

**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)  
INTERNASIONAL**

**DI KOLEJ VOKASIONAL MUAR**

**Jln. Sungai Abong 84000, Muar, Johor, Malaysia**



**Disusun oleh:**

**Ayud Pranata  
12511244009**

**FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**BEKERJASAMA DENGAN**

**FAKULTI PENDIDIKAN TEKNIKAL DAN VOKASIONAL**

**UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA**

**2015**

# LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan Laporan Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Internasional Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta bekerjasama dengan Fakultas Pendidikan Teknikal dan Vokasional Universiti Tun Hussein Onn Malaysia

Nama : Ayud Pranata  
NIM : 12511244009  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di Kolej Vokasional Muar, Johor, Malaysia dari tanggal 10 Agustus 2015 s.d 2 September 2015. Hasil dari pelaksanaan PPL tertulis dalam laporan ini.

Muar, 2 September 2015

Mengetahui,

Tuan Pengarah  
Kolej Vokasional Muar

Pensyarah

Tn. Hj. Md Salim Bin Bahari

En. Luqmanul Hakim Bin Iskandar

Dosen Pembimbing Lapangan

Sukaswanto, MPd.  
NIP. 19581217 198503 1002

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di Kolej Vocational Muar Johor Bahru Malaysia ini dengan lancar. Penyusunan laporan ini merupakan tahap akhir dari serangkaian kegiatan PPL. Penyusunan laporan ini melibatkan berbagai pihak, oleh karena itu kami mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Rohcmat Wahab, M.Pd selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Prof. Dr. Anik Ghufron, M.Pd selaku Kepala LPPMP UNY.
3. Drs. Sukaswanto, M.Pd selaku DPL yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan selama PPL berlangsung.
4. Tuan Haji Salim Bin Bahari selaku Kepala Kolej Vocational Muar yang telah memberikan dukungan moral maupun spiritual pada setiap program PPL yang telah dilaksanakan.
5. Encik Lugmanul Hakim Bin Iskandar selaku guru pendamping di KV Muar, Malaysia
6. Puan Hj. Roshidah, Puan Hj. Zarina, dan cikgu-cikgu yang lain yang telah memberikan kasih sayang dan pembelajaran selama satu bulan di malaysia.
7. Murid – Murid D1 – HSK yang pandai dan baik hati
8. Sahabat- sahabatku Fojiano Nazara, Leni Novita, Afif Rizal dan Nanang Budiman yang selalu memberi motivasi dan perhatian selama di malaysia.
9. Mas Amrul dan Mbak Umi yang selalu memberikan semangat ketika pelaksanaan PPL Berlangsung
10. Teman temanku seperjuangan PPL internasional Joko, Muktar, Arif, Yuni, Faisal, Meida, Yusi, Fadhila yang telah saling membantu.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna. Dengan segala kerendahan hati penulis mohon maaf apabila ada kesalahan dan kekurangan selama PPL berlangsung

Johor Bahru, 04 September 201

Penyusun

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR LAMPIRAN .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang dan Tujuan Pelaksanaan PPL Internasional .....	1
B. Pentingnya PPL Bagi Mahasiswa .....	2
C. Garis Besar Program Kerja .....	3
<b>BAB II. PELAKSANAAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN</b>	
A. Sistem Pendidikan di Malaysia .....	6
B. Persiapan Praktik Pengalaman Lapangan .....	12
C. Praktik Manajemen Persekolahan .....	20
D. Praktik Mengajar .....	20
E. Permasalahan dan Pemecahannya .....	27
<b>BAB III. PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	31
B. Saran .....	32
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>33</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>34</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Silabus .....	35
Lampiran 2.	Rencana Pelaksanaan Pembelajaran .....	58
Lampiran 3.	Hand Out .....	106
Lampiran 4.	Job Sheet .....	149
Lampiran 5.	Jadwal Mengajar .....	172
Lampiran 6.	Foto – Foto Pembelajaran .....	173
Lampiran 7.	Dokumen –Dokumen .....	178
Lampiran 8.	Matrik .....	188

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur Organisasi KV Muar .....	15
---	----

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Peserta Praktik Pengalaman Lapangan Internasional .....	3
Tabel 2.	Anggaran dana dan Realisasi .....	4
Tabel 3.	Jadwal kegiatan Pelaksanaan PPL Internasional .....	5
Tabel 4.	Tabel 4. Kesan Suka Duka Selama Pelaksanaan PPL .....	30

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang dan Tujuan Pelaksanaan PPL Internasional**

#### 1. Latar Belakang

Dalam rangka diadakannya *International Inbound Mobility Program* bekerjasama dengan Universiti Tun Hussein Onn Malaysia, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta menyelenggarakan program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Internasional. Kegiatan PPL Internasional ini memiliki bobot yang sama dengan PPL biasa, yakni 3 sks dengan beban mengajar yang telah ditentukan. Perbedaannya ialah lokasi pelaksanaan PPL Internasional yang berada di luar negeri yaitu Malaysia.

Universitas Negeri Yogyakarta yang dalam visinya menjadi *World Class University* sudah selayaknya melaksanakan kegiatan melalui jalinan kerjasama antarnegara sebagaimana penyelenggaraan PPL Internasional. Hal ini dapat menjadi langkah untuk semakin mengibarkan eksistensi Universitas Negeri Yogyakarta di tingkat internasional. Setelah tahun lalu berhasil melaksanakan kegiatan PPL Internasional untuk yang pertama kali, tahun 2015 ini menjadi langkah lanjutan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk meningkatkan pencapaian program PPL Internasional sebelumnya.

Program PPL Internasional tahun 2015 Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta diikuti oleh 9 mahasiswa dari berbagai program studi, dan ditempatkan di 4 Kolej Vokasional yang ada di Johor, Malaysia. PPL dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus sampai dengan 2 September 2015.

## 2. Tujuan Kegiatan

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan PPL internasional ini diantaranya :

1. Memberikan pengalaman mahasiswa FT UNY untuk mengajar teori dan atau praktik pada bidang keahlian yang sesuai dengan program studi mahasiswa.
2. Meningkatkan kemampuan dan ketrampilan mengajar mahasiswa FT UNY dalam mengelola pembelajaran vokasi.
3. Memberikan wawasan dan konsep pendidikan vokasi di Malaysia.
4. Mengenalkan budaya dan pendidikan vokasi di Malaysia.

## **B. Pentingnya PPL Bagi Mahasiswa**

Manfaat dari praktik mengajar mahasiswa praktikan akan mendapatkan pengalaman dalam mengajar untuk konteks yang berbeda, baik secara materi, maupun administrasi lainnya. Kedua, mahasiswa praktikan dapat diarahkan untuk mempelajari sistem pendidikan di negara lain, terutama pendidikan vokasional di malaysia. Ketiga, mahasiswa praktikan dapat membuat dan menjaga hubungan antara indonesia dan malaysia.

### C. Garis Besar Program Kerja

PPL internasional yang dilaksanakan mahasiswa UNY merupakan kegiatan pendidikan yang bersifat intra kurikuler. Namun dalam pelaksanaannya melibatkan banyak unsur yang terkait. Oleh karena itu, agar pelaksanaan PPL Dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan, diperlukan adanya persiapan yang matang dari berbagai pihak yang terkait ketika pelaksanaan PPL Internasional. Kegiatan PPL internasional UNY-UTHM dilaksanakan dari tanggal 8 Agustus sampai 4 September 2015. Setelah melalui beberapa tahap seleksi, dipilih 9 peserta yang merupakan perwakilan dari tiap-tiap program studi di FT UNY.

1. Berikut daftar mahasiswa peserta PPL Internasional FT UNY tahun 2015 :

Tabel 1. Peserta Praktik Pengalaman Lapangan Internasional

No	Nama	Program Studi
1	Muhammad Mukhtar Bukhori	Pendidikan Teknik Sipil dan Perencanaan
2	Yusi Dwiarsida Anggraini	Pendidikan Teknik Mesin
3	Arif Wahyu Saputro	Pendidikan Teknik Otomotif
4	Ayud Pranata	Pendidikan Teknik Boga
5	Eka Sri Wahyuni	Pendidikan Teknik Busana
6	Joko Sulistyono	Pendidikan Teknik Elektronika
7	Siti Fadhilah	Pendidikan Teknik Informatika
8	Faizal Guntur Pratama	Pendidikan Teknik Elektro
9	Meida Mangesti	Pendidikan Teknik Mekatronika

## 2. Tempat dan Penyelenggaraan

Kegiatan PPL Internasional 2015 dilaksanakan di Johor, Malaysia, dengan lokasi Kolej Vokasional Muar yang beralamat di Jalan Sungai Abong 84000, Muar, Johor, Malaysia. Penyusun ditempatkan di Kolej Vokasional Muar Johor Malaysia bersama 1 orang mahasiswa lain dari program Studi Pendidikan Teknik Otomotif. Mahasiswa yang ditempatkan di Kolej Vokasional Muar yaitu atas nama Ayud Pranata dari Prodi Pendidikan Teknik Boga dan Arif Wahyu Saputro dari Prodi Pendidikan Teknik Otomotif.

Penyelenggara kegiatan ini yaitu Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta (FT UNY) bekerjasama dengan Fakultas Pendidikan Teknik dan Vokasional Universiti Tun Hussein Onn Malaysia (FPTV UTHM).

## 3. Anggaran dan Realisasi dana

Berikut ini merupakan rincian anggaran dan realisasi dana yang diterima mahasiswa PPL Internasional :

Tabel 2. Anggaran dana dan Realisasi

No	Rincian	Anggaran	Realisasi
1	Pembuatan Passport	Rp 360.000,-	Rp 360.000,-
2	Uang Saku	Rp 1.640.000,-	Rp 1.640.000,-
Jumlah		Rp 2.000.000,-	Rp 2.000.000,-

#### 4. Pelaksanaan dan jalannya kegiatan

Kolej Vokasional Muar merupakan salah satu kolej vokasional yang ada di Johor yang menawarkan program kursus kejuruteraan dengan rumpun teknologi industri. Selama pelaksanaan PPL, penyusun ditempatkan di Jabatan Hospitaliti khususnya pada kelas Diploma 1 Culinary Tahun ke tiga. Pada kelas ini penyusun diamanahi mengampu subjek D1 – HSK Yaitu Mata Pelajaran Outside Catering.

Adapun Rician kegiatan Penulis Selama satu Bulan berada di Kolej Vocational Muar, Johor, Malaysia adalah sebaga berikut :

Tabel 3. Jadwal kegiatan Pelaksanaan PPL Internasional

No.	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Tempat
1.	Pemberangkatan	08 Agustus 2015	Adi Sucipto, Yogyakarta
2.	Penyambutan dan perkenalan	09 Agustus 2015	FPTV UTHM
3.	Penerjunan Mahasiswa ke masing masing Kolej Vocational	10 Agustus 2015	Muar, Johor
4.	Observasi di Kolej Vocational Muar	11 – 12 Agustus 2015	Kolej Vocational Muar
5.	Praktik Mengajar (PPL)	13 – 2 September 2015	Kolej Vocational Muar
6.	Acara dengan internal UTHM dan Presentasi	3 September 2015	FPTV UTHM
7.	Kepulangan Ke UNY	4 September 2015	Senai, Johor

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN**

#### **A. Sistem Pendidikan Dan Kurikulum di Malaysia**

Sistem pendidikan di Malaysia telah diatur oleh kementerian Pelajaran Malaysia. Pendidikan Malaysia bisa diperoleh dari sekolah negeri, sekolah swasta, atau secara mandiri.

Sistem pendidikan dipusatkan khususnya bagi sekolah rendah atau dasar dan sekolah menengah. Kerajaan negeri tidak berkuasa dalam kurikulum dan aspek lain pendidikan sekolah rendah dan sekolah menengah, namun ditentukan oleh kementerian. Hanya saja pendidikan sekolah rendah diwajibkan dalam undang-undang. Oleh karena itu, jika tidak melanjutkan pendidikan setelah selesai dari sekolah dasar tidak melanggar undang – undang. Sekolah rendah dan sekolah menengah dibawah kementerian Pelajaran Malaysia, Tetapi untuk sekolah tinggi berada dibawah kementerian pengajian tinggi Malaysia yang dibentuk pada tahun 2004. Sejak tahun 2003, kerajaan memperkenalkan Penggunaan bahasa Inggris sebagai bahasa pengantar dalam mata pelajaran yang berkenaan dengan Sains dan matematika.

Adapun Pendidikan Malaysia terdiri dari pada beberapa peringkat Diantaranya yaitu:

1. Pendidikan prasekolah

Sekolah Tadika (Prasekolah) merupakan sekolah yang menerima

anak –anak umur 4 tahun sampai engan umur 6 tahun. Sekolah Tadika bukan merupakan suatu sekolah wajib dalam sistem pendidikan Malaysia. Namun setelah banyak didirikan sekolah Tadika oleh pihak Swasta, sebagian besar sekolah Kebangsaan pun sudah banyak mempunyai kelas di sekolah Tadika (Prasekolah). Namun secara umum sekolah ini dibuka untuk anak –anak dari keluarga yang kurang mampu.

## 2. Pendidikan rendah

Pendidikan Rendah dimuali dari 1 hingga 6 tahun dan menerima anak anak dengan usia 7 tahun sampai dengan 12 tahun. Bahasa Melayu dan Bahasa Inggris merupakan mata pelajaran wajib yang harus di tempuh oleh siswa. Sekolah rendah awam di Malaysia terbagi menjadi menjadi dua jenis yaitu sekolah kebangsaan dan Sekolah Jenis Kebangsaan. Kurikulum di kedua jenis Sekolah rendah ini adalah sama. Perbedaan antara dua jenis sekolah ini ialah bahasa pengantar yang digunakan. Bahasa Melayu digunakan sebagai bahasa pengantar dalam sekolah kebangsaan, bahasa Tamil atau bahasa mandarin digunakan sebagai bahasa pengantar di sekolah jenis kebangsaan. Pada akhir tahun persekolahan rendah ujian awam diadakan untuk menilai prestasi murid –murid. Ujian awam pada peringkat sekolah rendah dinamakan ujian penilaian sekolah rendah (UPSR). Pelajar yang

menduduki UPSR, diizinkan melanjutkan pendidikan ke peringkat menengah.

### 3. Pendidikan menengah

Sekolah menengah di Malaysia merupakan sekolah kelanjutan setelah anak menempuh sekolah dasar selama 6 tahun. Sekolah menengah ini berlangsung selama 5 tahun. Seperti di sekolah rendah, setiap angkatan ditempuh dalam masa waktu satu tahun. Bahasa Melayu digunakan sebagai Bahasa Pengantar bagi semua mata pelajaran selain Sains dan Matematika. Pada akhir kelas tiga, para siswa harus mengikuti ujian untuk menentukan kelulusan di sekolah menengah rendah, yang disebut penilaian menengah Rendah (PMR) atau dahulu dikenal dengan istilah Sijil Pelajaran Rendah (SPR), Dalam Bahasa Inggris disebut *Lower Certificate Education (LCE)* atau *Lower Secondary Evaluation*. Ujian tersebut wajib diikuti oleh semua siswa kelas tiga. Setelah itu, siswa akan diarahkan untuk masuk kelas berikutnya dengan pilihan jurusan IPA ( Sains ) atau jurusan seni ( art ) siswa dapat memilih sesuai dengan pilihan mereka sendiri. Umumnya jurusan IPA lebih banyak dipilih oleh siswa. Meskipun dalam perjalanannya, siswa masih diberikan kesempatan untuk beralih jurusan IPA ke Jurusan Seni namun tidak untuk sebaliknya. Pelajar- pelajar yang tidak dapat menentukan keputusan yang memuaskan boleh memilih untuk menjalani pengkhususan vocational di sekolah teknik.

Aktivitas ko-kurikuler bersifat wajib di sekolah menengah, dimana semua siswa harus mengambil bagian di dalam sedikitnya dua aktifitas. Ada banyak aktifitas ko-kurikuler yang ditawarkan disekolah menengah aneka macam di masing – masing sekolah dan masing – masing siswa yang menjadi sebutan yang didasarkan atas bidang – bidang ini. Ada beberapa kompetensi dan penilaian kinerja yang dilakukan secara teratur. Aktivitas ko-kurikuler sering digolongkan menjadi beberapa sebutan sebagai berikut :

1. Kelompok umum ( *Uniformed Group* )
2. Penampilan Seni (*Performing Arts*)
3. Klub dan Kemasyarakatan (*Clubs and Societies*)
4. Olahraga dan Permainan (*Sports and Games*)

Siswa boleh juga mengikuti kegiatan lebih dari aktivitas ko – kurikuler pada akhir kelas lima siswa diwajibkan untuk mengambil ujian Akhir Yang disebut Sijil Pelajaran Malaysia (SPM) atau dalam bahasa inggris (English) Disebut Juga dengan istilah (*Malaysian Certificate of Education*) sebelum mereka lulus ujian ini harus dilakukan dengan didasarkan pada Ujian Sertifikat Sekolah ( *School Certificate Examination* ) sebagaimana zaman inggris dahulu sebelum berubah menjadi Ujian Tingkat ‘O’ Sertifikat Umum Pendidikan (*General Certificate Of Secondary Education*)

## 5. Pendidikan pra-universiti

Setelah SPM, para pelajar dapat membuat pilihan belajar dalam tingkat enam matrikulasi, masuk sekolah diplom di berbagai institusi pendidikan seperti Politeknik. Jika Mereka Melanjutkan Pelajaran dalam Tingkatan Enam, mereka akan menduduki peperiksaan Sijil Tinggi Perkolahan Malaysia (STPM). Tingkat enam yang terdiri daripada Tingkatan Enam Rendah dan Tingkatan Enam Atas mengambil masa selama dua tahun. STPM dianggap lebih susah daripada A- Level kerana merangkumi skop yang lebih mendalam dan luas. Walaupun STPM biasanya diduduki bagi mereka yang ingin belajar di universiti di Malaysia, STPM turut diakui di peringkat antar bangsa. Selain itu, para pelajar boleh memohon izin untuk mengikuti program matrikulasi yang mengambil masa selama satu atau dua tahun matrikulasi hanya mengambil masa selama satu tahun. Sejak tahun 2006, 30 % dari semua pelajar matrikulasi diberikan program yang mengambil masa selama dua tahun. 90% dari pada tempat matrikulasi adalah disimpan untuk bumi putera. Program matrikulasi tidak seketat dengan STPM . Banyak pendapat bahawa program ini lebih mudah daripada STPM, dan dikatakan untuk membantu bumiputera belajar di universiti dengan mudah. 70% dari pada pelajar kursus kritikal seperti perubatan, farmasi, pergigian dan perundangan ialah pelajar matrikulasi. Sebaliknya, kebanyakan kursus- kursus seperti

sarjana muda Sains yang kurang diminati diambil oleh pelajar STPM. Pembela program matrikulasi mendakwa bahawa tingkatan enam adalah berbeda dengan program matrikulasi. Akan tetapi program matrikulasi dan tingkat enam memainkan peranan yang sama

#### 6. Perguruan tinggi

Banyak subsidi diberikan oleh kerajaan untuk menanggung pendidikan di universitas negeri. Pemohon memerlukan kelayakan STPM, Matrikulasi atau diploma yang diiktirafkan, serta kelulusan lain yang setara diiktirafkan kerajaan. Hasil yang baik dalam ujian menjamin bisa masuk perguruan tinggi negeri. Karena tempat kuliah bagi sesetengah program adalah terbatas. Contohnya, tempat untuk bidang farmasi adalah terbatas. Dan tidak mungkin untuk universitas negeri menerima semua A dalam STPM. Pada tahun 2004, kerajaan Menugaskan kementerian pengajian tinggi Malaysia untuk mengawasi pendidikan pengajian tinggi para pelajar juga dapat membuat pilihan untuk pergi ke institusi swasta bagi pendidikan peringkat tinggi. Banyak institusi memberi kursus dengan bekerja sama dengan institut atau universiti di luar negeri. Selain itu, terdapat juga institut pendidikan guru Malaysia yang menawarkan program ijazah sarjana muda perguruan dan politeknik yang menawarkan kursus diploma dan sijil yang berminat

## **B. Persiapan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)**

### 1. Orientasi

#### a. Proses seleksi

Proses seleksi dalam program PPL Internasional UNY-UTHM meliputi:

- 1) Seleksi melalui IPK dan skor TOEFL. IPK Minimal 3.00 dan skor TOEFL Minimal 400.
- 2) Mengirim biodata
- 3) Wawancara dan Micro teaching

#### b. Pembekalan oleh Fakultas Teknik UNY

Dalam rangka menyiapkan mahasiswa untuk mengajar di internasional, Fakultas Teknik bekerja sama dengan LPPMP KUIK menyelenggarakan pelatihan dan pembekalan. Materi Diberikan dalam pembekalan ini meliputi sistem pendidikan di Malaysia, kesiapan mengajar, *English for Presentation*, perbedaan kebudayaan dan seni budaya. Pembekalan ini dilaksanakan pada tanggal 30 Juni sampai 3 Juli 2015.

#### c. Pembelajaran Mikro

Mahasiswa yang mengikuti PPL adalah mahasiswa yang dinyatakan lulus dalam mata kuliah Pengajaran Mikro atau *Micro Teaching*. Pengajaran Mikro atau *Micro Teaching* yang merupakan satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa di jurusan kependidikan Universitas Negeri

Yogyakarta. Mata kuliah ini bertujuan untuk membentuk mengembangkan kompetensi dasar mengajar sebagai bekal praktik mengajar (*Real Teach*) disekolah dalam program PPL ini. Dalam mata kuliah ini mahasiswa dibagi dalam beberapa kelompok kecil yang terdiri dari 7–8 mahasiswa dalam satu kelas. Dalam setiap pertemuan setiap mahasiswa harus membuat Rencana untuk pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang berdurasi 5 - 10 menit. Di dalam kelas pembelajaran mikro, ada dua dosen supervisor yang akan memberikan masukan, komentar dan pendapat setiap mahasiswa selesai melaksanakan praktik mengajar. Keterampilan yang diajarkan dalam Pembelajaran Mikro Antara lain yaitu menyusun RPP, memilih metode pembelajaran yang sesuai, membuka kegiatan pembelajaran, menutup kegiatan dalam pembelajaran, menyampaikan materi kepada siswa, memberikan pertanyaan kepada siswa, menjawab pertanyaan, mengontrol kelas dan keterampilan menggunakan media pembelajaran.

## 2. Pengenalan dan observasi sekolah

Pengenalan dan observasi sekolah dilaksanakan pada 10–12 Agustus 2015. Ada tiga hal yang menjadi sorotan utama dalam Kegiatan observasi ini, yaitu:

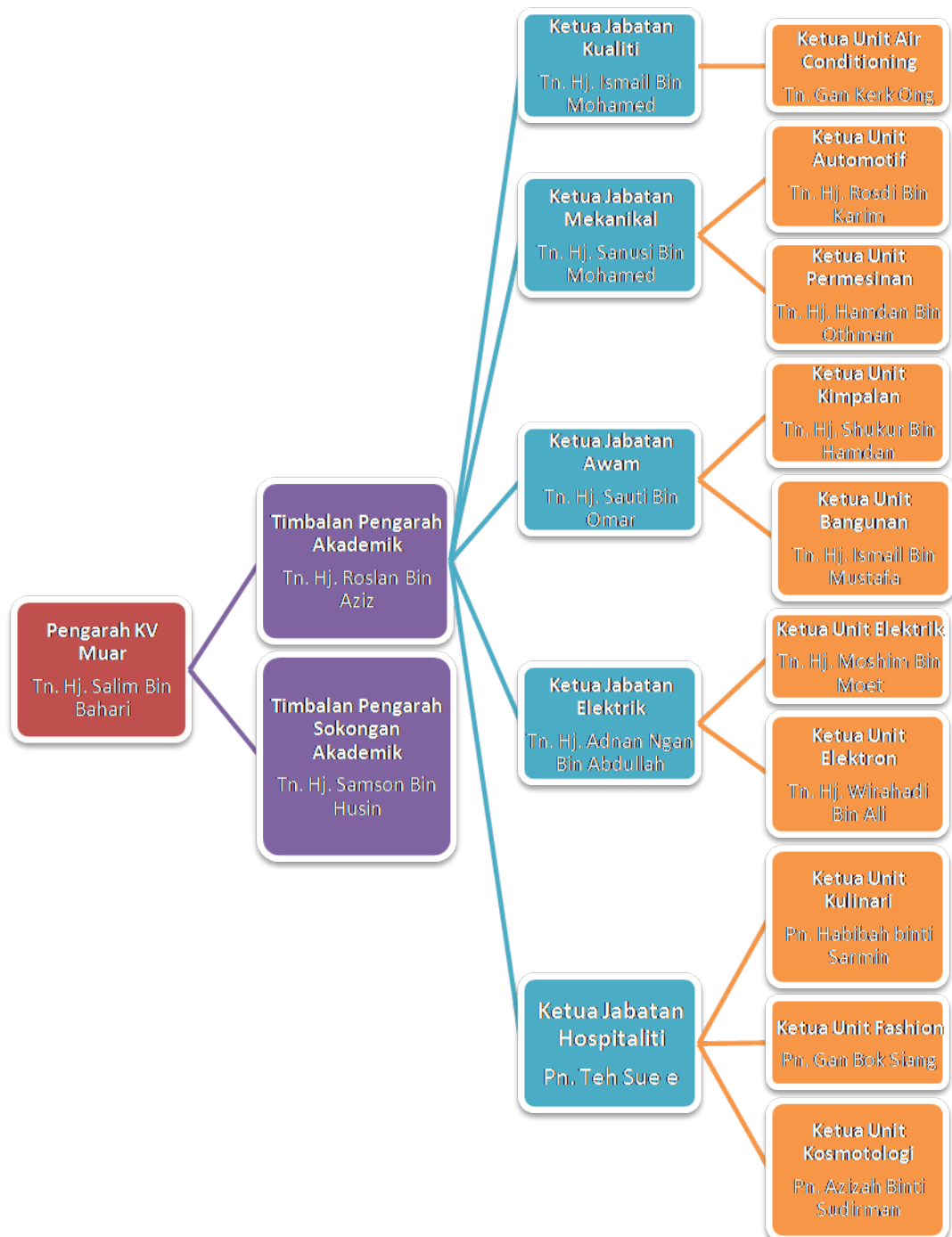
a. Keadaan fisik sekolah

Tujuan utama observasi fisik ini adalah untuk mengetahui Fasilitas yang ada di sekolah. Yaitu Kolej Vokasional Muar (KV Muar) memiliki fasilitas yang mendukung proses Kegiatan belajar Mengajar (KBM) seperti ruang kelas, perpustakaan, ruang bengkel, gudang, ruang konseling, kantin, mushola dan ruang Aula pertemuan.

b. Organisasi sekolah

Kolej Vokasional Muar beralamat di jalan sungai abong, 84000 Muar, Johor, Malaysia. Memiliki visi: peneraju pendidikan vokasional dan kemahiran yang unggul, dan memiliki misi : Kolej Vokasional Muar berusaha mencapai keunggulan dalam semua aspek pengurusan bagi melahirkan insaniah teknokrat berkualiti yang mampu bersaing pada peringkat global, serta memiliki motto: kreatif dan inovatif. Kolej Vokasional Muar dipimpin oleh seorang pengarah atau kepala sekolah bernama Tuan Hj. Salim Bin Bahari. Selaku Pengarah dari Kolej Vocational Muar dibantu oleh dua timbalan pengarah (wakil kepala sekolah) yaitu timbalan pengarah akademik Tuan Hj. Roslan Bin Abdul Aziz, dan timbalan pengarah sokongan akademik Tuan Hj. Samson Bin Husin. Kolej Vokasional Muar memiliki lima bidang pendidikan dan sepuluh jurusan pendidikan. Kelima bidang tersebut yaitu bidang jaminan kualiti, mekanikal, awam, elektrik, dan hospitaliti. Kelima bidang tersebut dijabarkan dalam sepuluh jurusan yaitu : jurusan air conditioning, automotif, permesinan, kimpalan, bangunan, elektrik,

elektron, kulineri, fashion, dan kosmotologi. Berikut struktur organisasi Kolej Vokasional Muar dapat dilihat pada bagan dibawah ini.



Gambar 1. Struktur Organisasi KV Muar

### c. Proses Kegiatan Belajar Mengajar

Tujuan dari observasi dikelas ini adalah untuk mencari pengetahuan dan pengalaman sebelum memulai praktik mengajar. Observasi kelas dilakukan di kelas praktik bengkel seni kuliner semester 6 (D1 HSK) pada 11 Agustus 2015 yang diampu oleh En. Luqmanul Hakim bin Iskandar. dalam observasi kelas, ada beberapa hal yang diperhatikan yaitu cara membuka pembelajaran, cara penyampaian materi, metode pembelajaran yang digunakan, bahasa yang digunakan dikelas, alokasi waktu, manajemen kelas, materi pembelajaran dan cara menutup pembelajaran. Selain itu dalam observasi ini juga memperhatikan RPP yang digunakan serta cara penilaian terhadap hasil kerja siswa.

#### 1) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

RPP yang digunakan disekolah ini mengacu pada kurikulum yang digunakan di Malaysia. RPP dibuat sendiri oleh guru. Unsur yang harus ada dalam RPP adalah standar pembelajaran, criteria pencapaian, tugas utama / proses dan bahan sumber belajar. Selain itu dalam setiap pertemuan, guru juga harus menuliskan refleksi pada setiap selesai mengajar.

## 2) Observasi Kelas

### (a) Membuka pebelajaran (*opening class*)

Guru membuka pelajaran dengan cara berdoa dan selanjutnya guru memberikan salam kepada siswa selain itu guru memberikan materi pengantar belajar guru membuat contoh dalam kehidupan sehari-hari tentang pelajaran yang akan dipelajari supaya bisa memotivasi siswa tentang bagaimana mereka harus mempelajari topik tersebut.

### (b) Penyajian materi

Guru menjelaskan tentang konsep dan memberikan beberapa contoh. Selain itu guru juga mengulas sedikit materi yang telah diajarkan sebelumnya yang masih berkaitan dengan materi yang akan diajarkan kemudian siswa melakukan praktek setelah selesai dalam mengerjakan praktek, Guru lalu memberikan koreksi dan penilaian atas hasil kerja yang telah dihasilkan oleh siswa.

### (c) Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan guru adalah metode berupa demonstrasi. Guru memberi tahu cara bagaimana langkah untuk mengerjakan praktek.

(d) Penggunaan Bahasa di Kelas

Komunikasi dikelas sebagian besar menggunakan bahasa Melayu, namun terkadang guru menjelaskan beberapa kata dan istilah menggunakan bahasa Inggris. Siswa mengatakan Penggunaan Bahasa selain Bahasa Inggris diperbolehkan. Sebenarnya sejak 2012, semua sekolah diperbolehkan Menggunakan Bahasa Melayu dalam proses belajar mengajar di dalam kelas serta mengurangi penggunaan Bahasa Inggris.

(e) Penggunaan waktu

Kegiatan belajar mengajar di sekolah ini dilakukan pada hari Minggu sampai Kamis. Lama waktu untuk satu jam pertemuan adalah 60 menit. Dalam Seminggu ada empat kali pertemuan untuk subjek pelajaran *Outside Catering*.

(f) Teknik Bertanya

Setiap siswa menanyakan secara langsung apa bila tidak tahu mengenai langkah yang harus dikerjakan dalam praktek. Atau bisa juga dengan mengangkat tangan mereka terlebih dahulu ketika sedang dilakukan penjelasan atau didemonstrasikan oleh guru.

## (g) Pengelolaan Kelas

Siswa bebas mengerjakan praktek dimana saja, namun tentunya ditempat yang sudah disediakan. Tetapi jika guru meminta siswa untuk berkumpul, mereka akan berbaris sesuai jenis kelamin masing-masing.

## (h) Media Pembelajaran

Guru menggunakan kertas penugasan (*nota*) untuk memberikan penjelasan kepada siswa- siswi dan /atau biasanya guruhanya memberikan instruksi kepada siswa dalam mengerjakan praktek.

## (i) Menutup Pelajaran

Guru memandu siswa untuk menyimpulkan kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan, dan memberitahu tentang apa yang akan mereka pelajari di pertemuan berikutnya dan memberikan koreksi.

## d. Perilaku Siswa

Siswa bersikap hormat dan sopan kepada guru mereka memperhatikan pada saat guru sedang menjelaskan. mereka termasuk siswa - siswa yang aktif, mereka akan langsung bisa bertanya kepada guru jika mereka memiliki pertanyaan. Dalam mengerjakan tugas paktek dari guru, mereka saling bekerjasama.

### **C. Praktik Manajemen Persekolahan**

#### 1. Administrasi Kelas

Dalam administrasi kelas terdiri dari kegiatan mengecek kehadiran siswa. Pengecekan kehadiran siswa dilakukan oleh guru. Hal ini juga untuk memantau sikap siswa dan membuat siswa lebih bertanggung jawab dengan apa yang harus mereka lakukan.

Adapun kegiatan Kegiatan Sekolah yang selalu dilakukan tiap hari adalah :

##### a. Pertemuan Pagi Hari

Pertemuan ini diadakan setiap hari di Aula sekolah pada pukul 07.30-08.00. Kegiatan pertemuan ini layaknya apel pagi.

### **D. Praktik Mengajar**

#### 1. Persiapan Mengajar

Sebelum memulai praktik mengajar secara teori atau praktek, praktikan harus mempersiapkan rencana pembelajaran, media belajar, alokasi waktu, materi, serta tugas untuk dapat melakukan segala persiapan, praktikan akan mendapat bimbingan dari pada guru pembimbing. Dalam perencanaan pelaksanaan pembelajaran terdiri dari Standar pembelajaran, Kriteria pencapaian, Tugas utama, bahan sumber belajar dan Refleksi, aktivitas mengajar terdiri dari pembukaan, kegiatan utama, penutupan, tugas, dan refleksi diri

dalam merumuskan media – media pengajaran praktikan haruslah menggunakan referensi Buku - buku yang telah disarankan oleh guru pembimbing dengan mempertimbangkan materi yang Akan diajarkan.

## 2. Praktik Mengajar

Praktik mengajar yang dilakukan adalah mengajar secara tim atau *team teaching*, dengan guru pengampu mata pelajaran. hal ini dilakukan karena yang siswa yang melakukan praktek dibagi menjadi dua kelompok, karena keterbatasan tempat dan untuk efisiensi waktu. Namun praktikan diberi kesempatan untuk mengampu satu kelompok. Agar kegiatan belajar mengajar berjalan dengan lancar, praktikan harus mampu mengelola kelas dan menciptakan suasana kelas yang harmonis dan efektif. Proses belajar mengajar akan berjalan dengan baik/benar jika terdapat interaksi yang baik antara guru dan murid. Oleh karena itu, ada beberapa langkah yang harus dipertimbangkan:

### a. Membuka Pelajaran

Pelajaran dibuka dengan :

- 1) salam,
- 2) memeriksa kehadiran siswa,
- 3) menanyakan tentang materi pertemuan sebelumnya,
- 4) memberikan motivasi.

b. Penyajian Materi

Penyajian materi dilakukan dengan cara demonstrasi. Setelah praktikan menjelaskan tentang langkah-langkah kerja praktikan memberikan beberapa contoh dan demonstrasi kemudian siswa mengerjakan tugas yang diberikan, setelah mereka selesai mengerjakan semua tugas yang diberikan, praktikan membimbing siswa untuk bersama-sama mengoreksi apakah praktek yang dilakukan siswa sudah sesuai prosedur atau belum.

c. Metode Pembelajaran

Dalam rangka menciptakan suasana yang efektif dalam menyampaikan materi, guru harus memilih metode yang tepat. Metode yang diterapkan dalam pengajaran kerja praktik ini adalah metode *Learning Together*. Jadi siswa melaksanakan praktik secara berkelompok sesuai dengan langkah-langkah yang telah ditetapkan.

d. Penggunaan Bahasa di Kelas

Di kelas, praktikan dilatih menggunakan bahasa Inggris sebagai bahasa pengantar untuk memulai dan menutup pelajaran, tetapi pada penyampaian materi tetap harus menggunakan bahasa Melayu atau Indonesia, karena siswa tidak paham jika menggunakan bahasa Inggris

dan lebih tertarik pada penggunaan bahasa Indonesia. siswa juga diperbolehkan menggunakan bahasa Inggris, Melayu maupun bahasa Indonesia ketika bertanya.

e. Teknik Bertanya

Teknik yang digunakan dalam pengajaran pretek kerja ini adalah dengan memberi siswa beberapa pertanyaan dan kemudian memberikan kesempatan untuk siswa yang bisa menjawab. Semua pertanyaan pertanyaan tersebut. Guru biasanya memilih siswa secara acak jika tidak ada yang bersedia menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut.

f. Cara Memotivasi Siswa

Praktikan memotivasi siswa dengan cara memberikan kesempatan untuk mengekspresikan pendapat mereka dan memberikan pujian setiap kali siswa membuat kemajuan, dan sesekali memberikan penghargaan pada prestasi kepada mereka misalnya ketika mereka bisa menjawab pertanyaan tersebut dengan benar.

g. Menutup Pelajaran

Pelajaran ditutup dengan :

- 1) Mengulas apa yang telah dipelajari
- 2) Memberi materi pada pertemuan selanjutnya

3. Detail pelaksanaan kegiatan mengajar akan dijelaskan sebagai berikut:

1. Aktivitas 1

- a. Tanggal : 10 Agustus 2015 (8:00 AM -12:05 AM)
- b. Kelas : D1 HSK
- c. Materi/ Kegiatan : School Observation

2. Aktivitas 2

- a. Tanggal : 11 Agustus 2015 (9:55 AM – 1:00 PM)
- b. Kelas : D1 HSK
- c. Materi/Kegiatan : Teaching Orientation

3. Aktivitas 3

- a. Tanggal : 12 Agustus 2015 (09:00 PM -09:55 PM)
- b. Kelas : D1 HSK
- c. Materi/Kegiatan : Outside Catering (Pengiraan Kos)

4. Aktivitas 4

- a. Tanggal : 16 Agustus 2015 (08:00 AM – 05:00 PM)
- b. Kelas : D1 HSK
- c. Materi/Kegiatan : Chocolate Art and Cake Decoration

5. Aktivitas 5

- a. Tanggal : 17 Agustus 2015 (08:00 AM – 1:00 PM)
- b. Kelas : D1 HSK
- c. Materi/Kegiatan : Praktikum Thailand Food

## 6. Aktivitas 6

- a. Tanggal : 18 Agustus 2015 (8:00 AM – 1:00 PM)
- b. Kelas : D1 HSK
- c. Materi/Kegiatan : Group Teaching Final Report

## 7. Aktivitas7

- a. Tanggal : 19 Agustus 2015 (9:00 AM – 9:55 AM)
- b. Kelas : D1 HSK
- c. Materi/Kegiatan : Outside Catering (Teori Marketing)

## 8. Aktivitas 8

- a. Tanggal : 20 Agustus 2015 (8:00 AM – 03:00 PM)
- b. Kelas : Semua Kelas
- c. Materi/ Kegiatan : Sukan Day

## 9. Aktivitas 9

- a. Tanggal : 24 Agustus 2015 (08:00 AM – 05:00 PM)
- b. Kelas : Departemen Mechanical
- c. Materi/Kegiatan : Khitmad Masyarakat Mechanical

## 10. Aktivitas 10

- a. Tanggal : 25 Agustus 2015 (8:00 AM – 9:00 AM)
- b. Kelas : D1 HSK
- c. Materi/Kegiatan: Outside Catering (Teori Corporate Catering)

## 11. Aktivitas 11

- a. Tanggal : 25 Agustus 2015 (9:00 AM – 3:00 PM)
- b. Kelas : D1 HSK
- c. Materi/Kegiatan : In House Training (Indonesian Food)

#### 12. Aktivitas 12

- a. Tanggal : 26 Agustus 2015 (8:00 AM – 5:00 PM)
- b. Kelas : -
- c. Materi/ Kegiatan : Kunjungan ke kuala Lumpur dan Putera Jaya

#### 13. Aktivitas 13

- a. Tanggal : 27 Agustus 2015 (8:00 AM – 10:55 AM)
- b. Kelas : Tadika Muar
- c. Materi/ Kegiatan : Khidmad Masyarakat Hospitaliti

#### 14. Aktivitas 14

- a. Tanggal : 2 September 2015 (9:00 AM – 9:55 AM)
- b. Kelas : D1 HSK
- c. Materi/ Kegiatan : Outside Catering (Catering Utensil)

#### 15. Aktivitas 15

- a. Tanggal : 2 September 2015 (9:55 AM – 1:00 PM)
- b. Kelas : -
- c. Materi/ Kegiatan : Kunjungan ke Herb and Spices Museum

## **E. Permasalahan dan Pemecahannya**

1. Permasalahan yang dihadapi di Kolej Vokasional Muar :
  - a. Kurangnya media pembelajaran dalam kelas
  - b. Pembelajaran masih berpusat pada guru
  - c. Kurangnya sumber pembelajaran, pembelajaran hanya berpusat pada internet
  - d. Resep yang akan dipraktikkan diberikan saat akan memulai praktikum
  - e. Teknik memasak saat praktikum kurang dikuasai
  
2. Pemecahan yang praktikan berikan :
  - a. Praktikan memberikan / membuat media pembelajaran yang berupa slide show dan video pembelajaran yang didownload dari youtube.
  - b. Praktikan mencoba membangkitkan aktifitas siswa dengan melakukan pertanyaan - pertanyaan mengenai mata pelajaran saat itu. Selain itu praktikan juga memberikan ice breaking ditengah-tengah pembelajaran supaya siswa tidak jenuh saat pembelajaran .
  - c. Pembelajaran hanya berpusat pada internet sehingga sumber pembelajaran terutama resep sangat kurang, pemecahan yang praktikan berikan adalah membagi file yang berisi resep-resep dan sumber pembelajaran

- berupa soft copy yang praktikan miliki dari perkuliahan
- d. Pemecahan yang praktikan berikan mengenai resep yang diberikan saat akan praktikum hanya mendiskusikan kepada guru agar praktikum selanjutnya resep diberikan satu minggu sebelum melakukan praktikum, sehingga siswa dapat membayangkan produk yang akan siswa praktikkan dengan memahami dan membaca resep beberapa hari sebelum melakukan praktikum memasak.
  - e. Teknik memasak kurang dikuasai oleh siswa sehingga praktikum memberikan demonstrasi bagaimana teknik memasak dengan benar.

### 3. Kelebihan Kolej Vokasional Muar

- a. Guru lebih memperhatikan siswa saat proses belajar mengajar, sehingga guru lebih tanggap ketika siswa tidak paham tentang materi pembelajaran yang diberikan dan guru akan menjelaskan sampai seluruh siswa mengerti.
- b. Walaupun seni kuliner di Kolej Vokasional Muar baru berdiri dua tahun, tapi guru-guru kolej vokasional muar gigih dalam mencari sumber pembelajaran dan membuat catatan materi (*handout*) untuk siswa.
- c. Guru-guru KV Muar lebih ramah dan bersahabat dengan siswa sehingga siswa tidak merasa canggung

apabila bertanya ketika siswa mengalami kesulitan dalam pembelajaran walaupun itu diluar jam pelajaran dan berdiskusimelalui media sosial.

#### 4. Hasil Kegiatan

Hasil dari kegiatan ini secara fisik yaitu kumpulan dokumen kompetensi dari materi yang sudah disampaikan oleh praktikan pada kelas yang diampu. Dokumen tersebut dituangkan dalam bentuk Rancangan - rancangan pembelajaran, Silabus, Jobsheet, Hand Out, Angket, dan lembar penilaian siswa. Hasil lain yang berupa non fisik yaitu pengalaman mengajar di negara lain dengan sistem pendidikan dan keadaan pembelajaran yang berbeda.

#### 5. Evaluasi (suka duka yang dialami)

Dalam melaksanakan PPL Internasional, penyusun mengalami banyak suka duka. Diantara suka duka yang penyusun alami selama melaksanakan PPL adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Kesan Suka Duka Selama Pelaksanaan PPL

Kesan	
Suka	Duka
Mendapatkan Pengalaman baru	Materi yang diajarkan kurang kurang dipahami/belum didapat di kampus (marketing dan manajemen catering)
Menambah teman dan kenalan baru	Sulit menyamakan persepsi dengan murid saat proses pembelajaran karena perbedaan bahasa
Belajar budaya baru dari negara lain	Waktu kegiatan belajar mengajar sangat panjang yaitu 9 jam sehari

Kesan	
Suka	Duka
Meningkatkan kemampuan berbahasa inggris	Sebagian mata kuliah praktikum sudah selesai karena menjelang graduasi
Menambah kemampuan mendidik siswa/ pengelolaan kelas	Keterbatasan alat transportasi
Banyak liburan dan hiburan	Biaya hidup sedikit mahal dibanding indonesia
Akrab dengan cikgu dan murid-murid	

6. Pihak-pihak yang membantu serta bentuk bantuan

1. Puan. Hj Rozidah binti Ruslei

Membantu mengkoordinasi jadwal mengajar praktik

2. En. Lukmanul hakim Bin Iskandar

Selaku pensyarah dan guru pendamping selama di praktik mengajar

3. En. Adnan ngan bin abdullah

Selaku guru perwakilan antara UTHM dan Kolej Vocational Muar

4. Tuan H. Salim bin Bahari

Selaku pengarah kolej vocational Muar yang selalu memberikan masukan dan bimbingan

5. En. Shahril asan barseni

Selaku guru yang membantu proses publikasi kegiatan di kv Muar

6. En. Zulhilmi

Selaku warden asrama dan penyedia tempat tinggal

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Program praktek mengajar Internasional memberikan pengalaman Lebih kepada praktikan untuk lebih kreatif menghadapi suasana belajar yang sedikit berbeda dengan suasana belajar di sekolah Indonesia selain itu praktikan harus bekerja jauh lebih keras untuk beradaptasi dengan adanya perbedaan budaya antara Malaysia dan Indonesia. Berdasarkan kegiatan praktek mengajar Internasional di Kolej Vokasional Muar. Dari pembahasan di atas Praktikan dapat menyimpulkan bahwa :

1. Praktik mengajar meningkatkan empat kompetensi praktikan yaitu:
  - a) Kompetensi pedagogik,
  - b) Kompetensi kepribadian,
  - c) Kompetensi profesional, dan
  - d) Kompetensi sosial

Tidak hanya memberikan pengetahuan baru, tetapi seorang guru juga harus memberikan pendidikan karakter kepada para siswa. Praktek mengajar memberikan pengalaman Praktikan bagaimana cara memecahkan masalah dalam kegiatan belajar mengajar dan bagaimana menghadapi bagaimana menghadapi siswa didalam kelas. Hal tersebut dapat tentunya membangun kemampuan praktikan sehingga dapat menjadi lebih baik

dan siap untuk menghadapi masa depan.

Praktik mengajar di Kolej Vokasional Muar Merupakan kegiatan yang tepat untuk mengimplementasikan proses belajar mengajar. Sebagai calon guru praktikan harus berlatih bagaimana menyampaikan ilmu yang telah dimiliki dalam kondisi nyata seperti di Kolej Vocational Muar. praktik mengajar digunakan untuk mendapatkan pengalaman yang berbeda ditingkat internasional untuk menjadi guru yang lebih profesional di masa mendatang. Hal ini dipersiapkan untuk menghadapi persaingan kompetensi internasional terutama di negara- negara ASEAN pada tahun 2015

## **B. Saran**

1. Persiapan harus ditingkatkan oleh UNY dan UTHM
2. Menentukan waktu yang tepat untuk melakukan praktik mengajar sehingga praktikan tidak kekurangan materi akibat Masa studi sudah habis.
3. Membuat jadwal yang jelas untuk kegiatan praktek mengajar dari observasi.hingga evaluasi.
4. Menjaga kontak / komunikasi antara praktikan, staf sekolah, dan staf fakultas Pendidikan di UTHM.

**DAFTAR PUSTAKA**

Buku Panduan PPL Internasional FT UNY 2015.

# LAMPIRAN

## SYLLABUS

Education Units : Kolej Vocational High School  
Lesson Subject : Outside Catering  
Class/ Years : D1 HSK/3

Main Competency:

MC 1 : Appreciate and practice the teachings of their religion

MC2 : Appreciate and practice the honest behavior , discipline , responsibility , caring (mutual assistance , cooperation , tolerance , peace ) , polite , responsive and pro - active and displayed as part of the solution to the various problems in interacting effectively with the social and natural environment as well as in placing itself as a reflection of the nation in the association 's

MC3 : Understand , implement and analyze factual knowledge , conceptual and procedural by curiosity about science science , technology , arts , culture and humanities in the insights of humanity , nationhood , statehood and civilization -related causes phenomena and events in specific areas of work to solve the problem

MC 4 : processed, serve, and think in a concret situation and abstract situation depend of improvement from lesson studied in school self, do effectively and creatively, and can doing specific task under direct supervision.

### Third Years Program

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources:
<p>1.1 Grateful for the gift of God Almighty , through the development of the basic skills to design and process food and kuesesuai needs of the body as an act of practice according to their religion .</p> <p>2.1 . Have the internal motivation and show curiosity in learning design and process food the body needs</p> <p>2.2 . Show scientific behavior ( honest , discipline , responsibility , caring , polite , friendly environment , mutual assistance ) in the conduct of learning as part of a scientific attitude</p>	<p>Chocolate decoration Content :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Ingгредиent</li> <li>➢ Art</li> <li>➢ Proses</li> </ul>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Kind of chocolate</li> <li>➢ Characteristic of chocolate</li> <li>➢ Menu 's recipe</li> </ul> <p><b>Asking</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ ask the question what a difference in each chocolate kind</li> <li>➢ asking questions how to handle and proses chocolate correctly</li> </ul> <p><b>Collecting Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ search any chocolate art design</li> <li>➢ combining several resource to make new in decoration and inggredient</li> </ul>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Ceklist observati on sheet</li> <li>➢ Practice activity</li> </ul> <p><b>Portfolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Note Record</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Practice</li> </ul>	<p>1 SH (9 x 60 Minutes)</p>	<p>Resoureces:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Reference / teaching materials related</li> <li>➢ Kolej komuniti ledang</li> </ul>
<p>3.1 describe the Kind of chocolate type and and the characteristic</p>					
<p>3.2 can make a chocolate product and sugar product</p>					

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources
		<p><b>Asosiation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ determining chocolate decoration concept (shapes)</li> <li>➤ determining ingredient needed to make chocolate decoration product</li> </ul> <p><b>Comunication</b></p>			

## SYLLABUS

Education Units : Kolej Vocational High School

Lesson Subject : Outside Catering

Class/ Years : D1 HSK/3

Main Competency:

MC 1 : Appreciate and practice the teachings of their religion

MC2 : Appreciate and practice the honest behavior , discipline , responsibility , caring (mutual assistance , cooperation , tolerance , peace ) , polite , responsive and pro - active and displayed as part of the solution to the various problems in interacting effectively with the social and natural environment as well as in placing itself as a reflection of the nation in the association 's

MC3 : Understand , implement and analyze factual knowledge , conceptual and procedural by curiosity about science science , technology , arts , culture and humanities in the insights of humanity , nationhood , statehood and civilization -related causes phenomena and events in specific areas of work to solve the problem

MC 4 : processed, serve, and think in a concret situation and abstract situation depend of improvement from lesson studied in school self, do effectively and creatively, and can doing specific task under direct supervision.

### Third Years Program

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources
<p>1.1 Grateful for the gift of God Almighty, through the development of the basic skills to design and process food and kuesusai needs of the body as an act of practice according to their religion .</p> <p>2.1 . Have the internal motivation and show curiosity in learning design and process food the body needs</p> <p>2.2 . Show scientific behavior ( honest , discipline , responsibility , caring , polite , friendly environment , mutual assistance ) in the conduct of learning as part of a scientific attitude</p>	<p>Thailand food in Formal Restaurant Content :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Serve</li> <li>➤ Product</li> <li>➤ Decoration</li> </ul>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Making product (Practice)</li> <li>➤ Service food (Practice)</li> <li>➤ Menu's recipe</li> </ul> <p><b>Asking</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ How to make (Corn fritter, Tom Yum, Beef in Red Sauce and Red Ruby)</li> <li>➤ How to served the food</li> </ul>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ceklist observati on sheet</li> <li>➤ Practice activity</li> </ul> <p><b>Portfolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Note</li> <li>➤ Report</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Practice</li> </ul>	<p>1 SH (5 x 60 Minutes)</p>	<p>Resouceres:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reference / teaching materials related</li> <li>➤ Module Business Managem ent Catering level 4 dan 5</li> </ul>
<p>3.1 Described of formal service restaurant and Characteristic Of Thailand food Product</p>		<p><b>Colecting Data</b></p> <p>-</p> <p><b>Asosiation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Making Thailand Food</li> <li>➤ Doing the formal</li> </ul>			
<p>3.2 Make a Asian food specialy Thailand food product and service</p>					

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources
		food service.  <b>Communication</b> ➤ Make a written report			

## SYLLABUS

Education Units : Kolej Vocational High School

Lesson Subject : Outside Catering

Class/ Years : D1 HSK/3

Main Competency:

MC 1 : Appreciate and practice the teachings of their religion

MC2 : Appreciate and practice the honest behavior , discipline , responsibility , caring (mutual assistance , cooperation , tolerance , peace ) , polite , responsive and pro - active and displayed as part of the solution to the various problems in interacting effectively with the social and natural environment as well as in placing itself as a reflection of the nation in the association 's

MC3 : Understand , implement and analyze factual knowledge , conceptual and procedural by curiosity about science science , technology , arts , culture and humanities in the insights of humanity , nationhood , statehood and civilization -related causes phenomena and events in specific areas of work to solve the problem

MC 4 : processed, serve, and think in a concret situation and abstract situation depend of improvement from lesson studied in school self, do effectively and creatively, and can doing specific task under direct supervision.

### Third Years Program

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources
<p>1.1 Grateful for the gift of God Almighty , through the development of the basic skills to design and process food and kuesesuai needs of the body as an act of practice according to their religion .</p> <p>2.1 . Have the internal motivation and show curiosity in learning design and process food the body needs</p> <p>2.2 . Show scientific behavior ( honest , discipline , responsibility , caring , polite , friendly environment , mutual assistance ) in the conduct of learning as part of a scientific attitude</p>	<p>Indonesian food (Soto Banjar and Es Doger) Content :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Characteristic</li> <li>➤ Ingredient</li> <li>➤ Proses</li> </ul>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Soto banjar Recipe</li> <li>➤ Es Doger Recipe</li> <li>➤ Ingredient</li> <li>➤ How to Make</li> </ul> <p><b>Asking</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ask the question about Soto Banjar and Es Doger ingredient</li> <li>➤ asking questions how to Make Soto Banjar and Es Doger</li> </ul> <p><b>Collecting Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Search of Soto Banjar and Es Doger Recipe</li> </ul>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ceklist observati on sheet</li> <li>➤ Practice activity</li> </ul> <p><b>Portfolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Note</li> <li>➤ Record</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Practice</li> </ul>	<p>1 SH (5 x 60 Minutes)</p>	<p>Resoureses:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reference / teaching materials related</li> <li>➤ Lecture</li> </ul>
<p>3.1 explain of indonesian food characteristic and ingredient</p>					
<p>3.2 make an indonesian food Soto Banjar and Es Doger</p>					

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources
		<p><b>Asosiation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ determining Soto Banjar and Es Doger Recipe</li> <li>➤ Prepare ingredient needed to make Soto Banjar and Es Doger</li> </ul> <p><b>Communication</b></p>			

## SYLLABUS

Education Units : Kolej Vocational High School

Lesson Subject : Outside Catering

Class/ Years : DI HSK/3

Main Competency:

MC 1 : Appreciate and practice the teachings of their religion

MC2 : Appreciate and practice the honest behavior , discipline , responsibility , caring (mutual assistance , cooperation , tolerance , peace ) , polite , responsive and pro - active and displayed as part of the solution to the various problems in interacting effectively with the social and natural environment as well as in placing itself as a reflection of the nation in the association 's

MC3 : Understand , implement and analyze factual knowledge , conceptual and procedural by curiosity about science science , technology , arts , culture and humanities in the insights of humanity , nationhood , statehood and civilization -related causes phenomena and events in specific areas of work to solve the problem

MC 4 : processed, serve, and think in a concret situation and abstract situation depend of improvement from lesson studied in school self, do effectively and creatively, and can doing specific task under direct supervision.

### Third Years Program

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources
<p>1.1 Grateful for the gift of God Almighty, through the development of the basic skills to design and process food and kuesesuai needs of the body as an act of practice according to their religion .</p> <p>2.1 . Have the internal motivation and show curiosity in learning design and process food the body needs</p> <p>2.2 . Show scientific behavior ( honest , discipline , responsibility , caring , polite , friendly environment , mutual assistance ) in the conduct of learning as part of a scientific attitude</p>	<p>Cost Calculation Content :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Meaning</li> <li>➤ Function</li> <li>➤ Component</li> <li>➤ Resources</li> <li>➤ Cases</li> </ul> <p>Identification About Cost Calculation</p>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Catering purchase list</li> <li>➤ Food cost calculation formula</li> <li>➤ Menu's recipe</li> </ul> <p><b>Asking</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ask the question what are the factors that influence the cost calculation</li> <li>➤ asking questions about the purchase list</li> </ul>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ceklist observati on sheet</li> <li>➤ Task activity</li> </ul> <p><b>Portfolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Note</li> <li>➤ Reort</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Written test</li> <li>➤ Essai</li> <li>➤ Game</li> </ul>	<p>1 SH (1 x 60 Minutes)</p>	<p>Resourceres:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reference / teaching materials related e-dukasi.net</li> <li>➤ Groceries real / image</li> </ul>
<p>3.1 describe the factors that influence in the calculation of food Cost</p>					
<p>3.2 determine the amount of ingredient costs , the amount of profit and selling price per serving.</p>		<p><b>Collecting Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Create and define a list of purchases</li> <li>➤ Calculate the nominal amount to be issued</li> </ul>			

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources
		<p><b>Asosiation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Calculating nominal purchase list</li> <li>➤ Determining factors of cost calculation through purchasing data.</li> </ul> <p><b>Comunication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Make a written report</li> </ul>			

## SYLLABUS

Education Units : Kolej Vocational High School

Lesson Subject : Outside Catering

Class/ Years : D1 HSK/3

Main Competency:

MC 1 : Appreciate and practice the teachings of their religion

MC2 : Appreciate and practice the honest behavior , discipline , responsibility , caring (mutual assistance , cooperation , tolerance , peace ) , polite , responsive and pro - active and displayed as part of the solution to the various problems in interacting effectively with the social and natural environment as well as in placing itself as a reflection of the nation in the association 's

MC3 : Understand , implement and analyze factual knowledge , conceptual and procedural by curiosity about science science , technology , arts , culture and humanities in the insights of humanity , nationhood , statehood and civilization -related causes phenomena and events in specific areas of work to solve the problem

MC 4 : proccesed, serve, and think in a concret situation and abstract situation depend of improvement from lesson studied in school self, do effectively and creatively, and can doing specific task under direct supervision.

**Third Years Program**

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources
<p>1.1 Grateful for the gift of God Almighty , through the development of the basic skills to design and process food and kuesuai needs of the body as an act of practice according to their religion .</p>	<p>Marketing plan Content :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Meaning</li> <li>➤ Function</li> <li>➤ Element</li> <li>➤ Cases</li> </ul> <p>Identification About Marketing Process</p>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kind of bussines</li> <li>➤ Market trend</li> <li>➤ Kind of product</li> </ul> <p><b>Asking</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ask the question what are the element of marketing proceses</li> <li>➤ asking questions</li> <li>➤ 4P'S Concept</li> </ul> <p><b>Collecting Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Observe and define Consumen Needs</li> <li>➤ Determine of segmentetion, targeting and positioning market</li> </ul> <p><b>Asosiation</b></p>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ceklist observati on sheet</li> <li>➤ Task activity</li> </ul> <p><b>Portfolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Note</li> <li>➤ Reort</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Written test</li> <li>➤ Essai</li> <li>➤ Game</li> </ul>	<p>1 SH (1 x 60 Minutes)</p>	<p>Resouceres:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Referenc e/ teaching materials related e-dukasi.n et marketin g mix</li> </ul>
<p>2.1 Have the internal motivation and show curiosity in learning design and process food the body needs</p> <p>2.2 Show scientific behavior ( honest , discipline , responsibility , caring , polite , friendly environment , mutual assistance ) in the conduct of learning as part of a scientific attitude</p>					
<p>3.1 describe the element of marketing Process and strategy of marketing plan</p>					
<p>3.2 determine of segmentation, targeting, and positioning. And also determine of 4P'S concept in marketing plan</p>					

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources
		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Applying marketing Strategies to the business plan</li> <li>➤ Determining 4 P'S Concept in Marketing Plan</li> </ul> <p><b>Comunication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Make a written report</li> </ul>			

## SYLLABUS

Education Units : Kolej Vocational High School

Lesson Subject : Outside Catering

Class/ Years : DI HSK/3

Main Competency:

MC 1 : Appreciate and practice the teachings of their religion

MC2 : Appreciate and practice the honest behavior , discipline , responsibility , caring (mutual assistance , cooperation , tolerance , peace ) , polite , responsive and pro - active and displayed as part of the solution to the various problems in interacting effectively with the social and natural environment as well as in placing it self as a reflection of the nation in the association 's

MC3 : Understand , implement and analyze factual knowledge , conceptual and procedural by curiosity about science , technology , arts , culture and humanities in the insights of humanity , nationhood , statehood and civilization -related causes phenomena and events in specific areas of work to solve the problem

MC 4 : processed, serve, and think in a concret situation and abstract situation depend of improvement from lesson studied in school self, do effectively and creatively, and can doing specific task under direct supervision.

### Third Years Program

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources
<p>1.1 Grateful for the gift of God Almighty , through the development of the basic skills to design and process food and appropriated needs of the body as an act of practice according to their religion .</p> <p>2.1 . Have the internal motivation and show curiosity in learning Banquet service</p> <p>2.2 . Show scientific behavior ( honest , discipline , responsibility , caring , polite , friendly environment , mutual assistance ) in the conduct of learning as part of a scientific attitude</p>	<p>Banquet activity Content :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Meaning</li> <li>➤ Function</li> <li>➤ Component</li> <li>➤ How to do as organization</li> </ul> <p>Banquet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Event</li> <li>➤ Identification</li> <li>➤ About amount of guest and room planing concept</li> </ul>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Banquet Concept</li> <li>➤ Amount of guest in event</li> <li>➤ Room design</li> <li>➤ Planing</li> <li>➤ Job description of Organizaration</li> <li>➤ Banquet</li> </ul> <p><b>Asking</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ask the question about Banquet event and the prosedure of service</li> <li>➤ asking questions about responsible of Organization</li> <li>➤ Banquet</li> </ul>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ceklist observati on sheet</li> <li>➤ Task activity</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Note</li> <li>➤ Reort</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Written test</li> </ul>	<p>1 SH (2 x 60 Minutes)</p>	<p>Resoureces:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reference / teaching materials related</li> <li>➤ Module book of <i>Penyajian Makanan dan Minuman Tingkat 4 dan 5</i> (narimah binti ismail) dewan bahasa kuala lumpur 2005</li> </ul>
<p>3.1 describe the factors that influence in the Banquet planing</p> <p>3.2 determine the concept of banquet, like identify banquet occasion for outside catering, staff banquet responsibility and identify venue of banquet .</p>					

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources
		<p><b>Collecting Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Observing Banquet Concept From several resource like Video, book and internet.</li> </ul> <p><b>Asosiation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Have a grup discussion about planning design and layout room/hall</li> <li>➤ Collate concept in pattern layout and described of service activity</li> </ul> <p><b>Comunication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Make a written report</li> </ul>			

## SYLLABUS

Education Units : Kolej Vocational High School  
Lesson Subject : Outside Catering  
Class/ Years : D1 HSK/3

Main Competency:

- MC 1 : Appreciate and practice the teachings of their religion
- MC 2 : Appreciate and practice the honest behavior , discipline , responsibility , caring (mutual assistance , cooperation , tolerance , peace ) , polite , responsive and pro - active and displayed as part of the solution to the various problems in interacting effectively with the social and natural environment as well as in placing itself as a reflection of the nation in the association 's
- MC 3 : Understand , implement and analyze factual knowledge , conceptual and procedural by curiosity about science science , technology , arts , culture and humanities in the insights of humanity , nationhood , statehood and civilization -related causes phenomena and events in specific areas of work to solve the problem
- MC 4 : processed, serve, and think in a concret situation and abstract situation depend of improvement from lesson studied in school self, do effectively and creatively, and can doing specific task under direct supervision.

### Third Years Program

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources
<p>1.1 Grateful for the gift of God Almighty, through the development of the basic skills to design and process food and kuesesuai needs of the body as an act of practice according to their religion .</p> <p>2.1 . Have the internal motivation and show curiosity in learning design and process food the body needs</p> <p>2.2 . Show scientific behavior ( honest , discipline , responsibility , caring , polite , friendly environment , mutual assistance ) in the conduct of learning as part of a scientific attitude</p>	<p>Corporate Catering and Social Catering Content :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Meaning</li> <li>➤ Differences</li> <li>➤ Component</li> <li>➤ Cases</li> </ul> <p>Identification About catering event</p>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Catering service</li> <li>➤ Catering customers</li> </ul> <p><b>Asking</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ask the question what are the difference of Corporate Catering and Social Catering</li> <li>➤ asking questions about concept and element of corporate catering and social catering</li> </ul>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ceklist observati on sheet</li> <li>➤ Task activity</li> </ul> <p><b>Portfolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Note</li> <li>➤ Reort</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Game</li> </ul>	<p>1 SH (1 x 60 Minutes)</p>	<p>Resouceres:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reference / teaching materials related</li> </ul>
<p>3.1 describe the differences of Corporate Catering and Social Catering</p>		<p><b>Colecting Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ search material about corporate catering and social catering</li> </ul>			
<p>3.2 determine catering concept in corporate catering and social catering</p>					

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources
		<p><b>Asosiation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ determining of element between each catering event</li> <li>➤ Determining function of corporate catering and social catering</li> </ul> <p><b>Communication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Make a written report</li> </ul>			

## SYLLABUS

Education Units : Kolej Vocational High School  
Lesson Subject : Outside Catering  
Class/ Years : D1 HSK/3

Main Competency:

- MC 1 : Appreciate and practice the teachings of their religion
- MC2 : Appreciate and practice the honest behavior , discipline , responsibility , caring (mutual assistance , cooperation , tolerance , peace ) , polite , responsive and pro - active and displayed as part of the solution to the various problems in interacting effectively with the social and natural environment as well as in placing itself as a reflection of the nation in the association 's
- MC3 : Understand , implement and analyze factual knowledge , conceptual and procedural by curiosity about science science , technology , arts , culture and humanities in the insights of humanity , nationhood , statehood and civilization -related causes phenomena and events in specific areas of work to solve the problem
- MC 4 : processed, serve, and think in a concret situation and abstract situation depend of improvement from lesson studied in school self, do effectively and creatively, and can doing specific task under direct supervision.

### Third Years Program

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources
<p>1.1 Grateful for the gift of God Almighty , through the development of the basic skills to design and process food and kuesusai needs of the body as an act of practice according to their religion .</p>	<p>Corporate Catering and Social Catering Content :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Meaning</li> <li>➤ Differences</li> <li>➤ Component</li> <li>➤ Cases</li> </ul> <p>Identification About catering event</p>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Catering service</li> <li>➤ Catering customers</li> </ul> <p><b>Asking</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ask the question what are the difference of Corporate Catering and Social Catering</li> <li>➤ asking questions about concept and element of corporate catering and social catering</li> </ul> <p><b>Collecting Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ search material about corporate catering and social catering</li> </ul>	<p><b>Observing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ceklist observati on sheet</li> <li>➤ Task activity</li> </ul> <p><b>Portfolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Note</li> <li>➤ Reort</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Game</li> </ul>	<p>1 SH (1 x 60 Minutes)</p>	<p>Resoureces:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reference / teaching materials related</li> </ul>
<p>2.1 . Have the internal motivation and show curiosity in learning design and process food the body needs</p> <p>2.2 . Show scientific behavior ( honest , discipline , responsibility , caring , polite , friendly environment , mutual assistance ) in the conduct of learning as part of a scientific attitude</p>					
<p>3.1 describe the differences of Corporate Catering and Social Catering</p>					
<p>3.2 determine catering concept in corporate catering and social catering</p>					

Basic Competency	Subject Matter	Learning	Appraisal	Time Allocation	Learning Resources
		<p><b>Asosiation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ determining of element between each catering event</li> <li>➤ Determining function of corporate catering and social catering</li> </ul> <p><b>Communication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Make a written report</li> </ul>			



**KOLEJ VOCASIONAL MUAR**  
**JALAN SUNGAI ABONG,**  
**84000 MUAR, JOHOR BAHRU**  
**MALAYSIA**



Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945

### **LESSON PLAN ACTIVITY (LPA)**

Lesson Subject	: Outside Catering
Competency Skill	: Culinary Department
Class/Years	: D1 HSK/3
Competency Standards	: Chocolate Art and Sugar Convectionary
Basic Competencies	: Make an artisan chocolate handmade's and sugary Product
Metting	: 2
Time Alocation	: 9 x 60 Minutes
Value and Integrated Content	: Curiosity, Cooperation and Responsibility
Indicator	: Know the basic methode of chocolate procces, Make a Unikly product in design and shapes Explain kind of chocolate ( White Chocolate, Dark Chocolate, Milk Chocolate, Conventure Chocolate) Make a creatively decorated cake from fondant

#### **A. Learning Objective**

After learning activities students are expected to :

1. Know the basic methode of chocolate Procces
2. Make a unikly product of chocolate in design and shapes
3. Explain kind of chocolate
4. Make a creatively decorated cake from Fondant

#### **B. Learning Materials**

1. Kind of Chocolate
2. Characteristic of Chocolate
3. Tempering Chocolate
4. Melting Methode
5. Sugar Product
6. Fondant making Procces
7. Art and decoration

#### **C. Learning Methods**

1. Lecture
2. FAQ
3. Practice
4. Observations



## F. Reflexion

25 people than 29 person have achieved the objective counting cost  
 Students who have not mastered will be given guidance .  
 Students who have mastered the enrichment exercises will be given .

## G. Learning Resources

1. Trainner from KV ledang

## H. Appraisal

### a. Procedure :

No	Appraisal Aspek	Technical Appraisal	Appraisal Time
	<b>A.Attitude</b> 1. Active in class 2. Have team work in group. 3. Have a creative thinking and personalizing	Observation	All Practice Lesson
	<b>B. Knowledge</b> 4. Described about chocolate characteritic 5. Described kind of chocolate 6. Described of sugar and derivative product 7. Know about basic technic of chocolate and sugar procces	Observation	All Practice Lesson
	<b>C. Skill</b> 8. Have good skill in chocolate art 9. Have a good skill in decorating technic of Sugar product	Observation	All Practice Lesson

### b. Type Of Test :

- Procces Test : Work Method (Preparation, Procces, Result)
- Final Test : Written



14	MUHAMMAD FAIZ BIN MD JAIS										
15	MUHAMMAD SHAZWAN BIN HASBULLAH										
16	MUHAMMAD SYAIFUDDIN AL- WAFI BIN MD MALIKI										
17	NADIA NAZIERA BINTI PANOT										
18	NORDIYANA BINTI HARIS										
19	NUR AIMI IYLA NATASYA BINTI BIDEN										
20	NUR AZIRA BINTI RAZIS										
21	NURAFEERA BINTI MOHAMAD RAHMAN										
22	NURFATIN NABILAH BINTI JAIS										
23	NURUL AFFIKA BINTI ZABIDI										
24	NURUL MAISARAH BINTI AJMAN										
25	NURUL SHAZRINA BINTI MOHAMAD MANGIN										
26	SITI JUMAIRULAISH AH BINTI KAMALUDDIN										
27	SITI NURSAADAH BINTI MOHAMMAD ASRI										
28	NURDIALIA BINTI ZAMRI										

Note : B = Bad  
G = Good

E = Exelent

Muar,  
Sun, 16 August 2015

Subject Teacher

Practical Student

EN. Luqmanul Hakim bin Iskandar  
K/P: 810709015483

Ayud Pranata  
NIM. 12511244009



**KOLEJ VOCASIONAL MUAR  
JALAN SUNGAI ABONG,  
84000 MUAR, JOHOR BAHRU  
MALAYSIA**



Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945

### **LESSON PLAN ACTIVITY (LPA)**

Lesson Subject	: Outside Catering
Competency Skill	: Culinary Department
Class/Years	: D1 HSK/3
Competency Standards	: Penyelenggaraan Restoran
Basic Competencies	: Thailand Cuisin
Metting	: 2
Time Alocation	: 5 x 60 Minutes
Value and Integrated Content	: Curiosity, Cooperation and Responsibility
Indicator	: Know the basic methode of formal food services Make a Four dishes of thailand cuisin (corn fritter, tom yum, beef in red sauce, red rubby)

#### **A. Learning Objective**

After learning activities students are expected to :

1. Know the basic methode of formal food service
2. Make a four dishes of thailand food cuisin (corn fritter, tom yum, mbeef in red sauce, red rubby)

#### **B. Learning Materials**

1. Characteristic Of Thailand Food
2. Service Methode
3. Corn fritters recipe's
4. Tom yum Recipe's
5. Beff in Red Sauce Recipe's
6. Red Rubby Recipe's

#### **C. Learning Methods**

1. Practice



### E. Instructional Media

1. Module Business Management Catering level 4 dan 5

### F. Reflexion

25 people than 29 person have achieved the objective Thailand Food  
 Students who have not mastered will be given guidance .  
 Students who have mastered the enrichment exercises will be given .

### G. Learning Resources

Narimah Binti Ismail (2005). *Penyajian makanan dan minuman tingkat 4 dan 5*.  
 Dewan bahasa dan pustaka. Kuala lumpur.

### H. Appraisal

#### c. Procedure :

No	Appraisal Aspek	Technical Appraisal	Appraisal Time
	A.Attitude 8. Active in class 9. Have team work in group. 10. Have a creative thinking and personalizing	Observation	All Practice Lesson
	B. Knowledge 11. Knowledge in Thailand Cuisin 12. Knowlege to tell about Thailand food Characteristic 13. Describe special herb and spice of Thailand Cuisin 14. Know about basic technic procces in kitchen	Observation	All Practice Lesson
	C. Skill 8. Have good skill in Food Procces when practice 9. Have a good skill in Formal service	Observation	All Practice Lesson

#### d. Type Of Test :

- Procces Test : Work Method (Preparation, Procces, Result)
- Final Test : Written





	BINTI MOHAMMAD ASRI										
28	NURDIALIA BINTI ZAMRI										

Note : B = Bad  
G = Good  
E = Exelent

Johor Bahru, Wed, 12 August 2015

Subject Teacher

Practical Student

EN. Luqmanul Hakim bin Iskandar  
K/P: 810709015483

Ayud Pranata  
NIM. 12511244009



**KOLEJ VOCASIONAL MUAR**  
**JALAN SUNGAI ABONG,**  
**84000 MUAR, JOHOR BAHRU**  
**MALAYSIA**



Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945

### LESSON PLAN ACTIVITY (LPA)

Lesson Subject	: Outside Catering
Competency Skill	: Culinary Department
Class/Years	: D1 HSK/3
Competency Standards	: Indonesian Food
Basic Competencies	: Make <i>Soto Banjar</i> and <i>Es Doger</i>
Metting	: 3
Time Allocation	: 5 x 60 Minutes
Value and Integrated Content	: Curiosity, Cooperation and Responsibility
Indicator	: Explain characteristic of <i>Soto Banjar</i> and <i>Es Doger</i> , Know how to Make <i>Soto Banjar</i> and <i>Es Doger</i> Explain the ingredient of <i>Soto Banjar</i> and <i>Es Doger</i> Know the condiment of <i>Soto Banjar</i> and <i>Es Doger</i>

#### A. Learning Objective

After learning activities students are expected to :

1. Explain Characteristic of *Soto Banjar* and *Es Doger*
2. Know how to make *Soto Banjar* and *Es Doger*
3. Know the condiment of *soto Banjar* and *Es Doger*

#### B. Learning Materials

1. Characteristic of *Soto Banjar* and *Es Doger*
2. Recipe of *Soto Banjar*
3. Recipe of *Es Doger*

#### C. Learning Methods

1. Practice

## D. Learning Steps

No	Learning Activity	Organizing	
		Participant	Time
1	Early Activity : a. Open learning activities with a greeting and a prayer b . Doing presence c . The Introduction of learning materials d . Held apersepsi : Ask the students about their knowledge in Indonesian food	P	30 Minutes
2	Main Activity : Eksploration a. Encourage student to give statemen and experience about Indonesian Food d. Explain briefly materials about Soto Banjar and Es Doger e. Teachers guide the student when practice  Confirmation a. Students practicing make a dish with all over the material that has been submitted by teachers . b. Teachers assess students' work c. Teachers present the results of the general evaluation of the student's work on the cooking procces and served d. Students are asked related learning materials that have been implemented in the classroom	C  C  P/G	480 Minutes
3	Closing a. Together the students concluded all practice activity to precess Soto Banjar and Es Doger b .Teachers explain the plan at next meeting c. Student Together Cleaning Kitchen Area and Restaurant d. Closing lessons with greetings and prayers .	C	30 minutes
		<b>Jumlah</b>	<b>540 menit</b>

Keterangan : C = Clasikal G = Group P = Personal

## E. Instructional Media

1. Module Business Management Catering level 4 dan 5

## F. Reflexion

25 people than 29 person have achieved the objective Indonesian Food  
 Students who have not mastered will be given guidance .  
 Students who have mastered the enrichment exercises will be given .

## G. Learning Resources

Narimah Binti Ismail (2005). *Penyajian makanan dan minuman tingkat 4 dan 5*.  
 Dewan bahasa dan pustaka. Kuala lumpur.

## H. Appraisal

### e. Procedure :

No	Appraisal Aspek	Technical Appraisal	Appraisal Time
	A.Attitude 15. Active in class 16. Have team work in group. 17. Have a creative thinking and personalizing	Observation	All Practice Lesson
	B. Knowledge 18. Described about chocolate characteritic 19. Described kind of chocolate 20. Described of sugar and derivative product 21. Know about basic technic of chocolate and sugar procces	Observation	All Practice Lesson
	C. Skill 8. Have good skill in chocolate art 9. Have a good skill in decorating technic of Sugar product	Observation	All Practice Lesson

### f. Type Of Test :

- Procces Test : Work Method (Preparation, Procces, Result)
- Final Test : Written

Attitude and Skill Appraisal Observation Sheet



	HASBULLAH											
16	MUHAMMAD SYAIFUDDIN AL- WAFI BIN MD MALIKI											
17	NADIA NAZIERA BINTI PANOT											
18	NORDIYANA BINTI HARIS											
19	NUR AIMI IYLA NATASYA BINTI BIDEN											
20	NUR AZIRA BINTI RAZIS											
21	NURAFEERA BINTI MOHAMAD RAHMAN											
22	NURFATIN NABILAH BINTI JAIS											
23	NURUL AFFIKA BINTI ZABIDI											
24	NURUL MAISARAH BINTI AJMAN											
25	NURUL SHAZRINA BINTI MOHAMAD MANGIN											
26	SITI JUMAIRULAISHA H BINTI KAMALUDDIN											
27	SITI NURSAADAH BINTI MOHAMMAD ASRI											
28	NURDIALIA BINTI ZAMRI											

Note : B = Bad  
G = Good  
E = Exelent

Muar,  
Sun, 16 August 2015

Subject Teacher

Practical Student

EN. Luqmanul Hakim bin Iskandar  
K/P: 810709015483

Ayud Pranata  
NIM. 12511244009



**KOLEJ VOCASIONAL MUAR  
JALAN SUNGAI ABONG,  
84000 MUAR, JOHOR BAHRU  
MALAYSIA**



Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945

### **LESSON PLAN ACTIVITY (LPA)**

Lesson Subject	: Outside Catering
Competency Skill	: Culinary Department
Class/Years	: D1 HSK/3
Competency Standards	: Cost Counting
Basic Competencies	: Determining Food Cost in the Catering Production
Metting	: 1
Time Alocation	: 1 x 60 Minutes
Value and Integrated Content	: Curiosity, Cooperation and Responsibility
Indicator	: Record and Calculate the budget of Inggredient used To Process Catering Menu's Determining price per serving food Calculate Profit Sales

#### **A. Learning Objective**

After learning activities students are expected to :

1. Record and Calculate the budget of Inggredient used to Process Catering Menu's
2. Determining price per serving food
3. Calculate Profit Sales

#### **B. Learning Materials**

1. Counting Inggredient Cost
2. Factor- factor about Counting Cost
3. Determining profits
4. Determining the Selling Price of Catering Product

#### **C. Learning Methods**

1. Lecture
2. FAQ
3. Practice
4. Observations



## F. Reflexion

25 people than 29 person have achieved the objective counting cost

Students who have not mastered will be given guidance .

Students who have mastered the enrichment exercises will be given .

## G. Learning Resources

- a. Narimah Binti Ismail (2005). *Penyajian makanan dan minuman tingkat 4 dan 5*. Dewan bahasa dan pustaka. Kuala lumpur.

## H. Appraisal

### g. Procedure :

No	Appraisal Aspek	Technical Appraisal	Appraisal Time
	A.Attitude 22. Active in class 23. Have team work in group. 24. Have a creative thinking and personalizing	Observation	During Lesson
	B. Knowledge 25. Described about Food Cost Formula 26. Described Factor-factor of counting cost 27. Determining profit sales 28. Determining selling price per portion	Observation	During Lesson
	C. Skill 8. Have good skill in Managing catering event 9. Have a good skill in Counting budget, profit and cost	Observation	During Lesson

### h. Type Of Test :

- Proses Test : Work Method (Preparation, Proses, Result)
- Final Test : Written

## I. Attitude Appraisal Observation Sheet





	SHAH BINTI KAMALUDDI N										
27	SITI NURSAADAH BINTI MOHAMMA D ASRI										
28	NURDIALIA BINTI ZAMRI										

Note : B = Bad  
G = Good  
E = Exelent

Johor Bahru, Wed, 12 August 2015

Subject Teacher

Practical Student

EN. Luqmanul Hakim bin Iskandar  
K/P: 810709015483

Ayud Pranata  
NIM. 12511244009



**KOLEJ VOCASIONAL MUAR**  
**JALAN SUNGAI ABONG,**  
**84000 MUAR, JOHOR BAHRU**  
**MALAYSIA**



Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945

### **LESSON PLAN ACTIVITY (LPA)**

Lesson Subject	: Outside Catering
Competency Skill	: Culinary Department
Class/Years	: D1 HSK/3
Competency Standards	: Marketing
Basic Competencies	: Marketing Strategy Development
Metting	: 2
Time Alocation	: 1 x 60 Minutes
Value and Integrated Content	: Curiosity, Cooperation and Responsibility
Indicator	: Explain the concepts and marketing strategies Explain the elements of marketing Applying 4P 'S Concept Determine Segmenting , Targeting and Positioning in the Marketing Process Explain difference between Selling and Marketing

#### A. Learning Objective

After learning activities students are expected to :

1. Explain the concepts and marketing strategies
2. Explain the elements of marketing
3. Applying 4P 'S Concept
4. Determine Segmenting , Targeting and Positioning in the Marketing Process
5. Explain difference between Selling and Marketing

#### B. Learning Materials

1. Marketing Concept and Strategies
2. Element in Marketing Procces
3. 4P'S Concept
4. Determining Segmenting, Targeting and Positioning
5. Selling and Marketing

#### C. Learning Methods

1. Lecture
2. FAQ
3. Practice (Game)
4. Observations



### E. Instructional Media

1. Module Business Management Catering level 4 dan 5
2. LCD and Power Point contains about managerial catering business and marketing Process

### F. Reflexion

23 people than 29 person have achieved the objective Marketing Plan Process  
 Students who have not mastered will be given guidance .  
 Students who have mastered the enrichment exercises will be given .

### G. Learning Resources

- b. Narimah Binti Ismail (2005). *Penyajian makanan dan minuman tingkat 4 dan 5*. Dewan bahasa dan pustaka. Kuala lumpur.

### H. Appraisal

#### i. Procedure :

No	Appraisal Aspek	Technical Appraisal	Appraisal Time
	A.Attitude 29. Active in class 30. Have team work in group. 31. Have a creative thinking and personalizing	Observation	During Lesson
	B. Knowledge 32. Described about Marketing strategy Development 33. Described element of marketing 34. Described of 4P's Concept 35. Determining of segmenting, targeting and positioning 36. Described differences of selling and marketing	Observation	During Lesson
	C. Skill 8. Have good skill in Discussion, FAQ 9. Have a good skill to Solve Marketing Problem	Observation	During Lesson

#### j. Type Of Test :

- Procces Test : Work Method (Preparation, Procces, Result)



14	MUHAMMAD FAIZ BIN MD JAIS										
15	MUHAMMAD SHAZWAN BIN HASBULLAH										
16	MUHAMMAD SYAIFUDDIN AL- WAFI BIN MD MALIKI										
17	NADIA NAZIERA BINTI PANOT										
18	NORDIYANA BINTI HARIS										
19	NUR AIMI IYLA NATASYA BINTI BIDEN										
20	NUR AZIRA BINTI RAZIS										
21	NURAFEERA BINTI MOHAMAD RAHMAN										
22	NURFATIN NABILAH BINTI JAIS										
23	NURUL AFFIKA BINTI ZABIDI										
24	NURUL MAISARAH BINTI AJMAN										
25	NURUL SHAZRINA BINTI MOHAMAD MANGIN										
26	SITI JUMAIRULAISH AH BINTI KAMALUDDIN										
27	SITI NURSAADAH BINTI MOHAMMAD ASRI										
28	NURDIALIA BINTI ZAMRI										

Note : B = Bad  
G = Good  
E = Exelent

Johor Bahru, Wed, 19 August 2015

Subject Teacher

Practical Student

EN. Luqmanul Hakim bin Iskandar  
K/P: 810709015483

Ayud Pranata  
NIM. 12511244009



**KOLEJ VOCASIONAL MUAR  
JALAN SUNGAI ABONG,  
84000 MUAR, JOHOR BAHRU  
MALAYSIA**



Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945

### **LESSON PLAN ACTIVITY (LPA)**

Lesson Subject	: Outside Catering
Competency Skill	: Culinary Department
Class/Years	: D1 HSK/3
Competency Standards	: Majlis Bankuet
Basic Competencies	: Determining Banquet Concept
Metting	: 3
Time Alocation	: 1 x 60 Minutes
Value and Integrated Content	: Curiosity, Cooperation and Responsibility
Indicator	: Record and Planing design of banquet area and also giving themathic decoration in hall, making good Centre Piece of banquet., Knowing the Responsibility Banquet Organization

#### **A. Learning Objective**

After learning activities students are expected to :

1. Record and Planing design of banquet area
2. Determining themathic decoration in hall
3. Making good Centre Piece of banquet.
4. Knowing the Responsibility Banquet Organization

#### **B. Learning Materials**

1. Planning bunquet setting area depend of quantity guest
2. Kind of Banquet theme (Wedding Banquet, Lunch Bnaquet, Dinner Banquet and Identicaly Banquet)
3. Center Piece Concept
4. Banquet Chart Organization

#### **C. Learning Methods**

1. Lecture
2. FAQ
3. Practice
4. Observations



## F. Reflexion

27 people than 29 person have achieved the objective of banquet activity  
Students who have not mastered will be given guidance .

## G. Learning Resources

- c. Narimah Binti Ismail (2005). *Penyajian makanan dan minuman tingkat 4 dan 5*. Dewan bahasa dan pustaka. Kuala lumpur.

## H. Appraisal

### k. Procedure :

No	Appraisal Aspek	Technical Appraisal	Appraisal Time
	<b>A.Attitude</b> 37. Active in class 38. Have team work in group. 39. Have a creative thinking and personalizing	Observation	During Lesson
	<b>B. Knowledge</b> 40. Described about banquet 41. Described kind of banquet event (themathic, concept, area planning and centre Piece) 42. Described of responsiblility of member in chart organization Banquet	Observation	During Lesson
	<b>C. Skill</b> 7. Have good skill in Managing Banquet Event 8. Have a good skill in Decorating and Planning area 9. have a good skill to serve the guest	Observation	During Lesson

### l. Type Of Test :

- Procces Test : Work Method (Preparation, Procces, Result)
- Final Test : Written





	N										
27	SITI NURSAADAH BINTI MOHAMMA D ASRI										
28	NURDIALIA BINTI ZAMRI										

Note : B = Bad  
G = Good  
E = Exelent

Johor Bahru, Wed, 12 August 2015

Subject Teacher

Practical Student

EN. Luqmanul Hakim bin Iskandar  
K/P: 810709015483

Ayud Pranata  
NIM. 12511244009



**KOLEJ VOCASIONAL MUAR  
JALAN SUNGAI ABONG,  
84000 MUAR, JOHOR BAHRU  
MALAYSIA**



Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945

### **LESSON PLAN ACTIVITY (LPA)**

Lesson Subject	: Outside Catering
Competency Skill	: Culinary Department
Class/Years	: D1 HSK/3
Competency Standards	: Corporate Catering and Social Catering
Basic Competencies	: Differences of Corporate Catering and Social Catering
Metting	: 4
Time Allocation	: 1 x 60 Minutes
Value and Integrated Content	: Curiosity, Cooperation and Responsibility
Indicator	: Knowing purpose about corporate catering and social Catering, Search differences between corporate Catering and social catering, determining about Catering concept in each event, know about component In corporate catering and social catering

#### **A. Learning Objective**

After learning activities students are expected to :

1. Explain of Corporate Catering and Social Catering
2. Search differences aspect in Corporate Catering and Social Catering
3. Determining Catering concept in each event
4. Knowing all about Corporate Catering and Social Catering's Function and Component

#### **B. Learning Materials**

1. Meaning of Corporate Catering and Social Catering
2. Differences between Corporate Catering and Social Catering
3. Determining Catering Concept
4. Component in Corporate Catering and Social Catering

#### **C. Learning Methods**

1. Lecture
2. FAQ



#### E. Instructional Media

1. Hand out Outside Catering En. Luqmanul hakim bin Iskandar
2. LCD and Power Point contains about

#### F. Reflexion

19 people than 29 person have achieved the objective counting cost  
 Students who have not mastered will be given guidance .  
 Students who have mastered the enrichment exercises will be given.  
 10 students can't join in classroom because there are college socialization for male student

#### G. Learning Resources

Hand out Outside Catering En. Luqmanul hakim bin Iskandar

#### H. Appraisal

m.Procedure :

No	Appraisal Aspek	Technical Appraisal	Appraisal Time
	A.Attitude 43. Active in class 44. Have a creative thinking and personalizing	Observation	During Lesson
	B. Knowledge 45. Described about Meaning of Corporate Catering and Social Catering 46. Described component and function of Corporate Catering and Social Catering 47. Searching of differences in Corporate Catering and Social Catering 48. Determining each Concept Of Corporate Catering and Social Catering	Observation	During Lesson
	C. Skill 8. Have good skill In present in Classroom (FAQ)	Observation	During Lesson





	MANGIN										
26	SITI JUMAIRULAI SHAH BINTI KAMALUDDI N										
27	SITI NURSAADAH BINTI MOHAMMA D ASRI										
28	NURDIALIA BINTI ZAMRI										

Note : B = Bad  
G = Good  
E = Exelent

Johor Bahru,  
Tue, 25 August 2015

Subject Teacher

Practical Student

EN. Luqmanul Hakim bin Iskandar  
K/P: 810709015483

Ayud Pranata  
NIM. 12511244009



**KOLEJ VOCASIONAL MUAR**  
**JALAN SUNGAI ABONG,**  
**84000 MUAR, JOHOR BAHRU**  
**MALAYSIA**



Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945

### **LESSON PLAN ACTIVITY (LPA)**

Lesson Subject	: Outside Catering
Competency Skill	: Culinary Department
Class/Years	: D1 HSK/3
Competency Standards	: Corporate Catering and Social Catering
Basic Competencies	: Differences of Corporate Catering and Social Catering
Metting	: 4
Time Alocation	: 1 x 60 Minutes
Value and Integrated Content	: Curiosity, Cooperation and Responsibility
Indicator	: Knowing purpose about corporate catering and social Catering, Search differences between corporate Catering and social catering, determining about Catering concept in each event, know about component In corporate catering and social catering

#### **A. Learning Objective**

After learning activities students are expected to :

1. Explain of Corporate Catering and Social Catering
2. Search differences aspect in Corporate Catering and Social Catering
3. Determining Catering concept in each event
4. Knowing all about Corporate Catering and Social Catering's Function and Component

#### **B. Learning Materials**

1. Meaning of Corporate Catering and Social Catering
2. Differences between Corporate Catering and Social Catering
3. Determining Catering Concept
4. Component in Corporate Catering and Social Catering

#### **C. Learning Methods**

1. Lecture
2. FAQ



## F. Reflexion

19 people than 29 person have achieved the objective counting cost

Students who have not mastered will be given guidance .

Students who have mastered the enrichment exercises will be given.

10 students can't join in classroom because there are college socialization for male student

## G. Learning Resources

Hand out Outside Catering En. Luqmanul hakim bin Iskandar

## H. Appraisal

o. Procedure :

No	Appraisal Aspek	Technical Appraisal	Appraisal Time
	A.Attitude 49. Active in class 50. Have a creative thinking and personalizing	Observation	During Lesson
	B. Knowledge 51. Described about Meaning of Corporate Catering and Social Catering 52. Described component and function of Corporate Catering and Social Catering 53. Searching of differences in Corporate Catering and Social Catering 54. Determining each Concept Of Corporate Catering and Social Catering	Observation	During Lesson
	C. Skill 8. Have good skill In present in Classroom (FAQ)	Observation	During Lesson

p. Type Of Test :

- Procces Test : Work Method (Preparation, Procces, Result)
- Final Test : Written





Note : B = Bad  
G = Good  
E = Exelent


Johor Bahru,  
Tue, 25 August 2015

Subject Teacher

Practical Student

EN. Luqmanul Hakim bin Iskandar  
K/P: 810709015483

Ayud Pranata  
NIM. 12511244009

KOLEJ VOCATIONAL MUAR					
	Hand out Code. 101	Subject Lesson : Outside Catering	Material Tittle : Handmade Chocolate dan kemahiran Frosting	No.1	Page 1 From 6

### A. Dekorasi chocolate dan kemahiran Frosting

#### 1. Objektif khusus

Selepas mempelajari unit ini, anda dapat :

Membedakan dan menjelaskan berbagai jenis chocolate

Membuat produk chocolate dekorasi

Membuat olahan gula untuk dekorasi (fondant)

### B. Jenis jenis *chocolate* produk

1. Nucleated Chocolate
2. Chocolate Almond Marble's
3. Bubble Rice Chocolate
4. Strip Almond Chocolate
5. Chocolate Rose
6. Chocolate Gianduja
7. Tempering Chocolate
8. Chocolate Ganache
9. Royal Icing
10. Fondant
11. Frosting Chocolate Cake
12. Frosting Fondant

### C. Pengertian Chocolate

Cokelat adalah sebutan untuk hasil olahan makanan atau minuman dari biji kakao. Cokelat pertama kali dikonsumsi oleh penduduk Mesoamerika kuno sebagai minuman, walaupun dipercaya bahwa dahulu cokelat hanya bisa dikonsumsi oleh para bangsawan.

## D. Jenis Chocolate

### 1. Couverture Chocolate

Jenis couverture adalah cokelat asli yang biasanya mengandung lemak cokelat, chocolate mass dan rasanya cenderung pahit serta harganya lebih mahal. Couverture adalah jenis coklat yang disebut "real chocolate" oleh para penggemar cokelat sejati. Cokelat jenis ini selain cepat lumer di mulut, juga memiliki rasa "fruity" yang agak pahit. Secara garis besar kandungan di dalam cokelat couverture adalah *cocoa mass* dan *cocoa butter* dan gula (untuk tipe dark chocolate, sedangkan untuk milk dan white biasa menggunakan padatan susu didalamnya menggantikan cocoa powder) untuk pahit dan manisnya tergantung dari keseimbangan antar jumlah real chocolatenya dengan gula. Selain rasanya enak, baik untuk kesehatan tetapi punya kelemahan secara penyimpanan dan penanganan (khususnya buat praline dan agak sensitif terhadap panas). Cokelat couverture selain membutuhkan peralatan khusus, proses pengolahannya juga lebih sulit. pengolahan coklat ini adalah dengan cara di "temper" atau dilelehkan.



Gambar 1. Couverture Chocolate

### 2. Compound Chocolate

Compound Chocolate komposisinya hampir sama dengan couverture chocolate tetapi cocoa butter yang ada digantikan oleh lemak nabati lainnya yang murah seperti minyak kelapa atau soya. Cocoa butter juga sebenarnya termasuk lemak nabati, tetapi yang menjadi alasan disebut butter mungkin karena sama-sama memiliki warna kuning dan harganya mahal seperti butter. Secara rasa compound chocolate cenderung semi-sweet atau sweet karena banyak pemahaman kalo cokelat pahit itu bukanlah cokelat, namun secara penanganan lebih mudah. Compound chocolate lebih banyak digunakan untuk cokelat dekorasi dan terkadang juga untuk buat ganache, praline dan lain-lain. Karena pertimbangan

harga yang jauh lebih murah dari couverture. Ada 3 jenis chocolate compound yaitu:

***Dark chocolate compound*** : yaitu cokelat batangan yang berwarna pekat, rasa coklatnya lebih terasa dan tidak mengandung susu. Cokelat jenis ini baik digunakan untuk kue atau cake, dan aneka makanan ringan lainnya.



Gambar 2. Dark Compound Chocolate

***Milk chocolate compound*** : yaitu cokelat batangan yang berwarna coklat yang merupakan campuran gula, kakao, cokelat cair, susu, dan vanila.



Gambar 3. Milk Compound Chocolate

***White chocolate compound*** : yaitu cokelat batangan yang berwarna putih, mengandung cokelat batangan yang berwarna putih, mengandung cokelat dan cocoa butter.



Gambar 4. White Compound Chocolate

### 3. Cocoa Powder

Cokelat bubuk adalah cokelat yang mempunyai aroma yang kuat, tidak tengik, tidak bulukan, dan tidak berjamur. Ada beberapa jenis coklat bubuk yaitu coklat bubuk yang berwarna pekat dan beraroma pahit yang sangat berguna karena

mempunyai sifat mengeringkan adonan kue. Jenis lainnya yaitu coklat bubuk yang mempunyai kepekatan sedang, atau coklat bubuk yang sedang yang mudah ditemukan di swalayan atau pasar. Coklat bubuk atau cocoa powder terbuat dari bungkil/ampas biji coklat yang mana bagian tersebut telah dipisahkan lemak coklatnya.

#### 4. Fondant

Fondant atau rolled fondant sering disebut dengan platic icing atau kadang disebut juga dengan pasta gula (sugar paste). Fondant adalah bahan dekorasi cake yang cenderung elastis sehingga sangat mudah dibentuk sesuai keinginan. Biasanya fondant digunakan untuk meng-cover cake dan juga digunakan untuk membuat hiasan seperti ornamen2 pada cake seperti pita, kerutan/renda, bunga juga figurine. Fondant dibuat dari campuran gula, gelatin, glucose, glycerin, dan shortening dengan persentase terbesarnya adalah gula sehingga rasanya manis. Fondant siap pakai bentuknya seperti play dough/plastic dough atau seperti lilin mainan anak-anak, hanya adonan dasar ini berwarna putih. Saat baru dibeli dalam kemasan plastik biasanya kondisinya agak keras sehingga untuk menggunakannya harus diuleni terlebih dulu sampai lembut. Untuk mendapatkan fondant yang warna warni biasanya harus dicampur dengan pewarna makanan, baik yang water base maupun yang oil base dapat dipakai. Tapi yang paling bagus adalah bentuk pewarna yang berupa pasta atau gel (biasanya merk import, dan harganya relatif lebih mahal dibandingkan pewarna merk lokal). Menyimpan adonan fondant yang belum terpakai atau sisanya, harus dibungkus plastik yang rapat atau kedap udara hingga saat digunakan. Dan diletakkan di tempat yang sejuk dan kering. Jangan menyimpannya di kulkas atau freezer. Fondant yang disimpan di kulkas selain mengeras, juga saat dikeluarkan akan berkerengat sehingga strukturnya menjadi rusak.

#### 5. Royal Icing

royal icing adalah bahan yang dibuat dari campuran gula icing, air jeruk lemon, pewarna makanan, dan putih telur untuk menghias permukaan cookie.

#### 6. Kandungan Gizi Chocolate

##### Jumlah Per 100 gr Chocolate

**Kalori (kcal)** 545

##### Jumlah Lemak 31 g


Lemak jenuh 19 g

Lemak tak jenuh-ganda 1,1 g

Lemak tak jenuh-tunggal 10 g

Lemak trans 0,1 g
<b>Kolesterol</b> 8 mg
<b>Sodium</b> 24 mg
<b>Potasium</b> 559 mg
<b>Jumlah Karbohidrat</b> 61 g
Serat pangan 7 g
Gula 48 g
<b>Protein</b> 4,9 g
<b>Kafein</b> 43 mg

Vitamin A	50 IU	Vitamin C	0%
Kalsium	56 mg	Zat besi	8 mg
Vitamin D	0%	Vitamin B6	0 mg
Vitamin B12	0,2 µg	Magnesium	146 mg

KOLEJ VOCATIONAL MUAR					
	Hand out Code. 102	Subject Lesson : Outside Catering	Material Tittle : Thailand Banquet	No.1	Page 1 From 6

## A. Masakan Thailand

### 1. Objektif khusus

Selepas mempelajari unit ini, anda dapat :

Mempresentasikan masakan Thailand

Membuat masakan Thailand (Corn Fritter, Tom Yum, Beef in red sauce, Red Rubby)

Menyajikan makanan kepada tamu melalui cara yang formal (formal service)

## B. Pengertian Masakan Thailand

Masakan Thai atau masakan Thailand mencakup makanan dan minuman serta cara memasak khas Thailand. Ciri khas masakan Thai adalah rasa pedas dan penuh bumbu, namun dipadu dengan keseimbangan rasa manis, asin, masam, dan pedas. Walaupun semuanya disebut masakan Thai, di Thailand terdapat empat jenis masakan daerah yang berasal dari empat daerah utama: Thailand Utara, Thailand Timur Laut, Thailand Tengah, dan Thailand Selatan. Masing-masing masakan daerah mendapat pengaruh dari masakan Cina dan masakan negara-negara tetangga. Tidak seperti kari khas Thailand yang menggunakan rempah-rempah segar, kari Thailand Selatan memakai rempah-rempah kering yang digoreng seperti kari India. Ciri khas lain masakan Thailand Selatan adalah pemakaian santan dan kunyit segar. Mayoritas penduduk Thailand Selatan beragama Islam. Nenek moyang mereka datang dari anak benua India lebih dari dua ribu tahun lampau sehingga masakan Thailand Selatan mirip dengan masakan India. Masakan Thailand Timur sering memakai perasan limau, dan sangat dipengaruhi oleh masakan Laos. Sebagian besar makanan Thai yang dikenal sekarang merupakan adaptasi dari masakan Cina yang diperkenalkan di Thailand oleh orang Tio Ciu yang merupakan mayoritas orang Cina-

Thai. Masakan yang mulanya berasal dari Cina, misalnya: jok, kwetiau rad na, khao kha moo (moo pa-loh), dan khao mun gai

Bumbu dan rempah-rempah dipakai dalam keadaan segar (bukan rempah-rempah kering). Di antara bumbu-bumbu yang umum dalam masakan Thai adalah cabai rawit, cabai merah, santan, kecap ikan Thailand (nam pla), jahe, bawang putih, bawang merah, daun ketumbar, serai, terasi (kapi), gula jawa, dan asam jawa.

### **C. Cara penyajian Masakan Thailand**

Berbeda dari hidangan utama dengan berbagai hidangan sampingan dalam masakan Barat, masakan Thai biasanya terdiri dari satu jenis makanan atau nasi dengan lauk pauk yang dihidangkan secara bersamaan dan dinikmati beramai-ramai. Makanan Thai dimakan dengan sendok di tangan kanan dan garpu di tangan kiri, namun secara tradisional, orang Thai makan dengan tangan. Hanya masakan mi atau sup berisi mi yang dimakan dengan sumpit dan sendok. Orang suku pedalaman di Thailand Utara dan Thailand Timur Laut memakan ketan dengan tangan. Sewaktu makan, ketan dicomot lalu dipulung menjadi bola kecil sebelum dicocol ke dalam lauk. Nasi adalah makanan pokok orang Thai. Beras wangi Thai adalah beras kebanggaan Thailand. Ketan adalah makanan pokok di Thailand Utara dan Thailand Timur Laut. Nasi dimakan dengan kari, masakan tumis, dan hidangan lain yang biasanya memakai bumbu cabai, limau dan serai. Kari dan sayuran tumis dituangkan ke atas nasi untuk membuat hidangan yang disebut khao rad gang. Hidangan ini dimakan sebagai makanan praktis ketika orang tidak memiliki waktu banyak untuk makan. Masakan Thailand Timur Laut dan Thailand Utara banyak dipengaruhi oleh masakan orang Lao. Kwetiau adalah mi yang populer di Thailand, dimasak menjadi kwetiau goreng pad thai atau kwetiau kuah. Masakan Cina yang diadaptasi menjadi masakan Thai misalnya kwetiau kuah asam pedas yang disebut kway teow rua. Nam prik adalah sebutan untuk sambal atau saus cabai ala Thailand. Setiap daerah di Thailand memiliki ragamnya masing-masing. Dengan memakaicobek dan ulekan, cabai diulek bersama bahan-bahan lain seperti bawang putih dan terasi. Nam prik dimakan bersama sayuran sewaktu makan nasi, atau dimakan sebagai lauk untuk makan nasi. Selain nam prik, masakan Thai juga dimakan dengan cabai kering atau irisan cabai segar yang dicampur dengan cuka beras.

## E. Bahan – Bahan Masakan Thailand

Masakan Thai banyak memakai daging babi dan daging ayam, dan tidak terdapat banyak ragam masakan dengan daging sapi. Ikan air tawar dan ikan air laut dimasak dengan cara digoreng atau dibuat sup. Selain ikan, makanan laut yang populer adalah udang, kepiting, dan cumi-cumi. Sayuran yang populer adalah terung dan kangkung. Thailand sangat kaya dengan buah-buahan tropis seperti semangka, pisang, durian, manggis, jeruk, nenas, rambutan, pepaya, jeruk bali, dan lengkeng. Selain dimakan segar, buah-buahan juga dibuat sari buah dan manisan. Pepaya muda dibuat menjadi salad pepaya yang disebut som tam. Penyedap yang umum dipakai orang Thai adalah kecap ikan yang disebut nam pla dan terasi. Dibuat dari fermentasi udang atau ikan-ikan kecil seperti anchovy, nam pla memiliki rasa asin dan aroma ikan yang kuat. Masakan Thai Tengah dan Thai Selatan memakai daun jeruk purut. Daun jeruk purut dipakai dalam berbagai sup Thai (misalnya tom yam) dan berbagai kari dari Thai Tengah dan Thai Selatan. Bumbu masak yang umum dipakai adalah bawang putih, lengkuas, serai, kunyit, dan temu kunci (krachai) yang diulek dengan berbagai jenis cabai untuk membuat bumbu kari. Selain daun kemangi yang disebut grapow (kraphao), masakan Thai juga memakai daun kemangi Thai untuk beberapa jenis masakan seperti kari hijau.

Di antara bahan-bahan khas untuk masakan Thai adalah pahk chee (daun ketumbar), rahk pahk chee (akar ketumbar), pasta kari, pong kah-ree (bubuk kari), see ew dahm (kecap asin hitam), gung haeng (ebi), pong pa-loh (bubuk lima rempah), nahmahn hoi (saus tiram), nahm prik pao (pasta cabai), dan tepung beras serta tapioka.


Di Thailand Timur Laut, serangga adalah makanan lezat. Kumbang air raksasa adalah makanan yang sangat populer, digoreng utuh atau dijadikan bumbu penyedap. Kumbang air raksasa merupakan bahan utama pembuat nam prik mang da (nam prik kumbang air raksasa).

## F. Contoh hidangan Thailand

- Pad thai ialah kwetiau goreng isi daging ayam atau makanan laut dengan bumbu nam pla.
- Rad na ialah kwetiau lebar yang digoreng daging sapi, daging ayam, udang, atau makanan laut.
- Khao pad naem ialah nasi goreng dengan sosis hasil fermentasi (makanan khas Thailand Timur Laut)
- Pad see ew ialah mi goreng daging ayam/babi dengan kecap manis kental (see ew dum) dan nahm pla.
- Pad kee mao ialah mi goreng dengan daun kemangi Thai.

- Khao pad ialah nasi goreng ala Thailand, bisa memakai daging ayam, daging sapi, daging babi, udang, kepiting, kelapa, dan nenas.
- Khao khluk kapi ialah nasi goreng terasi, dihidangkan dengan babi manis dan sayuran.
- Khanom chin namya ialah mi dengan bumbu kecap ikan, dan dimakan dengan sayuran segar.
- Khao soi ialah mi garing yang dihidangkan di dalam sup kari ayam yang rasanya manis (masakan khas Thailand Utara.)
- Khao pad gai ialah nasi goreng ayam.
- Khao mun gai ialah nasi yang ditanak dengan bawang putih, ayam rebus, dan kaldu ayam, dihidangkan dengan sausocol.
- Gai pad grapao ialah daging ayam cincang dengan bawang putih, cabai, dan daun kemangi.
- Gai pad med mamoung himaphan ialah potongan daging ayam dengan kacang mete dan cabai.
- Tom yam ialah sup asam pedas berisi daging. Bila berisi udang disebut tom yam goong. Tom yam berisi makanan laut (udang, cumi-cumi, dan ikan) disebut tom yam talae, sementara tom yam daging ayam disebut tom yam gai.
- Gai Pad Khing ialah tumis ayam dengan potongan jahe.
- Tom kha gai ialah sup asam pedas berisi daging ayam dan santan.
- Sate ialah sate daging babi atau daging ayam. Sate adalah masakan Indonesia yang populer sebagai jajanan di Thailand.
- Kari merah/ gaeng phet ialah kari pedas dengan bumbu cabai merah kering.
- Kari hijau/ gaeng khiew-waan ialah kari dengan bumbu cabai hijau segar dan daun kemangi thai. Daging yang dipakai bisa daging ayam atau bakso ikan. Kari hijau sering dianggap sebagai kari terpedas dalam masakan Thai.
- Kari massaman ialah kari gaya India yang biasanya dibuat oleh orang Islam Thai. Kari jenis ini memakai rempah-rempah kering yang dihaluskan seperti biji ketumbar.
- Pad prik ialah daging sapi yang ditumis dengan cabai, dan juga disebut neua pad prik.
- Pad kraphao ialah daging babi, daging sapi, atau daging ayam yang ditumis dengan daun kemangi thai.
- Pad pak ruam ialah tumis berbagai jenis sayuran.

- Phanaeng curry ialah kari kental berisi daging sapi, daging ayam, atau daging babi. Seperti halnya kari massaman, kari jenis ini juga memakai rempah-rempah kering yang dihaluskan.
- Tod man ialah gorengan pasta ikan atau pasta udang
- Boo Jah ialah gorengan pasta kepiting dicampur daging babi, bawang putih, dan merica. Makanan ini dimakan dengan saus pedas seperti saus Sri Rachaa, saus bawang putih pedas manis, saus nahm prik pao (pasta cabai yang digoreng), atau pasta kari merah dan irisan daun bawang.
- Choo-Chee Plah Ga-Pong ialah ikan saus kari choo-chee.
- Som tam ialah salad pepaya parut yang ditumbuk di cobek dan ulekan. Ada tiga variasi som tam yang umum: som tam poo dengan kepiting hitam asin, som tam thai dengan kacang tanah, ebi, dan gula jawa, serta som tam plara dari Thailand Timur Laut, dicampur ikan gurami asin, terung putih, kecap ikan, dan kacang panjang.
- Larb ialah salad masam yang dibuat dari daging, bawang bombay, cabai, tepung beras sangrai, dan dihiasi dengan daun mint.
- Nam tok salad daging yang mirip dengan larb, namun daging dipotong memanjang dan tidak dicincang.
- Yam ialah nama umum untuk berbagai salad yang rasanya masam, antara lain dibuat dari sohun atau makanan laut
- Tom saep ialah sup pedas dan masam ala Thailand Timur Laut.
- Gai yang ialah ayam panggang
- Suea Rong Hai ialah daging sapi (sandung lamur) panggang
- Khao niao ialah sebutan untuk ketan yang ditanak sebagai makanan pokok orang Thailand Utara dan Thailand Timur Laut.
- Nam prik num ialah sausocol yang dibuat dari terung asam, cabai hijau, dan bawang putih.
- Kao niao ma muang ialah ketan dan irisan mangga matang
- Lod chong nam ka ti ialah mi beras beraroma pandan yang dimasak dengan santan.
- Kanom tan ialah kue kelapa.
- Ruam mit ialah buah berangan yang dihidangkan bersama nangka, biji sagu, dan santan.
- Kanom chun ialah kue lapis ketan aroma pandan
- Kanom bua loy ialah bola-bola talas dalam santan.

	KOLEJ VOCATIONAL MUAR				
	Hand out Code. 103	Subject Lesson : Outside Catering	Material Tittle : Indonesian Food	No.3	Page 1 From 3

## A. Pengolahan Masakan Indonesia

### 1. Objektif khusus

Selepas mempelajari unit ini, anda dapat :

Mendeskripsikan karakteristik masakan indonesia

Mampu mengolah dan mempresentasikan masakan Soto Banjar

Mampu mengolah dan mempresentasikan minumn Es Doger

## B. Pengertian Masakan Indonesia

Masakan Indonesia adalah salah satu tradisi kuliner yang paling kaya di dunia, dan penuh dengan cita rasa yang kuat. Kekayaan jenis masakannya merupakan cermin keberagaman budaya dan tradisi Nusantara yang terdiri dari sekitar 6.000 pulau berpenghuni, dan menempati peran penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu berasal dari rempah-rempah seperti kemiri, cabai, temukunci, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, kelapa dan gula aren dengan diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan, dan tradisi-adat yang terdapat pula pengaruh melalui perdagangan yang berasal seperti dari India, Tiongkok, Timur Tengah, dan Eropa.

Pada dasarnya tidak ada satu bentuk tunggal "masakan Indonesia", tetapi lebih kepada, keanekaragaman masakan daerah yang dipengaruhi secara lokal oleh kebudayaan Indonesia serta pengaruh asing. Sebagai contoh, beras yang diolah menjadi nasi putih, ketupat atau lontong (beras yang dikukus) sebagai makanan pokok bagi mayoritas penduduk Indonesia, namun untuk bagian timur lebih umum dikonsumsi sagu, jagung, singkong, dan ubi jalar. Bentuk penyajian umum sebagian besar makanan Indonesia terdiri atas makanan pokok dengan lauk-pauk berupa daging, ikan atau sayur di sisi piring.

Sepanjang sejarahnya, Indonesia telah terlibat dalam perdagangan dunia berkat lokasi, dan sumber daya alamnya. Teknik memasak, dan bahan makanan asli Indonesia berkembang, dan kemudian dipengaruhi oleh seni kuliner India, Timur Tengah, Cina, dan akhirnya Eropa. Para pedagang Spanyol dan Portugis membawa

berbagai bahan makanan dari benua Amerika jauh sebelum Belanda berhasil menguasai Indonesia. Pulau Maluku yang termahsyur sebagai "Kepulauan Rempah-rempah", juga menyumbangkan tanaman rempah asli Indonesia kepada seni kuliner dunia. Seni kuliner kawasan bagian timur Indonesia mirip dengan seni memasak Polinesia dan Melanesia. Masakan Sumatera, sebagai contoh, seringkali menampilkan pengaruh Timur Tengah, dan India, seperti penggunaan bumbu kari pada hidangan daging, dan sayurannya, sementara masakan Jawa berkembang dari teknik memasak asli nusantara. Unsur budaya masakan Cina dapat dicermati pada beberapa masakan Indonesia. Masakan seperti bakmi, bakso, dan lumpia telah terserap dalam seni masakan Indonesia. Beberapa jenis hidangan asli Indonesia juga kini dapat ditemukan di beberapa negara di benua Asia. Masakan Indonesia yang populer seperti sate, rendang, dan sambal juga digemari di Malaysia dan Singapura. Bahan makanan berbasah dasar dari kedelai seperti variasitahu dan tempe, juga sangat populer. Tempe dianggap sebagai penemuan asli Jawa, adaptasi lokal dari fermentasi kedelai. Jenis lainnya dari makanan fermentasi kedelai adalah oncom, mirip dengan tempe tapi menggunakan jenis jamur yang berbeda, oncom sangat populer di Jawa Barat.

Makanan Indonesia umumnya dimakan dengan menggunakan kombinasi alat makan sendok pada tangan kanan, dan garpu pada tangan kiri, meskipun demikian di berbagai tempat (seperti Jawa Barat dan Sumatera Barat) juga lazim didapati makan langsung dengan tangan telanjang. Di restoran atau rumah tangga tertentu lazim menggunakan tangan untuk makan, seperti restoran boga bahari, restoran tradisional Sunda dan Padang, atau warung tenda pecel lele dan ayam goreng khas Jawa Timur. Tempat seperti ini biasanya juga menyajikan kobokan, semangkuk air kran dengan irisan jeruk nipis agar memberikan aroma segar. Semangkuk air ini janganlah diminum; hanya digunakan untuk mencuci tangan sebelum, dan sesudah makan dengan menggunakan tangan telanjang. Menggunakan sumpit untuk makan lazim ditemui di restoran yang menyajikan masakan Cina yang telah teradaptasi kedalam masakan Indonesia seperti bakmi atau mi ayam dengan pangsit, mi goreng, dan kwetiau goreng (mi pipih goreng, mirip char kway teow).

### C. Bumbu

Bumbu Indonesia merupakan rempah Termahsyur di seluruh dunia sebagai "Pulau Rempah-rempah", kepulauan Maluku menyumbangkan tanaman rempah aslinya bagi seni kuliner dunia. Rempah atau bumbu seperti pala, kapulaga, cengkeh, laos adalah tanaman asli Indonesia; sementara lada hitam, kunyit, sereh, bawang merah, kayu manis, kemiri, ketumbar, dan asam jawa diperkenalkan dari India sebagaimana jahe,

daun bawang, danbawang putih yang diperkenalkan dari China. Tanaman bumbu dari benua Asia itu telah dikembangkan sejak zaman dahulu kala, dan telah menjadi bagian integral seni kuliner Indonesia. Pada masa lalu, Kerajaan Sunda dan kemudian Kesultanan Banten terkenal di seluruh dunia sebagai penghasil utama lada hitam dengan kualitas terbaik. Kemaharajaan bahari seperti Sriwijaya dan

Majapahit juga berkembang, dan makmur berkat perdagangan rempah-rempah antara pulau rempah Maluku di Nusantara dengan India, dan China. Kemudian VOC juga meraih keuntungan besar dari perdagangan rempah dunia. Kegemaran orang Indonesia akan makanan pedas semakin diperkaya dengan diperkenalkannya cabai dari benua Amerika oleh pedagang Spanyol sejak abad ke-16. Sejak saat itu sambal menjadi bagian penting dalam masakan Indonesia.


#### D. Minuman

Minuman paling umum, dan populer di Indonesia adalah teh dan kopi. Rumah tangga Indonesia biasanya menyajikan teh manis, dan kopi tubruk untuk tamu. Sejak masa kolonial Hindia Belanda, perkebunan terutama di Jawa terkenal sebagai penghasil teh, kopi, dan gula. Sejak saat itu teh, dan kopi panas digemari oleh warga Indonesia. Teh hitam melati adalah jenis teh yang paling populer di Indonesia, akan tetapi karena meningkatnya kesadaran akan kesehatan, teh hijau mulai digemari. Biasanya kopi atau teh disajikan sebagai minuman panas atau hangat, akan tetapi es teh manis dingin juga digemari. Teh botol adalah minuman teh melati manis dalam kemasan botol yang digemari di Indonesia, bahkan bersaing dengan minuman ringan soda mancanegara seperti coca cola dan fanta. Kopi susu adalah versi Indonesia untuk Café au lait. Jus buah-buahan juga sangat populer, antara lain jus jeruk, jus jambu, jus mangga, jus sirsak, dan jus alpokat yang biasanya disajikan dengan ditambah susu kental manis coklat atau putih sebagai minuman pencuci mulut.

Banyak minuman populer berdasarkan es, dan dapat dikategorikan sebagai minuman pencuci mulut. Es yang populer antara lain es kelapa muda, es cincau, es cendol atau es dawet, es kacang merah, es blewah, dan es rumput laut. Minuman panas yang manis juga dapat ditemukan, seperti bajigur dan bandrek yang khususnya populer di Jawa Barat. Minuman hangat ini dibuat dari santan, dan gula jawa dengan campuran rempah lainnya. Sekoteng (minuman susu hangat dengan kacang, potongan roti, dan pacar cina) dapat ditemukan di Jawa Barat, dan Jakarta. Wedang jahe (minuman jahe hangat) dan wedang ronde (minuman hangat dengan bola-bola ubi) khususnya populer di Yogyakarta, Jawa Tengah, dan Jawa Timur.

Sebagai negara dengan penduduk mayoritas beragama Islam, umat muslim Indonesia diharamkan untuk meminum alkohol. Akan tetapi sejak zaman kuno suku bangsa asli di kepulauan Nusantara telah mengenal minuman beralkohol. Berdasarkan kabar dari

China, masyarakat Jawa Kuna meminum semacam arak yang disadap dari kelapa yang disebut tuak. Kini tuak bertahan, dan populer di kawasan suku Batak, Sumatera Utara yang kebanyakan beragama Kristen. Kedai minum tradisional Batak yang disebut lapo tuak menyajikan tuak. Di Solo, Jawa Tengah, ciu (adaptasi lokal arak China) juga dikenal. Brem (arak beras) Bali botol juga populer di Bali. Indonesia juga mengembangkan bir merek lokal seperti Bir Bintang dan Anker Beer.

	KOLEJ VOCATIONAL MUAR			
	Hand out Code. 001	Subject Lesson : Outside Catering	Material Tittle : Pengiraan Kos	No.1

### A. Pengiraan kos

#### 1. Objektif khusus

Selepas mempelajari unit ini, anda dapat :


Menyatakan faktor yang mempengaruhi pengiraan kos

Membuat pengiraan kos yang mudah

Mengira untung dan rugi mengikut jenis masakan.

### B. Faktor yang mempengaruhi pengiraan kos

1. Belian/ kos bahan : nilai sebenarnya bahan yang digunakan untuk sesuatu pengeluaran
2. Kos overhead : segala perbelanjaan untuk mengendalikan atau menguruskan perniagaan seperti sewaan, bahan api, penyelenggaraan
3. Kos buruh langsung : bayaran pekerja yang terlibat secara langsung dalam sesuatu pengeluaran
4. Kos prima : hasil tambah kos buruh langsung dengan kos bahan
5. Mark up : peratus tambahan harga sesuatu barangan atau perkhidmatan yang disediakan untuk mendapatkan keuntungan
6. Harga jualan : harga yang dibayar oleh pelanggan untuk mendapatkn sesuatu barang atau perkhidmatan
7. Untung kasar : keuntungan yang belum ditolak dengan kos mengurus, yaitu kos overhead
8. Untung bersih : untung kasar yang telah ditolak segala perbelanjaan mengurus, yaitu kos overhead.

	SMKN 3 KLATEN			
	Hand out Code. 001	Subject Lesson : Outside Catering	Material Tittle : Pengiraan Kos	No.1

### C. Soal Latihan

#### 1. Contoh pengiraan kos

Kafeteria aza diminta membekalkan 300 keping sanwich tuna untuk jamuan teh berdasarkan kos berikut, kira kos bahan dan harga jualan seporsi !

Diketahui :

Harga bahan : RM 40.00

Kos bahan : RM 50.00

Kos Buruh Langsung : RM 3.00

Belanja belian : RM 10.00

Kos Overhed : RM 5.00

Mark up : 40 %

Ditanya : hitung kos bahan dan harga jualan per porsi ...?

Jawab :

Kos bahan = harga bahan + belanja belian

$$RM 40.00 + RM 10.00 = RM 50.00$$

Kos bahan seporsi = Kos bahan : bilangan porsi

$$RM 50.00 : 300 = RM 0,17$$

Kos prima = kos bahan + kos buruh langsung

$$RM 50.00 + 3.00 = RM 53.00$$


Tambah harga = mark up x kos prima

$$40\% \times RM 53.00 = RM 21.20$$

Harga Jual = tambah harga + kos prima

$$RM. 21.20 + RM 53.00 = RM 74.20$$

Harga jualan seporsi = harga jualan : bilangan porsi

	SMKN 3 KLATEN			
	Hand out Code. 001	Subject Lesson : Outside Catering	Material Tittle : Pengiraan Kos	No.1


$$\text{RM } 74.20 : 300 = \text{RM } 0,25$$

Untung kasar = Harga Jualan – kos prima

$$\text{RM } 74.20 - 53.00 = \text{RM } 21.20$$

Untung bersih = untung kasar – kos over head

$$\text{RM } 21.20 - 5.00 = \text{RM } 16.20$$

	KOLEJ VOCATIONAL MUAR			
	Hand out Code. 001	Subject Lesson : Outside Catering	Material Tittle : Pengiraan Kos	No.1

Pemasaran

Objektif khusus

Selepas mempelajari unit ini anda dapat :

Menerangkan definisi dan tujuan pemasaran

Membezakan konsep pemasaran Berorientasikan produk dan pengguna

Mengenal pasti dan menerangkan unsur –unsur pemasaran


Membina strategi pemasaran bagi suatu produk

Definisi dan tujuan pemasaran

Pemasaran ialah suatu proses yang dikendalikan secara sistematik oleh usahawan untuk memuaskan kehendak dan keperluan pengguna disamping meningkatkan jualan perniagaannya. Tujuan pemasaran adalah untuk memuaskan kehendak dan keperluan pelanggan disamping menyumbang kepada keuntungan perniagaan.

Konsep perniagaan

1. Konsep berorientasikan produk : mengandaikan pelanggan akan memilih produk yang berkualiti dan menawarkan harga yang berpatutan. Oleh karena itu, usahawan mesti memfokuskan usahanya untuk meningkatkan kualiti produk berdasarkan nilai wang yang dibayar secara berterusan bagi menarik minat pelanggan.
2. Konsep berorientasikan pengguna : konsep ini lebih popular karena mengutamakan kepuasan pelanggan. Oleh karena itu, tugas utama usahawan adalah untuk menentukan keperluan dan kehendak pengguna dengan lebih berkesan dari pada pesaing.

	SMKN 3 KLATEN			
	Hand out Code. 001	Subject Lesson : Outside Catering	Material Tittle : Pengiraan Kos	No.1

### Unsur Pemasaran

#### 1. Produk

Barang dan perkhidmatan yang di pasaran. Dalam merancang strategi produk, perkara-perkara berikut perlu diberikan perhatian.

- a. Reka bentuk barangan atau penjelasan pakej perkhidmatan yang mampu menarik minat pelanggan.
- b. Corak pembungkusan dan jenama yang sesuai, mudah iingat dan mampu mewujudkan imej produk atau perkhidmatan.
- c. Perkhidmatan selepas jualan untuk meningkatkan keyakinan dan sokongan pelanggan terhadap produk yang ditawarkan.

#### 2. Harga

Menentukan harga seunit atau sejam yang mampu menarik minat pelanggan. Atas kepada penentuan harga adalah seperti yang berikut :


- a. Harga berasaskan nilai
- b. Harga berasaskan kos
- c. Harga berasaskan persaingan
- d. Harga berasaskan titik pulang modal
- e. Harga berasas tahap keuntungan yang disasarkan

#### 3. Agihan (saluran pemasaran)

Cara menyalurkan produk daripada pengeluaran kepada pengguna akhir  
Sama ada melalui pemborong, agen jualan, peruncit, atau jualan terus.

#### 4. Promosi

Bertujuan untuk meningkatkan kesedaran tentang kewujudan produk yang sedang ditawarkan kepada pelanggan. Antara bentuk promosi yang kerap digunakan dalam perniagaan kecil ialah pengiklanandan promosi jualan.

	<b>KOLEJ VOCATIONAL MUAR</b>				
	Hand out Code. 103	Subject Lesson : Outside Catering	Material Tittle : Majlis Banquet	No.6	Page 1 From 15

## Majlis Bankuet

### Objektif khusus

- Selepas mempelajari unit ini, murid dapat :
- Menyatakan maksud dan ciri- ciri Majlis Bankuet

### Maklumat penting

Bankuet merupakan majlis makan yang istimewa dan mempunyai ciri-ciri tertentu dalam pelaksanaannya.

#### A. Maksud Majlis Bankuet

Bankuet adalah majlis jamuan makan bagi sesuatu keraian resmi seperti majelis perkawinan, majlis makan tengah hari, majlis makan malam dan majlis majlis khas lainnya.

Pada kebiasaannya majlis ini diadakan di hotel dan di dewan serba guna yang boleh menampung jumlah tetamu yang ramai.

#### B. Ciri – Ciri Majlis Bankuet

1. Merupakan majlis resmi
2. Mengandungi upacara atau agenda tertentu untuk diraikan bersama seperti ucapan oleh pengerusi majlis, ucapan tetamu kehormatan dan upacara penyampaian sijil/anugerah.
3. Premis majlis makan itu diadakan di hotel (seperti ball room) atau di dewan (seperti dewan serba guna).
4. Jumlah tetamu yang ramai dan bilangannya telah dikenal pasti
5. Jenis tatasajian yang digunakan seperti tata sajian amerika atau rusia, buffet atau hidangan dia atas meja.
6. Menyediakan dokumen untuk penempahan majlis tersebut.
7. Contoh bankuet (majlis perkahwinan, majlis makan tengah hari, majlis makan malam dan majlis khas).

## **Fungsi/ Tanggung Jawab Staf Perkhidmatan**

### **Objektif khusus**

- Selepas mempelajari unit ini, murid dapat
- Mengenal pasti dan menghuraikan fungsi dan tanggung jawab staff perkhidmatan.
- Menyenaraikan cara organisasi staf mengikut fungsi dan tanggung jawab.

### **Maklumat penting**

Berikut ini ialah maklumat penting tentang fungsi dan tanggung jawab staff perkhidmatan yaitu :

Staff perkhidmatan yang menjalankan bankuet bergantung pada besar atau kecilnya sesuatu majlis yang diadakan. Sesebuah hotel yang bertaraf lima bintang mempunyai bilangan staff bankuet yang lebih ramai berbanding dengan hotel bertaraf tiga hingga empat bintang.

### **Carta organisasi bankuet**

1. Pengurus makanan (food and beverage manager)
2. Penyelaras bankuet (banquet coordinator)
3. Pembantu penyelaras banquet (assistant Banquet Coordinator)
4. Penyelia bankuet (Banquet supervisor)
5. Ketua pramusaji (Head Waiter)
6. Senior Waiter
7. Pramusaji (waiter/waitress)
8. Pembantu pramusaji (busboy/busgirl)

### **Tanggung jawab staff bankuet**

- A. **Pengurus makanan dan minuman / food and beverage manager**  
 Mengurus dan mentadbir keseluruhan bahagian makanan dan minuman.  
 Memastikan segala operasi berjalan dengan lancar dan menentukan tugas –tugas staff perkhidmatan.  
 Menetapkan menu, merancang dan mengendalikan keraian untuk majlis bankuet.  
 Memastikan semua staf mematuhi jadual tugas dan datang pada waktu bekerja yang ditetapkan.
- B. **Penyelaras Bankuet/ Banquet Coordinator**  
 Menyelaraskan dan membincangkan kehendak antara bahagian jualan (sales department)

Menyediakan keperluan sampingan seperti kad menu dan pekerja sambilan  
 Menyelaras majlis bankuet dan mengadakan sesi taklimat  
 Menyelia staf bankuet  
 Mengadakan sesi perbincangan/ post – moterm selepas tamat suatu majlis.

C. Pembantu penyelaras bankuet / Assistant Banquet Coordinator

Membantu menjalankan tugas –tugas penyelaras bankuet  
 Menggantikan tugas penyelaras bankuet jika ketiadaan penyelaras

D. Penyelia Bankuet/ Banquet Supervisor

Mengendalikan aktiviti seperti memberikan latihan dan penyeliaan kepada pramusaji dan busboy.  
 Mengambil alih tugas ketua pramusaji atau mana-mana staf yang tidak hadir.  
 Menyelia ketua pramusaji dan pramusaji berkaitan dengan tugas harian, disiplin dan perawakan diri agar mematuhi “standard of procedure” yang ditetapkan.  
 Menjalankan taklimat dan mengagihkan tugas kepada staff dan staff sambilan.  
 Menerangkan keperluan khusus bagi sesuatu majlis setelah membuat perbincangan antara penyelaras bankuet dengan pengurus F&B.  
 Menyambut tetamu dan membawanya ke meja makan.

E. Ketua Pramusaji/Head Waiter

bertanggung jawab memastikan persediaan sebelum sajian dilaksanakan dengan baik dan cekap.  
 Semua staf di ruang sajian adalah di bawah tanggung jawabnya.  
 Menyambut dan mengiringi tetamu ke meja makan.  
 Membantu menyediakan jadual tugas.  
 Mempunyai senarai nama dan alamat pekerja sambilan supaya mudah dihubungi apabila diperlukan.

F. Kapten/ senior waiter

Bertanggung jawab kepada sekumpulan staf perkhidmatan dan sebilangan meja tetamu.  
 Melaksanakan tugas penyajian kepada tetamu dengan dibantu oleh pramusaji.

G. Pramusaji/ waiter/ Waitress

Menyaji makanan dan minuman kepada tetamu  
 Melaksanakan tugas bersama senior waiter

H. Busboy/Busgirl

Bertanggung jawab untuk mengemas dan mengatur meja dengan cara yan betul  
 Menuang air sejuk kedalam gelas tetamu  
 Menerima arahan pramusaji

Melakukan tugas pembersihan peralatan sajian dn mengangkat pinggan kotor ke tempat mencuci

Memastikan ruang sajian bersih

## Meja bankuet

Selepas mempelajari unit ini, murid dapat :

1. Melakarkan dan melabelkan susun atur tempat duduk dan meja untuk majlis bankuet
2. Menyusun atur tempat duduk dan meja untuk majlis bankuet
3. Menentukan kedudukan tetamu mengikut protokol
4. Menyediakan dan menyusun atur backdrop dan centre piece yang bersesuaian mengikut majlis
5. Menghuraikan prosedur penempatan berdasarkan jumlah tetamu, jenis majlis, jenis menu, harga menu dan kehendak istimewa pelanggan.

### Maklumat penting :

Yang berikut adalah maklumat penting tentang meja bankuet, iaitu:

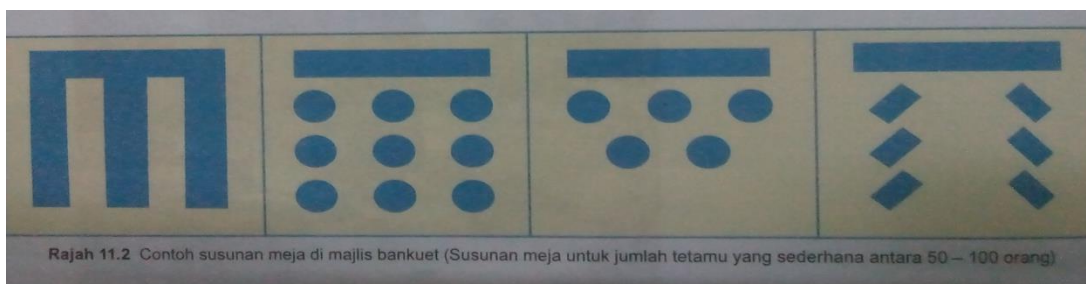
Susun atur meja bankuet perlu dirancang dengan teliti supaya segala aktivitas dapat berjalan dengan lancar dan sempurna.

Persiapan yang dibuat hendaklah mengikut permintaan pelanggan agar dapat memuaskan hati pelanggan

Jenis pelan meja yang ditentukan untuk sesuatu majlis bergantung kepada beberapa

faktor seperti yang berikut:

1. Permintaan tetamu
2. Suasana majlis
3. Saiz dan ruang untuk majlis tersebut
4. Bilangan perangu meja
5. Bagi majlis yang kecil, bentuk pelan meja yang sesuai ialah bentuk U atau T, manakala meja yang sesuai digunakan sama ada meja bulat atau meja segi empat tepat
6. High table atau meja utama untuk tetamu khas biasanya disediakan pada majlis yang mempunyai bilangan tetamu yang lebih ramai.

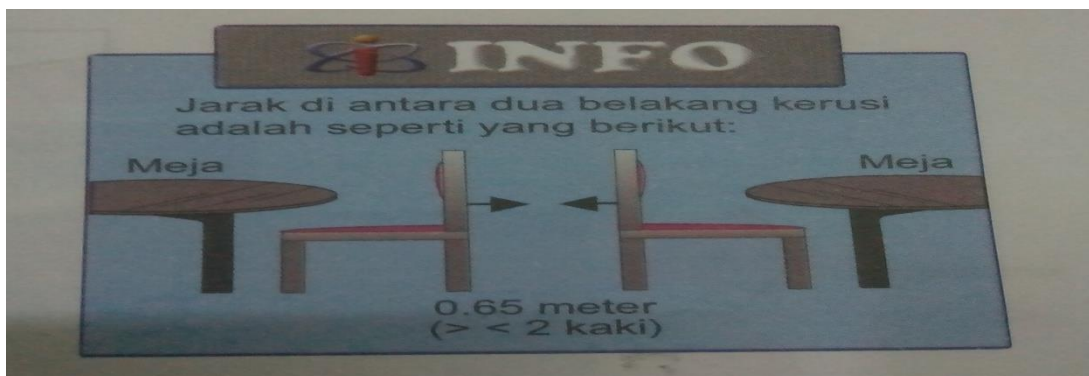


Rajah 11.2 Contoh susunan meja di majlis bankuet (Susunan meja untuk jumlah tetamu yang sederhana antara 50 – 100 orang)

Panduan untuk menyediakan susun atur meja dan kerusi bankuet adalah seperti yang berikut:

Panduan susun atur meja dan kerusi mengikut ukuran

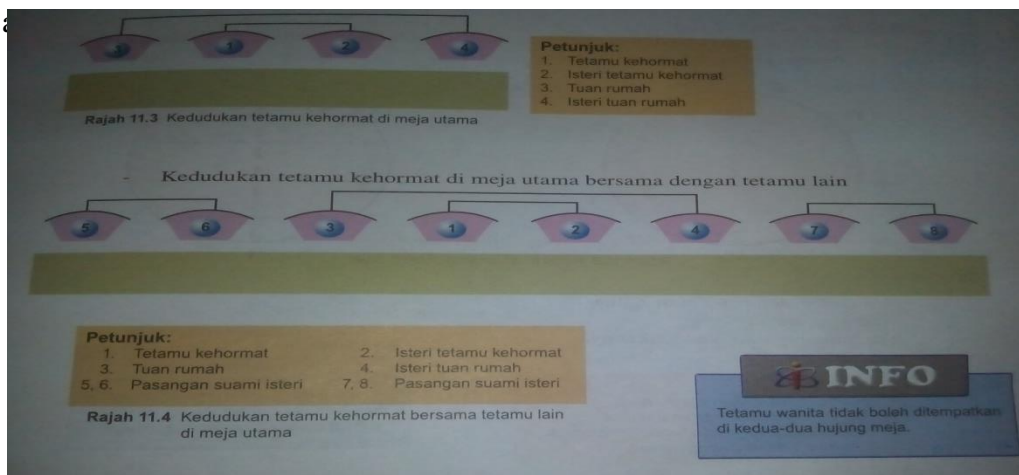
Perkara	Ukuran
Ruang laluan dari meja ke meja	2 meter
Lebar meja	75 cm
Panjang meja	1,85 meter
Lebar garis pusat meja bulat	1,5 – 2 meter
Tinggi kerusi dari lantai	46 – 50 cm
Jarak dari dinding ke tepi meja	1,3 meter
Jarak setiap perunggu meja	45 – 50 meter

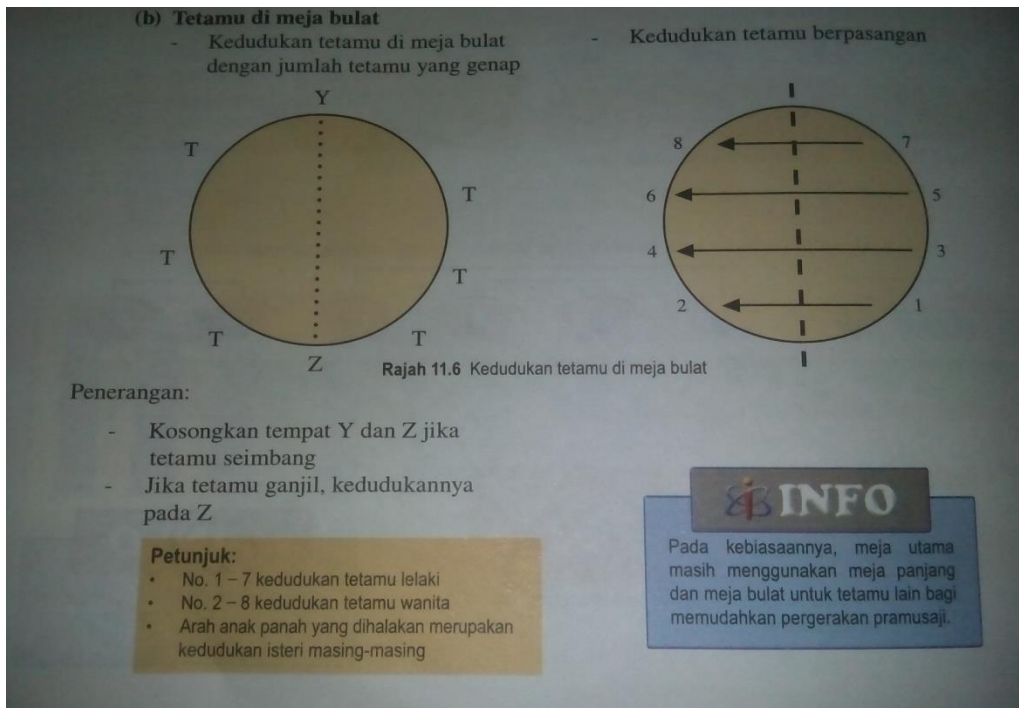
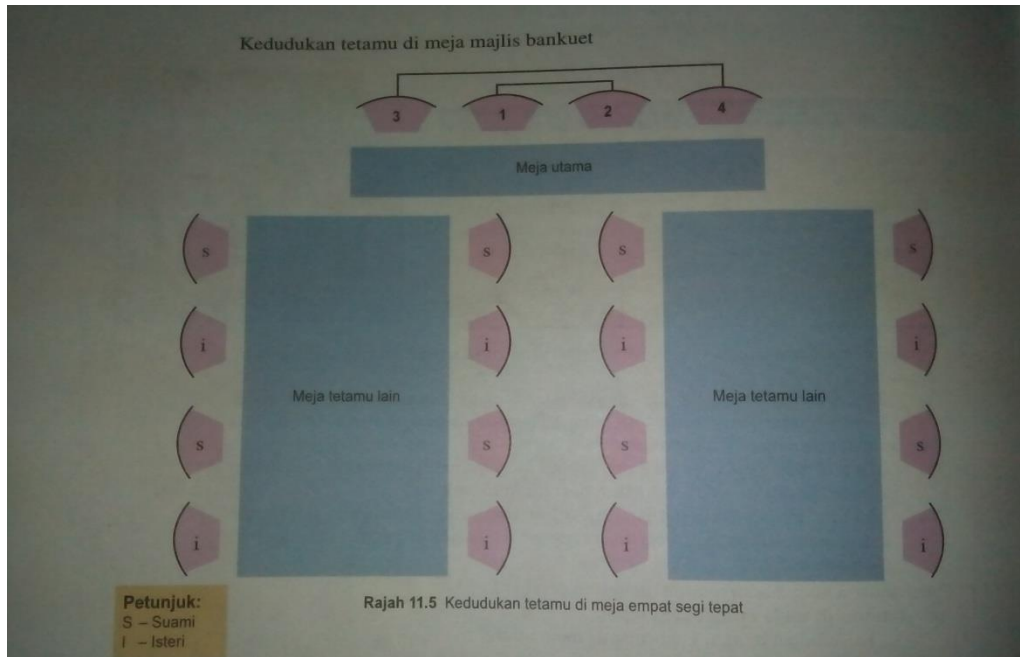


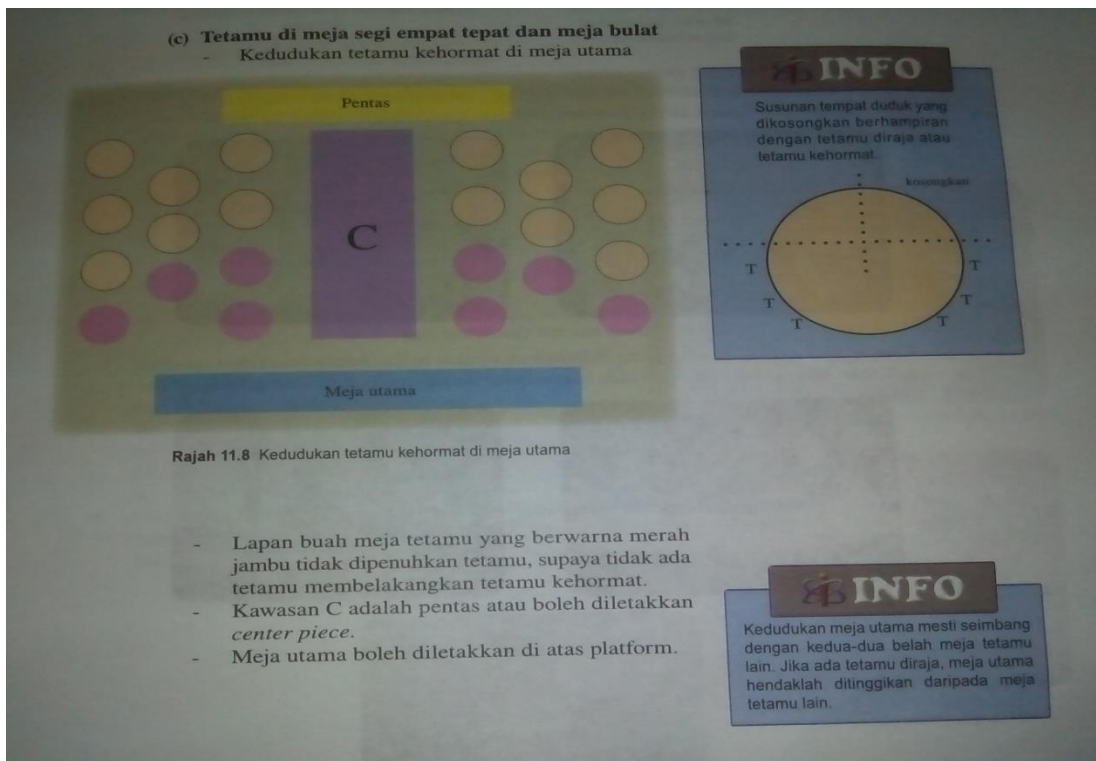
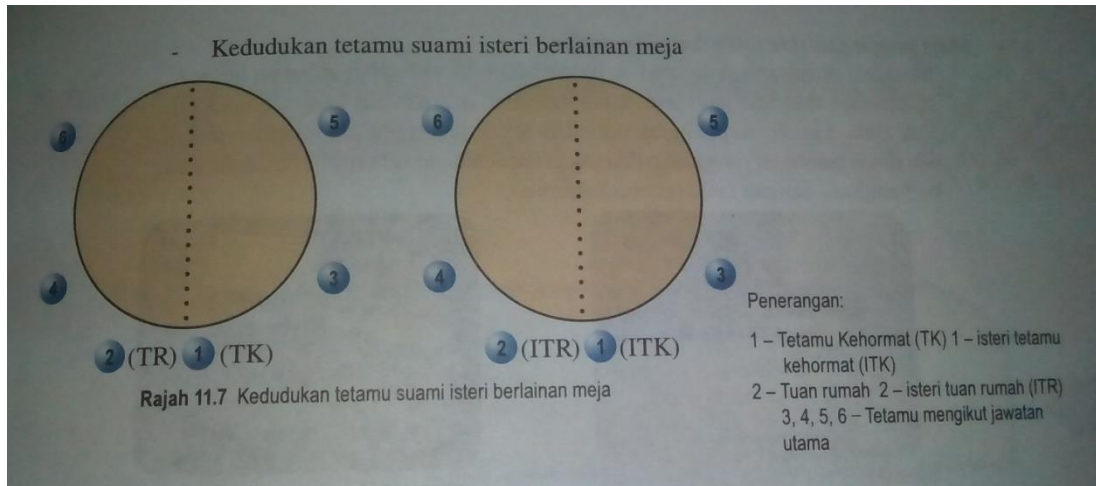
Apabila membentangkan alas meja, pastikan perkara-perkara yang berikut dipatuhi:

Saiz alas meja dan lebar alas meja ialah 1,5 meter dan panjangnya 2,5 meter. Kesan lipatan tengah alas meja perlu berada di tengah meja dan berada pada arah sehalu bagi semua meja. Jika dua alas meja digunakan pada satu meja, pastikan bahagian bercantum atau bertindih itu tidak terlalu panjang, pastikan dua orang pramusaji diperlukan untuk memastikan alas meja dibentangkan dengan elok dan mengelakkannya dari pada kotor.

Menentukan kedudukan tetamu mengikut protokol







**Meja sampingan/ side table dan side station**

Meja ini biasanya digunakan untuk meletakkan hadiah/ gubahan bunga/sijil/piala dan hendaklah bersesuaian mengikut acara majlis bankuet tersebut.

Side station adalah tempat untuk meletakkan perunggu perisa, minuman panas dan alatan penyajian yang hanya dikhaskan untuk tetamu kehormat. Kedudukannya berhampiran dengan meja tetamu kehormat.

**Penyediaan back drop dan centre piece**

Backdrop ialah hiasan latar belakang yang melindungi nama majlis dan maklumat lain seperti tarikh dan nama tetamu khas mengikut jenis bankuet.

Centre piece ialah hiasan yang diletakkan di atas meja utama, misalnya gubahan bunga, buah-buahan atau hiasan yang sesuai mengikut tema majlis.

## Rancangan & Penyusunan Tempat Duduk bagi Majlis Bankuet

Perkara yang paling penting perlu diberi perhatian ialah:

Pertama :

Jumlah tetamu terhormat/ khas yang akan berada di meja utama dan jumlah tetamu lain yang datang

Kedua :

Semua meja kecuali meja utama hendaklah bernombor

Nombor meja dipasang pada tempat yang berkaki anggaran 75 cm tingginya.

Apabila tetamu duduk dan penyajian dimulakan, nombor akan dialihkan.

Ketiga :

Pelan tempat duduk mesti disediakan dalam 3 salinan & diserahkan kepada bahagian yang berikut :

<p>Penyelia/ urusetia</p> <p>Supaya dapat memastikan susunan yang diperlukan</p>	<p>Tetamu</p> <p>Diletakkan di pintu masuk dewan supaya semua tetamu boleh melihatnya dan mengetahui kedudukan tempat masing-masing</p>	<p>Pengurus Bankuet</p> <p>Untuk tujuan penyemakan</p>
--	---	--

### Pengiraan dan identifikasi ruang

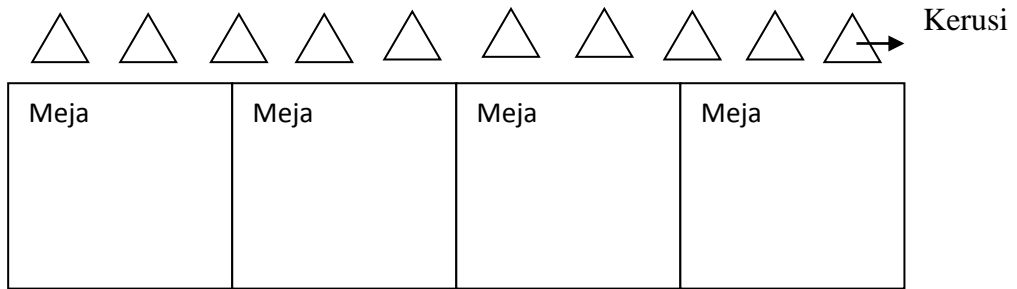
Berikut ialah kaedah pengiraan pelan meja bagi jamuan makan malam untuk 50 orang tetamu:

1. Susun atur meja utama dan meja segi empat tepat
2. Susun atur untuk meja utama dan meja bulat

Panjang meja utama

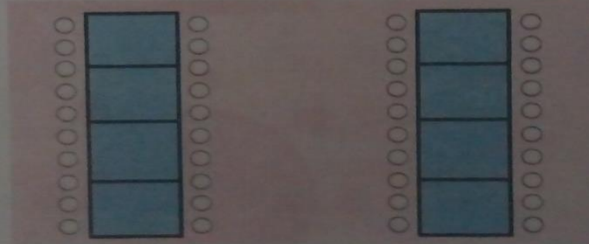
10 tetamu x 50 cm (jarak perangu meja) = 500 cm = 5 meter

(@4 buah meja 1,85 meter panjang).

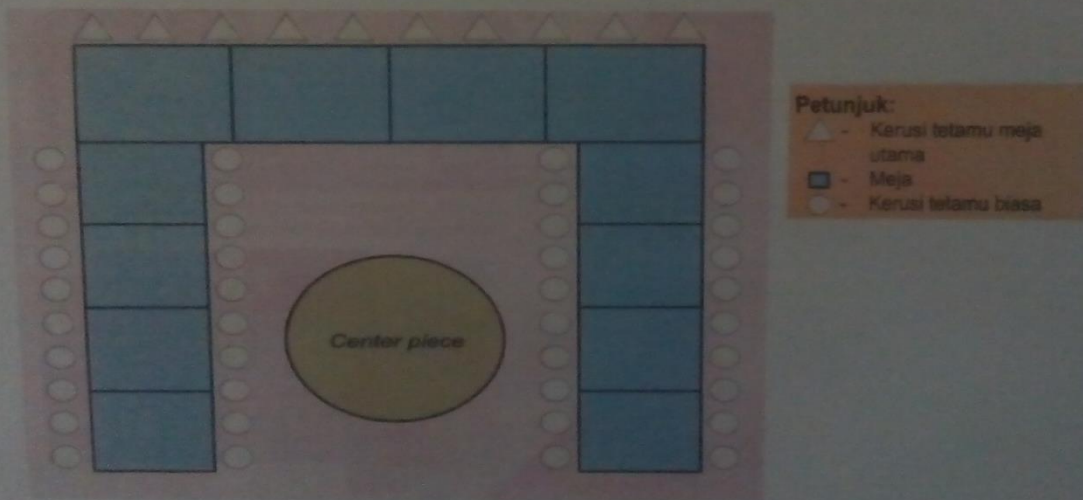


### MEJA TETAMU BIASA

10 Tetamu X 50 cm (Jarak Peranggu Meja) = 500 cm = 5 Meter  
@  
4 Buah Meja 1.85 Meter Panjang



### CONTOH SUSUN ATUR MEJA BENTUK - U UNTUK 50 ORANG



## SUSUN ATUR UNTUK MEJA UTAMA DAN MEJA BULAT



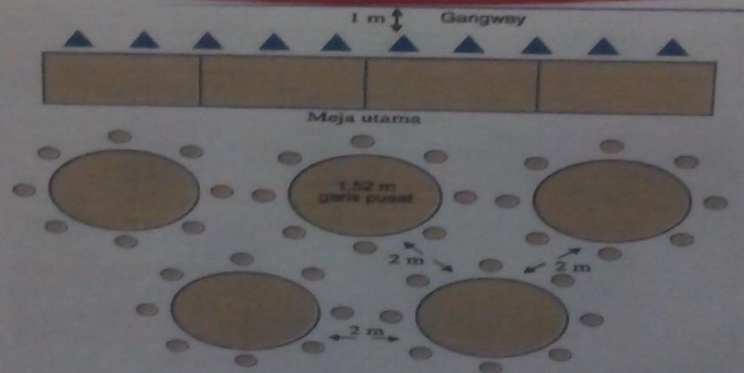
## PANJANG MEJA UTAMA

10 Tetamu X 50 cm (Jarak Perunggu Meja) = 500 cm = 5 Meter  
@  
4 Buah Meja 1.85 Meter Panjang

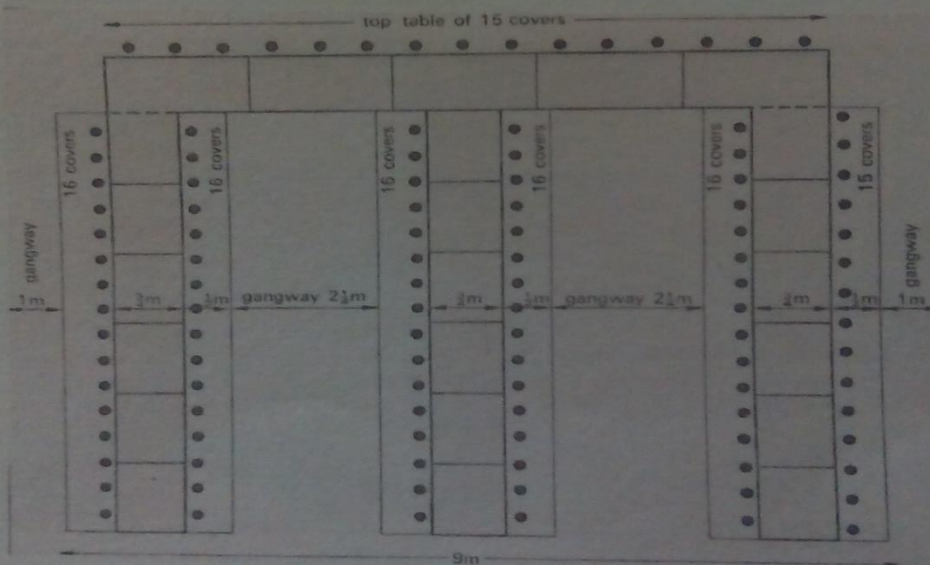


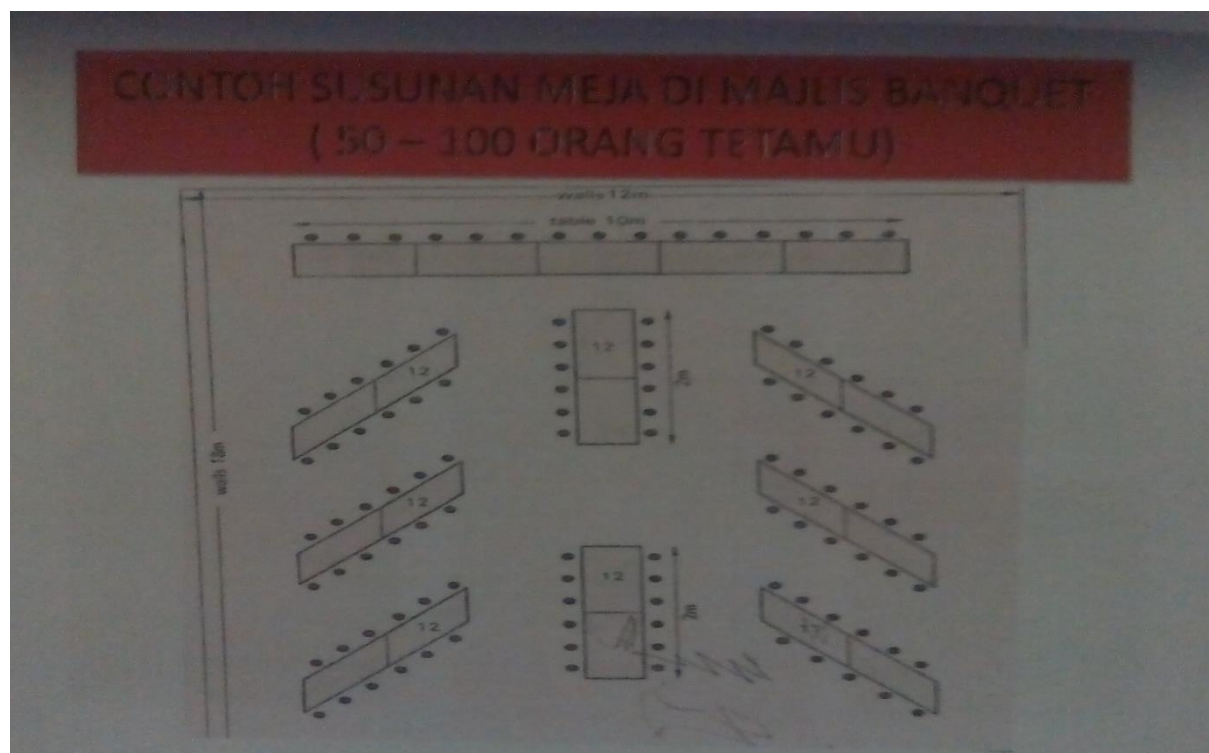
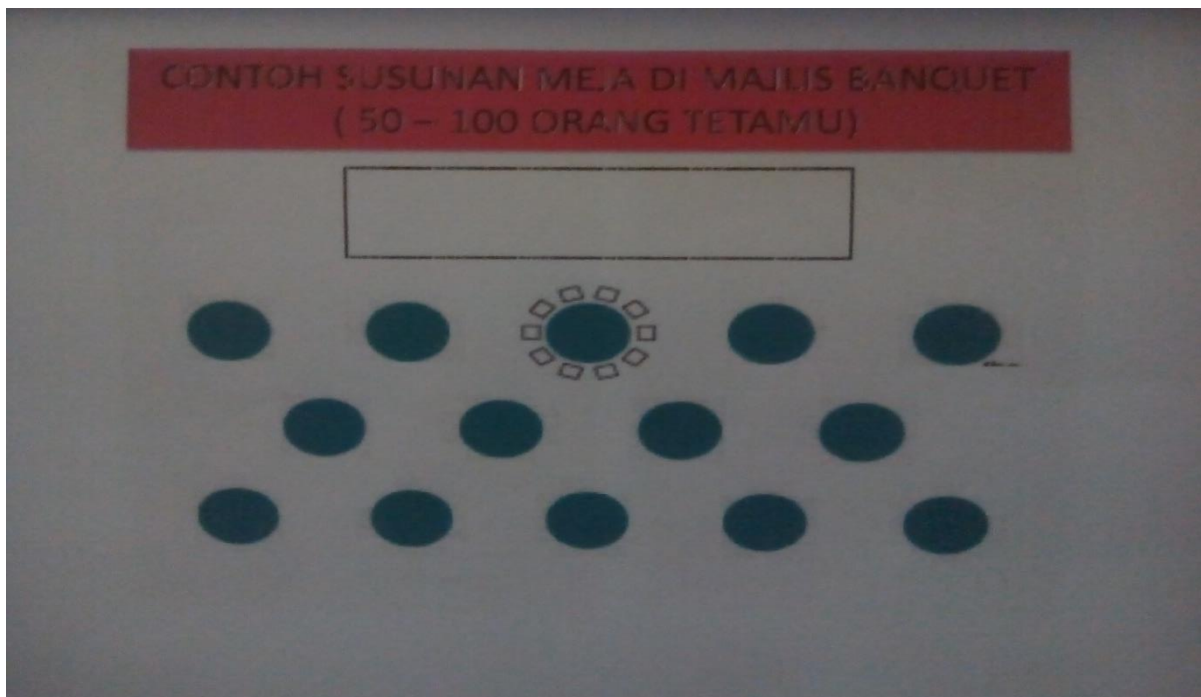
## BILANGAN PERANGGU MEJA UNTUK MEJA BULAT


5 Meja Bulat X 8 Perunggu Meja =  
40 Orang Tetamu (Perunggu Meja)



## CONTOH SUSUNAN MEJA DI MAJLIS BANQUET ( 50 – 100 ORANG TETAMU )





	<b>Kolej Vocational Muar</b>			
	Hand out Code. 007	Subject Lesson : Outside Catering	Material Tittle : Corporate Catering dan Sosial Catering	No.7

### A. Corporate Catering and Social Catering

#### 1. Objektif khusus

Selepas mempelajari unit ini, anda dapat :

Menyatakan pengertian dari Corporate Catering dan Social Catering

Menjelaskan perbedan antara Corporate Catering dan Social Catering

Menentukan konsep dari masing masing Acara (Corporate Catering dan Social Catering)

Menjelaskan komponen dan fungsi dari Corporate Catering dan Social Catering.

### B. Pengertian Corporate Catering dan Social Catering

1. Corporate Catering Adalah suatu jamuan makan yang di lakukan atau disiapkan oleh perusahaan catering formal yang mana dipakai oleh perusahaan perniagaan dengan tujuan untuk pengenalan produk baru atau alasan usaha lainnya.
2. Social catering adalah suatu usaha catering yang bergerak dalam industri pelayanan catering yang mana hanya melayani kegiatan informal saja seperti buffet, cocktail party , tea break dan sejenisnya.

### C. Perbedaan antara Corporate Catering and Social Catering

<b>Corporate Catering</b>	<b>Social Catering</b>
<b>Majlis acara perniagaan</b>	<b>Majlis individu</b>
<b>Lebih menguntungkan</b>	<b>Kurang menguntungkan</b>
<b>Bajet tinggi</b>	<b>Bajet rendah</b>
<b>Memerlukan kefahaman tinggi terhadap pelayanan makanan</b>	<b>Tidak perlu kefahaman yang tinggi terhadap pelayanan makanan dan</b>

<b>dan minuman</b>	<b>minuman</b>
<b>Harga lebih tinggi</b>	<b>Harga lebih rendah</b>
<b>Mampu merancang seluruh event sesuai kehendak konsumen</b>	<b>Kurang mampu merancang event secara seorangan kadang kala melakukan kolaborasi dengan pihak lain</b>

## D. Konsep Corporate Catering dan Social Catering

### a. Corporate Catering


1. Detail/Complex
  - Makanan terdiri dari courses menu (4 giliran hidangan).
  - Pelayanan menggunakan pelayanan makan formal
  - Terdapat Tata cara dalam makan dan bersikap selama di meja makan (Table Manner).
2. Resmi/ formal
  - Dress code formal
  - Cara berbicara formal
  - Cara duduk formal
  - Cara berdiri formal
  - Cara makan formal
3. Mewah/ Elegance
  - Dekorasi berkelas banyak ornamen classic/ modern.
  - Layout tempat menyesuaikan jumlah tamu kekehormatan, tamu undangan dan jenis pelayanan.
  - Centre piece merupakan pusat dari uangan banquet yang menjadi pusat perhatian bagi para tamu di adalm ruangan bisa berupa ice carving, giant flowers bracket, mini water fall dan lain sebagainya.
4. Full service
  - Selama proses perjamuan menggunakan pelayanan penuh oleh waiter/waitress terhadap tamu undangan. Pelayanan dapat berupa American Service, Russian Service, French Service or lokal style service.

- b. Social Catering
  1. Mudah/ simple
    - Tidak ada giliran menu (buffet)
    - Tidak ada Table Set Up
  2. Informal
    - Dresscode informal
    - Tidak terikat aturan mendetail dalam makan maupun bersikap
  3. Kurang mewah
    - Dekorsi seperluanya tidak terlalu banyak ornamen
    - Layout memaksimalkan tempat
  4. Pelayanan mandiri
    - Tidak ada pelayan yang melayani secara penuh
    - Temu dipersilahkan mengambil makanan sesuai dengan selera masing masing.
- c. Ciri –ciri jamuan makan formal dan informal
  1. Jamuan makan formal
    - On time
    - Pakaian resmi
    - Full service
    - Giliran hidangan 4 – 5 menu
    - Terdapat table set up
    - Pelayanan penuh (full service)
    - Menggunakan peralatan makan mewah.
  2. Jamuan makan informal
    - Pakaian bebas rapi
    - Tidak kaku/ flexible
    - Tempat duduk bebas
    - Pelayanan mandiri/ self service

## E. Komponen dan fungsi Corporate Catering dan Sosial Catering

1. Komponen
  - a. Food
  - b. Service
  - c. Decoration
  - d. Layout tempat
2. Fungsi
  - a. Corporate catering
    - Sebagai acara persembahan makan bagi para pelaku usaha/perusahaan
    - Sebagai kegiatan jamuan makan kenegaraan

- Sebagai kegiatan jaamuaan maakan formal
- b. Sosial catering
- Sebagai penyedia maakanan dan minuman acara informal
  - Sebagai pelaku usaha boga yang bergerak dalam bidang kuliner massal
  - Sebagai penyedia acara kecil (standing party)

	Kolej Vocational Muar			
	Hand out Code. 008	Subject Lesson : Outside Catering	Material Tittle : Catering	No.1

### A. Corporate Catering and Social Catering

#### 1. Objektif khusus

Selepas mempelajari unit ini, anda dapat :

Menyatakan pengertian dari Corporate Catering dan Social Catering

Menjelaskan perbedan antara Corporate Catering dan Social Catering

Menentukan konsep dari masing masing Acara (Corporate Catering dan Social Catering)

Menjelaskan komponen dan fungsi dari Corporate Catering dan Social Catering.

### B. Pengertian Corporate Catering dan Social Catering

- Corporate Catering Adalah suatu jamuan makan yang di lakukan atau disiapkan oleh perusahaan catering formal yang mana dipakai oleh perusahaan perniagaan dengan tujuan untuk pengenalan produk baru atau alasan usaha lainnya.
- Social catering adalah suatu usaha catering yang bergerak dalam industri pelayanan catering yang mana hanya melayani kegiatan informal saja seperti buffet, cocktail party , tea break dan sejenisnya

### C. Perbedaan antara Corporate Catering and Social Catering

Corporate Catering	Social Catering
Majlis acara perniagaan	Majlis individu
Lebih menguntungkan	Kurang menguntungkan

<b>Bajet tinggi</b>	<b>Bajet rendah</b>
<b>Memerlukan kefahaman tinggi terhadap pelayanan makanan dan minuman</b>	<b>Tidak perlu kefahaman yang tinggi terhadap pelayanan makanan dan minuman</b>
<b>Harga lebih tinggi</b>	<b>Harga lebih rendah</b>
<b>Mampu merancang seluruh event sesuai kehendak konsumen</b>	<b>Kurang mampu merancang event secara seorangan kadang kala melakukan kolaborasi dengan pihak lain</b>

#### **D. Konsep Corporate Catering dan Social Catering**

##### **d. Corporate Catering**

5. Detail/Complex
  - Makanan terdiri dari courses menu (4 giliran hidangan).
  - Pelayanan menggunakan pelayanan makan formal
  - Terdapat Tata cara dalam makan dan bersikap selama di meja makan (Table Manner).
6. Resmi/ formal
  - Dress code formal
  - Cara berbicara formal
  - Cara duduk formal
  - Cara berdiri formal
  - Cara makan formal
7. Mewah/ Elegance
  - Dekorasi berkelas banyak ornamen classic/ modern.
  - Layout tempat menyesuaikan jumlah tamu kekehormatan, tamu undangan dan jenis pelayanaan.
  - Centre piece merupakan pusat dari uangan banquet yang menjadi pusat perhatian bagi para tamu di adalm ruangan bisa berupa ice carving, giant flowers bracket, mini water fall dan lain sebagainya.
8. Full service
  - Selama proses perjamuan menggunakan pelayanan penuh oleh waiter/waitress terhadap tamu undangan. Pelayanan dapat berupa American Service, Russian Service, French Service or lokal style service.

- e. Social Catering
  - 5. Mudah/ simple
    - Tidak ada giliran menu (buffet)
    - Tidak ada Table Set Up
  - 6. Informal
    - Dresscode informal
    - Tidak terikat aturan mendetail dalam makan maupun bersikap
  - 7. Kurang mewah
    - Dekorsi seperluanya tidak terlalu banyak ornamen
    - Layout memaksimalkan tempat
  - 8. Pelayanan mandiri
    - Tidak ada pelayan yang melayani secara penuh
    - Temu dipersilahkan mengambil makanan sesuai dengan selera masing masing.
- f. Ciri –ciri jamuan makan formal dan informal
  - 3. Jamuan makan formal
    - On time
    - Pakaian resmi
    - Full service
    - Giliran hidangan 4 – 5 menu
    - Terdapat table set up
    - Pelayanan penuh (full service)
    - Menggunakan peralatan makan mewah.
  - 4. Jamuan makan informal
    - Pakaian bebas rapi
    - Tidak kaku/ flexible
    - Tempat duduk bebas
    - Pelayanan mandiri/ self service

## E. Komponen dan fungsi Corporate Catering dan Sosial Catering

- 3. Komponen
  - e. Food
  - f. Service
  - g. Decoration
  - h. Layout tempat


#### 4. Fungsi

##### c. Corporate catering

- Sebagai acara persembahan makan bagi para pelaku usaha/perusahaan
- Sebagai kegiatan jamuan makan kenegaraan
- Sebagai kegiatan jaamuaan maakan formal

##### d. Sosial catering

- Sebagai penyedia makanan dan minuman acara informal
- Sebagai pelaku usaha boga yang bergerak dalam bidang kuliner massal
- Sebagai penyedia acara kecil (standing party)

<b>KOLEJ VOCATIONAL MUAR</b>					
	Code.	Subject Lesson :	Jobsheet :	No. 1	Page
	HSK 604	Sugar and Chocolate Art	Handmade Chocolate dan Kemahiran Frosting		From 8

Class : D1- HSK

Kind of Product : 1. Nucleated Chocolate  
 2. Chocolate Almond Marble's  
 3. Bubble Rice Chocolate  
 4. Strip Almond Chocolate  
 5. Chocolate Rose  
 6. Chocolate Gianduja  
 7. Tempering Chocolate  
 8. Chocolate Ganache  
 9. Royal Icing  
 10. Fondant  
 11. Frosting Chocolate Cake  
 12. Frosting Fondant

Date : Sun, 16 August 2015

Time Allocation : 9 Hour

Place : Restoran Seri Putri

## A. Recipe

### 1. Coklat Berinti

#### Ingredient :

1. 150 gr Milk Chocolate
2. 150 gr Dark Chocolate
3. Inti Nuttela/Cappucino Sufficiently

#### How to make :

1. Melting the chocolate
2. Pour into piping bag and spread to the mold in a half
3. Waiting until chocolate set
4. Give a Nutella in the centre of chocolate and cover again with chocolate
5. Store into Chiller About 5 – 10 minutes until set

### 2. Chocolate Almond Marble's

#### Ingredient :

1. 22 Almond seed
2. 180 gr White Chocolate
3. 20 gr Dark Chocolate

#### How to make :

1. Bake Almond
2. Melting White Chocolate
3. Brush the White Chocolate in to mold to make marble pattern
4. Melting Dark Chocolate
5. Spread Dark Chocolate into mold in a half and then put the almond in the centre
6. Cover Almond with Dark Chocolate
7. Store into chiller about 5 -10 minutes until set

### 3. Bubble Rice Chocolate

#### Ingredient :

1. 200 gr Milk Chocolate
2. 20 gr Bubble Rice

#### How to make :

1. Melting the Chocolate
2. Put Bubble Rice Into Melting Chocolate and mix well
3. Pour chocolate into Chocolate Bar Mold
4. Store into chiller About 5 – 10 Minutes until set

#### 4. Strip Almond Chocolate

##### Ingredient :

1. 200 gr Dark Chocolate
2. 100 gr Milk Chocolate
3. 400 gr Strip Almond

##### How To Make :

1. Bake of strip Almond
2. Melting Dark Chocolate and milk Chocolate
3. Put strip Almond into melted Chocolate and mix well
4. Make a round shape above baking paper
5. Store into chiller about 5 – 10 minutes until set

#### 5. Chocolate Rose

##### Ingredient :

1. 200 gr Milk Chocolate
2. 100 gr White Chocolate
3. Several colouring food base from oil

##### How to make :

1. Melting white chocolate and give a colour you like
2. Pour into rose mold in a half
3. Wait until chocolate set
4. Melting milk chocolate and pour into rose mold to fulfill rose mold
5. Store into chiller about 5-10 minutes until set

#### 6. Chocolate Gianduja

##### Ingredient :

1. 100 gr Hazelnut
2. 100 gr Milk Chocolate Compound
3. 100 gr Dark Chocolate Compound
4. 100 gr UHT Whipping Cream

##### Garnish

1. 100 gr Milk Chocolate Compound
2. 180 gr Cocoa Powder
3. 100 gr Icing Sugar

##### How to make :

1. Heat the UHT Milk and put Dark Chocolate, Milk Chocolate and Hazelnut into warm Milk
2. Mix well until chocolate will be thick

3. Pour chocolate into piping bag and make a round shape into baking paper
4. Cover with milk chocolate then plug into icing sugar and cocoa powder

## 7. Tempering Chocolate

### Ingredient :

1. 200 gr Chocolate Conventure (high percentage of cocoa extract about 60%)

### Tools :

1. Chocolate Scraper
2. Chocolate Thermometer
3. SS bowl
4. Portable Stove
5. Angular Spatulla
6. Chocolate pot

## 8. Chocolate Ganache

### Ingredient :

1. 750 gr Dark Chocolate Compound
2. 400 gr UHT Whipping Cream
3. 70 gr Butter

### How to make :

1. Heat of UHT Whipping Milk Cream In double Boiler
2. Put Dark Chocolate and mix well into warm UHT Whipping Cream
3. Then put butter and mix again

## 9. Royal Icing

### Ingredient :

1. 40 gr Egg White
2. 350 gr Icing Sugar
3. ½ tsp Cream Of Tar tar

### How to make :

1. Beat Egg White until foamy in high speed
2. Add Cream Of Tar tar
3. Pour Icing Sugar in a little amount for several time

## 10. Fondant

## Ingredient :

1. 1000 gr Icing Sugar
2. 15 gr Gelatin
3. 60 gr Water
4. 100 gr Glucose
5. 100 gr Shortening
6. 25 gr glicerin

## How to make :

1. Soak gelatin into water
2. Melting gelatin in double boiler
3. Put Glucose, Glicerin, and Shortening and then mix well
4. Pour Icing Sugar into mixer and also pour gelatin mixture and then mix well in slow speed

## 11. Frosting Chocolate Cake

## Ingredient :

1. 1 Round Cake Chocolate
2. Assorted Chocolate Decorating
3. Piping Bag
4. Nozzle
5. Spatulla/Angular Spatulla

## 12. Frosting Fondant

## Ingredient :

1. 1 Round Styroform
2. Rolling Pin
3. Assorted Cutter For Figure/ Flower

## B. Tools List

No.	Name	Amount	Spesification
1	Ceramik bowl	1	Ceramic
2	Spoon	2	Stainless steel
3	Cutting board	1	Plastik
4	Scraper	1	Ceramic
5	Knife	1	Stainless steel
6	Portable Stove	2	Stainless steel
7	Pan	4	Stainless steel
8	Mixer	1	Stainless Steel

9	Assorted Mold	5	Plastic
10	Wrap Plastic	1	Plastic

## C. Purchase List

<b>No.</b>	<b>Name</b>	<b>Amount</b>
1	Milk Chocolate	950 gr
2	Dark Chocolate	1200 gr
3	Nutella	50 gr
4	Almond	22 piece
5	White Chocolate	280 gr
6	Bubble Rice	20 gr
7	Strip Almond	400 gr
8	Colouring Base From Oil	10 cc
9	Hazelnut	100 gr
10	UHT Whipping Cream	500 gr
11	Cocoa Powder	180 gr
12	Icing Sugar	1450 gr
13	Chocolate Converture	200 gr
14	Egg	40 (Egg white) gr
15	Butter	70 gr
16	Cream of tar – tar	½ tsp
17	Gelatin	15 gr
18	glucose	100 gr
19	Shortening	100 gr
20	Glycerin	25 gr

## D. Result Criteria

Criteria	Produk											
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Shapes												
Color												
Aroma												
Taste												
Teksture												
TOTAL												

## E. Practice Appraisal Sheet

<b>Appraisal Aspect</b>	Aimi Hani	Amira Anati	Ariffah M	Farah B	Fatin F
Completeness Tools					
Cleanliness					
Personal Performance					
Teamwork					
Attitude					
Total					

## F. Final Appraisal Product

.....

Yogyakarta, 30 – April – 2015

Ayud Pranata

(12511244009)

## D. Result Criteria

Criteria	Produk											
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Shapes												
Color												
Aroma												
Taste												
Teksture												
TOTAL												

## E. Practice Appraisal Sheet

<b>Appraisal Aspect</b>	M. izzul A	M.Noorfaizani	M. Adam	M.Amirul	M.Shukri
Completeness Tools					
Cleanliness					
Personal Performance					
Teamwork					
Attitude					
Total					

## F. Final Appraisal Product

.....

Yogyakarta, 30 – April – 2015

Ayud Pranata

(12511244009)

## D. Result Criteria

Criteria	Produk											
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Shapes												
Color												
Aroma												
Taste												
Teksture												
TOTAL												

## E. Practice Appraisal Sheet

<b>Appraisal Aspect</b>	M.Wafiuddin	M. A Azmi	M. Arif	M. Faiz	M.Shazwan
Completeness Tools					
Cleanliness					
Personal Performance					
Teamwork					
Attitude					
Total					

## F. Final Appraisal Product

.....

Yogyakarta, 30 – April – 2015

Ayud Pranata

(12511244009)

## D. Result Criteria

Criteria	Produk											
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Shapes												
Color												
Aroma												
Taste												
Teksture												
TOTAL												

## G. Practice Appraisal Sheet

<b>Appraisal Aspect</b>	M.Syaifuddin	Nadia N	Nordiyana	Nur Aimi	Nur azira
Completeness Tools					
Cleanliness					
Personal Performance					
Teamwork					
Attitute					
Total					

## H. Final Appraisal Product

.....

Yogyakarta, 30 – April – 2015

Ayud Pranata

(12511244009)

## D. Result Criteria

Criteria	Produk											
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Shapes												
Color												
Aroma												
Taste												
Teksture												
TOTAL												

## E. Practice Appraisal Sheet

<b>Appraisal Aspect</b>	Nurafeera	Nurfatin N	N. Affika	N.Maisarah	N.Shazrina
Completeness Tools					
Cleanliness					
Personal Performance					
Teamwork					
Attitude					
Total					

## F. Final Appraisal Product

.....

Yogyakarta, 30 – April – 2015

Ayud Pranata

(12511244009)

## D. Result Criteria

Criteria	Produk											
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Shapes												
Color												
Aroma												
Taste												
Teksture												
TOTAL												

## E. Practice Appraisal Sheet

<b>Appraisal Aspect</b>	Siti Jumairulaishah	Siti Nursaadah	Nurdialia
Completeness Tools			
Cleanliness			
Personal Performance			
Teamwork			
Attitude			
Total			


## F. Final Appraisal Product

.....

Yogyakarta, 30 – April – 2015

Ayud Pranata

(12511244009)

<b>KOLEJ VOCATIONAL MUAR</b>					
	Code.	Subject Lesson :	Jobsheet :	No. 2	Page
	HSK 604	Thailand Banquet	Make a Corn fritters, Tom yum, Meat in red sauce, Red ruby		From 6

Class : D1- HSK

Kind of Product : 1. Corn Fritter  
2. Tom yum  
3. Beef in Red Sauce  
4. Red Rubby

Date : Mon, 17 August 2015

Time Allocation : 7 Hour

Place : Kitchen and Restoran Seri Putri

#### I. Recipe

##### 1. Corn Fritter

##### **Ingredient :**

1. 5 kg Corn (Maize)
2. 2 kg wheat flour
3. ¼ kg onion chopped
4. 6 rod of onion leave (chopped)
5. 4 rod of celery (chopped)
6. 10 piece garlic (chopped)

7. 1 tbsp salt
8. 2 tsp of pepper
9. 4 piece of red paprika (brunoise)
10. 1 lt cooking oil
11. 5 egg
12. 2 cube of chicken extract

**How to Make :**

1. mix all ingredients together add seasoning mix well
2. make sure the dough is not too thick or watery
3. heat oil until hot wait
4. Pour the corn fritter dough with a spoon soup that flat round shape
5. fry until golden brown color
6. remove and drain

**2. Tom Yum****Ingredient :**

1. 50 g medium-size shrimp , peeled , remove head , wash
2. 50 gr squid , cut into pieces
3. 75 gr snapper , fillet , cut into pieces
4. 40 gr mushroom , halved
5. 2 stalks lemongrass crushed
6. 3 lime leaves
7. 2 1/2 tablespoons soy sauce
8. 5 pieces of red cayenne pepper , cut into two , or simply crushed
9. Salt to taste
10. Sugar to taste
11. 750 ml broth seafood
12. 2 1/2 tbsp lemon juice

### **Ground Spices**

1. 4 pieces red chilli
2. 2 cloves of garlic
3. 1/2 teaspoon shrimp paste fried
4. 2 grains of toasted nutmeg

### **How To Make :**

1. Heat over medium heat seafood broth with lemongrass , lime leaves , and other main ingredients except lemon juice
2. Saute ground spices until fragrant , enter it into the stew , add soy sauce , stir until shrimp , squid , fish cooked . Turn off the heat .
3. Tom yam seafood ready to be served

### **3. Meat in Red Sauce**

#### **Ingredient :**

1. 3 kg grams of beef
2. 20 onions
3. 8 cloves garlic
4. ½ kg red chilies
5. water
6. 5 stalks lemongrass
7. 6 tablespoons lime juice
8. 5 stalk of celery
9. 2 tsp black pepper
10. 6 tablespoons granulated sugar
11. 2 tbsp salt
12. ½ tsp flavoring to taste
13. 2 tbsp Oyster Sauce , to taste
14. 5 tbsp Tomato Sauce
15. 1 tbsp Fish Sauce
16. 5 tbsp cooking oil

#### **How to Make :**

1. The first step to create a recipe to cook red meat Clean The Meat, then boiled until cooked or soft. After that cut the meat into thin with a size of 2cm .

2. Take the pan , pour enough cooking oil to fry the meat which has been cut earlier.  
Fry until the meat changes color to yellow. Remove and drain.
3. Then sauté onion, garlic, and chili. After input fragrant meat and stir until blended .
4. Then enter oyster sauce, fish sauce, and tomato sauce to taste. Add salt and flavorings if necessary. Taste.
5. Put a little water and wait until the spices and meat pervasive .
6. Once cooked remove and serve on a plate with sprinkled with celery and onion .

#### 4. Red Ruby

##### **Ingredient**

1. sengkuan china.
2. coconut milk
3. salt
4. sago flour
5. red dye
6. syrup

##### **How To Make :**

1. Peeled and cut Chinese Sengkuan into brunois
2. soak in water that has been given a red dye
3. after sengkuan red dressing with sago flour and then boiled in boiling water
4. lift and put into a glass and add syrup and condensed coconut milk

#### J. Tools List

No.	Name	Amount	Spesification
1.	Spoon	2	Stainless steel
2.	Cutting board	1	Plastik
3.	Knife	1	Stainless steel
4.	Pan	4	Stainless steel
5.	Wrap Plastic	1	Plastic
6.	Boiling pan	2	Stainless steel
7.	Frying pan	1	Stainless steel
8.	Spatulla	2	Stainless steel
9.	Draining	2	Stainless steel

## K. Result Criteria Product

Criteria	Product 1 Corn Fritter	Product 2 Tom yum	Product 3 Meat in red sauce	Product 4 Red ruby
Shapes				
Color				
Aroma				
Taste				
Teksture				
Total				

## Service

Criteria	Appraisal (1 - 4)	Notes
Room Decoration		
Table Set up		
Centre Piece		
Food Service		
Total		

## L. Practice Appraisal Sheet

<b>Appraisal Aspect</b>	Aimi Hani	Amira Anati	Ariffah M	Farah B	Fatin F
Completeness Tools					
Cleanliness					
Personal Performance					
Total					

<b>Appraisal Aspect</b>	M. izzul A	M.Noorfaizani	M. Adam	M.Amirul	M.Shukri
Completeness Tools					
Cleanliness					
Personal Performance					
Total					

<b>Appraisal Aspect</b>	M.Wafiuddin	M. A Azmi	M. Arif	M. Faiz	M.Shazwan
Completeness Tools					
Cleanliness					
Personal Performance					

Total					
-------	--	--	--	--	--

<b>Appraisal Aspect</b>	M.Syaifuddin	Nadia N	Nordiyana	Nur Aimi	Nur azira
Completeness Tools					
Cleanliness					
Personal Performance					
Total					

<b>Appraisal Aspect</b>	Nurafeera	Nurfatin N	N. Affika	N.Maisarah	N.Shazrina
Completeness Tools					
Cleanliness					
Personal Performance					
Total					

<b>Appraisal Aspect</b>	Siti Jumairulaishah	Siti Nursaadah	Nurdialia
Completeness Tools			
Cleanliness			
Personal Performance			
Total			


G. Final Appraisal Product and Service

.....

Yogyakarta, 30 – April – 2015

Ayud Pranata

(12511244009)

<b>KOLEJ VOCATIONAL MUAR</b>					
	Code.	Subject Lesson :	Jobsheet :	No. 3	Page
	HSK 604	Outside Catering	Soto Banjar and Es Doger		From 8

Class : D1- HSK

Kind of Product : 1. Soto Banjar  
2. Es Doger

Date : Sun, 16 August 2015

Time Allocation : 5 Hour

Place : Kitchen 3

M. Recipe

### 13. Soto Banjar

Ingredient

1. 1500 cc chicken broth
2. 1 whole chicken , cut 4
3. 3 boiled eggs , then cut to taste
4. 1 tbsp oil for frying
5. Perkedel
6. The dried glass noodles , pour hot water , drained
7. 3 cardamom pods
8. 4 pieces cloves
9. 4 scallions , sliced
10. 2 stalks celery , sliced
11. ½ teaspoon pepper
12. 5 cloves garlic
13. 8 spring onions
14. ½ grains of nutmeg
15. flavoring to taste ( optional)
16. Salt to taste

### Ingredient for chili sauce

1. red chili sauce to taste
2. The red chilli to taste
3. 1 teaspoon shrimp paste
4. Salt to taste
5. 5 grains of hazelnut, toasted

### How to make :

1. The first step, first clean the chicken, then cut into pieces.
2. Prepare a water in a saucepan, then boil the chicken until the meat feels soft, remove chicken and shredded-shredded.
3. Blend the ingredients such as pepper, onion and garlic.
4. Then heat the oil in a frying pan, put all ingredients are blended before, then stir-fry until fragrant. Set aside.
5. Boil chicken broth, then add the cloves, scallions, celery, cinnamon, salt, and cardamom. Put spice stir earlier, and then boiled until boiling.
6. Create sauces to mix all the seasoning sauce and puree. After all spices, heat the oil in a wok and stir-fry seasoning sauce earlier. Blend all the spices last longer with salt to taste.
7. Add supplementary materials, such as lime, potato cakes, soy sauce and chili sauce.
8. Serve soup banjo ripe with additional complementary seasonings above.

### Notepad

Banjo soup recipe can be served with a variety of complementary materials, such as hard-boiled egg, lemon and crackers. Soto typical banjo made from spices

## 14. Es Doger

## Ingredient

1. 4 Liter ready-made coconut milk
2. 1 liter water
3. 1 ½ kg sugar
4. 1 tsp red dye
5. 1 tsp perisa frambozen / Coco pandan
6. 5 young coconut , finely shaved
7. ½ kg jackfruit diced
8. 1 large plastic shaved ice
9. Complement:
10. 1 kg Tapi cassava , cored , diced 1 cm
11. ½ kg Tapi black rice , ready-made
12. 600 ml of sweetened condensed milk
13. White bread 1 pax

## How to make

1. Boil the coconut milk , water and sugar ,
2. stirring constantly until boiling . Add
3. coloring and stir well. Remove and stir until cool . ( must be constantly stirred
4. in order not to break the coconut milk )
5. Store in the freezer until frozen slightly , rake - dredger with a spoon , then beat with a mixer . Perform up to 2 times so smooth .
6. In the last shuffle , enter the shaved coconut and stir well.

## Presentation

Put a piece of bread , cassava Tapi , Tapi black rice and jackfruit in serving glasses , add dredged last ice cream coconut milk .

1. Pour the sweetened condensed milk give ornament pandan
2. Ice doger ready to be served
- 3.

## N. Tools List

No.	Name	Amount	Spesification
1	Com	1	Ceramic
2	Spoon	2	Stainless steel
3	Cutting board	1	Plastik
4	Boiling pan	1	Ceramic
5	Knife	1	Stainless steel
6	Stove	4	Stainless steel

7	Grinder	1	Stainless steel
8	Sauce pan	1	Stainless Steel
9	Frying pan	2	Plastic
10	Wrap Plastic	1	Plastic

## O. Result Criteria

Criteria	Product 1 Soto Banjar	Product 2 Es Doger
Shapes		
Color		
Aroma		
Taste		
Teksture		
Total		

## P. Practice Appraisal Sheet

<b>Appraisal Aspect</b>	Aimi Hani	Amira Anati	Ariffah M	Farah B	Fatin F
Completeness Tools					
Cleanliness					
Personal Performance					
Total					

<b>Appraisal Aspect</b>	M. izzul A	M.Noorfaizani	M. Adam	M.Amirul	M.Shukri
Completeness Tools					
Cleanliness					
Personal Performance					
Total					

<b>Appraisal Aspect</b>	M.Wafiuddin	M. A Azmi	M. Arif	M. Faiz	M.Shazwan
Completeness Tools					
Cleanliness					
Personal Performance					
Total					

<b>Appraisal Aspect</b>	M.Syaifuddin	Nadia N	Nordiyana	Nur Aimi	Nur azira
Completeness Tools					
Cleanliness					
Personal Performance					
Total					

<b>Appraisal Aspect</b>	Nurafeera	Nurfatin N	N. Affika	N.Maisarah	N.Shazrina
Completeness Tools					
Cleanliness					
Personal Performance					
Total					

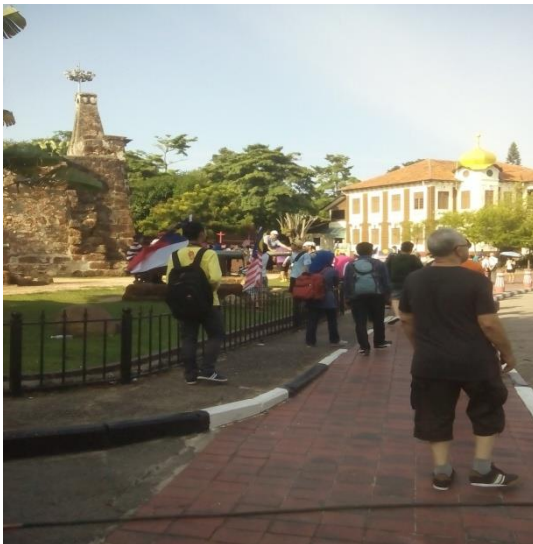
DISAHKAN OLEH: **MD SALIM BIL**  
 Pendaftar  
 Kolej Vokasional  
 Muar, Johore

LAMPIRAN V. Jadwal Mengajar

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Su</b>	8:00 - 9:00 AM	9:00 - 9:55 AM	9:55 - 10:50 AM	10:50 - 11:10 AM	11:10 AM - 12:05 PM	12:05 - 1:00 PM	1:00 - 2:00 PM	2:00 - 3:00 PM	3:00 - 4:00 PM
<b>Mo</b>		Murni / Luqmanul Hakim	Murni / Luqmanul Hakim		Murni / Luqmanul Hakim				
<b>Tu</b>		HSK 604	D1-HSK		HSK 604	D1-HSK	////// - REHAT 2 - ////		
<b>We</b>			Luqmanul Hakim Rozidah		Luqmanul Hakim Rozidah	Luqmanul Hakim		Luqmanul Hakim	HSK 404 (T)
<b>Th</b>			HSK 601		HSK 601	D1-HSK		D1-HSK	HSK 601
			B.KAT_A		B.KAT_A	D1-HSK			B.KAT_A
			Luqmanul Hakim / Noor Shuraya		Luqmanul Hakim / Noor Shuraya	Luqmanul Hakim / Noor Shuraya			
			HSK 404		HSK 404	P2-HSK			
			D 004		D 004	P2-HSK			









- Nama : Ayud Pranata
- PTN : Yogyakarta State University
- Jurusan : Culinary Engineering Dept.
- Penempatan : Culinary Dept.  
Kolej Vokasional Muar



**Activity Schedule  
(1st Week)**

Date	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	8.00-9.00 AM	9.00-9.55 AM	9.55-10.50 AM	10.50-11.10 AM	11.10-12.05 AM	12.05-1.00 PM	1.00-2.00 PM	2.00-3.00 PM	4.00-5.00 PM
Sun, 9/8	-	-	-		-	-		-	-
Mon 10/8	School Observation							-	-
Tue 11/8	-	-		Break Time I	Teaching Orientation		Break Time II	-	-
Wed 12/8	-	HSK 601	-		-	-		-	-
Thu 13/8	-	-	-		-	-		-	-

Note : HSK 601 = Teorical Outside Catering (Pengiraan kos)

8 Hour Class Activity/Week

**Activity Schedule  
(2nd Week)**

Date	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	8.00-9.00 AM	9.00-9.55 AM	9.55-10.50 AM	10.50-11.10 AM	11.10-12.05 AM	12.05-1.00 PM	1.00-2.00 PM	2.00-3.00 PM	4.00-5.00 PM
Sun, 16/8	HSK 604								
Mon 17/8	HSK 603							-	-
Tue 18/8	Grup teaching			Break Time I			Break Time II	-	-
Wed 19/8	-	HSK 601	-		-	-		-	-
Thu 20/8	Sukan Day KV Muar							-	-

Note : HSK 604 = Chocolate Art and Cake Decoration (Practice)  
 HSK 603 = Final Project Thailand Cuisin (Practical)  
 HSK 601 = Teorical Outside Catering (Marketing)

18 Hour Class Activity/Week

**Activity Schedule  
(3rd Week)**

Date	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	8.00-9.00 AM	9.00-9.55 AM	9.55-10.50 AM	10.50-11.10 AM	11.10-12.05 AM	12.05-1.00 PM	1.00-2.00 PM	2.00-3.00 PM	4.00-5.00 PM
Sun, 23/8	-	-	-		-	-		-	-
Mon 24/8	Khidmat Masyarakat Mechanical								
Tue 25/8	HSK 601	Indonesian Project		Break Time I			Break Time II	-	-
Wed 26/8	Tour to Kuala Lumpur and Putra Jaya				-	-		-	-
Thu 27/8	Khidmat Masyarakat Hospitality				-	-		-	-

Note : HSK 601 = Teorical Outside Catering (Corporate Catering and Social Catering)  
 Indonesian Project = Banquet Indonesian Food (Practical)  
 Khidmat Masyarakat Hospitality (Practical)

9 Hour Class Activity/Week

**Activity Schedule  
(4th Week)**

Date	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	8.00-9.00 AM	9.00-9.55 AM	9.55-10.50 AM	10.50-11.10 AM	11.10-12.05 AM	12.05-1.00 PM	1.00-2.00 PM	2.00-3.00 PM	4.00-5.00 PM
Sun, 30/8	-	-	-		-	-		-	-
Mon 31/8	Cuti								
Tue 1/9	-	-	-	Break Time I			Break Time II	-	-
Wed 2/8	-	HSK 601	-			Goes to Nasuha Herb and Spices Museum			-
Thu 13/8									

Note : HSK 601 = Teorical Outside Catering (Outside Catering Utensil and Equipment)

1 Hour Class Activity/Week

## Class Activity (Hours)





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 179

Jalan Colombo No.1, Karangmalang, Yogyakarta 55281  
Telepon (0274) 586168 Hunting, Fax.(0274) 565500  
Laman: <http://www.uny.ac.id>; E-mail: [humas@uny.ac.id](mailto:humas@uny.ac.id)

SURAT TUGAS

Nomor: 526 /UN34/TU/2015

Merujuk pada surat dari Universiti Tun Hussein OnnMalaysia (UTHM) tertanggal 2 Juli 2015 tentang undangan kepada mahasiswa Fakultas Teknik untuk melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), Rektor Universitas Negeri Yogyakarta menugaskan mahasiswa berikut:

No.	Nama	NIM	Prodi
1.	M. Mukhtar Bukhori	12505244039	Pend. Teknik Sipil dan Perencanaan
2.	Yusi Dwiarsida Anggraini	12503241039	Pend. Teknik Mesin
3.	Arif Wahyu Saputro	12504244010	Pend. Teknik Teknik Otomotif
4.	Ayud Pranata	12511244009	Pend. Teknik Boga
5.	Eka Sri Wahyuni	14513247009	Pend. Teknik Busana
6.	Joko Sulistyio	12502241007	Pend. Teknik Elektronika
7.	Siti Fadhillah	12520241040	Pend. Teknik Informatika
8.	Faizal Guntur Pratama	12501241019	Pend. Teknik Elektro
9.	Meida Mangesti	12518244012	Pend. Teknik Metatronika

Keperluan : Melaksanakan kegiatan PPL Internasional di Universiti Tun Hussein OnnMalaysia (UTHM)  
Tempat : Universiti Tun Hussein OnnMalaysia (UTHM)  
Waktu : 8 Agustus - 7 September 2015  
Keterangan : Biaya ditanggung oleh Fakultas Teknik dan Kantor Urusan Internasional dan Kemitraan melalui akun kegiatan bantuan penyelenggaraan *sit-in* mahasiswa ke luar negeri (4.8.7.5).

Surat izin ini diberikan untuk dipergunakan dan dilaksanakan dengan sebaik-baiknya.



23 Juli 2015

Rektor,

*[Signature]*  
Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., M.  
NIP.19570110 198403 1 002

Tembusan:

1. Wakil Rektor I, II, III, IV;
2. Dekan FT;
3. Kepala Kantor Urusan Internasional dan Kemitraan.



KOLEJ VOCASIONAL MUAR  
 JALAN SUNGAI ABONG,  
 84000 MUAR, JOHOR BAHRU  
 MALAYSIA  
 Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945



## Angket Siswa

### Petunjuk Pengisian Angket

Isikan tanda ceklis pada kolom angka disebelah kanan tabel dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Sangat tidak setuju
2. Tidak setuju
3. Setuju
4. Sangat setuju

No.	Pernyataan	1	2	3	4
1	Jurusan Boga merupakan jurusan yang tepat untuk anda saat ini				/
2	Pengadaan guru pelatih dari luar negeri untuk KV Muar				/
3	Pembelajaran dengan guru pelatih luar negeri lebih menyenangkan				/
4	Komunikasi dan bahasa bukan suatu penghambat pembelajaran di kelas				/
5	Terdapat sedikit perbedaan budaya yang mendasar antara guru pelatih luar negeri dengan siswa			/	
6	Kesesuaian materi antara yang diberikan guru pelatih luar negeri dengan kurikulum sekolah/negara			/	
7	Guru pelatih luar negeri mampu memotivasi anda dalam belajar				/
8	Kepekaan guru pelatih dalam mengkondisikan kelas			/	
9	Mendapatkan banyak pengalaman baru ketika didik oleh guru pelatih luar negeri				/
10.	Kedekatan emosional antara guru pendidik Luar negeri dengan siswa mampu memberikan wawasan dan inspirasi positif				/

Muar, 02 September 2015

(.....)  
 M. AMIRUL AZMI

