

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563
Telp. (0274) 6497202, Fax. (0274) 798278



Disusun Oleh :
FITRI WEDARIES
NIM. 14511247017

JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
PRODI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2015

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa yang tersebut di bawah ini :

Nama : Fitri Wedaries

NIM : 14511247017

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan mulai tanggal 10 Agustus sampai dengan tanggal 12 September 2015. Hasil dari pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan tercakuo dalam laporan ini.

Yogyakarta, 22 September 2015

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing PPL

Guru Pembimbing PPL



Dra. Yuriani, M.pd.

Yunike Nurawati, S.pd.

NIP. 19540206 198203 2 001

NBM. 1203 7609 7068379

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Koordinator PPL

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan



Drs. H. Wahyu Prihatmaka, M.M.

Ir. Adi Prijono

NIP.19610420 199003 1 004

NBM. 1203 6498 839823

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan dengan baik dan lancar serta dapat menyelesaikan pembuatan laporan PPL ini sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan.

Penyusunan laporan PPL merupakan tahap akhir dari seluruh rangkaian kegiatan PPL yang dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus hingga tanggal 12 September 2015. Laporan ini dapat tersusun tidak lepas dari kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak yang ikut mendukung dan melancarkan berbagai program yang telah kami rencanakan. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Tim PPL UNY, yang telah memberikan pembekalan dan pengarahan kepada mahasiswa PPL.
2. Dessy Irmawati, M.T selaku dosen pembimbing pamong yang telah memberikan bimbingan kepada mahasiswa PPL 2015 di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
3. Dra.Yuriani, M.Pd selaku dosen pembimbing lapangan yang telah memberikan bimbingan kepada mahasiswa PPL 2015 di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
4. Drs. H. Wahyu Prihatmaka, M.M selaku Kepala Sekolah SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
5. Ir. Adi Prijono selaku Koordinator PPL yang telah memberikan bimbingan, pengarahan dan fasilitas di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
6. Yunike Nurmawati, S.Pd sebagai Guru Pembimbing kegiatan PPL yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan.
7. Seluruh guru dan karyawan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang turut membantu selama pelaksanaan PPL.
8. IPM dan siswa - siswi SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang turut membantu selama pelaksanaan PPL.
9. Teman-teman PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang telah memberikan dorongan, kebersamaan dan motivasi dalam pelaksanaan PPL dari awal sampai akhir.
10. Kedua orangtua yang telah memberi semangat dan dukungan selama berjalannya Praktik Pengalaman Lapangan.
11. Semua pihak yang telah membantu penyusunan dan pelaksanaan program PPL hingga tersusunnya laporan ini.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam pelaksanaan program kerja PPL serta penyusunan laporan ini. Semoga laporan ini

bermanfaat bagi mahasiswa, SMK Muhammadiyah 1 Moyudan dan Universitas Negeri Yogyakarta serta semua pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta, 18 September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
ABSTRAK	vii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Analisis Situasi.....	1
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL.....	5
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	11
A. Persiapan Praktik Lapangan	11
B. Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan	14
C. Analisis Hasil Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.....	16
D. Refleksi.....	18
BAB III. PENUTUP	19
A. Kesimpulan.....	19
B. Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Berita Acara Penerjunan Mahasiswa PPL
- Lampiran 2. Hasil Observasi Sekolah
- Lampiran 3. Hasil Observasi Kelas
- Lampiran 4. Matriks PPL individu
- Lampiran 5. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- Lampiran 6. Laporan Mingguan Pelaksanaan PPL
- Lampiran 7. Jadwal Mengajar dan Piket Harian Mahasiswa PPL
- Lampiran 8. Dokumentasi Pelaksanaan PPL
- Lampiran 9. Denah SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
- Lampiran 10. Kartu Bimbingan
- Lampiran 11. Kalender Pendidikan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
- Lampiran 12. Daftar Nama Guru dan Karyawan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
- Lampiran 13. Jadwal Pelajaran di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

LAPORAN PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

Oleh:

Fitri Wedaries 14511247017

Pendidikan Teknik Boga

ABSTRAK

PPL UNY di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan merupakan salah satu program kegiatan yang dilaksanakan oleh LPPM untuk mahasiswa UNY dalam penerapan pendidikan akademik yang diwujudkan dalam kegiatan langsung mahasiswa di lembaga pendidikan. Hal ini bertujuan untuk memberikan pengalaman yang dapat meningkatkan kedewasaan dan profesionalitas mahasiswa untuk memperbaharui dan mewujudkan tatanan kehidupan bermasyarakat (dalam hal ini dinua pendidikan) yang lebih baik, salah satunya dengan pelaksanaan serangkaian program PPL UNY di SMK muhamadiyah 1 Moyudan tahun 2015 ini .

Selama pelaksanaan PPL ini mahasiswa juga diharapkan dapat terlatih kemampuannya dalam hal administrasi yang ada di lembaga sekolah, kegiatan siswa,dan guru serta ikut dalam perbaikan-perbaikan yang dilaksanakan lembaga sekolah yang bersangkutan. Sebelum kegiatan PPL berlangsung mahasiswa melaksanakan kegiatan praPPL yaitu pembekalan yang dilakukan oleh jurusan masing-masing, pembelajaran micro teaching guna mempersiapkan praktik mengajar, dan melakukan observasi sehingga dapat memperoleh gambaran tentang kegiatan pembelajaran di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Setelah melalui kegiatan observasi, mahasiswa dapat merumuskan berbagai program kerja yang akan dilaksanakan.

Serangkaian program kerja PPL SMK Muhammadiyah 1 Moyudan telah terlaksana dengan baik, walaupun terdapat beberapa hambatan dalam pelaksanaannya, seperti fasilitas dan media pembelajaran hendaknya dioptimalkan agar dapat menunjang kualitas pembelajaran dan memenuhi standar pendidikan yang ditentukan. Secara umum, program- program yang telah direncanakan dapat berjalan dengan baik dan lancar. Praktikan telah berusaha untuk menekan semua hambatan yang terjadi selama melaksanakan program kerja, sehingga program tersebut akhirnya berhasil dilaksanakan. Munculnya hambatan selama pelaksanaan kegiatan merupakan hal yang wajar. Praktikan berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang terkait.



**TIM PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2015**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

BAB I

PENDAHULUAN

Perguruan tinggi merupakan salah satu ujung tombak pendidikan nasional meskipun demikian, kehadirannya masih belum dapat dirasakan oleh semua lapisan masyarakat. Menjembatani masalah tersebut perguruan tinggi mencoba melahirkan Tri Darma Perguruan Tinggi yang meliputi masalah pendidikan penelitian dan pengabdian masyarakat.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah salah satu program yang dirancang dan dilakukan dari UNY (universitas Negeri Yogyakarta) untuk melatih keterampilan seorang calon guru. Praktik Pengalaman Lapangan inilah seorang calon pendidik dilatih dan diterjunkan untuk lebih berkompeten dalam bidang pendidikan baik dari segi kemampuan pemberian/penyampaian materi, kemampuan pengelolaan kelas, kemampuan administrasi, rancangan pembelajaran, rancangan media yang digunakan, kemampuan menggunakan model pembelajaran, strategi pembelajaran maupun kemampuan evaluasi di setiap pertemuannya dengan objek siswa secara nyata di kehidupan sekolah.

Mahasiswa setelah lulus *micro teaching* dan melakukan pendaftaran, pada program PPL 2015, penulis memilih dan mendapatkan tempat pelaksanaan program PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang beralamat di Jl. Godean – Ngapak 15, Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta.

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan merupakan salah satu sekolah yang dijadikan target sasaran PPL oleh UNY. Sekolah SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang menjadi sasaran, diharapkan setelah program PPL ini, sekolah tersebut akan lebih aktif dan kreatif dalam menghadapi perubahan kebijakan pendidikan. Mahasiswa diharapkan dapat membantu memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan sekolah sehingga dapat meningkatkan mutu pendidikan di sekolah tersebut.

A. ANALISIS SITUASI

Sebelum melaksanakan kegiatan PPL di sekolah, setiap mahasiswa harus memahami terlebih dahulu lingkungan serta kondisi lokasi PPL. Oleh karena itu setiap mahasiswa baik secara individu maupun kelompok telah melakukan observasi di lokasi SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Dari hasil observasi itulah maka didapatkan gambaran mengenai situasi serta kondisi SMK Muhammadiyah 1



**TIM PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2015**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

Moyudan yang terletak di Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta.

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memiliki 4 jurusan atau kompetensi keahlian yaitu Teknik Kendaraan Ringan, Jasa Boga, Teknik Komputer & Jaringan dan Teknik Sepeda Motor. Dilihat dari segi fisik, sarana dan prasarana yang di sekolah ini sudah cukup memadai dan memenuhi syarat untuk menunjang proses pembelajaran. SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memiliki fasilitas-fasilitas yang cukup memadai, akan tetapi ada beberapa alat penunjang pembelajaran yang masih kurang mendukung proses pembelajaran.

Berbagai sarana dan prasarana yang mampu menunjang proses pembelajaran antara lain sebagai berikut :

1. Kondisi Fisik Sekolah
 - a. Ruang kepala sekolah
 - b. Ruang tata usaha
 - c. Ruang guru
 - d. Ruang BP/BK
 - e. Ruang UKS putra
 - f. Ruang UKS putri
 - g. Ruang kelas
 - h. Ruang bengkel teknik otomotif
 - i. Ruang laboratorium teknik komputer & jaringan
 - j. Ruang KKPI
 - k. Ruang laboratorium jasa boga
 - l. Ruang laboratorium IPA
 - m. Masjid
 - n. Parkir kendaraan bermotor untuk guru
 - o. Parkir sepeda/sepeda motor untuk siswa
 - p. Ruang piket guru jaga
 - q. Ruang gudang
 - r. Kantin
 - s. Lapangan upacara
 - t. Kamar mandi/WC
 - u. Perpustakaan
 - v. Pos SATPAM
 - w. Lapangan olah raga (sepak bola, basket, dll).



2. Kondisi non fisik sekolah

a. Kondisi umum SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memiliki *image* yang cukup baik di mata masyarakat. Sekolah juga sudah dikenal telah banyak mencetak lulusan-lulusan berprestasi dan banyak meraih juara di bidangnya.

b. Kondisi siswa

Dibanding dengan SMK lain, SMK Muhammadiyah 1 Moyudan bisa dibilang memiliki potensi akademik kesiswaan yang bagus. Ujian masuk memiliki standar yang cukup tinggi, siswa berprestasi difasilitasi dengan berbagai kegiatan ekstrakurikuler diantaranya: PASKIBRAKA, Futsal, voli, Basket, Kepanduan Hisbul Wathon, Seni Baca Al'Quran/Qi'roah, Beladiri, Stir Mobil, Tapak Suci, Komputer Grafis, *Web Desain* dan masih banyak kegiatan lainnya untuk mendukung kegiatan siswa di luar jam pelajaran, sehingga banyak prestasi dalam bidang keteknikan yang diraih.

c. Media dan Sarana Pembelajaran.

Siswa yang berpotensi yang unggul, lulusan yang baik SMK Muhammadiyah 1 Moyudan juga didukung oleh sarana dan prasarana yang cukup memadai yang sepenuhnya bertujuan untuk mendukung kelancaran proses pembelajaran siswa. Beberapa hal yang dapat diamati antara lain :

- 1) Dengan jumlah kurang lebih 850 siswa, dan mempunyai 78 tenaga pendidik yang profesional dalam mendidik peserta didiknya, terdiri dari:
 - a) PNS Tetap 17 orang
 - b) PNS Tidak Tetap 12 orang
 - c) Non PNS Tetap 49 orang
- 2) Sejak kelas satu, sudah dilakukan penjurusan, sehingga siswa mendapatkan materi yang sesuai dengan standar kompetensi jurusan mereka.
- 3) Sekolah memiliki Bursa Kerja Khusus yang memfasilitasi lulusan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan untuk mencari pekerjaan atau untuk melanjutkan bidang studi mereka.
- 4) Kegiatan wajib yang dilakukan siswa kelas 1 yakni Hisbul Wathan yang rutin dilakukan setiap hari Jum'at seusai pelajaran di sekolah.

d. Perpustakaan

Secara umum, pengelolaan perpustakaan sudah baik. Didukung dengan beberapa staff dan karyawan sehingga pengelolaan ruang, koleksi buku, dan



**TIM PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2015**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

buku paket pembelajaran yang dipinjamkan ke siswa dapat terkoordinasi dengan baik.

Koleksi buku yang dimiliki cukup banyak, dan tidak hanya koleksi buku dalam bidang keteknikan saja. Kebanyakan buku-buku sifatnya berisi rangkuman pengetahuan umum, fisik dan buku bacaan ringan seperti novel, majalah, koran, dll.

Perpustakaan di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan dilengkapi dengan banyak buku yang bersifat keagamaan, seperti akhlak, aqidah, tarikh, kemuhammadiyah, dan lain-lain.

e. Laboratorium dan Bengkel

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan telah memiliki beberapa laboratorium praktik, seperti Laboratorium Teknik Komputer & Jaringan, Ruang KKPI, Laboratorium Jasa Boga, Laboratorium IPA, Laboratorium Bahasa Inggris dan Bengkel Teknik Otomotif.

f. Lingkungan Sekolah

Secara umum, kondisi dan lokasi sekolah sudah baik dan strategis. Karena letak sekolah berada di pinggir jalan raya memudahkan siswa dalam memilih transportasi. Lokasinya yang berada di sekitar persawahan diharapkan kondusif untuk kegiatan pembelajaran. Posisi dan kondisi sekolah sudah baik dan masih dalam tahap pembangunan untuk salah satu ruangan.

g. Fasilitas olahraga

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan sudah cukup lengkap dan memadai. Selain sudah dilengkapi lapangan dan peralatan olahraga, setiap siswa berprestasi dan memiliki minat dalam bidang keolahragaan juga difasilitasi dan didukung dengan kegiatan ekstrakurikuler keolahragaan yang akan disalurkan pada turnamen-turnamen atau kegiatan perlombaan antar sekolah baik di tingkat kota, propinsi maupun nasional. Olahraga yang sering menjuarai lomba yaitu futsal.

h. Ruang kelas

Sebagian besar ruang kelas telah memenuhi standar dengan pengelolaan dan perawatan yang baik serta fasilitas yang lengkap untuk belajar mengajar. Ruang kelas dilengkapi dengan rak buku untuk penyimpanan Al-Qur'an, meja guru, papan tulis, white board, LCD *projector* (untuk kelas 1), papan mading, meja dan kursi siswa serta alat kebersihan kelas.



**TIM PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2015**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

i. Tempat Ibadah

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memiliki masjid yang cukup besar dengan keadaan lingkungan yang terawat dan bersih. Fasilitasnya juga cukup lengkap, seperti : tempat wudhu, kamar mandi, sound system, jam dinding, kipas angin, almari, Al-Qur'an, buku-buku bacaan, kotak amal, tempat sampah, dll.

j. Kegiatan kesiswaan (Ekstrakurikuler)

Pelaksanaan kegiatan ekstrakurikuler bertujuan untuk meningkatkan prestasi siswa di luar keakademikan. Kegiatan yang dilakukan antara lain Pramuka, Bola Volly, Basket, Badminton, Rohis, Tapak Suci dll. Bidang/jenis kegiatan ekstrakurikuler tersebut telah terorganisasi dengan baik.

k. Bimbingan Konseling

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan sudah memiliki ruang BK (Bimbingan Konseling) sendiri yang cukup terawat dengan baik. Secara struktural dan prosedural juga sudah terorganisasi dengan baik untuk dapat mendukung ketertiban kegiatan pembelajaran.

Berdasarkan dari hal tersebut kelompok PPL berusaha untuk dapat mengoptimalkan potensi dari fasilitas yang sudah ada dan membantu menggali dan mengembangkan potensi siswa. Upaya ini tentu saja harus mendapatkan bantuan dan dukungan dari pihak sekolah, masyarakat dan universitas.

B. PERUMUSAN PROGRAM DAN RANCANGAN KEGIATAN PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak di kampus, yaitu pada saat para mahasiswa melakukan *micro teaching* sampai dengan di sekolah tempat PPL. Kegiatan *micro teaching* dilaksanakan mulai bulan Februari 2015 dan pelaksanaan PPL sendiri dimulai tanggal 10 Agustus sampai 12 September 2015. Sebelum melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) perlu adanya rancangan secara matang mulai dari persiapan hingga dilakukan praktik mengajar. Hal ini dimaksudkan untuk mencapai hasil yang maksimal sehingga diperlukan rancangan jauh-jauh hari sebelum pelaksanaan praktik mengajar. Rancangan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

1. Rancangan Program Pelaksanaan Teori

PPL yang dilaksanakan mahasiswa UNY merupakan kegiatan kependidikan intrakurikuler. Namun, dalam pelaksanaannya melibatkan banyak



**TIM PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2015**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

unsur yang terkait. Pelaksanaan PPL dapat berjalan lancar dan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan untuk itu diperlukan adanya persiapan yang matang dari berbagai pihak yang terkait, yaitu mahasiswa, dosen pembimbing, sekolah atau instansi tempat PPL, guru pembimbing serta komponen lain yang terkait dengan pelaksanaan PPL. SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memberikan kesempatan praktikan untuk memanfaatkan peluang seluas-luasnya dalam melakukan PPL, oleh karena itu kelas X dan XI Jasa Boga dipilih untuk melakukan praktik mengajar. Metode pembelajaran yang digunakan dengan menggunakan *Inquiry*, *STAD*, *Jigsaw*, *Simulasi* dengan media *LCD Projector*, video, papan tulis dan unit alat peraga sesuai pelajaran yang diajarkan.

Rancangan ini bertujuan untuk menentukan apa saja yang harus dipersiapkan sebelum PPL dilaksanakan, yaitu :

a. Observasi

Penyerahan mahasiswa PPL UNY untuk keperluan observasi dilakukan pada tanggal 24 Februari 2015, kemudian untuk pelaksanaan observasinya dilaksanakan pada 25 Februari 2015. Penyerahan ini dihadiri oleh seluruh mahasiswa peserta PPL, Dosen Pembimbing Lapangan Pamong dan Koordinator PPL SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Observasi yang dilaksanakan meliputi observasi fisik dan observasi pembelajaran di kelas. Pada observasi kelas, mahasiswa PPL mengamati bagaimana perilaku siswa pada saat guru menerangkan materi yang sedang diajarkan. Lamanya observasi disesuaikan dengan kebutuhan mahasiswa sendiri, dengan persetujuan pejabat sekolah yang berwenang. Hal-hal yang menjadi fokus kegiatan observasi sebagai berikut :

- 1) Lingkungan sekolah.
- 2) Proses pembelajaran.
- 3) Perilaku dan gerak guru.
- 4) Perilaku atau kegiatan siswa.
- 5) Administrasi persekolahan.
- 6) Fasilitas pembelajaran dan pemanfaatannya.

Format Observasi (terlampir).

b. Menyusunan Perangkat Mengajar Teori

Perangkat mengajar teori yang dibuat meliputi :

Tujuan : Untuk melaksanakan proses pembelajaran sesuai dengan standar kompetensi keahlian



**TIM PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2015**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

-
-
- Sasaran : Siswa kelas X
- Program kegiatan : 1) RPP
2) Materi
3) Pelaksanaan
4) Evaluasi
5) Analisis Pelaksanaan

Dalam perumusan program mengajar, teori dasarnya adalah hasil observasi yang dilakukan dengan kegiatan pengamatan proses pembelajaran dan saran yang dimiliki oleh SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Dasar-dasar tersebut digunakan untuk penyusunan program mengajar teori. Dalam pelaksanaan program diutarakan mengenai sub bab yang akan dibahas dalam bab berikutnya. Sedangkan uraian dari program yang direncanakan adalah sebagai berikut :

1) Tujuan Program Kegiatan

a) Menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Sebagai persiapan mengajar di kelas harus membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang disesuaikan dengan silabus. Dalam penyusunan RPP, praktikan mengkonsultasikan dengan guru pembimbing. RPP dibuat untuk satu kali pertemuan atau disesuaikan dengan kebutuhan. Hal ini dimaksudkan agar proses pembelajaran dapat berjalan sesuai rencana atau tidak menyimpang dari kurikulum yang ada. RPP yang dibuat untuk kelas X menggunakan kebijakan kurikulum 2013.

b) Persiapan Materi Ajar

Materi mengajar harus dipersiapkan sedemikian rupa agar pada saat melakukan praktik mengajar, praktikan dapat tampil dengan tenang dan maksimal karena telah menguasai materi yang akan disampaikan. Media pembelajaran merupakan salah satu faktor penunjang keberhasilan suatu proses pembelajaran. Metode dan media yang diajarkan tergantung pada materi yang diajarkan agar lebih optimal dalam penyampaiannya.

c) Pelaksanaan Praktik Mengajar di Kelas

Pada saat praktik mengajar, praktikan melaksanakan praktik mengajar terbimbing dan mandiri dengan dibimbing oleh guru pembimbing.

d) Evaluasi



Pada saat praktik mengajar, praktikan melaksanakan evaluasi guna mengetahui sejauh mana ketuntasan belajar siswa serta ketercapaian tujuan pembelajaran.

2) Input Program

Input program yaitu segala bentuk sarana, proses belajar mengajar dan dalam analisis situasi yang di dalamnya mengandung uraian data fisik sekolah, sejarah berdirinya sekolah, profil sekolah, visi dan misi sekolah, program pendidikan dan pelaksanaannya, kondisi fisik sekolah, potensi siswa, potensi guru, fasilitas pembelajaran dan media pembelajaran, bidang akademik, kegiatan siswa. Kesemua rangkaian observasi tersebut dapat dirumuskan menjadi :

a) Siswa

Potensi siswa merupakan hal utama yang dimiliki suatu sekolah. Kualitas siswa yang dimiliki oleh suatu sekolah akan menjadi faktor keberhasilan kegiatan pembelajaran, juga mempengaruhi hasil pendidikan yang ingin dicapai serta kualitas sekolah. Siswa termasuk salah satu faktor yang menjadi pertimbangan terhadap proses dan *output* yang dihasilkan. Semakin tinggi tingkat kecerdasan siswa akan sangat berpengaruh terhadap proses jalannya kegiatan pembelajaran. Dalam hal ini siswa termasuk dalam *input* program karena sasaran dari program mengajar teori adalah siswa khususnya di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.

b) Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana disini merupakan fasilitas penting dan mendukung dalam membentuk dan terbentuknya lingkungan belajar yang efektif terhadap hasil belajar yang akan dicapai.

Sarana dan prasarana disini merupakan uraian dari hasil observasi yang telah dijabarkan dalam uraian analisis situasi. Fasilitas tersebut diantaranya :

- Ruang kelas teori yang digunakan untuk proses pembelajaran harus memenuhi syarat dan mempunyai daya tampung siswa dalam satu kelas yaitu 40 siswa.
- Fasilitas penunjang seperti, *LCD projector*, *white board*, spidol, dan media pendukung lain, yang berfungsi untuk menunjang penyampaian materi yang akan diberikan kepada siswa.

3) Persiapan Program Mengajar Teori



Persiapan program mengajar teori termasuk didalamnya sub kegiatan program mengajar teori yang akan dibahas di dalam BAB II, diantaranya yaitu penyusunan RPP, persiapan materi ajar, media pembelajaran yang digunakan untuk mendukung jalannya program mengajar teori.

4) Pelaksanaan Program Mengajar Teori

Pelaksanaan program mengajar teori diberikan kepada siswa kelas X untuk jurusan Jasa Boga. Selama proses pelaksanaan semua kegiatan mengajar baik secara terbimbing ataupun mandiri dilaksanakan. Di akhir pembelajaran dilaksanakan evaluasi dengan mengambil nilai harian untuk mengetahui sejauh mana penyerapan materi yang telah diberikan dan mengetahui apakah metode yang digunakan sudah sesuai atau belum dan melihat hasilnya, apakah sudah baik atau belum.

5) Output Program Mengajar Teori

Keluaran atau *output* yang diharapkan adalah tercapainya hasil belajar yang telah menjadi target ketercapaian kurikulum yaitu KKM dengan kriteria minimal 75. Adapun *output* utama yaitu memberikan bekal kepada siswa agar apa yang disampaikan dapat bermanfaat hingga setelah mereka lulus dari bangku sekolah.

6) Hasil Program Teori

Hasil program mengajar teori digunakan untuk mengetahui seberapa besar penyerapan materi oleh siswa, dan hasil ini digunakan untuk penyusunan laporan PPL yang juga sebagai bukti bahwa pelaksanaan PPL telah dilaksanakan.

7) Persiapan Program Mengajar Praktik

Persiapan program mengajar praktik termasuk didalamnya sub kegiatan program mengajar teori yang akan dibahas di dalam BAB II, diantaranya yaitu penyusunan RPP, persiapan materi ajar atau *jobsheet*, media pembelajaran yang digunakan untuk mendukung jalannya program mengajar teori.

8) Pelaksanaan Program Mengajar Praktik

Selama proses pelaksanaan mengajar praktik semua kegiatan mengajar baik secara terbimbing ataupun mandiri. Di akhir pembelajaran dilaksanakan evaluasi dengan mengambil nilai harian praktik untuk mengetahui sejauh mana penyerapan teori dan sejauh mana penerapannya



**TIM PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2015**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

dalam praktik secara riil serta mengetahui apakah metode yang digunakan sudah sesuai atau belum.

9) Output Program Mengajar Praktik

Keluaran atau *output* yang diharapkan adalah tercapainya hasil belajar yang telah menjadi target ketercapaian kurikulum yaitu KKM dengan kriteria minimal 75. Adapun *output* utama yaitu memberikan bekal kepada siswa agar apa yang disampaikan dapat bermanfaat hingga setelah mereka lulus dari bangku sekolah.

10) Hasil Program Praktik

Hasil program mengajar praktik digunakan untuk mengetahui seberapa besar penyerapan materi oleh siswa, dan hasil ini digunakan untuk penyusunan laporan PPL yang juga sebagai bukti bahwa pelaksanaan PPL telah dilaksanakan.



BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, ANALISI HASIL

A. PERSIAPAN

Pelaksanaan kegiatan PPL dimulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan penarikan tanggal 12 September 2015. Sebelum pelaksanaan kegiatan PPL, terlebih dahulu disusun program berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada kegiatan pra PPL.

1. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan tahap awal dari seluruh rangkaian PPL yang bertujuan untuk membentuk dan mengembangkan kompetensi dasar mengajar sebagai bekal praktik mengajar di sekolah atau lembaga pendidikan nantinya, selain itu ada tujuan umum ada juga tujuan khusus antara lain:

- a. Memahami dasar-dasar pengajaran mikro.
- b. Melatih mahasiswa menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).
- c. Membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh.
- d. Membentuk kompetensi kepribadian.
- e. Membentuk kompetensi sosial.

Praktik mikro dilaksanakan di kampus dimana meliputi praktik mengajar terbatas dengan mendapat pengarahannya dan bimbingan dari dosen pembimbing. Jadwal pengajaran mikro seminggu sekali bertempat di Fakultas Teknik yang dilengkapi dengan fasilitas seperti: *LCD projector*, *white board*, serta didukung dengan ruangan ber AC, sehingga dapat menambah kenyamanan mahasiswa dalam melakukan kegiatan mikro. Setiap satu kelompok tadi akan ditempatkan di sekolah yang berbeda-beda areanya yaitu: kota Yogyakarta, Kabupaten Sleman, Bantul, Kolon Progo, Gunung Kidul, serta daerah Jawa Tengah, seperti Klaten, Solo, Magelang, Kota Magelang dan Purworejo. Mungkin untuk PPL tahun-tahun selanjutnya dapat diperluas lagi tidak hanya di kota atau kabupaten tersebut, sehingga dapat menggali pengalaman yang lebih banyak.

Dalam Kegiatan mikro ada keterampilan dasar yang perlu dikuasai antara lain:

- a. Keterampilan membuka dan menutup pelajaran
- b. Keterampilan bertanya
- c. Keterampilan menjelaskan
- d. Variasi berinteraksi
- e. Memotivasi siswa
- f. Ilustrasi dan penggunaan contoh-contoh



-
- g. Teknik pengelolaan kelas
 - h. Keterampilan berkomunikasi baik lisan maupun isyarat
 - i. Keterampilan memberi penguatan
 - j. Keterampilan menggunakan metode dan media pembelajaran
 - k. Keterampilan menilai dan evaluasi

Setelah mengetahui keterampilan dasar yang harus dimiliki, kemudian mengenai materi dalam pengajaran mikro harus disesuaikan dengan bidang studi yang nantinya akan diajarkan di sekolah, tetapi masih dalam bidangnya, seperti dalam praktik pengajaran mikro mahasiswa diwajibkan membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), berisi tentang skenario materi yang akan diajarkan, RPP ini harus dikumpulkan sebelum mahasiswa tampil di depan. Mahasiswa memiliki waktu untuk tampil di depan sekitar 10 menit untuk teori dan 20 menit untuk praktik, tergantung kebijakan dosen pembimbing masing-masing kelompok. Setelah tampil kemudian teman-teman yang lain bertugas menjadi siswa dan memberikan tanggapan dan saran, serta diteruskan dengan tanggapan dari dosen pembimbing, selain itu dosen pembimbing juga memberikan kritik, saran dan motivasi pada mahasiswa agar selalu berusaha dengan baik dan belajar untuk mendapatkan hasil yang terbaik. Sehingga dapat disimpulkan manfaat pengajaran mikro antara lain:

- a. Mahasiswa menjadi lebih siap untuk melakukan kegiatan praktik pembelajaran di sekolah atau lembaga.
- b. Mahasiswa dapat melakukan refleksi diri atas kompetensinya dalam mengajar
- c. Mahasiswa menjadi semakin mengetahui profil guru atau tenaga kependidikan sehingga mahasiswa dapat berpenampilan sebagaimana mestinya seorang pengajar.

2. Kegiatan Observasi

Observasi lapangan merupakan kegiatan pengamatan terhadap berbagai karakteristik, komponen pendidikan serta norma yang berlaku di sekolah. Hal ini dilakukan dengan pengamatan ataupun wawancara dengan tujuan agar mahasiswa memperoleh gambaran yang nyata tentang praktik mengajar dan lingkungan sekolah. Observasi ini meliputi 2 hal, yaitu :

a. Observasi pembelajaran di kelas

Dalam observasi ini mahasiswa PPL secara langsung mengamati proses pembelajaran di kelas. Proses tersebut meliputi bagaimana cara guru membuka pelajaran, menyajikan materi, menggunakan waktu atau alokasi



**TIM PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2015**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

waktu, menggunakan bahasa, gerak, memotivasi siswa, menggunakan media, menutup pelajaran, metode pembelajaran, teknik penguasaan kelas, dan teknik bertanya. Selain itu juga dilakukan observasi terhadap perilaku siswa di dalam dan di luar kelas.

Dari observasi yang dilakukan, mahasiswa PPL mendapatkan gambaran yang jelas bagaimana bentuk nyata cara menghadapi siswa dan mengelola kelas. Hasil pengamatan tersebut dijadikan bahan masukan bagi mahasiswa PPL untuk menentukan langkah-langkah yang akan ditempuh dalam pelaksanaan praktik mengajar nantinya. Meskipun hasil yang dapat dicapai dalam kegiatan ini hanya bersifat umum dan kurang mendetail, tetapi sudah cukup memberikan gambaran tentang kegiatan pembelajaran di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.

Kegiatan observasi pembelajaran dilakukan sebelum pelaksanaan PPL. Hal ini dimaksudkan agar praktikan mendapat gambaran awal mengenai kondisi dan situasi komunitas sekolah. Dalam kegiatan observasi pembelajaran, aspek-aspek yang diamati meliputi :

- 1) Perangkat Pembelajaran
 - a) Silabus Pembelajaran
 - b) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- 2) Proses Pembelajaran
 - a) Membuka Pelajaran
 - b) Penyajian Materi
 - c) Metode Pembelajaran
 - d) Penggunaan Bahasa
 - e) Alokasi Waktu
 - f) Gerak
 - g) Cara Memotivasi Siswa
 - h) Teknik Bertanya
 - i) Teknik Menguasai Kelas
 - j) Penggunaan Media
 - k) Bentuk dan Cara Evaluasi
 - l) Menutup Pelajaran
- 3) Perilaku Siswa
 - a) Di luar Kelas
 - b) Di dalam Kelas



Berdasarkan fakta-fakta hasil observasi di kelas, maupun sekolah praktikan kemudian memberikan deskripsi singkat, yang kemudian disampaikan dalam bentuk laporan.

b. Obsevasi lingkungan fisik sekolah

Kegiatan observasi lingkungan fisik sekolah bertujuan untuk memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi sekolah yang bersangkutan. Obyek yang dijadikan sasaran observasi fisik sekolah meliputi:

- 1) Letak dan lokasi gedung sekolah
- 2) Kondisi ruang kelas
- 3) Kelengkapan gedung dan fasilitas yang menunjang kegiatan Pembelajaran

Observasi lapangan merupakan kegiatan pengamatan dengan berbagai karakteristik komponen pendidikan, iklim dan norma yang berlaku di lingkungan sekolah tempat PPL. Pengenalan lapangan ini dilakukan dengan cara observasi langsung dan wawancara dengan pihak sekolah. Observasi lingkungan fisik sekolah antara lain pengamatan pada :

- 1) Administrasi sekolah
- 2) Fasilitas pembelajaran dan manfaatnya
- 3) Sarana dan prasarana yang dimiliki oleh sekolah
- 4) Lingkungan fisik di sekitar sekolah

3. Pembekalan PPL

Sebelum terjun ke lapangan dalam rangka PPL, diperlukan kesiapan diri baik fisik, mental, maupun materi yang nantinya dibutuhkan dalam pelaksanaan PPL. Oleh karena itu, selain praktik pengajaran mikro, pembekalan yang dilakukan ini juga menjadi persyaratan khusus untuk bisa mengikuti PPL atau terjun ke lokasi di semester khusus ini. Oleh karena itu bagi mahasiswa yang belum mengikuti pembekalan tidak diperbolehkan terjun ke lokasi PPL.

B. PELAKSANAAN PPL

1. Praktik Mengajar Terbimbing

Praktik mengajar terbimbing adalah praktik mengajar dimana praktikan masih mendapat arahan pada proses pembelajaran yang meliputi Silabus, RPP, Media Pembelajaran, Alokasi waktu, dan pendampingan saat mengajar di dalam kelas. Dalam praktik terbimbing ini semua praktikan mendapat bimbingan dari guru bidang studinya masing-masing.



Bimbingan dilaksanakan sebelum praktikan mengajar di lapangan dan waktu mengajar yaitu saat siswa memulai tahun ajaran baru. Setiap praktikan menyelesaikan tugas mengajar, akan dilakukan evaluasi oleh guru pembimbing.

2. Praktik Mengajar Mandiri

Dalam praktik mengajar mandiri, dilaksanakan praktik mengajar yang sesuai dengan program yang sudah direncanakan sebelumnya pada Bab I dan sesuai dengan bidang ajar guru di dalam kelas secara penuh. Program praktik mengajar mandiri terdiri dari 2 pokok kegiatan yaitu :

a. Program Mengajar Teori

1) Tujuan program mengajar teori

Tujuan program mengajar teori yaitu untuk melaksanakan proses pembelajaran sesuai dengan standar kompetensi keahlian. Adapun materi yang diberikan bervariasi sesuai dengan kompetensi yang telah ditetapkan jurusan masing-masing.

2) Sasaran program mengajar teori

Sasaran program pengajaran diberikan untuk semua tingkat kelas yaitu kelas X sesuai dengan mata pelajaran yang telah diambil.

3) Pelaksanaan program mengajar teori

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan menggunakan sistem blok dalam proses pembelajarannya, untuk blok pertama adalah blok teori yang dilaksanakan di ruang teori, setelah teori dalam materi tersebut selesai, blok kedua adalah blok praktik yang dilakukan di ruang praktik.

Mahasiswa memulai praktik ini pada pertemuan ke satu hingga program PPL berakhir, praktikan melakukan proses belajar mengajar tanpa dibantu oleh guru pembimbing. Peran guru pembimbing adalah sebagai pemantau proses pengajaran praktikan serta sebagai pembimbing jika mahasiswa menemui kesulitan dalam mengajar.

Dalam proses mengajar teori kelas yang diajar yaitu kelas X. Adapun kegiatan praktik mengajar teori meliputi

a) Membuka pelajaran

- Salam pembuka
- Apersepsi
- Memberikan motivasi

b) Pokok pembelajaran

- Menyampaikan kompetensi yang harus dicapai
- Menyampaikan materi



**TIM PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2015**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

-
- Memberikan kesempatan siswa bertanya
 - Menjawab pertanyaan siswa
 - Memotivasi siswa untuk aktif dalam Pembelajaran
- c) Menutup pelajaran
- Memberi umpan balik pada siswa
 - Memberikan evaluasi
 - Salam penutup

Sedangkan waktu pelaksanaan praktik mengajar menyesuaikan dengan jam pembimbing PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan (jadwal mengajar terlampir).

4) Evaluasi program mengajar teori

Evaluasi dilaksanakan setelah siswa mendapatkan materi di setiap pembelajaran. Evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat kemampuan siswa dalam menerima materi yang diberikan. Adapun evaluasi juga terdapat dalam RPP yang bisa dilakukan setelah pemberian materi untuk tugas rumah atau tugas harian. Jenis evaluasi yang digunakan yaitu jenis esai dan diskusi, fungsinya untuk meminimalisir adanya kecurangan dalam pelaksanaan evaluasi, juga untuk mengukur seberapa besar pemahaman yang sudah diterima oleh siswa.

5) Analisis pelaksanaan program mengajar teori

Analisis dari pelaksanaan mengajar teori secara umum berjalan baik dan tidak ditemui kesulitan dalam penyampaian materi ajar, hanya saja ada siswa yang masih kurang antusias pada saat pembelajaran. Namun hal ini mampu diatasi dengan melakukan variasi model pembelajaran, membuat media pembelajaran dengan lebih menarik, serta adanya refleksi di akhir pembelajaran, sehingga memotivasi siswa untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

b. Umpan Balik Guru Pembimbing

1) Sebelum Praktik Mengajar

Guru pembimbing memberikan arahan dalam penyusunan persiapan praktik baik sikap dan mental. Praktikan harus selalu aktif dalam konsultasi yang berfungsi untuk penerimaan masukan pada praktikan untuk bekal dalam penyampaian pelajaran di kelas.

2) Sesudah Praktik Mengajar

Dalam hal ini guru pembimbing diharapkan memberikan gambaran tentang perubahan/kemajuan mengajar praktikan, memberi arahan,



masukan dan saran baik secara visual, materi maupun mental serta evaluasi bagi praktikan.

3) Penyusunan Laporan

Kegiatan penyusunan laporan dilakukan pada minggu terakhir bagi kegiatan PPL setelah praktik mengajar mandiri. Laporan ini berfungsi sebagai pertanggung jawaban atas pelaksanaan program PPL.

4) Evaluasi

Evaluasi digunakan untuk mengetahui kemampuan yang dimiliki mahasiswa serta pengembangan dan peningkatannya dalam pelaksanaan PPL, maupun untuk mendatang.

5) Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan sesuai kebijakan kampus pada tanggal 14 September 2014 oleh pihak PPL yang diwakilkan pada DPL masing-masing.

C. ANALISIS HASIL

Selama praktik mengajar di kelas, mahasiswa PPL telah mencoba beberapa metode antara lain ceramah, tanya jawab, diskusi, pemberian tugas, refleksi dan video. Dari metode-metode tersebut yang terlihat paling disukai siswa saat belajar adalah metode video dan *refleksi*. Hal ini dikarenakan metode tersebut dapat membuat siswa langsung memiliki pengalaman dalam pembelajaran. Sedangkan metode yang dianggap kurang disukai adalah ceramah monoton. Hal ini dikarenakan metode ceramah cenderung membuat siswa bosan, mengantuk, dan kurang bersemangat dalam belajar. Sehingga metode ceramah tidak cocok untuk diterapkan kepada siswa.

Evaluasi pembelajaran dilakukan melalui prosedur penilaian proses, yaitu tugas-tugas yang dikerjakan siswa selama pembelajaran serta sikap dan perilaku siswa.

Dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), Koordinator PPL, guru pembimbing mata pelajaran, dan guru kelas memberikan bimbingan secara langsung kepada praktikan, baik sebelum pengajaran berlangsung maupun setelah pelaksanaan pengajaran. Guru pembimbing memberikan kesempatan kepada praktikan untuk mengungkapkan hambatan yang dihadapi dalam melaksanakan pembelajaran yang berkaitan dengan teknis mengajar yang dilakukan praktikan dapat melakukan pengajaran yang lebih baik dan mengalami kemajuan dalam mengajar.



Selama praktik mengajar di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan, telah banyak yang praktikan dapatkan, antara lain bahwa seorang guru dituntut untuk lebih memahami setiap siswanya dengan berbagai watak, karakteristik, dan potensi masing-masing. Selain itu guru harus kreatif dan inovatif dalam mengembangkan metode pembelajaran, agar siswa tertarik untuk belajar, lebih bersemangat dan materi yang disampaikan dapat dengan mudah diterima oleh siswa.

Guru harus berperan sebagai fasilitator bagi siswa dalam menemukan konsepnya sendiri. Siswa diajak untuk mengenal dan berekspresi dalam setiap kegiatan di lingkungan sekolah dengan mengerahkan segala potensi yang ada pada diri siswa. Selain itu guru juga dituntut untuk dapat menanamkan nilai-nilai religius, serta soft skill pada siswa dalam setiap pembelajaran yang diberikan. Hal juga dalam rangka membentuk karakter siswa yang berakhlak mulia.

Permasalahan dan Cara Mengatasinya :

1. Hambatan dalam Praktik Mengajar

Secara umum tidak banyak hambatan yang dialami oleh mahasiswa PPL saat mengajar. Hanya saja ada beberapa siswa yang kurang antusias terhadap materi yang disampaikan karena lamanya jam pelajaran, yakni 8 jam pelajaran.

2. Usaha Mengatasi Hambatan

Menyiapkan model pembelajaran yang berbeda setiap pergantian jam dan dari hasil pengamatan siswa lebih menyenangi metode pembelajaran dengan menggunakan video sehingga digunakanlah metode ini untuk menyampaikan materi pembelajaran. Siswa diberi kesempatan untuk bertanya di luar jam pelajaran apabila terdapat materi yang kurang jelas.

D. REFLEKSI

Dengan adanya kegiatan PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan, kita memperoleh banyak pengalaman, khususnya dalam lingkungan sekolah. Belajar untuk mengajar atau mentransfer ilmu yang kita punyai agar dengan mudah diterima oleh siswa. Guru bukan hanya sekedar mengajar, namun juga mendidik. Mendidik siswa agar selain mempunyai kemampuan atau keterampilan yang baik, juga memiliki kepribadian dan akhlak yang mulia. Kegiatan di sekolah tidak hanya sekedar mengajar tetapi memiliki kegiatan lain yang mendukung kelancaran kinerja di dalam sekolah. Selama melaksanakan PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan terdapat beberapa kegiatan. Melalui kegiatan tersebut kita dapat melatih kerjasama dan sosialisasi dalam satu kelompok.



BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Program PPL yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL, mulai dari persiapan sampai dengan pembuatan laporan PPL telah memberikan manfaat bagi mahasiswa PPL yang dapat dijadikan bekal guna menjadi calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang profesional.

Berdasarkan pelaksanaan tugas praktik mengajar yang telah dilakukan mahasiswa PPL dapat menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Praktik mengajar telah memberikan pengetahuan tersendiri bagi mahasiswa PPL dalam menghadapi siswa yang memiliki beragam karakter, latar belakang dan kemampuan masing-masing.
2. Mahasiswa PPL memperoleh pengalaman mengajar secara langsung dan nyata tentang kondisi kelas tentang bagaimana mengelola kelas dengan sifat murid yang berbeda-beda dan juga metode penyampaian materi yang tepat agar materi mudah diserap siswa.
3. Mahasiswa PPL juga dapat mengaplikasikan ilmu yang telah didapatnya dibangku perkuliahan dan sumber belajar lainnya ke dalam praktik mengajar yang dilakukan di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
4. Kegiatan partisipasi yang dilakukan mahasiswa PPL memberikan pengalaman mahasiswa tentang bagaimana tata cara atau etika bersosialisasi dengan semua warga sekolah.

B. SARAN

1. Pihak Sekolah

- a. Kerja sama pihak sekolah dengan mahasiswa PPL hendaknya dapat dipertahankan dan dilanjutkan hingga tahun-tahun selanjutnya.
- b. Fasilitas dan media pembelajaran hendaknya dioptimalkan agar dapat menunjang kualitas pembelajaran dan memenuhi standar pendidikan yang ditentukan.

2. Pihak Universitas Negeri Yogyakarta

- a. Kerjasama yang baik antara Universitas Negeri Yogyakarta dan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan kiranya dapat ditingkatkan lagi, antara lain



**TIM PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2015**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

dengan semakin banyaknya jumlah mahasiswa yang melaksanakan praktik PPL dan beragamnya jurusan asal mahasiswa praktik.

- b. Pihak Universitas Negeri Yogyakarta hendaknya mensosialisasikan secara jelas konsep PPL kepada mahasiswa maupun pihak sekolah. Hal tersebut diharapkan akan menambah kesiapan diri mahasiswa saat berada di lapangan, serta pihak sekolah mampu mengerti konsep atau tujuan yang dikehendaki oleh pihak kampus. Dengan demikian diharapkan terjadinya sinergi yang baik dalam mencapai tujuan utama program PPL.

3. Mahasiswa Pelaksana PPL

- a. Mahasiswa hendaknya lebih meningkatkan intensitas konsultasi antara Dosen Pembimbing Lapangan dan pihak sekolah agar terjadi komunikasi yang baik dengan pihak-pihak tersebut demi kelancaran pelaksanaan PPL.
- b. Pada saat melaksanakan praktik mengajar, penyampaian materi pembelajaran hendaknya menggunakan metode pembelajaran yang lebih komunikatif, kreatif dan meningkatkan daya serap siswa terhadap materi yang disampaikan.
- c. Media pembelajaran sebagai penunjang dalam proses pembelajaran hendaknya disiapkan oleh mahasiswa dengan lebih menarik, mengingat kebijakan kurikulum 2013 yang lebih menekankan kemandirian siswa.
- d. Hendaknya mahasiswa dapat meningkatkan kerjasama dan solidaritas dalam sebuah tim, sehingga semua program yang telah dirancang dapat terlaksana dengan baik dan maksimal.
- e. Mahasiswa dalam praktik mengajar lebih mengerti kondisi kelas, sehingga dapat menyampaikan materi secara serempak kepada seluruh siswa, mengingat jumlah siswa dalam satu kelas mencapai 30 siswa.



**TIM PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2015**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

DAFTAR PUSTAKA

_____, (2015).*Panduan PPL*. Yogyakarta : PP PPL dan PKL LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta

_____, (2015).*Panduan Pengajaran Mikro*. Yogyakarta : PP PPL dan PKL LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta

_____, (2015).*Materi Pembekalan Pengajaran Mikro/PPL I*. Yogyakarta : PP PPL dan PKL LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

Berita Acara Penerjunan
Mahasiswa PPL

BERITA ACARA PENERJUNAN MAHASISWA PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA TAHUN 2015

Hari, Tanggal : Selasa, 24 Februari 2015

Pukul : 09.00 WIB

Lokasi : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Halaman : 1

Jumlah mahasiswa : 08

Jumlah halaman : 1

No	Nama Mahasiswa	NIM	Prodi	Tanda Tangan
1	Deffry Antoni A	11511241020	Pendidikan Teknik Boga	
2	Fitri Wedaries	14511247017	Pendidikan Teknik Boga	
3	Krisni Budu W	11511241036	Pendidikan Teknik Boga	
4	Lala Try Astuti	12511249002	Pendidikan Teknik Boga	
5	Rahmawati Indah A	14511247019	Pendidikan Teknik Boga	
6	Tri Mardhiyana	14511247018	Pendidikan Teknik Boga	
7	Munawir Husin Umar	12520244047	Pendidikan Teknik Informatika	
8	Yazid Afifudin Abror	12520244008	Pendidikan Teknik Informatika	

Dosen PamongPPL

Dessy Irmawati,M.T

NIP. 19791214 201012 2 002

LAMPIRAN 2

Hasil Observasi
Sekolah

HASIL OBSERVASI

KONDISI SEKOLAH

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Nama Sekolah : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Alamat Sekolah : Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta

Tgl. Observasi : 25 Februari 2015

No	Aspek yang Diamati	Hasil Pengamatan
1	Kondisi Fisik Sekolah	Kondisi fisik SMK Muhammadiyah 1 Moyudan terdiri dari: 1. Tiga gedung utama (dua lantai), yaitu gedung bagian barat (ruang guru, ruang kepala sekolah, ruang administrasi, TU, UKS putri, dan kelas kompetensi keahlian TKJ), gedung bagian utara (perpustakaan, ruang BK, UKS putra, laboratorium TKJ, laboratorium KKPI, dan ruang kelas kompetensi keahlian TKR), gedung bagian selatan (ruang kelas kompetensi keahlian Jasa Boga). 2. Laboratorium kompetensi keahlian Jasa Boga. 3. Masjid dan aula sekolah (masih dalam pembangunan dua lantai)
2	Potensi Siswa	Potensi siswa sangat beragam, dengan adanya ekstrakurikuler yang diikuti siswa.
3	Potensi Guru	Terdapat 71 tenaga pendidik yang profesional dalam mendidik peserta didiknya, terdiri dari: <ul style="list-style-type: none">• PNS Tetap 17 orang• PNS Tidak Tetap 12 orang• Non PNS Tetap 35 orang
4	Potensi Karyawan	Karyawan memiliki potensi-potensi yang totalitas sesuai dengan tugas yang dibebankan.
5	Fasilitas KBM, Media	Fasilitas cukup memadai seperti LCD dan proyektor.
6	Perpustakaan	Terdapat satu perpustakaan yang digunakan sebagai sarana penunjang proses pembelajaran dan dikelola dengan sangat baik. Terdapat buku-buku pelajaran,

		modul, buku bacaan, serta majalah informatif yang menambah wawasan guru dan siswa.
7	Laboratorium	<p>Laboratorium yang terdapat di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ruang Bengkel Teknik Otomotif (TKR/TSM) <ul style="list-style-type: none"> • Bengkel Kelistrikan Otomotif • Bengkel <i>Body/Chasis</i> dan Pemindahan Tenaga • Bengkel Mesin Otomotif • Bengkel Las Listrik dan <i>Acetylen</i> 2. Ruang Laboratorium Teknik Komputer dan Jaringan <ul style="list-style-type: none"> • Laboratorium Jaringan Komputer • Laboratorium Mekanik Teknik Elektro • Laboratorium Perbaikan dan Perawatan Komputer • Ruang KKPI 3. Ruang Laboratorium Jasa Boga <ul style="list-style-type: none"> • Ruang Praktik Dapur Latih dan Dapur Produksi • Ruang Praktik Tata Hidang • Ruang Praktik Mini Bar 4. Ruang Laboratorium Bahasa Inggris 5. Ruang Laboratorium Fiska/Kimia/IPA 6. Ruang Laboratorium Keterampilan Komputer
8	Bimbingan Konseling	Terdapat satu ruang BP/BK yang sudah terorganisir dan berfungsi dengan baik sebagai sarana penunjang pembelajaran dan potensi siswa.
9	Bimbingan Belajar	Bimbingan belajar diberikan kepada siswa kelas XII yang bertujuan untuk menyiapkan siswa menghadapi UN, yaitu pelajaran matematika, bahasa Indonesia, dan bahasa Inggris. Dilaksanakan sesuai jadwal yang ditetapkan..
10	Ekstrakurikuler	<p>Terdapat 11 ekstrakurikuler di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan, yaitu futsal, bola voli, sepak bola, basket, kepanduan Hisbul Wathan, paskibraka, seni baca Al-Quran, setir mobil, beladiri, komputer grafis, <i>web design</i>.</p> <p>Ekstrakurikuler dilaksanakan setiap hari Senin –</p>

		Sabtu setelah jam pelajaran selesai.
11	Organisasi dan Fasilitas OSIS	Organisasi yang ada di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan dalam IPM (Ikata Pelajar Muhammadiyah). Organisasi ini berjalan cukup baik. Namun ruang IPM sendiri tidak terurus dan tidak digunakan dengan baik.
12	Fasilitas UKS	Terdapat UKS putra dan UKS putri yang terpisah. Namun obat-obatan yang ada di UKS belum lengkap dan ruang UKS kurang terurus terutama UKS putri.
13	Administrasi Sekolah	Lembar administrasi dikelola di ruang TU, dan di setiap kelas juga terdapat daftar hadir siswa, serta laporan kemajuan kelas.
14	Karya Tulis Ilmiah Remaja	Beberapa siswa telah mengikuti lomba atau olimpiade antar sekolah.
15	Karya Ilmiah Guru	Karya ilmiah oleh guru belum tampak dan guru kurang termotivasi.
16	Koperasi Siswa	Untuk saat ini SMK Muhammadiyah 1 Moyudan belum mempunyai koperasi sekolah.
17	Tempat Ibadah	Terdapat masjid sekolah dan aula yang dijadikan dalam satu bangunan dua lantai. Kapasitas masjid sangat luas, kelengkapan alat ibadah sudah memadai untuk menyediakan bagi siswa maupun guru, sarana air cukup baik dan memadai, bersih, dan rapi.
18	Kesehatan Lingkungan	Secara umum, kondisi dan lokasi sekolah sudah baik dan strategis. Karena letak sekolah berada di pinggir jalan raya memudahkan siswa dalam memilih transportasi.
19	Kantin Sekolah	Terdapat lima kantin sekolah. Akan tetapi siswa masih sering jajan di luar sekolah karena kantin yang sempit dan menu yang kurang bervariasi.
20	Toilet Sekolah	Toilet sekolah cukup banyak dan tersebar di beberapa tempat. Namun tidak semua toilet dapat berfungsi dengan baik.
21	Parkir Guru	Tempat parkir cukup untuk menampung jumlah kendaraan guru.
22	Parkir Siswa	Tempat parkir siswa berada di sebelah selatan sekolah. Tempat parkir tersebut luas dan teduh serta dilengkapi dengan penjagaan keamanan.

LAMPIRAN 3

Hasil Observasi Kelas

FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN
OBSERVASI PESERTA DIDIK

Nama Mahasiswa : Fitri Wedaries
 No. Mahasiswa : 14511247017
 Tgl. Observasi : 26 Februari 2015
 Pukul : 07.30
 Tempat Praktik : Laboratorium Boga
 Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pend. T. Boga dan Busana/Pend. T. Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Sesuai kurikulum 2013 yang berlaku.
	2. Silabus	Mengacu pada kurikulum 2013.
	3. RPP	Ada RPP.
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	<p>Guru masuk ke lab. boga dengan menggunakan seragam kerja. Guru mengadakan pengecekan kelengkapan yang harus dibawa siswa, antara lain apron, pisau dan serbet. Siswa yang bertugas menyiapkan bahan untuk praktik menyiapkan bahan yang diperlukan. Guru mengkondisikan siswa untuk tenang dan berkumpul. Guru memberikan salam dan dilanjutkan dengan doa dan ucap syukur. Setelah itu guru melakukan presensi. Guru memberikan apersepsi dan mengulang teori yang sudah diberikan di kelas untuk dilaksanakan pada pagi hari ini. Guru memberikan pengarahannya tentang praktik yang akan dilakukan.</p> <p>Guru menginstruksikan siswa untuk mengumpulkan format kerja dan perlengkapan yang tidak diperlukan dalam praktik, yakni gelang, cincin, jam tangan dan <i>handphone</i>.</p>

2. Penyajian materi	Materi dijelaskan saat pembelajaran di kelas, karena ini praktik, maka guru menjelaskan <i>jobsheet</i> yang sudah dibagikan kepada siswa seminggu sebelumnya yakni praktik tentang metode panas basah yang diaplikasikan dalam makanan siomay.
3. Metode pembelajaran	Metode praktik.
4. Penggunaan bahasa	Menggunakan bahasa Indonesia yang baku.
5. Penggunaan waktu	Waktu yang digunakan adalah 6 jam pelajaran, setiap jamnya terdiri dari 45 menit. Waktu digunakan seefisien mungkin sesuai dengan jam pelajaran yang ditentukan.
6. Gerak	Guru dalam memimpin pembelajaran tidak kaku sehingga dapat mengkondisikan siswa dengan baik.
7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan penghargaan secara lisan agar siswa lebih percaya diri dan semangat dalam praktik hari ini.
8. Teknik bertanya	Siswa dalam bertanya menghampiri guru dengan sopan, bukan dengan berteriak di tempat kerja.
9. Teknik penguasaan kelas	Guru dapat mengkondisikan kelas dengan baik, mengingat pembelajaran praktik rawan kelas ramai. Sesekali guru berkeliling untuk memantau pekerjaan siswa.
10. Penggunaan media	Karena praktik, maka media yang diberikan guru adalah <i>jobsheet</i> sebagai pedoman siswa melakukan praktik.
11. Bentuk dan cara penilaian	Penilaian menggunakan format kerja yang siswa telah mengumpulkan di meja guru. Format kerja tersebut terdiri dari nilai persiapan, proses dan kebersihan selama praktik berlangsung. Nilai yang diberikan berkisar antara 75-85. Nilai total diisi dengan nilai terendah, hal ini bertujuan untuk menentukan standar minimal uji kompetensi siswa.
12. Menutup pelajaran	Setelah guru melakukan penilaian, maka

		<p>guru memanggil semua siswa untuk berkumpul di depan meja hiding, guru mengevaluasi semua hasil kerja siswa.</p> <p>Guru menanyakan apakah ada siswa yang belum jelas dalam pembelajaran hari ini.</p> <p>Jika dirasa sudah cukup, guru memimpin doa penutup, guru menginstruksikan siswa untuk membersihkan area kerja masing-masing kelompok.</p>
C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	<p>Siswa aktif dalam pembelajaran praktik tentang apa yang belum diketahui, antar siswa dalam kelompok tersebut sangat kompak dan kerjasamanya bagus.</p> <p>Siswa terkadang berjalan-jalan di dapur untuk melihat hasil kerja kelompok lain atau menanyakan hal yang kurang jelas.</p>
	2. Perilaku siswa diluar kelas	<p>Siswa jurusan jasa boga sangat sopan dan santun jika bertemu tamu atau guru. Siswa selalu menyapa dan berjabat tangan dengan guru atau tamu.</p>

Yogyakarta, 26 Februari 2015

Guru Pembimbing,

Pengamat,

Yunike Nurmawati, S.Pd.

Fitri Wedaries

NBM. 1203 7609 7068379

NIM. 14511247017

LAMPIRAN 4

Matriks Individu



MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY

TAHUN 2015

NOMOR LOKASI :
NAMA SEKOLAH : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
ALAMAT SEKOLAH : Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu					Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	
1	Observasi Kelas dan Peserta Didik						
	a. Persiapan	2					2
	b. Pelaksanaan	6					6
2	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	2					2
	Pembelajaran Silabus						
	a. Persiapan	2					2
3	b. Pelaksanaan	6					6
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	2					2
	Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran						
	a. Persiapan	1	1	1	1	1	6

LAMPIRAN 5

Rencana Pelaksanaan
Pembelajaran (RPP)



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
Staf	Staf	WAKA KUR

Satuan Pendidikan : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas / Semester : X / Gasal
Materi Pokok : Peralatan pengolahan
Alokasi Waktu : 8 X 45 Menit (2 kali pertemuan)

A. Kompetensi Inti :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsive, dan pro aktif dan menunjukkan sikap sebagai solusi atas berbagai masalah dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan nalam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminana, bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisa pengetahuan factual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya ilmu pengetahuan teknologi, seni budaya,dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab, fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar, dan mengaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, daan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Dasar;

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 1 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

3.1 Memahami peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak).

Indikator Pencapaian :

- Menjelaskan pengertian alat memasak dan pesawat memasak
- Mendeskripsikan macam-macam alat memasak dan pesawat memasak

4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak

Indikator Pencapaian:

- Melakukan pengoperasian macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan
- Melakukan pengoperasian macam-macam pesawat memasak

C. Tujuan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan disiplin dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat:

1. Menganalisa tentang pengertian, fungsi dan macam-macam peralatan pengolah makanan.
2. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan sesuai prosedur.

D. Materi Pembelajaran

Terlampir

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan : *Scientific*
Strategi / Model : *Cooperative Learning Type*
Metode : Ceramah dan Praktek

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Pembelajaran

Media pembelajaran : LCD, Laptop, Papan tulis, Black Board

Alat pembelajaran : Lembar penilaian

Sumber pembelajaran : Dra. Cidartaty Lubis, MM .2013. *Boga Dasar 2*.
Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah
Kejuruan. Hal 3-14

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 2 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1

Kegiatan	Deskripsi	WAKTU
Pendahuluan	<p>Fase menyampaikan tujuan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan salam dan menanyakan kabar para siswa2. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa3. Guru mengabsen siswa sebelum memulai pembelajaran.4. Guru menyampaikan topik, tujuan dan manfaat kompetensi yang dipelajari, strategi pembelajaran serta cara penilaian yang dilakukan.5. Guru menjelaskan hubungan antara materi sebelumnya tentang peralatan pengolahan makanan dengan materi yang akan dipelajari yaitu penanganan dasar pengolahan masakan6. Guru membagi siswa ke dalam kelompok-kelompok yang terdiri dari 3 orang dengan tingkat kemampuan yang berbeda.	20 menit
Inti	<p>Fase Pemberian Rangsangan</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru mempresentasikan melalui tayangan powerpoint tentang peralatan memasak• Siswamengamati dan mencermati tayangan powerpoint tentang peralatan memasak• Siswamembaca uraian materi peralatan memasak <p>Fase Identifikasi Masalah</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru menanyakan tentang tentang pengertian dan fungsi peralatan pengolah makanan• Siswa secara berkelompok berdiskusi tentang pengertian dan fungsi peralatan pengolah makanan• Siswa memberi tanggapan dan masukan terhadap pertanyaan yang muncul pada saat berdiskusi <p>Fase Pengumpulan Data</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberi tugas kepada siswa untuk mengamati macam-macam peralatan memasak• Siswa menggali informasi seluas-luasnya tentang tugas dengan mengambil sumber informasi lain (internet/surat kabar/buku pendukung dll)	320 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 3 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	<p>Fase Pembuktian</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberi tugas siswa untuk mengerjakan tugas peralatan memasak• Siswa menganalisis dan mengevaluasi tugas peralatan memasak <p>Fase Menarik Kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru meminta siswa mempresentasikan hasil pekerjaan tugas kelompok di depan kelompok lain• Siswa mempresentasikan hasil pekerjaannya pada kelompok lain• Siswa mengamati dan memberikan tanggapan terhadap pertanyaan dari kelompok lain• Siswa menerima masukan dan memperbaiki tugasnya berdasarkan masukan saat presentasi di depan kelompok lain dan hal-hal yang dianggap belum tepat/benar yang diberikan.	
Penutup	<p>Fase kegiatan menutup pembelajaran</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru menginformasikan tentang materi yang akan dipelajari pada pertemuan yang akan datang tentang pengoperasian peralatan memasak2. Siswa menanyakan hal-hal yang masih ragu.3. Guru membantuiswa untuk menjelaskan hal-hal yang diragukan sehingga informasi menjadi benar dan tidak terjadi kesalahpahaman terhadap materi.4. Siswa menyimpulkan materi di bawah bimbingan guru.5. Melaksanakan evaluasi.	20 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 4 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

PERTEMUAN 2 :

Kegiatan	Deskripsi	WAKTU
Pendahuluan	<p>Fase menyampaikan tujuan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan salam dan menanyakan kabar para siswa2. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa3. Guru mengabsen siswa sebelum memulai pembelajaran.4. Guru menyampaikan topik, tujuan dan manfaat kompetensi yang dipelajari, strategi pembelajaran serta cara penilaian yang dilakukan.5. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk pengoperasian peralatan memasak	20 menit
Inti	<p>Fase mengidentifikasi masalah</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru mempresentasikan melalui tayangan powerpoint tentang langkah-langkah pengoperasian peralatan memasak• Siswa Mengamati langkah-langkah pengoperasian peralatan memasak <p>Fase menetapkan masalah</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru membagi siswa ke dalam kelompok-kelompok yang terdiri dari 3 orang dengan tingkat kemampuan yang berbeda. <p>Fase mengembangkan solusi</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberi tugas kepada siswa untuk mengamati peralatan memasak• Siswa menggali informasi seluas-luasnya tentang tugas dengan mengambil sumber informasi lain (internet/surat kabar/buku pendukung dll) <p>Fase melakukan tindakan strategis</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru meminta siswa untuk mengoperasikan peralatan memasak• Siswa menyiapkan alat untuk mengoperasikan peralatan memasak• Siswa melakukan pengoperasian peralatan memasak	320 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA
KUR/NA/10

Revisi ke : 1

**RENCANA
PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 –
2011

Halaman : 5 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	<p>Fase melihat ulang dan mengevaluasi</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru mengevaluasi hasil praktik pengoperasian peralatan memasak.• Siswa mendengarkan hasil evaluasi yang disampaikan oleh guru.	
Penutup	<p>Fase kegiatan menutup pembelajaran</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa menyimak hasil pengamatan bersama guru2. Siswa bersama guru melakukan refleksi tentang pembelajaran yang baru saja berlangsung3. Siswa diberikan soal sebagai tugas di rumah4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.	20 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 6 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

A. Penilaian Hasil Pembelajaran

Teknik penilaian : Pengamatan

No	Aspek Penilaian	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Terlibat aktif dalam proses belajar pembelajaran b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan a. Menjelaskan pengertian, fungsi, jenis dalam peralatan memasak	Pengamatan dan tes	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3	Keterampilan Terampil menyajikan hasil : a. Praktek mengoperasikan peralatan memasak	Pengamatan / lisan	Selama praktek berlangsung dan hasil praktek

Instrumen Penilaian Hasil Belajar (Terlampir)

- a. Lembar Pengamatan Sikap
- b. Lembar Penilaian Pengetahuan
- c. Lembar Penilaian Keterampilan

Sleman, Agustus 2015

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Yunike Nurmawati, S.pd
NBM. 1203 7609 7068379

Fitri Wedaries
NIM.14511247017

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 7 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Boga dasar
Kelas/Semester : X / 1
Materi Pokok : Peralatan memasak
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Indikator Penilaian Sikap

- A. Indikator sikap ingin tahu dalam pembelajaran boga dasar
1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran atau sama sekali tidak mengajukan pertanyaan.
 2. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten.
 3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam pembelajaran dan berani mengajukan pertanyaan secara terus menerus dan ajeg/konsisten
- B. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran boga dasar
- a) Kurang baik *jika* sama sekali tidak aktif atau tanggap dalam kegiatan pembelajaran.
 - b) Baik *jika* sudah ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c) Sangat baik *jika* sudah menunjukkan aktif pada proses pembelajaran secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

Instruksi: Bubuhkan tanda cek (√) pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

No	Nama Siswa	Sikap						Skor	Ket
		Rasa ingin tahu			Aktif				
		KB (1)	B (2)	SB (3)	KB (1)	B (2)	SB (3)		
1	Anisa Nurhidayati		√			√		4	Baik
2	Anisa Adittyta		√				√	5	Sangat baik
3	Aprilia Nika Sari		√				√	5	Sangat baik
4	Bagus Fajar Prakoso		√			√		4	Baik

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 8 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

5	Bahul Fakhurrozi		√			√		4	Baik
6	Deti Romansari Febri Astuti		√			√		4	Baik
7	Dewi Anggraeni		√			√		4	Baik
8	Dwi Wahyuningtyas			√			√	6	Sangat baik
9	Dyah Novita Sari	-	-	-	-	-	-	-	Keluar
10	Emma Puspita Sari		√			√		4	Baik
11	Endah Tri Astuti		√			√		4	Baik
12	Eva Nurdiana		√			√		4	Baik
13	Gusti Finar Alin Saputri			√			√	6	Sangat baik
14	Hanifah Nuraini		√				√	5	Sangat baik
15	Heni Safitri		√			√		4	Baik
16	Ismaniyah		√				√	5	Sangat baik
17	Miftahul Jannah Ramadhani			√			√	6	Sangat baik
18	Milsa Febriyanti		√				√	5	Sangat baik
19	Nindiana Dwi Nurrohmah		√			√		4	Baik
20	Nisa Nurkhotimah		√				√	5	Sangat baik
21	Nisaa Pratiwi		√			√		4	Baik
22	Nur Raudhatu IZanna		√			√		4	Baik
23	Nurul Khasanah		√			√		4	Baik
24	Septiana Mega Wicahyani		√				√	5	Sangat baik
25	Serlia Nanda Kusumaningrum	-	-	-	-	-	-	-	Keluar

No. Dokumen : F/751/WAKA
KUR/NA/10

Revisi ke : 1

**RENCANA
PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 –
2011

Halaman : 9 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

26	Shinta Asriyana		√				√	Sangat baik
27	Slamet Haripriyanto		√			√	5	Sangat baik
28	Sumartini	-	-	-	-	-	-	Pindah
29	Vega Virginia Kharisma		√		√		4	Baik
30	Widiya Setyawati		√		√		4	Baik
31	Yayan Wijayanto		√			√	5	Sangat baik

Keterangan :

KB : Kurang baik

B : Baik

SB : Sangat baik

Pedoman Penskoran :

Skor Min = $1 * 2 = 2$ Skor Max = $3 * 2 = 6$

Kelas = 3 (S,B,KB)

Rentang = $\frac{(6-2)}{3} = \frac{4}{3} = 1,3$

Kriteria Penilaian :

Sangat Baik (SB)	: apabila nilai yang diperoleh 4,61 – 6,00
Baik (B)	: apabila nilai yang diperoleh 3,31 – 4,60
Kurang Baik (KB)	: apabila nilai yang diperoleh 2,00 – 3,3

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 10 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : X / 1
Materi Pokok : Peralatan memasak
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Tes tertulis :

1. Apa perbedaan antara alat memasak dan pesawat memasak?
2. Sebutkan macam-macam peralatan memasak yang digunakan untuk merebus bahan makanan beserta ! (4 macam)
3. Sebutkan macam-macam peralatan memasak dari kayu ! dan jelaskan!(max 4)
4. Sebutkan macam-macam peralatan memasak yang digunakan untuk menggoreng ! (3 macam)
5. Sebutkan teknik perawatan peralatan memasak !(max 2)

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 11 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kunci jawaban :

No	Kunci Jawaban	Kriteria Skor	Total Skor
1.	Perbedaannya adalah : <ul style="list-style-type: none">• Alat Memasak adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.• Pesawat Memasak adalah perapian, mulai dari yang sederhana atau tradisional hingga perapian yang canggih	20 : jika menyebutkan 2 jawaban dengan benar. 10 : jika menyebutkan 1 jawaban dengan benar.	20
2.	Macam-macam alat perebus : <ol style="list-style-type: none">a. stock pot,b. sauce pot,c. sauce pan,d. panci tim,e. <i>pressure cooker</i>	15 : jika dapat menyebutkan 3 jawaban dengan benar. 10 : jika dapat menyebutkan 2 jawaban dengan benar. 5 : jika dapat menyebutkan 1 jawaban dengan benar.	15
3.	a. Macam-macam peralatan dari kayu : <ol style="list-style-type: none">1. cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu dan kue2. rolling pan : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.3. tray : baki untuk membawa makanan / gelas4. spatula : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng.5. chopping board : untuk alas memotong karkas	20 : jika dapat menyebutkan 4 kata jawaban dengan benar 15 : jika dapat menyebutkan 3 kata jawaban dengan benar 10 : jika dapat menyebutkan 2 kata jawaban dengan benar 5 : jika dapat menyebutkan 1 kata jawaban dengan benar	20

No. Dokumen : F/751/WAKA
KUR/NA/10

Revisi ke : 1

**RENCANA
PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 –
2011

Halaman : 12 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	hewan.		
4.	a. Macam-macam alat pengoreng: 1. frying pan, 2. roasting pan, 3. wajan, teflon	15 : jika dapat menyebutkan 3 jawaban dengan benar 10 : jika dapat menyebutkan 2 jawaban dengan benar 5 :ZZZ jika dapat menyebutkan 1 jawaban dengan benar.	15
5.	1. Peralatan kecil a. Besi 1) Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan 2) Pergunakan ai panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan 3) Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat. b. Plastic/ melamin 1) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen 2) Gosok dengan spons lmbut 3) Bilas air dingin dan keringkan c. Alumunium 1) Rendam dengan air panas yang berisi detergen 2) Gosok dengan sikat halus 3) Bilas dan keringkan dengn air bersih 4) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium. d. Kayu 1) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci	30 : jika dapat menyebutkan 2 dari jawaban dengan benar 15 : jika dapat menyebutkan 1 dari jawaban dengan benar	30

No. Dokumen : F/751/WAKA
KUR/NA/10

Revisi ke : 1

**RENCANA
PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 –
2011

Halaman : 13 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

<p>dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.</p> <p>2) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.</p> <p>2. Perlengkapan besar</p> <p>a. Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.</p> <p>b. Peralatan non listrik Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, menggunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.</p>	
---	--

Jumlah Nilai:

$$\text{Nilai} = \sum (\text{Skor perolehan})$$

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 14 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : X / 1
Materi Pokok : Peralatan memasak
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Format penilaian siswa dalam mengoperasikan peralatan memasak :

No	Nama Siswa	Kesesuaian (55)	Kejasama (45)	Keterampilan mengoperasikan peralatan memasak		
				Total Skor (100)	T	BT
1	Anisa Nurhidayati	40	35	75	T	
2	Anisa Adittyta	45	30	75	T	
3	Aprilia Nika Sari	45	30	75	T	
4	Bagus Fajar Prakoso	40	35	75	T	
5	Bahul Fakhurrozi	40	35	75	T	
6	Deti Romansari Febri Astuti	45	30	75	T	
7	Dewi Anggraeni	40	40	80	T	
8	Dwi Wahyuningtyas	40	40	80	T	
9	Dyah Novita Sari	-	-	-	-	-
10	Emma Puspita Sari	45	40	95	T	
11	Endah Tri Astuti	35	40	75	T	
12	Eva Nurdiana	30	45	75	T	
13	Gusti Finar Alin Saputri	45	40	95	T	
14	Hanifah Nuraini	45	30	75	T	
15	Heni Safitri	40	40	-	-	-
16	Ismaniyah	35	45	-	-	-

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 15 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

17	Miftahul Jannah Ramadhani	45	45	90	T	
18	Milsa Febriyanti	40	40	80	T	
19	Nindiana Dwi Nurrohmah	40	40	80	T	
20	Nisa Nurkhotimah	40	40	80	T	
21	Nisaa Pratiwi	45	30	75	T	
22	Nur Raudhatu lZanna	45	30	75	T	
23	Nurul Khasanah	40	40	80	T	
24	Septiana Mega Wicahyani	45	35	80	T	
25	Serlia Nanda Kusumaningrum	-	-	-	-	-
26	Shinta Asriyana	30	45	-	T	
27	Slamet Haripriyanto	45	30	75	T	
28	Sumartini	-	-	-	-	-
29	Vega Virginia Kharisma	45	30	75	T	
30	Widiya Setyawati	45	30	75	T	
31	Yayan Wijayanto	30	45	75	T	

Keterangan : *) KKM Indikator 75

T : Tuntas apabila skor lebih ≥ 75

BT : Belum Tuntas apabila skor < 75

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 16 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kriteria Penskoran :

Indikator Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
<p style="text-align: center;">Kesesuaian</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa dapat menggunakan peralatan memasak sesuai dengan prosedur2. Siswa dapat menyebutkan fungsi peralatan yang sedang dioperasikan dengan benar3. Siswa dapat mengembalikan / menyimpan peralatan memasak sesuai dengan prosedur4. Siswa dapat menyebutkan cara membersihkan peralatan memasak dengan benar	<p>Nilai 55 jika melaksanakan 4 indikator.</p> <p>Nilai 40 jika melaksanakan 3 indikator.</p> <p>Nilai 25 jika melaksanakan 2 indikator</p> <p>Nilai 10 jika melaksanakan 1 indikator</p>	55
<p style="text-align: center;">Kerjasama</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa bekerjasama dalam proses pengoperasian peralatan memasak2. Siswa aktif dalam proses pengoperasian peralatan memasak3. Siswa membantu mengoperasikan peralatan memasak kepada teman yang lainnya	<p>Nilai 45 jika melaksanakan 3 indikator.</p> <p>Nilai 25 jika melaksanakan 2 indikator.</p> <p>Nilai 5 jika melaksanakan 1 indikator</p>	45
TOTAL SKOR		100

Rumus Jumlah Skor :

Jumlah Skor = Kesesuaian+kerjasama

Rumus Penilaian :

Nilai = \sum Jumlah Skor

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 17 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

REKAPITULASI NILAI

No	Nama Peserta	Nilai		
		Pengetahuan	Ketrampilan	Sikap
1	Anisa Nurhidayati	90	75	Baik
2	Anissa Adittyta	80	75	Sangat baik
3	Aprilia Nika Sari	90	75	Sangat baik
4	Bagus Fajar Prakoso	80	75	Baik
5	Bahul Fakhurrozi	80	75	Baik
6	Deti Romansari Febri Astuti	70	75	Baik
7	Dewi Anggraeni	70	80	Baik
8	Dwi Wahyuningtyas	85	80	Sangat baik
9	Dyah Novita Sari	-	-	Keluar
10	Emma Puspita Sari	100	95	Baik
11	Endah Tri Astuti	95	75	Baik
12	Eva Nurdiana	90	75	Baik
13	Gusti Finar Alin Saputri	80	95	Sangat baik
14	Hanifah Nuraini	100	75	Sangat baik
15	Heni Safitri	-	-	-
16	Ismaniyah	100	-	Sangat baik
17	Miftahul Jannah Ramadhani	80	90	Sangat baik
18	Milsa Febriyanti	85	80	Sangat baik
19	Nindiana Dwi	85	80	Baik

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 18 / 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	Nurrohmah			
20	Nisa Nurkhotimah	85	80	Sangat baik
21	Nisaa Pratiwi	70	75	Baik
22	Nur Raudhatul Zanna	95	75	Baik
23	Nurul Khasanah	95	80	Baik
24	Septiana Mega Wicahyani	95	80	Sangat baik
25	Serlia Nanda Kusumaningrum	-	-	Keluar
26	Shinta Asriyana	100	-	Sangat baik
27	Slamet Haripriyanto	80	75	Sangat baik
28	Sumartini	-	-	Pindah
29	Vega Virginia Kharisma	90	75	Baik
30	Widiya Setyawati	70	75	Baik
31	Yayan Wijayanto	80	75	Sangat baik

Mengetahui Guru
Pembimbing

Mahasiswa

Yunike Nurmawati, S.pd
NBM. 1203 7609 7068379

Fitri Wedaries
NIM.14511247017

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 19 / 19

PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN

Oleh : Fitri Wedaries

Pengertian

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.

Klasifikasi Peralatan Pengolahan Makanan

- ◉ Alat Memasak / Kitchen Utensils adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.

Macam-macam Kitchen Utensils

Stock pot : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.



Sauce pot : panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.



Sauce pan : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.



Sauté pan : panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.



Braising/ roasting pan : panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.



Frying pan : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.



Peralatan untuk mencampur

Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok.
Kegunaannya untuk mengocok telur, cream,
membuat mayonnaise, saus.



Mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk.
Kegunaannya untuk mencampur makana
seerti salad, daging, dan lain-lain.



Colander : alat peniris. Kegunaanya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.



Trays : baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.



Peralatan Kecil

Ladle/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.



Skimmer dan spider/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.



Frying spatula/ sutil : untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus dan dipanggang



Conical strainer/ saringan : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.



Peralatan Memotong

Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang.



Small vegetables knife/ pisau kecil : untuk mengupas sayuran



Vegetable knife/ pisau dapur



Chopping knife : pisau untuk mencincang sayur, bumbu dan daging



Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging



Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging



Carving fork/ garpu daging : alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggng daging panas yang sedan dipotong.



Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju



Peralatan dari kayu



Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan.



Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue



Wooden spatula : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng.



Rolling pan : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.

Klasifikasi

- ◉ Kitchen Equipmen / Pesawat Memasak adalah perapian, mulai dari yang sederhana atau tradisional hingga perapian yang canggih



Egg boiler : alat untuk merebus telur



Toaster : membuat roti bakar



Deep fryer : menggorreg makanan dengan minyak



Tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, mereus brown stock dan demiglaze



Bain marie : alat untuk memanaskan makanan



Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas



Grill : alat untuk memanggang daging



Stove dan oven : alat untuk memasak makanan



Microwave : alat untuk memanggang



Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue



Refrigerator : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin



Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku

Teknik perawatan dan penyimpanan peralatan

1. Peralatan kecil

a. Besi

- 1) Gunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
- 2) Gunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
- 3) Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

b. Plastic/ melamin

- 1) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
- 2) Gosok dengan spons Imbut
- 3) Bilas air dingin dan keringkan

c. Alumunium

- 1) Rendam dengan air panas yang berisi detergen
- 2) Gosok dengan sikat halus
- 3) Bilas dan keringkan dengan air bersih
- 4) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium.

d. Kayu

- 1) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
- 2) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.

2. Perlengkapan besar

a. Peralatan listrik dan gas :

Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.

b. Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, menggunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

Teknik Penyimpanan

Peralatan masak yang sudah dibersihkan, kemudian disimpan dan ditumpuk terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering.



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

xDisiapkan	Diperiksa	Disahkan
		
Staf	Staf	WAKA KUR

Satuan Pendidikan : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas / Semester : X / Gasal
Materi Pokok : Penanganan dasar pengolahan makanan
Alokasi Waktu : 8 X 45 Menit (3 kali pertemuan)

A. Kompetensi Inti (KI)

- KI1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai) santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan 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 berdasarkan rasa ingintahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 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.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Dasar :

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 1 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.1 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan

Indikator Pencapaian Kompetensi :

- Mendeskripsikan pengertian, fungsi dan jenis penanganan dasar pengolahan makanan
- Menyebutkan alat dan bahan penanganan dasar pengolahan makanan

- 4.1 Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan

Indikator Pencapaian Kompetensi :

- Membuat air daun suji, abu merang, kinca gula jawa dan parutan kelapa
- Mengevaluasi hasil praktek penanganan dasar pengolahan makanan

C. Tujuan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan disiplin dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat:

1. Menjelaskan fungsi, bahan dan alat yang digunakan untuk:
 - Membuat air daun suji
 - Membuat abu merang
 - Menangani kelapa dan membuat santan
 - Membuat kinca gula merah
 - Menangani daun dan janur
2. Membuat air daun suji, abu merang, menangani kelapa dan santan, membuat kinca gula merah, menangani daun dan janur.

D. Materi Pembelajaran

Terlampir

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 2 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

E. Metode Pembelajaran

- Pendekatan** : *Scientific*
Strategi / Model : *Cooperative Learning Type*
Metode : Ceramah dan Praktek

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Pembelajaran

- Media pembelajaran : Buku dan Powerpoint
Alat pembelajaran : LCD, PC, Perangkat Jaringan, Lembar penilaian
Sumber pembelajaran : Dra. Cidartaty Lubis, MM .2013. *Boga Dasar 2*.
Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah
Kejuruan. Hal 6-31

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 3 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1

Kegiatan	Deskripsi	WAKTU
Pendahuluan	<p>Fase menyampaikan tujuan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan salam dan menanyakan kabar para siswa2. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa3. Guru mengabsen siswa sebelum memulai pembelajaran.4. Guru menyampaikan topik, tujuan dan manfaat kompetensi yang dipelajari, strategi pembelajaran serta cara penilaian yang dilakukan.5. Guru menjelaskan hubungan antara materi sebelumnya tentang peralatan pengolahan makanan dengan materi yang akan dipelajari yaitu penanganan dasar pengolahan masakan6. Guru membagi siswa ke dalam kelompok-kelompok yang terdiri dari 4 orang dengan tingkat kemampuan yang berbeda.	20 menit
Inti	<p>Fase Pemberian Rangsangan</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru mempresentasikan melalui tayangan powerpoint tentang penanganan dasar pengolahan makanan• Siswamengamati dan mencermati tayangan powerpoint tentang dasar pengolahan makanan• Siswamembaca uraian materi dasar pengolahan makanan <p>Fase Identifikasi Masalah</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru menanyakan tentang tentang pengertian, fungsi, jenis, alat dan bahan penanganan dasar pengolahan makanan• Siswa secara berkelompok berdiskusi tentang pengertian, fungsi, jenis, alat dan bahan penanganan dasar pengolahan makanan	320 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA
KUR/NA/10

Revisi ke : 1

**RENCANA
PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 –
2011

Halaman : 4 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	<ul style="list-style-type: none">• Siswa memberi tanggapan dan masukan terhadap pertanyaan yang muncul pada saat berdiskusi <p>Fase Pengumpulan Data</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberi tugas kepada siswa untuk mengamati bahan dan alat dalam penanganan dasar pengolahan makanan• Siswa menggali informasi seluas-luasnya tentang tugas dengan mengambil sumber informasi lain (internet/surat kabar/buku pendukung dll) <p>Fase Pembuktian</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberi tugas siswa untuk mengerjakan tugas penanganan dasar pengolahan makanan• Siswa menganalisis dan mengevaluasi tugas penanganan dasar pengolahan makanan <p>Fase Menarik Kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru meminta siswa mempresentasikan hasil pekerjaan tugas kelompok di depan kelompok lain• Siswa mempresentasikan hasil pekerjaannya pada kelompok lain• Siswa mengamati dan memberikan tanggapan terhadap pertanyaan dari kelompok lain• Siswa menerima masukan dan memperbaiki tugasnya berdasarkan masukan saat presentasi di depan kelompok lain dan hal-hal yang dianggap belum tepat/benar yang diberikan.	
Penutup	<p>Fase kegiatan menutup pembelajaran</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru menginformasikan tentang materi yang akan dipelajari pada pertemuan yang akan datang praktek membuat air daun suji, abu merang dan kinca gula jawa2. Siswa menanyakan hal-hal yang masih ragu.3. Guru membantusiswa untuk menjelaskan hal-hal yang diragukan sehingga informasi menjadi benar dan tidak terjadi	20 menit



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	kesalahpahaman terhadap materi. 4. Siswa menyimpulkan materi di bawah bimbingan guru. 5. Melaksanakan evaluasi.	
--	---	--

Pertemuan 2

Kegiatan	Deskripsi	WAKTU
Pendahuluan	Fase menyampaikan tujuan <ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan salam dan menanyakan kabar para siswa2. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa3. Guru mengabsen siswa sebelum memulai pembelajaran.4. Guru menyampaikan topik, tujuan dan manfaat kompetensi yang dipelajari, strategi pembelajaran serta cara penilaian yang dilakukan.5. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	20 menit
Inti	Fase mengidentifikasi masalah <ul style="list-style-type: none">• Guru mempresentasikan melalui tayangan powerpoint tentang langkah-langkah penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang dan kinca gula jawa)• Siswa Mengamati langkah-langkah penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang dan kinca gula jawa) Fase menetapkan masalah <ul style="list-style-type: none">• Guru membagi siswa ke dalam kelompok-kelompok yang terdiri dari 3 orang dengan tingkat kemampuan yang berbeda.	320 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA
KUR/NA/10

Revisi ke : 1

**RENCANA
PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 –
2011

Halaman : 6 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Penutup	<p>Fase mengembangkan solusi</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberi tugas kepada siswa untuk mengamati bahan dan alat dalam penanganan dasar pengolahan makanan• Siswa menggali informasi seluas-luasnya tentang tugas dengan mengambil sumber informasi lain (internet/surat kabar/buku pendukung dll) <p>Fase melakukan tindakan strategis</p> <ul style="list-style-type: none">• Siswa menyiapkan alat dan bahan untuk melakukan penanganan dasar pengolahan makanan• Siswa melakukan penanganan dasar pengolahan makanan sesuai rencana <p>Fase melihat ulang dan mengevaluasi</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru mengevaluasi hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan <p>Fase kegiatan menutup pembelajaran</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa menyimak hasil pengamatan bersama guru2. Siswa bersama guru melakukan refleksi tentang pembelajaran yang baru saja berlangsung3. Siswa diberikan soal sebagai tugas di rumah4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.	20 menit
---------	--	----------

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 7 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Pertemuan 3

Kegiatan	Deskripsi	WAKTU
Pendahuluan	<p>Fase menyampaikan tujuan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan salam dan menanyakan kabar para siswa2. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa3. Guru mengabsen siswa sebelum memulai pembelajaran.4. Guru menyampaikan topik, tujuan dan manfaat kompetensi yang dipelajari, strategi pembelajaran serta cara penilaian yang dilakukan.5. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	20 menit
Inti	<p>Fase mengidentifikasi masalah</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru mempresentasikan melalui tayangan powerpoint tentang langkah-langkah penanganan dasar pengolahan makanan (membuat parutan kelapa)• Siswa Mengamati langkah-langkah penanganan dasar pengolahan makanan (membuat parutan kelapa) <p>Fase menetapkan masalah</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru membagi siswa ke dalam kelompok-kelompok yang terdiri dari 3 orang dengan tingkat kemampuan yang berbeda. <p>Fase mengembangkan solusi</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberi tugas kepada siswa untuk mengamati bahan dan alat dalam penanganan dasar pengolahan makanan• Siswa menggali informasi seluas-luasnya tentang tugas dengan mengambil sumber informasi lain (internet/surat kabar/buku pendukung dll)	320 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA
KUR/NA/10

Revisi ke : 1

**RENCANA
PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 –
2011

Halaman : 8 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	<p>Fase melakukan tindakan strategis</p> <ul style="list-style-type: none">• Siswa menyiapkan alat dan bahan untuk melakukan penanganan dasar pengolahan makanan• Siswa melakukan penanganan dasar pengolahan makanan sesuai rencana <p>Fase melihat ulang dan mengevaluasi</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru mengevaluasi hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	
Penutup	<p>Fase kegiatan menutup pembelajaran</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa menyimak hasil pengamatan bersama guru2. Siswa bersama guru melakukan refleksi tentang pembelajaran yang baru saja berlangsung3. Siswa diberikan soal sebagai tugas di rumah4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.	20 menit



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

H. Penilaian Hasil Pembelajaran

Teknik penilaian : Pengamatan

No	Aspek Penilaian	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Terlibat aktif dalam proses belajar pembelajaran b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan a. Menjelaskan pengertian, fungsi, jenis, alat dan bahan penanganan dasar pengolahan makanan	Pengamatan dan tes	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3	Keterampilan Terampil menyajikan hasil : a. Praktek membuat air daun suji, abu merang, kinca gula jawa dan parutan kelapa	Pengamatan / lisan	Selama praktek berlangsung dan hasil praktek

Instrumen Penilaian Hasil Belajar (Terlampir)

- a. Lembar Pengamatan Sikap
- b. Lembar Penilaian Pengetahuan
- c. Lembar Penilaian Keterampilan

Sleman, Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Yunike Nurmawati, S.pd

NBM. 1203 7609 7068379

Fitri Wedaries

NIM.14511247017

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 10 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Boga dasar
Kelas/Semester : X / 1
Materi Pokok : Penanganan dasar pengolahan makanan
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Indikator Penilaian Sikap

- A. Indikator sikap ingin tahu dalam pembelajaran boga dasar
1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran atau sama sekali tidak mengajukan pertanyaan.
 2. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten.
 3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam pembelajaran dan berani mengajukan pertanyaan secara terus menerus dan ajeg/konsisten
- B. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran boga dasar
- a) Kurang baik *jika* sama sekali tidak aktif atau tanggap dalam kegiatan pembelajaran.
 - b) Baik *jika* sudah ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c) Sangat baik *jika* sudah menunjukkan aktif pada proses pembelajaran secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

Instruksi: Bubuhkan tanda cek (√) pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

No	Nama Siswa	Sikap						Skor	Ket
		Rasa ingin tahu			Aktif				
		KB (1)	B (2)	SB (3)	KB (1)	B (2)	SB (3)		
1	Anisa Nurhidayati		√			√		4	Baik
2	Anisa Adittyta		√			√		4	Baik

No. Dokumen : F/751/WAKA
KUR/NA/10

Revisi ke : 1

**RENCANA
PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 –
2011

Halaman : 11 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

3	Aprilia Nika Sari		√				√	5	Sangat baik
4	Bagus FajarPrakoso		√				√	4	Baik
5	Bahul Fakhurrozi		√				√	4	Baik
6	Deti Romansari Febri Astuti		√				√	4	Baik
7	Dewi Anggraeni		√				√	4	Baik
8	Dwi Wahyuningtyas			√			√	6	Sangat baik
9	DyahNovita Sari	-	-	-	-	-	-	-	Keluar
10	Emma Puspita Sari		√				√	4	Baik
11	Endah Tri Astuti		√				√	4	Baik
12	Eva Nurdiana		√				√	4	Baik
13	Gusti Finar Alin Saputri			√			√	6	Sangat Baik
14	Hanifah Nuraini		√				√	4	Baik
15	Heni Safitri		√				√	4	Baik
16	Ismaniyah		√				√	4	Baik
17	Miftahul Jannah Ramadhani			√			√	6	Sangat baik
18	Milsa Febriyanti		√				√	4	Baik
19	Nindiana Dwi Nurrohmah		√				√	4	Baik
20	Nisa Nurkhotimah		√				√	5	Sangat baik
21	Nisaa Pratiwi		√				√	4	Baik
22	Nur Raudhatul Zanna		√				√	4	Baik
23	Nurul Khasanah		√				√	4	Baik
24	Septiana Mega Wicahyani		√				√		Baik
25	Serlia Nanda Kusumaningrum	-	-	-	-	-	-	-	Keluar



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

26	Shinta Asriyana		√			√			Bik
27	Slamet Haripriyanto		√			√		4	Baik
28	Sumartini	-	-	-	-	-	-	-	Pindah
29	Vega Virginia Kharisma		√			√		4	Baik
30	Widiya Setyawati		√			√		4	Baik
31	Yayan Wijayanto		√			√		4	Baik

Keterangan :

KB : Kurang baik

B : Baik

SB : Sangat baik

Pedoman Penskoran :

Skor Min = $1 * 2 = 2$ Skor Max = $3 * 2 = 6$

Kelas = 3 (S,B,KB)

Rentang = $\frac{(6-2)}{3} = \frac{4}{3} = 1,3$

Kriteria Penilaian :

Sangat Baik (SB)	: apabila nilai yang diperoleh 4,61 – 6,00
Baik (B)	: apabila nilai yang diperoleh 3,31 – 4,60
Kurang Baik (KB)	: apabila nilai yang diperoleh 2,00 – 3,3

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 13 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : X / 1
Materi Pokok : Penanganan dasar pengolahan makanan
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Tes tertulis :

1. Sebutkan langkah-langkah pembuatan air daun suji !
2. Sebutkan makanan Indonesia yang menggunakan pewarna makanan alami dari : (masing-masing 3 macam)
 - a. Daun suji
 - b. Abu merang
3. Bagaimana mengetahui tingkat kekentalan kinca paling kental ?
4. Sebutkan fungsi kinca !
5. Bagaimana cara menyimpan sisa santan ?

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 14 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kunci jawaban :

No	Kunci Jawaban	Kriteria Skor	Total Skor
1.	a. Potong kasar daun suji dan daun pandan. b. Masukkan dalam blender, beri air , blender hingga halus c. Peras dan saring	20 : jika menyebutkan 3 jawaban dengan benar. 15 : jika menyebutkan 2 jawaban dengan benar. 10 : jika menyebutkan 1 jawaban dengan benar.	20
2.	Daun suji: a. Klepon b. Talam c. Cendol Abu merang: a. Lapis jongkong b. Cendol hitam c. Kue ciwel	20 : jika dapat menyebutkan 6 jawaban dengan benar. 15 : jika dapat menyebutkan 4 jawaban dengan benar. 10 : jika menyebutkan 2 jawaban dengan benar.	20
3.	Cara mengetahui tingkat kekentalan kinca pada tahap akhir adalah masukkan satu sendok teh kinca kedalam air es jika langsung membeku tanda kinca sudah pada tahap akhir.	20 : jika dapat menyebutkan 2 kata jawaban dengan benar yaitu masukan kedalam air es dan langsung membeku 10 : jika dapat menyebutkan 1 kata jawaban dengan benar yaitu masukan kedalam air es dan langsung membeku	20
4.	1. Untuk pelengkap makan kue antara lain Cenil, Lopis, Putu Mayang, Serabi Telur, dll. 2. Untuk minuman seperti Es Cendol, Es sarang Burung,	20 : jika dapat menyebutkan 2 jawaban dengan benar 10 : jika dapat menyebutkan 1 jawaban dengan benar	20
5.	a. Untuk menyimpan sisa santan, letakkan dalam kantong plastic dan simpan dalam freezer. Santan bisa tahan 5 – 7	20 : jika dapat menyebutkan 2 jawaban dengan benar 10 : jika dapat menyebutkan 1 jawaban dengan benar	20

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 15 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

hari. b. Bila anda tidak memiliki lemari es, santan harus dimasak segera.		
--	--	--

Jumlah Nilai:

$$\text{Nilai} = \sum (\text{Skor perolehan})$$

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 16 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : X / 1
Materi Pokok : Penanganan dasar pengolahan makanan
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Format penilaian siswa saat diskusi tentang penanganan dasar pengolahan makanan :

No	Nama Siswa	Kerapian (15)	Kesesuaian (40)	Kerjasama (30)	Kebersihan (15)	Keterampilan Hasil Praktek Penanganan dasar pengolahan makanan		
						Total Skor (100)	T	BT
1	Anisa Nurhidayati	15	30	20	15	80	√	
2	Anisa Adittyta	15	30	20	15	80	√	
3	Aprilia Nika Sari	15	30	20	15	80	√	
4	Bagus FajarPrakoso	15	30	20	15	80	√	
5	Bahul Fakhurrozi	15	30	20	15	80	√	
6	Deti Romansari Febri Astuti	15	30	20	15	80	√	
7	Dewi Anggraeni	15	30	20	15	80	√	
8	Dwi Wahyuningtyas	15	30	20	15	80	√	
9	DyahNovita Sari	-	-	-	-	-	-	-
10	Emma Puspita Sari	15	30	30	15	90	√	
11	Endah Tri Astuti	15	30	30	15	90	√	
12	Eva Nurdiana	15	30	20	15	80	√	
13	Gusti Finar Alin Saputri	15	35	30	15	95	√	
14	Hanifah Nuraini	15	30	20	15	80	√	
15	Heni Safitri	15	30	20	15	80	√	
16	Ismaniyah	15	35	30	15	95	√	
17	Miftahul Jannah Ramadhani	15	30	20	15	80	√	
18	Milsa Febriyanti	15	30	30	15	90	√	
19	Nindiana Dwi Nurrohmah	15	30	30	15	90	√	
20	Nisa Nurkhotimah	15	30	29	15	80	√	
21	Nisaa Pratiwi	15	30	20	15	80	√	

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 17 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

22	Nur Raudhatul Zanna	15	30	20	15	80	√	
23	Nurul Khasanah	15	30	30	15	90	√	
24	Septiana Mega Wicahyani	15	30	20	15	80	√	
25	Serlia Nanda Kusumaningrum	-	-	-	-	-	-	-
26	Shinta Asriyana	15	30	20	15	80	√	
27	Slamet Haripriyanto	15	30	20	15	80	√	
28	Sumartini	-	-	-	-	-	-	-
29	Vega Virginia Kharisma	15	30	20	15	80	√	
30	Widiya Setyawati	15	30	20	15	80	√	
31	Yayan Wijayanto	15	30	20	15	80	√	

Keterangan : *) KKM Indikator 75

T : Tuntas apabila skor lebih ≥ 75

BT : Belum Tuntas apabila skor < 75

Kriteria Penskoran :

Indikator Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
<p style="text-align: center;">Kerapian</p> 1. Siswa menggunakan atribut praktek lengkap 2. Siswa membawa perlengkapan bahan dan alat lengkap	Nilai 15 jika melaksanakan 2 indikator. Nilai 5 jika melaksanakan 1 indikator. Nilai 0 jika tidak melaksanakan.	15
<p style="text-align: center;">Kesesuaian</p> 1. Siswa membuat air daun suji sesuai ketentuan 2. Siswa membuat abu merang sesuai ketentuan 3. Siswa membuat kinca gula jawa sesuai ketentuan 4. Siswa membuat parutan kelapa sesuai ketentuan	Nilai 40 jika melaksanakan 4 indikator. Nilai 30 jika melaksanakan 3 indikator. Nilai 20 jika melaksanakan 2 indikator. Nilai 10 jika melaksanakan 1 indikator. Nilai 0 jika tidak melaksanakan.	40
<p style="text-align: center;">Kerjasama</p> 1. Siswa bekerjasama dalam praktek 2. Siswa aktif dalam proses praktek 3. Siswa membantu teman yang kesusahan	Nilai 30 jika melaksanakan 3 indikator. Nilai 20 jika melaksanakan 2 indikator. Nilai 10 jika melaksanakan 1 indikator. Nilai 0 jika tidak melaksanakan.	30
<p style="text-align: center;">Kebersihan</p> 1. Siswa saat praktek tempat kerjanya bersih 2. Alat saat praktek dikembalikan seperti semula.	Nilai 15 jika melaksanakan 2 indikator. Nilai 5 jika melaksanakan 1 indikator. Nilai 0 jika tidak melaksanakan.	15
TOTAL SKOR		100

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 18 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Rumus Jumlah Skor :

Jumlah Skor = Kerapian + Kesesuaian + Kerjasama + Kebersihan

Rumus Penilaian :

Nilai = \sum Jumlah Skor

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 19 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

REKAPITULASI NILAI

No	Nama Peserta	Nilai		
		Pengetahuan	Ketrampilan	Sikap
1	Anisa Nurhidayati	75	80	Baik
2	Anisa Adittyta	S	80	Baik
3	Aprilia Nika Sari	70	80	Baik
4	Bagus FajarPrakoso	70	80	Baik
5	Bahul Fakhurrozi	80	80	Baik
6	Deti Romansari Febri Astuti	80	80	Baik
7	Dewi Anggraeni	80	80	Baik
8	Dwi Wahyuningtyas	65	80	Sangat baik
9	DyahNovita Sari	-	-	Keluar
10	Emma Puspita Sari	90	90	Baik
11	Endah Tri Astuti	95	90	Baik
12	Eva Nurdiana	90	80	Baik
13	Gusti Finar Alin Saputri	80	95	Sangat Baik
14	Hanifah Nuraini	80	80	Baik
15	Heni Safitri	85	80	Baik
16	Ismaniyah	75	95	Baik
17	Miftahul Jannah Ramadhani	65	80	Sangat baik
18	Milsa Febriyanti	70	90	Baik
19	Nindiana Dwi Nurrohmah	100	90	Baik
20	Nisa Nurkhotimah	85	80	Sangat baik
21	Nisaa Pratiwi	75	80	Baik
22	Nur Raudhatul Zanna	95	80	Baik
23	Nurul Khasanah	100	90	Baik
24	Septiana Mega Wicahyani	-	80	Baik
25	Serlia Nanda Kusumaningrum	-	-	Keluar
26	Shinta Asriyana	-	80	Bik
27	Slamet Haripriyanto	70	80	Baik

No. Dokumen : F/751/WAKA
KUR/NA/10

Revisi ke : 1

**RENCANA
PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 –
2011

Halaman : 20 / 21



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES
PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

28	Sumartini	-	-	Pindah
29	Vega Virginia Kharisma	80	80	Baik
30	Widiya Setyawati	80	80	Baik
31	Yayan Wijayanto	80	80	Baik

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Yunike Nurawati, S.pd
NBM. 1203 7609 7068379

Fitri Wedaries
NIM.14511247017

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 21 / 21

PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN

Oleh : Fitri Wedaries

Tujuan Pembelajaran

2. Tujuan Kegiatan Belajar

Setelah mempelajari materi ini peserta didik mampu:

- a. Menjelaskan fungsi , bahan dan alat yang digunakan untuk:
 - Membuat air daun suji
 - Membuat abu merang
 - Menangani kelapa dan membuat santan
 - Membuat kinca gula merah
- b. Membuat air daun suji , abu merang, menangani kelapa dan membuat santan, membuat kinca gula merah

Daun Suji

Ciri daun suji :

a. Daunnya berwarna hijau tua

- Tekstur daunnya halus
- Bentuk daunnya memanjang dan tersusun meningkat
- Aromanya khas tetapi tidak seharum daun pandan
- Pohon ini tergolong tanaman perdu bisa mencapai tinggi 8 m



Ciri-ciri Daun Pandan

- Daunnya berwarna hijau cerah
- Tekstur daunnya kasar
- Bentuk daunnya memanjang dan tersusun meningkat
- Aromanya wangi segar
- Pohon ini tergolong tanaman perdu bisa mencapai tinggi 8 m



Bahan-bahan pembuat air daun suji

- Daun Suji 20 lembar (100 gr)
- Daun Pandan 5 lembar (25 gr)
- Air masak 500 cc

Langkah-langkah pembuatan air daun suji

Potong kasar daun suji dan daun pandan.



Masukkan dalam Blender, beri air, Blender hingga halus

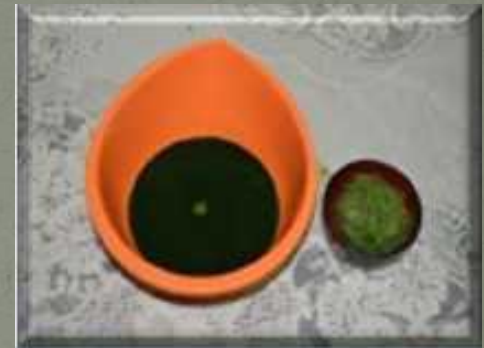


Ampasnya diblender ulang, dengan air perasan daun suji.



Peras dan saring

Peras hingga ampas berwarna putih kehijauan



Masukkan kapur sirih kedalam air daun suji, aduk rata, saring



Cara menggunakan air daun suji

- 1) Dalam botol akan terlihat dua warna pada bagian bawah berwarna hijau pekat, bagian atas berwarna hijau muda.
- 2) Tuang cairan berwarna hijau muda, ambil endapan air daun suji gunakan untuk warna makanan / minuman.
- 3) Jika ada sisa air daun suji, masukkan lagi kedalam botol, beri air yang telah dicampur dengan kapur sirih.
- 4) Simpan kembali dalam almari pendingin.

Abu Merang

- Abu Merang adalah abu yang dihasilkan dari pembakaran merang. Merang adalah kulit dan batang padi yang kering.

Cara membuat abu merang

- Bakar merang diatas wajan bekas/ alat lain yang tahan panas hingga berwarna hitam,
- Pastikan semua merang sudah terbakar menjadi abu.
- Setelah menjadi abu, dinginkan, tumbuk dengan food proccesor / Grinder atau alat penunbuk lainnya
- Ayak dengan ayakan tepung yang halus, jika kurang halus, ulangi hingga mendapatkan tepung abu merang yang sangat halus.

Fungsi abu merang

- Memberikan warna hitam pada makanan dan minuman.

Contoh Makanan : kue ciwel, Lapis Jongkong. Contoh Minuman : cendol hitam,

Kinca Gula Jawa

Kinca/ juruh adalah gula merah yang direbus dengan air/santan dengan perbandingan tertentu.

Ada tiga tingkatan kekentalan:

- kinca yaitu tingkat cair
- sedang
- kental sampai bisa untuk menulis

Fugsi Kinca

- 1) Untuk pelengkap makan kue antara lain Cenil, Lopis, Putu Mayang , Serabi Telur, dll.
- 2) Untuk minuman seperti Es Cendol, Es sarang Burung, dll.

Langkah-langkah pembuatan kinca

Potong kasar gula merah



Rebus dan beri air sampai memdidih dan kental



Angkat dan saring, Kinca siap di gunakan



Cara mengetahui kekentalan kinca

- Cara mengetahui bahwa kinca sudah menjadi sangat kental, tuang sedikit kinca kedalam air es jika kinca langsung menggumpal dan jika dibentuk akan menjadi bola-bola yang lembut tanda sudah sangat kental jika terus dipanaskan akan mengkristal

TEKNIK MEMARUT KELAPA

Teknik memarut kelapa hasilnya pendek



Teknik memarut kelapa hasilnya panjang



Membuat santan

Siapkan kelapa tua, kupas, parut dan air hangat kuku



Remas – remas santan sambil dituangi air suam-suam kuku sedikit demi sedikit



Peras santan dengan posisi ibu jari
dibawah Supaya santan tidak
berserakan





**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
Staf	Staf	WAKA KUR

Satuan Pendidikan : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas / Semester : X / Gasal

Materi Pokok : Potongan bahan makanan

Alokasi Waktu : 8 X 45 Menit (1 kali pertemuan)

A. Kompetensi Inti (KI)

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai) santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan 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 berdasarkan rasa ingintahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 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.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Dasar :

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 1 / 17



- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.1 Mendiskripsikan potongan bahan makanan

Indikator Pencapaian Kompetensi :

- Menjelaskan tentang pengetahuan potongan bahan makanan
- Menyebutkan macam-macam potongan bahan makanan

- 4.1 Membuat potongan bahan makanan

Indikator Pencapaian Kompetensi :

- Membuat macam-macam potongan bahan makanan
- Mengevaluasi hasil praktek potongan bahan makanan

C. Tujuan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan disiplin dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat:

1. Menjelaskan pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan.
2. Membuat macam-macam jenis potongan bahan makanan.

D. Materi Pembelajaran

Terlampir

E. Metode Pembelajaran

- Pendekatan** : *Scientific*
Strategi / Model : *Cooperative Learning Type*
Metode : Ceramah dan Praktek

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Pembelajaran

Media pembelajaran : LCD, PC, white board, spidol, penghapus

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 2 / 17



Sumber pembelajaran: Dra. Cidartaty Lubis, MM .2013. *Boga Dasar 2*.
Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah
Kejuruan. Hal 42-53

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	WAKTU
Pendahuluan	<p>Fase menyampaikan tujuan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan salam dan menanyakan kabar para siswa2. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa3. Guru mengabsen siswa sebelum memulai pembelajaran.4. Guru menyampaikan topik, tujuan dan manfaat kompetensi yang dipelajari, strategi pembelajaran serta cara penilaian yang dilakukan.5. Guru menjelaskan hubungan antara materi sebelumnya tentang peralatan pengolahan makanan dengan materi yang akan dipelajari yaitu penanganan dasar pengolahan masakan	30 menit
Inti	<p>Fase Pemberian Rangsangan</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru mempresentasikan melalui tayangan powerpoint tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan dan alat yang digunakan.• Siswamengamati dan mencermati tayangan powerpoint tentang tayangan powerpoint tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan dan alat yang digunakan.• Siswamembaca uraian materi dasar pengolahan makanan <p>Fase Identifikasi Masalah</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru menanyakantentang pengertian, fungsi, macam-macam,	300 menit



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	<p>ciri-ciri potongan.</p> <ul style="list-style-type: none">• Siswa secara berkelompok berdiskusi tentang tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan.• Siswa memberi tanggapan dan masukan terhadap pertanyaan yang muncul pada saat berdiskusi <p>Fase Pengumpulan Data</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberi tugas kepada siswa untuk mengamati bahan dan alat dalam potongan bahan makanan• Siswa menggali informasi seluas-luasnya tentang tugas dengan mengambil sumber informasi lain (internet/surat kabar/buku pendukung dll) <p>Fase Pembuktian</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberi tugas siswa untuk mencoba membuat macam-macam potongan bahan makanan• Siswamenganalisis dan mengevaluasi pembuatan macam-macam potongan bahan makanan <p>Fase Menarik Kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru meminta siswa mempresentasikan hasil pekerjaan• Siswa mempresentasikan hasil pekerjaannya pada kelompok lain• Siswa mengamati dan memberikan tanggapanterhadapertanyaandarikelompok lain• Siswamenerimamasukandan memperbaiki tugasnya berdasarkan masukan saat presentasi di depan kelompok lain dan hal-hal yang dianggap belum tepat/benar yang diberikan.	
Penutup	<p>Fase kegiatan menutup pembelajaran</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru menginformasikan tentang materi yang akan dipelajari pada pertemuan yang akan datang tentang teknik pengolahan makanan2. Siswa menanyakan hal-hal yang masih ragu.3. Guru membantusiswa untuk menjelaskan hal-halyang diragukan	30 menit



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	<p>sehingga informasi menjadi benar dan tidak terjadi kesalahpahaman terhadap materi.</p> <ol style="list-style-type: none">4. Siswa menyimpulkan materi di bawah bimbingan guru.5. Melaksanakan evaluasi.	
--	---	--

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 5 / 17



H. Penilaian Hasil Pembelajaran

Teknik penilaian : Pengamatan

No	Aspek Penilaian	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Terlibat aktif dalam proses belajar pembelajaran b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan a. Menjelaskan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan dan alat yang digunakan.	Pengamatan dan tes	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3	Keterampilan Terampil menyajikan hasil : a. Praktik membuat macam-macam potongan bahan makanan.	Pengamatan / lisan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok)

Instrumen Penilaian Hasil Belajar (Terlampir)

- Lembar Pengamatan Sikap
- Lembar Penilaian Pengetahuan
- Lembar Penilaian Keterampilan

Sleman, Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Yunike Nurmawati, S.pd

NBM. 1203 7609 7068379

Fitri Wedaries

NIM.14511247017

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 6 / 17



LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Boga dasar
Kelas/Semester : X / 1
Materi Pokok : Potongan bahan makanan
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Indikator Penilaian Sikap

A. Indikator sikap ingin tahu dalam pembelajaran boga dasar

1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran atau sama sekali tidak mengajukan pertanyaan.
2. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten.
3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam pembelajaran dan berani mengajukan pertanyaan secara terus menerus dan ajeg/konsisten

B. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran boga dasar

- a) Kurang baik *jika* sama sekali tidak aktif atau tanggap dalam kegiatan pembelajaran.
- b) Baik *jika* sudah ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi masih belum ajeg/konsisten.
- c) Sangat baik *jika* sudah menunjukkan aktif pada proses pembelajaran secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

Instruksi: Bubuhkan tanda cek (√) pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

No	Nama Siswa	Sikap						Skor	Ket
		Rasa ingin tahu			Aktif				
		KB (1)	B (2)	SB (3)	KB (1)	B (2)	SB (3)		
1	Anisa Nurhidayati								
2	Anisa Adittyta								
3	Aprilia Nika Sari								
4	Bagus FajarPrakoso								

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 7 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

5	Bahul Fakhurrozi								
6	Deti Romansari Febri Astuti								
7	Dewi Anggraeni								
8	Dwi Wahyuningtyas								
9	DyahNovita Sari								
10	Emma Puspita Sari								
11	Endah Tri Astuti								
12	Eva Nurdiana								
13	Gusti Finar Alin Saputri								
14	Hanifah Nuraini								
15	Heni Safitri								
16	Ismaniyah								
17	Miftahul Jannah Ramadhani								
18	Milsa Febriyanti								
19	Nindiana Dwi Nurrohmah								
20	Nisa Nurkhotimah								
21	Nisaa Pratiwi								
22	Nur Raudhatul Zanna								
23	Nurul Khasanah								
24	Septiana Mega Wicahyani								
25	Serlia Nanda Kusumaningrum								
26	Shinta Asriyana								
27	Slamet Haripriyanto								
28	Sumartini								
29	Vega Virginia Kharisma								
30	Widiya Setyawati								
31	Yayan Wijayanto								

Keterangan :

KB : Kurang baik

B : Baik

SB : Sangat baik

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 8 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Pedoman Penskoran :

Skor Min $= 1 * 2 = 2$ Skor Max $= 3 * 2 = 6$

Kelas $= 3$ (S,B,KB)

Rentang $= \frac{(6-2)}{3} = \frac{4}{3} = 1,3$

Kriteria Penilaian :

Sangat Baik (SB) : apabila nilai yang diperoleh 4,61 – 6,00

Baik (B) : apabila nilai yang diperoleh 3,31 – 4,60

Kurang Baik (KB) : apabila nilai yang diperoleh 2,00 – 3,3

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 9 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : X / 1
Materi Pokok : Potongan bahan makanan
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Tes tertulis :

1. Sebutkan pengertian potongan makanan !
2. Sebutkan macam-macam potongan bahan makanan dan sebutkan ciri-cirinya !
(minimal 5)

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 10 / 17



Kunci jawaban :

No	Kunci Jawaban	Kriteria Skor	Total Skor
1.	Vegetable cutting / potongan sayuran adalah berbagai jenis potongan sayuran / bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan.	30 : jika menyebutkan 2 kata dari jenis potongan atau pengolahan masakan. 15 : jika menyebutkan 1 kata dari jenis potongan atau pengolahan masakan.	30
2.	<p>1. Macedoine = potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 × 1 × 1 cm, biasanya pada wortel, buncis, kentang, lobak.</p> <p>2. Brunoise = potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 5 mm × 5 mm × 5 mm. potongan ini lebih kecil dari macedoine, biasanya digunakan ada wortel, lobak, onion.</p> <p>3. Paysanne = Potongan dengan tipis 1 cm x 1 cm x 0,2 mm Berbentuk segi empat. Umumnya digunakan sebagai hiasan garnis seperti sup.</p> <p>4. Chiffonade = potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti untuk salad yang diiris tipis setebal 0,1-0,2 mm memanjang.</p> <p>5. Jardiniere = potongan sayuran yang berukuran 0,5 mm x 0,5 mm x 0,2 mm.</p> <p>6. Julienne = potongan yang</p>	<p>70 : jika dapat menyebutkan 5 jawaban dengan benar.</p> <p>55 : jika dapat menyebutkan 4 jawaban dengan benar.</p> <p>40 : jika dapat menyebutkan 3 jawaban dengan benar.</p> <p>25 : jika dapat menyebutkan 2 jawaban dengan benar.</p> <p>10 : jika dapat menyebutkan 1 jawaban dengan benar.</p>	70



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	berbentuk seperti batang korek api, balok, dengan ukuran 3 × 1 × 1 mm. potongan ini lebih halus dari allumette biasanya digunakan pada wortel, kubis, dan bawang Bombay.		
--	--	--	--

Jumlah Nilai:

$$\text{Nilai} = \sum (\text{Skor perolehan})$$

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 12 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : X A / 1
Materi Pokok : Potongan bahan makanan
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Format penilaian siswa saatpraktek membuat macam-macam potongan bahan makanan :

No	Nama Siswa	Kerapian(25)	Kesesuaian bentuk(45)	Kebersihan (30)	Keterampilan Hasil Diskusi tentang protein		
					Skor Maksimal (100)	T	BT
1	Anisa Nurhidayati						
2	Anisa Aditty						
3	Aprilia Nika Sari						
4	Bagus FajarPrakoso						
5	Bahul Fakhurrozi						
6	Deti Romansari Febri Astuti						
7	Dewi Anggraeni						
8	Dwi Wahyuningtyas						
9	DyahNovita Sari						
10	Emma Puspita Sari						
11	Endah Tri Astuti						
12	Eva Nurdiana						
13	Gusti Finar Alin Saputri						
14	Hanifah Nuraini						
15	Heni Safitri						
16	Ismaniyah						
17	Miftahul Jannah Ramadhani						
18	Milsa Febriyanti						
19	Nindiana Dwi Nurrohmah						
20	Nisa Nurkhotimah						
21	Nisaa Pratiwi						
22	Nur Raudhatul Zanna						

No. Dokumen : F/751/WAKA
KUR/NA/10

Revisi ke : 1

**RENCANA
PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 –
2011

Halaman : 13 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

23	Nurul Khasanah						
24	Septiana Mega Wicahyani						
25	Serlia Nanda Kusumaningrum						
26	Shinta Asriyana						
27	Slamet Haripriyanto						
28	Sumartini						
29	Vega Virginia Kharisma						
30	Widiya Setyawati						
31	Yayan Wijayanto						

Keterangan : *) KKM Indikator 75

T : Tuntas apabila skor lebih >75.0

BT : Belum Tuntas apabila skor < 75

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 14 / 17



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Kriteria Penskoran :

Indikator Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
Kerapian 1. Siswa menggunakan atribut praktek lengkap 2. Siswa merapikan tempat kerja seperti semula	Nilai 25 jika melaksanakan indikator. Nilai 15 jika melaksanakan indikator. Nilai 0 jika tidak melaksanakan.	25
Kesesuaian bentuk 1. Siswa membuat potongan bahan makanan ukurannya 100% sesuai dari dengan ketentuan 2. Siswa membuat potongan bahan makanan ukurannya 85% sesuai dari dengan ketentuan 3. Siswa membuat potongan bahan makanan ukurannya 70% sesuai dari dengan ketentuan 4. Siswa membuat potongan bahan makanan ukurannya 55% sesuai dari dengan ketentuan	Nilai 45 jika melaksanakan indikator. Nilai 35 jika melaksanakan indikator. Nilai 25 jika melaksanakan indikator. Nilai 15 jika melaksanakan indikator. Nilai 0 jika tidak melaksanakan.	50
Kebersihan 1. Siswa saat praktek tempat kerjanya bersih 2. Alat saat praktek dikembalikan seperti semula.	Nilai 25 jika melaksanakan indikator. Nilai 10 jika melaksanakan indikator. Nilai 0 jika tidak melaksanakan.	25
TOTAL SKOR		100

Rumus Jumlah Skor :

Jumlah Skor = Skor Kerapian + Skor Kesesuaian bentuk + Skor Kebersihan

Rumus Penilaian :

Nilai = \sum Jumlah Skor

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 15 / 17



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

REKAPITULASI NILAI

No	Nama Peserta	Nilai			Nilai Total
		Pengetahuan	Ketrampilan	Sikap	
1	Anisa Nurhidayati				
2	Anisa Adittyta				
3	Aprilia Nika Sari				
4	Bagus FajarPrakoso				
5	Bahul Fakhurrozi				
6	Deti Romansari Febri Astuti				
7	Dewi Anggraeni				
8	Dwi Wahyuningtyas				
9	DyahNovita Sari				
10	Emma Puspita Sari				
11	Endah Tri Astuti				
12	Eva Nurdiana				
13	Gusti Finar Alin Saputri				
14	Hanifah Nuraini				
15	Heni Safitri				
16	Ismaniyah				
17	Miftahul Jannah Ramadhani				
18	Milsa Febriyanti				
19	Nindiana Dwi Nurrohmah				
20	Nisa Nurkhotimah				
21	Nisaa Pratiwi				
22	Nur Raudhatul Zanna				
23	Nurul Khasanah				
24	Septiana Mega Wicahyani				
25	Serlia Nanda Kusumaningrum				
26	Shinta Asriyana				

No. Dokumen : F/751/WAKA
KUR/NA/10

Revisi ke : 1

**RENCANA
PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 –
2011

Halaman : 16 / 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

27	Slamet Haripriyanto				
28	Sumartini				
29	Vega Virginia Kharisma				
30	Widiya Setyawati				
31	Yayan Wijayanto				

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Yunike Nurmawati S.pd
NBM. 1203 7609 7068379

Fitri Wedaries
NIM.14511247017

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 17 / 17



POTONGAN BAHAN MAKANAN

OLEH : FITRI WEDARIES





POTONGAN SAYURAN


Vegetable cutting / potongan sayuran adalah berbagai jenis potongan sayuran/ bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan.



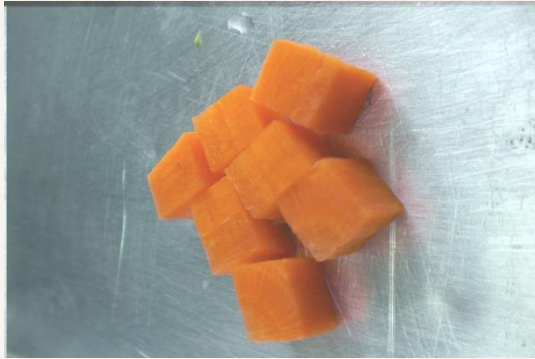


Macam-macam potongan sayuran

Macam-macam potongan yang dimaksud bukan merupakan hisan atau garnish hidangan melainkan macam-macam potongan sayuran yang akan digunakan untuk makanan kontinental yang sebagian besar digunakan untuk sup, saus, pelengkap main course (hidangan utama). Macam-macam potongan tersebut antara lain :



MACEDOINE



*potongan yang
berbentuk
kubus kecil
dengan ukuran
1 × 1 × 1 cm,
biasanya pada
wortel, buncis,
kentang, lobak.*

BRUNOISE



potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 5 mm × 5 mm × 5 mm. potongan ini lebih kecil dari macedoine, biasanya digunakan ada wortel, lobak, onion.

PAYSANNE

Potongan dengan tipis
1 cm x 1 cm x 0,2 mm
Berbentuk segi empat.
Umumnya digunakan
sebagai hiasan garnis
seperti sup.



CHIFFONNADE



potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti untuk salad yang diiris tipis setebal 0,1-0,2 mm memanjang.

JARDINIERE

*potongan sayuran yang
berukuran 0,5 mm x 0,5 mm
x 0,2 mm.*



JULIENNE



potongan yang berbentuk seperti batang korek api, balok, dengan ukuran $3 \times 1 \times 1$ mm.

potongan ini lebih halus dari allumette, biasanya digunakan pada wortel, kubis, dan bawang Bombay.

CHOPPED

potongan
cincang
halus
maupun
kasar.



CUBE

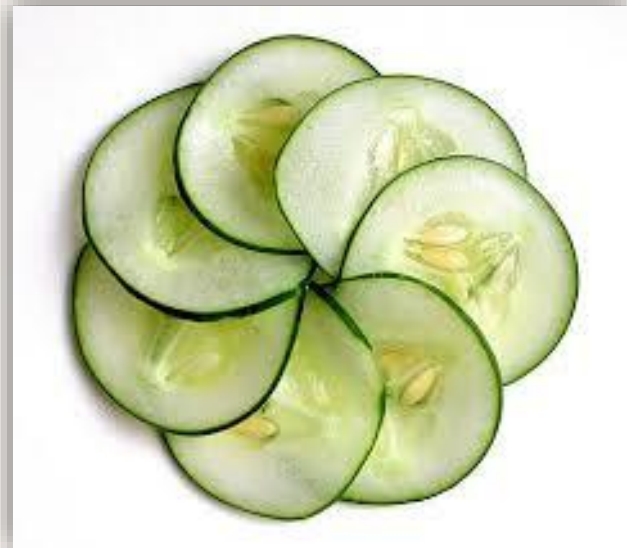


Potongan dadu dengan ukuran 5 cm x 0,5 mm x 9,5 mm, ada yang besar, sedang dan kecil.

Digunakan pada wortel, kentang, tomat,

SLICE

Mengiris tipis sayuran
sesuai bentuk seperti :
cucumber, carrot, onion,
tomato.



TURNING



Potongan segi lima atau melengkung, biasa digunakan pada wortel, lobak.

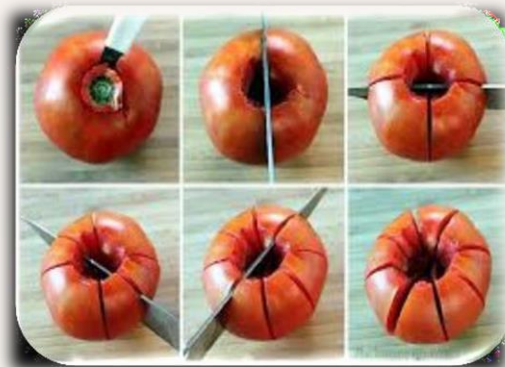
SHRED



Potongan seperti slice tetapi dengan ketebalan 1 cm, dilakukan pada *lettuce, ayam dan lain-lain*. Digunakan untuk *salad, soup*.

SECTION/WEDGES

Potongan yang dipotong mengikuti juring buah, biasanya digunakan untuk tomat, lemon, limau.





>>>>>>>SEKIAN<<<<<<<<

TERIMA KASIH

Productions by @HumorSingkat



LAMPIRAN 6

Laporan Mingguan
Pelaksanaan PPL

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

Nama Sekolah : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan Alamat Sekolah : Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman Guru Pembimbing : Yunike Nurmawati, S.Pd.	Nama Mahasiswa : Fitri Wedaries No. Mahasiswa : 14511247017 Prodi : Pendidikan Teknik Boga Dosen Pembimbing : Dra. Yuriani, M.Pd.
---	--

No	Minggu Ke-	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Selasa, 24 Februari 2015	Observasi sekolah.	Melaksanakan Observasi Sekolah.	-	-
2.	Sabtu, 26 Februari 2015	Observasi Kelas X Jasa Boga.	Untuk mengetahui kondisi belajar mengajar, saat itu sedang dilakukan pembelajaran praktik mata pelajaran Boga Dasar.	-	-
1.	Minggu ke-1	Penyusunan Bahan Ajar	Mencari materi berupa video/gambar pada Boga dasar yakni peralatan pengolahan makanan		
		Pembuatan Media	Media yang digunakan adalah video tentang cara pengoperasian peralatan pengolahan makanan .		

		Konsultasi Persiapan Mengajar	Konsultasi bahan ajar, media dan metode pembelajaran.		
		Praktik Mengajar	Mengajar pada jam ke 4-11. Ruang kelas XA Jasa Boga.	Kurangnya minat siswa dalam mengikuti pembelajaran pada jam ke 7-11 dikarenakan panjangnya jam pelajaran dengan jadwal teori.	Media dan metode pembelajaran digunakan yang sekiranya siswa aktif dan tertarik untuk mengikuti.
		Evaluasi Hasil Belajar	Diskusi dan presentasi tiap kelompok tentang peralatan pengolahan makanan.		
		Rekapitulasi Nilai Siswa	Rekapitulasi nilai sikap, keterampilan berupa tugas terstruktur dan nilai pengetahuan berupa soal diskusi dan presentasi.		
2.	Minggu ke-2	Penyusunan Bahan Ajar	Mencari materi berupa video/gambar pada Boga Dasar, yakni peralatan pengolahan makanan.		
		Pembuatan Media	Joobsheet tentang macam-macam pengoperasian peralatan		

			pengolahan makanan		
		Konsultasi Persiapan Mengajar	Konsultasi bahan ajar, media dan metode pembelajaran.		
		Praktik Mengajar	Mengajar pada jam ke 4-11. Di Laboratorium Boga.	Kurangnya minat siswa dalam mengikuti pembelajaran pada jam ke 7-11 dikarenakan panjangnya jam pelajaran dengan jadwal teori.	Media dan metode pembelajaran digunakan yang sekiranya siswa aktif dan tertarik untuk mengikuti.
		Evaluasi Hasil Belajar	Pembuatansoal essay.		
		Rekapitulasi Nilai Siswa	Rekapitulasi nilai sikap, keterampilan berupa ketrampilan mengoperasikan peralatan pengolahan makanan dan nilai pengetahuan berupa pertanyaan lisan seputar peralatan pengolahan makanan.		
3.	Minggu ke-3	Penyusunan Bahan Ajar	Menyusun rencana pembelajaran pertemuan ke 3 untuk Boga dasar, Penanganan dasar pengolahan makanan		

		Penyusunan Bahan Ajar Pembuatan Media	Mencari materi berupa video/gambar pada penanganan dasar pengolahan makanan Media yang digunakan adalah video tentang cara pembuatan air daun suji, abu merang, kinca gula jawa, teknik memarut kelapa dan teknik membuat santan kental dan cair.		
		Pembuatan Media Konsultasi Persiapan Mengajar	Konsultasi bahan ajar, media dan metode pembelajaran.		
		Praktik Mengajar	Mengajar pada jam ke 4-11. Ruang kelas XA Jasa Boga.	Kurangnya minat siswa dalam mengikuti pembelajaran pada jam ke 7-11 dikarenakan panjangnya jam pelajaran teori namun sudah lebih baik dibandingkan pertemuan sebelumnya.	Lebih dikreasikan lagi dalam membuat metode pembelajaran.
		Evaluasi Hasil Belajar	Memberikan soal essay sebanyak		

			5 soal.		
		Rekapitulasi Nilai Siswa	Rekapitulasi nilai sikap, keterampilan dan nilai pengetahuan berupa soal tentang penanganan dasar pengolahan makanan		
4.	Minggu ke-4	Penyusunan Bahan Ajar	Menyusun rencana pembelajaran pertemuan ke 4 untuk Boga dasar, Penanganan dasar pengolahan makanan		
			Membuat <i>jobsheet</i> pembuatan air daun suji, abu merang dan kinca gula jawa.		
		Penyusunan Bahan Ajar Pembuatan Media	Mencari materi berupa video/gambar pada proses pengolahan air daun suji, abu merang dan kinca gula jawa.		
			Media yang digunakan adalah <i>jobsheet</i> .		
		Pembuatan Media Konsultasi Persiapan Mengajar	Konsultasi bahan ajar, media dan metode pembelajaran.		
		Praktik Mengajar	Mengajar pada jam ke 4-11. Ruang Laboratorium Boga.		
		Praktik Mengajar Evaluasi Hasil Belajar	Melaksanakan penilaian praktik.		

		Rekapitulasi Nilai Siswa	Rekapitulasi nilai sikap, keterampilan berupa praktik pembuatan air daun suji, abu merang dan kinca gula jawa, pengetahuan berupa wawancara.		
5.	Minggu ke-5	Penyusunan Bahan Ajar	Mencari materi berupa video/gambar pada Boga dasar, yakni Penanganan dasar pengolahan makanan.		
			Membuat <i>jobsheet teknik</i> memarut kelapa dan teknik membuat santan kental dan cair.		
		Pembuatan Media	Media yang digunakan adalah video tentang teknik memarut kelapa dan teknik membuat santan kental dan cair.		
		Konsultasi Persiapan Mengajar	Konsultasi bahan ajar, media dan metode pembelajaran.		
		Praktik Mengajar	Mengajar pada jam ke 4-11. Ruang Laboratorium Jasa Boga.		
		Praktik Mengajar	Melaksanakan penilaian praktik.		
		Evaluasi Hasil Belajar			
		Rekapitulasi Nilai Siswa	Rekapitulasi nilai sikap,		

			keterampilan berupa teknik memarut kelapa dan teknik membuat santan kental dan cair.pengetahuan berupa wawancara.		
--	--	--	---	--	--

LAMPIRAN 7

Jadwal Mengajar dan
Piket Harian

JADWAL MENGAJAR MAHASISWA PPL UNY

DI SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

TAHUN 2015

No	Nama Mahasiswa	Hari	Jam Mengajar	Kelas	Mata Pelajaran
1	Deffry Antoni A	Kamis	Jam ke 1-8	XI JB	Makanan Indonesia
2	Fitri Wedaries	Selasa	Jam ke 4-11	XA JB	Boga Dasar
3	Krisni Budu W	Rabu	Jam ke 4-11	XB JB	Boga Dasar
4	Lala Try Astuti	Senin Senin Selasa	Jam ke 4-5 Jam ke 6-7 Jam ke 6-10	XB JB XA JB XB JB	Pengantar Pariwisata Pengantar Pariwisata Ilmu Gizi
5	Rahmawati Indah A	Selasa	Jam ke 3-4	XI JB	Pengantar Pariwisata
6	Tri Mardhiyana	Rabu	Jam ke 1-5	XA JB	Ilmu Gizi
7	Munawir Husin Umar	Selasa Jumat	Jam ke 6-9 Jam ke 5-9	XIIB TKJ XIIA TKJ	Administrasi Server Sistem Operasi Jaringan
8	Yazid Afifudin Abror	Sabtu Sabtu	Jam ke 1-4 Jam ke 5-8	XIB TKJ XIA TKJ	Sistem Operasi Jaringan Rancangan Bangunan Jaringan

JADWAL PIKET

SENIN

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Yasid Afifudin Abror 2. Munawir husin Umar 3. Krisni Budi W	1. Tri Mardhiyana 2. Rahmawati Indah A 3. Fitri Wedaries	1. Lala Try Astuti 2. Deffry Antoni A

SELASA

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Lala Try Astuti 2. Fitri Wedaries 3. Deffry Antoni A	1. Yasid Afifudin Abror 2. Krisni Budi W 3. Tri Mardhiyana	1. Rahmawati Indah A 2. Munawir Husin Umar

RABU

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Yasid Afifudin Abror 2. Munawir husin Umar 3. Fitri Wedaries	1. Lala Try Astuti 2. Deffry Antoni A 3. Rahmawati Indah A	1. Tri Mardhiyana 2. Krisni Budi W

KAMIS

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Lala Try Astuti 2. Fitri Wedaries 3. Tri Mardhiyana	1. Rahmawati Indah A 2. Munawir Husin Umar 3. Krisni Budi W	1. Yasid Affifudin Abror 2. Deffry Antoni A

JUMAT

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Munawir Husin Umar 2. Rahmawati Indah A 3. Deffry Antoni A	1. Lala Try Astuti 2. Tri Mardhiyana 3. Fitri Wedaries	1. Yasid Affifudin Abror 2. Krisni Budi W

SABTU

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Tri Mardhiyan	1. Munawir Husin umar	1. Lala Try Astuti
2. Rahmawati Indah A	2. Krisni Budi W	2. Yasid Affifudin Abror
3. Fitri Wedaries	3. Deffry Antoni A	

LAMPIRAN 8

Dokumentansi
Pelaksanaan PPL



Gambar 1. Laboratorium Tata Boga



Gambar 2. Pembelajaran Praktek



Gambar 3. Siswa Berdiskusi Saat Pelajaran di Kelas

LAMPIRAN 9

Denah Sekolah

LAMPIRAN 10

Kartu Bimbingan PPL



KARTU BIMBINGAN PPL/MAGANG III DI SEKOLAH/ LEMBAGA
PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL
LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN 2015/2016

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah/ Lembaga : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
 Alamat Sekolah/ Lembaga : Gedung Sumberagung, Moyudan, Sleman
 Nama DPL PPL/ Magang III : Yuriani, M. Pd.
 Prodi / Fakultas DPL PPL/ Magang III : PT. Boga / Teknik
 Jumlah Mahasiswa PPL/ Magang III : 6 (enam)

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL/ Magang III
1.	15/8 2015	6	Monitoring / PPP	DI BENDAHAI SESUAI KUR. 2013	<i>[Signature]</i>
2.	25/8 2015	6	Monitoring pelaksanaan praktik mengajar	LACAR SESUAI PAUDUAN.	<i>[Signature]</i>
3.	14/9 2015	6	Persiapan pembuatan laporan PPL		<i>[Signature]</i>

PERHATIAN :
 • Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL/ Magang III (1 kartu untuk 1 prodi).
 • Kartu bimbingan PPL/ Magang III ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL/ Magang III setiap kali bimbingan di lokasi.
 • Kartu bimbingan PPL/ Magang III ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL/ Magang III untuk keperluan administrasi.

MENGERTAI,
 Kepala Sekolah / Lembaga
 SMK MUHAMMADIYAH 1
 MOYUDAN
 KABUPATEN SLEMAN
 NIP. 19610420 199003 1 004

[Signature]

Mhs PPL/ Magang III Prodi PT. BOGA
[Signature]

LAMPIRAN 11

Kalender Pendidikan



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

NC Kode : F73/WAKA KUR/09
Tanggal : 12 - 12 - 2011
Revisi ke : 0
Halaman : 1 / 1

Disiapkan : *[Signature]*
Diperiksa : *[Signature]*
Disahkan : *[Signature]*

Pembangunan Kurikulum
WAKA KUR

KALENDER PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016

Juli 2015 Hari Belajar Efektif : 5

Libur Umum 1	Si	Rb	Km	Jm	Sb
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	31

1-11 Juli Libur Smt Genap 2015/2016
13-25 Juli Libur sekitar Idul Fitri 1436 H
17-18 Juli Idul Fitri 1436 H
27-31 Juli MOSFORTASI

Agustus 2015 Hari Belajar Efektif : 25

Libur Umum 1	Si	Rb	Km	Jm	Sb
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	31

17 Agt Upacara HUT Kemerdekaan RI
21-22 September Libur Milad dan Arealah
23 September Idul Adha 1436 H
21-25 September Libur Hari Tasnyik
29-30 September UUB Mid Smt Ganjil

September 2015 Hari Belajar Efektif : 20

Libur Umum 1	Si	Rb	Km	Jm	Sb
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30

1-13 Oktober UUB Mid Smt Ganjil
14 Oktober Tahun baru Islam 1437 H

Oktober 2015 Hari Belajar Efektif : 28

Libur Umum 1	Si	Rb	Km	Jm	Sb
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	31

1-13 Oktober UUB Mid Smt Ganjil
14 Oktober Tahun baru Islam 1437 H

November 2015 Hari Belajar Efektif : 24

Libur Umum 1	Si	Rb	Km	Jm	Sb
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30

25 Nopember Hari Guru Nasional
25-30 Nopember Ujian Akhir Smt Ganjil

Desember 2015 Hari Belajar Efektif : 17

Libur Umum 1	Si	Rb	Km	Jm	Sb
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	31

1-12 Des Ujian Akhir Smt Ganjil
10-12 Des Fer-balkan Smt Ganjil
14-16 Des Porsentias
19 Des Pembagian Rapot
24 Des Maulid Nabi Muhammad SAW
21-31 Des Libur Semester Ganjil

Januari 2016 Hari Belajar Efektif : 24

Libur Umum 1	Si	Rb	Km	Jm	Sb
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30

1 Jan Tahun Baru Masehi
2 Jan Libur Semester Ganjil

Februari 2016 Hari Belajar Efektif : 24

Libur Umum 1	Si	Rb	Km	Jm	Sb
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30

8 Pebr Tahun Baru Imlek
15-27 Pebr Ujian Komp Keahlian
*1,25 Pebr Praktek Industri Klas XI

Maret 2016 Hari Belajar Efektif : 27

Libur Umum 1	Si	Rb	Km	Jm	Sb
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	31

3-12 Maret UUB Mid Smt Genap
9 Maret Hari raya Nyepi
25 Maret Wafat Isa Al Masih
*1-31 Maret Praktek Industri Klas XI

April 2015 Hari Belajar Efektif : 20

Libur Umum 1	Si	Rb	Km	Jm	Sb
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30

25-30 April Ujian Sekolah
*1-30 April Praktek Industri Klas XI

Mei 2016 Hari Belajar Efektif : 23

Libur Umum 1	Si	Rb	Km	Jm	Sb
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	31

2 Mei Hari Pendidikan Nasional
4 Mei Isra Mi'raj Nabi Muhammad SAW
5 Mei Libur Ke-anakan Isa Almasih
3-7 Mei Ujian Sekolah
16-19 Mei Ujian Nasional

Juni 2016 Hari Belajar Efektif : 25

Libur Umum 1	Si	Rb	Km	Jm	Sb
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30

1-16 Juni Ujian Kenaikan Kelas
14-16 Juni Per-alkan Smt Genap
20-22 Juni Porsentias
25 Juni Pembagian Rapot
27-30 Juni Libur Semester Genap

Juli 2016 Hari Belajar Efektif : 0

Libur Umum 1	Si	Rb	Km	Jm	Sb
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30
31					

1-16 Juli Libur Smt Genap

Maret 2016 Hari Belajar Efektif : 27

Libur Umum 1	Si	Rb	Km	Jm	Sb
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	31

Libur sekitar Idul Fitri
Libur semester
UUB Mid Semester
Ujian Kurikulum Keahlian
Ujian Sekolah
Ujian Nasional
Ujian Semester I/II

April 2015 Hari Belajar Efektif : 20

Libur Umum 1	Si	Rb	Km	Jm	Sb
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30

MOSFORTASI
Perbaikan Remidi
Penetmean Rapot
Libur sekitar Idul Adha
Hari Efektif
PORSENITAS
Praktek Industri (1 Feb s.d 30 April 2015)
Mangelaui
Kepala Sekolah
[Signature]
Drs. Wahyu Prihatmaka, MM

Hari Belajar Efektif Semester I = 117 hari
hari belajar efektif (HBE) (sasaran 20 minggu belajar efektif)
Hari Belajar Efektif Semester II = 144 hari
hari belajar efektif (HBE) (sasaran 23 minggu belajar efektif)

LAMPIRAN 12
Daftar Nama
Guru dan Karyawan

Daftar kami sampaikan daftar guru dan staf, daftar guru dan karyawan SMK dan Daftar
Karyawan per 1 Agustus 2015

**DAFTAR GURU DAN KARYAWAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
TAHUN PELAJARAN 2015/2016**



SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Alamat : Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman

Telp (0274) 6497202

Berikut kami sampaikan daftar guru non aktif, daftar guru dan karyawan baru dan daftar guru karyawan per 1 agustus 2015 :

DAFTAR GURU NON AKTIF :

No	Nama	Jabatan
1	Susilastri, S.Pd	Guru
2	Dra. Tukirah	Guru
3	Gita Ayu Purwati, S.Pd	Guru
4	Lilis Kunenti, S.Pd	Guru

DAFTAR GURU DAN KARYAWAN BARU :

No	Nama	Jabatan
1	Taufiq Ardiyanto, S.Pd.	Guru BK
2	Fauziana Devi Pratiktya, S.Pd.	Guru BK
3	Adi Pamungkas, S.Pd.	Guru Produktif TKR
4	Arko Yudha Pramudetitya, S.Pd.	Guru Bahasa Jawa
5	Luthfi Syaifu Rafdi, A.Md.	Guru Produktif TKR
6	Erikha Nurhidayah Manurung, S.Pd	Guru Bahasa Indonesia
7	Irfan Affianto Hadi, S.Pd	Guru Seni Budaya
8	Wahyu Suprihatin	Karyawan/Satpam bagian Parkir Siswa

DAFTAR GURU DAN KARYAWAN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

DAFTAR GURU

No	Nama
1	Drs. Wahyu Prihatmaka, M.M
2	Drs. Tugianto
3	Kadarno, S.Pd
4	Bajuri, S.Pd
5	Drs. Suratman
6	Sri Ati Ati, S.Pd
7	Guntari Wahyuningsih,SPd
8	Dra. Suharti
9	Dra. Asdiati
10	Dra. Nidarotun Chasanah
11	Drs. Rokhmad
12	Drs. Ikhwanudin
13	Ir. Adi Prijono
14	Nurhidayati, S.Pd
15	Marvono
16	Budi Widodo, S.Pd
17	Roni Elistanto, S.Pd
18	Anik Kurniawati, S.Pd
19	Yana Astuti, S.Pd
20	Ahul Muslim, S.Pd I
21	Winarto, B.Sc, S. TP
22	Ellya Fitrianasari, S.Pd
23	Sri Janatun, A.Md
24	Agus Cahyo Hardoko, S.Kom.
25	Yunike Nurmawati, S.Pd
26	Witarno
27	Iwan Junaldi, ST
28	Roni Ismawan, S Pd
29	Eko Suprpto, S.Pd
30	Siti Umaryati, S.Th. I

No	Nama
31	Widayatun, S.Pd.I
32	Dra. Siti Aminah
33	Drs. Kaswadi
34	Dra. Rini Susanti
35	Rina Hartati, ST
36	Triyan Endar Sari, S.Pd
37	Lutfi Dwi Perwitasari, S.Pd
38	Hermanu Yuhdhi H. S.Pd.Jas
39	Tri Astuti, S.Pd
40	Ephy Purnamaeti, S.Pd
41	Tri Suwami, S.Kom
42	Fardian Imam m, S.Pd.Si
43	Hanum Perdani, S.Pd T
44	Nurul Qomariyah, S.Pd.I
45	Ulva Mariya, S.Pd.I
46	Muhammad Yunus
47	Bayu Adi Kristanto
48	Aji Pradipta Susanto
49	Hartana, S.Sn
50	Sidiq Budiaji, S.Pd
51	Adhitama
52	Putra Aprianto, S.Pd
53	Sugeng Widodo, SE
54	Taufiq Ardiyanto, S.Pd.
55	Adi Pamungkas, S.Pd.
56	Fauziana Devi Pratiktya, S.Pd.
57	Arko Yudha Pramudetitya, S.Pd.
58	Luthfi Syaifu Rafdi, A.Md.
59	Erikha Nurhidayah Manurung, S.Pd
60	Irfan Affianto Hadi, S.Pd

DAFTAR KARYAWAN :

No	Nama
61	Sujadi
62	Tujirun
63	Rahmad Hadi
64	Wagiman
65	Sardju
66	Rumini
67	Subardjo
68	Beni Sumirat
69	Poninten
70	Tri Herawati
71	Sarjuni
72	Yuli Kristiyanto
73	Wahadi
74	Siti Zubaidah
75	Suparyadi
76	Suparni
77	Noor Afifah,S.I.P
78	Eko Cahyono
79	Wahyu Suprihatin

Moyudan, 1 Agustus 2011
BPSDM



TR. SUWARNI, S.Kom

LAMPIRAN 13
Jadwal Pelajaran
Th 2014/2015

