

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

Jalan Pierre Tendean No 1, Magelang 56117
Telp. (0293) 362210

Semester Khusus Tahun Akademik 2015/2016

Periode 10 Agustus – 10 September 2015



**Disusun Oleh :
OKTAVIA WULANSARI
12511244039**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015**

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang

Nama : Oktavia Wulansari

NIM : 12511244039

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

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

Magelang, September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

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

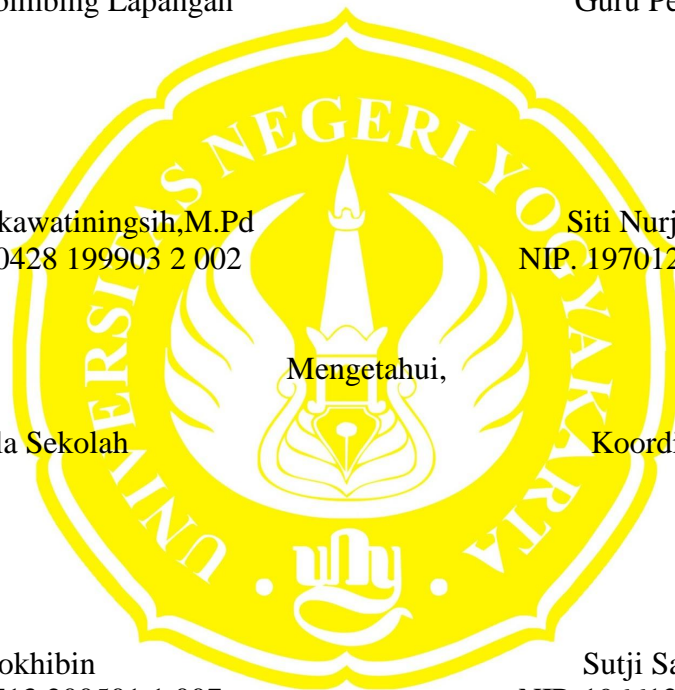
Siti Nurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200101 2 030

P.L.H Kepala Sekolah

Koordinator PPL

Drs. Tokhibin
NIP. 19680713 200501 1 007

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



ABSTRAK

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

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

Dari keseluruhan program, hampir semua terlaksana dengan baik. Dalam kegiatan PPL, praktikan telah melakukan praktik mengajar sebanyak 5 kali tatap muka di kelas dan dengan pembuatan silabus, program tahunan, program semester, dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) serta mempelajari materi yang akan diajarkan kepada peserta didik dalam proses pembelajaran. Selain melakukan kegiatan PPL, praktikan juga melakukan kegiatan yang berhubungan dengan jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana baik yang diselenggarakan sekolah maupun kegiatan di luar sekolah.

Keyword: observasi, PPL, SMK Negeri 3 Magelang

KATA PENGANTAR

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

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

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

Ucapan terima kasih ditujukan kepada yang terhormat :

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

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

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

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

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

Magelang, September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

ABSTRAK iii

KATA PENGANTAR..... iv

DAFTAR ISI..... vi

BAB I. PENDAHULUAN..... 1

 A. Analisis Situasi 1

 B. Perumusan Program Kegiatan PPL 12

BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL 13

 A. Persiapan..... 13

 B. Pelaksanaan Program PPL 16

 C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi..... 18

BAB III. PENUTUP 20

 A. Kesimpulan 20

 B. Saran 20

DAFTAR PUSTAKA..... 22

LAMPIRAN..... 23

BAB I

PENDAHULUAN

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

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

A. Analisis Situasi

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

1. Kondisi Fisik Sekolah

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

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

Tabel 1. Keadaan Ruangan di SMKN 3 Magelang

No.	Nama Ruangan	Jumlah
1.	Ruang Kepala Sekolah	1

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

2. Kondisi Lokasi

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

a. Kondisi Gedung

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

b. Keadaan Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana di sekolah ini telah lengkap meliputi:

1) Sarana prasarana kebersihan

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

2) Sarana dan prasarana olah raga

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

3) Sarana dan prasarana pembelajaran

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

c. Keadaan Personalia

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

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

d. Keadaan Fisik Lain (Penunjang)

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

- 1) Telah tersedia tempat parkir khusus guru berada di bawah gedung mushola, sedangkan siswa berada di halaman depan sekolah dan di belakang hotel sekolah
- 2) Telah tersedia mushola sebagai tempat beribadah maupun pembelajaran. Di dalam mushola telah terdapat sajadah dan mukena serta sebuah cermin besar. Di bawah mushola terdapat tempat wudhu yang terpisah antara laki-laki dan perempuan
- 3) Kantin atau cafeteria di sekolah ini sangat bersih, nyaman, dan pilihan menu makanannya juga sangat bervariasi. Selain penjual dari luar sekolah, sekolah ini juga mempunyai stand sendiri yang dikelola oleh karyawan serta siswa prodi tata boga.
- 4) Terdapat sanggar busana yang menjual peralatan menjahit, kain, asesoris, kerudung bahkan mukena. Selain itu juga melayani jasa pembuatan baju, obras, wolsum, itik-itik dan pembuatan kancing bungkus. Sanggar ini dikelola oleh jurusan busana dengan mempekerjakan karyawan dan dibantu oleh siswa prodi tata busana
- 5) Salon kecantikan yang dikelola oleh prodi kecantikan ini melayani perawatan rambut dan kulit. Pelayanan langsung ditangani oleh siswa prodi kecantikan
- 6) Di sekolah ini terdapat sebuah hotel yang fungsinya selain untuk pembelajaran juga digunakan untuk melayani jasa penginapan bagi wisatawan yang berlibur di Magelang
- 7) Terdapat ruang *Business Center* yang terletak di depan hotel sekolah yang berfungsi sebagai outlet penjualan hasil karya siswa dan dikelola oleh siswa secara bergantian
- 8) Pos satpam yang terletak dekat gerbang sekolah dalam kondisi baik dan terawat
- 9) Koperasi sekolah yang menyediakan berbagai kebutuhan warga sekolah secara lengkap

e. Penataan Ruang Kerja

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

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

3. Potensi Guru

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

4. Fasilitas Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)

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

umumnya.

5. Perpustakaan

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

6. Laboratorium

Laboratorium yang terdapat di SMK Negeri 3 Magelang adalah:

a. Laboratorium Boga/ Dapur

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

b. Laboratorium Busana

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

c. Laboratorium Kecantikan

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

d. Laboratorium IPA

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

e. Laboratorium Komputer

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

f. Laboratorium Bahasa

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

7. Bimbingan Konseling

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

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

8. Bimbingan Belajar

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

9. Ekstrakurikuler

Ekstrakurikuler yang terdapat di SMK Negeri 3 Magelang diantaranya:

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

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

10. Organisasi dan Fasilitas OSIS

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

- a. Bidang Ketaqwaan Terhadap Tuhan Yang Maha Esa, yang terdiri dari 3 seksi, yaitu Seksi Agama Islam, Seksi Agama Kristen, dan Seksi Agama Katolik
- b. Bidang Kehidupan Berbangsa dan Bernegara, yang terdiri dari 2 seksi, yaitu Seksi Upacara dan Seksi Tonti
- c. Bidang Kepribadian dan Budi Pekerti Luhur, yang hanya terdiri dari

satu seksi, yaitu Seksi UKS

- d. Bidang Berorganisasi, Politik, dan Kepemimpinan, yang terdiri dari 2 seksi yaitu Seksi Humas dan Seksi Keamanan
- e. Bidang Keterampilan dan Kewirausahaan, yang hanya terdiri dari 1 seksi yaitu Seksi Koperasi
- f. Bidang Kesegaran Jasmani dan Daya Kreasi, yang terdiri dari 4 seksi yaitu Seksi Basket, Seksi Badminton, Seksi Voli, dan Seksi Tari
- g. Bidang Apresiasi dan Kreasi Seni, yang hanya terdiri dari 1 seksi yaitu Seksi Seni

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

11. Organisasi dan Fasilitas UKS

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

12. Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)

Ruang Tata Usaha terdapat di lantai 1, yang terdiri dari Ruang Kepala TU, ruang untuk bendahara, dan ruang untuk staf TU. Personalia Tata Usaha terdiri dari karyawan tetap dan tidak tetap, setiap karyawan mendapat giliran piket. Piket dilakukan pada pagi dan siang hari atau

pada sebelum dan setelah jam kerja Tata Usaha, sehingga apabila ada yang memerlukan bantuan Tata Usaha dapat segera ditangani.

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

13. Karya Ilmiah Guru

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

14. Koperasi Siswa

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

15. Tempat Ibadah

Mayoritas warga SMK Negeri 3 Magelang memeluk agama Islam sehingga keberadaan mushola sangatlah diperlukan oleh warga sekolah. Setiap hari warga sekolah menggunakan mushola yang berada di dalam komplek sekolah, tepatnya halaman depan sayap kiri sekolah. Di dalam mushola terdapat peralatan ibadah seperti beberapa mukena, sajadah, dan Al - Qur'an. Selain itu, terdapat papan jadwal waktu shalat, kotak infaq, dan juga papan informasi. Tempat wudhu berada di sebelah kanan mushola dan kaca berada di samping pintu mushola.

16. Kesehatan Lingkungan

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

17. Kondisi Lembaga

a. Struktur organisasi tata kerja

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

berdasarkan SK Kepala SMK Negeri 3 Magelang.

b. Program kerja lembaga

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

c. Pelaksanaan kerja

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

d. Iklim kerja antar personalia

Selama ini suasana kerja dan semangat kerja di lembaga dikatakan baik. Hubungan antar personal dijamin secara kekeluargaan. Hubungan antar pegawai juga terjalin dengan baik

e. Evaluasi program kerja

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

f. Hasil yang dicapai

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

g. Program pengembangan

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

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

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

Tabel 3. Program PPL di Sekolah

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

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

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

A. Persiapan PPL

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

1. Pengajaran Mikro

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

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicobakan dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik dari segi materi maupun cara penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL. Setiap melakukan praktik mengajar mikro mahasiswa diberi waktu 10 menit untuk pelajaran teori dan 15 menit untuk pelajaran praktek dengan kesempatan tampil minimal 4 kali ditambah 1 kali ujian.

2. Observasi

Observasi adalah kegiatan pengamatan di sekolah yang dituju untuk kegiatan PPL, yaitu SMK Negeri 3 Magelang. Observasi dilakukan setelah pendaftaran pelaksanaan PPL dan bersamaan dengan kegiatan pembelajaran

mikro, sehingga hasil dari pengamatan dapat direalisasikan langsung ketika melaksanakan pembelajaran mikro di bangku kuliah.

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

a. Observasi Kondisi Sekolah, meliputi:

1) Observasi Fisik Sekolah

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

2) Observasi Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan

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

3) Observasi Kegiatan Ekstrakurikuler dan Organisasi

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

b. Observasi Pembelajaran di Kelas dan Peserta Didik

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

1) Perangkat Pembelajaran

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

2) Proses Pembelajaran

a) Membuka Pelajaran

Pelajaran dibuka dengan salam dan doa kemudian dilanjutkan dengan apersepsi

b) Penyajian Materi

Guru menyampaikan materi berpedoman pada materi atau buku ajar

c) Metode Pembelajaran

Metode yang digunakan yaitu menyampaikan informasi (ceramah), tanya jawab, dan demonstrasi

d) Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan yaitu Bahasa Indonesia baku namun terkadang tidak baku (bercampur dengan Bahasa Jawa)

e) Penggunaan Waktu

Guru menggunakan waktu secara tepat sesuai dengan jam pelajaran yang telah ditentukan

f) Gerak

Gerak guru di dalam kelas adalah di depan kelas dan berkeliling di antara peserta didik

g) Cara Memotivasi Siswa

Dalam KBM di kelas, untuk memotivasi siswa dengan cara memberikan penghargaan dan nasehat

h) Teknik Bertanya

Teknik bertanya yang digunakan guru kepada siswa yaitu setelah selesai diberi penjelasan, guru menanyakan kejelasan siswa secara langsung. Di samping itu juga diberikan *post test* untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan

i) Teknik Penguasaan Kelas

Guru bersikap tanggap, baik, dan memberikan petunjuk yang jelas sehingga kegaduhan yang dilakukan siswa dapat segera diatasi

j) Penggunaan Media

Media yang digunakan dalam KBM ini adalah papan tulis dan LCD

k) Bentuk dan Cara Evaluasi

Untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa, evaluasi yang dilakukan berupa tes tertulis dan tes praktek

l) Menutup Pelajaran

Pelajaran ditutup dengan menyimpulkan materi yang telah disampaikan dan pemberitahuan tentang bahasan materi untuk pertemuan selanjutnya

3. Pembekalan

Pembekalan PPL dilaksanakan oleh dosen Program Studi dengan materi tentang mekanisme pelaksanaan PPL di sekolah, teknik pelaksanaan PPL, dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin akan terjadi selama pelaksanaan PPL

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

B. Pelaksanaan PPL

1. Kegiatan Praktik Mengajar

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

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

a. Praktik Mengajar dengan Bimbingan

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

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

Tabel 4. Agenda Pelaksanaan Pembelajaran

No.	Hari, Tanggal	Materi	Keterangan
1.	Selasa, 11 Agustus 2015	– PPM. Kontinental ○ Saus dan turunannya	Teori Kelas XI Boga 1
2.	Kamis, 13 Agustus 2015	– Pengetahuan Bahan Makanan ○ Sayur dan buah	Teori Kelas X Boga 3
3.	Selasa, 18 Agustus 2015	– PPM. Kontinental ○ Saus dan turunannya ○ Ulangan Harian	Teori Kelas XI Boga 1
4.	Kamis, 20 Agustus 2015	– Pengetahuan Bahan Makanan ○ Sayur dan buah	Teori Kelas X Boga 3
5.	Selasa, 25 Agustus 2015	– PPM. Kontinental ○ Appetizer	Teori Kelas XI Boga 1
6.	Kamis, 27 Agustus 2015	– Pengetahuan Bahan Makanan ○ Bumbu dan rempah	Teori Kelas X Boga 3
7.	Selasa,1 September 2015	– PPM. Kontinental ○ Salad dan Sandwich	Teori Kelas XI Boga 1
8.	Kamis, 3 September 2015	– Pengetahuan Bahan Makanan ○ Bahan Makanan Tambahan	Teori Kelas X Boga 3
9.	Selasa,8 September 2015	– PPM. Kontinental ○ Soup	Praktek Kelas XI Boga 1
10.	Kamis, 3 September 2015	– Pengetahuan Bahan Makanan ○ Ulangan harian bumbu dan rempah	Teori Kelas X Boga 3

Dalam setiap pertemuan terdapat beberapa materi yang harus disampaikan mengacu pada silabus dan RPP, serta mempertimbangkan

indicator yang harus dicapai dan mempertimbangkan kebutuhan waktu untuk praktek.

2. Evaluasi dan Penilaian

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

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisa Hasil Evaluasi Pembelajaran

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

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

2. Analisa Hasil PPL

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

a. Hambatan-hambatan PPL

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

di belakang kurang memperhatikan.

b. Solusi untuk Mengatasi Hambatan PPL

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

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

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

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

B. Saran

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

1. Bagi Sekolah

- a. Perlu adanya peningkatan dalam hal penambahan LCD

2. Bagi Mahasiswa

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

3. Bagi Universitas

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

DAFTAR PUSTAKA

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

LAMPIRAN

ADMINISTRASI PEMBELAJARAN
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN
TAHUN PELAJARAN 2015/2016



NAMA GURU : OKTAVIA WULANSARI
NIM : 12511244039

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
JL. Pierre Tendean No. 01 Magelang 56117
Telp (0293) 362210
2015

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

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

PROGRAM KEAHLIAN : TATA BOGA

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

KELAS/SEMESTER : X JASA BOGA / GANJIL DAN GENAP

TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

NAMA : OKTAVIA WULANSARI

NIM : 12511244039

ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran
Program Keahlian
Kompetensi Keahlian
Kelas
Tahun Pelajaran

: Pengetahuan Bahan Makanan
: Tata Boga
: Jasa Boga
: X / 1 dan 2
: 2015/2016

SEMSERTER GANJIL

SEMESTER GANJIL

No		Hari dan tanggal						Hari
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Efektif
1	Juli				2,30			2
2	Agustus				6,13,20,27			4
3	September				3,10,17			3
4	Oktober				8,29			2
5	November				5,12,19,26			4
6	Desember							
	Jumah							16

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

F/751/Wakasek 1 /3.1
13 Juli 2014

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

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

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

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

Oktavia Wulansari
NIM. 12511244039

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

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

SEMESTER GANJIL

1. Jumlah jam mata pelajaran dalam satu semester
Semester 1 = $16 \times 3 \text{ jam} = 48 \text{ jam}$
2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan harian : 2 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulangan umum : 2 jamJumah : 6 jam
3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester 42 jam
4. Jumlah 42 jam program keahlian dibagikan untuk 7 Kompetensi Inti/
7 Kompetensi Dasar

SEMESTER GENAP

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

F/751/Wakasek 1 /3.1
13 Juli 2014

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

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

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

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

Oktavia Wulansari
NIM. 12511244039

PROGRAM SEMESTER

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

No	Jenis kegiatan	Sasaran	Alokasi waktu	Keterangan
1	Program Persiapan Mengajar	<ul style="list-style-type: none"> - Analisa hari efektif - Perhitungan alokasi waktu - Program tahunan - Rencana pelaksanaan pembelajaran 	Diluar jam	1 x tatap muka = 3 jam
2	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	42 jam	
3	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
4	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
5	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		48 jam	

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

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

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

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

Oktavia Wulansari
NIM. 12511244039

PROGRAM SEMESTER

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

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

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

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

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

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

Oktavia Wulansari
NIM. 12511244039

SILABUS



PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

TINGKAT : X

MATA PELAJARAN : PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

SMK NEGERI 3 MAGELANG

JL. Pierre Tendean No. 01 Telp (0293) 362210

2013

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/ SMAK

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi</p>	Daging dan Hasil olahnya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan daging dan berbagai jenis hasil olah daging <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang daging dan hasil olahnya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok 	6 Jpl (@ 2 x 3 Jpl) atau 3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar struktur dan potongan daging daging dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait daging dan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		<p>fungsi ,mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan.</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan penilaian mutu dan keempukan daging secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap daging, serta keempukan daging dari berbagai bagian-bagian daging Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang daging dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian daging secara berkelompok Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu,dan pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan daging serta hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji 	<p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		<p>hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none"> Alat pengolahan makanan
3.1. Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya					
4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan					

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.3. Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya</p> <p>4.3. Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p>		<p>pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada ikan dan hasil olahannya</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu ikan segar, pengaruh pengolahan terhadap ikan, dan hasil olahannya Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahannya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahannya 	<p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		n makanan
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta	Susu dan hasil olahannya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video/gambar/bahan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamata 	8 Jpl (@ 2 x 4	<ul style="list-style-type: none"> Gambar susu dan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.4. Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahnya</p> <p>4.4. Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan</p>		<p>sebenarnya yang berkaitan dengan susu, dan hasil olah susu</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang susuterkait dengan fungsi, komposisi, mutu , proses pembuatan hasil olahdan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada susu dan hasil olahnya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu susu segar, pengaruh pengolahan terhadap susu, dan hasil olahnya secara berkelompok Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan , penilaian mutu dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil 	<p>n sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	<p>Jpl) atau 4 minggu</p>	<p>hasil olah susu</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek susu dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait susu dan hasil olahnya Alat pengolaha n makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>olahnya</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahnya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahnya 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.5. Menganalisis bahan makanan dari telur dan hasil olahnya</p> <p>4.5. Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan</p>	Telur dan hasil olahnya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur telur dan berbagai jenis hasil olah telur <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang telur dengan struktur, bagian-bagian, komposisi, fungsi , mutu telur dan proses pembuatan hasil olah telur; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada telur dan hasil olahnya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu telur segar, pengaruh pengolahan terhadap telur, dan hasil olahnya secara berkelompok Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik</p>	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar struktur telur dan jenis-jenis hasil olah telur telur dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait telur dan hasil olahnya Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>literatur dari berbagai sumber buku tentang telur dan hasil olahannya</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu telur, pengaruh pengolahan terhadap mutu telur dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusitelur dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusitelur dan hasil olahannya 	serta sikap selama proses berlangsung		
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi</p>	Lemak dan minyak	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan lemak dan minyak <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang lemak dan minyak terkait dengan komposisi, fungsi, mutu , sifat-sifat lemak dan minyak pengaruh pengolahan; serta hubungan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis 	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Bahan praktek lemak dan minyak • Referensi / bahan ajar terkait lemak dan minyak • Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.6. Menganalisis bahan makanan dari Lemak dan minyak</p> <p>4.6. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahan</p>		<p>pengolahan dengan perubahan pada sifat lemak dan minyak</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu lemak dan minyak, perbandingan lemak dan minyak; pengaruh pengolahan terhadap lemak dan minyak Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang lemak dan minyak <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu lemak dan minyak; , pengaruh pengolahan terhadap mutu lemak dan minyak <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusilemak dan minyak Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusilemak dan minyak 	<p>kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan	Serealisa	Mengamati :	Observasi	8 Jpl (@	• Video/Ga

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	(gandum dan beras) dan hasil olahannya	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur sereal <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang sereal terkait dengan struktur, komposisi, fungsi, mutu, sifat-sifat sereal dan hasil olahannya; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat sereal dan hasil olahannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu sereal dan hasil olahannya; pengaruh pengolahan terhadap sereal dan hasil olahannya Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang sereal dan hasil olahnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu sereal; , pengaruh pengolahan 	<ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	2 x 4 Jpl) atau 2 minggu	<p>mbar sereal dan hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek sereal dan hasil olahannya Referensi / bahan ajar terkait sereal dan hasil olahannya Alat pengolahan makanan
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja					
3.7. Memilih bahan makanan dari sereal (gandum dan beras) dan hasil olahannya					
4.7. Menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dari sereal akibat pengolahan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>terhadap mutu sereal dan hasil olahnya</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusisereal dan hasil olahnya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusisereal dan hasil olahnya 			
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.8. Memilih bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahnya</p> <p>4.1. Membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan dan hasil olahnya</p>	Kacang-kacangan dan hasil olahnya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur kacang-kacangan dan hasil olahnya <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang kacang-kacangan terkait dengan struktur, fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat Kacang-kacangan dan hasil olahnya ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat Kacang-kacangan dan hasil olahnya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu kacang-kacangan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan</p>	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar kacang-kacangan dan hasil olahnya Bahan praktek kacang-kacangan dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait kacang-kacangan dan hasil olahnya Alat pengolahan makanan

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>makanan dari sayuran dan buah-buahan</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan terkait dengan struktur, komposisi, mutu , sifat-sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan; fungsi, pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan,; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis 	<p>berdiskusi, uji coba dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		<ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek sayuran dan buah-buahan Referensi / bahan ajar terkait sayuran dan buah-buahan Alat pengolahan makanan
<p>3.9. Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</p>					
<p>4.2. Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan</p>					

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pada situasi kerja		<p>pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan identifikasi secara berkelompok bumbu dan rempah dari berbagai wujud/bentuk, Melakukan penilaian mutu bumbudan rempah,; pengaruh pengolahan terhadap bumbudan rempah Mendiskusikan hasil identifikasi dan uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari bumbudan rempah <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bumbudan rempah; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bumbudan rempah. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusibumbudan rempah Mempresentasikan laporan 	<p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		
3.10. Membedakan bumbu dan rempah					
4.10. Mengevaluasi bumbudan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk rasa, bau, warna					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		hasil uji coba dan diskusibumbu dan rempah			
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.11. Mendeskripsikan bahan makanan tambahan</p> <p>4.11. Mengevaluasi sifat-sifat bahan makanan tambahan</p>	Bahan makanan tambahan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan bahan makanan tambahan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan tambahan terkait dengan, fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat bahan makanan tambahan ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan tambahan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobadan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan tambahan ,; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan tambahan Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan tambahan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar bahan makanan tambahan Bahan praktek bahan makanan tambahan Referensi / bahan ajar terkait bahan makanan tambahan Alat pengolahan makanan

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
(kopi, teh, coklat)		minuman (kopi, teh, coklat)	Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		<ul style="list-style-type: none"> Alat pengolahan makanan
4.12. Mengevaluasi perubahan sifat kopi, teh, coklat akibat proses pengolahan		<p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobadan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat),; pengaruh pengolahan terhadap bahan minuman (kopi, teh, coklat) Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat) <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat) ; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat) <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusibahan makanan tambahan Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusibahan minuman (kopi, teh, coklat) 			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja	Gula dan hasil olahnya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamata 	4 Jpl (@ 2 x 2	<ul style="list-style-type: none"> Video/Ga

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.13. Menganalisis bahan makanan dari gula dan hasil olahannya</p> <p>4.13. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat gula saat pengolahan</p>		<p>video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan jenis-jenis gula dan hasil olahannya</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang gula dan hasil olahannya dengan fungsi, jenis,, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah gula dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada gula dan hasil olahannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu gula dan hasil olahannya, pengaruh pengolahan terhadap gula dan hasil olahannya, Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang gula dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan 	<p>n sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	<p>Jpl) Atau 2 minggu</p>	<p>mbar jenis-jenis gula dan hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none"> gula dan hasil olahannya Referensi / bahan ajar terkait gula dan hasil olahannya Alat pengolahan makanan

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

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

KELAS X

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya	1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.14. Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahnya 3.15. Menganalisis bahan makanan dari unggas hasil olahnya 3.16. Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil laut (fish and sea food) 3.17. Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahnya 3.18. Menganalisis bahan makanan dari telur dan hasil olahnya 3.19. Menganalisis lemak dan minyak 3.20. Memilih bahan makanan dari sereal (gandum dan beras) dan hasil olahnya 3.21. Memilih bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahnya 3.22. Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan 3.23. Membedakan bumbu dan rempah 3.24. Mendeskripsikan bahan makanan tambahan 3.25. Mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat) 3.26. Menganalisis bahan makanan dari gula dan hasil olahnya
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.3. Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan 4.4. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan 4.5. Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan 4.6. Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan 4.7. Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan 4.8. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahan 4.9. Menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dari sereal akibat pengolahan 4.10. Membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan dan hasil olahnya 4.11. Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyajian bahan dan proses pengolahan 4.12. Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau, warna 4.13. Mengevaluasi sifat-sifat bahan makanan tambahan 4.14. Mengevaluasi perubahan sifat kopi, teh, coklat akibat proses pengolahan

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
	4.15. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat gula saat pengolahan

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

**MATA PELAJARAN : PBM (Pengetahuan
Bahan Makanan)**
KELAS : X
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2015 - 2016

OKTAVIA WULANSARI
12511244039

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**(RPP)**

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

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.

- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.9 Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah - buahan
- 4.9 Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan

C. Indikator Pencapaian

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

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

- 1. Menjelaskan pengertian sayur dan buah
- 2. Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah
- 3. Mengidentifikasi struktur dan komposisi sayuran dan buah
- 4. Mengidentifikasi sifat fungsional sayuran dan buah
- 5. Menjelaskan kualitas sayuran dan buah
- 6. Menjelaskan pengujian kesegaran sayuran dan buah
- 7. Menjelaskan cara menyimpan sayuran dan buah
- 8. Menjelaskan manfaat sayuran dan buah

E. Materi pembelajaran

- 1. Pengertian sayuran dan buah
- 2. Jenis-jenis sayuran dan buah
- 3. Struktur dan komposisi sayuran dan buah
- 4. Sifat fungsional sayuran dan buah

- Kualitas sayuran dan buah
- Pengujian kesegaran sayuran dan buah
- Cara penyimpanan sayuran dan buah
- Manfaat sayuran dan buah

F. Model/Metode Pembelajaran

- Pendekatan : *Student centered*
- Model Pembelajaran : *Quantum Teaching*
- Metode : *Game Question*

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1

P

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

	<p>menyusun pertanyaan minimal 2 masalah/ pertanyaan yang memberikan waktu kepada siswa untuk berdiskusi mengenai sayuran dan buah.</p> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <ol style="list-style-type: none"> Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan: <ol style="list-style-type: none"> Pengertian sayur Jenis-jenis sayuran Sifat fungsional sayuran Kualitas sayuran Pengujian kesegaran sayuran Cara menyimpan sayuran Manfaat sayuran Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut Menjawab pertanyaan –pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasar informasi yang telah dikumpulkan Peserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literature dari berbagai sumber <p>4. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara: <ol style="list-style-type: none"> Memeriksa jawaban kembali Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan. <p>5. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik dalam kelompok menyiapkan bahan presentasi hasil kerja kelompok Berdasar undian, peserta didik mempresentasikan hasil diskusi Presentasi dilengkapi dengan Tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta didik terhadap sayuran dan buah. 	<p>30 menit</p> <p>60 menit</p>
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Peserta didik dibimbing guru melakukan <i>review</i> materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik Memberikan motivasi kepada peserta didik 	25 menit

	tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan 3. Guru memberikan post test untuk mengukur pengetahuan yang sudah didapat siswa selama pembelajaran 4. Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya.	
Total		135 menit

Pertemuan 2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Mengucapkan salam pada peserta didik Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran: (1) Pengecekan kebersihan kelas, (2) Pengaturan tempat duduk, (3) Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran, dan (4) Mengabsen siswa Mengarahkan dan membimbing peserta didik untuk focus pada materi tentang sayuran dan buah Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan sayuran dan buah. Guru memberikan gambaran tentang pentingnya memahami konsep sayuran dan buah. Guru membagi peserta didik dalam kelompok, setiap kelompok 6 orang Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi sayuran dan buah. 	15 menit
Kegiatan Inti	1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Memberikan gambaran tentang sayuran dan buah agar menumbuhkan rasa ingin tahu siswa Mengajukan pertanyaan terbuka “apa saja jenis buah-buahan?” Memotivasi peserta didik untuk membaca, menganalisis, mendiskusikan bumbu dan rempah. 	15 menit
	2. Menanya <ul style="list-style-type: none"> Menekankan kepada peserta didik untuk menyusun pertanyaan minimal 2 masalah/ pertanyaan yang memberikan waktu kepadasiswa untukberdiskusi mengenai sayuran dan buah. 	30 menit
	3. Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber Peserta didik mengumpulkan informasi 	60 menit

	<p>yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Pengertian buah 2) Jenis-jenis buah 3) Sifat fungsional buah 4) Kualitas buah 5) Pengujian kesegaran buah 6) Cara menyimpan buah 7) Manfaat buah <p>c. Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut</p> <p>d. Menjawab pertanyaan –pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasar informasi yang telah dikumpulkan</p> <p>e. Peserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literature dari berbagai sumber</p> <p>4. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara: <ol style="list-style-type: none"> a. Memeriksa jawaban kembali b. Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain • Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan. <p>5. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dalam kelompok menyiapkan bahan presentasi hasil kerja kelompok • Berdasar undian, peserta didik mempresentasikan hasil diskusi • Presentasi dilengkapi dengan Tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta didik terhadap sayuran dan buah. 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik dibimbing guru melakukan <i>review</i> materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik 2. Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan 3. Guru memberikan post test untuk mengukur pengetahuan yang sudah didapat siswa selama pembelajaran 4. Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya. 	25 menit
Total		135 menit

SOAL ULANGAN HARIAN SAYURAN DAN BUAH

A. PILIHAN GANDA

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> Jenis sayuran yang berasal dari bunga adalah ... <ol style="list-style-type: none"> Oyong Jantung pisang Kenikir Teratai Seledri Sayuran yang berasal dari tunas muda adalah ... <ol style="list-style-type: none"> Jantung pisang Tunas kelapa Rebung Ketela Kecipir Sayuran berwarna merah dan kuning mempunyai kandungan zat warna ... <ol style="list-style-type: none"> Klorofil Karotin Sulfur Omega Karotenoid | <ol style="list-style-type: none"> Agar antioksidan dari buah tomat meningkat, maka sebelum diolah harus melalui proses ... <ol style="list-style-type: none"> Pengkulitan Perebusan Pemblanching Penyiangan Penggorengan Contoh sayuran yang harus disimpan dalam <i>crisper</i> ... <ol style="list-style-type: none"> Terong Ubi Bawang Kangkung Asparagus |
|---|---|

B. MENJODOHKAN

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> Contoh dari legume vegetables Sayuran yang harus disimpan dalam suhu ruang Sayuran yang banyak mengandung potassium Buah yang mempunyai daging kaku Buah yang dapat mengalami <i>browning</i> | <ol style="list-style-type: none"> Buncis Salak Pisang Kubis Bayam Durian Singkong Jagung |
|---|---|

C. BENAR SALAH

- Penyiangan adalah memisahkan antara bagian sayur atau buah yang dipakai dan tidak dipakai
- Pisang sebaiknya disimpan dengan cara diletakkan dalam refrigerator
- Fungsi buah adalah sebagai garnish
- Buah yang matang cocok untuk diolah menjadi kripik
- Zat pada buah-buahan umumnya mengandung vitamin C

D. ISIAN SINGKAT

- Zat yang menyebabkan jengkol berbau tajam adalah ...
- Buah biasanya diawetkan dengan cara ...
- Buah yang berfungsi menjaga kesehatan kulit mempunyai kandungan vitamin ...
- Stone fruit adalah ...
- Sayur sawi dan bayam sebaiknya disimpan dengan cara ...

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

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

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembanga berbagai keterampilan mengelola dan menyajiakan makanan konntinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mneyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 Menunjukan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari siakap ilmiah.

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab implementasi sikap kerja

3.10 Membedakan bumbu dan rempah

4.10 Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk rasa, bau, warna

C. Indikator Pencapaian

3.1.1 Menjelaskan pengertian dari bumbu dan rempah

3.1.2 Menjelaskan komposisi dari bumbu dan rempah

3.1.3 Menjelaskan struktur dari bumbu dan rempah

3.1.4 Menjelaskan mutu dari bumbu dan rempah

3.1.5 Menjelaskan fungsi dari bumbu dan rempah

3.1.6 Menjelaskan sifat-sifat dari bumbu dan rempah

3.1.7 Menjelaskan pengaruh pengolahan bumbu dan rempah

3.1.8 Menganalisis hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah

4.1.1. Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau, dan warna

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Menjelaskan pengertian dari bumbu dan rempah
2. Menjelaskan komposisi dari bumbu dan rempah
3. Menjelaskan struktur dari bumbu dan rempah
4. Menjelaskan mutu dari bumbu dan rempah
5. Menjelaskan fungsi dari bumbu dan rempah
6. Menjelaskan sifat-sifat dari bumbu dan rempah
7. Menjelaskan pengaruh pengolahan bumbu dan rempah
8. Menganalisis hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah
9. Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau, dan warna

E. Materi pembelajaran

1. Struktur dari bumbu dan rempah
2. Komposisi dari bumbu dan rempah
3. Mutu dari bumbu dan rempah

4. Fungsi dari bumbu dan rempah
5. Sifat-sifat dari bumbu dan rempah
6. Pengaruh pengolahan bumbu dan rempah
7. Hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah
8. Bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau, dan warna

F. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengucapkan salam pada peserta didik b. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran: (1) Pengecekan kebersihan kelas, (2) Pengaturan tempat duduk, (3) Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran, dan (4) Mengabsen siswa c. Mengarahkan dan membimbing peserta didik untuk focus pada materi tentang bumbu dan rempah d. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan bumbu dan rempah e. Guru memberikan gambaran tentang pentingnya memahami konsep bumbu dan rempah f. Guru membagi peserta didik dalam kelompok, setiap kelompok 6 orang g. Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi bumbu dan rempah.	20 menit
Kegiatan Inti	1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Peserta didik mengamati video tentang bumbu dan rempah b. Menanyakan kepada peserta didik tentang tayangan gambar untuk mengarahkan peserta didik pada materi bumbu dan rempah c. Mengajukan pertanyaan terbuka “apa yang dimaksud dengan bumbu dan rempah?” d. Memotivasi peserta didik untuk membaca, menganalisis, mendiskusikan bumbu dan rempah. 	15 menit

	<p>2. Menanya</p> <ol style="list-style-type: none">Menekankan kepada peserta didik untuk menyusun pertanyaan minimal 2 masalah/ pertanyaan yang relevan dengan hasil pengamatanPeserta didik menuliskan problem statemen berkaitan dengan materi yang diamati	30 menit
	<p>3. Mengumpulkan Data</p> <ol style="list-style-type: none">Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumberPeserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan:(1) Identifikasi bentuk, rasa, bau, dan warna bumbu dan rempah, (2) mutu, (3) sifat/ cara penanganan, (4) Cara penyimpanan (5) fungsi,Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebutMenjawab pertanyaan –pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasar informasi yang telah dikumpulkanPeserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literature dari berbagai sumber	60 menit
	<p>4. Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none">Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara:<ol style="list-style-type: none">Memeriksa jawaban kembaliMelakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lainHasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan.	
	<p>5. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">Peserta didik dalam kelompok menyiapkan bahan presentasi hasil kerja kelompokBerdasar undian, peserta didik mempresentasikan hasil diskusi	

	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi dilengkapi dengan Tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta didik terhadap peralatan pengolahan makanan. • Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi, yakni: Mutu dari bumbu dan rempah, fungsi dari bumbu dan rempah, sifat-sifat dari bumbu dan rempah, pengaruh pengolahan bumbu dan rempah 	
Penutup	1.Peserta didik dibimbing guru melakukan <i>review</i> materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik 2.Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan 3.Guru memberikan post test untuk mengukur pengetahuan yang sudah didapat siswa selama pembelajaran 4.Guru memberikan post test untuk mengukur pengetahuan yang sudah didapat siswa selama pembelajaran 5.Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya.	25 menit
Total		135menit

G. Model/Metode Pembelajaran

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

H. Alat/media/sumber pembelajaran

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

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

F/751/Wakasek 1/3.2
14 – Juli - 2014

ADMINISTRASI PEMBELAJARAN
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN
KONTINENTAL
TAHUN PELAJARAN 2015/2016



NAMA GURU : OKTAVIA WULANSARI
NIM : 12511244039

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
JL. Pierre Tendean No. 01 Magelang 56117
Telp (0293) 362210
2015

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

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

PROGRAM KEAHLIAN : TATA BOGA

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

KELAS/SEMESTER : XI JASA BOGA / GANJIL DAN GENAP

TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

NAMA : OKTAVIA WULANSARI

NIM : 12511244039

ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran
Program Keahlian
Kompetensi Keahlian
Kelas
Tahun Pelajaran

: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
: Tata Boga
: Jasa Boga
: XI / 1 dan 2
: 2015/2016

SEMSERTER GANJIL

SEMESTER GANJIL

No		Hari dan tanggal						Hari
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Efektif
1	Juli		28					1
2	Agustus		4,11,18,25					4
3	September		1,8,15,22,29					5
4	Oktober		20,27					2
5	November		3,17,24					3
6	Desember							
	Jumah							15

SEMESTER GENAP

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

F/751/Wakasek 1 /3.1
13 Juli 2014

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

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

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

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

Oktavia Wulansari
NIM. 12511244039

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

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

SEMESTER GANJIL

1. Jumlah jam mata pelajaran dalam satu semester
Semester 1 = $15 \times 7 \text{ jam} = 105 \text{ jam}$
2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan harian : 2 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulangan umum : 2 jam
 - Jumah : 6 jam
3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester 99 jam
4. Jumlah 39 jam program keahlian dibagikan untuk 7 Kompetensi Inti/
7 Kompetensi Dasar

SEMESTER GENAP

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

F/751/Wakasek 1 /3.1
13 Juli 2014

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

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

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

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

Oktavia Wulansari
NIM. 12511244039

PROGRAM SEMESTER

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

No	Jenis kegiatan	Sasaran	Alokasi waktu	Keterangan
1	Program Persiapan Mengajar	<ul style="list-style-type: none"> - Analisa hari efektif - Perhitungan alokasi waktu - Program tahunan - Rencana pelaksanaan pembelajaran 	Diluar jam	1 x tatap muka = 7 jam
2	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	99 jam	
3	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
4	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
5	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		105 jam	

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

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

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

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

Oktavia Wulansari
NIM. 12511244039

PROGRAM SEMESTER

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

No	Jenis kegiatan	Sasaran	Alokasi waktu	Keterangan
1	Program Persiapan Mengajar	- Analisa hari efektif - Perhitungan alokasi waktu - Program tahunan - Rencana pelaksanaan pembelajaran	Diluar jam	1 x tatap muka = 7 jam
2	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	27 jam	
3	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
4	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
5	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		33 jam	

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

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

Dra. Affifah Nur Widayati
 NIP. 19671025 199412 2 003

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

Oktavia Wulansari
 NIM. 12511244039

SILABUS



PROGRAM STUDI KEAHLIAN	: TATA BOGA
KOMPETENSI KEAHLIAN	: JASA BOGA
TINGKAT	: XI
MATA PELAJARAN	: PM. KONTINENTAL

SMK NEGERI 3 MAGELANG
JL. Pierre Tendean No. 01 Telp (0293) 362210
2013

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kelas/ Semester : XI/1 dan 2
 Kompetensi Inti :

KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

KI3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Makanan Kontinental	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p>	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara Negara-negara dalam lingkup kontinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Kerja kelompok untuk mengklasifikasi makanan continental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok 	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat salad Indonesia</p>		<ul style="list-style-type: none">
3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental					
4.1 Mengklasifikasi berbagai menu makanan continental berdasarkan karakteristiknya					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> kaldu (stock) Pembuatan kaldu (stock) 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang kaldu (stock) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat kaldudan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Menganalisis hasil praktik membuat kaldu secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 	Tes Kinerja membuat kaldu		
3.2 Menganalisis kaldu (stock)					
4.1. Membuat kaldu (stock)					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai	<ul style="list-style-type: none"> Saus dan turunannya Pembuatan Saus dan 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang saus dan turunannya <p>Menanya</p>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.	turunannya	<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, karaktertik jenis saus, turunan saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus di Indonesia dan continental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok membedakan berbagai jenis saus yang telah diolah, dan mencatat sebgai sumber data <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannyaMengkomunikasikan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan saus dan turunannya Mempresentasikan hasil praktik pembuatan saus dan turunannya 	<p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>membuat saus dan turunannya</p>		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.3 Membedakan saus (sauce) dan turunannya					
3.4 Membuat saus (sauce) dan turunannya					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan	<ul style="list-style-type: none"> makanan 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap</p>	<p>3 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.4 Menganalisis makanan pembuka (appetizer)</p> <p>4.4. Membuat makanan pembuka (appetizer)</p>	<p>pembuka (appetizer)</p> <ul style="list-style-type: none"> Pembuatan makanan pembuka (appetizer) 	<p>tentang makanan pembuka (appetizer)</p> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (appetizer) serta apakah secara tradisional makanan Indonesia memiliki makanan pembuka (appetizer) seperti pada makanan konridental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik makanan pembuka dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan 	<p>selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat makanan pembuka (appetizer)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		praktik pengolahan makanan pembuka • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan pembuka			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	• Salad • Pembuatan Salad	Mengamati • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi Menanya • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, saus yang digunakan, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan salad serta apakah ada perbedaan antara salad Indonesia dan konrinental Mengumpulkan Data • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik salad dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan Mengasosiasi • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat salad	3 minggu	• foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.1 Menganalisis salad		dan praktik membuat salad			
4.5. Menyiapkan salad		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat salad Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat salad 			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	3.2 Sandwich 3.3 Pembuatan Sandwich	<p>Mengamati</p> <p>3.4 Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Sandwich</p> <p>Menanya</p> <p>3.5 Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan Sandwich serta apakah pada pola makanan tradisional Indonesia mengenal hidangan Sandwich</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>3.6 Melakukan praktik membuat Sandwich dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja 3.11 membuat Sandwich</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		3.7 Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat Sandwich 3.8 Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat Sandwich Mengkomunikasikan 3.9 Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat Sandwich 3.10 Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat Sandwich			
3.12 Mendeskripsikan Sandwich					
3.13 Membuat Sandwich					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari sayuran dan telur Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur 	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari sayuran dan telur Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sayuran dan telur serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari sayuran dan telur Indonesia dan konrinental Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja <ul style="list-style-type: none"> membuat hidangan 	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>• Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur</p> <p>4.7 Membuat hidangan dari sayuran dan telur</p>		<p>pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur 	<p>dari sayuran dan telur</p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari pasta Pembuatan hidangan dari pasta 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari pasta <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari pasta serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari pasta Indonesia dan konrinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>• Mendeskripsikan hidangan dari pasta</p> <p>4.8 Membuat hidangan dari pasta</p>		<p>berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat hidangan pasta dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari pasta Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta 	<p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> membuathidangan dari pasta 		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari unggas Pembuatan hidangan dari unggas 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari unggas <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari unggas</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari unggas Indonesia dan koninental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan dari unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari unggas</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</p>	<p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> membuat hidangan dari unggas 		
3.9 Mendeskripsikan hidangan dari unggas					
4.9. Membuat hidangan dari unggas					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari daging Pembuatan hidangan dari daging 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari daging <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari daging serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari daging Indonesia dan konrinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan dari daging dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>membuat hidangan dari daging</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.10 Mendeskripsikan hidangan dari daging					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.10. Membuat hidangan dari daging		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari daging Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging 			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari sea food Pembuatan hidangan dari sea food 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari sea food <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sea food serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari sea food Indonesia dan konridental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan dari sea food dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari sea food</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.11 Mendeskripsikan hidangan dari sea food 4.11. Membuat hidangan dari sea food		Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sea food Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sea food Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sea food Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sea food 			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berketerampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian	<ul style="list-style-type: none"> makanan penutup (dessert) Pembuatan makanan penutup (dessert) 	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup (dessert) Menanya <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan penutup (dessert) serta apakah apakah pada pola makanan Indonesia mengenal makanan penutup (dessert)</p> Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat makanan penutup (dessert) dan mencatat temuan 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat makanan	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.12 Menganalisis makanan penutup (dessert)</p> <p>4.12. Membuat makanan penutup (dessert)</p>		<p>saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (dessert) Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (dessert) <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat makanan penutup (dessert) Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (dessert) 	penutup (dessert)		

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

KELAS XI

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan continental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.5 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental 3.6 Memedakanb jenis, karakteristik dan fungsi berbagai potongan bahan makanan 3.7 Menganalisis kaldu (stock) 3.8 Membedakan saus (sauce) dan turunannya 3.9 Menganalisis makanan pembuka (appetizer) 3.10 Menganalisis salad 3.11 Mendeskripsikan Sandwich 3.12 Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur 3.13 Mendeskripsikan hidangan dari pasta 3.14 Mendeskripsikan hidangan dari unggas 3.15 Mendeskripsikan hidangan dari daging 3.16 Mendeskripsikan hidangan dari sea food 3.17 Menganalisis makanan penutup (dessert)
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Mengklasifikasi berbagai menu makanan continental berdasarkan karakteristiknya 4.2. Membuat potongan bahan makanan 4.3. Membuat kaldu (stock) 4.4. Membuat Saus (sauce) turunannya 4.5. Membuat makanan pembuka 4.6. Menyiapkan salad 4.7. Membuat Sandwiches 4.8. Membuat hidangan dari sayuran dan telur 4.9. Membuat hidangan dari pasta 4.10. Membuat hidangan dari unggas 4.11. Membuat hidangan dari daging 4.12. Membuat hidangan dari sea food 4.13. Membuat makanan penutup (dessert)

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN : PM KONTINENTAL
KELAS : XI
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2015 - 2016

OKTAVIA WULANSARI
12511244039

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

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

A. Kompetensi Inti:

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.3 Menganalisis kaldu (*stock*)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1.1.1 Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 1.1.2 Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam membuat kaldu (*stock*)
- 3.1.1 Menjelaskan pengertian kaldu (*stock*)
- 3.1.2 Menjelaskan macam kaldu
- 3.1.3 Menyebutkan bahan-bahan dalam pembuatan kaldu
- 3.1.4 Menyebutkan fungsi kaldu
- 3.1.5 Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan kaldu
- 3.1.6 Menjelaskan cara penyimpanan kaldu
- 3.1.7 Menyebutkan kriteria hasil kaldu

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran siswa diharapkan dapat:

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

E. Model pembelajaran

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

F. Materi Ajar

- 1. Pengertian kaldu
- 2. Macam kaldu
- 3. Bahan-bahan dalam pembuatan kaldu
- 4. Fungsi kaldu
- 5. Alat yang digunakan dalam pembuatan kaldu
- 6. Cara penyimpanan kaldu
- 7. Kriteria hasil kaldu

G. Media dan sumber belajar

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

H. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Kegiatan siswa	Alokasi waktu
Pendahuluan	<div>1. Guru mengucapkan salam, berdoa, dan presensi</div> <div>2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran</div> <div>3. Apersepsi Guru menanyakan dan mengembangkan pengetahuan siswa tentang kaldu</div> <div>4. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan kegiatan yang akan dilakukan</div> <div>5. Guru mengkondisikan siswa untuk menerima pelajaran dan</div>	<div>Mendengarkan dengan cermat, menyimak dan bertanya jika belum jelas</div> <div>Memberi umpan balik terhadap pertanyaan yang guru berikan</div>	25 menit

	membagi kelompok		
Inti	1. Mengamati Guru memberikan gambaran tentang kaldu agar menumbuhkan rasa ingin tahu siswa	Mengamati gambar dan materi dengan baik	95 menit
	2. Menanya Guru memberikan waktu kepada siswa untuk berdiskusi mengenai kaldu (<i>stock</i>)	Bertanya dan menanggapi mengenai materi <i>stock</i>	
	3. Mengumpulkan data <ul style="list-style-type: none">Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok terdiri dari 3-4 siswaSetiap kelompok diberi tugas untuk berdiskusi tentang <i>stock</i>, setiap kelompok diberi tugas yang berbeda topic tetapi masih satu tema pembelajaranSetelah selesai, siswa diminta mempresentasikan hasil yang didapat	Siswa mencari jawaban melalui internet Siswa mendapat bimbingan dari guru Siswa memberikan pertanyaan, menanggapi, dan menyempurnakan hasil diskusi kelompok lain	45 menit
	4. Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none">Setiap kelompok menganalisis hasil diskusi tentang kalduPeserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara:		
			100 menit

	<div><div><div>a. Memeriksa jawaban kembali</div><div>b. Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain</div></div><ul style="list-style-type: none">• Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan.</div> <div>5. Mengomunikasikan<ul style="list-style-type: none">• Setiap kelompok presentasi• Guru menyimak presentasi sambil menilai siswa• Guru memberi penguatan materi di akhir diskusi</div>		30 menit
Penutup	<div><div>1. Guru bersama siswa membuat rangkuman hasil diskusi</div><div>2. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran</div><div>3. Guru menyampaikan materi kegiatan dipertemuan yang akan datang</div><div>4. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam</div></div>		20 menit
TOTAL			315menit

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

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

A. Kompetensi Inti:

KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
- 2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.6. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.4. Membedakan saus (*sauce*) dan turunannya
- 4.1. Membuat Saus (*sauce*) turunannya

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 2.1.1 Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.2 Menjelaskan pengertian saus
- 2.1.3 Menjelaskan jenis-jenis saus
- 2.1.4 Menjelaskan karakteristik jenis saus
- 2.1.5 Menjelaskan turunan jenis saus
- 2.1.6 Menyebutkan bahan yang digunakan dalam pembuatan saus
- 2.1.7 Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan saus
- 2.1.8 Menjelaskan proses pembuatan saus

- 2.1.9 Menjelaskan proses yang terjadi saat pembuatan saus
- 2.1.10 Menjelaskan kriteria hasil dan penyimpanan saus
- 2.1.11 Menjelaskan cara penyimpanan saus

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran siswa diharapkan dapat:

- 1. Menjelaskan pengertian saus
- 2. Menjelaskan jenis-jenis saus
- 3. Membedakan jenis saus dan turunannya
- 4. Menjelaskan karakteristik jenis saus
- 5. Menjelaskan turunan jenis saus
- 6. Menyebutkan bahan yang digunakan dalam pembuatan saus
- 7. Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan saus
- 8. Menjelaskan proses pembuatan saus
- 9. Menjelaskan proses yang terjadi saat pembuatan saus
- 10. Menjelaskan kriteria hasil dan penyimpanan saus
- 11. Menjelaskan cara penyimpanan saus

E. Model pembelajaran

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

F. Materi Ajar

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

G. Media dan sumber belajar

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

H. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Kegiatan siswa	Alokasi waktu
Pendahuluan	a. Guru mengucapkan salam, berdoa, dan presensi b. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran c. Apersepsi	Mendengarkan dengan cermat, menyimak dan bertanya jika belum jelas	25 menit

	<p>Guru menanyakan dan mengembangkan pengetahuan siswa tentang saus</p> <p>d. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan kegiatan yang akan dilakukan</p> <p>e. Guru mengkondisikan siswa untuk menerima pelajaran dan membagi kelompok</p>	<p>Memberi umpan balik terhadap pertanyaan yang guru berikan</p>	
Inti	<p>a. Mengamati Guru memberikan gambaran tentang saus agar menumbuhkan rasa ingin tahu siswa</p>	<p>Mengamati gambar dan materi dengan baik</p>	60 menit
	<p>b. Menanya Guru memberikan waktu kepada siswa untuk berdiskusi mengenai saus</p>	<p>Bertanya dan menanggapi mengenai materi <i>sauce</i></p>	60 menit
	<p>c. Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none">Guru membagi siswa kedalam 5 kelompokSetiap kelompok diberi tugas untuk berdiskusi tentang pengertian, jenis-jenis, karakteristik jenis saus, turunan saus, bahan, alat, kriteria hasil dan cara penyimpanan saus, perbedaan saus continental dan indonesiaSetelah selesai, siswa diminta mempresentasikan hasil yang didapatSiswa diajak melakukan permainan <i>picture and picture</i>. Guru memberikan salah satu nama turunan saus. Salah satu anggota siswa ditutup matanya. Keempat lainnya menebak saus dasar, nama saus, bahan	<p>Siswa mencari jawaban melalui internet</p> <p>Siswa mendapat bimbingan dari guru</p> <p>Siswa memberikan pertanyaan, menanggapi, dan menyempurnakan hasil diskusi kelompok lain</p>	60 menit
			80 menit

	<p>cair, bahan pengental, dan bahan tambahannya. Setelah selesai, nama turunan saus di ambil. siswa yang ditutup mata nya kemudian menebak nama saus tersebut.</p> <p>d. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiap kelompok menganalisis hasil diskusi tentang saus <p>e. Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiap kelompok presentasi • Guru menyimak presentasi sambil menilai siswa • Guru memberi penguatan materi di akhir diskusi • Guru ikut serta dalam permainan 		
Penutup	<p>a. Guru bersama siswa membuat rangkuman hasil diskusi</p> <p>b. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran</p> <p>c. Guru menyampaikan materi kegiatan dipertemuan yang akan datang</p>		25 menit
TOTAL			315menit

Pertemuan 2

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Kegiatan siswa	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam, berdoa, dan presensi 2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran 3. Apersepsi Guru menanyakan dan mengembangkan pengetahuan siswa tentang materi minggu lalu 4. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan kegiatan yang akan dilakukan 5. Guru mengkondisikan siswa untuk menerima pelajaran dan 	<p>Mendengarkan dengan cermat, menyimak dan bertanya jika belum jelas</p> <p>Memberi umpan balik terhadap pertanyaan yang guru berikan</p>	25 menit

	membagi kelompok		
Inti	1. Mengamati Guru memberikan video tentang saus agar menumbuhkan rasa ingin tahu siswa terhadap cara pembuatan saus	Mengamati gambar dan materi dengan baik	30 menit
	2. Menanya Guru memberikan waktu kepada siswa untuk berdiskusi mengenai saus	Bertanya dan menanggapi mengenai materi <i>sauce</i>	60 menit
	3. Mengumpulkan data <ul style="list-style-type: none">Guru membagi siswa kedalam 5 kelompok	Siswa mencari jawaban melalui internet dan video	60 menit
	<ul style="list-style-type: none">Setiap kelompok diberi tugas untuk berdiskusi tentang cara pembuatan saus, cara pembuatan saus, dan kriteria hasil sausSetelah selesai, siswa diminta mempresentasikan hasil yang didapat	Siswa mendapat bimbingan dari guru	60 menit
	4. Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none">Setiap kelompok menganalisis hasil diskusi tentang saus	Siswa memberikan pertanyaan, menanggapi, dan menyempurnakan hasil diskusi kelompok lain	10 menit
Penutup	5. Mengomunikasikan <ul style="list-style-type: none">Setiap kelompok presentasiGuru menyimak presentasi sambil menilai siswaGuru memberi penguatan materi di akhir diskusi		
	1. Guru memberikan tes tertulis untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa mengenai saus 2. Guru bersama siswa membuat rangkuman hasil diskusi 3. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil		95 menit

	pembelajaran 4. Guru menyampaikan materi kegiatan dipertemuan yang akan datang		
Total			315 menit

SOAL ULANGAN HARIAN
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

A. Pilihan Ganda

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

1. Bahan yang melalui tahap roasting pada pembuatan stock adalah ...
a. Daging
b. Bouquet garnie
c. Tulang
d. Seasoning

4. Yang termasuk dalam saus dasar butter adalah ...
a. Hollandaise
b. French dressing
c. Mayonnaise
d. Veloute
2. Agar kaldu menjadi jernih, saat di simmer kaldu harus di ...
a. Skimming
b. Boiling
c. Blanching
d. Roasting

5. Cheddar cheese sauce terdiri dari cheddar cheese yang ditambahkan pada saus...
a. Veloute
b. Béchamel
c. Tomato
d. Demiglace
3. Liaison adalah bahan pengental saus yang terbuat dari...
a. Butter & flour
b. Cream & butter
c. Yolk & butter
d. Yolk & cream

B. Menjodohkan

1. Bahan dalam bouquet garnie

a. White stock
2. Saus dasar yang ditambahkan susu sebagai bahan cairnya

b. White sauce
3. Bahan pengaroma yang dapat digunakan pada sauce

c. Garam
4. Pembuatan stock dengan melalui tahap roasting

d. Minyak selada
5. Bahan cair pembuatan demiglace

e. Espagnole
- f. Dill
- g. Brown stock
- h. Thyme
- i. Tomato sauce
- j. Veloute

C. Benar salah

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

SOAL	B/S
1. Kriteria saus adalah smooth, semi liquid, dan berlemak	
2. Roux Adela bahan pengental yang terbuat dari tepung dan butter	
3. Fungsi kaldu adalah untuk member kelembaban pada makanan	
4. Blanching dalam pembuatan stock adalah untuk menghilangkan kotoran yang melekat	
5. Saus dibuat untuk mempertinggi nilai aroma makanan	

D. Isian singkat

1. Mire poix merupakan bahan yang berasal dari nabati sejenis sayuran yang berupa...
2. Berdasarkan suhunya, sauce dibedakan menjadi ... dan ...
3. Bahan cair yang digunakan dalam Veloute sauce adalah ...
4. Mayonnaise sauce sebaiknya disimpan dalam ...
5. Alat berbentuk kerucut yang digunakan untuk menyaring kaldu adalah ...

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

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

A. Kompetensi Inti:

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.3. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
- 2.7. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.8. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.9. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.5 Menganalisis makanan pembuka (*appetizer*)
- 4.5 Membuat makanan pembuka

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1.1.1 Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.1 Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam membuat makanan pembuka (*appetizer*)
- 3.5.1 Menjelaskan pengertian appetizer
- 3.5.2 Menjelaskan jenis-jenis appetizer
- 3.5.3 Menjelaskan karakteristik appetizer
- 3.5.4 Menyebutkan contoh appetizer
- 3.5.5 Menyebutkan fungsi appetizer

- 3.5.6 Menyebutkan bahan yang digunakan dalam pembuatan appetizer
- 3.5.7 Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan appetizer
- 3.5.8 Menjelaskan cara pembuatan appetizer
- 3.5.9 Menjelaskan proses perubahan selama pengolahan
- 3.5.10 Menjelaskan kriteria hasil dan penyimpanan appetizer
- 3.5.11 Menjelaskan apakah Indonesia mempunyai appetizer seperti makanan kontinental

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran siswa diharapkan dapat:

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

E. Model pembelajaran

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

F. Materi Ajar

- 1. Pengertian appetizer
- 2. Jenis-jenis appetizer
- 3. Karakteristik appetizer
- 4. Contoh appetizer
- 5. Fungsi appetizer
- 6. Bahan yang digunakan dalam pembuatan appetizer
- 7. Alat yang digunakan dalam pembuatan appetizer
- 8. Cara pembuatan appetizer
- 9. Proses perubahan selama pengolahan
- 10. Kriteria hasil dan penyimpanan appetizer
- 11. Apakah Indonesia mempunyai appetizer seperti makanan continental

G. Media dan sumber belajar

- I. Media : Power point, *picture*
- J. Alat : LCD, White Board, Boardmarker
- K. Sumber : modul Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

H. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Mengucapkan salam pada peserta didik Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran: <ul style="list-style-type: none"> (1) Pengecekan kebersihan kelas, (2) Pengaturan tempat duduk, (3) 	25 menit

	<p>Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran, dan (4) Mengabsen siswa</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengarahkan dan membimbing peserta didik untuk focus pada materi tentang hidangan dari daging• Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan tentang daging• Guru memberikan gambaran tentang pentingnya memahami konsep hidangan dari daging• Guru membagi peserta didik dalam kelompok, setiap kelompok 6 orang• Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi hidangan dari daging	
Kegiatan Inti	<p>1. Mengamati</p> <p>a. Peserta didik mengamati video tentang daging dan macam-macam olahan dari daging</p> <p>b. Menanyakan kepada peserta didik tentang tayangan gambar untuk mengarahkan peserta didik pada hidangan dari daging</p> <p>c. Mengajukan pertanyaan terbuka “apa saja hidangan yang terbuat dari daging?”</p> <p>d. Memotivasi peserta didik untuk membaca, menganalisis, mendiskusikan hidangan dari daging.</p> <p>2. Menanya</p> <p>a. Menekankan kepada peserta didik untuk menyusun pertanyaan minimal 2 masalah/ pertanyaan yang relevan dengan hasil pengamatan</p> <p>b. Peserta didik menuliskan problem statemen berkaitan dengan materi yang diamati</p> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <p>a. Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber</p> <p>b. Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan:</p> <p>c. (1) pengertian, (2) jenis, (3) karakteristik, (4) Cara pembuatan (5) kriteria, (6) perbedaan hidangan dari daging asal Indonesia dan kontinental</p> <p>d. Peserta didik mendiskusikan</p>	<p>60 menit</p> <p>60 menit</p>

	<p>informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut</p> <p>e. Menjawab pertanyaan –pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasar informasi yang telah dikumpulkan</p> <p>f. Peserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literature dari berbagai sumber</p>	60 menit
	<p>4. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara: <ul style="list-style-type: none"> c. Memeriksa jawaban kembali d. Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain • Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan. <p>5. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dalam kelompok menyiapkan bahan presentasi hasil kerja kelompok • Berdasar undian, peserta didik mempresentasikan hasil diskusi • Presentasi dilengkapi dengan Tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta didik • Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi, yakni: pengertian, jenis, karakteristik, cara pembuatan, kriteria, perbedaan hidangan dari daging asal Indonesia dan kontinental 	80 menit
Penutup	<p>1. Peserta didik dibimbing guru melakukan <i>review</i> materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik</p> <p>2. Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan</p> <p>3. Guru memberikan post test untuk mengukur pengetahuan yang sudah didapat siswa selama pembelajaran</p> <p>4. Guru memberikan post test untuk mengukur pengetahuan yang sudah didapat siswa selama pembelajaran</p> <p>5. Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya.</p>	25 menit
Total		315 menit

AGENDA MENGAJAR GURU

[illegible]

KET : agenda mengajar diisi sebelum dan sesudah mengajar
Agenda mengajar disahkan oleh wakasek 1 dan kepala sekolah
Pengesahan dilakukan pada saat supervise kelas, akhir semester atau akhir tahun pelajaran

Guru PPI

Oktavia Wulansar
NIM 1251124403

AGENDA MENGAJAR GURU

[illegible]

KET : agenda mengajar diisi sebelum dan sesudah mengajar
Agenda mengajar disahkan oleh wakasek 1 dan kepala sekolah
Pengesahan dilakukan pada saat supervise kelas, akhir semester atau akhir tahun pelajaran

Guru PPL

Oktavia Wulansari
NIM 12511244039

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

DAFTAR NILAI PRODUKTIF

MATA PELAJARAN : PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN
PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
KELAS/SEMESTER : X JASA BOGA 3 / GANJIL
TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

NAMA : OKTAVIA WULANSARI

NIM : 12511244039

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas : X Jasa Boga 3
Semester/tahun pelajaran : 1/ 2015
Standar kompetensi :
Kompetensi dasar :
Jenis tes : tes tertulis
Hari/tanggal : Kamis, 20 Agustus 2015

No.	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			Tindak lanjut	
		NILAI	% jwb betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan	Pengayaan
1.	ABDUL ROCHIM	60	60 %				
2.	ALDILA AYU NINGRUM	80	80 %				
3	ALFIANI SEKAR SARI	70	70 %				
4	ALIFTIA REGITA ARINA I	80	80 %				
5	ANGKI MUANISA LAILATI	80	80 %				
6	ANISA NURULITA WIDIASTI	85	85 %				
7	ANISSA AURORA ADELIA P P	75	75 %				
8	ANNISA RIZKY ADHITYA	60	60 %				
9	ARIH WIDYANINGRUM	85	85 %				
10	ARMOURRITA SAFIRA M	80	80 %				
11	AULIA KURNIA RAHMAWATI	75	75 %				
12	AULIA MAHARANI H	75	75 %				
13	DYAH KUSUMA DEWI	85	85 %				
14	ERTI ISTIKOMAH	75	75 %				
15	FADILAH RAHMAYANTI	70	70 %				
16	FATIMAH AZZAHRO	55	55 %				
17	GALIH DWI MAHARDIKA	45	45 %				
18	INTAN WIDI NURASIDA	50	50 %				
19	ISANIAH RAHAYU N	80	80 %				
20	KHOIRINA UTAMI	70	70 %				
21	MEILANA NARULITA	85	85 %				
22	MUTIARA SANNI	75	75 %				
23	NAMIRA PUTRI DAMAYANTI	75	75 %				
24	NANDA TIARA PUTRI	40	40 %				
25	NIFA ISTIANAWATI	60	60 %				
26	RAHMI RENANI	55	55 %				
27	SAFIRA YULAN PRADINA	85	85 %				
28	SUKARTI WAHYUNINGRUM	75	75 %				
29	TANAGA SOTYA MAJID	70	70 %				
30	TIARA KUSUMANINGTYAS N	75	75 %				
31	VINKA PUTRI INDRIANA	80	80 %				
32	VIVI RUKMANAYA	85	85 %				
33	WAHYU SETIO RINI	80	80 %				
34	WANDA WURHAMIDA	60	60 %				
35	WIDYA CHOIRU NISA	60	60 %				
36	YUNI MARDIANI	85	85 %				
	Jumlah	2580					
	Rerata	71,6					

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,
Kaprodin Jasa Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

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

Oktavia Wulansari
NIM. 12511244039

FORMAT PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

Nama sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas : X Jasa Boga 3
Semester/tahun pelajaran : 1/ 2015
Standar kompetensi :
Kompetensi dasar :
Jenis tes : tes tertulis
Hari/tanggal : Kamis, 20 Agustus 2015

I. PERBAIKAN

No	NAMA SISWA	JENIS KESULITAN	PELAKSANAAN BANTUAN	HASIL	
				I	II
1	ABDUL ROCHIM	Siswa belum memahami materi	Remedial	75	
2	ALFIANI SEKAR SARI			75	
3	ANNISA RIZKY A			75	
4	FADILAH RAHMAYANTI			75	
5	FATIMAH AZZAHRO			75	
6	GALIH DWI MAHARDIKA			75	
7	INTAN WIDI NURASIDA			75	
8	KHOIRINA UTAMI			75	
9	NANDA TIARA PUTRI			75	
10	NIFA ISTIANAWATI			75	
11	RAHMI RENANI			75	
12	TANAGA SOTYA MAJID			75	
13	WANDA WURHAMIDA			75	
14	WIDYA CHOIRU NISA			75	

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,

Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

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

Oktavia Wulansari
NIM. 12511244039

II. PENGAYAAN

No	NAMA SISWA	NILAI	MATERI PENGAYAAN
1	ALDILA AYU NINGRUM		
2	ALIFTIA REGITA ARINA I		
3	ANGKI MUANISA LAILATI		
4	ANISA NURULITA WIDIASTI		
5	ANISSA AURORA ADELIA P P		
6	ARMOURRITA SAFIRA M		
7	ARIH WIDYANINGRUM		
8	AULIA KURNIA RAHMAWATI		
9	AULIA MAHARANI H		
10	DYAH KUSUMA DEWI		
11	ERTI ISTIKOMAH		
12	ISANIAH RAHAYU N		
13	MEILANA NARULITA		
14	MUTIARA SANNI		
15	NAMIRA PUTRI DAMAYANTI		
16	SAFIRA YULAN PRADINA		
17	SUKARTI WAHYUNINGRUM		
18	TIARA KUSUMANINGTYAS N		
19	VINKA PUTRI INDRIANA		
20	VIVI RUKMANAYA		
21	WAHYU SETIO RINI		
22	YUNI MARDIANI		

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,

Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. Afifah Nur Widayati

Siti Nurjanah, S.Pd

Oktavia Wulansari

NIP. 19671025 199412 2 003

NIP. 19701212 200101 2 030

NIM. 12511244039

DAFTAR HADIR
PROGRAM PERBAIKAN/PENGAYAAN

Nama sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas : X Jasa Boga 3
Semester/tahun pelajaran : 1/ 2015
Standar kompetensi :
Kompetensi dasar :
Jenis tes : tes tertulis
Hari/tanggal : Kamis, 20 Agustus 2015

No.	Nama siswa	Tanda tangan	
		Pengayaan	Perbaikan
1	ABDUL ROCHIM	1	1
2	ALDILA AYU NINGRUM	2	2
3	ALFIANI SEKAR SARI	3	3
4	ALIFTIA REGITA ARINA I	4	4
5	ANGKI MUANISA LAILATI	5	5
6	ANISA NURULITA WIDIASTI	6	6
7	ANISSA AURORA ADELIA P P	7	7
8	ANNISA RIZKY ADHITYA	8	8
9	ARIH WIDYANINGRUM	9	9
10	ARMOURRITA SAFIRA M	10	10
11	AULIA KURNIA RAHMAWATI	11	11
12	AULIA MAHARANI H	12	12
13	DYAH KUSUMA DEWI	13	13
14	ERTI ISTIKOMAH	14	14
15	FADILAH RAHMAYANTI	15	15
16	FATIMAH AZZAHRO	16	16
17	GALIH DWI MAHARDIKA	17	17
18	INTAN WIDI NURASIDA	18	18
19	ISANIAH RAHAYU N	19	19
20	KHOIRINA UTAMI	20	20
21	MEILANA NARULITA	21	21
22	MUTIARA SANNI	22	22
23	NAMIRA PUTRI DAMAYANTI	23	23
24	NANDA TIARA PUTRI	24	24
25	NIFA ISTIANAWATI	25	25
26	RAHMI RENANI	26	26
27	SAFIRA YULAN PRADINA	27	27
28	SUKARTI WAHYUNINGRUM	28	28
29	TANAGA SOTYA MAJID	29	29
30	TIARA KUSUMANINGTYAS N	30	30
31	VINKA PUTRI INDRIANA	31	31
32	VIVI RUKMANAYA	32	32
33	WAHYU SETIO RINI	33	33
34	WANDA WURHAMIDA	34	34
35	WIDYA CHOIRU NISA	35	35
36	YUNI MARDIANI	36	36

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,
Kaprodikasa Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

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

Oktavia Wulansari
NIM. 12511244039

DAFTAR PENGUMPULAN DAN PENGEMBALIAN TUGAS
KELAS : XI Jasa Boga 1
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Nama Tugas :
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

No.	NAMA SISWA	PENGUMPULAN	Tgl	PENGEMBALIAN	Tgl	NILAI
		PARAF		PARAF		
1	ABDUL ROCHIM	1		1		
2	ALDILA AYU NINGRUM	2		2		
3	ALFIANI SEKAR SARI	3		3		
4	ALIFTIA REGITA ARINA I	4		4		
5	ANGKI MUANISA LAILATI	5		5		
6	ANISA NURULITA WIDIASTI	6		6		
7	ANISSA AURORA ADELIA P P	7		7		
8	ANNISA RIZKY ADHITYA	8		8		
9	ARIH WIDYANINGRUM	9		9		
10	ARMOURRITA SAFIRA M	10		10		
11	AULIA KURNIA R	11		11		
12	AULIA MAHARANI H	12		12		
13	DYAH KUSUMA DEWI	13		13		
14	ERTI ISTIKOMAH	14		14		
15	FADILAH RAHMAYANTI	15		15		
16	FATIMAH AZZAHRO	16		16		
17	GALIH DWI MAHARDIKA	17		17		
18	INTAN WIDI NURASIDA	18		18		
19	ISANIAH RAHAYU N	19		19		
20	KHOIRINA UTAMI	20		20		
21	MEILANA NARULITA	21		21		
22	MUTIARA SANNI	22		22		
23	NAMIRA PUTRI DAMAYANTI	23		23		
24	NANDA TIARA PUTRI	24		24		
25	NIFA ISTIANAWATI	25		25		

26	RAHMI RENANI	26		26		
27	SAFIRA YULAN PRADINA	27		27		
28	SUKARTI WAHYUNINGRUM	28		28		
29	TANAGA SOTYA MAJID	29		29		
30	TIARA KUSUMANINGTYAS N	30		30		
31	VINKA PUTRI INDRIANA	31		31		
32	VIVI RUKMANAYA	32		32		
33	WAHYU SETIO RINI	33		33		
34	WANDA WURHAMIDA	33		33		
35	WIDYA CHOIRU NISA	35		35		
36	YUNI MARDIANI	36		36		

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,

Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. Afifah Nur Widayati

Siti Nurjanah, S.Pd

Oktavia Wulansari

NIP. 19671025 199412 2 003

NIP. 19701212 200101 2 030

NIM. 12511244039

LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/semester : X Jasa Boga 3/1
Materi Pembelajaran :

No	Nama	Sikap yang diamati																			
		Spiritual				Jujur				Disiplin				Tanggung jawab				Santun			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Abdul Rochim			3				3				3				3					4
2.	Aldila Ayu Ningrum			3				3				3				3				3	
3	Alfiani Sekar Sari			3				3				3				3				3	
4	Aliftia Regita Arina I			3				3				3				3				3	
5	Angki Muanisa Lailati			3				3				3				3				3	
6	Anisa Nurulita W			3				3				3				3				3	
7	Anissa Aurora Adelia			3				3				3				3				3	
8	Annisa Rizky Adhitya			3				3				3				3				3	
9	Arih Widyaningrum			3				3				3				3				3	
10	Armourrita Safira M			3				3				3				3				3	
11	Aulia Kurnia R			3				3				3				3				3	
12	Aulia Maharani H			3				3				3				3				3	
13	Dyah Kusuma Dewi			3				3				3				3				3	
14	Erti Istikomah			3				3				3				3				3	
15	Fadilah Rahmayanti			3				3				3				3				3	
16	Fatimah Azzahro			3				3				3				3				3	
17	Galih Dwi Mahardika			3				3				3				3					4
18	Intan Widi Nurasida			3				3				3				3				3	
19	Isaniah Rahayu N			3				3				3				3				3	
20	Khoirina Utami			3				3				3				3				3	
21	Meilana Narulita			3				3				3				3				3	
22	Mutiara Sanni			3				3				3				3				3	
23	Namira Putri D			3				3				3				3				3	
24	Nanda Tiara Putri			3				3				3				3				3	
25	Nifa Istianawati			3				3				3				3				3	
26	Rahmi Renani			3				3				3				3				3	
27	Safira Yulan Pradina			3				3				3				3				3	
28	Sukarti W			3				3				3				3					4
29	Tanaga Sotya Majid			3				3				3				3				3	
30	Tiara Kusumaningtyas			3				3				3				3				3	
31	Vinka Putri Indriana			3				3				3				3				3	
32	Vivi Rukmanaya			3				3				3				3				3	
33	Wahyu Setio Rini			3				3				3				3				3	
34	Wanda Wurhamida			3				3				3				3				3	
35	Widya Choiru Nisa			3				3				3				3				3	
36	Yuni Mardiani			3				3				3				3				3	

RUBRIK PENILAIAN

No.	Sikap	Kriteria penilaian
1.	Spiritual	Berdoa sebelum dan sesudah pelajaran
		Memberi salam ketika berpapasan dengan orang lain
		Memelihara hubungan baik dengan orang lain
		Menghormati orang lain dalam menjalankan ibadah sesuai dengan agamanya
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Jujur	Tidak mencontek saat mengerjakan ujian/ulangan/tugas
		Melaporkan kepada yang berwenang jika menemukan barang
		Berani mengakui kesalahan yang saya buat
		Menyampaikan informasi yang diperoleh apa adanya
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
3.	Disiplin	Masuk kelas tepat waktu
		Mengerjakan dan mengumpulkan tugas tepat waktu
		Memakai seragam sesuai tata tertib
		Tertib dalam mengikuti pembelajaran
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
4.	Tanggung jawab	Melakukan tugas dengan baik
		Berani menerima resiko atas tindakan yang dilakukan
		Mau mengembalikan barang yang dipinjam dari orang lain
		Berani meminta maaf jika melakukan kesalahan yang merugikan orang lain.
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
5.		Tidak berkata kotor dan kasar
		Tidak menyela pembicaraan
		Mengucapkan terima kasih saat menerima bantuan dari orang lain
		Tersenyum, menyapa, member, salam kepada orang yang ada disekitar.
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI

Mata pelajaran : Boga Dasar
Kelas/semester : X Jasa Boga 3/1
Materi pembelajaran :

No.	Nama	Keaktifan siswa				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Abdul Rochim				4	
2.	Aldila Ayu Ningrum				4	
3	Alfiani Sekar Sari			3		
4	Aliftia Regita Arina I			3		
5	Angki Muanisa Lailati				4	
6	Anisa Nurulita W				4	
7	Anissa Aurora Adelia				4	
8	Annisa Rizky Adhitya				4	
9	Arih Widyaningrum				4	
10	Armourrita Safira M			3		
11	Aulia Kurnia R			3		
12	Aulia Maharani H				4	
13	Dyah Kusuma Dewi			3		
14	Erti Istikomah			3		
15	Fadilah Rahmayanti			3		
16	Fatimah Azzahro			3		
17	Galih Dwi Mahardika			3		
18	Intan Widi Nurasida			3		
19	Isaniah Rahayu N				4	
20	Khoirina Utami				4	
21	Meilana Narulita				4	
22	Mutiara Sanni			3		
23	Namira Putri D				4	
24	Nanda Tiara Putri			3		
25	Nifa Istianawati				4	
26	Rahmi Renani			3		
27	Safira Yulan Pradina				4	
28	Sukarti W				4	
29	Tanaga Sotya Majid			3		
30	Tiara Kusumaningtyas			3		
31	Vinka Putri Indriana			3		
32	Vivi Rukmanaya			3		
33	Wahyu Setio Rini			3		
34	Wanda Wurhamida			3		
35	Widya Choiru Nisa			3		
36	Yuni Mardiani			3		

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

Skor 1 = Kurang

Skor 2 = Cukup

Skor 3 = Baik

Skor 4 = Sangat baik

Jumlah skor 50 – 59 kurang aktif

Jumlah skor 60 – 79 cukup aktif

Jumlah skor 80 - 90 aktif

Jumlah skor 91 - 100 sangat aktif

LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/semester : XI Jasa Boga 1/1
Materi Pembelajaran :

No	Nama	Sikap yang diamati																			
		Spiritual				Jujur				Disiplin				Tanggung jawab				Santun			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Aditya Hikmah N			3				3				3				3				3	
2.	Agnia Dwi Kusuma			3				3				3				3				3	
3	Annisa Pornaningsih			3				3				3				3					4
4	Ariffah Rochman			3				3				3				3				3	
5	Awan Kurniawan			3				3				3				3				3	
6	Cindi Angraeni			3				3				3				3				3	
7	Dhea Retno Rismaya			3				3				3				3					4
8	Dian Mei Anggraeni			3				3				3				3				3	
9	Din Dinar Safira K			3				3				3				3					4
10	Dwi Indah Setyowati			3				3				3				3				3	
11	Farah Tri Wulan Sari			3				3				3				3				3	
12	Galang Lintang P			3				3				3				3				3	
13	Ghea Amanda P			3				3				3				3				3	
14	Irhesa Pramita A			3				3				3				3				3	
15	Khadafi Bhakti P P			3				3				3				3				3	
16	Khoirul Maghfiroh			3				3				3				3				3	
17	Lucia Megantari H S			3				3				3				3				3	
18	Muhamad Nurhuda			3				3				3				3					4
19	Natasyifa R			3				3				3				3					4
20	Putri Afifatur R			3				3				3				3					4
21	Putri Ragil W			3				3				3				3				3	
22	Ragil Ermawati			3				3				3				3				3	
23	Rahmat Nugroho P			3				3				3				3					4
24	Retno Kusniyati			3				3				3				3				3	
25	Salsawa Anisa Rian			3				3				3				3				3	
26	Satria Ilham P			3				3				3				3				3	
27	Shely Diah Retno S			3				3				3				3				3	
28	Sri Islamiyati			3				3				3				3				3	
29	Tri Suryani			3				3				3				3					4
30	Uswatun Chasanah			3				3				3				3				3	
31	Wiji Lestari			3				3				3				3					4
32	Yeni Nurkholifah			3				3				3				3				3	
33	Yesi Krisda Sari			3				3				3				3					4
34	Yulina Faoziah			3				3				3				3				3	

RUBRIK PENILAIAN

No.	Sikap	Kriteria penilaian
1.	Spiritual	Berdoa sebelum dan sesudah pelajaran
		Memberi salam ketika berpapasan dengan orang lain
		Memelihara hubungan baik dengan orang lain
		Menghormati orang lain dalam menjalankan ibadah sesuai dengan agamanya
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Jujur	Tidak mencontek saat mengerjakan ujian/ulangan/tugas
		Melaporkan kepada yang berwenang jika menemukan barang
		Berani mengakui kesalahan yang saya buat
		Menyampaikan informasi yang diperoleh apa adanya
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
3.	Disiplin	Masuk kelas tepat waktu
		Mengerjakan dan mengumpulkan tugas tepat waktu
		Memakai seragam sesuai tata tertib
		Tertib dalam mengikuti pembelajaran
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
4.	Tanggung jawab	Melakukan tugas dengan baik
		Berani menerima resiko atas tindakan yang dilakukan
		Mau mengembalikan barang yang dipinjam dari orang lain
		Berani meminta maaf jika melakukan kesalahan yang merugikan orang lain.
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
5.		Tidak berkata kotor dan kasar
		Tidak menyela pembicaraan
		Mengucapkan terima kasih saat menerima bantuan dari orang lain
		Tersenyum, menyapa, member, salam kepada orang yang ada disekitar.
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI

Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/semester : X Jasa Boga 1/1
Materi pembelajaran :

No.	Nama	Keaktifan siswa				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Aditya Hikmah N			3		
2.	Agnia Dwi Kusuma			3		
3	Annisa Pornaningsih			3		
4	Ariffah Rochman			3		
5	Awan Kurniawan			3		
6	Cindi Angraeni			3		
7	Dhea Retno Rismaya			3		
8	Dian Mei Anggraeni			3		
9	Din Dinar Safira K			3		
10	Dwi Indah Setyowati			3		
11	Farah Tri Wulan Sari			3		
12	Galang Lintang P				4	
13	Ghea Amanda P			3		
14	Irhesa Pramita A			3		
15	Khadafi Bhakti P P			3		
16	Khoirul Maghfiroh			3		
17	Lucia Megantari H S				4	
18	Muhamad Nurhuda				4	
19	Natasyifa R				4	
20	Putri Afifatur R				4	
21	Putri Ragil W			3		
22	Ragil Ermawati			3		
23	Rahmat Nugroho P				4	
24	Retno Kusniyati			3		
25	Salsawa Anisa Rian			3		
26	Satria Ilham P			3		
27	Shely Diah Retno S			3		
28	Sri Islamiyati			3		
29	Tri Suryani			3		
30	Uswatun Chasanah			3		
31	Wiji Lestari			3		
32	Yeni Nurkholifah			3		
33	Yesi Krisda Sari			3		
34	Yulina Faoziah			3		

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

Skor 1 = Kurang

Skor 2 = Cukup

Skor 3 = Baik

Skor 4 = Sangat baik

Jumlah skor 50 – 59 kurang aktif

Jumlah skor 60 – 79 cukup aktif

Jumlah skor 80 - 90 aktif

Jumlah skor 91 - 100 sangat aktif

DAFTAR NILAI PENGETAHUAN (K3)

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas/Semester : X Jasa Boga 3/1

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

DAFTAR HADIR SISWA

MATA PELAJARAN : PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN
PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
KELAS/SEMESTER : X JASA BOGA 3 / GANJIL
TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

NAMA : OKTAVIA WULANSARI

NIM : 12511244039

177517
12

Tingkat : X
Th. Pelajaran : 2013

[illegible]

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

DAFTAR NILAI PRODUKTIF

MATA PELAJARAN : PPM. KONTINENTAL
PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
KELAS/SEMESTER : XI JASA BOGA 1 / GANJIL
TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

NAMA : OKTAVIA WULANSARI

NIM : 12511244039

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas : XI Jasa Boga 1
Semester/tahun pelajaran : 1/ 2015
Standar kompetensi :
Kompetensi dasar : Kaldu, Saus dan turunannya
Jenis tes : Tes Tertulis
Hari/tanggal : Selasa, 18 Agustus 2015

No.	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			Tindak lanjut	
		NILAI	% jwb betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan	Pengayaan
1.	ADITYA HIKMAH N	80	80 %				
2.	AGNIA DWI KUSUMA W	72	70 %				
3	ANNISA PORNANINGSIH	60	60 %				
4	ARIFFAH ROCHMAN	60	60 %				
5	AWAN KURNIAWAN	68	67 %				
6	CINDI ANGRAENI	76	73 %				
7	DHEA RETNO RISMAYA	72	70 %				
8	DIAN MEI ANGGRAENI	72	70 %				
9	DIN DINAR SAFIRA KAMAL	60	60 %				
10	DWI INDAH SETYOWATI	52	57 %				
11	FARAH TRI WULAN SARI	75	72 %				
12	GALANG LINTANG P	60	60 %				
13	GHEA AMANDA PURNOMO	72	70 %				
14	IRHESA PRAMITA ANDINI	68	67 %				
15	KHADAFI BHAKTI PANDU P	85	86 %				
16	KHOIRUL MAGHFIROH	60	60 %				
17	LUCIA MEGANTARI H S U	60	60 %				
18	MUHAMAD NURHUDA	56	60 %				
19	NATASYIFA RAMADHANTI	60	60 %				
20	PUTRI AFIFATUR ROHMAH	56	60 %				
21	PUTRI RAGIL WULANDARI	76	73 %				
22	RAGIL ERMAWATI	84	85 %				
23	RAHMAT NUGROHO PUTRO	64	70 %				
24	RETNO KUSNIYATI	72	70 %				
25	SALSAWA ANISA RIAN D	72	70 %				
26	SATRIA ILHAM P	50	45 %				
27	SHELY DIAH RETNO SARI	90	90 %				
28	SRI ISLAMİYATI	84	85 %				
29	TRI SURYANI	72	70 %				
30	USWATUN CHASANAH	60	60 %				
31	WIJI LESTARI	84	85 %				
32	YENI NURKHOLIFAH	60	60 %				
33	YESI KRISDA SARI	60	60 %				
34	YULINA FAOZIAH	85	85 %				
	Jumlah	2337					
	Rerata	68, 73					

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,

Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. Afifah Nur Widayati

NIP. 19671025 199412 2 003

Siti Nurjanah, S.Pd

NIP. 19701212 200101 2 030

Oktavia Wulansari

NIM. 12511244039

FORMAT PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

Nama sekolah : SMK Negeri 3 Magelang

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

Kelas : XI Jasa Boga 1

Semester/tahun pelajaran : 1/ 2015

Standar kompetensi :

Kompetensi dasar : Kaldu, Saus dan turunannya

Jenis tes : Tes Tertulis

Hari/tanggal : Selasa, 25 Agustus 2015

III. PERBAIKAN

No	NAMA SISWA	JENIS KESULITAN	PELAKSANAAN BANTUAN	HASIL	
				I	II
1	AGNIA DWI KUSUMA W	Siswa belum memahami materi	Remidi	77	
2	ANNISA PORNANINGSIH			75	77
3	ARIFFAH ROCHMAN			77	
4	AWAN KURNIAWAN			77	
5	CINDI ANGRAENI			77	
6	DHEA RETNO RISMAYA			77	
7	DIAN MEI ANGGRAENI			77	
8	DIN DINAR SAFIRA KAMAL			77	
9	DWI INDAH SETYOWATI			77	
10	FARAH TRI WULAN SARI			77	
11	GALANG LINTANG P			77	
12	GHEA AMANDA PURNOMO			77	
13	IRHESA PRAMITA ANDINI			77	
14	KHOIRUL MAGHFIROH			77	
15	LUCIA MEGANTARI H S U			77	
16	MUHAMAD NURHUDA			77	
17	NATASYIFA RAMADHANTI			77	
18	PUTRI AFIFATUR ROHMAH			77	
19	PUTRI RAGIL WULANDARI			77	
20	RAHMAT NUGROHO PUTRO			77	
21	RETNO KUSNIYATI			77	
22	SALSAWA ANISA RIAN D			77	
23	SATRIA ILHAM P			70	-
24	TRI SURYANI			75	77
25	USWATUN CHASANAH			77	
26	YENI NURKHOLIFAH			77	
27	YESI KRISDA SARI			75	77

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,

Kaprodi Jasa Boga

Dra. Afifah Nur Widayati

NIP. 19671025 199412 2 003

Guru Pembimbing

Siti Nurjanah, S.Pd

NIP. 19701212 200101 2 030

Guru PPL

Oktavia Wulansari

NIM. 12511244039

I. PENGAYAAN

No	NAMA SISWA	NILAI	MATERI PENGAYAAN
1	ADITYA HIKMAH N		
2	KHADAFI BHAKTI PANDU P		
3	RAGIL ERMAWATI		
4	SHELY DIAH RETNO SARI		
5	SRI ISLAMİYATI		
6	WIJI LESTARI		
7	YULINA FAOZIAH		

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,

Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. Afifah Nur Widayati

Siti Nurjanah, S.Pd

Oktavia Wulansari

NIP. 19671025 199412 2 003

NIP. 19701212 200101 2 030

NIM. 12511244039

DAFTAR HADIR
PROGRAM PERBAIKAN/PENGAYAAN

Nama sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas : XI Jasa Boga 1
Semester/tahun pelajaran : 1/ 2015
Standar kompetensi :
Kompetensi dasar : Kaldu, Saus dan turunannya
Jenis tes : Tes Tertulis
Hari/tanggal : Selasa, 25 Agustus 2015

No.	Nama siswa	Tanda tangan	
		Pengayaan	Perbaikan
1	ADITYA HIKMAH N	1	1
2	AGNIA DWI KUSUMA W	2	2
3	ANNISA PORNANINGSIH	3	3
4	ARIFFAH ROCHMAN	4	4
5	AWAN KURNIAWAN	5	5
6	CINDI ANGRAENI	6	6
7	DHEA RETNO RISMAYA	7	7
8	DIAN MEI ANGGRAENI	8	8
9	DIN DINAR SAFIRA KAMAL	9	9
10	DWI INDAH SETYOWATI	10	10
11	FARAH TRI WULAN SARI	11	11
12	GALANG LINTANG P	12	12
13	GHEA AMANDA PURNOMO	13	13
14	IRHESA PRAMITA ANDINI	14	14
15	KHADAFI BHAKTI PANDU P	15	15
16	KHOIRUL MAGHFIROH	16	16
17	LUCIA MEGANTARI H S U	17	17
18	MUHAMAD NURHUDA	18	18
19	NATASYIFA RAMADHANTI	19	19
20	PUTRI AFIFATUR ROHMAH	20	20
21	PUTRI RAGIL WULANDARI	21	21
22	RAGIL ERMAWATI	22	22
23	RAHMAT NUGROHO PUTRO	23	23
24	RETNO KUSNIYATI	24	24
25	SALSAWA ANISA RIAN D	25	25
26	SATRIA ILHAM P	26	26
27	SHELY DIAH RETNO SARI	27	27
28	SRI ISLAMİYATI	28	28
29	TRI SURYANI	29	29
30	USWATUN CHASANAH	30	30
31	WIJI LESTARI	31	31
32	YENI NURKHOLIFAH	32	32
33	YESI KRISDA SARI	33	33
34	YULINA FAOZIAH	34	34

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,

Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. Afifah Nur Widayati

NIP. 19671025 199412 2 003

Siti Nurjanah, S.Pd

NIP. 19701212 200101 2 030

Oktavia Wulansari

NIM. 12511244039

DAFTAR PENGUMPULAN DAN PENGEMBALIAN TUGAS
KELAS : X Jasa Boga 3
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Nama Tugas :
Mata Pelajaran : **Pengetahuan Bahan Makanan**

No.	NAMA SISWA	PENGUMPULAN	Tgl	PENGEMBALIAN	Tgl	NILAI
		PARAF		PARAF		
1	ADITYA HIKMAH N	1		1		
2	AGNIA DWI KUSUMA W	2		2		
3	ANNISA PORNANINGSIH	3		3		
4	ARIFFAH ROCHMAN	4		4		
5	AWAN KURNIAWAN	5		5		
6	CINDI ANGRAENI	6		6		
7	DHEA RETNO RISMAYA	7		7		
8	DIAN MEI ANGGRAENI	8		8		
9	DIN DINAR SAFIRA K	9		9		
10	DWI INDAH SETYOWATI	10		10		
11	FARAH TRI WULAN SARI	11		11		
12	GALANG LINTANG P	12		12		
13	GHEA AMANDA P	13		13		
14	IRHESA PRAMITA ANDINI	14		14		
15	KHADAFI BHAKTI P P	15		15		
16	KHOIRUL MAGHFIROH	16		16		
17	LUCIA MEGANTARI H S U	17		17		
18	MUHAMAD NURHUDA	18		18		
19	NATASYIFA R	19		19		
20	PUTRI AFIFATUR R	20		20		
21	PUTRI RAGIL W	21		21		
22	RAGIL ERMAWATI	22		22		
23	RAHMAT NUGROHO P	23		23		
24	RETNO KUSNIYATI	24		24		
25	SALSAWA ANISA RIAN D	25		25		
26	SATRIA ILHAM P	26		26		
27	SHELY DIAH RETNO SARI	27		27		

28	SRI ISLAMIYATI	28		28		
29	TRI SURYANI	29		29		
30	USWATUN CHASANA	30		30		
31	WIJI LESTARI	31		31		
32	YENI NURKHOLIFAH	32		32		
33	YESI KRISDA SARI	33		33		
34	YULINA FAOZIAH	33		33		

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,

Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. Afifah Nur Widayati

NIP. 19671025 199412 2 003

Siti Nurjanah, S.Pd

NIP. 19701212 200101 2 030

Oktavia Wulansari

NIM. 12511244039

LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/semester : X Jasa Boga 3/1
Materi Pembelajaran :

No	Nama	Sikap yang diamati																			
		Spiritual				Jujur				Disiplin				Tanggung jawab				Santun			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Abdul Rochim			3				3				3				3					4
2.	Aldila Ayu Ningrum			3				3				3				3				3	
3	Alfiani Sekar Sari			3				3				3				3				3	
4	Aliftia Regita Arina I			3				3				3				3				3	
5	Angki Muanisa Lailati			3				3				3				3				3	
6	Anisa Nurulita W			3				3				3				3				3	
7	Anissa Aurora Adelia			3				3				3				3				3	
8	Annisa Rizky Adhitya			3				3				3				3				3	
9	Arih Widyaningrum			3				3				3				3				3	
10	Armourrita Safira M			3				3				3				3				3	
11	Aulia Kurnia R			3				3				3				3				3	
12	Aulia Maharani H			3				3				3				3				3	
13	Dyah Kusuma Dewi			3				3				3				3				3	
14	Erti Istikomah			3				3				3				3				3	
15	Fadilah Rahmayanti			3				3				3				3				3	
16	Fatimah Azzahro			3				3				3				3				3	
17	Galih Dwi Mahardika			3				3				3				3					4
18	Intan Widi Nurasida			3				3				3				3				3	
19	Isaniah Rahayu N			3				3				3				3				3	
20	Khoirina Utami			3				3				3				3				3	
21	Meilana Narulita			3				3				3				3				3	
22	Mutiara Sanni			3				3				3				3				3	
23	Namira Putri D			3				3				3				3				3	
24	Nanda Tiara Putri			3				3				3				3				3	
25	Nifa Istianawati			3				3				3				3				3	
26	Rahmi Renani			3				3				3				3				3	
27	Safira Yulan Pradina			3				3				3				3				3	
28	Sukarti W			3				3				3				3					4
29	Tanaga Sotya Majid			3				3				3				3				3	
30	Tiara Kusumaningtyas			3				3				3				3				3	
31	Vinka Putri Indriana			3				3				3				3				3	
32	Vivi Rukmanaya			3				3				3				3				3	
33	Wahyu Setio Rini			3				3				3				3				3	
34	Wanda Wurhamida			3				3				3				3				3	
35	Widya Choiru Nisa			3				3				3				3				3	
36	Yuni Mardiani			3				3				3				3				3	

RUBRIK PENILAIAN

No.	Sikap	Kriteria penilaian
1.	Spiritual	Berdoa sebelum dan sesudah pelajaran
		Memberi salam ketika berpapasan dengan orang lain
		Memelihara hubungan baik dengan orang lain
		Menghormati orang lain dalam menjalankan ibadah sesuai dengan agamanya
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Jujur	Tidak mencontek saat mengerjakan ujian/ulangan/tugas
		Melaporkan kepada yang berwenang jika menemukan barang
		Berani mengakui kesalahan yang saya buat
		Menyampaikan informasi yang diperoleh apa adanya
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
3.	Disiplin	Masuk kelas tepat waktu
		Mengerjakan dan mengumpulkan tugas tepat waktu
		Memakai seragam sesuai tata tertib
		Tertib dalam mengikuti pembelajaran
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
4.	Tanggung jawab	Melakukan tugas dengan baik
		Berani menerima resiko atas tindakan yang dilakukan
		Mau mengembalikan barang yang dipinjam dari orang lain
		Berani meminta maaf jika melakukan kesalahan yang merugikan orang lain.
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
5.		Tidak berkata kotor dan kasar
		Tidak menyela pembicaraan
		Mengucapkan terima kasih saat menerima bantuan dari orang lain
		Tersenyum, menyapa, member, salam kepada orang yang ada disekitar.
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI

Mata pelajaran : Boga Dasar
Kelas/semester : X Jasa Boga 3/1
Materi pembelajaran :

No.	Nama	Keaktifan siswa				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Abdul Rochim				4	
2.	Aldila Ayu Ningrum				4	
3	Alfiani Sekar Sari			3		
4	Aliftia Regita Arina I			3		
5	Angki Muanisa Lailati				4	
6	Anisa Nurulita W				4	
7	Anissa Aurora Adelia				4	
8	Annisa Rizky Adhitya				4	
9	Arih Widyaningrum				4	
10	Armourrita Safira M			3		
11	Aulia Kurnia R			3		
12	Aulia Maharani H				4	
13	Dyah Kusuma Dewi			3		
14	Erti Istikomah			3		
15	Fadilah Rahmayanti			3		
16	Fatimah Azzahro			3		
17	Galih Dwi Mahardika			3		
18	Intan Widi Nurasida			3		
19	Isaniah Rahayu N				4	
20	Khoirina Utami				4	
21	Meilana Narulita				4	
22	Mutiara Sanni			3		
23	Namira Putri D				4	
24	Nanda Tiara Putri			3		
25	Nifa Istianawati				4	
26	Rahmi Renani			3		
27	Safira Yulan Pradina				4	
28	Sukarti W				4	
29	Tanaga Sotya Majid			3		
30	Tiara Kusumaningtyas			3		
31	Vinka Putri Indriana			3		
32	Vivi Rukmanaya			3		
33	Wahyu Setio Rini			3		
34	Wanda Wurhamida			3		
35	Widya Choiru Nisa			3		
36	Yuni Mardiani			3		

1. Penilaian dilakukan selama kegiatan diskusi

2. Hasil penilaian ini digunakan untuk mengetahui tingkat keaktifan peserta didik

3. Keterangan Skor
- Skor 1 = Kurang

Skor 2 = Cukup

Skor 3 = Baik

Skor 4 = Sangat baik
- Jumlah skor 50 – 59

Jumlah skor 60 – 79

Jumlah skor 80 - 90

Jumlah skor 91 - 100
- kurang aktif

cukup aktif

aktif

sangat aktif

LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/semester : XI Jasa Boga 1/1
Materi Pembelajaran :

No	Nama	Sikap yang diamati																			
		Spiritual				Jujur				Disiplin				Tanggung jawab				Santun			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Aditya Hikmah N			3				3				3				3				3	
2.	Agnia Dwi Kusuma			3				3				3				3				3	
3	Annisa Pornaningsih			3				3				3				3					4
4	Ariffah Rochman			3				3				3				3				3	
5	Awan Kurniawan			3				3				3				3				3	
6	Cindi Angraeni			3				3				3				3				3	
7	Dhea Retno Rismaya			3				3				3				3					4
8	Dian Mei Anggraeni			3				3				3				3				3	
9	Din Dinar Safira K			3				3				3				3					4
10	Dwi Indah Setyowati			3				3				3				3				3	
11	Farah Tri Wulan Sari			3				3				3				3				3	
12	Galang Lintang P			3				3				3				3				3	
13	Ghea Amanda P			3				3				3				3				3	
14	Irhesa Pramita A			3				3				3				3				3	
15	Khadafi Bhakti P P			3				3				3				3				3	
16	Khoirul Maghfiroh			3				3				3				3				3	
17	Lucia Megantari H S			3				3				3				3				3	
18	Muhamad Nurhuda			3				3				3				3					4
19	Natasyifa R			3				3				3				3					4
20	Putri Afifatur R			3				3				3				3					4
21	Putri Ragil W			3				3				3				3				3	
22	Ragil Ermawati			3				3				3				3				3	
23	Rahmat Nugroho P			3				3				3				3					4
24	Retno Kusniyati			3				3				3				3				3	
25	Salsawa Anisa Rian			3				3				3				3				3	
26	Satria Ilham P			3				3				3				3				3	
27	Shely Diah Retno S			3				3				3				3				3	
28	Sri Islamiyati			3				3				3				3				3	
29	Tri Suryani			3				3				3				3					4
30	Uswatun Chasanah			3				3				3				3				3	
31	Wiji Lestari			3				3				3				3					4
32	Yeni Nurkholifah			3				3				3				3				3	
33	Yesi Krisda Sari			3				3				3				3					4
34	Yulina Faoziah			3				3				3				3				3	

RUBRIK PENILAIAN

No.	Sikap	Kriteria penilaian
1.	Spiritual	Berdoa sebelum dan sesudah pelajaran
		Memberi salam ketika berpapasan dengan orang lain
		Memelihara hubungan baik dengan orang lain
		Menghormati orang lain dalam menjalankan ibadah sesuai dengan agamanya
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Jujur	Tidak mencontek saat mengerjakan ujian/ulangan/tugas
		Melaporkan kepada yang berwenang jika menemukan barang
		Berani mengakui kesalahan yang saya buat
		Menyampaikan informasi yang diperoleh apa adanya
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
3.	Disiplin	Masuk kelas tepat waktu
		Mengerjakan dan mengumpulkan tugas tepat waktu
		Memakai seragam sesuai tata tertib
		Tertib dalam mengikuti pembelajaran
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
4.	Tanggung jawab	Melakukan tugas dengan baik
		Berani menerima resiko atas tindakan yang dilakukan
		Mau mengembalikan barang yang dipinjam dari orang lain
		Berani meminta maaf jika melakukan kesalahan yang merugikan orang lain.
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
5.		Tidak berkata kotor dan kasar
		Tidak menyela pembicaraan
		Mengucapkan terima kasih saat menerima bantuan dari orang lain
		Tersenyum, menyapa, member, salam kepada orang yang ada disekitar.
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI

Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/semester : X Jasa Boga 1/1
Materi pembelajaran :

No.	Nama	Keaktifan siswa				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Aditya Hikmah N			3		
2.	Agnia Dwi Kusuma			3		
3	Annisa Pornaningsih			3		
4	Ariffah Rochman			3		
5	Awan Kurniawan			3		
6	Cindi Angraeni			3		
7	Dhea Retno Rismaya			3		
8	Dian Mei Anggraeni			3		
9	Din Dinar Safira K			3		
10	Dwi Indah Setyowati			3		
11	Farah Tri Wulan Sari			3		
12	Galang Lintang P				4	
13	Ghea Amanda P			3		
14	Irhesa Pramita A			3		
15	Khadafi Bhakti P P			3		
16	Khoirul Maghfiroh			3		
17	Lucia Megantari H S				4	
18	Muhamad Nurhuda				4	
19	Natasyifa R				4	
20	Putri Afifaturn R				4	
21	Putri Ragil W			3		
22	Ragil Ermawati			3		
23	Rahmat Nugroho P				4	
24	Retno Kusniyati			3		
25	Salsawa Anisa Rian			3		
26	Satria Ilham P			3		
27	Shely Diah Retno S			3		
28	Sri Islamiyati			3		
29	Tri Suryani			3		
30	Uswatun Chasanah			3		
31	Wiji Lestari			3		
32	Yeni Nurkholifah			3		
33	Yesi Krisda Sari			3		
34	Yulina Faoziah			3		

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

Skor 1 = Kurang

Skor 2 = Cukup

Skor 3 = Baik

Skor 4 = Sangat baik

Jumlah skor 50 – 59

Jumlah skor 60 – 79

Jumlah skor 80 - 90

Jumlah skor 91 - 100

kurang aktif

cukup aktif

aktif

sangat aktif

DAFTAR NILAI PENGETAHUAN (K3)

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

Kelas/Semester : XI Jasa Boga 1/1

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

DAFTAR HADIR SISWA

MATA PELAJARAN : PPM. KONTINENTAL
PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
KELAS/SEMESTER : XI JASA BOGA 1 / GANJIL
TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

NAMA : OKTAVIA WULANSARI

NIM : 12511244039

11/75 L/W
12 - 1

Tingkat : XI Josa
Th. Pelajaran : 2015/2016

[illegible]

HANDOUT

(materi pembelajaran)

MATA PELAJARAN : PM KONTINENTAL
KELAS : XI
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2015 - 2016

OKTAVIA WULANSARI
12511244039

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	KALDU (STOCK)		135Menit

A. Pengertian Kaldu (Stock) adalah Kaldu merupakan cairan hasil dari rebusan daging, tulang-tulang, ikan atau sayuran sehingga zat-zat ekstraktif yang terdapat di dalamnya dapat keluar dan larut dalam cairan tersebut.

B. Secara umum pengertian kaldu diklasifikasi sesuai dengan warna meliputi:

1. **Kaldu putih/jernih (White Stock)**
Terbuat dari tulang ikan, ayam (kaki ayam), tulang sapi, dan sayuran (mirepoix – onion/ bawang Bombay, carrot/ wortel dan celery/ sledri).
2. **Kaldu coklat (Brown Stock)**
Terbuat dari tulang sapi, kambing atau binatang perburuan dan sayuran (mirepoix – onion/ bawang Bombay, carrot/ wortel dan celery/ sledri) yang diolah melalui proses penggosongan.

C. Klasifikasi kaldu sesuai dengan bahan dasarnya :

1. Kaldu sapi
2. Kaldu sapi muda
3. Kaldu kambing
4. Kaldu ayam
5. Kaldu ikan

D. Bahan-bahan

1. **Tulang**
Tulang merupakan bahan utama yang mempengaruhi rasa dan spesifikasi kaldu, tulang yang biasa digunakan untuk membuat kaldu yaitu tulang sapi, kaki ayam, tulang ikan dan kambing.
2. **Mirepoix**
Merupakan bahan pemberi aroma kaldu yang terdiri dari (onion/ bawang Bombay, carrot/ wortel dan celery/ sledri perbandingan (4:2:1).
3. **Bouquet garnie**
Bahan pemberi aroma dan merupakan ikatan bumbu terdiri dari leek/ loncang, black pepper corn/ lada hitam butir, thyme, bay leave, parsly/ celery-batangnya.
4. **Air**
Dalam pembuatan kaldu dipergunakan air yang bersih dan bebas dari bau atau rasa yang tajam, misalnya kaporit, asin dll.

E. Fungsi kaldu dalam masakan

1. Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan
2. Bahan dasar pembuatan sup maupun saus
3. Memberi aroma dan rasa tertentu dalam pengolahan masakan
4. Menambah nilai gizi pada masakan

F. Hal-hal yang harus diperhatikan untuk memperoleh kaldu yang berkualitas

1. Harus menggunakan peralatan yang bersih
2. Menggunakan bahan yang berkualitas, bermutu baik dengan perbandingan yang tepat.
3. Tulang dipotong kecil-kecil agar zat ekstraktif dan aroma dapat keluar semaksimal mungkin dan larut dalam kaldu.
4. Mulailah pengolahan kaldu dengan air dingin, setelah tulang di-blanching terlebih dahulu.

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	KALDU (STOCK)		135Menit

5. Buang lemak dan kotoran yang mengapung dipermukaan (To Skim) saat kaldu belum mendidih
6. Setelah mendidih (100°C), kecilkan api (Simmer) suhu dibawah titik didih (70° - 80°C) dan biarkan terus terjerang tanpa ditutup, bila kaldu mendidih terus mengakibatkan kualitas kaldu menjadi keruh dan cairan banyak yang menguap.
7. Saring kaldu dengan Tammy Cloth/ kain penyaring saat kaldu sudah matang sesuai standar.
8. Kaldu yang akan disimpan dalam almari pendingin, harus didinginkan terlebih dahulu.
9. Jangan ditambah garam untuk memudahkan penggunaan selanjutnya

G. Alat yang digunakan untuk membuat kaldu :

- **Stock Pot**
stainless stell
Tempat merebus kaldu
- **Vegetable knife**
Stainless steel
Memotong tulang/ sayuran
- **Cutting board**
Plastic
Tempat untuk memotong tulang atau sayuran
- **Scale**
Plastic / mica / Digital
Alat untuk mengukur kebutuhan bahan
- **Skimming Spoon / Spoon sloted**
Stainless stell
Mengambil busa/ kotoran dipermukaan kaldu
- **Ladle**
Stainless stell
Mengambil kaldu
- **Conical strainers**
Stainless stell
Menyaring kaldu
- **Roasting pan**
Stainless stell
Menggosongkan tulang dalam oven atau diatas perapian
- **Wooden spatula**
Timber
Mengaduk tulang saat *disaute*
- **Oven**
Stainless steel / electric
Mengolah makanan melalui sirkulasi panas didalamnya (menggosongkan tulang, *mirepoix*)

MODUL SAUS



DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jln. Piere Tendean No. 01 Magelang 56117
Telp (0293) 362210
2015

SAUCE

A. Pendahuluan

Pada modul ini disajikan tentang pengertian saus, fungsi saus, macam-macam saus dasar dan turunannya, serta teknik pengolahan berbagai macam saus. Setelah materi pada modul ini diberikan, diharapkan siswa dapat:

1. Menjelaskan pengertian saus
2. Menjelaskan fungsi saus
3. Menjelaskan tekstur saus
4. Menyebutkan macam-macam saus dasar dan turunannya
5. Menjelaskan teknik pengolahan berbagai macam saus

B. Pengertian Sauce

Sauce adalah cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental sehingga menjadi semi liquid (setengah cair) dan disajikan bersama dengan ikan, unggas, daging maupun kue-kue dengan maksud untuk mempertinggi cita rasa dari makanan yang disajikan.

Bahan pengental sauce antara lain adalah terigu, tepung beras, dan tepung jagung. Hasil pembuatan sauce yang baik sebagian besar ditentukan oleh bahan cair yang digunakan. Dalam hal ini stock atau minyak yang berkualitas.



Gambar 1. Penyajian Saus

C. Fungsi Sauce

1. Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan

Saus dapat digunakan untuk menambah rasa, misalnya dengan cara memberikan saus yang berlawanan dengan struktur makanan dasarnya. Tekstur yang kasar dapat diberikan saus yang lembut, demikian juga sebaliknya. Namun perlu diperhatikan bahwa saus disajikan bukan untuk mengubah rasa asli dari bahan tersebut.

2. Memberikan kelembaban pada makanan sehingga makanan yang agak kering bisa kelihatan agak basah, seperti fried chicken diberikan tar-tar sauce atau sandwich dioles mayonnaise

3. Mempertinggi nilai aroma makanan

Aroma yang dihasilkan oleh sauce yang mempunyai aroma tumbuh-tumbuhan membuat makanan mempunyai daya tarik tambahan, namun perlu dijaga agar sauce tidak menutup aroma alami dari bahan utama suatu makanan

4. Meningkatkan penampilan

Pemberian sauce dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan dan pemberian sauce yang benar yaitu dengan memberikan warna yang kontras agar warna makanan tidak kusam

5. Mempertinggi nilai gizi



Gambar 2. Saus Meningkatkan Penampilan

D. Kriteria Sauce

1. Licin (smooth), semi liquid. Sauce disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu, tidak ada gumpalan dan dalam keadaan panas masih dapat mengalir dan meninggalkan lapisan tipis pada sendok
2. Mengkilap (glossy), memiliki warna khusus dan tidak kusam
3. Kaya rasa dan tidak berlemak. Sauce mempunyai ciri khas rasa yang diperoleh dari bahan utama yang berkualitas serta mampu meningkatkan rasa dari hidangan utamanya.

E. Pengelompokan Sauce Berdasarkan Suhu Penyajian

1. Saus dingin (Cold Sauce), contohnya mayonnaise, french dressing
2. Saus panas (Hot Sauce) untuk hidangan panas, tidak cocok untuk hidangan dingin. Contohnya demiglace



Gambar 3. Saus Dingin dan Saus Panas

F. Bahan Membuat Sauce

1. Bahan Cair

Cairan dasar dalam sauce yang digunakan Adela

- a. Kaldu putih (white stock), untuk pembuatan white sauce yang berasal dari ayam, sapi muda, dan ikan
- b. Kaldu coklat (brown stock) digunakan untuk brown sauce
- c. Susu (milk) untuk pembuatan Bechamel sauce dan saus untuk dessert
- d. Mentega (butter) yang dijernihkan untuk pembuatan Hollandaise
- e. Minyak untuk pembuatan mayonnaise dan vinaigrette



Gambar 4. Stock, Salah Satu Bahan Cair Saus

2. Bahan Pengental

a. Roux

Roux adalah bahan pengental yang banyak digunakan dalam leading sauce. Roux ini merupakan hasil olahan campuran seimbang antara tepung dan lemak melalui proses pemasakan. Lemak yang digunakan seperti butter, mentega, margarine, shortening, lemak ayam, dan meat dripping. Ada 3 jenis roux yang yaitu :

- 1) White roux (roux putih) digunakan sebagai bahan pengental sauce yang berwarna putih
- 2) Blond roux (roux coklat muda), waktu pengolahan sedikit lebih lama daripada white roux, bila sudah terjadi perubahan maka segera dihentikan proses pemasakannya
- 3) Brown roux (roux coklat) digunakan sebagai pengental saus berwarna coklat

Perbedaan roux terletak pada lamanya waktu pemasakan. Roux yang baik akan ditandai dengan bentuk / tekstur seperti pasir dan berbau seperti kacang.



Gambar 5. Roux

b. Beuree Manie

Pengental yang terdiri dari campuran mentega dan tepung dengan perbandingan 4:3 tanpa melalui proses pemasakan. Waktu memasak sauce agak lama supaya tidak terasa mentah



Gambar 6. Beuree Manie

c. Corn Starch

Pengental sauce yang terdiri dari campuran maizena dengan air atau kaldu dingin yang ditambahkan pada saus panas. Bahan pengental ini biasanya digunakan untuk saus bening atau setengah bening dan paling banyak digunakan untuk membuat saus manis

d. Liaison

Pengental sauce yang terdiri dari campuran cream dan kuning telur yang dikocok bersama-sama. Makanan yang ditambahkan liaison tidak boleh dipanaskan melebihi suhu didih sebab telur dan susu akan menggumpal. Perbandingan telur dan cream yaitu 1:3. Cara memasukkan liaison kedalam sauce adalah sebagai berikut :

- 1) Turunkan sauce dari nyala api
- 2) Saring sauce bila perlu
- 3) Campur cream dan telur ditempat terpisah sampai rata

Campurkan sedikit sauce pada liaison dan kocok rata untuk mencegah terjadinya penggumpalan sauce

e. (Egg Yolk) Kuning Telur

Saus yang menggunakan bahan pengental kuning telur misalnya: mayonnaise. Perlakuan pengentalan dengan kuning telur harus hati-hati agar kuning telur tidak berbutir

3. Bahan pengaroma dan bumbu

Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat digunakan untuk membuat sauce antara lain garam, merica, lemon juice, mint, dill, onion, wine, mustard, parutan kulit jeruk, dll



Gambar 7. Parutan Kulit Jeruk

G. Tingkat Kekentalan Saus (*Thickness of Sauces*)

Kekentalan saus dapat dibedakan menjadi tiga, yaitu :

1. Saus yang cair (Thin Sauce)

Saus ini mempunyai konsistensi hampir seperti cairan biasa. Konsistensi kekentalannya seperti kopi krim (cream coffee). Perbandingan konsistensinya dapat digambarkan dengan perbandingan campuran 2 sdm mentega : 2 sdm tepung : 2 cup susu. Misalnya saus yang digunakan untuk dasar pembuatan cream vegetable.

2. Saus yang kekentalannya sedang (Medium Sauce)

Konsistensi kekentalannya seperti cream susu pada umumnya (cream milk). Perbandingan konsistensinya dapat digambarkan dengan perbandingan campuran 3 sdm mentega : 3 sdm tepung : 2 cup susu. Misalnya saus yang digunakan pada hidangan scallop.

3. Saus kental (Thick Sauce)

Konsistensi kekentalannya seperti adonan kue. Perbandingan konsistensinya dapat digambarkan dengan perbandingan campuran 4 sdm mentega : 4 sdm tepung : 2 cup susu. Misalnya digunakan untuk crouquette dan souffle.

H. Peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan saus

1. Panci khusus saus (sauce pan)
2. Gelas ukur (measure glass)
3. Sendok kayu (wooden spatula)
4. Sendok pengaduk (ladle)
5. Mangkuk (bowl)
6. Sendok (spoon)

7. Saringan (conical strainer)

I. Mother’s Sauce / Leading Sauce / Saus Dasar

SAUS DASAR	NAMA SAUS	BAHAN CAIR	BAHAN PENGENTAL
White Sauce	Béchamel	Susu	White Roux
	Veloute	White Stock	
Brown Sauce	Demiglace	Brown Stock / Estoufade	Brown Roux
	Espagnole	Brown Stock	Brown Roux
Tomato sauce	Tomato Sauce	White Stock	White / blond roux
Sauce Dasar Butter	Hollandaise	Butter	Egg Yolk
	Bearnaise	Butter	Egg Yolk
Saus Dasar Minyak	Mayonnaise	Minyak Selada	Egg Yolk
	Vinaigrette / French Dressing		

1. White Sauce

White sauce terdiri dari 2 macam, yaitu :

a. Béchamel Sauce

Sauce Bechamel namanya diambil dari Marquise Bechame, salah seorang Lord Steward Louis XIV. Sauce Bechamel dibuat dari susu ditambah dengan roux



Gambar 8. Bechamel Sauce

b. Veloute Sauce

Sauce Veloute dibuat dari blond roux ditambah dengan air kaldu. Kaldu ini akan memberikan nama dari sauce tersebut. Misalnya chicken Veloute (dibuat dengan kaldu ayam), fish veloute (dibuat dengan kaldu ikan)



Gambar 9. Veloute Sauce

2. Brown Sauce

Brown sauce memiliki turunan saus yang terkenal, yaitu demiglace yang menjadi saus utama yang menurunkan banyak jenis saus. Brown sauce merupakan pengembangan dari brown stock.

Langkah-langkah pembuatan brown sauce :

❖ Demi-Glace

Saus ini dapat dibuat dari Saus Spanyol (Spain Sauces) atau biasa disebut Espagnole sauce, saus ini sekarang dikenal sebagai Demi-Glace. Demi-Glace adalah campuran espagnole sauce ditambah brown stock/ estoufade dengan perbandingan yang sama, dipanaskan secara simmer sampai cairan tinggal $\frac{1}{2}$ bagian. Warna coklat dari saus ini didapat dari kaldu coklat yang menjadi bahan dasarnya. Bahan Demi-Glace adalah Brown sauce + brown stock (perbandingan 1:1) yang dimasak sampai $\frac{1}{2}$ bagian saja yang tersisa dan menjadi kental.



Gambar 10. Demiglace Sauce

3. Tomato Sauce

Tomato sauce atau saus tomat dikategorikan menjadi saus coklat berdasarkan warnanya yang merah kecoklatan, tetapi saus ini tidak dibuat dari kaldu coklat (brown stock) melainkan dari kaldu putih (white stock). Warna dari saus ini didapat dari penggunaan tomato puree yang menjadi bahan utamanya. Tomato sauce dibuat dari tumisan mirepoix yang ditambahkan dengan tomato pure, brown stock, garam, dan gula yang dimasak sekitar 1-1½ jam.



Gambar 11. Tomato Sauce

Tomato sauce dibagi menjadi tiga macam, yaitu :

a. Tomato sauce menggunakan roux

Langkah-langkah pembuatannya :

- ◆ Siapkan sauce pan, panaskan dan beri minyak
- ◆ Masukkan mirepoix dan bumbu-bumbu (bayleaf, thyme, bawang putih, cengkeh, merica, garam, gula) tomato puree
- ◆ Tambahkan white stock dingin dan selanjutnya masukkan roux dingin sambil diaduk-aduk sampai mendidih, lalu kecilkan api (simmer)
- ◆ Masak selama 1-1½ jam
- ◆ Saring dengan saringan halus agar hasilnya bersih

b. Tomato sauce tanpa roux

- ◆ Dalam pembuatannya sama dengan langkah pembuatan tomato sauce yang menggunakan roux, yang membedakannya adalah tidak digunakannya roux
- ◆ Saus ini dimasak dengan api kecil selama 2 jam
- ◆ Saring dengan saringan halus agar hasilnya bersih

c. Tomato sauce untuk pasta

- ◆ Panaskan sauce pan dan tambahkan olive oil
- ◆ Masukkan tomat segar (dihaluskan) dengan tambahan bawang bombay, bawang putih, mirepoix dan merica
- ◆ Masak dengan api kecil selama 45 menit
- ◆ Saring saus sampai bersih

4. Saus Dasar Mentega

Saus mentega yaitu saus yang pembuatannya menggunakan mentega sehingga bahan dasar ditambahkan bahan dasar lainnya sehingga dapat disajikan menurut kebutuhannya. Saus ini diklarifikasi menjadi 3 macam, yaitu :

a. Melted butter yaitu butter yang dipanaskan sampai meleleh, kemudian ditambahkan bahan dasar lain

- b. Soft butter yaitu butter yang dilembekkan untuk mempermudah bahan lain yang ditambahkan dapat tercampur rata. Sesuai dengan penyajiannya maka butter campuran tadi dikeraskan lagi dengan penyimpanan di dalam lemari es
- c. Simple sauce dibuat dari soft butter ditambah dengan satu macam bahan lain yang akan menentukan nama dari simple butter sauce tersebut.

5. Sauce Minyak Selada

Pada umumnya saus ini dibagi menjadi 2, yaitu :

- a. Sauce vinaigrette yang dibuat dari cuka, mustard, minyak selada, peterseli cincang dan chives (tumbuhan dari keluarga onion)
- b. Sauce mayonnaise dibuat dari kuning telur ditambahkan mustard, cuka dan minyak selada



Gambar 12. Mayonaise dan Vinaigrette

6. Saus Dingin

Sebagai induk dari saus dingin ada dua macam yang dikenal yaitu mayonnaise dan French dressing. Dari kedua induk ini selanjutnya terdapat beberapa saus turunannya

a. Mayonaise

Dibuat dari minyak selada, kuning telur, cuka, dan french mustard. Kuning telur berfungsi sebagai pengikat (emulsifier) antara minyak selada dengan cuka, oleh karena itu dibutuhkan sampai $\pm 20\%$ dari berat keseluruhan

b. French Dressing

Dressing yang paling sederhana tetapi sangat luas pemakaiannya. French Dressing ini dibuat dari minyak selada, cuka/ air jeruk nipis ditambah garam dan merica. Proporsi yang baik antara minyak salad dan cuka adalah dua/ tiga bagian dibanding satu bagian tergantung dari kadar cuka yang digunakan

c. Saus Panas Dingin

Saus panas dingin dibuat dari saus béchamel, veloute, demiglace ditambah aspic jelly maksudnya agar jika dingin dapat dibentuk

J. Turunan Sauce Dasar / Small Sauce

Bechamel Sauce

Small Sauce	Proses
Cream Sauce	Bechamel + Heavy Cream
Mornay Sauce	Bechamel + Gruyere Cheese + Permesan
Cheddar Cheese Sauce	Bechamel + Cheddar Cheese
Mustard Sauce	Bechamel + Mustard Sauce
Soubise Sauce	Bechamel + Onion
Nantua Sauce	Bechamel + Shrimp Butter
Horse Radish Sauce	Bechamel + Horse Radish

Veloute Sauce

Veal Veloute	Poulette Sauce	Veal Veloute + Mushroom
	Aurora Sauce	Veal Veloute + Tomato Puree
	Hungarian sauce	Veloute + Onion + Paprika + White Wine
	Curry Sauce	Veal Veloute + Mirepoix + Curry Powder + Garlic + Thyme + Bayleaf + Parsley
	Allemande Sauce	Veal Veloute + krim + kuning telur + air jeruk nipis
	Mushroom Sauce	Allemande + irisan jamur
Chicken Veloute	Ivory / Albufera Sauce	Supreme + mentega dgn rasa piemento
	Supreme	Chicken Veloute + krim + kuning telur + mentega
	Hungarian Sauce	Chicken Veloute + Onion + Paprika + White Wine
	Curry Sauce	Chicken Veloute + Mirepoix + Curry Powder + Garlic + Thyme + Bayleaf + Parsley
Fish Veloute	Herb sauce	Fish Veloute + White Wine + Parsley + Chives + Tarragon
	Normandy Sauce	White Wine Sauce + Lobster + Truffle

	White Wine Sauce	Fish Veloute + Krim + White Wine + Kuning Telur
	Bercy Sauce	Fish Veloute + Shallot + White Wine

Demiglace

Small sauce	Proses
Bordelaise Sauce	Demiglace + Bawang Merah + Jamur + Anggur Putih + Tomat + Peterseli Cincang + Tarragon
Marchand de Vin Sauce	Demiglace + Red Wine + Shallot
Robert Sauce	Demiglace + Onion + White wine + Mustard + Merica + Cuka
Charcutiere Sauce	Demiglace + Bombay + anggur putih + mustard + merica + acar mentimun + cuka
Chasseur Sauce	Demiglace + Mushroom + Shallot + White wine + tomat + peterseli cinc. + tarragon
Mushroom	Demiglace + Mushroom + Shallot + anggur putih + krim
Diable Sauce	Demiglace + cuka + mentega + b.merah + cabe rawit
Madeira Sauce	Demiglace + B.merah + Madeira wine
Piquante	Demiglace + b.bombay + anggur putih + cuka + peterseli + merica + b.merah + acar timun + tarragon
Lyonnaise	Demiglace + Onion + White wine + Vinegar
Perigueux	Demiglace + truffle cincang
Bercy	Demiglace + white wine + shallot
Zingara	Demiglace + jamur + truffle + ham + lidah sapi + Madeira
Red Wine	Demiglace + b.merah + anggur merah + daun salam + thyme
Bigarade	Saus coklat dgn dasar tulang bebek + air jeruk + gula (caramel) + irisan kulit jeruk + anggur merah + air jeruk nipis

Tomato Sauce	
Small sauce	Proses
Portuguese Sauce	Tomato Sauce + Garlic
Spanish Sauce	Tomato Sauce + Onion + Green pepper + Garlic
Creole Sauce	Tomato sauce + Onion + Celery + Green Pepper + Garlic + Bay leaf + Thyme + Lemon
Italianne	Tomato Sauce + irisan jamur + b.merah + ham + anggur putih + chopped parsley + chopped tarragon
Spicy	Tomato sauce + tomato concasse + cabe besar hijau + cabe besar merah + jamur + irisan lidah sapi + peterseli cincang
American	Tomato Sauce + mentega dgn sari lobster

Hollandaise	
Small sauce	Proses
Maltaise Sauce	Hollandaise + Orange juice + kulit jeruk yg diiris panjang (zest)
Mousseline Sauce	Hollandaise + Heavy cream
Riche Sauce	Hollandaise + jamur + udang + truffle

Bearnaise	
Small Sauce	Proses
Choron Sauce	Bearnaise + Tomato Pasta
Rachel Sauce	Bearnaise + tomato pasta + meat glace
Foyot Sauce	Bearnaise + air kaldu

Mayonnaise	
Small sauce	Proses
Tartar Sauce	Mayonnaise + cinc.telur rebus + b.bombay + chives
Andalouse sauce	Mayonnaise + Tomato pasta + cabe merah
Cocktail Sauce	Mayonaise + Tomato Concasse + Cream + Worchester Shire sauce + Lemon Juice
Chantily Sauce	Mayonnaise + Whipped Cream

Remoulade Sauce	Mayonaise + caper + acar timun + cinc.peterseli, chervil, tarragon, anchovy
Verte Sauce	Mayonaise + perasan air selada/ daun bayam + peterseli
Gibriche Sauce	Mayonaise + telur rebus cinc. + mustard + cinc.caper, pickle cucumber + tarragon + peterseli + chervil

Vinaigrette / French Dressing

Small sauce	Proses
Ravigote	Vinaigrette + caper + acar mentimun
Norvegiene	Vinaigrette + cinc.telur + cuka
Pecheur	Vinaigrette + lobster + spiny lobster
Nantaise	Ravigote + lobster + spiny lobster
Cresonniere	Vinaigrette + selada air + cinc.telur rebus
Livournaise	Vinaigrette + kuning telur + anchovy + parutan pala
Fish Erman’s	Vinaigrette + selada air +cinc. telur rebus

K. Cara penyimpanan

1. Simpan saus dalam wadah yang tertutup agar tidak tercemar benda yang berbau tajam
2. Simpan mayonnaise dalam refrigerator, jika akan digunakan maka didiamkan dulu dalam suhu ruang

L. Teknik Pengolahan Sauce

1. Sauce Bechamel

Dibuat dari white roux dengan bahan cair susu

Bahan:

1 liter susu

100 gr margarin

100 gr tepung terigu

bawang bombay ditusuk cengkeh

Cara Membuat:

Margarin dipanaskan, masukkan tepung terigu dibiarkan beberapa menit sambil diaduk tanpa berubah warna. Susu sedikit demi sedikit ditambahkan sambil diaduk terus hingga rata, tambahkan bawang bombay dan cengkeh.

Dimasak perlahan-lahan selama 30 menit, bawang diangkat dan sauce disaring, selesaikan dengan margarin agar permukaannya tidak berkulit

2. Sauce Veloute

Dibuat dari bahan cair kaldu ditambah dengan white roux

Bahan:

1 lt kaldu putih

100 gr margarin

100 gr tepung terigu

bawang bombay

Cara Membuat:

Margarin dipanaskan, masukkan tepung terigu dibiarkan beberapa menit sambil diaduk tanpa berubah warna. Kaldu sedikit demi sedikit ditambahkan sambil terus diaduk hingga rata, tambahkan bawang bombay. Dimasak perlahan-lahan selama 30 menit, bawang diangkat dan sauce disaring, selesaikan dengan margarin agar permukaannya tidak berkulit

3. Sauce Espagnole

Sauce Espagnole dibuat dari kaldu coklat (brown stock) dan brown roux

Bahan:

50 gr margarin

60 gr tepung terigu

1 lt kaldu coklat

25 gr puree tomat

100 gr tomat

100 gr bawang

Cara Membuat:

Margarin dipanaskan, tepung dimasukkan dan dimasak sampai berwarna coklat, lalu tambahkan bawang iris, aduk-aduk. Dinginkan, masukkan puree tomat, kemudian masukkan sedikit demi sedikit kaldu terus diaduk. Didihkan dan tambahkan wortel yang sudah diiris, masak terus sampai matang kemudian disaring

4. Sauce Demiglace

Sering disebut sauce espagnole anggun dibuat dari 1 liter espagnole dan 1 l kaldu coklat dan dimasak sampai tinggal setengahnya, lalu disaring

5. Sauce Tomat

Bahan:

1 kg tomat yang segar dan matang

1 sdm minyak selada

1 sdm pasta tomat

50 gr wortel

50 gr bawang bombay

Thyme, bayleaf, oregano, lada, dan garam

Cara Membuat:

Rebus tomat selama 10 menit, tiriskan. Sementara itu panaskan minyak dan masukkan tomat pasta aduk jangan sampai gosong, lalu masukkan wortel, bawang bombay, masak terus sampai sayuran layu, masukkan tomat yang telah direbus tadi, bersama dengan bayleaf, thyme, dan oregano, masak terus sambil tomat dihancurkan dengan sendok kayu sampai keluar ekstraknya. Saring saus tersebut dan selesaikan dengan menambah garam dan lada

6. Saus Dasar Mentega

a. Saus Hollandaise

Bahan:

175 mentega

4 kuning telur

2 sdm air

1 sdm sari jeruk lemon

garam, lada putih, garam

Cara Membuat:

Cairkan mentega dalam panci, buang busa mentega dengan sendok, dinginkan. Campurkan air dengan kuning telur dalam mangkok kecil, kocok dengan pengocok telur dari kawat kira-kira 30 detik sampai pucat dan lembut. Masak telur di atas api yang sangat kecil sambil terus dikocok selama 3 menit sampai kental dan berbusa, angkat. Tuang mentega cair dingin sedikit demi sedikit ke dalam telur, sambil terus dikocok sampai semua mentega tercampur rata. Masukkan sari jeruk lemon, garam, dan lada

b. Saus Bearnaise

Bahan:

1/3 cangkir cuka anggur putih

daun bawang cincang halus

2 sdt tarragon cincang
butir lada
2 kuning telur
125 g mentega cairkan
garam dan lada putih

Cara Membuat:

Didihkan cuka, daun bawang, tarragon, dan lada dengan api kecil hingga menyusut 1/3 bagian. Dinginkan dan saring di mangkuk tahan panas. Tambahkan kuning telur dan masak dengan cara di tim. Kocok telur sampai pucat dan berbusa. Tambahkan mentega cair sedikit demi sedikit, sambil terus dikocok. Saus akan menjadi kental dan halus. Masukkan lada dan garam.

7. Saus Dingin

a. Mayonaise

Bahan:

2 kuning telur
50 g mustard
274 ml minyak salad
1 sdm cuka sayur

Cara Membuat:

Kocok kuning telur, masukkan sedikit demi sedikit minyak salad bergantian dengan cuka sayur sambil terus dikocok sampai minyak dan cuka habis, selesaikan dengan menambah mustard, lada, dan garam

b. French Dressing

Bahan:

200 ml minyak selada
50 ml minyak sayur
2 sdm mustard
lada, garam

Cara:

Kocok semua bahan dalam botol sampai teremulsi

M. Latihan

1. Jelaskan pengertian dan fungsi saus!
2. Sebutkan macam-macam saus dasar dan berikan contoh masing-masing saus turunannya!
3. Jelaskan teknik pembuatan saus dasar!

Sumber :

Buku Kontinental Dra.Rr.Kurnia Tejowati

Buku Restoran Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

<http://dwifitri.com/mengolah-sauce-pengertian-fungsi-kriteria-pengelompokan/>

APPETIZER

A. Hidangan Pembuka (Appetizer)

Hidangan pembuka atau dalam bahasa inggris disebut appetizer dan dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah Hors d'Oeuvre. Appetizer atau hidangan pembuka disajikan dengan porsi kecil / satu atau dua gigitan (bite size). Sebagai hidangan pembuka appetizer berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya.

B. Jenis Hidangan Pembuka

1. Hidangan pembuka dingin (Cold Appetizer)

Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin.

Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperatur 10 °C – 15 °C. Jenis hidangan pembuka dingin antara lain : salad, canape dan aspic

2. Hidangan pembuka panas (Hot Appetizer)

Hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas.

Hidangan Pembuka panas (Hot Appetizer) dihidangkan dengan temperatur 50°C-60°C. Jenis hidangan pembuka panas (Hot Appetizer) yaitu antara lain : Fritture, rissoles, cheese souffle, croquette, quiche lorraine.

C. Bahan Pembuatan Hidangan Pembuka

Bahan untuk pembuatan hidangan pembuka/appetizer terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi: Seafood, daging, unggas, buah-buahan serta sayuran. Bahan-bahan makanan tersebut merupakan makanan yang mudah rusak, sehingga harus

ditangani dengan hati-hati dan disimpan dalam temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan.

Seringkali dalam pembuatan appetizer menggunakan produk harian yaitu keju dan telur yang dapat memberikan variasi rasa yang dapat digunakan untuk menciptakan sebuah appetizer yang menarik dan membangkitkan selera.

D. Klasifikasi hidangan pembuka (appetizer)

1. Salad

a) Pengertian Salad

Pada awalnya salad sering diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran atau daun-daunan hijau yang segar (crispy leaf vegetables). Akan tetapi dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi sehingga lahirlah salad yang beraneka ragam. Pada akhirnya salad dapat diartikan sebagai suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dressing atau hanya terdiri dari buah segar dan juice.

b) Komposisi Salad

1) A base of salad/ underliner

Underliner merupakan bagian dasar atau alas dari salad. Pada umumnya bahan yang dipergunakan dari sayuran daun hijau, dengan tujuan agar salad tampak lebih segar (refreshing effect), misalnya daun selada atau lettuce. Akan tetapi kadang underliner dapat pula dibuat dari bukan sayuran hijau misalnya, red cabbage, petsai/sawi putih, endive/ chicory (mirip sawi putih berukuran lebih kecil, helai daun menguncup).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata underliner:

- ☐ Penempatan underliner tidak boleh menutupi logo/symbol nama perusahaan atau hotel yang dicetak pada piring sebelah atas.
- ☐ Posisi underliner tidak boleh banyak menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk ke dalam sehingga underliner tertutup seluruhnya pada waktu body diletakkan di atasnya.

2) A body of salad

Merupakan bagian utama dari salad. Nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya, cucumber salad, tomato salad, chicken salad. Ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian pada waktu mengatur bagian body yaitu :

- ❑ Body yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan dressing sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.
- ❑ Body yang dicampur dengan sauce mayonaise tidak boleh meleleh, artinya body harus tetap merupakan ongkongan yang rapi.

3) Dressing (cold sauce)

Dressing adalah cairan (liquid) atau cairan yang dikentalkan (semi liquid) yang mempunyai rasa kecut dan tajam. Salad dressing merupakan bagian yang akan sangat menentukan cita rasa salad. Untuk itu dressing harus mempunyai rasa yang lebih menonjol dari rasa bahan utama hal ini karena:

- ❑ Bahan utama yang digunakan sebagian besar dari sayuran segar atau bahan makanan segar lainnya yang belum dibumbui.
- ❑ Bahan utama yang dimasak biasanya hanya diberi sedikit bumbu dan kadang tidak begitu terasa, sehingga dengan demikian rasa salad lebih diberikan oleh penggunaan salad dressing.

Beberapa hal penting yang perlu diperhatikan waktu memberikan dressing pada salad :

- Dressing tidak boleh merendam salad
- Dressing yang akan digunakan pada salad sayur-sayuran hijau sebaiknya dicampur/dituangkan pada saat salad sudah akan dihidangkan, agar salad tetap tampak hijau dan segar.

Jenis-jenis dressing yang sering digunakan pada penyajian salad antara lain : Mayonaise, French dressing, Thousand Island dressing, Italian dressing, Sour cream dressing, Vinegar and oil dressing, Bleu or Roquefort cheese dressing, Russian dressing, Boiled or cooked dressing.

4) Garnish

Garnish berarti hiasan. Hiasan ini bisa diambilkan dari bagian body, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan lain. Prinsipnya garnish hendaknya disamping

menghiasi juga harus dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan body, serta sebaiknya juga sederhana tetapi tetap menarik jangan sampai justru garnish menghilangkan identitas salad.

c). Kualitas salad

Salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi :

1) Susunan bahan-bahan (texture)

Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betul-betul tampak segar. Begitu pula apabila terbuat dari bahan-bahan yang perlu dimasak, harus pula dimasak dengan baik.

2) Keadaan campuran bahan (consistency)

Bahan utama yang dicampur dengan dressing harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.

3) Rasa

Salad yang baik harus mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara body dan dressing.

4) Penampilan/Appearance

Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hiding (salad bowl) juga harus sesuai dengan salad yang ada di atasnya.

d). Jenis-jenis salad

Salad dapat digolongkan berdasarkan pada :

1) Bahan utama yang digunakan untuk membentuk body salad.

Bahan utama yang digunakan pada pembuatan salad terdiri dari : vegetables, meat, poultry, fish and shelfish, rice and paste, fruits.

2) Komposisi dan jenis makanan yang digunakan untuk membuat salad.

Komposisi salad mempunyai pengaruh terhadap cara pembuatan salad. Jenis Salad antara lain:

- Simple Salad

Merupakan salad yang terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan. Contoh: beet root salad, cucumbe salad, potato and beef salad

- Compound Salad/complex salad

Adalah kreasi dari body yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan.

Contoh :Yolande salad, Huzaren salad, Rusian salad.

- American Salad

Adalah mirip dengan compound salad, hanya body terbuat dari buah

Contoh : Florida salad, orange salad.

3) Temperatur atau suhu salad pada waktu dihidangkan.

- Cold Salad dihidangkan dingin dengan temperature sekitar 10 - 15o C

Contoh : Chef's salad, Seafood cocktail, Chicken salad Hawaian

- Hot Salad dihidangkan panas/hangat dengan temperatur sekitar 50 - 60oC

Contoh : Smoked beef and pineapple salad, Prawn Circlettes with lemon slice salad.

e). Fungsi Salad dalam menu

Salad dapat berfungsi sebagai hidangan :

- ☐ Appetizer/Hors d'oeuvre dengan porsi antara 40-50 gram
- ☐ Accompaniment/Side dish dengan porsi antara 40 -50 gram
- ☐ Main dish/Main course dengan porsi antara 80 - 125 gram
- ☐ Dessert dengan porsi 80 - 100 gram

f) Dasar-dasar dalam menyiapkan salad

Kebanyakan salad dibuat dalam jumlah banyak, sehingga sebuah sistem pembuatan berjajar adalah sistem yang paling efisien. Hanya diperlukan sedikit proses memasak, tetapi dibutuhkan banyak waktu dalam pembuatannya jika dikerjakan dengan tangan. Salad dapat dibuat dengan cepat dan efisien hanya jika tempat pembuatannya disusun dengan tepat. Seluruh persiapannya adalah merupakan hal yang sangat penting.

Berikut beberapa hal mendasar yang akan mempersingkat persiapan salad :

a. Persiapkan semua bahan.

Cuci dan potong semua sayuran. Siapkan sayuran yang telah dimasak. Potong semua buah, sayuran, dan hiasan (garnish). Campur bahan isian (telur yang telah dipotong, kentang yang telah dipotong, potong buncis, dsb.) dinginkan semua bahan.

b. Siapkan tempat saji salad di atas meja.

Susun tempat saji itu di atas baki agar mudah dalam memindahkannya ke dalam pendingin.

c. Tempatkan dasar atau bagian bawah salad di semua tempat saji.

d. Susun isi salad di atas semua tempat saji.

e. Hias semua salad.

f. Bekukan hingga akan disajikan. Jangan simpan lebih dari beberapa jam atau salad akan menjadi layu. Tempat-tempat penyimpanan yang digunakan harus memiliki kelembaban yang tinggi.

g. Jangan menambah dressing/saus pada salad hijau sampai saat penyajian agar supaya pada saat disajikan sayuran masih segar.

g) Prosedur pengolahan salad

Dalam pengolahan/pembuatan salad sangat diperlukan imajinasi dan kreativitas.

1). Salad hijau

- ☐ Cuci semua sayuran hijau dengan cermat dan bersih.
- ☐ Keringkan sayuran dengan baik (dapat menggunakan peralatan dan mesin pengering akan lebih cepat).
- ☐ Dinginkan sayuran dalam almari pendingin dengan cara dibungkus dengan kain lembab.
- ☐ Potong-potong atau sobek-sobek sayuran dalam ukuran sekali gigitan. Hal ini akan mempermudah pada waktu menyantap dari pada waktu makan harus memotongnya menggunakan garpu salad.
- ☐ Campur sayuran hijau dan pastikan semua sayuran tercampur rata.
- ☐ Siapkan piring saladnya. Gunakan selalu piring yang dingin. Hindari meletakkan salad dipiring lebih dari satu atau 2 jam sebelum penyajian, karena sayuran akan menjadi layu.
- ☐ Tambahkan garnish. Jangan menggunakan sayuran sebagai garnish dari salah satu sayuran yang dicampur. Pilihlah garnish yang tidak berubah warna dan bentuknya, misalnya: buah alpokat terlalu lama akan berubah menjadi coklat, roti kering bisa menjadi lembek dan sebagainya.
- ☐ Dinginkan (masukkan almari /ruang pendingin) sampai saat penyajian.
- ☐ Tambahkan dressing/saus dengan cepat sebelum penyajian atau sajikan disebelah

salad, karena sayuran hijau yang bersaus akan cepat layu.

2). Salad buah

- ☐ Salad buah terkadang lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak. Pengecualian pada salad waldorf.
- ☐ Tatalah potongan buah yang rusak/tidak menarik di dasar salad dan potongan yang menarik di atasnya.
- ☐ Beberapa buah seperti apel dan pisang akan berubah warna ketika pemotongannya, dan seharusnya dimasukkan ke dalam larutan asam.
- ☐ Buah mudah berubah dibanding sayuran setelah dipotong. Jika akan mempersiapkan kedua salad tersebut dalam penyajian, persiapkan salad sayuran terlebih dahulu.
- ☐ Apabila menggunakan buah kaleng, sebaiknya dikeringkan/ditiriskan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam salad atau salad akan menjadi berair atau lembek. Cairan buah kaleng dapat disajikan lagi untuk saus pada salad buah atau pengolahan lain.

3). Salad sayuran

- ☐ Pemotongan yang rapi dan cermat dari bahan-bahan salad ini sangat penting, kerana ukuran dari sayuran akan mempengaruhi pandangan mata. Desain dan penyusunan salad sayuran ini terkadang berdasarkan keaneka ragaman ukuran seperti panjang, batang asparagus yang ramping dan kacang polong, irisan tomat, irisan timun, green pepper strips atau rings dan bunga lobak.
- ☐ Potong-potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian, agar bekas irisan atau potongan pada pinggir sayuran tidak kering.
- ☐ Sayuran yang dimasak terlebih dahulu seharusnya teksturnya tetap kokoh, segar dan warnanya tetap bagus. Memasak sayuran yang berlebihan akan membuat salad sayuran menjadi tidak menarik.
- ☐ Sayuran yang dimasak harus dikeringkan dengan cermat dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan atau dicampurkan dalam salad.

4). Cooked salad (salad yang dimasak)

- ☐ Dinginkan buah-buahan yang telah dimasak secara menyeluruh sebelum mencampurnya dengan mayonaise, dan biarkan campuran salad yang lengkap tetap dingin.
- ☐ Cooked salad dapat menjadi salad yang tepat untuk ditambahkan ayam, daging atau ikan. Namun demikian bahan-bahan tersebut harus dimasak menurut aturan sanitasi yang benar.
- ☐ Untuk menjaga gizinya masak kentang untuk salad hingga matang , kemudian baru dikupas dan dipotong-potong.
- ☐ Jangan memotong bahan terlalu kecil jika menghendaki produk akhir tidak menjadi seperti pasta, tanpa daya tarik tekstur.
- ☐ Sayuran yang renyah biasanya ditambahkan untuk menambah tekstur. Seledri biasanya merupakan sayuran yang populer, namun dapat pula menggunakan sayuran lain seperti: wortel, acar bawang, selada air atau apel. Akan tetapi pastikan bahwa rasanya seimbang..
- ☐ Campur bahan seperti kentang atau seafood, mungkin perlu dimarinate lebih dahulu dengan cairan berbungu seperti vinaigratte sebelum dicampur dengan mayonnaise dan bahan lainnya. Keringkan marinate yang tidak terserap agar mayonaise tidak mencair.
- ☐ Aduk dressing yang kental dengan hati-hati untuk menghindari rusaknya bahan-bahan utama.
- ☐ Bahan salad biasanya dicampur dengan scoop untuk menjaga bentuk salad.
- ☐ Pilih garnish yang menarik dan berwarna. Salad kentang dengan ayam akan kelihatan pucat dan tidak menarik tanpa garnish.

2. Canape

Hidangan pembuka / appetizer / hors d'oeuvre yang terdiri dari bermacam-macam bahan makanan hewani, nabati, buah dan kacang, yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit sebagai bahan dasar canapé.

3. Aspic Jelly

Merupakan hidangan pembuka yang terbuat dari stock yang dijernihkan (clarified) dengan campuran daging, putih, telur, air / stock dingin, ditambah larutan gelatine kemudian simmer selama 2 jam, disaring dan kemudian didinginkan.

a. Fungsi Aspic Jelly

Sebagai cold Appetizer (hidangan pembuka dingin) Pelapis hidangan pembuka agar lebih menarik, misalnya:

pada hidangan chicken ballotines

Sebagai campuran Chaud froid

sauce Garnish pada cold buffet, dipotong-potong atau dicetak

4. Pate

Adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan hati yang dicincang halus dan diberi bumbu kemudian dicetak dengan cetakan empat persegi panjang bahan (keramik, stainlesssteel aluminium, seng dan dibungkus dengan adonan (pie) kemudian dimasukkan dalam cetakan dan dipanggang didalam oven.) Didinginkan, diberi lapisan aspic jelly, terakhir didinginkan dalam refrigerator. Pate akan terlihat menarik jika diberi warna dari wortel, bayam dan jamur, black olive. Pate dihidangkan dingin, dipotong-potong seberat 75-100 gr untuk per-orang. Nama pate diambil dari bahan pokok yang dipergunakan contoh: chicken pate, game pate, veal, pate, fish pate, liver pate.

5. Galantine

a. Pengertian

Galantine adalah hidangan yang terbuat dari ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh, dan diisi dengan ayam, daging, ikan yang dicincang dan ditambah bumbu dan sayuran sebagai variasi warna. Untuk menguatkan ayam, daging, ikan yang telah diisi harus dibungkus dengan kain bersih dan diikat dengan benang di bagian ujung, tengah sehingga berbentuk silinder. Teknik pengolahannya dengan jalan di braised selama 1- ½ jam, mempergunakan cairan stock (white atau brown) serta bumbu-bumbu sebagai penambah rasa.

Galantine jika sudah masak dan dingin diselesaikan dengan chaud froid sauce. Chaud froid sauce adalah saus yang terbuat dari white atau brown sauce yang dicampur dengan aspic jelly Galantine dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka dengan berat 75-100 gr dan hidangan main course seberat 250-500 gr, selain itu galantine juga dapat dihidangkan sebagai hidangan buffet pada acara khusus.

6. Ballotines

a. Pengertian

Hidangan yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing, yang diisi dengan campuran daging giling, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.

7. Croquette

a. Pengertian

Adalah hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan berbentuk kecil diawali dengan proses pembuatan roux yang dapat dicampur dengan berbagai bahan daging ayam, sayuran, telur, bentuk menurut selera, dilanjutkan dengan dilapisi tepung panir, kemudian digoreng dengan menggunakan minyak banyak lalu sajikan hangat.

8. Resoles

a. Pengertian

Merupakan hidangan pembuka panas, yang mempunyai rasa gurih dan asin yang dihidangkan hangat, dengan bahan terigu, kuning telur, mentega cair, susu, garam yang dibuat crepe dan diisi ragout atau isian yang lain dibentuk segitiga atau persegi, dipanir dan digoreng dalam minyak banyak.

9. Quiche Lorraine

a. Pengertian

Merupakan hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan diawali dengan membuat adonan lembaran (pie dough), cetak bulat isi dengan daging cincang siram dengan saus custard, taburi keju parut

E. Teknik Penyimpanan Hidangan Pembuka (Appetizer)

1. Hidangan pembuka Dingin (Cold Appetizer)

Cold Appetizer seperti jenis salad mudah rusak, diperlukan perhatian untuk menjamin penyimpanan dalam refrigerator benar. Penggunaan alat dari stainless steel membantu menjaga makanan agar tidak pudar, sedangkan alat yang terbuat dari aluminium tidak begitu baik untuk digunakan, baik untuk pengolahan maupun penyajian karena dapat menyebabkan perubahan warna. Untuk sayuran hijau dan tossed salad sering disimpan dalam kantong plastik.

2. Hidangan pembuka Panas (Hot Appetizer)

Sifat makanan Hot Appetizer adalah panas maka harus selalu dipertahankan kondisinya tetap hangat. Makanan yang disiapkan sebelumnya jika tidak segera disajikan harus disimpan dalam temperatur yang tepat dan harus ditutup untuk meyakinkan berada dalam kondisi yang baik dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan lainnya.

Selalu menggunakan temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan dan untuk melindungi usia dari produksi.

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

BUMBU DAN REMPAH

Bumbu atau “*Herb*” adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pembangkit selera makan. Bumbu sebagian besar terdiri dari tumbuh-tumbuhan yang berasal dari daerah dingin, dan biasanya digunakan dalam keadaan masih segar. Sedangkan rempah atau “*Spices*” adalah tanaman atau bagian dari tanaman yang ditambahkan pada makanan untuk menambah atau membangkitkan selera makan. Rempah sebagian besar tumbuh di daerah tropik dan banyak dimanfaatkan dalam pengolahan makanan untuk memberi rasa pada makanan. Rempah dapat juga dikatakan sebagai bumbu kering yang diawetkan dalam bentuk bubuk (*powder*).

Pada hakikatnya bumbu dan rempah mempunyai persamaan, keduanya sama-sama memberi dan meningkatkan rasa dan aroma pada makanan. Sedangkan bumbu adalah bahan-bahan yang digunakan sebagai penyedap makanan yang berfungsi untuk membangkitkan selera makan, yang digunakan dalam keadaan segar, bumbu dapat berasal dari bahan makanan hewani maupun dari tumbuh-tumbuhan. Rempah adalah bahan aromatik yang digunakan untuk memasak, berasal dari tumbuhan dan pada umumnya dalam keadaan kering. Bagian tanaman yang digunakan dapat berasal dari batang, umbi, akar, biji, daun, bunga dan sebagainya.

Ketika rempah ditambahkan ke dalam makanan sebagai penambah flavor makanan, maka disebut sebagai bumbu. Sehingga, bumbu dapat diartikan sebagai bahan yang mengandung satu atau lebih rempah (dalam bentuk segar atau terolah) yang ditambahkan ke dalam makanan pada saat pengolahan ataupun penyajian sebelum makanan tersebut disajikan, yang ditujukan untuk memperkaya flavor, aroma atau penampakan keseluruhan dari suatu makanan. Bumbu, dikenal dua istilah yaitu *seasoning* dan *condiment*. *Seasoning* adalah bumbu yang ditambahkan ke dalam makanan selama proses pengolahan atau pemasakan, sedangkan *condiment* adalah bumbu yang ditambahkan pada makanan pada tahap penyajian (sebelum disajikan atau dikonsumsi, bukan pada saat pemasakan). Dari pengertian di atas maka pickles, sauce dan kecap manis bisa disebut sebagai *condiment*.

Beberapa rempah juga berperan dalam pembentukan tekstur, warna dan penampakan makanan. Komponen-komponen rempah yang bersifat volatil atau

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

makanan. Selain memberikan aroma dan aspek sensorik lainnya, banyak komponen aktif dalam rempah juga bersifat sebagai antimikroba dan antioksidan. Sifat antimikroba yang dimiliki rempah dapat memberi melindungi makanan dari aktivitas mikroba. Penggunaan rempah kering jauh lebih praktis daripada rempah segar, mudah ditimbang atau ditangani. Kadar airnya yang rendah membuat rempah kering memiliki umur simpan yang lebih panjang dibandingkan rempah segarnya. Flavor dari rempah kering biasanya lebih lemah dari rempah segarnya. Hal ini karena komponen flavor biasanya bersifat volatil yang menguap selama proses pengeringan rempah.

Rempah dalam bentuk ekstrak memiliki flavor dan warna yang lebih terstandarisasi, dengan penampakan, warna dan flavor yang seragam dan dengan kontaminasi mikroba yang jauh lebih rendah dibandingkan dengan rempah segar dan atau rempah kering. Ekstrak rempah juga tidak membutuhkan banyak ruang untuk penyimpanannya. Kelemahan dari ekstrak rempah diantaranya adalah kesukaran dalam penggunaan termasuk pada saat penimbangan dan pencampuran terutama pada ekstrak bentuk cair, aroma dan rasa yang tidak sama dengan rempah segar. Berbagai rempah memiliki variasi komponen-komponen kimiawi yang berperan dalam pembentukan flavor. Suatu jenis rempah tidak selalu hanya memiliki satu aroma dan rasa tertentu tetapi bisa memiliki aroma dan rasa yang kompleks. Selain itu, komponen kimia didalam beberapa rempah juga memberikan karakteristik tekstur dan warna produk. Sehingga, rempah yang digunakan dan seberapa banyak jumlah yang dibutuhkan dalam suatu makanan sangat tergantung pada bagaimana fungsi rempah tersebut terhadap flavor, rasa, aroma, tekstur dan warna makanan. Flavor dari suatu rempah juga tidak selalu sama untuk semua rempah. Pengaruh penanganan dalam proses pembuatan sering memberikan pengaruh yang berbeda pada pembentukan flavor dari suatu rempah. Sebagai contoh, beberapa rempah harus digiling, diiris, disangrai, digoreng atau direbus untuk memunculkan flavor khasnya.

Rempah juga akan menghasilkan flavor yang unik selama proses pemasakan. Akibatnya, seringkali rempah yang sama akan menghasilkan aroma dan rasa berbeda ketika diolah dengan metode pemasakan yang berbeda. Proses pemasakan yang digunakan akan berpengaruh pada penurunan kekuatan aroma dan rasa yang tidak disukai.

Ketahanan rempah terhadap panas dalam kaitannya dengan flavor


	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

tinggijustru akan merusak flavornya. Penambahan rempah yang berbeda pada tahappengolahan yang tepat untuk masing-masing rempah akan membantumempertahankan flavor setiap rempah dan keseimbangannya dengan flavor dari rempah yang lain. Teknik menambahkan rempah kedalam masakan perludipertimbangkan ketika mempersiapkan bumbu yang merupakan campuran dari beberapa rempah. Karena komponen volatil mudah larut dalam alkohol, maka beberapa etnik menggunakan anggur (*wine*) atau produk beralkohol lainnya untuk mengawetkan aroma rempah. Dan karena komponen volatil juga bersifat larut dalam minyak, maka rempah sering dimasak dalam minyak (ditumis) sebelum dicampur dengan bahan lain untuk memberi hasil yang lebih baik.

Proses penyangraian rempah sebelum digunakan akan menguapkan sebagian besar air rempah sehingga kekuatan flavor menjadi lebih tinggi. Sementara itu, flavor yang lebih tajam akan diperoleh ketika menggunakan rempah segar yang digiling sesaat sebelum digunakan. Bumbu berfungsi untuk memberikan warna, rasa dan aroma yang sedap pada masakan. Meskipun menggunakan bahan yang sama tetapi dengan menggunakan formula bumbu yang berbeda, akan dihasilkan cita rasa masakan yang berbeda pula.

Bumbu sangat diperlukan dalam pengolahan makanan karena bumbu berguna untuk memberi rasa dan aroma pada masakan yang dimasak. Perpaduan yang tepat antara rasa asli dari bahan makanan dengan rasa bumbu akan menghasilkan rasa masakan yang lezat. Bumbu juga dapat berfungsi sebagai bahan pengawet makanan seperti asam, jeruk nipis, gula dan kunyit. Banyak bumbu sebagai pelengkap rasa yang sudah ada dalam masyarakat Indonesia, contoh bumbu jenis asam.

Di Sumatera bumbu jenis asamnya yang sering dipakai adalah asam gelugur, asam ini diperoleh dari jenis jeruk keprok yang diiris tipis kemudian dikeringkan. Kegunaan bumbu ini memberikan rasa dan aroma asam pada masakan tanpa membuat masakan menjadi keruh. Di Jawa mengenal istilah asam Jawa, baik dalam bentuk yang sudah diperam ataupun dalam bentuk segar. Cara penggunaannya adalah dengan mencairkan asam terlebih dahulu, dari air seduhan ini kemudian ditambahkan pada masakan untuk mendapatkan rasa asam segar. Jika di daerah anda tidak dijumpai asam jenis ini, dapat digantikan dengan asam kandis dan asam sunti. Asam sunti diperoleh dari belimbing wuluh, sedangkan asam kandis diperoleh dari kulit buah jeruk yang dikeringkan. Selain bumbu asam, ada pula bumbu daun, banyak sekali daun-daun yang digunakan sebagai bumbu. Di Manado menggunakan daun jinten segar

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

gulai, kari maupun hidangan berkuah santanlainnya. Sedangkan di daerah Jawa Barat kita mengenal daun kemangi untuk membuat pepes.

Selain bumbu digunakan dalam masakan daerah, beberapabumbu juga digunakan dalam masakan oriental seperti daun ketumbar biasadigunakan dalam masakan atau hidangan oriental soup atau *seafood*. Bumbuyang digunakan dalam keadaan segar memiliki masa simpan yang relativesingkat, sedangkan rempah atau bumbu yang sudah dikeringkan dapat digunakandalam waktu yang lebih lama.Kondisi penyimpanan yang baik, dapat mempertahankan mutu bumbu danrempah selama penyimpanan. Kemasan yang digunakan harus dapat melindungi dari oksidasi agar rasa, flavor dan warna bumbu dan rempah dipertahankan.

Masa simpan bumbu dan rempah dipengaruhi oleh jenis, teknik pengolahan,pengemasan, dan tempat penyimpanan. Rempah kering utuh dan ekstrak dapatdisimpan antara dua sampai empat tahun, rempah kering giling berkisar dari enambulan sampai dua tahun, rempah daun kering dari tiga bulan sampai duatahun. Untuk memperpanjang umur penggunaan bumbu dan rempah, harus disimpan dengan baik. Bumbu segar disimpan dalam lemari pendingin dengan cara bumbu dicuci, disimpan wadah tertutup, bumbu dikupas atau tidakdikupas dibungkus dalam kantong plastik dan diletakkan pendingin. Bumbudisimpan dalam ruangan dengan temperatur 27-28°C dalam keadaan terbukamaupun tertutup dengan sirkulasi udara yang baik agar bumbu tidak cepatmembusuk, bumbu yang banyak mengandung air sebaiknya disimpan dengancara digantung dalam keranjang berlubang dan sesekali dijemur. Bumbu yangdihaluskan harus disimpan dalam keadaan matang dan dimasukkan dalam botolkaca, jika dikemas dalam botol plastik bumbu dimasukkan dalam keadaan dingindan ditutup rapat serta diberi label, disimpan dalam refrigerator pada suhu 10-15°C. Rempah disimpan dengan cara dicuci bersih, dijemur, disangrai, dihaluskankemudian disimpan di tempat yang kering, dan tertutup rapat, serta diberi labelpenyimpanan.

Pada prinsipnya, bumbu terbagi menjadi 4 kelompok,

1. Bumbu segar
2. Bumbu yang digunakan dalam keadaan kering
3. Bahan penambah rasa yang siap
4. Bumbu jadi

yaitu bumbu basah dan bumbu kering. Bumbu basah seperti kunyit, kencur,

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

Seiring dengan perkembangan zaman, orang mulai membuat bumbu buatan yang fungsinya sama dengan bumbu alami yaitu untuk menambah rasa masakan agar menjadi lezat. Sedangkan bumbu dapur dapat dikelompokkan menjadi enam kelompok berdasarkan pada bagian tanaman yang digunakan.

1. Bumbu dari bunga: cengkeh (*cloves*), bunga telang, bunga kecombrang, bunga lawang atau pekak.
2. Bumbu dari buah dan biji : adas (*Anisud*), asam (*Tamarin*), bunga pala (*Mace*), biji pala (*Nutmeg*), cabai kecil (*Cayenne*), cabai besar (*Redchilli*), jintan (*Cumin*), kapulaga (*Cardamon*), kemiri (*Candlenut*), ketumbar (*Corriander*), lada putih (*White pepper*), lada hitam (*Black pepper*), vanili (*Vanilla seed*), biji selasih (*Poppy seed*)
3. Bumbu dari daun : daun jeruk (*Citrus leaf*), daun kemangi (*Basil leaf*), daun salam (*Bay leaf*), daun kucai (*Chives*), peterseli (*Parsley*), seledri (*Cellery*)
4. Bumbu dari batang : kayu manis (*Cinnamon*), kulit kasia (*Casea*), sereh, kayu secang
5. Bumbu dari akar : jahe (*Ginger*), kencur (*Galanga*), kunyit (*Turmeric*), kunci, lengkuas
6. Bumbu dari umbi lapis : bawang merah (*Shallot*), bawang putih (*Garlic*), bawang bombay (*Onion*), bawang pre (*leek*)

Selain bumbu dan rempah tradisional, di dalam dunia kuliner dikenal bumbu dan rempah dari benua Eropa atau lazim disebut dengan *continental Spices*. Beberapa bumbu dan rempah tersebut diantaranya seperti *thyme*, *bay leaf*, *sage*, *rosemary*, *basil*, *tarragon*, *oregano*, *peterseli*. *Thyme*, *peterseli* dan *bay leaf* banyak dipakai pada hidangan berkuah kaldu atau *soup*. *Oregano* dan *basil* lebih banyak digunakan untuk masakan Itali.

Pada salad digunakan daun dill atau mint. Saat ini *continental spices* sudah banyak dibudidayakan oleh para petani kita sehingga dapat dijumpai dalam bentuk segar. Namun demikian jika tidak tersedia, bentuk kering dalam kemasan bisa diperoleh di pasar swalayan. Berikut anda dapat memperhatikan manfaat rempah yang disajikan dalam bentuk tabel sehingga anda dapat lebih memahaminya.

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH			360 Menit

Tabel 4.1. Manfaat Rempah

Manfaat		Nama Rempah
Langsung	Tambahan	
Rasa	Menutup rasa yang tidak diinginkan	Kemangi, lada hitam, kapulaga, serai, pekak (bunga lawang)
Aroma	Meningkatkan selera/nafsu makan	Cengkeh, jahe, daun kari, daun mint, pala, kapulaga, kayu manis.
Tekstur	Membentuk konsistensi makanan	Biji mustard, bawang bombay, bawang merah, biji wijen, kemiri, biji kenari
Warna	Memperbaiki tekstur	Annatto, paprika, peterseli, kunyit, daun sui, kayu secang
Antimikroba	Pengawet	Kayu manis, cengkeh, jinten, oregano, kunyit
Antioksidan, komponen aktif untuk kesehatan	Menjaga kesehatan dan kebugaran	Kayu manis, cengkeh, jinten, jahe, kunyit, bawang putih

Dari beberapa jenis bumbu dan rempah dapat pula dijadikan bumbu dasar. Bumbu dasar ini dikenal dengan istilah bumbu dasar merah, bumbu dasar kuning dan bumbu dasar putih. Bumbu dasar memudahkan kita didalam memasak. Dengan tiga macam bumbu dasar kita dapat mengembangkan menjadi beragam jenis bumbu masakan.

Sedangkan menurut cara atau teknik penyiapannya bumbu dapat dikelompokkan menjadi beberapa teknik penyiapan antara lain dengan teknik pengirisan, penghalusan, pememaran dan pencincangan. Teknik pengirisan pada bumbu bertujuan memberikan rasa, aroma, dan penampilan hasil masakan. Teknik penghalusan pada bumbu bertujuan agar bumbu yang digunakan menjadi lembut dan mempertajam rasa, warna, tekstur, dan aroma pada masakan, contohnya rendang dan bumbu bali. Untuk bumbu yang dihaluskan diutamakan bumbu jenis kering terlebih dahulu kemudian bumbu yang basah, agar bumbu yang dihasilkan halus dan tercampur rata. Dimemarkan dan dicincang, bumbu yang dimemarkan atau dicincang harus langsung dimasak, jangan dibiarkan terlalu lama, agar aroma tidak menguap. Berikut ini adalah beberapa jenis bumbu dan rempah. Anda dapat mengamati dan memahami beberapa gambar bumbu di bawah ini :

1. Asam Jawa




Asam jawa, asam atau asem adalah sejenis buah yang masam rasanya, biasa digunakan sebagai bumbu dalam banyak masakan Indonesia sebagai perasa atau penambah

rasa

asam

dalam

makanan.

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

- Menjaga kesehatan jantung
- Menjaga sirkulasi oksigen tetap optimal
- Menjaga fungsi saraf
- Menjaga berat badan
- Mengontrol diabetes, dan
- Menjaga kekebalan tubuh

Cara menggunakan asam jawa yang benar dalam memasak adalah dengan menggunakan air asamnya saja, caranya yaitu rendam dalam air hangat, aduk lalu saring. Namun tidak ada salahnya, jika ingin menggunakannya langsung secara utuh. Asam jawa juga berfungsi untuk memberi rasa masakan menjadi lebih mewah. Yang banyak digunakan dan dijual di pasaran adalah asam yang sudah tua tanpa kulit dan tahan lama jika disimpan dalam wadah tertutup. Contoh masakan : sayur asam.

2. Angkak



Masakan Indonesia tidak banyak yang memakai bumbu angkak. Biasanya angkak banyak digunakan untuk masakan Cina. Bumbu ini berasal dari beras ketan yang difermentasikan dan kemudian dikeringkan. Angkak berwarna kemerahan dan sedikit kusam, angkak secara tradisional pun telah lama dimanfaatkan sebagai bumbu, pewarna dan obat, termasuk di antaranya adalah obat demam. Jika ingin menggunakan angkak sebagai pewarna sebaiknya haluskan angkak bersama bumbu yang lain.

3. Pekak /Bunga lawang



Bunga lawang atau Kembang Lawang atau pekak adalah rempah yang memiliki rasa yang mirip dengan Adas manis. Rempah ini banyak digunakan di dalam masakan negara-negara Asia. Bunga lawang adalah salah satu bumbu tradisional masakan Cina yaitu ngo hiong. Bunga pekak ini banyak dijumpai di daratan Cina. Tinggi pohon mencapai 8 meter dan baru berbuah pada usia 6 tahun. Cara menggunakan bunga lawang sebagai bumbu masakan tidak perlu dihaluskan. Cukup dimasukkan bunga lawang tersebut ke dalam masakan atau di tumis

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

akan membuat masakan terasa pahit.

4. Adas Manis



Adas manis, atau istilah latinnya *Pimpinella Anisum*, merupakan sejenis tumbuhan yang berasal dari Laut Tengah dan juga Asia Barat. Tumbuhan ini memiliki tinggi hampir sekitar satu meter dengan bentuk daun sedikit menyirip menyerupai bulu.

Adas manis ini berbentuk lonjong dengan panjang 3 sampai 5 mm. Adas manis memiliki rasa yang sedikit manis dengan aroma yang sangat khas. Tak heran jika rempah ini sering digunakan sebagai bumbu penyedap pada beberapa jenis masakan, karena bumbu masak ini dapat memperbaiki rasa masakan, adas manis juga sering digunakan untuk campuran salad dan bahan pengganti seledri untuk sup.

5. Serai



Serai atau sereh adalah tumbuhan anggota suku rumput-rumputan yang dimanfaatkan sebagai bumbu dapur untuk mengharumkan makanan sama halnya dengan daun salam. Cara penggunaan serai untuk memasak yaitu dengan dikeprak terlebih dahulu serainya sebelum digunakan atau dicampurkan dengan bahan masakan yang lain.

Serai memiliki manfaat bagi kesehatan, seperti:

- Menurunkan tekanan darah
- Mengobati gangguan pencernaan
- Mencegah penyakit kanker
- Memperindah kulit

6. Pala



Pala (*Myristica fragrans*) merupakan tumbuhan berupa pohon yang berasal dari kepulauan Banda, Maluku. Biasanya pala digunakan sebagai bumbu dasar pada masakan. Dengan aromanya yang khas biasa digunakan untuk membuat semur. Cara penggunaannya dalam masakan adalah diiris, cukup sedikit saja, tidak perlu banyak-banyak karena pala ini memiliki aroma yang cukup tajam.

Selain digunakan untuk bumbu masakan, pala juga mempunyai manfaat bagi kesehatan. Diantaranya yaitu:

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

- Mengatasi rasa mual, dan
- Meringankan penyakit maag

7. Merica

Merica adalah salah satu bumbu dapur yang menjadi favorit para ibu rumah tangga.

Rasanya yang pedas segar itu kerap membuat makanan terasa begitu menggugah selera. Biasanya merica digunakan dalam masakan ayam goreng, sayur sop, dan banyak lainnya.

Merica termasuk bumbu dapur yang harus dihaluskan terlebih dahulu sebelum digunakan. Jika ingin praktis saat memasak menggunakan merica, sekarang ini sudah banyak dijual merica bubuk di pasaran yang siap pakai.

8. Kapulaga



Kapulaga adalah sejenis buah yang sering digunakan sebagai rempah (bumbu) untuk masakan tertentu dan juga untuk campuran jamu.

Biasanya kapulaga banyak digunakan untuk bumbu masakan seperti kari atau gulai, karena membuat rasa masakan tersebut menjadi lebih sedap.

9. Lengkuas




Lengkuas atau laos (*Alpinia galanga*) merupakan jenis tumbuhan umbi-umbian yang bisa hidup di daerah dataran tinggi maupun dataran rendah. Umumnya masyarakat memanfaatkannya sebagai campuran bumbu masak dan pengobatan tradisional. Tekstur lengkuas hampir mirip dengan jahe tetapi warna kulitnya terang kemerahan dan dagingnya agak keras jika dipotong. Biasa dikeprak terlebih dahulu sebelum digunakan dalam masakan.

10. Daun Salam



Daun salam merupakan daun jenis rempah-rempah yang biasa digunakan untuk masakan di Indonesia mau pun di daerah lainnya terutama untuk masakan kari. Daun salam digunakan sebagai pengharum masakan. Boleh menggunakan daun salam utuh yang masih segar (baru dipetik) atau yang sudah kering dikarenakan rasa masakan yang akan dihasilkannya sama saja.

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH			360 Menit

Andaliman adalah bumbu masak khas Asia yang berasal dari kulit luar buah. Bumbu ini di Indonesia hanya dikenal untuk masakan Batak, sehingga dikenal orang luar daerah ini sebagai "merica batak". Masakan khas Batak seperti arsik dan saksang memerlukan andaliman sebagai bumbu yang tak tergantikan. Selain digunakan sebagai rempah/bumbu untuk memasak, ternyata andaliman mengandung senyawa terpenoid yang mempunyai aktivitas antioksidan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan dan berperan penting untuk mempertahankan mutu produk pangan (pengawetan).

12. Klabet



Fenugreek atau klabet yang berbentuk butiran mungil seperti kerikil banyak digunakan dalam racikan menu berempah. Sering dijadikan bumbu masakan India, Pakistan, dan Sri Lanka. Di Indonesia sendiri, rempah klabet juga sering dimanfaatkan di wilayah Aceh, sebagai bumbu dalam masakan kari, gulai, dan juga kalio. Cara untuk menggunakan klabet pada masakan yaitu dengan menambahkan klabet yang sudah disangrai lalu dimasukkan ke dalam masakan. Klabet yang sudah disangrai biasanya memberikan aroma semerbak yang enak.

13. Temukunci



Temu Kunci adalah sejenis rempah-rempah yang rimpangnya dipakai sebagai bumbu dalam masakan Asia Tenggara. Bentuk temu kunci agak berbeda dengan temu-temuan yang lain karena tumbuhnya yang vertikal ke bawah. Salah satu keluarga jahe ini merupakan rempah asli Jawa dan Sumatra. Temu kunci berbentuk seperti umbi akar yang mirip dengan jari telunjuk, memanjang, kulitnya berwarna coklat muda, dan sangat tipis. Bagian dalam temu kunci berwarna kuning muda dengan aroma yang segar dan khas. Temu kunci bisa digunakan dalam membuat sayur bening, hidangan ikan, selada dan urapan. Cara mengolahnya yaitu pilihlah umbi akar yang tua, kupas lalu memarkan agar aromanya keluar atau iris halus lalu tumis dengan bumbu lain.



	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

(bahasa Aceh), kencor (Madura), cekuh (bahasa Bali), kencur, sukung (bahasa Melayu Manado), asauli, sauleh, soul, umpa (bahasa-bahasa di Maluku), serta cekir (Sumba).

Tekstur kencur lebih kecil, warna kulitnya cokelat (agak gelap) dan warna dagingnya putih kekuningan. Aromanya sangat khas dan digunakan untuk masakan tertentu seperti membuat aneka peyek. Tidak hanya untuk bumbu masak saja jamu tradisional pun menggunakan kencur sebagai komponennya. Jika ingin kencur tahan lama, simpan dalam wadah yang kering.

14. Kunyit

Masakan tradisional Indonesia tidak terlepas dari bumbu ini. Bumbu yang masih tergolong dalam keluarga rempah-rempah ini mempunyai ciri-ciri seperti jari tangan, kulitnya bergaris-garis dengan warna cokelat kekuningan dan tipis. Aroma kunyit sangat khas dan sedikit pahit. Kunyit mempunyai warna kuning dan jika sudah berumur tua hampir mendekati orange, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami. Kunyit yang berwarna kuning ini akan lebih mudah dikupas kulitnya jika dibakar dulu hingga berwarna kehitaman.



Biasanya kunyit dipakai untuk mewarnai nasi kuning, bumbu opor, kari dan gulai. Tidak hanya digunakan sebagai pewarna makanan saja, kunyit juga berfungsi untuk menghilangkan bau amis dari masakan. Kunyit sebaiknya disimpan dalam wadah terbuka dan kering. Jika ingin praktis dan tidak suka jari terkena warna kuning dari kunyit, sudah banyak dijual kunyit bubuk di pasaran.


15.

Daun

Ketumbar



Ketumbar (*Coriandrum sativum*) adalah tumbuhan rempah-rempah yang populer. Daun ketumbar hampir sama dengan peterseli dan daun seledri. Cara membedakan daun ketumbar biasanya paling mudah dari daun yang lain. Sebab bentuk daunnya lebih bundar daripada seledri dan peterseli. Selain itu, daun ketumbar biasanya memiliki warna hijau yang lebih terang.

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

16.

Daun

Jeruk



Daun jeruk (*Citrus Hystrix*) adalah daun yang berasal dari tanaman jeruk dan biasa digunakan sebagai bumbu pada beberapa makanan Indonesia. Daun ini berwarna hijau tua, bentuknya bulat sampai lonjong, dan pinggirannya tumpul. Aromanya yang segar membuat daun jeruk banyak digunakan sebagai bahan campuran pada berbagai masakan, kue, bahkan minuman. Untuk makanan, biasanya daun jeruk dibiarkan utuh untuk ditumis atau direbus bersama bumbu lainnya, atau diiris halus untuk taburan. Untuk hasil maksimal, biasanya daun jeruk dicabik-cabik dan dibuang tulang daunnya terlebih dahulu sebelum dimasak.



17. Bumbu Ngohiong

Perpaduan berbagai jenis rempah menjadi satu menjadi salah satu ciri kuliner Asia. Salah satu bumbu khas masakan Cina yang bisa mengoyang lidah penikmatnya. Ngohiong yang populer dengan sebutan 'five spice powder' merupakan perpaduan rasa dari lima bumbu yang dicampur jadi satu. Adas, cengkeh, merica, pekak dan kayu manis dan ditumbuk jadi satu. Menciptakan rasa manis, asam, pedas, pahit dan asin. Bumbu yang wangi unik ini biasanya dipakai untuk membumbui hidangan panggang seperti ayam dan daging.

18. Keluak



Kepayang, kluwek, keluwek, keluak, atau kluak (*Pongamia edule* Reinw. ex Blume; suku *Achariaceae*, dulu dimasukkan dalam *Flacourtiaceae*) adalah tumbuhan berbentuk pohon yang tumbuh liar atau setengah liar. Orang Sunda menyebutnya picung atau pucung (begitu pula sebagian orang Jawa Tengah) dan di Toraja disebut pamarrasan. Keluak mempunyai tekstur kulit yang keras, berwarna abu-abu. Daging buahnya berwarna coklat tua kehitaman dan bertekstur lunak. Daging buah itulah yang dipakai sebagai bumbu. Biji keluwek dipakai sebagai bumbu dapur masakan Indonesia yang memberi warna hitam pada rawon, daging bumbu kluwek, brongkos, serta sup konro.

19. Petis



Petis adalah komponen dalam masakan Indonesia yang dibuat

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

kuah menjadi kental seperti saus yang lebih padat. Dalam pengolahan selanjutnya, petis ditambah karamel gula batok. Ini menyebabkan warnanya menjadi coklat pekat cenderung hitam dan rasanya manis. Selain udang dan kupang, di (Boyolali), Jawa Tengah, Indonesia, yang diketahui merupakan wilayah penghasil produk berbahan baku sapi seperti susu segar, dendeng, abon, kulit dan rambak (kerupuk yang dibuat dari kulit sapi), dikenal juga petis sapi. Yaitu petis yang terbuat dari hasil sampingan dalam proses pembuatan dendeng dan abon sapi. Aroma 'amis' petis yang dihasilkan tentu berbeda antara petis udang, petis kupang, dengan petis sapi.

20. Tauco



Tauco adalah bumbu makanan yang terbuat dari biji kedelai (*Glycine max*) yang telah direbus, dihaluskan dan diaduk dengan tepung terigu kemudian dibiarkan sampai tumbuh jamur (fermentasi). Fermentasi tauco dengan direndam dengan air garam, kemudian dijemur pada terik matahari selama beberapa minggu sampai keluar aroma yang khas tauco atau rendaman berubah menjadi warna coklat kemerahan. Pada pertengahan prosesnya, rendamannya sering mengeluarkan bau yang menyengat seperti ikan busuk/bau terasi. Tauco memiliki nilai gizi yang baik, selain itu mempunyai manfaat yang baik pula bagi kesehatan, terutama bagi pencernaan.

21. Jintan



Jintan (*Trachyspermum roxburghianum* syn . *Carum roxburghianum*) merupakan tumbuhan menjalar yang bijinya dapat digunakan untuk rempah-rempah dan obat-obatan. Biji tanaman ini sering digunakan sebagai bumbu dapur untuk masakan India. Tanaman ini banyak dibudidayakan di India dan Asia Tenggara. Aromanya sangat harum, agak manis dan menjadi campuran bumbu hidangan tradisional di berbagai daerah Nusantara. Masakan yang sering menggunakan jintan adalah opor, gulai atau kari. Penggunaannya sebaiknya disangrai atau dihaluskan bersama bumbu lain saat akan diolah. Jintan juga tersedia dalam bentuk bubuk, yang dikemas dengan botol

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit



Wijen (*Sesamum indicum* L. syn. *Sesamum orientale* L.) adalah semak semusim yang termasuk dalam famili Pedaliaceae. Tanaman ini dibudidayakan sebagai sumber minyak nabati, yang dikenal sebagai minyak wijen, yang diperoleh dari ekstraksi bijinya. Afrika tropik merupakan daerah asalnya, kemudian tersebar ke timur hingga ke India dan Tiongkok. Di Indonesia, tanaman wijen tidak terlalu luas ditanam. Di daerah Gunungkidul, Yogyakarta, terdapat area penanaman wijen yang tidak terlalu luas.

Wijen sudah sejak lama ditanam manusia untuk dimanfaatkan bijinya, bahkan termasuk tanaman minyak yang paling tua dikenal peradaban. Kegunaan utama adalah sebagai sumber minyak wijen. Bijinya yang berwarna putih digunakan sebagai penghias pada makanan, misalnya onde-onde, dengan menaburkan di permukaannya. Biji wijen dapat dibuat pasta.

23. Daun Kari




Daun kari yang terkenal dengan nama lain SALAM KOJA / TEMURUI / KOROBELEK. Tekstur daunnya hampir mirip daun salam tetapi ukurannya lebih kecil. Memberi rasa gurih dan aroma khas pada gulai dan kare. Juga cocok ditumis dengan daging sebagai isi martabak.

24. Kemiri



Kemiri (*Aleurites moluccana*), adalah tumbuhan yang bijinya dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah. Tumbuhan ini masih sekerabat dengan singkong dan termasuk dalam suku Euphorbiaceae. Dalam perdagangan antarnegara dikenal sebagai candleberry, indian walnut, serta candlenut. Kemiri adalah tumbuhan resmi negara bagian Hawaii. Manfaat kemiri antara lain:

- Kemiri sering digunakan dalam masakan Indonesia dan masakan Malaysia dan berfungsi sebagai bumbu penambah rasa gurih. Di Pulau Jawa, kemiri juga dijadikan sebagai saus kental yang dimakan dengan sayuran dan nasi. Ketumbar
- Kemiri juga dibakar dan dicampur dengan pasta dan garam untuk membuat

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH			360 Menit



Ketumbar berasal dari Eropa selatan. Bentuk berupa biji kecil-kecil sebesar 1-2 milimeter. Mirip dengan biji lada tetapi lebih kecil dan lebih gelap. Selain itu, terasa tidak berisi dan lebih ringan dari lada. Berbagai jenis masakan tradisional Indonesia kerap menggunakan bumbu ini. Dengan tambahan bumbu tersebut, aroma masakan akan lebih nyata. Pilih biji ketumbar yang utuh dan berbutir besar. Sebaiknya disangrai terlebih dahulu sebelum digunakan dan simpan dalam toples yang tertutup rapat. Haluskan ketumbar bersama bumbu lainnya sebelum digunakan.

26. Kayumanis



Kulit kayu manis adalah sejenis rempah-rempah yang diperoleh dari kulit bagian dalam beberapa spesies pohon genus *Cinnamomum* yang digunakan untuk masakan yang manis dan sedap. Kayu manis bila dicampurkan pada masakan, akan menambah segar dan nikmatnya masakan. Akan tetapi, pemberian kayu manis dalam masakan sebaiknya sesuai takaran. Misalnya, untuk masakan berkuah, campurkan kayu manis batangan kurang lebih 5 cm ke dalam seliter bahan cair. Untuk roti, kue atau yang lainnya, cukup tambahkan sekurang-kurangnya sesendok teh kayu manis bubuk. Biasanya, rasa dan aroma kayu manis bubuk lebih tajam dibandingkan kayu manis batangan. Akan tetapi, kayu manis bubuk tidak dapat bertahan lama karena kayu manis bubuk mudah rusak dan aroma kayu manis akan hambar.

Bumbu continental

1. Bay leaf (*lourus nobiis*)



ikan.

Bay leaf adalah bumbu masakan Eropa dan sebagian Negara Timur Tengah. Bay leaf sering digunakan dalam keadaan kering ataupun segar. Bay leaf digunakan sebagai bumbu bouquet garni atau pembuat kaldu, menambah aroma dan rasa pada masakan seperti hidangan daging, unggas, sayuran dan

2. Basil



basilium (ocimum), basil digunakan sebagai penyegar (tonikum) yang dimanfaatkan daun, bunga dan bijinya. Basil berbau seperti daun kemangi, lengkuas, harum atau manis. Daun

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

3. Thym



Thym adalah tanaman rempah asal Mediteranian digunakan dalam olahan daging, unggas, seafood dan pasta. Thyme lebih banyak digunakan pada masakan Eropa dan sebagian timur tengah, digunakan sebagai bumbu masakan yang dipanggang dan soup Di Indonesia dijual dalam bentuk bubuk kering, aromanya harum dan khas.

4. Oregano



oregano digunakan pada masakan sebagai topping pizza, olahan pasta steak, soup dan salad. Oregano memberikan bau harum dan lezat.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN HARIAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA	: SMK NEGERI 3 MAGELANG	NAMA MAHASISWA	: OKTAVIA WULANSARI
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA	: JL.PIERE TENDEAN NO.1 MAGELANG	NO. MAHASISWA	: 12511244039
GURU PEMBIMBING	: SITI NURJANAH, S.Pd	FAK/JUR/PRODI	: TEKNIK/ PTBB/ PT. BOGA
		DOSEN PEMBIMBING	: PRIHASTUTI E, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10 Agustus 2015	a. Pengajian b. Pengarahan dari sekolah c. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Diikuti seluruh warga SMKN 3 Magelang, berjalan dengan khusyuk b. Diikuti seluruh mahasiswa PPL dan diberi materi tentang pengenalan sekolah c. Mengajar PM. Konti kelas XI JB 2 , materi <i>stock</i>		
2.	Selasa, 11 Agustus 2015	a. Membuat RPP, materi, dan media b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Membuat RPP, materi dan media untuk pembelajaran selanjutnya, kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing b. Mengajar P.konti kelas XI JB 1, materi saus	• Suasana pembelajaran kurang kondusif jika hari sudah siang	• Pembelajaran menggunakan media video untuk mengkondufikan pembelajaran
3.	Rabu, 12 Agustus 2015	a. Membuat RPP, materi, dan media b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Membuat RPP dan materi untuk pembelajaran selanjutnya, kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing b. Mendampingi mengajar PBM kelas X		
4.	Kamis , 13 Agustus 2015	a. Menyiapkan RPP, materi, dan media b. Piket KBM c. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Membantu guru melaksanakan piket KBM c. Mengajar PBM kelas X JB 3, materi sayur dan buah	• Siswa minta pulang sebelum jam belajar berakhir	• 30 menit sebelum siswa dipulangkan, diadakan permainan untuk menyimpulkan hasil pembelajaran



LAPORAN HARIAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

5.	Jumat, 14 Agustus 2015	a. Upacara Hari Pramuka	a. Diikuti seluruh warga SMKN 3 Magelang, berjalan dengan khitmat		
6.	Senin, 17 Agustus 2015	a. Upacara Hari Kemerdekaan b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Diikuti seluruh warga SMKN 3 Magelang, berjalan dengan khitmat b. Mendampingi mengajar PM. Konti kelas XI		
7.	Selasa, 18 Agustus 2015	a. Membuat RPP, materi, dan media b. Menyiapkan RPP, materi dan media c. Praktik Mengajar Terbimbing d. Membantu unit produksi sekolah e. Membantu kegiatan akreditasi sekolah	a. Membuat RPP dan materi untuk pembelajaran selanjutnya, kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing b. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran c. Mengajar P.konti kelas XI JB 1, materi saus dan ulangan harian d. Diikuti seluruh mahasiswa PPL dan guru boga membuat snack box e. Membersihkan dapur bersama siswa dan guru	• Suasana pembelajaran kurang kondusif jika hari sudah siang	• Pembelajaran menggunakan media video untuk mengkondusifkan pembelajaran
8.	Rabu, 19 Agustus 2015	a. Membantu unit produksi sekolah b. Membuat RPP, materi, dan media c. Praktik Mengajar Terbimbing d. Membantu kegiatan guru pembimbing	a. Diikuti seluruh mahasiswa PPL dan guru boga membuat snack box b. Membuat RPP dan materi untuk pembelajaran selanjutnya, kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing c. Mendampingi mengajar PBM kelas X d. Membantu dan mendampingi siswa dalam persiapan LKS		
9.	Kamis, 20 Agustus 2015	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Piket KBM c. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Membantu guru melaksanakan piket KBM c. Mengajar PBM kelas X JB 3, materi sayur	• Siswa minta pulang sebelum jam belajar berakhir	• 30 menit sebelum siswa dipulangkan, diadakan permainan untuk menyimpulkan



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN HARIAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

		d.Membantu kegiatan guru pembimbing	dan buah + ulangan harian d.Membantu dan mendampingi siswa dalam persiapan LKS		hasil pembelajaran
10.	Jumat, 21 Agustus 2015	a. Konsultasi, bimbingan, dan evaluasi dengan guru pembimbing mengenai RPP, materi dan media pembelajaran	a. Mahasiswa dapat membuat RPP, materi dan media pembelajaran dengan baik	Kurang memahami materi pembelajaran dan penyusunan administrasi pembelajaran	Konsultasi dengan guru pembimbing dan <i>sharing</i> dengan teman sesama PPL
11.	Senin, 24 Agustus 2015	a. Upacara Bendera b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Diikuti seluruh warga SMKN 3 Magelang, berjalan dengan khitmat b. Mendampingi mengajar PM. Konti kelas XI		
12.	Selasa, 25 Agustus 2015	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Mengajar P.konti kelas XI JB 1, materi Appetizer + ulangan perbaikan	• Suasana pembelajaran kurang kondusif jika hari sudah siang	• Pembelajaran menggunakan media video untuk mengkondufikan pembelajaran
13.	Rabu, 26 Agustus 2015	a. Membuat RPP, materi, dan media b. Praktik Mengajar Terbimbing c. Membantu kegiatan guru pembimbing	a. Membuat RPP dan materi untuk pembelajaran selanjutnya, kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing b. Mendampingi mengajar PBM kelas X c. Membantu dan mendampingi siswa dalam persiapan LKS		
14.	Kamis, 27 Agustus 2015	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Membantu unit produksi sekolah c. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Diikuti seluruh mahasiswa PPL dan guru boga memasak menu catering c. Mengajar PBM kelas X JB 3, UH perbaikan, materi bumbu dan rempah	• Siswa minta pulang sebelum jam belajar berakhir	• 30 menit sebelum siswa dipulangkan, diadakan permainan untuk menyimpulkan hasil pembelajaran



LAPORAN HARIAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

15.	Jumat, 28 Agustus 2015	a. Membantu unit produksi sekolah b. Membantu kegiatan guru pembimbing	a. Diikuti seluruh mahasiswa PPL dan guru boga memasak menu catering b. Membantu dan mendampingi siswa dalam persiapan LKS		
16.	Senin, 31 Agustus 2015	a. Upacara Bendera b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Diikuti seluruh warga SMKN 3 Magelang, berjalan dengan khitmat b. Mendampingi mengajar PM. Konti kelas XI		
17.	Selasa, 1 September 2015	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Mengajar P.konti kelas XI JB 1, materi Salad dan Sandwich	• Suasana pembelajaran kurang kondusif jika hari sudah siang	• Pembelajaran menggunakan media video untuk mengkondusifkan pembelajaran
18.	Rabu, 2 September 2015	a. Membuat RPP, materi, dan media b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Membuat RPP dan materi untuk pembelajaran selanjutnya, kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing b. Mendampingi mengajar PBM kelas X		
19.	Kamis, 3 September 2015	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Piket KBM c. Praktik Mengajar Terbimbing d. Membantu kegiatan guru pembimbing	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Membantu guru melaksanakan piket KBM c. Mengajar PBM kelas X JB 3, materi Bahan Makanan Tambahan d. Membantu dan mendampingi siswa dalam persiapan LKS	• Siswa minta pulang sebelum jam belajar berakhir	• 30 menit sebelum siswa dipulangkan, diadakan permainan untuk menyimpulkan hasil pembelajaran
20.	Jumat, 4 September 2015	a. Konsultasi, bimbingan, dan evaluasi dengan guru pembimbing mengenai RPP, materi dan media pembelajaran	a. Mahasiswa dapat membuat RPP, materi dan media pembelajaran dengan baik		



LAPORAN HARIAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

21	Sabtu, 5 September 2015	a. Mendampingi kegiatan ekstrakurikuler pramuka	a. Diikuti oleh siswa kelas X dan materi pramuka diisi dari pihak kepolisian mengenai tata tertib lalu lintas		
22.	Senin, 7 September 2015	a. Pengajian b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Diikuti seluruh warga SMKN 3 Magelang, berjalan dengan khusyuk b. Mendampingi mengajar PM. Konti kelas XI		
23.	Selasa, 8 September 2015	b. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran c. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Mengajar P.konti kelas XI JB 1 praktik membuat soup	• Suasana pembelajaran kurang kondusif jika hari sudah siang	• Pembelajaran menggunakan media video untuk mengkondusifkan pembelajaran
24.	Rabu, 9 September 2015	a. Membuat RPP, materi, dan media b. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Membuat RPP dan materi untuk pembelajaran selanjutnya, kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing b. Mendampingi mengajar PBM kelas X		
25.	Kamis, 10 September 2015	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Piket KBM c. Praktik Mengajar Terbimbing	a. Menyiapkan RPP, materi dan media untuk pembelajaran b. Membantu guru melaksanakan piket KBM c. Mengajar PBM kelas X JB 3, ulangan harian bumbu dan rempah		
26.	Jumat, 11 September 2015	Perpisahan dengan warga sekolah dan penyerahan kenang-kenangan untuk prodi boga	Diikuti seluruh mahasiswa PPL prodi boga		
27.	Senin, 13 September 2015	Penarikan mahasiswa PPL dan perpisahan dengan warga sekolah	Seluruh mahasiswa PPL sudah menyelesaikan kegiatan PPL selama 1 bulan		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN HARIAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Magelang, September 2015

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Guru PPL,

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

Siti Nurjanah, S.Pd

NIP. 19701212 200101 2 030

Oktavia Wulansari

NIM: 12511244039



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

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

Magelang, September 2015

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

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

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

Guru PPL

Oktavia Wulansari
NIM. 12511244039