

LAPORAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 1 KALASAN
YOGYAKARTA



DISUSUN OLEH :
TANIA CHANDRA
12511249002

JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 1 Kalasan, Yogyakarta :

Nama : Tania Chandra
NIM : 12511249002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakutas : Fakultas Teknik

Telah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 1 Kalasan, dimulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015.

Yogyakarta, 14 September 2015

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing Lapangan

Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216198803 2 001

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Mengetahui,

Kepala

SMK N 1 Kalasan

Drs. Mohamad Effendi
NIP. 19620704 199003 1 006

Koordinator PPL

SMK N 1 Kalasan

Yusuf Supriyanto, S.Pd
NIP. 19710320 199512 1 003

LAPORAN PPL UNY 2015
SMK N 1 KALASAN YOGYAKARTA

ABSTRAK

Disusun oleh:
Tania Chandra
12511249002

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan/menerapkan ilmu yang telah dipelajarinya di bangku perkuliahan. Pada saat PPL ini mahasiswa diberikan kesempatan untuk mengaplikasikan teori-teori tersebut sekaligus mencari ilmu secara empirik dan bersifat faktual, tidak sekedar teoritis seperti pada saat di perkuliahan.

Kegiatan PPL dapat bertujuan untuk memberikan pengalaman nyata dan langsung kepada mahasiswa sebagai calon pendidik, sehingga mahasiswa dapat menerapkan, mempersiapkan, dan mengembangkan kemampuannya sebagai pendidik. Kegiatan PPL ini dilaksanakan oleh mahasiswa kependidikan di Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) untuk melaksanakan pembelajaran PPL langsung pada lingkungan sekolah. Sekolah yang digunakan sebagai tempat praktik ini adalah SMK Negeri 1 Kalasan, yang dilaksanakan mulai dari tanggal 10 Agustus 2015 hingga tanggal 12 September 2015. Pelaksanaan PPL ini dilakukan dengan mengajar di kelas selama kegiatan pembelajaran di sekolah tersebut sesuai jadwal yang sudah ditentukan. Pengajaran di kelas pada kegiatan PPL ini diharapkan dapat dilakukan minimal 4 kali pertemuan, namun mahasiswa dapat melakukan kegiatan pengajaran di kelas lebih dari 4 kali pertemuan karena mengampu kelas X dan XI. Metode yang digunakan dalam pengajaran di kelas, antara lain observasi, demonstrasi, eksperimen, diskusi kelompok, penugasan, dan tanya jawab. Untuk mendukung kegiatan pembelajaran digunakan beberapa media, antara lain gambar, video, *slide power point*, beserta alat dan bahan yang digunakan dalam pembelajaran. Banyak kendala dan hambatan selama waktu dilaksanakannya PPL, diantaranya dalam pengelolaan kelas, peserta didik sulit untuk dikendalikan karena terlalu gaduh. Akan tetapi hal ini bukanlah merupakan hambatan yang berarti, karena memang perkembangan anak usia SMP sedang dalam proses pencarian jati diri.

Dengan adanya kegiatan PPL ini, mahasiswa mendapat bekal pengalaman dan gambaran nyata tentang kegiatan dalam dunia pendidikan khususnya di sekolah. Kegiatan PPL ini dapat terlaksana dengan lancar dan sukses berkat kerjasama dan kerja keras semua pihak. Dengan terselesaikannya kegiatan PPL ini diharapkan dapat tercipta tenaga pendidik yang profesional dan berkualitas.

Katakunci : PPL, SMK Negeri 1 Kalasan, Pembelajaran

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan anugerah-Nya, sehingga kami dapat menyelesaikan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta yang dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan tanggal 12 September 2015.

Laporan PPL ini disusun sebagai bukti bahwa kegiatan PPL telah dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan selama dua bulan. Dalam penyelesaian laporan individu PPL ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak baik dari sekolah maupun dari universitas.

Pada kesempatan ini kami bermaksud menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Lembaga Pengembangan dan Penjamin Mutu Pendidikan yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan PPL.
2. Drs. Mohammad Effendi, M.M., selaku Kepala SMK Negeri 1 Kalasan.
3. Yusuf Supriyanto, S.Pd., selaku Koordinator PPL SMK Negeri 1 Kalasan. Sekaligus Waka Kurikulum yang selalu memberikan arahan dan bimbingan.
4. Sutriyati Purwanti, M.Si selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan serta saran demi demi kelancaran PPL.
5. Sutriyati Purwanti, M.Si selaku Dosen Pembimbing PPL yang bersedia membimbing dan menyediakan waktu dan tenaga untuk memberi arahan dan motivasi selama maupun sebelum PPL.
6. Dra. M. Th. Wulaningtyas, selaku guru pembimbing PPL yang telah menyediakan waktu dan tenaganya untuk membimbing dalam praktik mengajar, serta yang telah banyak menyediakan memberikan arahan dan pengalamannya kepada saya.
7. Bapak dan ibu guru beserta karyawan yang telah membantu dalam pelaksanaan PPL.
8. Teman – teman PPL UNY 2015 yang saling bekerja sama untuk kelancaran PPL
9. Semua peserta didik yang telah menjadi peserta didik yang baik dan mampu mengerjakan tugas dengan baik meskipun saya masih banyak kekurangan dalam proses pembelajaran.

10. Semua pihak yang belum saya sebutkan yang telah turut membantu baik penyelesaian pelaksanaan PPL maupun laporan ini.

Saya merasa masih banyak kekurangan baik dalam pelaksanaan PPL maupun penyusunan laporan ini, untuk itu penyusun mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penyusun khususnya dan pembaca umumnya. Amin.

Yogyakarta, 14 September 2015

Penyusun

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Tania Chandra', with a stylized flourish at the end.

Tania Chandra
NIM. 12511249002

DAFTAR ISI

Halaman Sampul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Abstrak	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Rumusan Program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)	5
BAB II PERSIAPAN, PELAKSAAN, ANALISIS HASIL DAN REFLEKSI HASIL KEGIATAN	8
A. Persiapan PPL	8
B. Pelaksanaan PPL	11
C. Analisis Hasil.....	15
D. Refleksi Kegiatan	16
BAB III PENUTUP	17
A. Kesimpulan	17
B. Saran.....	18
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisi Situasi

SMK merupakan sekolah kejuruan yang mempersiapkan sumber daya manusia yang siap kerja, walaupun tidak menutup kemungkinan untuk melanjutkan kejenjang yang lebih tinggi. Pada era globalisasi ini tamatan-tamatan SMK sangat dibutuhkan, untuk itu secara tidak langsung SMK Negeri 1 Kalasan harus dapat mempersiapkan lulusan yang berkualitas. SMK Negeri 1 Kalasan merupakan salah satu sekolah kejuruan yang senantiasa mengikuti perkembangan pendidikan, oleh karena itu pendidikan di SMK Negeri 1 Kalasan harus maju.

Bagian ini dibutuhkan karena untuk mendapatkan data tentang kondisi baik fisik maupun non fisik yang ada di SMK N 1 Kalasan sebelum melaksanakan kegiatan PPL memiliki tujuan, yaitu menggali potensi dan kendala yang ada secara objektif dan nyata sebagai bahan acuan untuk merumuskan program kegiatan. Untuk itu, kami melakukan observasi sebelum pelaksanaan PPL. Adapun hasil yang kami peroleh dari kegiatan observasi kami adalah sebagai berikut :

1. Kondisi Umum SMK N 1 Kalasan

Sekolah ini merupakan salah satu sekolah di Kabupaten Sleman yang digunakan sebagai lokasi PPL Universitas Negeri Yogyakarta tahun 2015 adalah SMK N 1 Kalasan. SMK Negeri 1 Kalasan yang beralamat di Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta.

2. Kondisi Fisik Sekolah

SMK Negeri 1 Kalasan yang terletak di dusun Randugunting, Tamanmartani, kecamatan kalasan, kabupaten sleman, DIY. Dibangun di atas tanah kurang lebih 1,6 hektar, dengan batas-batas sebagai berikut :

- a) Sebelah selatan: Dusun Randugunting.
- b) Sebelah timur : SMA Negeri 1 Kalasan.
- c) Sebelah utara : Kantor Purbakala Bogem.
- d) Sebelah barat : Dusun Bugisan.



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

SMK Negeri 1 Kalasan memiliki sarana dan prasarana, di antaranya :

- a.) Ruang kepala sekolah
- b.) Ruang Majelis
- c.) Ruang sidang
- d.) Ruang tata usaha
- e.) Ruang kantor guru
- f.) Ruang staf guru
- g.) Ruang BP
- h.) Ruang teori sebanyak 33 ruangan.
- i.) Ruang daskri
- j.) Pendopo (ruang pameran)
- k.) Ruang koperasi
- l.) Ruang perpustakaan
- m.) Ruang UKS
- n.) Ruang OSIS
- o.) Ruang bengkel
- p.) Ruang serba guna (aula)
- q.) Mushola/Masjid
- r.) Kantin
- s.) Toilet
- t.) Tempat parkir
- u.) Pos satpam
- v.) Lapangan upacara
- w.) Ruang gudang
- x.) Ruang ISO



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN
Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

Jurusan yang dimiliki oleh SMK Negeri 1 Kalasan terdiri dari tujuh (7) jurusan, yaitu :

- a) Jurusan kria kayu
- b) Jurusan kria tekstil
- c) Jurusan kria logam
- d) Jurusan kria keramik
- e) Jurusan kria kulit
- f) Jurusan akomodasi perhotelan
- g) Jurusan jasa boga.

Struktur organisasi SMK Negeri 1 Kalasan dibentuk untuk memudahkan jalannya kegiatan belajar mengajar. Struktur organisasi tersebut dibuat sesuai dengan kebutuhan sekolah. Jumlah guru dan karyawan yang bekerja di sekolah ini sebanyak 103 orang yaitu 81 guru tetap, 20 guru tidak tetap, 2 guru bantu, 20 karyawan tetap, serta 8 karyawan tidak tetap. Sedangkan jumlah murid yang dididik adalah sebanyak 966 siswa, yaitu 341 siswa kelas 1, 313 siswa kelas 2, dan 212 siswa kelas 3. Adapun struktur organisasi SMK Negeri 1 Kalasan adalah sebagai berikut:

1.) Kepala sekolah

Kepala sekolah bertanggung jawab sepenuhnya dalam kelancaran kegiatan belajar mengajar (PBM) dan kegiatan sekolah lainnya.

2.) Wakil kepala sekolah

Wakil kepala sekolah bertugas membantu tugas-tugas kepala sekolah yang membidangi beberapa bidang yaitu :

- (a.) Wakil kepala sekolah bidang kurikulum
- (b.) Wakil kepala sekolah bidang kesiswaan
- (c.) Wakil kepala sekolah bidang saran prasarana
- (d.) Wakil kepala sekolah bidang humas
- (e.) Wakil kepala sekolah bidang ketenagakerjaan

3.) Pengelola perpustakaan

Pengelola perpustakaan bertanggung jawab atas kelancaran administrasi perpustakaan.



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

4.) Petugas bimbingan dan konseling

Petugas BP ini bertugas memberikan layanan kepada siswa yang membutuhkan pelayanan sikap dan perilaku.

5.) Guru

Seorang guru harus bisa mengelola proses kegiatan belajar mengajar (PBM), sehingga pelaksanaan PBM dapat berjalan dengan lancar.

6.) Kepala urusan tata usaha

Kepala urusan tata usaha ini bertugas melaksanakan urusan ke tata usahaan sekolah dan mengurus segala administrasi sekolah.

7.) Kurikulum

Kurikulum adalah sejumlah pelajaran yang harus ditempuh dalam suatu jenjang pendidikan, sedangkan administrasi kurikulum adalah suatu proses kegiatan yang direncanakan dan diusahakan secara sengaja dalam membina suatu situasi belajar mengajar (*Broad Based Curriculum*) yang artinya kurikulum yang disajikan dengan memberi kemampuan-kemampuan dasar sehingga dapat memperkokoh dan menjadi basis kemampuan lanjutan.

8.) Administrasi/ Kepegawaian.

Administrasi/ Kepegawaian adalah segenap penataan yang bersangkutan dengan masalah untuk memperoleh dan mempergunakan tenaga di sekolah dengan seefisien mungkin demi tercapainya visi dan misi pendidikan yang diinginkan.

3. Potensi Siswa, Guru dan Karyawan

Siswa di sekolah ini sebagian besar mempunyai minat pada bidang kerajinan dan pariwisata. Berhubungan dengan minat dan bakat siswa di atas, terbukti dari minat dan bakat tersebut siswa banyak menghasilkan prestasi, terutama prestasi dalam bidang Kerajinan.

Tenaga pendidik di SMK Negeri 1 Kalasan telah memiliki rasa profesionalisme sebagai seorang guru. Hal ini tampak pada kinerja para guru di sekolah tersebut. Sebagian besar guru telah menempuh strata 1 sarjana pendidikan. Dan para guru mengajar sesuai dengan bidang yang ditempuh pada



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN
Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

saat memperoleh gelar sarjana. Guru yang mengajar di SMK Negeri 1 Kalasan berjumlah 103 orang guru. Kerjasama diantara guru, karyawan sebagai tim yang solid membuat sekolah SMK Negeri 1 Kalasan semakin berkualitas setiap tahunnya. Sementara itu, jumlah karyawan di SMK Negeri 1 Kalasan berjumlah 28 orang.

a. Kegiatan Kesiswaan

Kegiatan kesiswaan yang dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan adalah OSIS, kepramukaan, band, paduan suara, karawitan, Pecinta alam, mading, sepak bola, karate, bola basket, Komputer. Semua kegiatan itu dimaksudkan agar siswa mampu meningkatkan potensi dan bakat intelektualitasnya.

b. Kondisi kedisiplinan

Hasil observasi diperoleh data kondisi kedisiplinan di SMK Negeri 1 Kalasan adalah masuk sekolah jam efektif dimulai pukul 07.00 WIB. Pengawasan guru terhadap kedisiplinan siswa sudah baik. Namun demikian rasa kesiapan dari siswa sendiri masih perlu ditingkatkan karena ada sebagian kecil siswa yang masih terlambat masuk sekolah dan tidak rapi dalam berpenampilan sebagai siswa yang tertib. Sekolah mempunyai 3 seragam khusus bagi siswa.

- 1.) Senin, Selasa : Putih-abu-abu
- 2.) Rabu, Kamis : Hitam Putih
- 3.) Jumat : Batik.
- 4.) Sabtu : Pramuka

Jika dilihat dari segi kedisiplinan dalam berseragam, 95% siswa disiplin dan rapi dalam berpakaian seragam.

B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL

1. Rumusan Program PPL

Program PPL mahasiswa jurusan Pendidikan Teknik Boga dilaksanakan mulai tanggal 1 Juli sampai dengan 17 September 2014. Program PPL ini merupakan bagian dari mata kuliah sebesar 3 SKS yang harus ditempuh oleh mahasiswa kependidikan. Materi yang ada yaitu program mengajar teori di kelas



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

dengan dikontrol oleh guru pembimbing. Program PPL ini terdiri dari program mengajar dan diluar mengajar. Adapun rincian program PPL sebagai berikut:

a.) Tahap persiapan dikampus

- 1.) Mengambil dan menempuh mata kuliah *micro teaching* dengan nilai minimal “B+” dan telah menempuh 100 sks.
- 2.) Pembekalan PPL sebelum terjun ke sekolah dilaksanakan di UNY.

b.) Observasi Sekolah

Observasi sekolah dilaksanakan sebelum mahasiswa terjun ke sekolah yang telah ditunjuk oleh PPLMP untuk melaksanakan PPL. Observasi ini dilaksanakan pada tanggal 21 Februari 2015 dan 23 Februari 2015. Observasi ini dilaksanakan mahasiswa untuk memperoleh gambaran tentang pelaksanaan proses belajar mengajar di kelas, sekaligus memberikan gambaran mengenai sekolah menyangkut berbagai fasilitas yang dimilikinya untuk kelancaran penyusunan proposal kegiatan. Adapun objek yang menjadi sasaran observasi antara lain:

- 1) Observasi perangkat PBM yang meliputi Satuan Pelajaran dan Pembelajaran (RPP).
- 2) Observasi proses pembelajaran yang meliputi membuka pembelajaran, penyajian materi, metode pembelajaran, penggunaan bahasa, penggunaan waktu, gerak, cara memotivasi siswa, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media, bentuk dan cara evaluasi dan menutup pelajaran.

c.) Praktek Mangajar

Praktek mengajar dilaksanakan oleh mahasiswa secara terbimbing dan mandiri. Kegiatan ini, merupakan kegiatan inti dari seluruh rangkaian kegiatan PPL. Tujuan kegiatan ini agar mahasiswa memiliki keterampilan mengajar yang meliputi persiapan mengajar yaitu persiapan tertulis dan tidak tertulis, juga keterampilan melaksanakan proses pembelajaran di kelas yang mencakup membuka pelajaran, memberikan apersepsi, menyajikan materi, keterampilan bertanya, memotivasi siswa pada saat mengajar, menutup pelajaran. Praktikan juga diharapkan dapat memberikan, mengoreksi, menilai dan mengevaluasi.



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

Sebelum mahasiswa PPL praktik mengajar, guru pembimbing memberi bimbingan dengan ketat. Mahasiswa membuat persiapan praktik mengajar misalnya pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).

Praktek persekolah selain praktek mengajar, kegiatan PPL lainnya adalah praktek persekolahan yang meliputi administrasi persekolahan.

d.) Mengikuti kegiatan sekolah Selain mengikuti kegiatan di atas, praktikan juga mengikuti kegiatan rancangan sekolah seperti upacara bendera hari besar dan hari senin, pembinaan baca Al-Quran, pendampingan ekstrakurikuler dan pendampingan jumat bersih .

e.) Penyusunan Laporan

Setelah selesai melaksanakan praktek mengajar, mahasiswa diwajibkan menyusun laporan, yang merupakan tugas akhir PPL.

f.) Penarikan Mahasiswa KKN-PPL

Setelah seluruh kegiatan PPL selesai dan laporan telah disusun, maka mahasiswa ditarik dari sekolah tempat melakukan PPL yang menandai berakhirnya seluruh kegiatan PPL



BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, HASIL, ANALISIS HASIL

A. PERSIAPAN

Dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) sangat diperlukan persiapan yang sangat matang, diantaranya adalah:

1. Pendaftaran

Sebelum melaksanakan program kuliah PPL maka persiapan pertama yang harus dilakukan adalah pendaftaran. Setiap mahasiswa wajib mendaftarkan diri sesuai peraturan Universitas dan Fakultas masing-masing.

2. Pemilihan Lokasi

Setelah melakukan pendaftaran, mahasiswa yang menempuh mata kuliah PPL, berhak memilih tempat praktik sesuai dengan jurusan dan program studi mahasiswa.

3. Observasi

Observasi lapangan, merupakan persiapan yang paling penting sebelum melaksanakan program PPL. Pelaksanaan observasi mampu membantu mahasiswa dalam mendeskripsikan langkah yang harus diambil dalam mengajar di sekolah yang mereka pilih. Dengan terlaksananya persiapan observasi, maka mahasiswa akan mengetahui kondisi sekolah, cara mengajar guru, dan metode pembelajaran yang digunakan.

4. Pengajaran Mikro

Pengajaran Mikro atau *micro teaching* ini dilaksanakan dengan membentuk kelompok mikro yang sudah ditentukan oleh pihak jurusan di setiap masing-masing, biasanya setiap kelompok *micro teaching* terdiri dari 9 sampai 12 orang. *Micro teaching* merupakan salah satu mata kuliah wajib tempuh untuk mahasiswa yang akan menjalankan mata kuliah PPL khususnya program studi pendidikan. Pemberian mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa mendapatkan gambaran dalam bagaimana cara mengajar yang benar dengan melakukan persiapan yang ada. Mata pelajaran yang dipelajari di mata kuliah *micro teaching* adalah mata pelajaran keahlian jasa boga yang telah tersusun



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

dalam kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Pelajaran yang dipelajari saat *micro teaching* adalah Mempelajari Silabus dimana mencakup pelajaran beberapa hal, diantaranya adalah:

a.) Standar Kompetensi

Kemampuan standar yang harus dimiliki oleh siswa sebagai hasil dari mempelajari materi-materi yang diajarkan.

b.) Tujuan Pembelajaran

Tujuan pembelajaran berfungsi untuk mengetahui ketercapaian hasil pembelajaran apakah sudah sesuai dengan apa yang telah dimuskan.

c.) Sub Kompetensi

Sub Kompetensi yaitu kemampuan minimal yang harus di capai oleh siswa dalam mempelajari mata pelajaran.

d.) Indikator

Indikator digunakan untuk mengetahui ketercapaian hasil pembelajaran.

e.) Materi Pokok Pembelajaran

Materi pokok pembelajaran ini mengikuti sikap, pengetahuan, dan keterampilan. Materi merupakan uraian singkat tentang bahan yang akan diajarkan dari sumber buku acuan, dan buku-buku yang berkaitan dengan pelajaran yang bersangkutan.

f.) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran yaitu keseluruhan judul sub bab pokok materi yang akan diajarkan.

g.) Nilai Karakter

Dalam penyampaian materi disetiap indikator memuat nilai-nilai pendidikan karakter yang dapat diterapkan siswa.

h.) Penilaian

Penilaian berisi tentang guru memberikan nilai, baik itu tertulis, lisan atau praktik.

i.) Alokasi Waktu

Alokasi waktu adalah waktu yang digunakan dalam proses belajar mengajar.

j.) Sumber belajar



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN
Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

Sumber belajar adalah sumber yang digunakan dalam mencari materi yang akan diajarkan.

5. Pembekalan

Pembekalan diwajibkan untuk semua mahasiswa yang akan melaksanakan PPL. Pembekalan dilakukan pada tanggal 3 Agustus 2015 sebelum penerjunan mahasiswa ke lokasi PPL. Materi yang disampaikan mengenai matriks PPL, penyusunan Laporan PPL, dan beberapa solusi apabila mahasiswa ditempat PPL mendapatkan masalah, serta sanksi yang akan diberikan apabila melakukan kesalahan.

6. Penerjunan Mahasiswa PPL di SMK N 1 Kalasan

Penerjunan mahasiswa PPL di SMK N 1 Kalasan dilakukan pada tanggal 10 Agustus 2015. Penerjunan ini dihadiri oleh: Dosen Pembimbing Lapangan PPL UNY 2015, Kepala Sekolah SMK N 1 Kalasan, Wakil Kepala Sekolah serta 20 orang Mahasiswa PPL UNY 2015.



B. PELAKSANAAN PPL (PRAKTEK TERBIMBING DAN MANDIRI)

1. Praktik mengajar

Dalam praktik mengajar di kelas setiap praktikan dibimbing oleh seorang guru. Materi yang disampaikan praktikan di kelas disesuaikan dengan apa yang diajarkan oleh guru pembimbing. Sebelum mengajar, mahasiswa PPL dianjurkan untuk membuat satuan pembelajaran (SP), rencana pelaksanaan pembelajaran, membuat media pembelajaran yang dapat menunjang pembelajaran di kelas. Selain itu mahasiswa juga harus menyiapkan diri dengan materi pelajaran agar proses belajar mengajar berjalan dengan lancar. Praktik mengajar di kelas tersebut terdiri dari dua macam yaitu terbimbing dan mandiri.

a) Praktik mengajar secara terbimbing.

Dalam kegiatan ini mahasiswa praktikan belum mengajar secara penuh, baik dalam penyampaian materi, penggunaan metode maupun pengelolaan kelas tetapi masih dalam pengawasan guru pembimbing. Praktik mengajar terbimbing bertujuan agar mahasiswa praktikan dapat menguasai materi pelajaran secara baik dan menyeluruh baik dalam metode pengajaran maupun PBM lainnya. Di samping itu juga praktikan perlu mempersiapkan diri dari segi fisik maupun mental dalam beradaptasi dengan siswa. Dengan demikian mahasiswa praktikan dapat mengetahui kondisi kelas yang meliputi perhatian dan minat siswa, sehingga mahasiswa praktikan mempunyai persiapan yang matang dan menyeluruh untuk praktik mengajar.

b.) Praktik mengajar mandiri.

Setelah mahasiswa mengajar secara terbimbing maka guru pembimbing memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengajar secara mandiri. Dalam kegiatan ini mahasiswa bertanggung jawab sepenuhnya terdapat jalannya PBM di kelas, tetapi guru pembimbing tetap memonitoring jalannya PBM di kelas dengan tujuan agar guru pembimbing mengetahui apabila mahasiswa praktikan masih ada kekurangan dalam kegiatan mengajarnya.

Kegiatan proses belajar mengajar di kelas meliputi:

1.) Membuka pelajaran:

(a.) Membuka pelajaran dengan salam



- (b.) Berdo'a
- (c.) Presensi
- (d.) Apersepsi
- (e.) Tujuan
- 2.) Inti

Proses Pembelajaran Teori

- (a.) Menyampaikan Materi Pelajaran

Agar menyampaikan materi dapat berjalan lancar maka guru harus menciptakan suasana kondusif yaitu suasana yang tidak terlalu tegang tetapi juga tidak terlalu santai. Metode yang digunakan dalam penyampaian materi adalah dengan ceramah dan tanya jawab.

- (b.) Metode pembelajaran

Dalam pelaksanaan pembelajaran yang telah menerapkan kurikulum 2013, maka metode pembelajaran yang digunakan adalah metode yang memberikan kesempatan kepada siswa untuk mencari informasi tentang materi yang disampaikan. Beberapa metode yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar dengan menerapkan kurikulum 2013 adalah metode *jigsaw*, *made a match* dan metode tanya jawab.

- (c.) Penggunaan Bahasa

Bahasa selama praktik mengajar adalah bahasa Jawa dan bahasa Indonesia.

- (d.) Penggunaan Waktu

Waktu dialokasikan untuk membuka pelajaran, menyampaikan materi, tanya jawab, serta menutup pelajaran.

- (e.) Gerak

Selama didalam kelas, praktikan berusaha untuk tidak selalu di depan kelas. Tetapi, berjalan ke arah siswa dan memeriksa pekerjaan mereka untuk mengetahui secara langsung apakah mereka sudah paham tentang materi yang sudah disampaikan.



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

(f.) Cara Memotivasi Siswa

Cara memotivasi siswa dalam penyampaian materi dilakukan dengan pertanyaan-pertanyaan *reward* serta memberi kesempatan kepada siswa untuk berpendapat.

(g.) Teknik Bertanya

Teknik bertanya yang digunakan adalah dengan memberi pertanyaan terlebih dahulu kemudian memberi kesempatan siswa untuk menjawab pertanyaan tersebut. Tetapi, jika belum ada yang menjawab maka praktikan menunjuk salah satu siswa untuk menjawab.

(h) Teknik Penguasaan Kelas

Teknik penguasaan kelas yang dilakukan oleh praktikan adalah dengan berjalan berkeliling kelas. Dengan demikian diharapkan praktikan bisa memantau apakah siswa itu memperhatikan dan bisa memahami apa yang sedang dipelajari.

(i) Bentuk dan Cara Evaluasi

Hal ini dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan. Evaluasi dilakukan setelah selesai menyampaikan materi secara keseluruhan berupa ujian.

(j.) Menutup Pelajaran

Sebelum pelajaran berakhir yang dilakukan seorang guru adalah :

- (1.) Menyimpulkan materi yang di ajarkan
- (2.) Pemberian tugas
- (3.) Memberikan pesan dan saran
- (4.) Berdo'a dan mengakhiri pelajaran

Begitu pula saat mengajar kelas praktik, praktikan harus melakukan:

- 1.) Membuka pelajaran
 - (a.) Salam pembuka
 - (b.) Berdo'a
 - (c.) Presensi
 - (d.) Apersepsi.
 - (e.) Tujuan



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN
Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

2.) Pokok pelajaran

- (a.) Praktikan atau guru mendemonstrasikan sekilas mengenai praktek yang akan dilakukan.
- (b.) Siswa mempraktekkan sendiri menu yang akan dibuat.
- (c.) Guru atau praktikan memantau dan membimbing siswa jika menemukan kesulitan.

3.) Menutup pelajaran

Sebelum pelajaran berakhir yang dilakukan seorang guru adalah :

- (a.) Memberikan nilai untuk hasil praktik siswa.
- (b.) Guru atau praktikan memastikan bahwa peralatan dan kondisi bengkel/dapur dalam keadaan bersih.
- (c.) Guru atau praktikan melakukan evaluasi atas hasil praktik.
- (d.) Berdo'a dan menutup pelajaran.

c.) Umpan balik dari pembimbing

Setelah KBM berlangsung, guru mengevaluasi sebagai umpan balik terhadap mahasiswa praktikan dengan memberikan arahan, bimbingan mengenai kekurangan-kekurangan dari praktikan selama PBM. Hal ini bertujuan sebagai bahan perbaikan untuk meningkatkan kualitas proses pembelajaran selanjutnya. Umpan balik yang diberikan kepada mahasiswa praktikan ada dua tahap yaitu :

1.) Sebelum praktik mengajar

Pada tahap ini guru pembimbing memberikan arahan dalam menyusun persiapan KBM dan persiapan sikap, tingkah laku serta persiapan mental untuk mengajar.

2.) Sesudah praktikan mengajar

Pada tahap ini guru pembimbing memberikan evaluasi, arahan, dan saran-saran terhadap mahasiswa praktikan setelah PBM selesai sehingga mahasiswa dapat lebih baik dalam pertemuan berikutnya

d.) Evaluasi Belajar Mengajar

Hasil proses pembelajaran dapat diukur dengan evaluasi sehingga dapat diketahui sejauh mana tujuan pembelajaran yang telah diprogramkan dapat tercapai. Hal ini dapat dilihat dari hasil belajar siswa yang diukur dengan



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN
Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

nilai-nilai yang mereka peroleh. Evaluasi yang dilakukan selama praktik mengajar yaitu evaluasi belajar mengajar.

C. Analisis Hasil

1. Analisis Hasil Pelaksanaan

Selama pelaksanaan PPL, mahasiswa memperoleh banyak hal tentang bagaimana cara menjadi seorang guru yang profesional, beradaptasi dengan lingkungan sekolah baik guru, karyawan, siswa maupun dengan sekolah, dan bagaimana cara pelaksanaan kegiatan persekolahan lainnya disamping mengajar. Adapun secara terperinci hasil PPL adalah sebagai berikut:

Praktek mengajar di kelas telah selesai dilaksanakan oleh mahasiswa sesuai dengan jadwal yang direncanakan. Dari pelaksanaan praktek mengajar tersebut, mahasiswa memperoleh pengalaman mengajar yang akan membentuk keterampilan dan keprofesionalan seorang calon guru. Selain itu, pengenalan kondisi siswa bertujuan agar calon guru siap terjun ke sekolah pada masa yang akan datang.

Berdasarkan hasil praktek mengajar di kelas dapat disampaikan beberapa hal sebagai berikut :

- a. Konsultasi secara berkesinambungan dengan guru pembimbing sangat diperlukan demi lancarnya pelaksanaan mengajar. Hal-hal yang dapat dikonsultasikan dengan guru pembimbing, baik RPP, materi, metode maupun media pembelajaran yang paling sesuai dan efektif dilakukan dalam pembelajaran kelas.
- b. Metode yang disampaikan kepada peserta diklat harus bervariasi sesuai dengan tingkat pemahaman dan daya konsentrasi.
- c. Praktikan dapat mengelola kelas dan membuat suasana yang kondusif dalam belajar.
- d. Praktikan dapat mengembalikan situasi menjadi kondusif lagi bila ada peserta didik yang menimbulkan masalah (ramai, mengganggu teman,dll).



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

- e. Memberikan evaluasi dapat menjadi umpan balik dari peserta didik untuk mengetahui seberapa banyak materi yang telah disampaikan dapat diserap oleh peserta didik.

D. Refleksi Hasil Kegiatan

Sebelum mengajar praktikan menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang dikonsultasikan kepada guru pembimbing terlebih dahulu. Dalam melaksanakannya ada faktor pendukung dan faktor penghambat kelancaran proses KBM yaitu:

a. Faktor Pendukung

Pelaksanaan praktik mengajar baik mengajar terbimbing maupun mandiri ada beberapa faktor pendukung yang dapat memperlancar proses belajar antara lain faktor pendukung yang berasal dari guru pembimbing, siswa dan sekolah. Guru pembimbing memberikan keleluasaan praktik untuk memberikan ide dan gagasan dalam hak praktik mengajar, mengelola kelas bahkan evaluasi kemudian guru pembimbing memberikan saran dan kritik serta perbaikan dalam praktik mengajar.

Faktor pendukung yang berasal dari siswa adalah kemauan dan kesungguhan siswa dalam mengikuti pelajaran. Faktor pendukung dari sekolah adalah sarana dan prasarana perpustakaan yang dapat digunakan siswa untuk melengkapi referensi khususnya buku Bahasa Indonesia.

b. Faktor Penghambat

Selama praktikan melakukan proses belajar mengajar tidak banyak mengalami hambatan karena semua pihak yang terlibat dalam proses belajar mengajar di kelas sangat mendukung dan berperan serta dalam keberhasilan praktikan dalam mengajar di kelas. Hanya masalah kemampuan dasar siswa untuk menyerap materi masih sangat rendah. Oleh karena itu materi yang diberikan harus sesuai dengan kemampuan dan lingkungan siswa.



BAB III
PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMKN 1 Kalasan yang meliputi praktik pengajaran dan praktik persekolahan, berdasarkan pengalaman baik secara langsung maupun tidak langsung maka praktikan dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut :

1. PPL merupakan kegiatan terpadu antara teori dan praktik serta pengembangan lebih lanjut dari mata kuliah yang bermanfaat bagi praktikan sesuai dengan bidang studi yang diambil. Dengan adanya PPL membantu praktikan dalam mengenal situasi dan kondisi lingkungan pendidikan yang akan dihadapi dimasa yang akan datang.
2. Kegiatan PPL merupakan –tempat untuk memberikan bekal bagi mahasiswa (calon pendidik) tentang bagaimana menjadi pendidik yang berdedikasi dan loyal.
3. Kemampuan menyampaikan ilmu dari pendidik kepada peserta didik merupakan inti dari proses pembelajaran dimana pendidikan menggunakan nilai-nilai moral.
4. Persiapan merupakan hal yang sangat penting. Pendidik harus memiliki kesiapan mengajar baik materi, mental, kepribadian, maupun penampilan selain modal ilmu yang telah dikuasai dengan baik sebagai syarat utama.
5. Penguasaan materi dan manajemen kelas merupakan hal yang sangat penting dalam rangka proses pembelajaran.
6. Pendidik harus terus memiliki tekad belajar dan menggali pengalaman dari berbagai pihak pada proses pembelajaran.
7. Praktikan dapat berinteraksi dan beradaptasi dengan seluruh keluarga besar SMK N 1 Kalasan yang akan berguna bagi praktikan dikemudian hari untuk memasuki dunia kerja yang sesungguhnya.



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

B. Saran

1. Bagi Pihak Sekolah
 - a. Sarana dan prasarana yang dimiliki sekolah sudah cukup lengkap dan hendaknya dimanfaatkan lebih baik lagi serta perawatan yang baik.
 - b. Disiplin dikalangan warga SMK N 1 Kalasan harus ditingkatkan agar pembelajaran dapat tercapai sesuai dengan tujuan yang direncanakan.
2. Bagi Pihak LPPMP UNY
 - a. Untuk pihak LPPMP, dalam melaksanakan pembekalan dan *micro teaching* hendaknya dipersiapkan lebih matang, baik dari segi tempat, jumlah mahasiswa maupun waktunya.
 - b. Perlu adanya koordinasi yang lebih baik lagi dalam penanganan kegiatan PPL
3. Bagi Pihak Mahasiswa

Mampu menjaga nama baik almamater dan kekompakkan antar anggota tim PPL.



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN
Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

DAFTAR PUSTAKA

- Rohmad Wahab, dkk. 2015. *Panduan PPL 2015*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- TIM PPL UNY. 2015. *Panduan PPL 2015*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ibid. 2015. *101 Menjadi Guru Sukses*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ibid. 2015. *Pengajaran Mikro*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

LAMPIRAN



FORMAT OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NPma.1

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : TANIA CHANDRA PUKUL : 09.00 WIB
NO. MAHASISWA : 12511249002 TEMPAT PRAKTIK : SMK N 1 KALASAN
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA TGL. OBSERVASI : 21-23 Februari 2015

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Kurikulum 2013
	2. Silabus	Menggunakan silabus dari pemerintah sesuai kurikulum 2013
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).	Menggunakan format RPP sesuai dngan kurikulum 2013
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Membuka pelajaran dengan mengucapkan salam
	2. Penyajian materi	Guru menyajikan materi dengan cara menjelaskan materi.
	3. Metode pembelajaran	Diskusi informatif
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa yang digunakan adalah bahasa Indonesia formal tetapi disampaikan dengan santai.
	5. Penggunaan waktu	Waktu pembelajaran hanya satu jam pelajaran tetapi digunakan dengan efektif
	6. Gerak	Bergerak dengan luwes dan tidak melakukan gerakan-gerakan yang aneh.
7. Cara memotivasi siswa	Cara memotivasi siswa dengan menanyakan materi yang sudah dipelajari sebelumnya dan memberikan contoh-contoh nyata pada kehidupan sehari-hari	

	8. Teknik bertanya	Guru bertanya dengan pertanyaan terbuka, jadi siswa bisa menjawab dengan bahasanya sendiri tetapi dalam konteks yang sama
	9. Teknik penguasaan kelas	Menguasai kelas dengan cara berbaur dengan siswa, sehingga siswa tidak segan untuk bertanya tentang hal-hal yang mereka ingin tahu atau belum jelas. Guru juga jadi mudah mengarahkan siswa untuk diajak belajar karena sudah akrab.
	10. Penggunaan media	Menggunakan power point agar siswa tidak bosan dengan hanya mendengar saja.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Mengerjakan soal latihan
	12. Menutup pelajaran	Menutup salam dengan menyampaikn kesimpulan dari pembelajaran dan mengingatkan siswa untuk mengerjakan tugas.
C	Perilaku siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Perilaku siswa di dalam kelas sopan. Awalnya siswa ramai saat guru masuk kelas, akan tetapi setelah diberi waktu untuk menyiapkan dirinya untuk belajar, siswa diam dan memperhatikan intruksi dari guru.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas sopan, saat bertemu dengan guru tetap menyapa.

Yogyakarta, 23 Februari 2015

Guru Mata Pelajaran



Dra. M.Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Mahasiswa PPL



Tania Chandra
NIM. 12511249002



FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH*)

NPma.2

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH : Kalasan, Sleman
TANGGAL : 21-23 Februari 2015

NAMA MHS. : TANIA CHANDRA
NOMOR MHS. : 12511249002
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1	Kondisi fisik sekolah	<ul style="list-style-type: none">- Kondisi terawat dan terjaga kebersihannya.- Kondisi gedung dan bengkel kerja terawat.- Sarana dan fasilitas umum memadai dan terjaga dengan baik.	<ul style="list-style-type: none">- Semua warga sekolah berpartisipasi aktif dalam menjaga lingkungan sekolah.- Setiap minggu pertama, kedua, dan ketiga diadakan kegiatan bersih sekolah setiap hari Jumat yang disebut dengan Jumat Bersih.- Setiap hari pegawai kebersihan membersihkan gedung.- Ruang aula dan ruang sidang walaupun tidak setiap hari digunakan juga dibersihkan.- Ruangan tersebut memiliki beberapa fasilitas pendukung, misalnya LCD, meja, kursi, dan AC.- Setiap bengkel kerja memiliki pegawai kebersihan yang bertanggung jawab pada kebersihan ruangan dan peralatan kerja.- Fasilitas parkir sekolah memadai dan ada petugas yang merapikan dan menjaga kendaraan siswa.- Kondisi fasilitas toilet

		<ul style="list-style-type: none"> - Penataan sekolah dan ruang kerja sudah baik. 	<ul style="list-style-type: none"> memadai dan terjaga kondisinya. - Penataan ruang guru sudah baik dengan memberi tambahan kursi tamu, meja, papan tulis, dan lemari di bagian depan ruang guru. - Ruang guru memiliki tiga pintu, satu pintu di depan, satu pintu di ujung depan, dan satu pintu di ujung bagian belakang. - Setiap guru memiliki meja dan kursi di ruang guru. - Penataan di ruang sidang sudah rapi dengan meja dan kursi yang tertata. - Di setiap meja terdapat stopkontak yang diletakkan di dalam kotak yang bisa dibuka agar kondisi meja tetap rapi.
2	Potensi siswa	<ul style="list-style-type: none"> - Mengalami peningkatan animo pendaftaran peserta didik di setiap tahun ajaran baru. - Banyak siswa yang mendapat penghargaan. - Jurusan Jasa Boga tergolong jurusan yang masih baru namun sudah menorehkan berbagai prestasi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Baik penghargaan di tingkat provinsi maupun nasional yang diselenggarakan oleh pemerintah maupun lembaga swasta. - Mendapat juara Lomba Kompetensi Siswa oleh Kriya Kulit dan Kriya Logam yang secara otomatis akan mewakili Indonsia dalam kompetisi antar negara. - Terbukti dengan adanya kerja sama dengan berbagai negara, mendapat juara dalam Lomba Kompetensi Siswa.

3	Potensi guru	<ul style="list-style-type: none"> - Sekolah melaksanakan program <i>Teaching Factory</i>. - Guru diwajibkan untuk 6 hari kerja. - Semua guru sudah sarjana. - Sekolah memiliki 98 guru. - Guru berasal dari berbagai daerah. 	<ul style="list-style-type: none"> - Merupakan salah satu program yang mengadopsi dan mengambil materi dari perusahaan yang diolah untuk dibelajarkan di sekolah. - Oleh karena itu, ada sebagian guru yang diterjunkan ke dunia industri. - Guru biasanya proaktif apabila ada undangan pelatihan dari pusat atau magang, salah satunya di P4TK. - Dalam satu tahun, sekolah mengirim guru untuk diklat hampir 117 kali. - Selain itu, sekolah mengadakan diklat secara mandiri dengan biaya Rp500.000,00 untuk setiap orang. - Setiap minggu guru harus menempuh 24 jam pelajaran dengan minimal 37.5 jam berada di sekolah. - Guru yang kekurangan jam untuk mengajar, mengambil jam tambahan di sekolah lain. - Sekolah juga memiliki beberapa guru dari sekolah lain yang mengambil jam tambahan. - Guru sudah berpangkat S1 dan S2, namun belum ada yang S3. - Terdiri dari guru PNS dan guru tidak tetap. - Guru berasal dari Gunung Kidul, Minggir, Kulon Progo, Solo, Cilacap, dan
---	--------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> - Guru memiliki berbagai macam prestasi. - Guru sudah memiliki laptop. - Guru sudah memiliki kemampuan yang memadai untuk mengajar KBM. 	<ul style="list-style-type: none"> darah lain. - Prestasi guru antara lain penghargaan Internasional, penghargaan guru berprestasi, penghargaan acara pameran karya, juaran dalam kompetisi maupun perlombaan, juara dalam lomba poster, dan lain-lain. - Walaupun jurusan Jasa Boga tergolong jurusan baru, namun empat guru sudah menjadi PNS. - Dengan dimilikinya laptop, guru mengajar dengan menggunakan <i>power point</i> dan guru bisa mengoperasikan LCD. - Guru sudah mengajar sesuai kompetensi yang dimiliki. Jika ada guru yang kurang sesuai, sekolah akan mengadakan pemerataan.
4	Potensi karyawan	<ul style="list-style-type: none"> - Karyawan berjumlah 26 orang. 	<ul style="list-style-type: none"> - Terdiri dari 5 orang PNS dan 21 orang PTT (Pegawai Tidak Tetap). - Sekolah mengajukan pegawai PTT ke Dinas supaya diangkat menjadi PNS. - Karyawan sekolah minimal berijazah SMA dengan disertai kompetensi yang dibutuhkan.
5	Fasilitas KBM, media	<ul style="list-style-type: none"> - Fasilitas KBM memadai. 	<ul style="list-style-type: none"> - Setiap kelas memiliki LCD, laptop, dan speaker. - Akan tetapi, karena guru sudah memiliki laptop masing-masing maka laptop kelas digunakan untuk keperluan lain dan sebagian disimpan.

			<ul style="list-style-type: none"> - Mempunyai 27 ruang kelas dengan 24 ruang sudah efektif digunakan dan 3 ruang masih dalam tahap pembangunan. - Kondisi ruang kelas nyaman dan kondusif. - Perawatan LCD yang kurang memadai mengakibatkan ada beberapa LCD yang rusak.
6	Perpustakaan	<ul style="list-style-type: none"> - Sekolah memiliki perpustakaan yang dikelola dengan baik. 	<ul style="list-style-type: none"> - Perpustakaan dikelola oleh pegawai yang lulus sarjana. - Pembukuan dan data buku dikelola dengan baik. - Koleksi buku cukup banyak, mulai dari majalah, Koran, novel, bacaan, buku penunjang, dan lain-lain. - Terdapat meja dan kursi yang dapat digunakan siswa untuk membaca buku di perpustakaan. - Suasana ruangan nyaman dan kondusif untuk membaca buku.
7	Laboratorium	<ul style="list-style-type: none"> - Setiap jurusan memiliki laboratorium/bengkel masing-masing. - Fasilitas laboratorium kurang memadai. 	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratorium kriya kayu, kriya tekstil, kriya keramik, dan kriya logam berada di kompleks sekolah yang ada di selatan. - Laboratorium kriya kulit, jasa boga, dan akomodasi perhotelan ada di kompleks sekolah bagian utara. - Laboratorium Akomodasi Perhotelan berupa hotel dengan standar yang baik. - Fasilitas kurang memadai untuk digunakan siswa.

		<ul style="list-style-type: none"> - Selain laboratorium jurusan, sekolah juga memiliki laboratorium komputer. 	<ul style="list-style-type: none"> - Alat manual sudah memadai, tetapi untuk alat mesin kurang memadai. - Perawatan alat tidak berkala yang menyebabkan beberapa alat mengalami kerusakan atau tidak bisa digunakan dengan baik. - Sekolah memiliki tiga laboratorium komputer dengan jumlah komputer yang memadai untuk setiap siswa. - Salah satunya terkonsep dengan empat meja yang dijadikan satu dengan kursi putar. - Setiap siswa memiliki <i>username</i> dan kode masing-masing.
8	Bimbingan konseling	<ul style="list-style-type: none"> - Struktur organisasi yang digunakan adalah telah terintegrasi dengan warga sekolah yang lain. - Pembuatan program BK mengacu pada Kurikulum 2013. - BK memiliki jam masuk kelas yaitu 1 jam mata pelajaran (45 menit) setiap minggunya. - Terdapat fasilitas untuk menunjang layanan BK. 	<ul style="list-style-type: none"> - Personil yang terlibat dalam penanganan BK berjumlah 5 orang guru BK, terdiri dari satu orang sebagai koordinator guru BK dan 4 guru BK. - Pembuatan program BK mengacu pada Kurikulum 2013 yaitu dibuat tiap semester, dibuat pula program tiap bulan dan minggu. - Fasilitas untuk menunjang layanan BK antara lain ruang BK yang di dalamnya terdapat ruang kerja, ruang konseling, ruang bimbingan kelompok, lemari arsip, meja, kursi, komputer dan ruang

		<ul style="list-style-type: none"> - Layanan Bimbingan dan Konseling yang dilaksanakan meliputi 4 bidang. - BK juga melayani masalah yang dihadapi siswa. - Untuk kelanjutan studi atau karir BK menyediakan informasi mengenai perguruan tinggi maupun penyaluran pekerjaan. - Dalam pelaksanaan bimbingan dan konseling, guru BK bekerja sama dengan polisi, BKKBN, BNN, dan Psikolog. 	<p> tamu.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Layanan Bimbingan dan Konseling yang dilaksanakan meliputi 4 bidang yaitu layanan pribadi, layanan sosial, layanan belajar, dan layanan karir. - Masalah yang dihadapi siswa antara lain masalah keluarga, masalah belajar terkait dengan pemilihan jurusan yang kurang tepat, dan masalah dengan pacar. - BK juga membantu siswa dalam pencarian beasiswa pendidikan.
9	Bimbingan belajar	<ul style="list-style-type: none"> - Sekolah memiliki bimbingan belajar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diantaranya dengan mengadakan kegiatan les sore atau jam tambahan untuk siswa yang kurang memahami materi yang disampaikan.
10	Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, basket, drumband, dsb)	<ul style="list-style-type: none"> - Sekolah memiliki berbagai macam kegiatan ekstrakurikuler. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diantaranya yaitu PMR, Pecinta Alam, Rohis, Seni Tari, Karate, Taekwondo, Bahasa Jerman, Bola Voly, Bola Basket. - Semua fasilitas kegiatan ekstrakurikuler lengkap, memadai dan dalam keadaan baik. - Siswa sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ekstrakurikuler di sekolah.
11	Organisasi dan fasilitas OSIS	<ul style="list-style-type: none"> - Organisasi OSIS berjalan dengan baik. 	<ul style="list-style-type: none"> - Siswa sangat bertanggung jawab pada apa yang

		<ul style="list-style-type: none"> - Struktur organisasi terkelola dengan baik. - Kegiatan rutin terlaksana dengan baik. - Semua sarana dan prasarana memadai dan dalam kondisi yang baik. - Selalu ada perekrutan anggota baru di setiap tahun ajaran baru. 	<p>menjadi tugasnya.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Setiap siswa menjalin komunikasi dan kerja sama yang baik. - Diantaranya yaitu kegiatan Kartinian, kegiatan <i>classmeeting</i>.
12	Organisasi dan fasilitas UKS	<ul style="list-style-type: none"> - Organisasi berjalan dengan baik. - Obat-obatan dan fasilitas tersedia dengan lengkap di ruang UKS. - Di setiap jurusan juga dilengkapi dengan obat-obatan apabila terjadi kecelakaan kerja atau jika ada siswa yang sakit. - Bekerja sama dengan instansi kesehatan. - Namun, saat ini ruangan berkurang karena adanya desakan untuk membangun bangunan lain. 	<ul style="list-style-type: none"> - Namun, penanganan utama tetap berada di Ruang UKS pusat. - Setiap dua minggu sekali ada dokter dari BSM (Bulan Sabit Merah) yang datang ke sekolah untuk membantu dan mengecek keadaan penanganan di sekolah.
13	Karya Tulis Ilmiah Remaja	<ul style="list-style-type: none"> - Organisasi ini kurang berjalan dengan baik karena kurangnya minat siswa dan kurangnya pengelolaan dari guru. - KIR diadakan hanya ketika ada keperluan saja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Misalnya ketika ada kompetisi KIR, sehingga sekolah hanya membentuk organisasi yang sifatnya sementara.
14	Karya Ilmiah oleh Guru	<ul style="list-style-type: none"> - Guru rata-rata berpangkat 4A. 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk mencapai pangkat 4B, guru harus membuat karya ilmiah sebagai syarat untuk kenaikan pangkat.

			<ul style="list-style-type: none"> - Oleh karena itu, sekolah sering mengadakan pelatihan PTK dengan bekerjasama instansi lain. - Selama ini baru ada satu karya ilmiah guru, yaitu Proses Pembelajaran Boga yang masuk dalam tingkat Nasional di Bandung.
15	Koperasi siswa	<ul style="list-style-type: none"> - Koperasi dikelola dengan baik. - Barang yang disediakan koperasi lumayan lengkap. - Pengelola mendatangkan pegawai dari luar untuk menjalankan koperasi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Misalnya seragam sekolah, topi sekolah, makanan, minuman, alat tulis, dan lain-lain. - Hal ini bertujuan agar siswa tidak ketergantungan menjaga koperasi dan bisa berkonsentrasi pada belajarnya.
16	Tempat ibadah	<ul style="list-style-type: none"> - Tempat ibadah yang dulu berupa mushola sekarang sudah dibangun kembali menjadi masjid. 	<ul style="list-style-type: none"> - Masjid berada di bagian belakang. - Masjid terdiri dari dua lantai. Lantai pertama untuk <i>basecamp</i> mahasiswa PPL dan lantai kedua sebagai masjid. - Di dalam masjid terdapat sajadah dan mukena untuk perempuan. - Tempat wudhu laki-laki berada di sebelah kanan dan tempat wudhu putri ada di sebelah kiri.
17	Kesehatan lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> - Merupakan sekolah yang berwawasan Adiwiyata. - Setiap ruangan memiliki tempat sampah. - Setiap hari petugas kebersihan membersihkan 	<ul style="list-style-type: none"> - Sekolah memiliki pohon yang rindang dan taman. - Setiap pagi petugas mengumpulkan sampah untuk dibuang ke satu tempat pengumpulan sampah.

		lingkungan sekolah.	
18	Lain-lain	<ul style="list-style-type: none"> - Kepala sekolah memiliki lima wakil dalam tata kerja. - Bagian sarana dan prasarana dibagi menjadi 3 bagian. - Tahun 2015 sekolah memiliki beberapa sasaran mutu. - Saat ini sedang diadakan pengembangan sekolah. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lima wakil tersebut adalah wakil kepala kurikulum, wakil kepala sarpras, wakil kepala kesiswaan, wakil kepala humas hubin, dan wakil kepala SDM. - Tiga bagian tersebut adalah bagian perlengkapan rumah tangga, lingkungan hidup, bangunan dan perabot. - Diantaranya yaitu terpenuhinya sarana praktik <i>kitchen</i> jurusan Akomodasi Perhotelan sejumlah satu unit, terpenuhinya sarana praktik kriya Kulit. - Baik sebagai sekolah rujukan, tempat uji kompetensi, dan tempat sertifikasi yang tentunya didukung dengan fasilitas yang lengkap. - Merupakan sekolah RSBI (Rujukan Sekolah Bertaraf Internasional). - Sekolah mengembangkan Sekolah Berbasis Budaya dan Sekolah Ramah Anak. - Sekolah mengembangkan "AQUEL" yang merupakan usaha kriya kulit memproduksi berbagai macam kerajinan kulit seperti tas dan sepatu yang bahkan sampai diekspor ke luar negeri. - Sekolah juga membangun LSM (Lembaga Sertifikasi

		<ul style="list-style-type: none"> - Selain terdapat LCD dan <i>speaker</i> di setiap kelas, sekolah juga memiliki <i>jenset</i>. - Sekolah menggunakan Kurikulum 2013. - Sekolah mengadakan kerja sama dengan beberapa negara tetangga. - Sekolah mengadakan kegiatan evaluasi. - Sekolah memiliki ciri tersendiri. - Sekolah peduli dengan masyarakat. 	<p>Profesi).</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Jenset</i> akan digunakan apabila terjadi pemadaman listrik. - Oleh sebab itu, sekolah ditunjuk oleh Dinas Pendidikan Sleman untuk mewakili dalam ujian Nasional berbasis <i>online</i>. - Silabus untuk mata pelajaran kelompok produktif belum ada. Oleh karena itu, sekolah mengacu pada SKKN/SKN. - Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar menggunakan draft dari P4TK karena draft resmi belum ada. - Bekerja sama dengan Thailand, Korea, Cina, Malaysia. - Bahkan ada guru dari Korea bernama Mr. Coe yang mengajar di jurusan keramik selama dua tahun. - Diadakan keseharian, setiap minggu, setiap bulan, saat rapat koordinasi. - Guru diajak musyawarah bersama mengenai program yang akan dilaksanakan. - Sekolah memiliki ciri khas budaya sendiri yang membedakan dengan sekolah lain. Misalnya suasana yang nyaman dan bersahabat, memiliki iklim kekeluargaan. - Sekolah mengadakan kegiatan yang melibatkan masyarakat. Diantaranya pelatihan
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			membatik, menjahit, membuat mebel atau ukir, pelatihan memasak di Kulon Progo., dan lain-lain.
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------

*) Catatan : sebagai bahan penyusunan program kerja PPL

Yogyakarta, 23 Februari 2015

Koordinator PPL Sekolah/Instansi



Yusuf Suprivanto, S.Pd
NIP. 19710320 199512 1 003

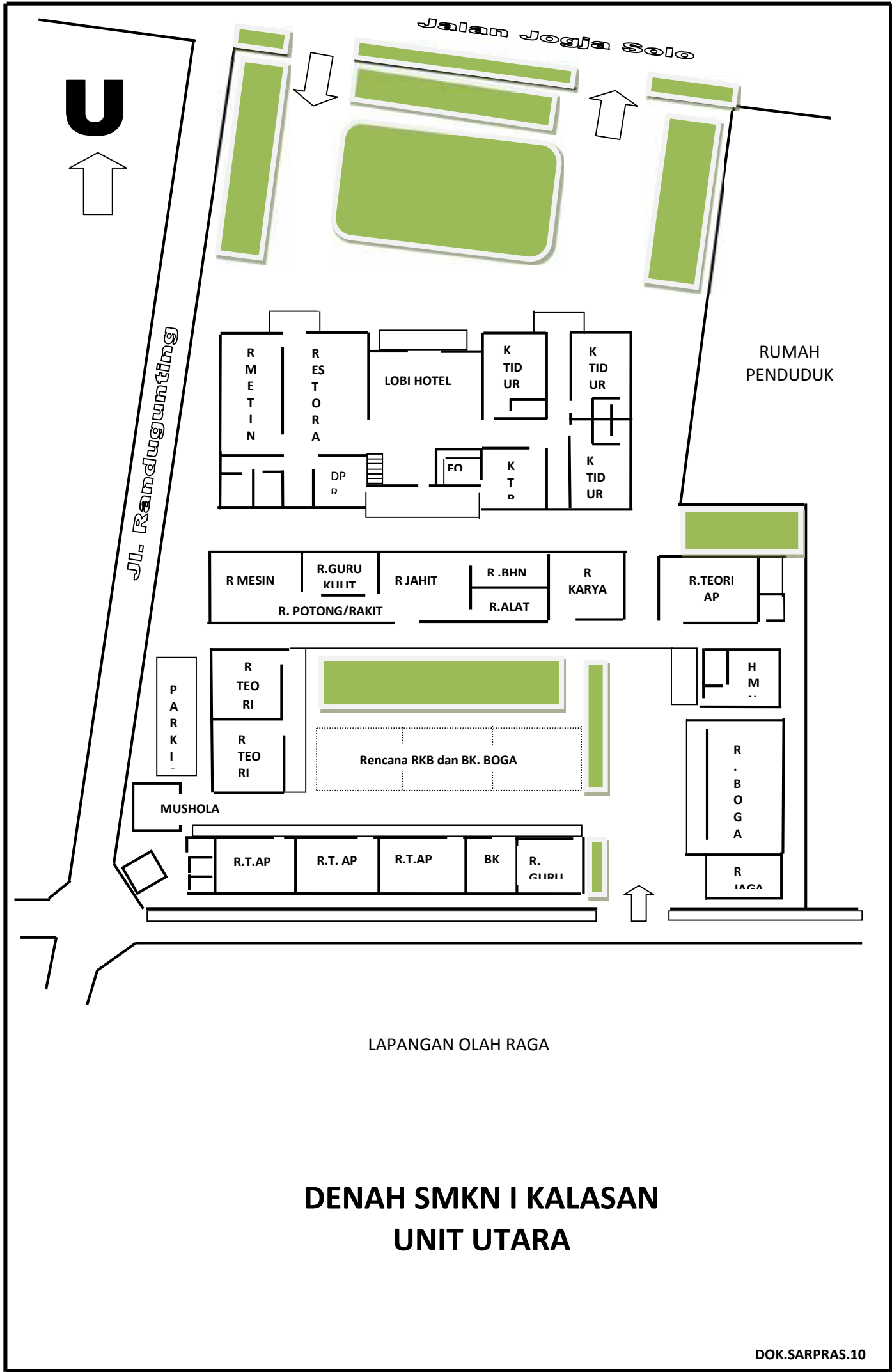
Mahasiswa PPL



Tania Chandra
NIM. 12511249002

SUSUNAN ORGANISASI
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN UNY 2015
DI SMK NEGERI I KALASAN

- Penasehat : **Kepala Sekolah SMK Negeri I Kalasan**
Drs. Mohammad Efendi, M.M
Dosen Pembimbing Lapangan
Sutriyati Purwanti, M.Si
Koordinator PPL SMK N I Kalasan
Yusuf Supriyanto, S.Pd.,M.Ds.
- Ketua : Fajar Hidayat
- Wakil Ketua : Eko Andre Yanto
- Sekretaris : Amalia Zulfa Junikasari
Amprol Hidayah
- Bendahara : Tania Chandra
Atina Hidayah
- Sie Humas : Arif Bagus Yulianto
Ndaru Ardi Pratama
- Anggota : Ernie Ulviatun
Fitri Ningsih
Adelia Luri Purwanjani
Retno Fauziah
Rizki Ratnawati Hartami Putri
Sundari
Yuswita Yekti
Agus Nugroho
Septian Ardy Saputra
Dian Rakhmawati
Gocik Pangastika
Ricky A Surbakti



DENAH SMK NEGERI I KALASAN





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

F04
 UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah/ Lembaga : SMK Negeri 1 Kalasan
 Alamat Sekolah/ Lembaga : Jl. Randugunting, Taman martani, kalasan, Sleman Fax./ Telp. Sekolah/Lembaga :
 Nama DPL PPL/ Magang III : Sutriyati, Purwanti, M.Si
 Prodi / Fakultas DPL PPL/ Magang III : Pendidikan Teknik Boga / FT
 Jumlah Mahasiswa PPL/ Magang III : 4 orang

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL/ Magang III
1	15/8 2015		Monitoring persiapan mengajar		
2	3/9 2015		Monitoring pelaksanaan mengajar		
3	4/9 2015		Monitoring pelaksanaan mengajar		
4	11/9-2015		Penarikan PPL		

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.



Mengetahui,
 Kepala Sekolah / Lembaga

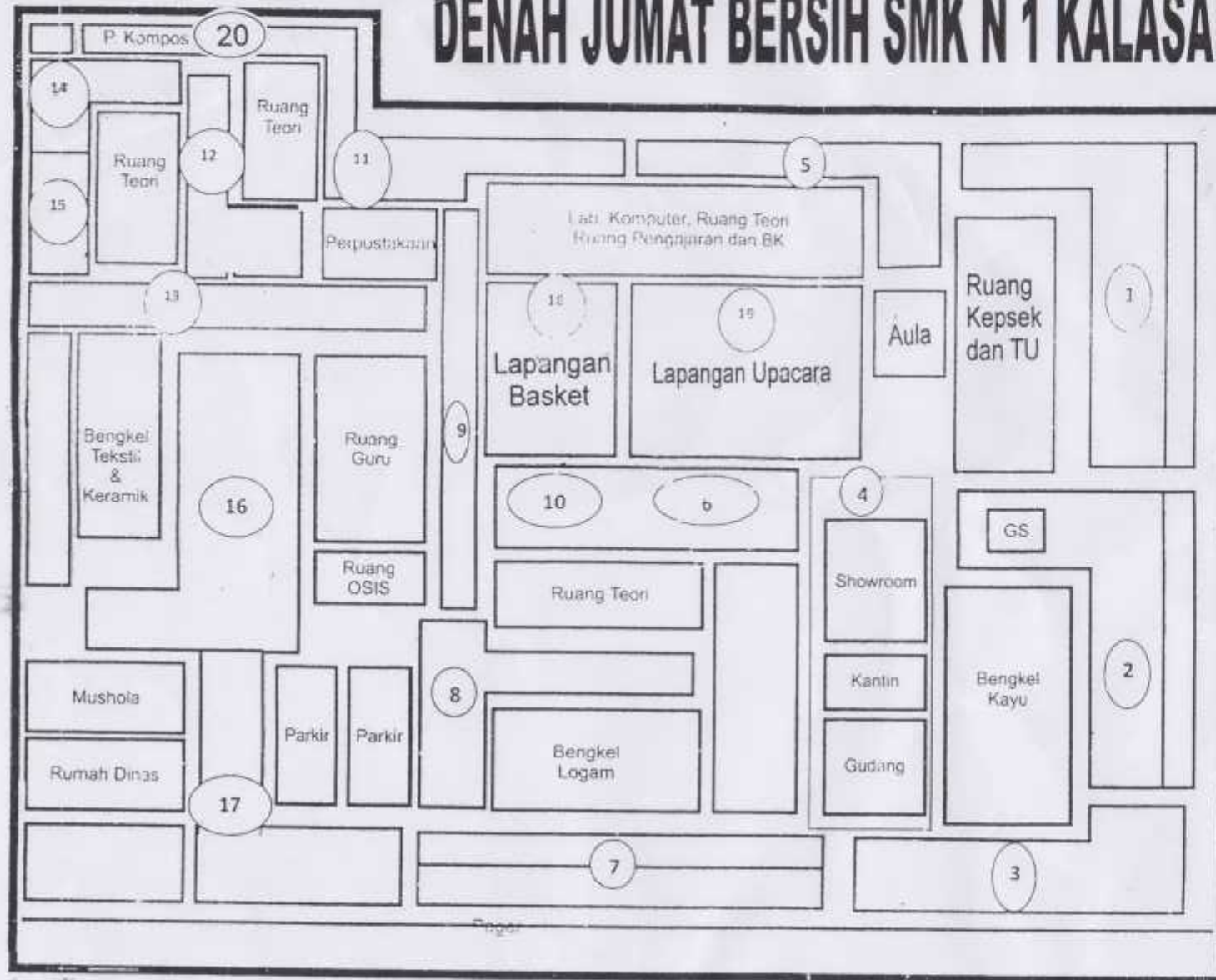
kalasan 11 September 2015
 Mhs PPL/ Magang III Prodi

Tania Chandra

Dra. M. Th. Wulaningtyas

Wali Kelas XI JB B

DENAH JUMAT BERSIH SMK N 1 KALASAN



KETERANGAN

1. Kelas X AP A area 18
2. Kelas X AP B area 19
3. Kelas X JBA area GU
4. Kelas X JB B area GU
5. Kelas X KY A area 1
6. Kelas X KY B area 2
7. Kelas X TA area 5
8. Kelas X TB area 16
9. Kelas X KRM area 4
10. Kelas X KLT area 6
11. Kelas X LGM area 7
12. Kelas XI AP A area 10
13. Kelas XI AP B area 12
14. Kelas XI JB A area 11
15. Kelas XI JB B area 20
16. Kelas XI KY A area 14
17. Kelas XI KY B area 15
18. Kelas XI TA area 9
19. Kelas XI TB area 17
20. Kelas XI KRM area 13
21. Kelas XI KLT area 3
22. Kelas XI LGM area 8

CATATAN

1. Kelas XII Membersihkan Bengkel masing-masing.
2. Jumat Bersih dibimbing oleh Wali kelas.
3. Jadwal bisa berubah disesuaikan dengan kebhth
4. Terima kasih atas kerja samanya semoga menjad fahala kita amin.

KALENDER PENDIDIKAN SMK NEGERI 1 KALASAN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

	JULI 2015	AGUSTUS 2015	SEPTEMBER 2015	OKTOBER 2015	
MINGGU	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	 PPDB (1-6 Juli 2015)
SENIN	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	 Libur semester (29 Des s.d 3 Jan 2015, 29 Juni s.d. 11 Juli 2015)
SELASA	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	 Libur Kenaikan Kelas (27 Juni - 16 Juli 2016)
RABU	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	 Libur awal/akhir Ramadhan dan Idul Fitri (21 Juli sd 5 Agustus 2015)
KAMIS	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	 Hari pertama masuk sekolah (27 - 29 Juli 2015) (MOS dan Pendidikan Karakter)
JUM'AT	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	 HUT RI (17-8-'15), Haornas (9 September '15)
SABTU	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	 Hari Raya Idul Adha (24 September '15), Tahun Baru Hijriah (14 Oktober 2015)
MINGGU	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	 Tahun Baru Masehi (1 Januari 2016)
SENIN	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	 Ul. tengah semester (28 Sep - 6 Okt 15, 21 - 26 Mrt 16)
SELASA	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23	 Ulangan akhir semester (30 Nov - 8 Des. 2015)
RABU	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	 Ulangan kenaikan kelas (6 - 13 Juni 2016)
KAMIS	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	 Qurban di Sekolah (26 September 2015)
JUM'AT	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	 Ulang tahun SMK N 1 Kalasan (26 Oktober 2015)
SABTU	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	 Penerimaan Raport (19 Des. 2015, 25 Juni 2016)
MINGGU	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	 Ujian Sekolah Tulis (14 - 19 Maret 2016)
SENIN	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	 Ujian Sekolah Praktik (21 - 26 Maret 2016)
SELASA	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	 Ujian Nasional Utama (11 - 14 April 2016)
RABU	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	 Unas Susulan (18 - 21 April 2016)
KAMIS	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	 Hardiknas (2 Mei 2016)
JUM'AT	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24	
SABTU	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	
MINGGU	3 10 17 24 31				
SENIN	4 11 18 25				
SELASA	5 12 19 26				
RABU	6 13 20 27				
KAMIS	7 14 21 28				
JUM'AT	1 8 15 22 29				
SABTU	2 9 16 23 30				

Keterangan :

- 1 - 6 Juli 2015 : PPDB
- 27 s.d. 29 Juli 2015 : Hari pertama masuk sekolah / MOS
- 13 s.d. 16 Juli 2015 : Hari libur akhir Ramadhan
- 17, 18 Juli 2015 : Hari Raya Idhul Fitri
- 20 s.d. 25 Juli 2015 : Hari Libur Idhul Fitri
- 17 Agustus 2015 : HUT RI
- 9 September 2015 : Hari Olahraga Nasional
- 24 September 2015 : Hari Raya Idhul Adha
- 26 September 2015 : Qurban di sekolah
- 14 Oktober 2015 : Tahun Baru Hijriyah
- 28 September s.d. 6 Oktober 2015 : Ulangan Tengah Semester
- 26 Oktober 2015 : Ulang Tahun Hari jadi SMK N 1 Kalasan
- 25 November 2015 : Hari Guru Nasional
- 30 November s.d. 8 Desember 2015 : Ulangan Akhir Semester
- 19 Desember 2015 : Pembagian Raport
- 21 Des. 2015 s.d. 2 Jan 2016 : Libur Akhir Semester
- 2 Januari 2016; 16 Juni 2016 : Pembagian Tugas Guru

JUMLAH MINGGU EFEKTIF :

Semester 1

Juli	1
Agustus	4
September	4
Oktober	4
November	4
Desember	1

Minggu Efektif 18

Semester 2

Januari	4
Februari	4
Maret	3
April	2
Mei	4
Juni	1

Minggu Efektif 18

Kegiatan ekstrakurikuler pramuka dilaksanakan setiap hari Ju'mat
Kegiatan ekstrakurikuler yang lain menyesuaikan
Pertemuan Komite Sekolah menyesuaikan kondisi

- 15 - 27 Februari 2016 : Uji Kompetensi Produktif
- 21 s.d. 26 Maret 2016 : Ulangan Tengah Semester
- 14 s.d. 19 Maret 2016 : Usek Tulis
- 21 s.d. 26 Maret 2016 : Usek Praktik
- 11 - 14 April 2016 : Unas Utama
- 18 - 21 April 2016 : Unas Susulan
- 2 Mei 2016 : Hardiknas
- 15 Mei 2016 : Hari Jadi Kab. Sleman
- 6 - 13 Juni 2016 : Ulangan Kenaikan Kelas
- 25 Juni 2016 : Pembagian Raport
- 27 Juni s.d. 16 Juli 2016 : Libur Kenaikan Kelas
29. Keterangan Libur Umum :
Hari Idul Fitri/Adha, HUT RI, Tahun Baru Hijriah, Hari Guru Nasional, Hari Natal, Tahun Baru Masehi, Hari Buruh Nasional.
30. Libur Umum Nasional lainnya:
Maulud Nabi, Tahun Baru Imlek, Hari Raya Nyepi, Wafatnya Yesus K, Kenaikan Yesus K, Hari Waisak, Isro' Mi'roj
Mengikuti kalender nasional lainnya

Penggunaan Pakaian Tradisional

- 31 Agustus 2015 : Keistimewaan DIY
- 20 Maret 2016 : Berdirinya Ngayogyakarta
- 15 Mei 2016 : Berdirinya Kabupaten Sleman

Kalasan, 27 Juli 2015
Kepala SMK Negeri 1 Kalasan



Drs. MOHAMMAD EFENDI, MM
NIP. 19620704 199003 1 006

JADWAL WAKTU PEMBELAJARAN
SEMESTER SATU/GAZAL SMK NEGERI 1 KALASAN
 TAHUN PELAJARAN 2015/2016

SENIN		
*	07.00 - 07.45	UPACARA BRIFING
*	07.45 - 08.00	
1	08.00 - 08.45	
2	08.45 - 09.30	
3	09.30 - 10.15	
4	10.15 - 11.00	
5	11.00 - 11.45 20"	
6	12.05 - 12.50	
7	12.50 - 13.35	
8	13.35 - 14.20	

SELASA, RABU DAN KAMIS		
1	07.00 - 07.45	
2	07.45- 08.30	
3	08.30 - 09.15	
4	09.15 - 10.00 15 "	
5	10.15 - 11.00	
6	11.00 - 11.45	
7	11.45 - 12.30 20"	
8	12.50 -13.35	
9	13.35 - 14.20	

JUM'AT		
*	07.00 - 07.20	JUM'AT BERSIH/TAQWA
1	07.20 - 08.00	
2	08.00 - 08.40	
3	08.40 - 09.20	
4	09.20 - 10.00 15"	
5	10.15 - 10.55	
6	10.55 - 11.35	

SABTU		
1	07.00 - 07.45	
2	07.45- 08.30	
3	08.30 - 09.15	
4	09.15 - 10.00 15 "	
5	10.15 - 11.00	
6	11.00 - 11.45 20"	
7	12.05 - 12.50	
8	12.50 -13.35	
9	13.35 - 14.20	

JADWAL TUGAS GURU

SEMESTER SATU TAHUN PELAJARAN 2015/2016

NO KODE GURU : 150

NAMA GURU : Dra. M. Th. Wulaningtyas

JUMLAH JAM : 26 / Minggu

JAM	SENIN		JAM		SELASA		RABU		KAMIS		JUMAT		SABTU				
	KL	MAPEL	KE	R	KL	MAPEL	R	KL	MAPEL	R	KL	MAPEL	R	KL	MAPEL	R	
	UPACARA, BRIFING										JUM'AT BRSH/TAQWA						
1			1		XI.JB.A	P2MI	B	XI.JB.A	SH	B			1	X.JB.B	SH	B	
2			2		XI.JB.A	P2MI	B	XI.JB.A	SH	B			2	X.JB.B	SH	B	
3			3		XI.JB.A	P2MK	B						3	X.JB.B	BD	B	
4	XI.JB.A	P2MI	4	18/B	XI.JB.A	P2MK	B						4	X.JB.B	BD	B	
5	XI.JB.A	P2MI	5	18/B	ISTIRAHAT			ISTIRAHAT			ISTIRAHAT			ISTIRAHAT			
	ISTIRAHAT				XI.JB.A	P2MK	B						5	X.JB.B	BD	B	
6	XI.JB.A	P2MI	6	18/B	XI.JB.A	P2MK	B						6	X.JB.B	BD	B	
7	XI.JB.A	P2MI	7	18/B	XI.JB.A	P2MK	B							ISTIRAHAT			
8	XI.JB.A	P2MI	8	18/B	ISTIRAHAT			ISTIRAHAT			ISTIRAHAT			7	X.JB.B	BD	B
			8		XI.JB.A	P2MK	B						8	X.JB.B	BD	B	
			9		XI.JB.A	P2MK	B						9	X.JB.B	BD	B	

Kalasan, 27 Juli 2015
 Kepala SMK Negeri 1 Kalasan

 Drs. MOHAMMAD EFENDI, MM
 NIP. 19620704 199003 1 005




MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

TAHUN 2015

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan

ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman

GURU PEMBIMBING : Dra. M. Th. Wulaningtyas

NAMA MAHASISWA : TANIA CHANDRA

NIM : 12511249002

FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga

DOSEN PEMBIMBING : Sutriyati Purwanti.M.Si

NO.	PROGRAM/ KEGIATAN PPL	JUMLAH JAM PER MINGGU						JUMLAH JAM
		FEBRUARI	AGUSTUS			SEPTEMBER		
		IV	II	III	IV	I	II	
1.	Penerjunan PPL	3						3
2.	Observasi Sekolah	9						9
3.	Mengajar “Boga Dasar” kelas X Jasa Boga B							
	a. Persiapan							
	1.) Observasi		6					6
	2.) Konsultasi dengan guru pembimbing		2					2
	3.) Pembagian mata pelajaran yang akan diampu oleh praktikan dan pengarahan mengajar		1					1
	4.) Pembagian jadwal mengajar		1					1
	5.) Membuat RPP BD		3	3	3			9
	6.) Menyiapkan Materi BD yang akan disampaikan		5	5	5			15
	7.) Menyiapkan media pembelajaran untuk mata pelajaran BD		6	6	6			18
	8.) Konsultasi RPP mata pelajaran BD dengan guru Pembimbing		1	1	1			3
	9.) Perbaiki RPP dan Materi		2	2	2			6



MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

TAHUN 2015

Universitas Negeri Yogyakarta

	b. Pelaksanaan							
	1.) Melaksanakan KBM Boga Dasar		6	6	6			18
	c. Evaluasi							
	1.) Konsultasi dengan guru pembimbing tentang materi yang telah diberikan.		1	1	1			3
4.	Mengajar “Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental” Kelas XI Jasa Boga B							
	a. Persiapan							
	1.) Observasi		6					6
	2.) Konsultasi dengan guru pembimbing			2				2
	3.) Membuat RPP P2MK			3	3			6
	4.) Menyiapkan materi P2MK yang akan disampaikan			3	3			6
	5.) Membuat Jobsheet Pratikum P2MK			3	3			6
	6.) Konsultasi RPP mata pelajaran P2MK			2	2			4
	7.) Perbaiki RPP dan Materi			1	1			2
	8.) Konsultasi RPP			1	1			2
	b. Pelaksanaan							
	1.) Melaksanakan KBM P2MK				6	6		12
	c. Evaluasi							
	1.) Konsultasi pada guru pembimbing tentang materi yang telah diberikan				1	1		2
5.	Membuat soal dan kunci jawaban		2	2	2			6
6.	Menilai tugas-tugas siswa		2	2	2			6
7.	Piket ruang guru selatan dan utara		6	6	6	6		24
8.	Inventaris alat-alat dapur				12			12
9.	Jum'at Bersih		0,5	0,5	0,5	0,5		2



MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

TAHUN 2015

Universitas Negeri Yogyakarta

10.	Pendampingan Latihan Upacara Bendera				2			2
11.	Merakap semua nilai siswa					3		3
12.	Membuat Laporan PPL Individu						20	20
Jumlah								217 jam

Mengetahui,
Kepala Sekolah

SMK N 1 Kalasan



Drs. Mohammad Effendi

NIP. 19620704 199003 1 006

Dosen Pembimbing Lapangan

Sutriyati Purwanti, M.Si.

NIP. 19611216198803 2 001

Mahasiswa

Tania Chandra

NIM.12511249002



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2015/2016**

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. M. Th. Wulaningtyas

NAMA MAHASISWA : TANIA CHANDRA
NIM : 12511249002
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Sutriyati Purwanti,M.Si.

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Sabtu, 21 Februari 2015	Penerimaan mahasiswa PPL oleh pihak sekolah SMKN 1 Kalasan	20 mahasiswa PPL UNY telah diterima di SMK N 1 Kalasan.		
2.	Senin, 23 Februari 2015	Observasi	1. Mahasiswa melakukan observasi dilingkungan sekolah 2. Mahasiswa melakukan observasi dikelas,melihat guru mengajar dan melihat suasana kelas saat KBM berlangsung		
3.	Senin,10 Agustus 2015	1. Upacara Bendera 2. Konsultasi dengan guru pembimbing	1. Upacara bendera 2. Mengetahui mata pelajaran yang akan di ajarkan 3. Mengetahui jadwal pelajaran guru pembimbing 4. Mendapatkan silabus	-	-



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2015/2016

4.	Selasa,11 Agustus 2015	Membuat RPP dan materi untuk merngajar	1. RPP Boga Dasar 2. Materi Boga Dasar	Susah mencari materi boga dasar.	Mencari materi boga dasar dari internet dan refrensi materi kuliah.
5.	Rabu,12 Agustus 2015	Menyiapkan media pembelajaran	1. Membuat powerpoint mata pelajaran boga dasar	Susah mencari materi boga dasar.	Menggunakan video tentang peralatan memasak
6.	Kamis,13 Agustus 2015	Konsultasi RPP boga dasar dengan guru pembimbing	1. Guru pembimbing memberikan arahan RPP yang belum benar.	Kesalahan dalam penulisan	Memperbaiki RPP
7.	Jumat,14 Agustus 2015	Jumat bersih	Mendampingi peserta didik membersihkan lingkungan sekolah		
8.	Sabtu,15 Agustus 2015	PPL	1. Mengajar Boga Dasar dengan materi peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) di kelas X JB B. 2. Menggunakan metode pembelajaran <i>jigsaw</i> 3. Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi. 4. Kegiatan penutup pelajaran dengan memberikan post test.	1. Pertanyaan peserta didik yang tidak sesuai dengan materi yang diajarkan. 2. Proses diskusi terlalu lama.	1. Menjelaskan batasan-batasan materi yang disampaikan. 2. Membatasi waktu diskusi.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2015/2016

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan



Drs. Mohammad Effendi
NIP. 19620704 199003 1 006

Dosen Pembimbing Lapangan

Sutriyati Purwanti, M.Si.
NIP. 19611216198803 2 001

Mahasiswa

Tania Chandra
NIM.12511249002



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2015/2016**

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting,
Tamanmartani, Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. M. Th. Wulaningtyas

NAMA MAHASISWA : TANIA CHANDRA
NIM : 12511249002
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Sutriyati Purwanti,M.Si.

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin,17 Agustus 2015	Upacara 17 Agustus	Upacara 17 Agustus		
2.	Selasa, 18 Agustus 2015	Observasi	1. Melihat guru pembimbing mengajar pratikum pengolahan dan penyajian makanan kontinental, menganalisis situasi dan kondisi kelas disaat pelajaran praktik.		
2.	Rabu, 19 Agustus 2015	1. RPP	1. Membuat rencana pembelajaran Boga Dasar 2. Menyiapkan materi yang akan disampaikan)		
3.	Kamis, 20 Agustus 2015	1. RPP 2. Piket	1. Membuat perencanaan pembelajaran P2MK. 2. Membuat <i>jobsheet</i> untuk pratikum siswa kelas XI JB B. 3. Mengurus Perijinan siswa		
4.	Jumat,21 Agustus 2015	1. Jumat bersih 2. Konsultasi 3. RPP	1. Mengawasi peserta didik untuk membersihkan lingkungan sekolah 2. Konsultasi RPP, media,		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2015/2016

			<i>jobsheet</i> pembelajaran yang akan di sampaikan pada peserta didik		
5.	Sabtu, 22 Agustus 2015	PPL	<ol style="list-style-type: none">1. Mengajar Boga Dasar dengan materi potongan bahan makanan di kelas X JB B.2. Praktik potongan sayuran peserta didik diminta membuat 5 macam potongan sayur dan menyebutkan namanya.3. Bagi peserta didik yang mampu membuat lebih dari 5 potongan dan membuat potongan <i>barrel/turning</i> diberikan <i>reward</i>.4. Kegiatan penutup pelajaran dengan memberikan ulangan harian.	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik banyak yang keliru ukuran potongan dengan nama potongan2. Peserta didik belum mengetahui teknik membuat potongan <i>turning</i> dan <i>barrel</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Memberikan demo dan mencontohkan ukuran potongan yang benar serta namanya, memberikan konfirmasi nama potongan yang benar.2. Mendemokan teknik membuat potongan <i>turning</i> dan <i>barrel</i>.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2015/2016

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan



Drs. Mohammad Effendi
NIP. 19620704 199003 1 006

Dosen Pembimbing Lapangan

Sutriyati Purwanti, M.Si.
NIP. 19611216198803 2 001

Mahasiswa

Tania Chandra
NIM.12511249002



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2015/2016**

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting,
Tamanmartani, Kalasan,
Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. M. Th. Wulaningtyas

NAMA MAHASISWA : TANIA CHANDRA
NIM : 12511249002
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Sutriyati Purwanti,M.Si.

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 24 Agustus 2015	1. Upacara Bendera 2. Konsultasi	1. Upacara bendera 2. Memperbaiki RPP yang sudah direvisi. 3. Menyerahkan <i>jobsheet</i> yang sudah disiapkan		
4.	Selasa, 25 Agustus 2015	PPL	1. Mengajar Praktik pertama di kelas XI JB B dengan mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental (P2MK). 2. Memantau kinerja kerja peserta didik. 3. Menilai hasil pratikum peserta didik. 4. Evaluasi dengan memberikan kritik dan saran untuk hasil pratikum.	1. Kurangnya alat dan bahan yang digunakan.	1. Pembagian bahan tidak 1 resep penuh. 2. memakai alat secara bergantian.
5.	Rabu, 26 Agustus 2015	1. Inventaris alat dapur	1. Menghitung seluruh alat di bengkel Jasa Boga		



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2015/2016**

		2. RPP	2. Merapikan rak-rak di bengkel Boga 3. Membuat rencana pembelajaran Boga Dasar 4. Menyiapkan materi yang akan disampaikan)		
5.	Kamis,27 Agustus 2015	1. Piket 2. Inventaris alat dapur 3. RPP	1. Mengurus perijinan siswa. 2. Mengubah tata letak dapur agar lebih besar ruang geraknya dan lebih ergonomis. 3. Membuat perencanaan pembelajaran P2MK. 4. Membuat <i>jobsheet</i> untuk pratikum siswa kelas XI JB B.		
6.	Jumat,28 Agustus 2015	1. Jumat bersih 2. Konsultasi	1. Mengawasi peserta didik untuk membersihkan lingkungan sekolah 2. Konsultasi RPP, media, <i>jobsheet</i> pembelajaran yang akan di sampaikan pada peserta didik		
7.	Sabtu,29 Agustus 2015	PPL	1. Mengajar Boga Dasar dengan materi teknik pengolahan makanan di kelas X JB B. 2. Menggunakan metode <i>talking stick</i> 3. Peserta didik diminta		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2015/2016**

			<p>menjawab pertanyaan secara acak yang ditentukan oleh tongkat yang digilir sambil bernyanyi.</p> <p>4. Bagi peserta didik yang mampu menjawab, diberi <i>reward</i> dan bagi yang tidak bisa menjawab diberikan <i>punishment</i>.</p> <p>5. Kegiatan penutup pelajaran dengan memberikan post test dan ditutup dengan perpisahan dan sesi foto bersama.</p>		
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan



Drs. Mohammad Effendi
NIP. 19620704 199003 1 006

Dosen Pembimbing Lapangan

Sutriyati Purwanti, M.Si.
NIP. 19611216198803 2 001

Mahasiswa

Tania Chandra
NIM.12511249002



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2015/2016**

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. M. Th. Wulaningtyas

NAMA MAHASISWA : TANIA CHANDRA
NIM : 12511249002
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Sutriyati Purwanti,M.Si.

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin,31 Agustus 2015	1. Upacara Bendera 2. PPL	1. Upacara bendera dengan memakai pakaian adat jawa dalam rangka memperingati hari keistimewaan yogyakarta. 2. Memperbaiki RPP yang sudah direvisi. 3. Menyerahkan <i>jobsheet</i> yang sudah disiapkan		
2.	Selasa, 1 September 2015	PPL	1. Mengajar Praktik di kelas XI JB B dengan mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental (P2MK). 2. Memantau kinerja kerja peserta didik. 3. Menilai hasil pratikum peserta didik. 4. Evaluasi dengan memberikan kritik dan saran untuk hasil pratikum.	1. Kurangnya alat dan bahan yang digunakan.	1. Pembagian bahan tidak 1 resep penuh. 2. memakai alat secara bergantian.
3.	Rabu, 2 September	Merekap nilai	1. Merekap nilai dari tugas- tugas	1. Siswa masih	1. Meminta peserta



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2015/2016**

	2015		siswa	banyak yang belum mengumpulkan tugas .	didik untuk segera mengumpulkan
4.	Jum'at, 4 September 2015	Jumat bersih	1. Mengawasi peserta didik untuk membersihkan lingkungan sekolah		
6.	Sabtu, 5 September 2015	Piket	1. Memberikan ijin kepada peserta didik yang meminta ijin keluar lingkungan sekolah		

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan



Dosen Pembimbing Lapangan

Sutriyati Purwanti, M.Si.
NIP. 19611216198803 2 001

Mahasiswa

Tania Chandra
NIM.12511249002



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2015/2016**

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. M. Th. Wulaningtyas

NAMA MAHASISWA : TANIA CHANDRA
NIM : 12511249002
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Sutriyati Purwanti,M.Si.

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 7 September 2015	1.Upacara Bendera 2.Laporan PPL	1. Upacara bendera 2. Laporan PPL		
2.	Selasa, 8 September 2015	Laporan PPL	1. Mengerjakan laporan PPL		
3.	Rabu, 9 September 2015				
4.	Kamis, 10 September 2015				
5.	Jum'at, 11 September 2015	1. Jumat bersih 2. Upacara pelepasan	1. Mengawasi peserta didik untuk membersihkan lingkungan sekolah 2. Mengikuti upacara penarikan mahasiswa PPL di sekolah SMK N 1 Kalasan		
6.	Sabtu, 12 September 2015	1. Penyerahan Laporan	1. Menyerahkan laporan kepada guru pembimbing dan Dosen pembimbing.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2015/2016

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan



Drs. Mohammad Effendi
NIP. 19620704 199003 1 006

Dosen Pembimbing Lapangan

Sutriyati Purwanti, M.Si.
NIP. 19611216198803 2 001

Mahasiswa

Tania Chandra
NIM.12511249002

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
MATA PELAJARAN BOGA DASAR

KELAS X

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran 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. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak) 3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan 3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan 3.4. Menjelaskan berbagai teknik pengolahan makanan 3.5. Menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya 3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas dari lipatan daun. 3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah. 3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia 3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (pesawat masak) 4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan 4.3. Membuat potongan bahan makanan 4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan 4.5. Membuat garnish makanan dan minuman 4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun 4.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah 4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia 4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia

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

KELAS XI

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan continental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental 3.2. Menganalisis kaldu (stock) 3.3. Membedakan saus (sauce) dan turunannya 3.4. Menganalisis makanan pembuka (appetizer) 3.5. Menganalisis salad 3.6. Mendeskripsikan Sandwich 3.7. Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur 3.8. Mendeskripsikan hidangan dari pasta 3.9. Mendeskripsikan hidangan dari unggas 3.10. Mendeskripsikan hidangan dari daging 3.11. Mendeskripsikan hidangan dari sea food 3.12. Menganalisis makanan penutup (dessert)
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Mengklasifikasi berbagai menu makanan continental berdasarkan karakteristiknya 4.2. Membuat kaldu (stock) 4.3. Membuat Saus (sauce) turunannya 4.4. Membuat makanan pembuka (appetizer) 4.5. Menyiapkan salad 4.6. Membuat Sandwiches 4.7. Membuat hidangan dari sayuran dan telur 4.8. Membuat hidangan dari pasta 4.9. Membuat hidangan dari unggas 4.10. Membuat hidangan dari daging 4.11. Membuat hidangan dari sea food 4.12. Membuat makanan penutup (dessert)

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas/ Semester : X/1 dan 2
 Kompetensi Inti :

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) • Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak) 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Alat – alat memasak dan pesawat memasak <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, , cara menggunakan, cara perawatan dan apakah ada hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber • Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Alat masak dan pesawat memasak • Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) • Macam – macam Peralatan persiapan pengolahan makanan • Macam – macam Pesawat memasak

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p> <p>4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)</p>		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam-macam pesawat memasak 	<p>Tes Kinerja</p> <p>Mengoperasikan pesawat memasak</p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran</p>	<p>Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa , tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut ,tehnik membuat santan kental dan cair)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan , cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Melakukan penanganan</p>	5 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar penanganan dasar Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan Bahan Ajar penanganan dasar pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</p> <p>4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>		<p>dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 	dasar pengolahan makanan		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam</p>	Potongan bahan makanan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani Buku tentang potongan bahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan</p> <p>4.3. Membuat potongan bahan makanan</p>		<p>terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat potongan bahan makanan</p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam</p>	Teknik pengolahan makanan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan apakah ada perbedaan teknik pengolahan diantara berbagai negara <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek melakukan berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p>	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar Bahan untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan Alat praktik untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan Buku tentang berbagai teknik pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
3.4. Menjelaskan tehnik pengolahan makanan					
4.4. Melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Garnish makanan dan minuman	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara garnish makanan dan minuman <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat garnish makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Menganalisis hasil praktik membuat garnish makanan dan minuman secara berkelompok Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar tentang garnish Bahan untuk garnish makanan dan minuman Alat praktik untuk garnish makanan dan minuman Buku pembuatan garnish makanan dan minuman
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan 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 wujudimplementasi sikap kerja					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.5. Menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya		<ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
4.5. Membuat garnish makanan dan minuman					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Alas hidangan dari lipatan daun	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>	4 minggu	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Buku untuk pembuatan alas hidangan dari lipatan daun
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan 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					
3.6. Mendeskripsikan jenis,					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun</p> <p>4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p>Wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	<p>6 minggu</p>	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Buku untuk pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
3.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan 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	Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan bumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan turunannya Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar bumbu dasar dan turunannya Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya Bahan bumbu dasar Indonesia Alat praktik pembuatan bumbu dasar Indonesia

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sikap kerja		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia					
4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Sambal pada makanan Indonesia <ul style="list-style-type: none"> Pengertian sambal Klasifikasi sambal Macam – macam sambal Tehnik pembuatan sambal 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang sambal pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan sambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar sambal pada masakan Indonesia Bahan praktik pembuatan sambal Alat praktik pembuatan sambal Bahan ajar sambal Indonesia
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alat – alat yang digunakan untuk membuat sambal • Persiapan pembuatan sambal • Tehnik pembuatan macam – macam sambal • Langkah – langkah pembuatan macam – macam sambal <p>Kiat – kiat membuat macam – macam sambal</p>	<p>pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan Indonesia • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>		
3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia					
4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia					

SILABUS

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

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

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

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

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

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

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.1 Menganalisis salad		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad 			
4.5. Menyiapkan salad		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat salad Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat salad 			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	3.2 Sandwich 3.3 Pembuatan Sandwich	Mengamati 3.4 Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Sandwich Menanya 3.5 Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan Sandwich serta apakah pada pola makanan tradisional Indonesia mengenal hidangan Sandwich	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja 3.11 membuat Sandwich	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan 			
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional		3.6 Melakukan praktik membuat Sandwich dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan			
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam		Mengasosiasi 3.7 Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi			

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

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

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

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

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

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

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

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

BOGA DASAR

**“PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN
(ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)”**



Disusun oleh:

Tania Chandra

12511249002

Guru Pembimbing: Dra. M. Th. Wulaningtyas

SMK NEGERI 1 KALASAN

2015/2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah	: SMK Negeri 1 Kalasan
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Topik	: Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
Kelas / Semester	: X Jasa Boga B/ 1
Tahun Pelajaran	: 2015/2016
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1x Pertemuan)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

- 2.1 Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 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 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
- 4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
2. Siswa dapat mengetahui fungsi dari peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
3. Siswa dapat menjelaskan macam-macam alat memasak
4. Siswa dapat menjelaskan macam-macam pesawat memasak
5. Siswa dapat menjelaskan cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak
6. Siswa dapat menjelaskan cara mengoperasikan macam-macam pesawat memasak

D. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran potongan bahan makanan ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
2. Siswa dapat mengetahui fungsi dari peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
3. Siswa dapat menjelaskan macam-macam alat memasak
4. Siswa dapat menjelaskan macam-macam pesawat memasak
5. Siswa dapat menjelaskan cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak
6. Siswa dapat menjelaskan cara mengoperasikan macam-macam pesawat memasak

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
2. Fungsi peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
3. Macam-macam alat memasak
4. Macam-macam pesawat memasak
5. Cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak
6. Cara mengoperasikan macam-macam pesawat memasak

F. Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran : Kooperative
2. Metode pembelajaran : ceramah, diskusi, dan *Jigsaw*

G. Kegiatan Pembelajaran

No	Nama Kegiatan	Alokasi Waktu
1.	Kegiatan awal : <ul style="list-style-type: none">• Guru membuka dengan salam pembuka.• Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius.• Guru mengadakan presensi kehadiran siswa.• Guru mempersiapkan peserta didik secara psikis dan fisik.• Guru dengan santun melakukan appersepsi tentang materi yang akan dilakukan hari ini.• Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan.	10 Menit
2.	Kegiatan Inti Guru membagi kelompok menjadi 7 kelompok, tiap kelompok 5 orang.	295 Menit

	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru membagikan gambar Peralatan pengolahan makanan kepada peserta didik. • Peserta didik mencermati gambar yang dibagikan. <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menjelaskan terkait tentang jalannya diskusi. • Guru memberi kesempatan peserta didik untuk menanyakan permasalahan yang terkait dengan potongan bahan makanan. • Guru menjawab dengan santun terkait dengan pertanyaan siswa. <p>Menalar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dengan bertanya peserta didik menemukan permasalahan dan pengamatan yang diberikan oleh guru. • Peserta didik berdiskusi antar teman sekelompok sesuai materi masing-masing. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil diskusi kelompok. • Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi dan dibimbing bila menemukan kesulitan. 	
<p>3.</p>	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang potongan bahan makanan. • Guru memberikan soal (<i>post test</i>) tentang potongan bahan makanan. • Siswa mengerjakan soal yang diberikan Guru • Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang potongan bahan makanan dalam kehidupan sehari-hari dan di industri. • Guru menyampaikan kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya • Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar 	<p>10 Menit</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Menyajikan lagu daerah/perjuangan • Berdoa • Salam 	
Total Waktu		315 Menit

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat :

1. LCD, laptop
2. Bahan ajar
3. Komputer / laptop /LCD

Media Pembelajaran :

1. Gambar, Buku

Sumber :

- a. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, 2008, Restoran Jilid 2
- b. Kementerian Pendidikan dan kebudayaan RI, 2013, Boga Dasar 1

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Penilaian Kompetensi Test Tulis

Guru Pembimbing



Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Kalasan, Agustus 2015

Mahasiswa PPL



Tania Chandra
NIM. 12511249002

KUNCI JAWABAN

1. *Kitchen Equipments* yaitu peralatan dapur yang besar dan berat susah untuk dipindah-pindahkan. Mechanical equipment, yaitu peralatan yang digerakan dengan mesin termasuk ke dalam kategori ini. Contoh: *stove, oven, shallow tilting pan, deep fryer, meat grinder*.
2. *Kitchen Utensils* yaitu peralatan dapur yang kecil dan umumnya dapat/mudah dipindah-pindahkan. Contoh : *pans, sautoir, spatula, colander, container, trays*.
3. kegunaan dari 5 macam *kitchen equipment*:
 - 1) *Oven* :alat pemanggang berupa lemari yang besar biasanya untuk memanggang roast,pastry dan bakery products
 - 2) *Meat grinder*: alat untuk menggiling daging
 - 3) *Tilting pan*: dipergunakan untuk memasak dalam jumlah banyak. Biasanya dilengkapi alat pengungkit untuk memudahkan menuang makanan
 - 4) *Boiler*: digunakan untuk merebus cairan dalam jumlah banyak, seperti saus atau kaldu
 - 5) *Salamander*: biasa digunakan untuk:
 - memberi warna pada bagian atas makanan.
 - merenyahkan bagian atas makanan
4. Kegunaan dari 6 macam *kitchen utensils*:
 - 1) *Sifter*: Untuk mengayak tepung agar tepung bersih bebas dari kotoran dan kutu
 - 2) *Rolling Pin*: Alat yang biasanya terbuat dari kayu atau plastik yang digunakan untuk menggiling adonan roti dan pastry.
 - 3) *Measuring Spoons*: Sendok pengukur yang digunakan untuk mengukur bahan yang kering maupun basah yang hanya sedikit jumlahnya.
 - 4) *Tong*: Alat yang memudahkan untuk mengambil makanan dengan aman tanpa takut terjatuh.
 - 5) *Ballon whisk*: alat pengocok, terbuat dari kawat baja tahan karat. Dipergunakan untuk mengocok adonan, krim, telur atau saus.
5. Cara merawat kompor gas/ *stove* yang baik:
 - 1) pastikan selang kompor agar jauh dari permukaan panas
 - 2) selang tidak dalam keadaan terbalik
 - 3) periksa selang secara teratur
 - 4) tempatkan kompor pada ruangan yang berventilasi baik
 - 5) dibersihkan setelah pemakaian
 - 6) setiap minggu tungku di cuci

contohnya

3. Jelaskan kegunaan dari minimal 5 macam kitchen equipment

4. Jelaskan kegunaan dari minimal 6 macam kitchen utensils

5. Jelaskan bagaimana cara merawat kompor gas/stove yang baik

Jawab:

Kitchen equipments adalah peralatan dapur yang besar dan berat susah untuk dipindah - pindahkan

contoh: stove, oven, shallow, tiling pan, & deep fryer

Kitchen utensils adalah peralatan dapur yang kecil dan umumnya mudah dipindah - pindahkan

contoh: pisau, pans, spatula, cleaver, trays

3. a. stove : kompor yang umumnya menggunakan bahan bakar gas

b. Oven : alat untuk memanggang benda-benda yang besar

c. tiling pan : untuk memasak dalam jumlah banyak

d. Boiler : untuk merebus cairan dalam jumlah banyak

e. deep fryer : alat untuk menggoreng dengan menggunakan minyak banyak

4. a. Bread knife : untuk memotong kue

b. Sharpening steel : untuk mengasah pisau

c. Pizza cutter : untuk memotong pizza

d. Greeter : untuk memotong keju

e. Potato masher : untuk menghancurkan kentang

f. Cookie sheet : cookies loyang datar untuk membakar

5. - pastikan selang kompor agar jauh dari permukaan panas

- selang tidak dalam keadaan terbalik

- Periksa selang secara teratur

- Tempatkan kompor pada ruangan yang berventilasi baik

- penguin sapi

- potongan ikan

ALAT UNTUK MEMOTONG BAHAN

MAKANAN

→ Chef's knife

- untuk mengiris, memotong dan mencincang

ukuran pisau

→ Boning knife

- pisau ukuran kecil dan ujung meruncing (6 inci)

untuk memisahkan tulang unggas, daging dan ikan

→ Butcher knife

- untuk memotong bahan 5 hewan seperti ayam, ikan & daging

→ Paring knife

- berbentuk pendek 2-4 inci

untuk mengupas buah & sayur, biasanya pisau ini dipakai

untuk membuat carving & garnish

→ Sharpening steel

- pengasah pisau

→ Batu pengasah

- pengasah pisau yg terbuat dari batu

→ Carving knife

- untuk membuat potongan berbentuk turning / untuk mengca

→ Vtg buah dan sayur

→ Peler / pengupas

- untuk mengupas sayuran / buah

→ Cutting board / seketan

- melapisi / stage alas dalam memotong bahan makanan

HAND OUT BOGA DASAR

PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)

Peralatan Besar (Kitchen Equipment)

Adalah segala peralatan dalam keadaan besar dan kecil yang digunakan dalam proses pengolahan makanan (*food production*).

Kitchen Equipment diklasifikasikan berdasarkan :

1. Besar kecilnya ukuran, dibagi menjadi :

–

Large Equipment

peralatan besar yang tidak dapat/sulit



dipin
dah
kan.



– *Utensils*

peralatan yang mudah dipindahkan.

2. Fungsinya, dibagi menjadi :

– **Preparation Equipments** (peralatan untuk persiapan pengolahan)

Contohnya :

a. *Dough Mixer*

digunakan untuk menyiapkan adonan roti (*dough*) di bagian *bakery*, umumnya digerakkan dengan listrik.

b. *Meat Grinder*

alat penggiling daging.

c. *Meat Slicer*

alat pengiris daging yang dijalankan dengan listrik, dapat juga digunakan untuk mengiris keju (*cheese*).

d. *Food Blender*

alat untuk menghaluskan makanan.

e. *Bread Slicer*

alat untuk mengiris roti, terutama *American Bread*.



Gambar 2.3 Preparation Equipment

– **Processing Equipments** (peralatan untuk pengolahan)

Contohnya :

- a. Berbagai macam *cooking range*, baik gas maupun listrik.
- b. Berbagai jenis *oven*.
- c. Berbagai macam *grill*.
- d. Berbagai macam *utensils*.
- e. Berbagai jenis *pot dan pan*.
- f. Berbagai jenis *knives*.
- g. Berbagai jenis *frying pan*.



Gambar 2. 4 Processing Equipment

– **Service/Plating Equipments** (peralatan untuk penyajian)

- a. *Kitchen Platter* : dengan bentuk *oval*, *square*, atau *round*.



b. *Sizzling Platter* : untuk *steak*, dan berbentuk *oval*.

c. *Casserole* : alat penyajian untuk jenis *casserole* yang tahan api biasanya berbentuk *oval* atau *round*.

d. *Sole dish* : *casserole* khusus untuk ikan *sole*.

e. *Marmite*

alat untuk menyajikan sup, terbuat dari porselen tahan api, biasanya digunakan untuk menu *Pot au Feu*.

f. *Basket* : keranjang buah, roti, atau *toast*.

g. *Shirred* : peralatan tahan api yang digunakan untuk memasak telur (*shirred egg*).



Gambar 2. 6 Sizzling Platter



Gambar 2.7 Casserole



Gambar 2. 8 White Dish



Gambar 2. 9 Shirred



Gambar 2. 10 Basket

Peralatan diatas dalam pembuatannya menggunakan beberapa jenis

bahan, seperti :

- 1) Stainless Steel, contoh : *ladle*, *pot*, *skimmer*, *bowl*.
- 2) Kayu, contoh : *spatula*, *rolling pin*, *mortar*, *chopping board*.
- 3) Aluminium, contoh : *sauce pan* besar dan kecil.
- 4) *Cast iron* (besi tuang), contoh : *frying pan* besar dan kecil.
- 5) *Copper* (tembaga), contoh : *frying pan* dan *sauce pan* klasik.

3. Energi yang digunakan :

- *Electric*
- *Steam*
- *Gas*
- *Oil*
- *Microwave*
- *Infra Red Ray*
- *Halogen*

4. Bahan/metal yang digunakan, dibagi menjadi :

- *Stainless Steel*
- *Heavy Steel*
- *Aluminium*
- *Copper*
- *Porcelain*

B. Holding Equipment

Adalah alat yang dipakai untuk menyiapkan makanan yang sudah diproses tetapi belum disajikan kepada tamu. *Holding Equipment* ada 2 macam, yaitu :

a. *Hot Holding Equipments* : dipakai untuk menyimpan makanan panas, seperti : *bain marie*, *hot table*, *warmer*, *infra red warmer*.



Gambar 2. 11 Shirred



Gambar 2. 12 Hot Holding Equipment

b. *Cold Holding Equipments* : digunakan untuk menyimpan makan daging, seperti : *refrigerator, cooler, cold rack (container plastic)* yang digunakan untuk menyimpan es, *cold food, beverage*, dan keperluan catering yang digunakan hotel–hotel besar pada umumnya.



Gambar 2. 13 Cold Holding Equipment

C. Rangkuman

Peralatan yang digunakan untuk menyiapkan produksi makanan dinamakan *preparation equipments*, contohnya : *dough mixer, meat grinder, meat slicer, food blender*, dan *bread slicer*. Peralatan yang digunakan untuk memproses makanan dari bahan mentah menjadi makanan matang dan siap saji. Contohnya : berbagai macam *cooking range*, berbagai jenis *oven*, berbagai *grill*, berbagai macam *utensils*, berbagai jenis *pot* dan *pan*, berbagai jenis *knives*, dan berbagai jenis *frying pan*.

Beberapa jenis bahan yang digunakan untuk peralatan dapur (*kitchen equipments*), yaitu :

1. *Stainless Steel*, contohnya : *ladle, pots, skimmer, bowls*.
 2. Kayu, contohnya : *spatula, roller, mortar*.
 3. Aluminium, contohnya : *sauce pan* besar dan kecil.
 4. *Cast Iron*, contohnya : *frying pan* besar dan kecil.
 5. *Copper*, contohnya : *frying pan*, dan *sauce pan* klasik.
- Peralatan yang termasuk golongan large equipments, yaitu : *dough mixer, combination machine, meat slicer, meat grinder, hot plate, salamander, grill*, dan lain–lain.
 - Peralatan yang termasuk golongan utensils, yaitu : *apple corer, scissors, skimmer, scales, chopping board, spatula, vegetable peeler, sharpener knives, whisking bowl*, dan lain–lain.
 - Berbagai knives yang digunakan, diantaranya : *chef knives, cleaver, vegetable knives, bone knives, steak knives, paring knives, serrated knives*, dan lain–lain.
 - Berbagai macam pot dan pan yang digunakan, seperti : *baking pan, roasting pan, sauce pan, frying pan, gastronom (chafing dish pan), stock pot, soup pot*, dan lain–lain.
 - Pada umumnya peralatan yang bersifat ovenproof dish (tahan api) dinamakan *earthenware*, contohnya : *petit marmite, round and oval casserole, gratin dish, mould dish*, dan lain–lain.

Selain peralatan diatas, yang termasuk golongan miscellaneous adalah : kitchen basket, digunakan untuk fruit, bread, fried chicken, Italian Salad Bowl, alat memasak Jepang, Jawa, dan Indonesia.

Holding Equipments adalah peralatan yang dipakai untuk menyiapkan makanan yang sudah diproses tetapi belum disajikan kepada tamu. Ada 2 macam tipe holding equipments, yaitu :

1. *Hot Holding Equipments*, yaitu : digunakan untuk menyimpan makanan panas seperti ; *bain-marie, warmer, hot table, double boiler, rechaud*, dan lain-lain.

2. *Cold Holding Equipments*, yaitu : digunakan untuk menyimpan makanan daging. Contohnya : *refrigerator (reach-in refrigerator atau walk-in refrigerator), cooler*.

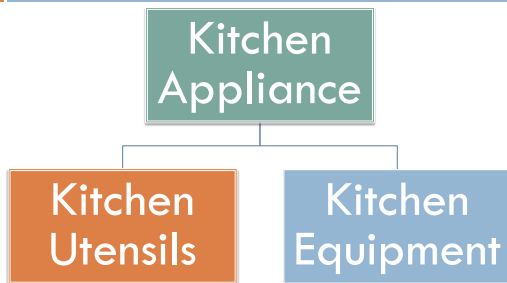
Kitchen Equipments memiliki beberapa jenis serving equipments untuk penyajian makanan di restoran, antara lain : *kitchen platter, sizzling platter, casserole, sole dish, petit marmite, basket*, dan lain-lain.



Pengertian

- Setiap industri pengolahan makanan akan memerlukan seperangkat peralatan, baik mesin maupun manual dan perlengkapan lainnya untuk mencapai tujuan, antara lain :
 - Kecepatan kerja (work speed)
 - Keselamatan kerja (work safety)
 - Kebersihan dan kesehatan makanan (hygiene)
 - Penghematan biaya produksi (production cost saving)
 - Kualitas produk yang baik (production quality)

Peralatan dan perlengkapan dapur dapat dikelompokkan ke dalam :



1. **KITCHEN UTENSILS.**
 yaitu peralatan dapur yang kecil dan umumnya dapat/mudah dipindah-pindahkan. Kitchen utensils terbagi lagi
 -Cooking utensils, contoh :pans,sautoir, spatula, colander, container,trays.
 -Cutting utensils, contoh: pisau,cleaver/kapak saw/gergaji dan alat potong lainnya.
 2. **KITCHEN EQUIPMENT.**
 yaitu peralatan dapur yang besar dan berat susah untuk dipindah-pindahkan. Mechanical equipment, yaitu peralatan yang digerakan dengan mesin termasuk ke dalam kategori ini. Contoh: stove,oven, shallow tilting pan,deep fryer, meat grinder.
- Umumnya peralatan dapur terbuat dari plastik,baja anti karat (stainless steel),baja hitam (black-wrought iron) atau aluminium. Bahan besi,tembaga dan seng tidak dipakai sebab mudah berkarat dan bersenyawa dengan bahan makanan.

COOKING UTENSILS

(Pesawat memasak)

Wooden Spoon



- Alat pengaduk yang terbuat dari kayu.
- Biasanya digunakan untuk mengaduk masakan yang ditumis



Slotted Spoon



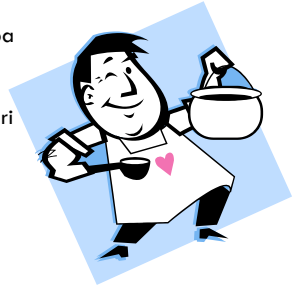
- Peralatan yang digunakan untuk mengangkat bahan makanan dari cairan seperti sayuran yang sedang direbus.



Ladle



- Untuk mengambil masakan yang berupa cairan yang akan dipindahkan, seperti memindahkan sup dari panci ke dalam mangkuk



Rubber Scraper



- Alat yang terbuat dari karet berguna untuk membersihkan pinggir mangkuk/wadah dari bahan yang sifatnya cair tetapi dapat mencair bila dipakai untuk membersihkan dari wadah yang panas misalnya teflon.



Metal Spatula

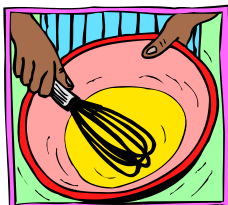


- Peralatan yang digunakan untuk membalik dan mengangkat pancakes atau daging.



Wire Whisk/Ballon Whisk

- alat pengocok, terbuat dari kawat baja tahan karat. Dipergunakan untuk mengocok adonan, krim, telur atau saus.



Cooking Fork



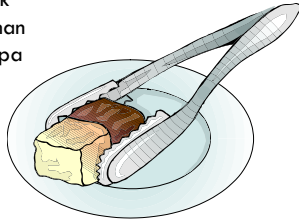
- dipergunakan untuk membalik daging ketika direbus atau dipanggang, dan sebagai penahan saat daging panas di potong



Tongs



- Alat yang memudahkan untuk mengambil makanan dengan aman tanpa takut terjatuh.



Spagety tong, alat untuk mengambil spagety



Dry Measuring Cups



- Untuk mengukur bahan-bahan kering seperti tepung, gula, garam.
- Remember the standard set: ¼ cup, 1/3 cup, ½ cup, 1 cup.



Measuring Spoons



- Sendok pengukur yang digunakan untuk mengukur bahan yang kering maupun basah yang hanya sedikit jumlahnya.
- Remember the standard set: ¼ teaspoon, ½ teaspoon, 1 teaspoon, 1 tablespoon



Liquid Measuring Cup



- Alat yang dipakai hanya untuk mengukur cairan
- Satuan yang biasa dipakai: Liter, cc, dl, cup



Straight-edge Spatula

- Alat yang digunakan untuk melapisi buttercream/frosting pada cake atau cookies



Pastry Blender



- Alat yang digunakan untuk mencampur tepung dan butter untuk pembuatan pie dan biscuits.



Potato Masher



- Alat untuk menghancurkan kentang dan bahan lainnya.



Decorating Bags & Tips

- Kantung dan spuit untuk mendekorasi cake atau mencetak produk kentang



Rolling Pin



- Alat yang biasanya terbuat dari kayu atau plastik yang digunakan untuk menggiling adonan roti dan pastry



Sifter



- Untuk mengayak tepung agar tepung bersih bebas dari kotoran dan kutu



Oven Mitts and Hot Pads



- Sarung tangan yang melindungi tangan dari permukaan yang panas



Cooling Racks



- Alat yang digunakan untuk mendinginkan kue/ cake/ masakan yang panas



Muffin Pans

- Loyang yang terdapat lubang nya untuk memanggang muffin



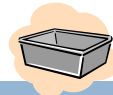
Cookie Sheet



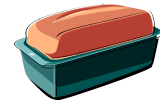
- Loyang datar untuk membakar cookies



Loaf Pan



- Loyang untuk membakar roti tawar, meatloaf dll.



Cake Pans



- Loyang untuk memanggang Cake



Tube Pan



- Loyang yang biasa digunakan untuk membuat Chiffon Cake, bagiannya terpisah dapat mengeluarkan cake lebih mudah



Casserole or Baking Dishes



- Piring tahan panas yang terbuat dari keramik, kaca, kristal atau besi untuk memanggang bahan makanan contohnya : *Lasagna*



Skillet Fry Pan



- Wajan yang datar serta anti lengket biasa digunakan untuk menumis atau pan frying



Saucepan



- Panci yang digunakan untuk membuat sauce



41. Colander



- semacam wadah bulat dan berdasar datar serta berlubang-lubang. digunakan untuk mencuci, meniriskan atau menyaring sayuran



42. Strainer

- Digunakan untuk menyaring bahan cair



spider, alat yang dilengkapi dengan semacam jaring, dipergunakan untuk mengangkat makanan



Conical strainer, Chinese Hat menyaring dengan lubang sangat kecil berbentuk kerucut. dipergunakan untuk menyaring kaldu, saus atau cairan lain, terbuat dari stainless-steel



ladle, yaitu centong untuk menyenduk makanan berkuah atau saus, mengaduk sup



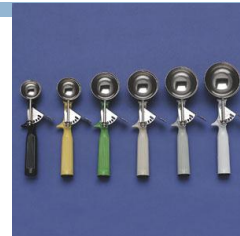
skimmer, seperti sendok, berlubang-lubang, digunakan untuk mengangkat busa dan kotoran dari permukaan sup, kaldu atau saus.



spatula, terbuat dari logam dipergunakan untuk membalik atau mengaduk makanan.



kitchen spoon, digunakan untuk mengaduk sup, sayuran atau makanan lainnya. Ada yang berlubang ada yang tidak



ice cream scoop, untuk mencetak es krim

egg slicer, alat mengiris telur rebus



sauteuse. pan yang sering digunakan untuk sautee masakan a la minute dan untuk melayani a la carte menu. Ukuran 1,75-3,50 liter.



sautoir, pan dangkal tanpa tutup dengan dinding yang vertikal biasanya untuk memasak stews. Ukuran 3-7 liter



sauce pan, lebih dalam dari sautoir dengan tutup, dipergunakan untuk memasak sup, saus atau merebus sayuran. Ukuran 1,75-4,50 liter



stock pot, dilengkapi dengan tutup, digunakan untuk membuat kaldu, sup atau saus dalam jumlah banyak. Ukuran bervariasi antara 10- 60 lt



frying pan, ada yang terbuat dari baja hitam atau teflon. Kegunaanya untuk memasak omelet, pan cake, daging atau ikan



roasting pan, terbuat dari baja hitam bertutup, digunakan untuk memanggang daging di dalam oven juga untuk menggosongkan tulang



whisking bowl, berbentuk mangkuk dengan dasar bulat dan bercuping, dipergunakan untuk mengocok telur, membuat saus dan mengocok krim



funnel, corong yang dipergunakan untuk mempermudah mengisi cairan kedalam botol.

cutting board, talenan alas memotong bahan makanan, terbuat dari papan atau plastik



Double Boiler



- Panci untuk mengetim saus dan coklat.



46. Kitchen Thermometers



- Thermometer untuk mengukur suhu masakan dengan cara di tancapkan pada masakan



CUTTING UTENSILS

(Pisau dan Kegunaannya)

Chef's Knife or French Knife

- Pisau yang berukuran besar digunakan untuk memotong atau mencincang daging dan sayuran



Paring Knife

- Small knife for peeling fruits & vegetables or making other small cuts such as garnishes.
- Pisau kecil

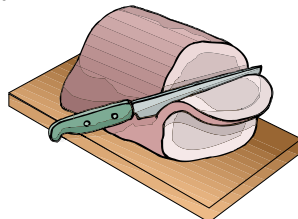


Paring knife, pisau untuk mengupas dan turning



Bread Knife

- Pisau untuk membelah roti dan kue



Slicing knife, pisau untuk mengiris



Butcher knife, pisau untuk memotong daging atau unggas



Bonning knife, pisau untuk melepas daging tulang



French knife, pisau untuk chopping (cincang) vegetable atau daging



Bread knife, pisau untuk memotong roti/kue



Butcher set knives



Sharpening Steel

□ Pengasah pisau



Can Opener



- Pembuka tutup kaleng



Kitchen Shears



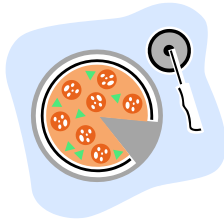
- Gunting untuk memotong ayam, seafood dan ikan



Pizza Cutter



- Pisau tajam berbentuk bundar untuk memotong pizza



Melon Baller



- "Parisienne Knife" untuk membuat bulat-bulat pada buah



Vegetable Peeler



- Alat untuk mengupas sayuran dan buah



Grater

- Untuk memarut keju, kuli jeruk dan bumbu



28. Cutting Boards

- Talenan/ alas untuk memotong bahan



stove, adalah kompor yang pada umumnya menggunakan bahan bakar gas



KITCHEN EQUIPMENT (Peralatan Memasak)

oven, alat pemanggang berupa lemari yang besar biasanya untuk memanggang roast, pastry dan bakery products



meat grinder, alat untuk menggiling daging



tilting pan, dipergunakan untuk memasak dalam jumlah banyak. biasanya dilengkapi alat pengungkit untuk memudahkan menuang makanan



boiler, digunakan untuk merebus cairan dalam jumlah banyak, seperti saus atau kaldu



salamander, biasa digunakan untuk:
-memberi warna pada bagian atas makanan.
-merenyahkan bagian atas makanan



bain marie, alat untuk menyimpan dan menjaga makanan tetap panas



meat slicer, digunakan untuk mengiris daging



deep fryer, alat menggoreng dengan menggunakan minyak yang banyak



griddles, alat untuk membuat steak dimana panasnya dari bawah dan permukaannya datar



Electric Stand Mixer

- Dapat diaplikasikan untuk mengaduk, mengocok dan menguli adonan.
- Ballon whisk untuk mengocok adonan
- Triangle untuk mencampur adonan
- Dough hook untuk menguli adonan



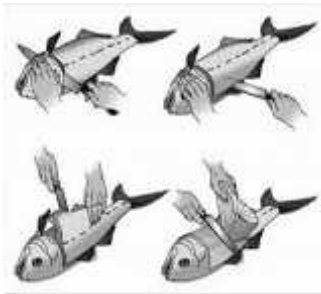
Terimakasih
Semoga
Bermanfaat



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

BOGA DASAR

“POTONGAN BAHAN MAKANAN”



Disusun oleh:

Tania Chandra

12511249002

Guru Pembimbing: Dra. M. Th. Wulaningtyas

SMK NEGERI 1 KALASAN

2015/2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah	: SMK Negeri 1 Kalasan
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Topik	: Potongan Bahan Makanan
Kelas / Semester	: X Jasa Boga B/ 1
Tahun Pelajaran	: 2015/2016
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1x Pertemuan)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.

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.

3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan.

4.3 Membuat potongan bahan makanan.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian potongan bahan makanan
2. Siswa dapat mengetahui fungsi potongan bahan makanan.
3. Siswa dapat menjelaskan macam-macam potongan bahan makanan
4. Siswa dapat menjelaskan ciri-ciri potongan bahan makanan
5. Siswa dapat menjelaskan bahan yang digunakan untuk potongan bahan makanan
6. Siswa dapat menjelaskan teknik pembuatan potongan bahan makanan
7. Siswa dapat menjelaskan penyimpanan potongan bahan makanan
8. Siswa dapat menjelaskan potongan bahan makanan pada jenis masakan

D. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran potongan bahan makanan ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian potongan bahan makanan
2. Mengetahui fungsi potongan bahan makanan.
3. Menjelaskan macam-macam potongan bahan makanan
4. Menjelaskan ciri-ciri potongan bahan makanan
5. Menjelaskan bahan yang digunakan untuk potongan bahan makanan
6. Menjelaskan teknik pembuatan potongan bahan makanan
7. Menjelaskan penyimpanan potongan bahan makanan
8. Menjelaskan potongan bahan makanan pada jenis masakan

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian potongan bahan makanan

2. Fungsi potongan bahan makanan
3. Macam-macam potongan bahan makanan
4. Ciri-ciri potongan bahan makanan
5. Bahan yang digunakan untuk potongan bahan makanan
6. Teknik pembuatan potongan bahan makanan
7. Penyimpanan potongan bahan makanan
8. Potongan bahan makanan pada jenis masakan

F. Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran: *Problem Based Learning*
2. Metode pembelajaran: Pratikum

G. Kegiatan Pembelajaran

No	Nama Kegiatan	Alokasi Waktu
1.	<p>Kegiatan awal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka dengan salam pembuka. • Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius. • Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. • Guru mempersiapkan peserta didik secara psikis dan fisik. • Guru dengan santun melakukan appersepsi tentang materi yang akan dilakukan hari ini. • Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. 	10 Menit
2.	<p>Kegiatan Inti</p> <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menayangkan gambar dan video potongan bahan makanan kepada peserta didik. • Peserta didik mencermati gambar dan video yang ditayangkan. 	295 Menit

	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menjelaskan terkait tentang jalannya praktik potongan bahan makanan. • Peserta didik masing-masing diminta membuat minimal 5 potongan sayuran, menunjukkan kepada guru hasil potongan berikut menyebutkan nama dari potongan yang dibuat. • Untuk peserta didik yang dapat membuat potongan turning atau barrel serta membuat lebih dari 5 potongan akan mendapatkan penghargaan • Guru memberi kesempatan peserta didik untuk menanyakan permasalahan yang terkait dengan potongan bahan makanan. • Guru menjawab dengan santun terkait dengan pertanyaan siswa. <p>Menalar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dengan bertanya peserta didik menemukan permasalahan dan pengamatan yang diberikan oleh guru. • Peserta didik mempraktikkan potongan sayuran yang telah diamati. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menjelaskan nama dari potongan sayuran yang telah dibuat kepada guru serta menjelaskan teknik memotongnya 	
3.	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang potongan bahan makanan. • Guru memberikan soal (<i>post test</i>) tentang potongan bahan makanan. • Siswa mengerjakan soal yang diberikan Guru • Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang potongan bahan makanan dalam kehidupan sehari-hari dan di industri. • Guru menyampaikan kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya 	10 Menit

	<ul style="list-style-type: none"> • Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar • Menyanyikan lagu daerah/perjuangan • Berdoa • Salam 	
Total Waktu		315 Menit

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat :

1. LCD, laptop
2. Bahan ajar
3. Komputer / laptop /LCD

Media Pembelajaran :

1. Gambar, Buku

Sumber :

- a. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, 2008, Restoran Jilid 2
- b. <http://wikihow.com/Do-Formal-Vegetable-Cuts>
- c. Kementrian Pendidikan dan kebudayaan RI, 2013, Boga Dasar 1

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Penilaian Kompetensi Ujian Harian

Guru Pembimbing



Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Kalasan, Agustus 2015

Mahasiswa PPL



Tania Chandra
NIM. 12511249002

KUNCI JAWABAN

1. Jenis Potongan ikan:

- | | | |
|------------|--------------|------------|
| 1) Fillet | 4) Paupiette | 7) Troncom |
| 2) Supreme | 5) Goujon | |
| 3) Delice | 6) Darne | |

2. Jenis potongan sayuran

- | | | |
|---------------|---------------|------------|
| 1) Macedoine | 4) Jardiniere | 7) Wedges |
| 2) Allumettes | 5) Brunoise | 8) Turning |
| 3) Julienne | 6) Paysanne | |

3. Karkas sapi dan masakannya:

- | | |
|----------------------------------------------|----------------------------------|
| 1) Blade/ Punuk: Se'i (daging asap khas NTT) | 3) Cub roll/ lemusir: selat solo |
| 2) Chuck/ Paha depan: Bakso | 4) Tenderloin: sukiyaki |

4. Ayam dan masakannya:

- 1) Sayap: *buffalo chicken wings*
- 2) Paha atas: opor ayam, semur, kare
- 3) Dada : steak, galantine, sate, *chicken gordon bleu*

5. Proses filleting pada ikan:

- a. Letakkan ikan pada chopping board, bagian yang gelap menghadap ke atas, bagian ekor mengarah pada badankita.
- b. Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).
- c. Bila bagian kepala masih melekat pada badan buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.

Nama = Kohana Mustika Wain

No = 31

Kelas = X. Jasa Baja B.

84 //

1. a. Barne ✓
b. Balice ✓
c. ~~Barne~~ Bourjon Goujon 14
d. Supreme ✓
e. Fillet ✓

2. a. Slice ✓
b. Allumette ✓
c. Cube ✓
d. Large Dice ✓ 20
e. Medium Dice ✓
f. Small Dice ✓
g. Turning ✓
h. Barrel ✓

3. a. Shank => Rendang
b. Iga => Steak
c. Blade => Steak 20
d. Has Luar => Steak
e. Has Dalam => Sate

4. a. Dada ayam => Ayam goreng tepung
b. Paha atas => Opor
c. Paha bawah => ayam goreng 20

5. a. Letakkan ikan di atas talenan.
b. Warna gelap di arahkan ke atas. 10

Nama : Tri Wulandhari

Sabtu, 22 Agustus 2018

No : 33.

Kelas : X / Jasa Boga B

100// very good!

1. 5 Jenis potongan ikan :
- Diced
 - Diced
 - Gaungan
 - Troncom 20
 - Lumpiang

2. 8 Jenis potongan sayuran :
- Peeling
 - Sliced
 - Julienne
 - Ananias
 - Carrot vichy
 - turning
 - Baton 20
 - Mirrod

3. 5 macam potongan karbohidrat daging sapi :
- Blade : Steak
 - Sirloin : Steak
 - Tenderloin : Roasts, steak 20
 - Topside : Roasts
 - Inside : Roasts

4. 3 macam potongan karbohidrat ayam :
- Cutter : Sotong, daging, ayam, daging
 - Paha bawah : Sotong, daging, ayam, broilado 20
 - Kiri : Broilado

Pakai pena

HANDOUT BOGA DASAR POTONGAN BAHAN MAKANAN

Potongan Sayuran

Bermacam-macam bentuk potongan sayuran yang digunakan dalam hidangan seperti : *soup*, *salad* (pembuka dingin) dan pelengkap hidangan utama. Beberapa jenis potongan yang umum digunakan, antara lain :

1) *Chiffonnade*

Mengiris halus daun selada atau sayuran dengan tebal 0,1–0,2 mm dari daun seperti ; bayam, kol merah dan digunakan sebagai hiasan (*garnish*) contohnya : *seafood cocktail*, *consommé*. Langkah-langkah memotong :



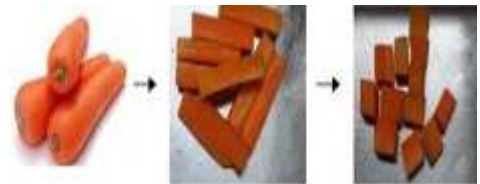
2) *Brunoise*

Dipotong berbentuk kubus 5 mm x 5 mm x 5 mm, biasa digunakan sebagai hiasan (*garnish*) untuk *consommé* dari wortel, bawang bombay, lobak, dan seledri. Contoh : *Fish Escabeche*. Langkah-langkah memotong :



3) *Macedoine*

Buah-buahan atau sayuran dipotong kubus atau dadu 1cm x 1cm x 1cm. Biasanya digunakan pada kentang, wortel, lobak, papaya, dan apel. Langkah-langkah memotong :



4) *Paysanne*

Potongan dengan tipis 1 cm x 1 cm x 0,2 mm berbentuk segi empat, segi tiga, atau 15 mm bentuk bulat. Umumnya digunakan sebagai hiasan (*garnish*) untuk sup seperti : *minestrone soup*. Langkah-langkah memotong :



5) *Julienne*

Potongan strip halus 5–7 cm x 0,1 mm x 0,1 mm. Diterapkan pada daging seperti : ham atau lidah, dan sayuran seperti ; daun bawang, kol, bawang bombay, digunakan sebagai hiasan (*garnish*) contohnya : *coleslaw salad*. Langkah-langkah memotong :



6) *Jardinière*

Potongan dengan ukuran 0,5 mm x 0,5 mm x 0,2 mm, disebut juga *batonnettes de legumes*. Digunakan sebagai hiasan, contoh : *oxtail jardinière*. Langkah-langkah memotong :



7) *Chopped*

Mencincang sayuran sampai halus atau kasar seperti : *onion, garlic, shallot, parsley*. Digunakan sebagai *garnish* (hiasan), atau sebagai bahan pengisi.



8) *Cube/Dice*

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, daging. Biasanya digunakan pada soup seperti : *vegetables soup*. Langkah-langkah memotong :



9) *Slice*

Mengiris tipis sayuran sesuai bentuk seperti : *cucumber, carrot, onion, tomato*. Digunakan pada *salad, sauté vegetables*. Cara mengiris sayuran :



10) *Shred*

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



11) *Losange/Diamond Shape*

Potongan miring dengan ketebalan 0,5 cm.



12) *Section/Wedges*

Potongan yang biasanya digunakan untuk tomat, lemon, limau.



13) *Turning*

Potongan segi lima atau melengkung, biasa digunakan pada wortel, lobak. Contoh : *sauté vegetables*.



14) *Vichy*

Potongan menurut bentuk dengan ketebalan 2 mm, biasa digunakan untuk wortel.



15) *Florets*

Sayuran yang dipotong per kuntum bunga, biasa digunakan pada *broccoli*, dan *cauliflower*.



16) *Parisienne*

Dibentuk menggunakan alat bernama mold atau parisienne scopper.



PENGELOMPOKAN DAGING SAPI

1. **Blade / Punuk**

Daging sapi bagian atas yang menyambung dari bagian daging paha depan terus sampai ke bagian punuk sapi. Pada bagian tengahnya terdapat serat-serat kasar yang mengarah ke bagian bawah, yang cocok jika digunakan dengan cara memasak dengan teknik mengukus. Biasanya daging ini digunakan untuk membuat makanan khas Nusa Tenggara Timur yaitu *Se'i* (sejenis daging asap)

2. **Chuck / Paha Depan**

Bagian daging sapi yang berasal dari bagian atas paha depan. Ciri daging ini adalah berbentuk potongan segiempat dengan ketebalan sekitar 2-3 cm, dengan bagian dari tulang pundak masih menempel ke bagian paha sampai ke bagian terluar dari punuk. Biasanya daging ini digunakan untuk membuat bakso.

3. **Cub Roll / Lemusir**

Bagian daging sapi yang berasal dari bagian belakang sapi sekitar has dalam, has luar dan tanjung. Potongan daging ini diambil dari bagian punggung, dipotong dari rusuk keempat

sampai rusuk keduabelas. Lamosir termasuk daging yang lunak karena didalamnya terdapat butir-butir lemak. Daging lamosir dapat dipanggang dalam oven, dibakar atau di grill. Biasanya daging ini digunakan untuk makanan khas Batam, Sup Lamosir.

Penggunaan : bistik, sate, rendang, empal, sukiyaki.

4. Sirloin / Has Luar

Bagian daging sapi yang berasal dari bagian bawah daging iga, terus sampai ke bagian sisi luar has dalam. Daging ini adalah daging yang paling murah dari semua jenis has, karena otot sapi pada bagian ini masih lumayan keras dibanding bagian has yang lain karena otot-otot disekitar daging ini paling banyak digunakan untuk bekerja. Biasanya daging ini digunakan untuk membuat steak.

Penggunaan : bistik, roll.

5. Tenderloin / Fillet / Has Dalam

Daging sapi dari bagian tengah badan. Sesuai dengan karakteristik daging has, daging ini terdiri dari bagian-bagian otot utama disekitar bagian tulang belakang, dan kurang lebih diantara bahu dan tulang panggul. Daerah ini adalah bagian yang paling lunak, karena otot-otot di bagian ini jarang dipakai untuk beraktivitas. Biasanya bagian daging ini digunakan untuk membuat steak.

Penggunaan : grill, steak, sate, sukiyaki.

6. a. Topside / Round / Penutup

Bagian daging sapi yang terletak di bagian paha belakang sapi dan sudah mendekati area pantat sapi. Potongan daging sapi di bagian ini sangat tipis dan kurang lebih sangat liat. Selain itu bagian ini sangat kurang lemak sehingga jika dibakar atau dipanggang akan sangat lama melunaknya. Biasanya daging ini digunakan untuk campuran daging pizza.

Penggunaan : bistik, empal, rendang, dendeng, baso, abon.

b. Rump / Tanjung

Salah satu bagian daging sapi yang berasal dari bagian punggung belakang. Biasanya daging ini disajikan dengan dipanggang.

Penggunaan : bistik, empal, rendang, dendeng, baso, abon.

7. Silver Side / Gandik / Pendasar

Bagian paha belakang sapi terluar dan paling dasar. Banyak yang sering tertukar dengan menyamakannya dengan Daging Paha Depan atau Shank. Biasanya daging ini digunakan untuk membuat dendeng balado atau abon sapi.

Penggunaan : bistik, rendang, empal, dendeng, baso, abon.

8. Inside / Knuckle / Kelapa

Kelapa atau yang lebih dikenal dengan nama inside / knuckle adalah bagian daging sapi yang berasal dari paha belakang bagian atas yang berada di antara penutup dan gantik. Biasanya hidangan yang menggunakan daging ini adalah panggang dan casserole. .

Penggunaan : corned, sate, daging giling, sop, rawon.

9. Shank / Shin / Sengkel

Sengkel berasal dari bahasa Belanda, schenkel, berasal dari bagian depan atas kaki sapi. Biasanya digunakan sebagai bahan dasar soup, soto, dan bakso urat.

Penggunaan : semur, soup, rawon, empal

10. Flank / Plate / Samcan

Bagian daging sapi yang berasal dari otot perut. Bentuknya panjang dan datar, tapi kurang lunak. Pada dasarnya bagian daging sapi ini memang lebih keras dibandingkan dengan has dan daging iga. Biasanya daging ini digunakan untuk campuran taco, makanan khas

meksiko, dan bisa juga digunakan untuk membuat steak. Suncan yang diiris tipis-tipis seringkali dijual sebagai daging oseng-oseng. Untuk membantu melunakkan potongan daging ini bisa dengan dipukul-pukul sebelum dimasak.

Penggunaan : corned, sate, daging giling, sop, rawon.

11. Rib Meat / Iga

Bagian daging sapi yang berasal dari daging di sekitar tulang iga atau tulang rusuk. Bagian ini termasuk dari delapan bagian bagian utama daging sapi yang biasa dikonsumsi. Seluruh bagian daging iga ini bisa terdiri dari beberapa iga, mulai dari iga ke-6 sampai dengan iga ke-12; untuk potongan daging iga yang akan dikonsumsi bisa terdiri dari 2 sampai dengan 7 tulang iga. Tulang iga, atau short ribs, biasa diolah menjadi soup seperti soup konro. Bisa juga dimasak semur, dipanggang. Ribeye steak adalah potongan dalam bentuk steak, bisa dengan tulang (bone in) atau tanpa tulang (boneless). Biasanya bagian ini digunakan sebagai bahan dasar makanan khas Makassar, soup konro.

Penggunaan : corned, roll, rawon, soup, roast.

12. Brisket / Sandung Lamur

Bagian daging sapi yang berasal dari bagian dada bawah sekitar ketiak. Pada kenyataannya hampir semua hewan yang memiliki bagian dada bawah akan mempunyai bagian daging ini, akan tetapi terminologi yang digunakan untuk bagian daging ini lebih umum digunakan untuk menyebut bagian daging sapi atau bagian daging anak sapi. Bagian daging ini termasuk delapan bagian daging sapi yang utama. Biasanya bagian daging sapi ini agak berlemak dan digunakan untuk khas Padang seperti Asam Padeh.

Penggunaan : corned, roll, rawon, soup, roast.

PENGELOMPOKAN POTONGAN AYAM

1. Karkas

Karkas merupakan ayam utuh yang sudah dibersihkan tanpa kaki, leher dan jeroan. Ayam ini banyak dibeli karena praktis. Ayam karkas biasanya akan dipotong-potong lagi sebelum diolah. Namun ada beberapa masakan seperti ayam panggang dan ayam kodok yang menggunakan ayam karkas tanpa dipotong.

2. Dada

Potongan ini merupakan seluruh bagian dada dari ayam dan terdiri dari daging putih saja. Bagian dada masih terdapat tulang dan terletak bersebelahan dengan sayap. Daging dada ayam rasanya lebih hambar dan teksturnya lebih berserat. Bagian ini enak diolah menjadi ayam goreng tepung, steak, galantin atau sate.

3. Sayap

Potongan bagian sayap mulai dari pangkal hingga ujung sayap. Sayap ini dapat dipotong lagi menjadi tiga bagian yaitu ujung sayap, wingette (bagian tengah datar) dan drummette (pangkal sayap). Bagian sayap cocok untuk digoreng seperti sajian buffalo chicken wings.

4. Paha Atas

Potongan ini merupakan bagian teratas dari kaki. Letaknya diatas sendi lutut yang terhubung dengan bagian tubuh ayam. Paha atas terdiri dari daging gelap. Jenis potongan paha atas digunakan untuk membuat olahan opor, semur atau ayam goreng.

5. Paha Bawah

Paha bawah adalah bagian terbawah dari kaki. Letaknya ada di bawah sendi lutut dan terdiri dari daging gelap. Potongan ini cocok untuk dibuat ayam bakar, ayam goreng atau ayam balado.

6. Kaki

Kaki atau ceker ayam tidak memiliki daging tapi dapat diolah sebagai hidangan atau camilan. Ceker ayam memiliki rasa gurih. Bagian ini biasa digunakan dalam sajian dimsum, ceker goreng dan sebagai kuah kaldu pada sup, bubur atau soto.

7. Fillet

Fillet merupakan bagian ayam tanpa tulang dan kulit yang mudah diolah. Juga ada bagian tender fillet, yang kecil panjang dan terletak di dekat bagian tulang dada ayam. Kebanyakan orang yang sedang diet menggunakan dada ayam fillet karena lebih sedikit lemaknya. Fillet ayam dapat diolah menjadi panggangan, steak atau goreng dengan tepung.

POTONGAN IKAN

DELICE

Potongan delice adalah potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat. caranya :

Pertama – tama fillet flat fish. Lalu bagi menjadi dua bagian. Setelah itu, ikan yg sudah d fillet di bentuk seperti pita atau simpul bisa juga menjadi bulatan atau dilipat.



PAUPIETTE

Daging fillet tipis, diisi lalu digulung. Disebut juga rolled fish. caranya :

Ikan di fillet terlebih dahulu, setelah menjadi 2 bagian letakkan daging ikan di cutting board. Setelah itu beri isian diatas daging, kemudian fillet ikan digulung.

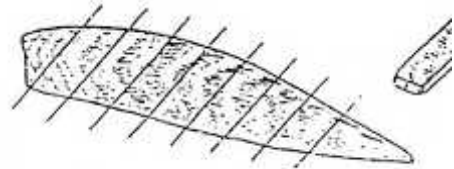
daging yang sudah di fillet di bagi dua



GOUJON / GOUJONETTE

Daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang. caranya :

Fillet daging ikan diletakkan diatas cutting board, lalu iris atau potong serong memanjang. Panjang potongan lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm.



TRONCOM

Potongan ikan yang dipotong bulat utuh. caranya :

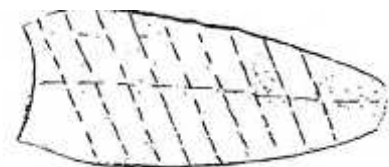
Potongan ikan troncom adalah potongan ikan yang dipotong dari ikan yang berbentuk pipih (flat fish), potongan berbentuk bulat utuh. Potongan ikan ini langsung dipotong bulat utuh disertai durinya juga.



SUPREME

Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan , supreme biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat besar. caranya :

Ikan di fillet tanpa di bagi menjadi dua. Sehingga menjadi fillet ikan yang cukup besar. Lalu iris miring fillet ikan tersebut.

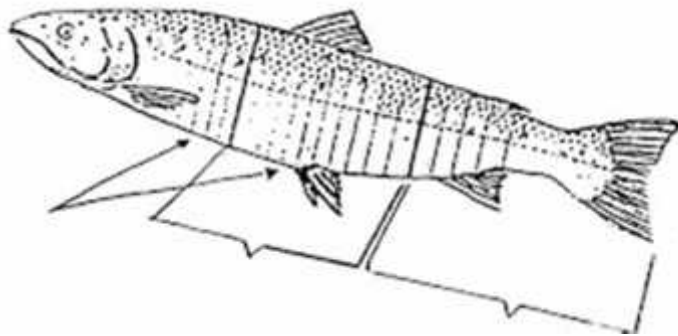


DARNE

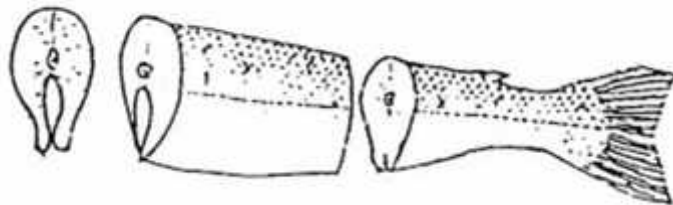
Potongan ikan yang dipotong melintang , dari ikan yang bertubuh bulat . potongan darne ini bulat utuh.

caranya :

Ikan yang berbentuk bulat diletakkan diatas cutting board. Lalu belah utuh ikan tersebut disertai durinya. Potong menjadi 3 bagian. Potongan tipis, potongan tebal, potongan bagian ekor.



menggunakan round fish. contohnya ikan tongkol, ikan tuna





Chef's Knife



Pisau yang sangat serbaguna di dapur. Berguna untuk mengiris, memotong dan mencincang. Ukuran pisau ini berkisar antara 6 – 12 inci

Boning Knife



- Pisau dengan ukuran kecil dan ujung meruncing yang berfungsi untuk memisahkan tulang unggas, daging dan ikan. Pisau ini berukuran 6 inci

Butcher Knife



- Pisau untuk memotong bahan-bahan hewani seperti ayam, ikan, dan daging sapi

Paring Knife



Pisau yang sangat serbaguna berbentuk pendek sekitar 2- 4 inchi. Karena pisau ini didesain untuk mengupas buah dan sayur, biasanya pisau ini dipakai untuk membuat carving dan garnish.

Sharpening Steel



Pengasah pisau

Batu Pengasah



- Pengasah pisau yang terbuat dari batu

Carving Knife



- Pisau yang berguna untuk membuat potongan berbentuk turning atau untuk mengcarving buah dan sayur

Peller / Pengupas

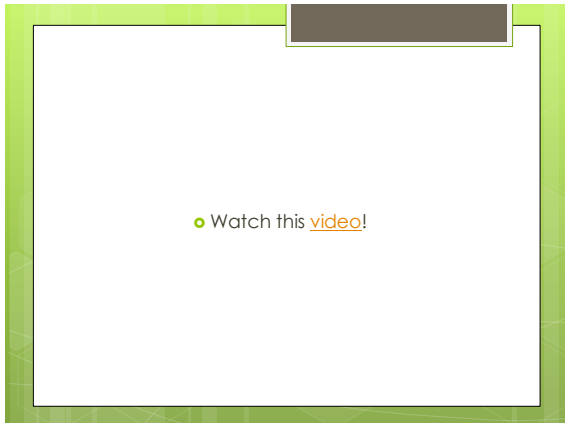
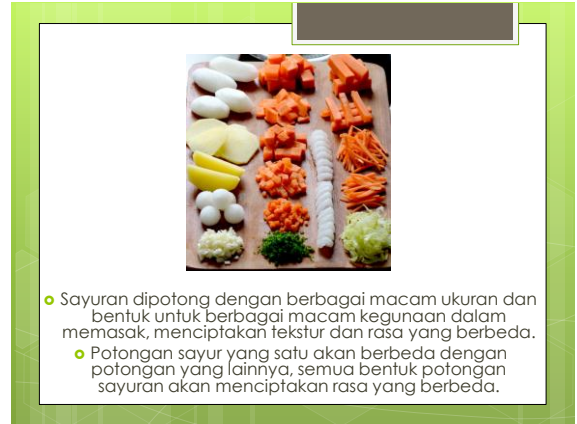


- Peeler/ pengupas berguna untuk mengupas sayuran atau buah.

Cutting board/ Talenan



- Alat untuk melapisi atau sebagai alas dalam memotong bahan makanan



Peeling/Paring/Mengupas

- Mengupas kulit sayuran/ buah dengan pisau pengupas/ paring knife/ peeler.



Sliver atau kerat

- memotong atau membelah bahan makanan dengan bentuk panjang, potongan sangat tipis,



Slice

- Memotong sayuran berbentuk bulat dengan cara diiris tipis
- Digunakan untuk salads/ roasts/ grills/ bake.



Julienne

- Panjang dan tipis berukuran 1 mm x 1 mm x 25 mm
- Digunakan untuk garnishes/ Chinese stir fries/ salads/ bakmie



Jardiniere/ Batonnet

- Berbentuk balok berukuran 3 mm*3 mm*18 mm.
- Untuk tumis, pelengkap steak



Frite/ Fries

- memotong dengan ukuran 8 – 12 mm x 7,6 cm sisi persegi



Allumettes / Machedik

- Potongan sebesar korek api



Chiffonade/ Shredded

- Mengiris tipis sayuran berdaun
- Digunakan untuk sautéed/ garnishes/ condiment soto



Emincer

- Emincer atau *Em-man-sry*, memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis.



Macedoine /Large Dice

- Berbentuk kubus besar dengan ukuran 1,5 cm*1,5 cm*1,5 cm.
- Digunakan untuk salads/ sautéed preparation.



Medium Dice

- Berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 cm*1 cm*1 cm.



Small Dice

- Berbentuk kubus kecil dengan ukuran 2 mm*2 mm*2 mm.
- Digunakan untuk garnishes dan condiment



Brunoise

- Berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 mm*1 mm*1 mm
- Fine brunoise
1/2 cm* 1/2 cm* 1/2 cm



Paysanne

- Potongan yang berbentuk bulat, persegi atau segitiga berukuran 1 cm*1 cm*1 mm seperti koin dengan ketebalan 1 mm.
- Digunakan untuk sautéed, soup



Wedges

- Potongan untuk sayuran yang berbentuk bulat seperti tomat dan jeruk nipis yang dipotong dengan dibagi menjadi 4/6/8 bagian, berbentuk segitiga.



Tourne/ Turning

- Memotong sayur menjadi berbentuk seperti bentuk gendang dengan ujung yang agak meruncing
- Digunakan untuk pelengkap hidangan steak



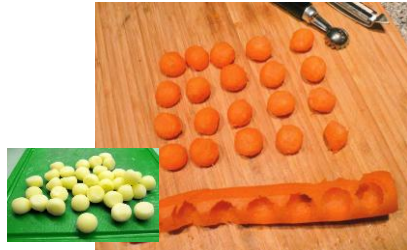
Barrel

- Memotong sayur menjadi berbentuk seperti bentuk gendang dengan ujung yang memperlihatkan segi-segi dari bentuk persegi 5
- Digunakan untuk pelengkap hidangan steak



Parisienne

- Dibentuk menggunakan alat bernama mold atau parisienne scopper.



Concasser

- memotong secara chop tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya



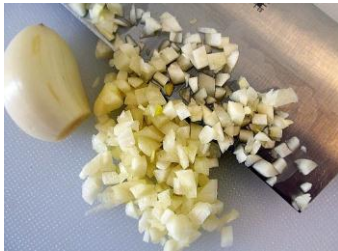
Cube

- Cube, memotong dalam bentuk dadu ukuran 1 cm x 1 cm x 1 cm



Minced

- Mencincang kasar bahan



Carrot Vichy

- Memotong wortel/ bahan dengan ketebalan 5 mm



Lozenge

- Memotong bahan menjadi bentuk diamond

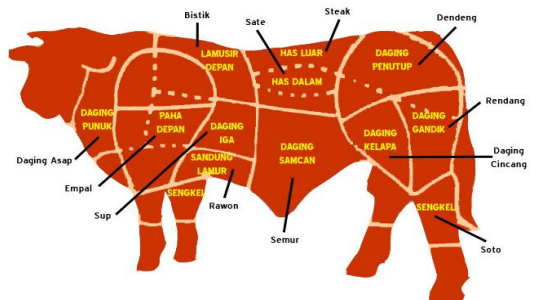


Mirepoix

- Potongan untuk mirepoix pada stock berbentuk kotak/ sembarang
- Digunakan untuk stocks/ soups/ flavouring.



Potongan Daging Sapi



BLADE / PUNUK

- o Daging sapi bagian atas yang menyambung dari bagian daging paha depan terus sampai ke bagian punuk sapi. Pada bagian tengahnya terdapat serat-serat kasar yang mengarah ke bagian bawah, yang cocok jika digunakan dengan cara memasak dengan teknik mengukus. Biasanya daging ini digunakan untuk membuat makanan khas Nusa Tenggara Timur yaitu Se'i (sejenis daging asap)



CHUCK / PAHA DEPAN

- o Bagian daging sapi yang berasal dari bagian atas paha depan. Ciri daging ini adalah berbentuk potongan segiempat dengan ketebalan sekitar 2-3 cm, dengan bagian dari tulang pundak masih menempel ke bagian paha sampai ke bagian terluar dari punuk. Biasanya daging ini digunakan untuk membuat bakso.



CUB ROLL / LEMUSIR

- o Bagian daging sapi yang berasal dari bagian belakang sapi sekitar has dalam, has luar dan tanjung. Potongan daging ini diambil dari bagian punggung, dipotong dari rusuk keempat sampai rusuk kedua belas. Lamosir termasuk daging yang lunak karena didalamnya terdapat butir-butir lemak. Daging lamosir dapat dipanggang dalam oven, dibakar atau di grill. Biasanya daging ini digunakan untuk makanan khas Batam, Sup Lamosir.
- o **Penggunaan : bistik, sate, rendang, empal, sukiyaki.**



SIRLOIN / HAS LUAR

- o Bagian daging sapi yang berasal dari bagian bawah daging iga, terus sampai ke bagian sisi luar has dalam. Daging ini adalah daging yang paling murah dari semua jenis has, karena otot sapi pada bagian ini masih lumayan keras dibanding bagian has yang lain karena otot-otot disekitar daging ini paling banyak digunakan untuk bekerja. Biasanya daging ini digunakan untuk membuat steak.
- o **Penggunaan : bistik, roll.**



TENDERLOIN / FILLET / HAS DALAM

- o Daging sapi dari bagian tengah badan. Sesuai dengan karakteristik daging has, daging ini terdiri dari bagian-bagian otot utama disekitar bagian tulang belakang, dan kurang lebih diantara bahu dan tulang panggul. Daerah ini adalah bagian yang paling lunak, karena otot-otot di bagian ini jarang dipakai untuk beraktivitas. Biasanya bagian daging ini digunakan untuk membuat steak.
- o **Penggunaan : grill, steak, sate, sukiyaki.**



TOPSIDE / ROUND / PENUTUP

- o Bagian daging sapi yang terletak di bagian paha belakang sapi dan sudah mendekati area pantat sapi. Potongan daging sapi di bagian ini sangat tipis dan kurang lebih sangat liat. Selain itu bagian ini sangat kurang lemak sehingga jika dibakar atau dipanggang akan sangat lama melunaknya. Biasanya daging ini digunakan untuk campuran daging pizza.
- o **Penggunaan : bistik, empal, rendang, dendeng, baso, abon.**



RUMP / TANJUNG

- Salah satu bagian daging sapi yang berasal dari bagian punggung belakang. Biasanya daging ini disajikan dengan dipanggang.
- **Penggunaan : bistik, empal, rendang, dendeng, baso, abon.**



SILVER SIDE / GANDIK / PENDASAR

- Bagian paha belakang sapi terluar dan paling dasar. Banyak yang sering tertukar dengan menyamakannya dengan Daging Paha Depan atau Shank. Biasanya daging ini digunakan untuk membuat dendeng balado atau abon sapi.
- **Penggunaan : bistik, rendang, empal, dendeng, baso, abon.**



INSIDE / KNUCKLE / KELAPA

- Kelapa atau yang lebih dikenal dengan nama inside / knuckle adalah bagian daging sapi yang berasal dari paha belakang bagian atas yang berada di antara penutup dan gandik. Biasanya hidangan yang menggunakan daging ini adalah panggang dan casserole.
- **Penggunaan : corned, sate, daging giling, sop, rawon.**

Knuckle/Kelapa



SHANK / SHIN / SENKEL

- Sengkel berasal dari bahasa Belanda, schenkel, berasal dari bagian depan atas kaki sapi. Biasanya digunakan sebagai bahan dasar soup, soto, dan bakso urat.
- **Penggunaan : semur, soup, rawon, empal**



FLANK / PLATE / SAMCAN

- Bagian daging sapi yang berasal dari otot perut. Bentuknya panjang dan datar, tapi kurang lunak. Pada dasarnya bagian daging sapi ini memang lebih keras dibandingkan dengan has dan daging iga. Biasanya daging ini digunakan untuk campuran taco, makanan khas meksiko, dan bisa juga digunakan untuk membuat steak. Suncan yang diiris tipis-tipis seringkali dijual sebagai daging oseng-oseng. Untuk membantu melunakkan potongan daging ini bisa dengan dipukul-pukul sebelum dimasak.
- **Penggunaan : corned, sate, daging giling, sop, rawon.**



RIB MEAT / IGA

- Bagian daging sapi yang berasal dari daging di sekitar tulang iga atau tulang rusuk. Bagian ini termasuk dari delapan bagian bagian utama daging sapi yang biasa dikonsumsi. Seluruh bagian daging iga ini bisa terdiri dari beberapa iga, mulai dari iga ke-6 sampai dengan iga ke-12; untuk potongan daging iga yang akan dikonsumsi bisa terdiri dari 2 sampai dengan 7 tulang iga. Tulang iga, Tulang iga, atau short ribs, biasa diolah menjadi soup seperti soup konro. Bisa juga dimasak semur, dipanggang. Ribeye steak adalah potongan dalam bentuk steak, bisa dengan tulang (bone in) atau tanpa tulang (boneless). Biasanya bagian ini digunakan sebagai bahan dasar makanan khas Makassar, soup konro.
- **Penggunaan : corned, roll, rawon, soup, roast.**



BRISKET / SANDUNG LAMUR

- o Bagian daging sapi yang berasal dari bagian dada bawah sekitar ketiak. Pada kenyataannya hampir semua hewan yang memiliki bagian dada bawah akan mempunyai bagian daging ini, akan tetapi terminologi yang digunakan untuk bagian daging ini lebih umum digunakan untuk menyebut bagian daging sapi atau bagian daging anak sapi. Bagian daging ini termasuk delapan bagian daging sapi yang utama. Biasanya bagian daging sapi ini agak berlemak dan digunakan untuk khas Padang seperti Asam Padeh.
- o **Penggunaan : corned, roll, rawon, soup, roast.**



BAGIAN-BAGIAN DAGING SAPI DAN PENGAPLIKASIANNYA DALAM MAKANAN

No	Jenis Daging	Isilah Daging	Aplikasi Makanan
1	Daging punuk	Blade	Semur, kari, abon, empal, sop, rendang
2	Daging paha depan	Chuck	Semur, kari, abon, empal, sop, rendang
3	Daging lemusir	Cub roll	Bistik, rendang, sukiyaki, empal, sate
4	Has luar	Sirloin	Roll, bistik
5	Has dalam	Fillet	Sate, steak, grill, sukiyaki
6	Penutup dan tanjung	Top side and rump	Rendang, empal, bistik, baso, abon, dendeng
7	Pendasar dan gandik	Silver side	Rendang, empal, bistik, baso, abon, dendeng
8	Daging kelapa	Inside	Sate, rawon, sop, kornet, daging giling
9	Sengkel	Shank	Rawon, sop, empal, semur
10	Samcan	Flank	Sate, rawon, sop, daging giling, kornet
11	Daging iga	Rib meat	Rawon, sop, roll, kornet, roast
12	Sandung lamur	brisket	Rawon, sop, roll, kornet, roast

Sumber: Departemen Pertanian

GOLONGAN DAGING SAPI BERDASARKAN KUALITASNYA

Teksturnya yang berbeda membuat aplikasi makanan untuk masing-masing bagian daging tidak sembarangan. Daging sapi tersebut dibagi lagi menjadi tiga golongan berdasarkan kualitasnya, yaitu golongan I, II, dan III.

- o Daging Sapi Golongan I
Daging yang masuk ke dalam kategori golongan I adalah has dalam, tanjung, dan lemusir (baik lemusir kepala, penutup, dan pendasar serta gandik).
- o Daging Sapi Golongan II
Sementara untuk golongan II adalah paha depan (meliputi sengkel dan paha depan), serta daging iga dan punuk.
- o Daging Sapi Golongan III
Golongan III terdiri dari samcan, sandung lamur, dan sisa bagian-bagian lainnya.

- o Daging yang masuk ke dalam golongan mutu I akan memiliki penampakan yang cenderung kering dan bertekstur kenyal, sedangkan daging bergolongan mutu II akan memiliki penampakan yang lembab, namun teksturnya kurang kenyal. Berbeda dengan kedua golongan di atas, daging yang tergolong sebagai mutu III memiliki penampakan basah dan teksturnya lembek.

POTONGAN-POTONGAN DAGING DALAM PENGOLAHAN:

- a.) Chateau briand
Dipotong dari bagian kepala fillet, berat 200 – 400 gr dan tebal 2,5 – 6 cm, dihidangkan untuk 2 – 3 orang. Urat-urat serta lemak yang berlebihan dibuang dalam jumlah tertentu, akan tetapi melekat pada siert lemak serta memberikan aroma dan kelembutan pada steak ketika dimasak.
- o b.) Tournedos
Dipotong dari bagian tengah fillet, berat 180 – 200 gr dan tebal 2 – 2,5 cm. Lapisan urat yang berwarna putih seperti lemak terdapat pada fillet dipisahkan, sebelum memotong tournedos. Tournedos yang sudah dipotong diletakkan berdiri (serat daging vertikal), kemudian dipukul pelan dengan cutlet bat sehingga fillet bertambah pendek dan lebar. Ikat tournedos dengan benang untuk menjaga agar bentuk tournedos tetap bulat hingga dimasak.
- o c.) Fillet steak
Dipotong dari bagian tengah fillet, beratnya 175 – 180 gr dan tebal 1,5 – 2 cm.

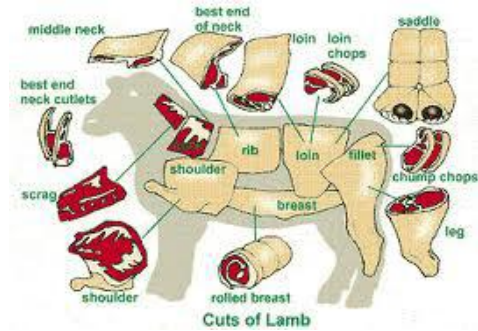
LANJUTAN..

- o d.) Minute steak
Dipotong dari bagian tengah fillet, beratnya 100 – 125 gr dan tebal 1 – 1,5 cm.
- o e.) Breakfast steak
Dipotong dari bagian tengah fillet, beratnya 90 – 100 gr dan tebalnya 0,5 – 1 cm.
- o f.) Fillet mignon
Dipotong dari bagian ekor fillet, beratnya 40 – 50 gr dan tebalnya 0,5 cm, dihidangkan 4 – 5 potong untuk satu porsi.
- o g.) Beef stroganoff
Dipotong dari bagian ekor fillet, beratnya ± 15 gr dan panjangnya 3 – 4 cm.
- o h.) Fillet goulash stroganoff
Dipotong dadu antara 1 – 1,5 cm, stroganoff bisa diambil dari bagian trinning.
- o i.) Roast beef
Potongan daging utuh diambil dari bagian rump yang diikat rapi untuk dibakar (roasting).

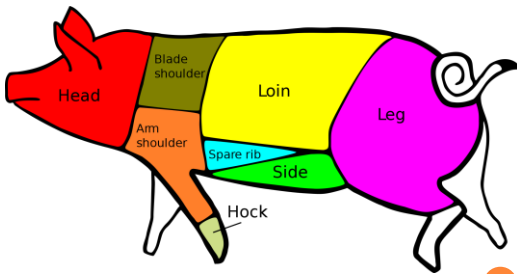
LANJUTAN...

- o j.) Stew
Potongan daging bagian rump yang dipotong bentuk kubus ukuran 4 – 5 cm.
- o k.) Rump steak
Dipotong seberat 150 – 170 gr dan tebal 1 cm.
- o l.) Paillard
Potongan daging bagian rump yang diiris tipis seberat 150 – 170 gr dan tebal 0.5 cm.
- o m.) Paupiette
Potongan daging bagian rump yang diiris tipis seberat 150 – 170 gr dan tebal 0.3 – 0.5 cm.
- o n.) Rib steak
Bagian rib seutuhnya dipotong melintang, termasuk daging dan tulang belakang seberat 205 – 300 gr dan tebal 2 – 2.5 cm.
- o o.) Force meat atau minced beef
Potongan daging bagian chuck (neck) yang dilumatkan

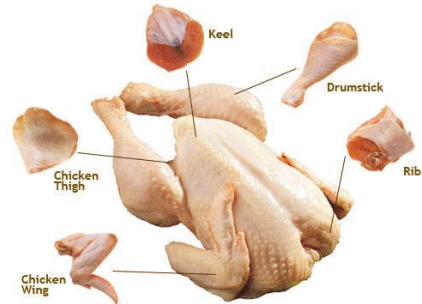
POTONGAN DAGING KAMBING



POTONGAN DAGING BABI



Potongan Ayam



KARKAS



- o Karkas merupakan ayam utuh yang sudah dibersihkan tanpa kaki, leher dan jeroan. Ayam ini banyak dibeli karena praktis. Ayam karkas biasanya akan dipotong-potong lagi sebelum diolah. Namun ada beberapa masakan seperti ayam panggang dan ayam kodok yang menggunakan ayam karkas tanpa dipotong.

DADA



- o Potongan ini merupakan seluruh bagian dada dari ayam dan terdiri dari daging putih saja. Bagian dada masih terdapat tulang dan terletak bersebelahan dengan sayap. Daging dada ayam rasanya lebih hambar dan teksurnya lebih berserat. Bagian ini enak diolah menjadi ayam goreng tepung, steak, galantin atau sate.

SAYAP



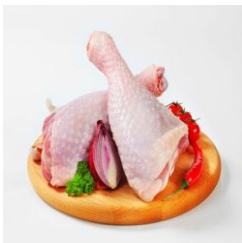
- Potongan bagian sayap mulai dari pangkal hingga ujung sayap. Sayap ini dapat dipotong lagi menjadi tiga bagian yaitu ujung sayap, wingette (bagian tengah datar) dan drummette (pangkal sayap). Bagian sayap cocok untuk digoreng seperti sajian *buffalo chicken wings*.

PAHA ATAS



- Potongan ini merupakan bagian teratas dari kaki. Letaknya di atas sendi lutut yang terhubung dengan bagian tubuh ayam. Paha atas terdiri dari daging gelap. Jenis potongan paha atas digunakan untuk membuat olahan opor, semur atau ayam goreng.

PAHA BAWAH



- Paha bawah adalah bagian terbawah dari kaki. Letaknya ada di bawah sendi lutut dan terdiri dari daging gelap. Potongan ini cocok untuk dibuat ayam bakar, ayam goreng atau ayam balado.

KAKI / CEKER



- Kaki atau ceker ayam tidak memiliki daging tapi dapat diolah sebagai hidangan atau camilan. Ceker ayam memiliki rasa gurih. Bagian ini biasa digunakan dalam sajian dimsum, ceker goreng dan sebagai kuah kaldu pada sup, bubur atau soto.

KEPALA



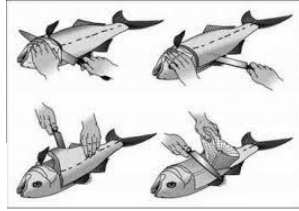
- Kepala ayam yang dapat di olah menjadi makanan diantaranya bacem

FILLET



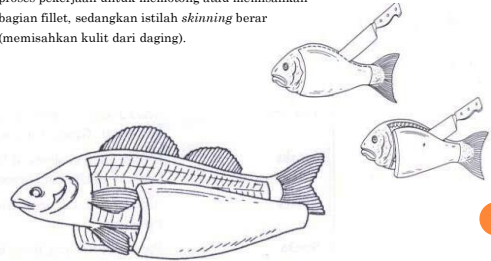
- *Fillet* merupakan bagian ayam tanpa tulang dan kulit yang mudah diolah. Juga ada bagian tender fillet, yang kecil panjang dan terletak di dekat bagian tulang dada ayam. Kebanyakan orang yang sedang diet menggunakan dada ayam fillet karena lebih sedikit lemaknya. Fillet ayam dapat diolah menjadi panggang, steak atau goreng dengan tepung.

POTONGAN IKAN



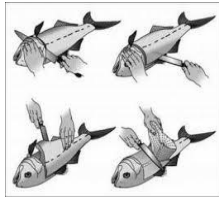
FILLETING AND SKINNING FLATFISH

Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". Ikan bagian ini terdiri dari daging ikan yang tebal. *Fillet* juga berarti suatu proses pekerjaan untuk memotong atau memisahkan bagian fillet, sedangkan istilah *skinning* berarti (memisahkan kulit dari daging).



PROSES FILLETING

- Letakkan ikan pada chopping board, bagian yang gelap menghadap ke atas, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).
- Bila bagian kepala masih melekat pada badan buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.



DELICE

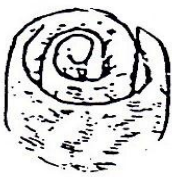
- Potongan *delice* adalah potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat. Caranya : Pertama – tama fillet flat fish. Lalu bagi menjadi dua bagian. Setelah itu, ikan yg sudah d fillet di bentuk seperti pita atau simpul bisa juga menjadi bulatan atau dilipat.



ikan yang sudah di fillet di bagi dua, lalu di bentuk seperti gambar di atas

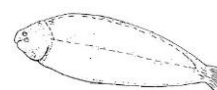
PAUPIETTE

- Daging fillet tipis, diisi lalu digulung. Disebut juga *rolled fish*.

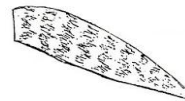


CARA MEMBUAT PAUPIETTE :

- Ikan di fillet terlebih dahulu, setelah menjadi 2 bagian letakkan daging ikan di cutting board. Setelah itu beri isian diatas daging, kemudian fillet ikan digulung.



Menggunakan flat fish contohnya kakap, nila, gurame



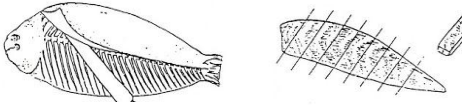
daging yang sudah di fillet di bagi dua



lalu daging itu di gulung seperti ini

GOUJON / GOUJONETTE

- o Daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang. caranya :
Fillet daging ikan diletakkan diatas cutting board, lalu iris atau potong serong memanjang. Panjang potongan lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm.



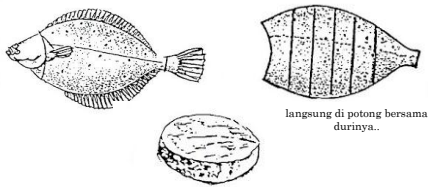
TRONCOM

Potongan ikan yang dipotong bulat utuh.



CARA MEMBUAT TRONCOM

Potongan ikan troncom adalah potongan ikan yang dipotong dari ikan yang berbentuk pipih (flat fish), potongan berbentuk bulat utuh. Potongan ikan ini langsung dipotong bulat utuh disertai durinya juga



jadinya irisan daging yang masih ada durinya.

SUPREME

Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan , supreme biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat besar.



CARA MEMBUAT POTONGAN SUPREME

caranya :
Ikan di fillet tanpa di bagi menjadi dua. Sehingga menjadi fillet ikan yang cukup besar. Lalu iris miring fillet ikan tersebut.



hasilnya mirip goujon tapi enggak di bagi dua..



filletnya jangan di bagi dua, yaa

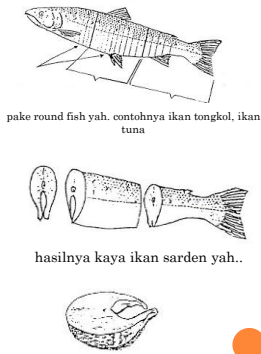
DARNE

- o Potongan ikan yang dipotong melintang , dari ikan yang bertubuh bulat . potongan darne ini bulat utuh.



CARA MEMBUAT POTONGAN DARNE

- o caranya :
- o Ikan yang berbentuk bulat diletakkan diatas cutting board. Lalu belah utuh ikan tersebut disertai durinya. Potong menjadi 3 bagian. Potongan tipis, potongan tebal, potongan bagian ekor.



Tabel 15.3 : Teknik Cara mengolah ikan berdasarkan macam potongan.

No	Macam Potongan	Teknik Olah
1.	<i>Darne</i>	- <i>Bolling</i> - <i>Braising</i> - <i>Grilling</i>
2.	<i>Troncom</i>	- <i>Grilling</i> - <i>Frying</i> - <i>Deep fat frying</i>
3.	<i>Supreme/fillet</i>	- <i>Grilling</i> - <i>Frying</i> - <i>Deep fat frying</i>

- o Terima Kasih ☺

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

BOGA DASAR

“TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN”



Disusun oleh:

Tania Chandra

12511249002

Guru Pembimbing: Dra. M. Th. Wulaningtyas

SMK NEGERI 1 KALASAN

2015/2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah	: SMK Negeri 1 Kalasan
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Topik	: Teknik Pengolahan Makanan
Kelas / Semester	: X Jasa Boga B/ 1
Tahun Pelajaran	: 2015/2016
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1x Pertemuan)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran 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.
- 3.4 Menjelaskan berbagai teknik pengolahan makanan
- 4.4 Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian teknik pengolahan makanan
2. Siswa dapat mengetahui fungsi teknik pengolahan makanan
3. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis teknik pengolahan makanan Kontinental
4. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis teknik pengolahan makanan Indonesia
5. Siswa dapat menganalisis contoh hidangan berdasarkan teknik pengolahan

D. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran potongan bahan makanan ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian teknik pengolahan makanan
2. Mengetahui fungsi teknik pengolahan makanan
3. Menjelaskan jenis-jenis teknik pengolahan makanan Kontinental
4. Menjelaskan jenis-jenis teknik pengolahan makanan Indonesia
5. Menganalisis contoh hidangan berdasarkan teknik pengolahan

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian teknik pengolahan makanan
2. Fungsi teknik pengolahan makanan
3. jenis-jenis teknik pengolahan makanan Kontinental
4. jenis-jenis teknik pengolahan makanan Indonesia
5. Hidangan yang diolah berdasarkan teknik pengolahan

F. Metode Pembelajaran

1. Model Pembelajaran: *Kooperatif*
2. Metode Pembelajaran: Ceramah, diskusi dan *talking stick*

G. Kegiatan Pembelajaran

No	Nama Kegiatan	Alokasi Waktu
1.	Kegiatan awal : <ul style="list-style-type: none">• Guru membuka dengan salam pembuka.• Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius.• Guru mengadakan presensi kehadiran siswa.• Guru mempersiapkan peserta didik secara psikis dan fisik.• Guru dengan santun melakukan appersepsi tentang materi yang akan dilakukan hari ini.• Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan.	10 Menit
2.	Kegiatan Inti Mengamati <ul style="list-style-type: none">• Guru menayangkan gambar dan video teknik pengolahan makanan kepada peserta didik.• Peserta didik mencermati gambar dan video yang ditayangkan. Menanya <ul style="list-style-type: none">• Guru memberi kesempatan peserta didik untuk menanyakan permasalahan yang terkait dengan teknik pengolahan makanan.• Guru menjawab dengan santun terkait dengan pertanyaan siswa.• Peserta didik akan menjawab pertanyaan terkait teknik	295 Menit

	<p>pengolahan makanan jika mendapatkan tongkat yang digulirkan dengan menyanyikan sebuah lagu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta yang dapat menjawab pertanyaan akan mendapatkan penghargaan dan peserta didik yang tidak dapat menjawab atau jawabannya salah akan diberikan hukuman. <p>Menalar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dengan bertanya peserta didik menemukan permasalahan dan pengamatan yang diberikan oleh guru. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menjawab pertanyaan dari guru secara lisan. 	
3.	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang potongan bahan makanan. • Guru memberikan soal (<i>post test</i>) tentang potongan bahan makanan. • Siswa mengerjakan soal yang diberikan Guru • Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang potongan bahan makanan dalam kehidupan sehari-hari dan di industri. • Guru menyampaikan kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya • Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar • Menyanyikan lagu daerah/perjuangan • Berdoa • Salam 	10 Menit
Total Waktu		315Menit

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat :

1. LCD, laptop
2. Bahan ajar
3. Komputer / laptop /LCD

Media Pembelajaran :

1. Gambar, Buku

Sumber :

- a. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, 2008, Restoran Jilid 2
- b. Kementerian Pendidikan dan kebudayaan, 2013, Boga Dasar Jilid 1

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Penilaian Kompetensi Test Tulis

Guru Pembimbing



Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Kalasan, Agustus 2015

Mahasiswa PPL



Tania Chandra
NIM. 12511249002

KUNCI JAWABAN:

1. Tujuan memasak adalah :
 - 1) Membuat bahan makanan lebih mudah untuk dicerna dalam tubuh kita.
 - 2) Membuat makanan aman untuk dimakan.
 - 3) Meningkatkan rasa dan aroma pada makanan.
 - 4) Meningkatkan penampilan dan warna pada makanan tersebut.
 - 5) Melengkapi/menyeimbangkan kandungan gizi jika dicampur dengan bahan makanan lain.
 - 6) Memperbaiki tekstur
 - 7) Mematikan bakteri
2. *Metode moist-heat/ wet cooking adalah metode dimana panas dihantarkan pada makanan melalui air (kuah, saos, dan lain-lain) atau uap.*
Contoh: Boiling, steaming, poaching, blanching
3. *Metode dry-heat adalah metode dimana panas dihantarkan oleh udara panas, logam panas, radiasi atau minyak tanpa menggunakan air atau kelembaban. Metode ini terbagi menjadi dua yaitu : dengan lemak dan tanpa lemak.*
Contoh: Deep frying, roasting, sauteing, baking.
4. Yang harus diperhatikan menggunakan teknik baking:
 - 1) *Oven harus dipanaskan terlebih dahulu.*
 - 2) *Pintu oven jangan sering dibuka-tutup.*
 - 3) *Pintu oven jangan dibanting waktu proses pemasakan sedang berlangsung.*
 - 4) *Atur suhu dengan tepat, alat kontrol suhu harus bekerja secara sempurna.*
 - 5) *Jangan membuka oven terlalu cepat sebelum makanan masak.*
 - 6) *Waktu memasak harus sesuai dengan ketentuan.*
5. *Deep frying dapat dilakukan dengan beberapa cara :*
 - *French Style*
Bahan makanan di marinade, diberi lapisan tepung, lalu digoreng, contoh : *fried chicken*.
 - *English Style*
Bahan makanan yang akan digoreng di marinade, lalu di *bread crumb*. *Bread crumb dapat dilakukan 1 atau 2 kali. Contohnya : croquette, breaded chicken*
 - *Orly Style*
Bahan makanan yang akan digoreng dimasukkan kedalam adonan *frying butter (campuran dari tepung, telur, cairan)*, kemudian digoreng.
 - *Liquid Style*
Adonan seperti *frying butter*. *Cetakan dimasukkan kedalam minyak panas, kemudian cetakan dimasukkan ke dalam frying butter, lalu digoreng. Contoh : banana fritters*

Tugas

100

1. Tujuan dari memasak: ~~adalah~~ membuat bahan makanan lebih mudah "diperna" dalam tubuh kita.
 - 2) Membuat makanan aman dimakan
 - 3) Meningkatkan rasa & aroma pada makanan
 - 4) Meningkatkan penampilan & warna pada makanan tersebut
 - 5) Memperbaiki tekstur
 - 6) Mematikan bakteri
 - 7) Melengkapi / menyeimbangkan kandungan gizi jika dicampur dengan bahan makanan yang lain.

2. Teknik pengelohan basah adalah metode dimana panas ditransferkan pada makanan melalui air (kuah, saos, dll) atau uap.

- Contoh: 1) Boiling 3) Poaching
2) Simmering 4) Blanching

3. Teknik pengelohan kering adalah metode dimana panas ditransferkan oleh udara panas, logam panas, radiasi inframerah tanpa menggunakan air / kelembaban.

- Contoh: 1) Baking 3) Deep frying
2) Roasting

4. Yang harus diperhatikan jika melakukan teknik baking adalah:

- oven harus dipanaskan terlebih dahulu
- pintu oven jangan sering dibuka - tutup

Baru saja sebelum belajar

Baru saja

- Pintu oven jangan dibanting waktu proses pemompaan sedang berlangsung.

- Atur suhu dengan tepat, alat kontrol suhu harus bekerja secara sempurna.

- Jangan membuka oven terlalu cepat sebelum makanan masak.

- Waktu memasak harus sesuai dengan ketentuan.

Jika tidak memperhatikan aturan-aturan tersebut hasil makanan akan menjadi tidak sempurna. Misalnya: carne, carne tersebut bisa jadi beku, tidak matang, sehingga sosisnya tidak sempurna.

5. 1) French style: Bahan makanan di marinade, diberi lapisan tepung, lalu digoreng.

Contoh => Fried chicken

2) English style: Bahan makanan yang akan digoreng di marinade, lalu di bread crumb. Bread crumb dapat dikurusi 1 atau 2 kali.

Contoh => Crisquette, breaded chicken.

3) Dry style: Bahan makanan yg akan digoreng dimasukkan kedalam adonan frying butter (campuran dari telur, telur, cairan) kemudian digoreng

Contoh => Tempura

Jangan memantet!

- mengoptimalkan C memasak bahan makanan dim suhu panas

TUGAS

1. membuat bahan makanan lebih mudah untuk dicerna dalam tubuh kita

- membuat makanan menarik untuk dimakan

- meningkatkan persepsi rasa dan aroma pada makanan

- meningkatkan penampilan dan warna pada makanan tersebut

- memperbaiki tekstur

- mematikan bakteri

2. melengkapi / menyeimbangkan kandungan gizi jika dicampur dengan bahan makanan lain

adalah metode dimana panas ditransferkan pada makanan melalui air (buah, saus, dll) atau uap

contoh: Boiling, Simmering, poaching, dan stewing

adalah metode dimana panas ditransferkan oleh udara panas, logam panas, radiasi atau minyak tanpa menggunakan air atau lemak bapan.

contoh: Baking, Roasting, Sauteing

- oven harus dipanaskan terlebih dahulu agar makanan tidak ter
lalu lama didalam oven

- pintu oven jangan sering dibuka-tutup agar makanan cepat matang

- pintu oven jangan dibaring waktu proses pemrosesan sedang berlangsung agar pintu oven tidak rusak

- Atur suhu dengan tepat, alat kontrol suhu harus bekerja secara optimal agar makanan didalam oven bisa matang dengan yang diinginkan

- jangan membuka oven terlalu cepat sebelum makanan masak karena bisa merusak oven

- waktu memasak harus sesuai dengan ketahanan agar makanan cepat matang atau tidak gosong

People become fitter when they stop asking questions



5. → French style

bahan makanan dimarinade diben lapisan tepung, lalu digoreng

contoh: Fried chicken

→ English style

bahan makanan yang akan digoreng dimarinade, lalu dibread crumb

bread crumb dibuat dibakar satu atau dua kali.

contoh: croquette, breaded chicken

→ Dry style

bahan makanan yang akan digoreng dimasukkan ke dalam adonan frying butter (campuran dari tepung, telur, cairan) kemudian digoreng

→ liquid style

Adonan seperti pan frying butter cairan dimasukkan kedalam minyak panas, kemudian adonan dimasukkan kedalam frying butter lalu digoreng

contoh: banana fritters

It's a win-win. All you need is to give us your face



TUGAS! 85 //

1. Tujuan memasak :

- membuat bahan makanan lebih mudah di cerna.
- membuat makanan aman dimakan.
- meningkatkan rasa dan aroma makanan.
- Meningkatkan penampilan dan warna.

2. Dimana panas ditransferkan pada makanan melalui air & uap

Contohnya :

1. Boiling
2. Simmering
3. Poaching
4. Blanching

3/4

3. Dipanaskan oleh udara (dibagi menjadi 2 yaitu dengan lemak dan tanpa lemak

Contohnya :

1. Baking
2. Grilling / Broiling
3. Deep frying

1/2

4. - Oven harus dipanaskan dahulu
- Pintu oven jangan sering dibuka-tutup
- Pintu oven jangan dibanting waktu proses pemanasan
- Atur suhu dengan tepat.

- Jangan membuka oven terlalu cepat sebelum makanan masak
- Waktu memasak harus sesuai dg ketentuan

5

Cara memasak dengan teknik deep frying

- French style → diberi lapisan tepung, lalu digoreng
- contohnya: Fried Chicken
- English style → yang akan digoreng di marinade, lalu di bread crumbs, dapat dilakukan 1/2 x

Contohnya: Croquette

- Only style → Bahan makanan yang akan digoreng dimasukkan kedalam tepung telur, cairan (campuran)

2

Contohnya :

- Liquid style → Adonan seperti frying butter, celakan dimasukkan kedalam minyak panas.

Contohnya: banana fritters

HANDOUT BOGA DASAR TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN

A. Pengertian Memasak

Memasak adalah membuat suatu bahan mentah menjadi matang dengan tujuan agar dapat dimakan. Menurut para ahli kuliner, memasak adalah proses pemberian panas (*application of heat*) sehingga bahan yang dimasak akan dapat dimakan (*eatable*), lezat di lidah (*palatable*), aman dimakan (*safe to eat*), mudah dicerna (*digestible*), dan berubah penampilannya (*change its appearance*).

Tujuan memasak adalah :

1. Membuat bahan makanan lebih mudah untuk dicerna dalam tubuh kita.
2. Membuat makanan aman untuk dimakan.
3. Meningkatkan rasa dan aroma pada makanan.
4. Meningkatkan penampilan dan warna pada makanan tersebut.
5. Melengkapi/menyeimbangkan kandungan gizi jika dicampur dengan bahan makanan lain.

Sebelum memasak, kita perlu mempersiapkan diri, juga menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan (*Mise en Place*). Tahapan ini bisa saja terlewatisemua/berhenti pada tahap tertentu.

Tahap-tahap persiapan memasak meliputi :

1. Penimbangan (*weighting*).
2. Pencucian (*washing*).
3. Pengupasan/penyiangan (*peeling/trimming*).
4. Pemetongan (*cutting*).
5. Memeras (*squeeze*).
6. Menyaring (*sifting*).
7. Mengocok (*whisk*).
8. Mencampur (*toss/mixing*).
9. Merendam dengan bumbu (*marinade*).
10. Adonan penggorengan (*frying butter*).
11. Menggiling (*grind*).
12. Pembumbuan (*seasoning*).

B. Teknik Memasak

Teknik memasak terbagi menjadi dua yaitu : *moist-heat/wetcooking* (panas basah) dan *dry-heat* (panas kering). Metodemoist-heat/wet cooking adalah metode dimana panas dihantarkan pada makanan melalui air (kuah, saos, dan lain-lain) atau uap. Metode *dry-heat* adalah metode dimana panas dihantarkan oleh udara panas, logam panas, radiasi atau minyak tanpa menggunakan air atau kelembaban. Metode ini terbagi menjadi dua yaitu : dengan lemak dan tanpa lemak.

a. Metode Moist-Heat/Wet Cooking (Panas Basah)

Yang termasuk metode *moist-heat/wet cooking* adalah :

a. *Boiling*

Merebus adalah memasak bahan makanan dalam cairan hingga titik didih (100°C). Cairan yang digunakan berupa air, kaldu, susu, dll. Caranya bahan makanan dapat dimasukkan dalam cairan yang masih dalam keadaan dingin atau dalam air yang telah panas. Seperti telur, dalam merebus telur, dimasukkan dalam air yang dingin baru direbus.

b. *Simmering*

Sama dengan boiling, perbedaannya terletak pada tingkat gerak gelembung air yang timbul dari dasar air bergerak keatas dengan perlahan dan memecah sebelum mencapai permukaan air. Sistem ini biasanya digunakan untuk membuat kaldu yang mengeluarkan ekstrak dari daging yang direbus. Suhu: 95-98°C

c. *Poaching*

Memasak bahan makanan dalam cairan panas dalam jumlah sedikit dengan suhu dibawah titik didih yaitu sekitar 77-82°C. Bahan makanan yang di poach ini adalah bahan makanan yang lunak atau lembut dan tidak memerlukan waktu lama dalam memasaknya seperti telur, ikan dan buah – buahan.

d. *Blanching*

Mencelupkan makanan kedalam air/minyak yang mendidih beberapa saat tidak sampai matang, kemudian diangkat.

e. *Steaming*

Mengukus adalah memasak bahan makanan dengan uap air mendidih. Meskipun bahan makanan tidak berhubungan atau kontak langsung dengan air mendidih namun masih tetap termasuk dalam teknik memasak basah. Efek dari sistem ini yaitu menjadikan makanan lebih lunak dan lembut. Karena bahan makanan tidak bersentuhan langsung dengan air maka kehilangan nilai gizinya pun lebih sedikit. Banyak jenis makanan yang diolah dengan cara ini seperti pudding, bolu, sayuran, ikan atau ayam.

f. *Braising*

Hampir sama dengan menyetup namun bahan makanan yang digunakan lebih besar dari teknik menyetup, beberapa daging yang digunakan biasanya direndam terlebih dahulu. Biasanya jenis bahan makanan yang diolah dengan teknik ini adalah daging dan sayuran. Efek dari braising ini sama dengan menyetup yaitu untuk menghasilkan daging yang lebih lunak dan aroma yang keluar menyatu dengan cairannyapun menjadi enak.

g. *Stewing*

Menyetup adalah memasak secara perlahan dengan bahan makanan yang telah dipotong – potong menjadi potongan yang lebih kecil seperti daging, ayam dengan menggunakan air yang tidak terlalu banyak atau hampir sama dengan jumlah bahan, waktu yang diperlukan juga lama. Maksud dari menyetup ini adalah dengan potongan daging yang kecil dimasak dengan api kecil dalam waktu yang lama agar aroma dari daging keluar dengan sempurna

b. Metode Dry–Heat Cooking (Panas Kering)

Yang termasuk metode *dry–heat cooking* adalah :

a. *Baking*

Adalah cara memasak bahan makanan dengan menggunakan oven tanpa menggunakan minyak atau air. Efek dari pemasakan dengan teknik ini adalah sama dengan teknik kering lainnya tetapi tidak ada penambahan minyak dalam makanan sehingga permukaannya menjadi crispy dan warna yang lebih terkendali.

b. *Grilling/Broiling*

Grilling adalah proses memasak bahan makanan dengan menggunakan panas api yang tinggi dan langsung. Sumber panas/api biasanya berada di bawah bahan makanan yang sedang dimasak/panggang, Alat yang digunakan memasak disebut grill dan dilengkapi dengan jeruji kawat. Jeruji ini berfungsi sebagai penahan bahan makanan yang sedang dimasak/dipanggang, selain itu fungsi lainnya juga untuk membuat bagian yang matang dan gosong berbentuk jeruji pula.

c. *Roasting*

Adalah teknik memasak dalam oven atau pemanggang dengan menggunakan lemak atau minyak. Bahan makanan yang biasa di roasting adalah daging, unggas dan beberapa jenis sayuran. Prinsip dari roasting ini adalah membuat makanan menjadi kering dan matang.

d. *Sautéing*

Adalah memasak bahan makanan dengan potongan – potongan kecil dari daging sapi, unggas, atau sayuran dalam minyak atau mentega bening dalam wajan datar.

e. *Deep Frying*

Pengertian dari deep frying adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak yang banyak hingga bahan makanan benar – benar terendam oleh minyak atau lemak. Teknik ini dapat digunakan oleh berbagai bahan makanan termasuk daging dan unggas, ikan, sayur – sayuran dan buah.

f. *Shallow Frying / Pan Frying*

Berbeda dengan deep frying, shallow frying adalah teknik memasak bahan makanan dalam jumlah kecil dengan menggunakan sedikit lemak dalam wajan datar dengan temperatur antara 150-170°Celsius. Bahan makanan yang dimasak dengan shallow frying harus dalam ukuran kecil, lunak dan memiliki kualitas yang baik.

Hal-hal yang harus diperhatikan pada proses memasak !

a. *Baking*

- *Oven* harus dipanaskan terlebih dahulu.
- Pintu oven jangan sering dibuka–tutup.
- Pintu *oven* jangan dibanting waktu proses pemasakan sedang berlangsung.
- Atur suhu dengan tepat, alat kontrol suhu harus bekerja secara sempurna.
- Jangan membuka *oven* terlalu cepat sebelum makanan masak.
- Waktu memasak harus sesuai dengan ketentuan.
- Suhu untuk proses memasak secara baking :

b. *Deep Frying*

Deep frying dapat dilakukan dengan beberapa cara :

• *French Style*

Bahan makanan di marinade, diberi lapisan tepung, lalu digoreng, contoh : *fried chicken*.

• *English Style*

Bahan makanan yang akan digoreng di marinade, lalu di *bread crumb*. *Bread crumb* dapat dilakukan 1 atau 2 kali. Contohnya : *croquette, breaded chicken*.

• *Orly Style*

Bahan makanan yang akan digoreng dimasukkan kedalam adonan *butter* (campuran dari tepung, telur, cairan), kemudian digoreng.

• *Liquid Style*

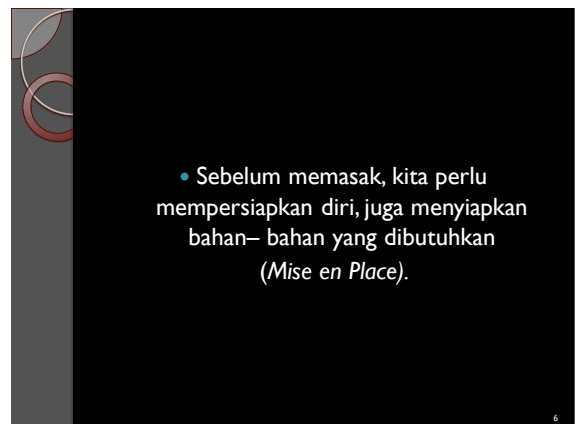
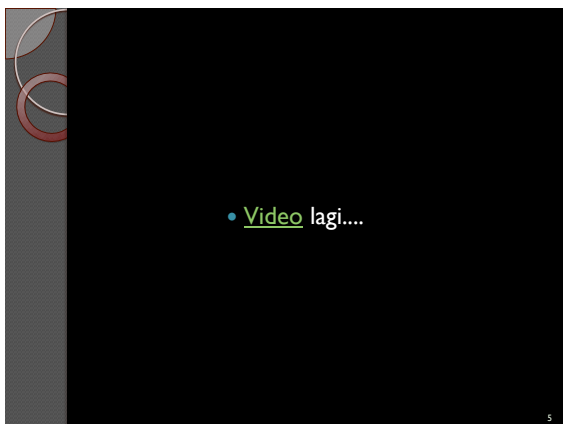
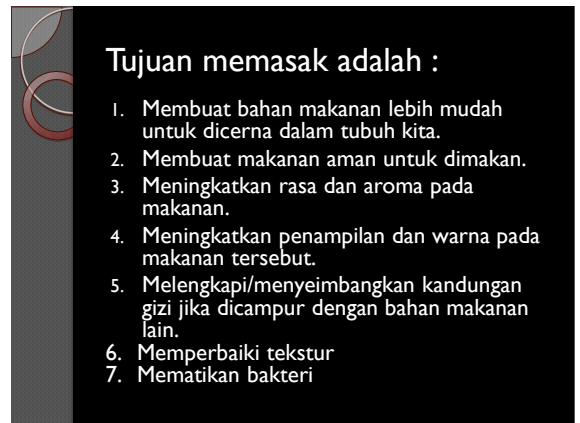
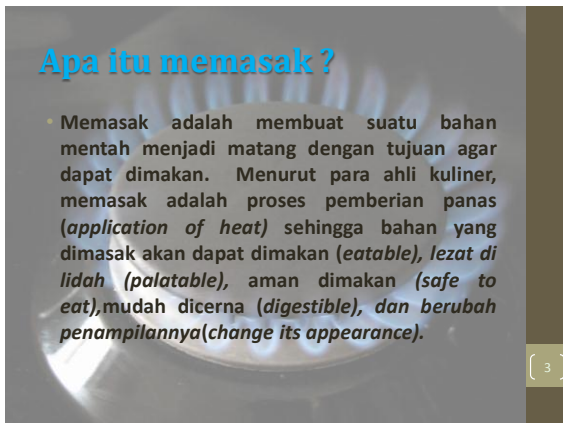
Adonan seperti *frying butter*. Cetakan dimasukkan kedalam minyak panas, kemudian cetakan dimasukkan ke dalam *frying butter*, lalu digoreng. Contoh : *banana fritters*.

• Cara Menggoreng Langsung

Bahan makanan setelah di marinade atau tanpa di marinade langsung di goreng. Contoh : *potato chips*.

Rangkuman

Tujuan memasak adalah membuat bahan makanan lebih mudah untuk dalam tubuh kita, membuat makanan aman untuk di makan, meningkatkan rasa dan aroma pada makanan, meningkatkan penampilan dan warna pada makanan, melengkapi/menyeimbangkan kandungan gizi jika dicampur dengan bahan makanan lain. Sebelum dimasak, kita perlu mempersiapkan diri, dan juga menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan (*Mise en Place*). Tahap-tahap persiapan memasak meliputi : penimbangan (*weighting*), pencucian (*washing*), pengupasan/penyiangan (*peeling/trimming*), pemotongan (*cutting*), memeras (*squeeze*), menyaring (*sifting*), mengocok (*whisking*), mencampur (*toss/mixing*), merendam dengan bumbu (*marinade*). Teknik memasak dibagi menjadi dua, yaitu : *moist-heat/wet cooking* (panas basah) dan *dry-heat cooking* (panas kering). Yang termasuk *moist-heat/wet cooking* adalah : *boiling, simmering, poaching, blanching, steaming, braising, dan stewing*. Yang termasuk *dry-heat cooking* adalah : *baking, grilling/broiling, roasting, sautéing, deep frying, dan shallow frying/pan frying*.



Tahap-tahap persiapan memasak meliputi :

Pencucian (*washing*)Penimbangan (*weighting*)Pemotongan (*cutting*)Pengupasan/penyiangan (*peeling/trimming*). 7

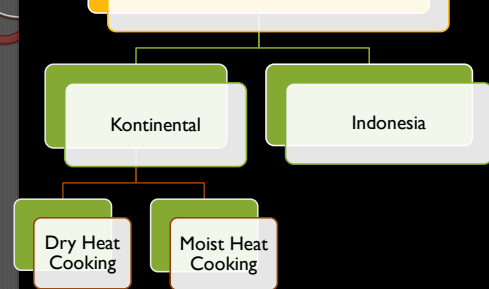
Tahap-tahap persiapan memasak

Memeras (*squeeze*)Menyaring (*sifting*). 8Mengocok (*whisk*)Mencampur (*toss/mixing*). 8

Tahap-tahap persiapan memasak

Merendam dengan bumbu (*marinate*)Adonan penggorengan (*frying butter*)Menggiling (*grind*). 9Pembumbuan (*seasoning*). 9

METODE MEMASAK



- Teknik memasak terbagi menjadi dua yaitu : *moist-heat/wet cooking* (*panas basah*) dan *dry-heat* (*panas kering*).
- Metode *moist-heat/ wet cooking* adalah metode dimana panas dihantarkan pada makanan melalui air (kuah, saos, dan lain-lain) atau uap.
- Metode *dry-heat* adalah metode dimana panas dihantarkan oleh udara panas, logam panas, radiasi atau minyak tanpa menggunakan air atau kelembaban. Metode ini terbagi menjadi dua yaitu : dengan lemak dan **tanpa** lemak.

Metode *Moist-Heat/Wet Cooking* (*Panas Basah*)

- Yang termasuk metode *moist-heat/wet cooking* adalah :
 - a. *Boiling*
 - b. *Simmering*
 - c. *Poaching*
 - d. *Blanching*
 - e. *Steaming*
 - f. *Braising*
 - g. *Stewing*

Metode Dry-Heat Cooking (Panas Kering)

- Yang termasuk metode *dry-heat cooking* adalah :
 - a. *Baking*
 - b. *Grilling/Broiling*
 - c. *Roasting*
 - d. *Sautéing*
 - e. *Deep Frying*
 - f. *Shallow Frying /Pan Frying*

13

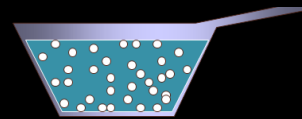
Metode Moist-Heat Cooking (Panas Basah)

14

Boiling

Merebus (boiling)

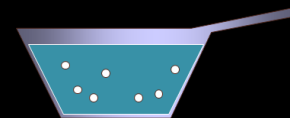
Merebus adalah memasak bahan makanan dalam cairan hingga titik didih (100°C). Cairan yang digunakan berupa air, kaldu, susu, dll. Caranya bahan makanan dapat dimasukkan dalam cairan yang masih dalam keadaan dingin atau dalam air yang telah panas. Seperti telur, dalam merebus telur, dimasukkan dalam air yang dingin baru direbus.



16

Simmering

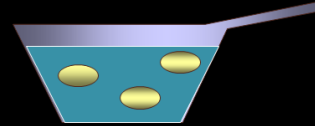
- Sama dengan boiling, perbedaannya terletak pada tingkat gerak gelembung air yang timbul dari dasar air bergerak keatas dengan perlahan dan memecah sebelum mencapai permukaan air. Sistem ini biasanya digunakan untuk membuat kaldu yang mengeluarkan ekstrak dari daging yang direbus. Suhu: $95\text{-}98^{\circ}\text{C}$



18

Poaching

- Memasak bahan makanan dalam cairan panas dalam jumlah sedikit dengan suhu dibawah titik didih yaitu sekitar 77-82°C. Bahan makanan yang di poach ini adalah bahan makanan yang lunak atau lembut dan tidak memerlukan waktu lama dalam memasaknya seperti telur, ikan dan buah – buahan.



20

Blanching

- Mencelupkan makanan kedalam air/minyak yang mendidih beberapa saat tidak sampai matang, kemudian diangkat.



21

Steaming

Mengukus adalah memasak bahan makanan dengan uap air mendidih. Meskipun bahan makanan tidak berhubungan atau kontak langsung dengan air mendidih namun masih tetap termasuk dalam teknik memasak basah. Efek dari sistem ini yaitu menjadikan makanan lebih lunak dan lembut. Karena bahan makanan tidak bersentuhan langsung dengan air maka kehilangan nilai gizinya pun lebih sedikit.

Banyak jenis makanan yang diolah dengan cara ini seperti pudding, bolu, sayuran, ikan atau ayam.



9/13/2015 BAC 101 Culinary Foundation Level I 23

Stewing

Menyetup (stewing)

Menyetup adalah memasak secara perlahan dengan bahan makanan yang telah dipotong – potong menjadi potongan yang lebih kecil seperti daging, ayam dengan menggunakan air yang tidak terlalu banyak atau hampir sama dengan jumlah bahan, waktu yang diperlukan juga lama. Maksud dari menyetup ini adalah dengan potongan daging yang kecil dimasak dengan api kecil dalam waktu yang lama agar aroma dari daging keluar dengan sempurna.



24

Braising

- Hampir sama dengan menyetup namun bahan makanan yang digunakan lebih besar dari teknik menyetup, beberapa daging yang digunakan biasanya direndam terlebih dahulu. Biasanya jenis bahan makanan yang diolah dengan teknik ini adalah daging dan sayuran. Efek dari braising ini sama dengan menyetup yaitu untuk menghasilkan daging yang lebih lunak dan aroma yang keluar menyatu dengan cairannya menjadi enak.



5

Metode Dry-Heat Cooking (Panas Kering)

9/13/2015 BAC 101 Culinary Foundation Level I

26

Baking

Baking (Memanggang)

Adalah cara memasak bahan makanan dengan menggunakan oven tanpa menggunakan minyak atau air. Efek dari pemasakan dengan teknik ini adalah sama dengan teknik kering lainnya tetapi tidak ada penambahan minyak dalam makanan sehingga permukaannya menjadi crispy dan warna yang lebih terkendali.



27

- Oven harus dipanaskan terlebih dahulu.
- Pintu oven jangan sering dibuka–tutup.
- Pintu oven jangan dibanting waktu proses pemasakan sedang berlangsung.
- Atur suhu dengan tepat, alat kontrol suhu harus bekerja secara sempurna.
- Jangan membuka oven terlalu cepat sebelum makanan masak.
- Waktu memasak harus sesuai dengan ketentuan.

9/13/2015 BAC 101 Culinary Foundation Level I

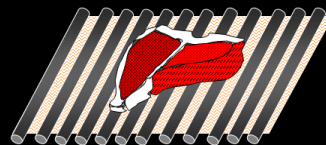
28

Grilling

Grilling adalah proses memasak bahan makanan dengan menggunakan panas api yang tinggi dan langsung. Sumber panas/api biasanya berada di bawah bahan makanan yang sedang dimasak/panggang.

Alat yang digunakan memasak disebut grill dan dilengkapi dengan jeruji kawat. Jeruji ini berfungsi sebagai penahan bahan makanan yang sedang dimasak/dipanggang, selain itu fungsi lainnya juga untuk membuat bagian yang matang dan gosong berbentuk jeruji pula.

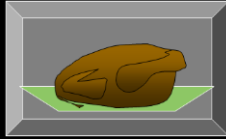
29



30

Roasting

- Adalah teknik memasak dalam oven atau pemanggang dengan menggunakan lemak atau minyak. Bahan makanan yang biasa di roasting adalah daging, unggas dan beberapa jenis sayuran. Prinsip dari roasting ini adalah membuat makanan menjadi kering dan matang.



31

Sautéing

Adalah memasak bahan makanan dengan potongan – potongan kecil dari daging sapi, unggas, atau sayuran dalam minyak atau mentega bening dalam wajan datar.

Hal – hal yang harus diperhatikan dalam melakukan teknik sauté :

- Hanya menggunakan bahan-bahan makanan yang baik kualitasnya.
- Selalu memanaskan bahan makanan terlebih dahulu dengan menggunakan minyak yang panas pada awal memasak.
- Lanjutkan memasak dengan menggunakan temperatur yang tinggi.
- Jangan menumis daging dan sayuran bersamaan, karena sayuran akan mengeluarkan air saat dimasak dan akan menghalangi daging yang akan diberi efek goreng.

32



33

Deep Frying

Pengertian dari deep frying adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak yang banyak hingga bahan makanan benar – benar terendam oleh minyak atau lemak. Teknik ini dapat digunakan oleh berbagai bahan makanan termasuk daging dan unggas, ikan, sayur – sayuran dan buah.

Makanan yang dimasak dengan teknik ini memiliki karakteristik yang berbeda dengan memasak dengan teknik basah. Pada metode kering ini karena dipanaskan dalam suhu tinggi maka akan terjadi perubahan tekstur, warna serta rasanya

9/13/2015 BAC 101 Culinary Foundation Level I

34



35

Deep frying dapat dilakukan dengan beberapa cara :

- *French Style*

Bahan makanan di marinade, diberi lapisan tepung, lalu digoreng, contoh : *fried chicken*.

- *English Style*

Bahan makanan yang akan digoreng di marinade, lalu di *bread crumb*. *Bread crumb* dapat dilakukan 1 atau 2 kali. Contohnya : *croquette, breaded chicken*.

9/13/2015 BAC 101 Culinary Foundation Level I

36

lanjutan

- *Orly Style*

Bahan makanan yang akan digoreng dimasukkan kedalam adonan *frying butter* (campuran dari tepung, telur, cairan), kemudian digoreng.

- *Liquid Style*

Adonan seperti *frying butter*. Cetakan dimasukkan kedalam minyak panas, kemudian cetakan dimasukkan ke dalam *frying butter*, lalu digoreng. Contoh : *banana fritters*.

9/13/2015 BAC.101 Culinary Foundation Level I 37

Shallow Frying / Pan Frying

- Berbeda dengan deep frying, shallow frying adalah teknik memasak bahan makanan dalam jumlah kecil dengan menggunakan sedikit lemak dalam wajan datar dengan temperatur antara 150-170° Celcius. Bahan makanan yang dimasak dengan shallow frying harus dalam ukuran kecil, lunak dan memiliki kualitas yang baik.

38



39

- Metode Memasak Indonesia

Goreng

- memasak makanan dengan minyak panas dan banyak yang bertujuan untuk mendapatkan hasil gorengan dengan warna kecoklatan secara merata dan bertekstur renyah dan garing.



Tumis

- memasak makanan dengan sedikit minyak atau mentega di atas api besar dan makan yang ditumis selalu diaduk atau wajannya selalu digoyang-goyang untuk mendapatkan hasil tumisan yang merata, terkadang ada penambahan sedikit air atau kaldu.



Rebus

- memasak makanan dengan air yang banyak atau kaldu. merebus makanan dapat dilakukan dengan dua cara yaitu makanan dimasak mulai dari air dingin kemudian dipanaskan hingga mendidih atau makanan dimasak dimulai dari air yang telah benar-benar panas.



Kukus

- memasak makanan dengan menggunakan uap air panas. Banyak manfaat serta keuntungan yang diperoleh dari hasil makanan yang dikukus disamping alasan kesehatan juga bentuk dan nutrisi makanan tersebut tetap terjaga.



Sangrai

- memasak makanan di atas plat besi atau tembikar yang dipanaskan tanpa menggunakan cairan berupa minyak atau air.



Asap

- memasak bahan makanan dengan menempatkan makanan di dalam ruangan berasap sebelumnya telah diberi garam direndam dalam larutan pemberi rasa atau telah dipanggang atau dikukus.

9/13/2015 BAC 101 Culinary Foundation Level I 46

Bakar

- memasak makanan di atas panas bara api langsung dengan alat pemanggangan sambil ditambahkan atau dioleskan minyak atau bumbu untuk memperkaya rasa.



Panggang

- memasak makanan dalam alat yang dinamakan oven. Panas yang dihasilkan menyebar ke seluruh ruangan oven sehingga hasil masakan dalam oven akan merata. Dalam prinsip dasar masakan barat, memasak dalam oven dapat diklasifikasikan dalam dua prinsip yakni bake dan roast.



Mengetim

- Memasak bahan makanan dengan menggunakan 2 buah panci, panci bawah diisi air sedangkan panci atas berisi bahan makanan.

9/13/2015 BAC 101 Culinary Foundation Level I 49

Menyetup

- Memasak dalam air dan lemak, supaya menjadi empuk. Misalnya daging

9/13/2015 BAC 101 Culinary Foundation Level I 50

Membesto

- Melapisi makanan dengan gula setelah digoreng atau dipanggang.

9/13/2015 BAC 101 Culinary Foundation Level I 51

Menyembam

- Memasak bahan makanan dalam abu panas

52

- Thank you! ☺

9/13/2015 BAC 101 Culinary Foundation Level I 53

REKAP PENILAIAN X JB B

BOGA DASAR 2015

NO	NAMA	NILAI PR	NILAI INDI VIDU	NILAI UJIAN	NILAI KELO MPOK	NILAI PRAK TEK	JUM LAH	RER ATA
1	Agmel Ratindra Haya	70	100	88	85	90	443	86,6
2	Anita Putri Kumala Sari	90	100	90	94	90	464	92,8
3	Anna Dyah Sekarayu T.	90	100	96	-	82	368	73,6
4	Annisa Nur Pratiwi	60	100	90	85	82	417	83,4
5	Arum Sari	100	100	92	85	82	459	91,8
6	Aryo Dimas Anugrah Esa	100	100	93	85	86	464	92,8
7	Ayu Nuraida	90	80	96	93	86	445	89
8	Ayu Rahmawati	100	100	77	84	82	443	88,6
9	Ayuk Permatasari	90	100	92	84	80	446	89,2
10	Desi Rianita	90	100	100	90	84	464	92,8
11	Diah Ayu Kurniawati	100	100	94	82	86	462	92,4
12	Dila Nurhana Mulyantika	100	85	83	82	84	434	86,8
13	Evi Susilawati	100	100	90	82	84	456	91,2
14	Fajar Eगतama	85	100	53	82	78	398	79,6
15	Gemma Rahima	60	100	82	93	82	417	83,4
16	Heni Ambarwati	100	90	92	93	95	470	94
17	Kristi Lia Romadhoni	100	100	90	82	82	454	90,8
18	Like Ermawati	80	100	92	90	93	455	91
19	Nadian Perwitasari	90	100	98	90	82	460	92
20	Nurmia Isnaniwati	90	100	91	85	82	448	89,6
21	Putu Octavia Livana A.	100	100	92	90	84	466	93,2
22	Qoni Nuriyani	100	100	86	94	84	464	92,8
23	Radhiya Fitriavilia	80	100	92	85	80	437	87,4
24	Ranny Nurcahyani	90	100	95	85	84	454	90,8
25	Rasya Ni'ma Athya	80	100	100	84	82	446	89,2
26	Rika Andriyani	80	100	83	93	82	438	87,6
27	Rina Susanti	100	100	92	84	82	458	91,6
28	Rizky Al Hafid	85	100	100	93	82	460	92
29	Rizky Doni Sobari	90	100	75	94	-	359	71,8
30	Rofi'ah	90	100	91	84	82	447	89,4
31	Rohana Mustika Warih	90	100	84	85	84	443	88,6
32	Suci Indah Sari	100	100	92	85	82	459	91,8
33	Tri Wulandari	90	100	100	94	84	468	93,6
34	Umi Puspitarini	100	100	70	94	82	446	89,2
35	Utari Enggal Wati	85	100	75	85	86	431	86,2

Guru Pengampu Pelajaran,



Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL
“MEMBUAT HIDANGAN DARI SEA FOOD”



Disusun oleh:

Tania Chandra

12511249002

Guru Pembimbing: Dra. M. Th. Wulaningtyas

SMK NEGERI 1 KALASAN

2015/2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah	: SMK Negeri 1 Kalasan
Mata Pelajaran	: Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Topik	: Pembuatan hidangan dari <i>sea food</i>
Kelas / Semester	: XI Jasa Boga B/ 1
Tahun Pelajaran	: 2015/2016
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1x Pertemuan)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan 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.
- 3.11 Mendeskripsikan hidangan dari *seafood*
- 4.11 Membuat hidangan dari *seafood*

C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat :
 - a. Chicken Salad Hawaian
 - b. Fish Stew Marcaibo
 - c. Glasses Pudding
2. Siswa dapat mengetahui proporsi bahan-bahan yang digunakan dalam satu resep.
3. Siswa dapat mengolah :
 1. Chicken Salad Hawaian
 2. Fish Stew Marcaibo
 3. Glasses Pudding
4. Siswa dapat menyajikan hidangan dengan benar dan menarik

D. Materi Pembelajaran

1. Membuat Salad Kontinental : Chicken Salad Hawaian
2. Membuat Hidangan Utama Kontinental : Fish Stew Marcaibo
3. Membuat Hidangan Penutup Kontinental: Glasses Pudding

E. Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran : *Project Based Learning*
2. Metode pembelajaran : Pratikum

F. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

Alat :

1. Bahan-bahan praktik
2. Alat-alat praktik

Media Pembelajaran :

1. Gambar hidangan
2. Jobsheet praktikum

Sumber :

- a. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, 2008, Restoran Jilid 2
- b. Kokom komariah dkk, 2011, Jobsheet Pengolahan Makanan Kontinental UNY

G. Kegiatan Pembelajaran

No	Nama Kegiatan	Alokasi Waktu
1.	<p>Kegiatan awal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. • Mengecek kehadiran siswa. • Mengecek kelengkapan uniform dan kebersihan peserta didik. • Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan cara penyusunan menu. • Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan skenario pembelajaran • Peserta didik kembali bersama kelompok praktek. 	20 Menit
2.	<p>Menjelaskan kembali teknik olah pembuatan hidangan yang akan dipraktikkan.</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <i>jobsheet/foto/film/gambar/atau membaca</i> tentang macam – macam hidangan kontinental <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian hidangan kontinental dari <i>sea food</i>, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan kontinental serta apakah ada perbedaan dari masing – masing hidangan kontinental tersebut <p>Mengumpulkan Data:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan 	210 Menit

	<p>Mengasosiasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang hidangan dari <i>sea food</i> 2. Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> <p>Mengkomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mempresentasikan hasil praktik pembuatan hidangan dari <i>sea food</i> 	
<p>3. Penutup</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran. • Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan • Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan. • Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya • Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru. • Menyanyikan lagu daerah/perjuangan • Menutup pelajaran dengan berdoa dan salam 	<p>40 Menit</p>
<p>Total Waktu</p>		<p>315 Menit</p>

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Penilaian Kompetensi Sikap Kerja
2. Penilaian Hasil Praktik
3. Penilaian Kelengkapan *Uniform*

Kalasan, Agustus 2015

Guru Pembimbing



Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Mahasiswa PPL



Tania Chandra
NIM. 12511249002

LAMPIRAN

INSTRUMEN PENILAIAN KOMPETENSI PENGAMATAN, SIKAP DAN TEST TERTULIS UNTUK MATA PELAJARAN: P2M KONTINENTAL

A. Penilaian Kompetensi Sikap Kerja

NO	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN
1.	DISIPLIN	Hadir di kelas tepat waktu Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir Rapih berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku Mengumpulkan tugas tepat waktu
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	KERJASAMA	Tidak mendominasi di dalam kelas Menerima pendapat orang lain Berbagi informasi dengan teman lain Bersikap toleran kepada teman lain
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
3.	KREATIVITAS	Mengajukan saran/gagasan dalam kelas/kelompok Mengajukan pernyataan yang bersangkutan paut dengan materi Kreatif dalam belajar Memberikan respon perkembangan kelompok
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
4.	TANGGUNG JAWAB	Melakukan tugas Komitmen terhadap tugas Konsekwen terhadap tindakan yang dilakukan Peduli terhadap tugas
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
5	TEKUN	Menyukai tantangan Giat dalam belajar dan bekerja Tidak mudah menyerah Berusaha menjadi lebih baik
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

Petunjuk Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap

2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Petunjuk Penilaian :

$$\rightarrow \frac{S \quad y \quad D}{S \quad t_1} \times 4 = S \quad a$$

Sesuai Permendikbud No 81A Tahun 2013 peserta didik memperoleh nilai adalah:

Sangat Baik (A) : apabila memperoleh skor : **3,33 < skor 4,00**

Baik (B) : apabila memperoleh skor : **2,33 < skor 3,33**

Cukup (C) : apabila memperoleh skor : **1,33 < skor 2,33**

Kurang (D) : apabila memperoleh skor : **skor 1,33**



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 1 KALASAN**

**JOB SHEET PRAKTIKUM
Pembuatan hidangan dari sea food**

Program Keahlian	Kelas XI/1	Tgl. 25 Agustus 2015	Hal 1 dari 7
Jasa boga	Pengolahan Makanan Kontinental	315 menit	

A. Kompetensi

Menyiapkan dan mengolah hidangan appetizer, main course dan dessert

B. Sub Kompetensi

Menerapkan cara membuat Chicken Salad Hawaiian

Menerapkan cara membuat Fish Stew Marcaibo

Menerapkan cara membuat Glasses Pudding

C. Keselamatan kerja

1. Pakailah pakaian kerja yang lengkap
2. Kuku dalam keadaan bersih dan tidak panjang
3. Pakailah sepatu tumit rendah
4. Pergunakan alat dengan tepat
5. Taati sikap kerja yang benar
6. Taati tata tertib laboratorium
7. Perencanaan tertib kerja

D. Materi

CHICKEN SALAD HAWAIIAN

Bahan	Jumlah	Potongan
Chicken	100 gr	Macedoine, rebus
Apple	50 gr	Macedoine
Celery	10 gr	1 cm
Mayonaise	60 ml	
Pineapple	½ buah	Macedoine
L&P Sauce	Sck	
Salt & Pepper	Sck	

Prosedur:

1. Cucilah nanas, belah memanjang dan keluarkan isinya tanpa merusak kulitnya.
2. Potonglah daging nanas berbentuk macedoine.
3. Tiriskan semua bahan tersebut agar tidak banyak mengandung air, kemudian campurkan dengan mayonaise.
4. Campurkan L & P sauce, salt & pepper.
5. Masukkan salad kedalam kulit nanas yang telah berlubang, hidangkan dingin dan letakkan diatas dessert plate.

MAYONAISE SAUCE

Bahan	Jumlah	Keterangan
Egg yolk	1 butir	
Mustard	2 gr	
Lime juice	½ sdt	
Vinegar	10 cc	
Salad oil	150 cc	
Salt & pepper	Sck	

Prosedur:

1. Masukkan egg yolk, mustard, vinegar, salt, pepper dalam kom adonan.
2. Kocok dengan ballon whisk dengan hati-hati.
3. Tuangkan salad oil sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga campuran mengental.

FISH STEW MARCAIBO

Bahan	Jumlah	Keterangan
Fish	200 gr	Finger
Coconut milk	500 ml	
Garlic	10 gr	Chopped
Tomato	100 gr	Macedoine
Shallots	20 gr	Chopped
Turmeric powder	5 gr	
Cooking oil	Sck	
Salt & pepper	Sck	

Prosedur:

1. Panaskan minyak goreng saute ikan dengan minyak secukupnya selama beberapa menit, masukkan chopped garlic, chopped shallot, masak hingga layu bersama ikan.
2. Masukkan santan, aduk hingga rata tambahkan kunyit aduk rata. Kecilkan api.
3. Biarkan fish stew diatas api, sambil diaduk dengan lada dan garam. Sebelum diangkat masukkan tomat dan masak sebentar.

PILLAF RICE

Bahan	Jumlah	Keterangan
Butter	40 gr	
Onion	12 gr	Chopped
Rice	100 gr	
Stock	150 gr	
Salt & pepper	Sck	
Bay leaf	Sck	

Prosedur :

1. Panaskan 20 gr butter, masukkan onion cincang, masukkan beras saute sebentar.
2. Tambahkan kaldu, masak hingga $\frac{3}{4}$ matang, bumbu lada dan garam.
3. Pindahkan dalam wadah tahan panas, masukkan ke oven dengan suhu 200°C selama 15 menit.

4. Keluarkan dari oven, aduk dengan garpu dan tambahkan sisa butter.

JARDINERE OF VEGETABLES

Bahan	Jumlah	Keterangan
Carrots	30 gr	Jardiniere
Green beans	20 gr	Jardiniere
Margarine	10 gr	
Parsley	5 gr	Chopped
Salt & pepper	Sck	

Prosedur:

1. Sayuran direbus terlebih dahulu.
2. Panaskan mentega, saute semua sayuran.
3. Aduk perlahan, tambahkan parsley dan bumbu dengan salt & pepper.

GLASSES PUDDING

Bahan	Jumlah	Keterangan
Agar-agar kaca:		
Agar-agar	½ bungkus	
Sugar	5 sdm	
Water	375 cc	
Agar-agar warna:		
Agar-agar	½ bungkus	
Milk	2 sdm	
Sugar	2 sdm	
Water	375 cc	
Food color : red, yellow, green	sck	

Prosedur:

1. Rebus bahan agar-agar warna kecuali pewarna sampai mendidih.
2. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing diberi pewarna merah, kuning, hijau.
3. Cetak dalam mangkuk, dinginkan.
4. Potong-potong agar-agar warna menjadi kotak-kotak, masukkan dalam cetakan pudding.
5. Rebus semua bahan agar-agar kaca sampai mendidih angkat.
6. Suam-suam kuku masukkan dalam cetakan yang telah berisi agar-agar warna.
7. Dinginkan, sajikan bersama sauce.

~ baca jobsheet sebelum praktik, SEMANGAT ☺ ~

**LEMBAR PENILAIAN HASIL PRAKTIKUM
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MASAKAN KONTINENTAL**

XI JASA BOGA B

Praktik II (25 Agustus 2015)

No	Nama Siswa	Nama Masakan	Penilaian				Total	Rerata
			Penampilan	Rasa	Tekstur	Warna		
Kelompok 1								
1	Anastasya Agency	Chic Salad	85	82	82	83	332	83
2	Qosamah Nisrina	Fish S.Marcaibo	81	82	81	80	324	81
3	Wulan Aprilia	Glasses Pudding	87	82	81	83	333	83,25
Nilai								82,4
Kelompok 2								
1	Khafidza Makrifatul	Chic Salad	80	82	82	80	324	81
2	Sastika Meidy	Fish S.Marcaibo	80	85	82	80	327	81,75
3	Sri Maryanti	Glasses Pudding	83	85	85	85	338	84,5
4	Wanda Nur O							
Nilai								82,4
Kelompok 3								
1	Dhovi Nanda P.	Chic Salad	83	84	81	84	332	83
2	Nilam Mukaromah	Fish S.Marcaibo	83	86	81	82	332	83
3	Rina Rahmawati	Glasses Pudding	81	84	82	82	329	82,25
Nilai								82,75
Kelompok 4								
1	Ana R.	Chic Salad	84	85	83	82	334	83,5
2	M.Nur Hidayah	Fish S.Marcaibo	84	85	80	85	334	83,5
3	Mitha Kusuma N.	Glasses Pudding	81	80	80	80	321	80,25
4	Rizka Setiana							
Nilai								82,4
Kelompok 5								
1	Afifah Al Husnah	Chic Salad	80	80	81	81	322	80,5
2	Rifael Riski G.	Fish S.Marcaibo	83	80	80	80	323	80,75
3	Septiani	Glasses Pudding	77	79	78	79	313	78,25
Nilai								79,8
Kelompok 6								
1	Kurnia Luthfi S.	Chic Salad	82	80	81	83	326	81,5
2	Lutvi Munawaroh	Fish S.Marcaibo	84	80	81	83	328	82
3	Oki Dwi P.	Glasses Pudding	90	83	84	85	342	85,5
Nilai								83
Kelompok 7								
1	Alexander Mahendra	Chic Salad	82	80	81	82	325	81,25
2	Bernadeta Meilani	Fish S.Marcaibo	81	80	80	80	321	80,25
3	Nina Rohali	Glasses Pudding	82	80	81	80	323	80,75
Nilai								80,75
Kelompok 8								
1	Afifah Fauziah	Chic Salad	85	81	81	80	327	81,75
2	Dias Ayu W.	Fish S.Marcaibo	82	85	82	80	329	82,25
3	Nurul Utami D.	Glasses Pudding	84	86	81	83	334	83,5
Nilai								82,5

Kelompok 9								
1	Ahmad Mustofa	Chic Salad	80	80	81	81	322	80,5
2	Marcella G.E.P	Fish S.Marcaibo	80	82	80	80	322	80,5
3	Nur Khasanah	Glasses Pudding	81	80	80	80	321	80,25
Nilai								80,4
Kelompok 10								
1	Avilla Dwita M.	Chic Salad	80	80	82	80	322	80,5
2	Erika Runiani	Fish S.Marcaibo	80	85	80	82	327	81,75
3	Fika Kharisma W.	Glasses Pudding	81	80	80	81	322	80,5
Nilai								80,9

Guru Pengampu Pelajaran,



Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

LEMBAR PENILAIAN SIKAP KERJA
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MASAKAN KONTINENTAL
XI JASA BOGA B

No	Nama Siswa	Disiplin	Kerjasama	Kreatifitas	Tanggung Jawab	Tekun
	Kelompok 1					
1	Anastasya Agency	4	4	4	4	4
2	Qosamah Nisrina	4	4	4	4	4
3	Wulan Aprilia	3	3	3	3	3
	Kelompok 2					
1	Khafidza Makrifatul	2	2	3	2	3
2	Sastika Meidy	4	4	3	4	4
3	Sri Maryanti	4	4	4	3	4
4	Wanda Nur O	3	3	3	4	3
	Kelompok 3					
1	Dhovi Nanda P.	4	4	4	4	4
2	Nilam Mukaromah	4	4	3	2	2
3	Rina Rahmawati	4	4	4	2	4
	Kelompok 4					
1	Ana R.	3	3	3	3	3
2	M.Nur Hidayah	3	3	2	2	2
3	Mitha Kusuma N.	4	4	4	4	4
4	Rizka Setiana	3	3	3	3	3
	Kelompok 5					
1	Afifah Al Husnah	4	3	4	3	3
2	Rifael Riski G.	4	4	4	4	4
3	Septiani	3	3	2	3	3
	Kelompok 6					
1	Kurnia Luthfi S.	4	4	4	4	4
2	Lutvi Munawaroh	3	3	3	3	4
3	Oki Dwi P.	4	4	4	4	4
	Kelompok 7					
1	Alexander Mahendra	4	4	4	4	4
2	Bernadeta Meilani	4	4	4	4	4
3	Nina Rohali	4	4	3	3	3
	Kelompok 8					
1	Afifah Fauziah	4	4	4	4	4
2	Dias Ayu W.	4	4	4	4	4
3	Nurul Utami D.	4	4	4	4	4
	Kelompok 9					
1	Ahmad Mustofa	3	3	3	3	3
2	Marcella G.E.P	3	3	3	3	2
3	Nur Khasanah	3	3	3	3	3
	Kelompok 10					
1	Avilla Dwita M.	4	3	4	3	3
2	Erika Runiani	3	3	3	3	2
3	Fika Kharisma W.	4	3	3	3	3

**LEMBAR PENILAIAN KELENGKAPAN SISWA
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MASAKAN KONTINENTAL
XI JASA BOGA B**

No	Nama Siswa	Jilbab /tutup kepala	Apron	Serbet	Celana	Sepatu	Kuku/Kebersihan
Kelompok 1							
1	Anastasya Agency	4	4	4	4	4	4
2	Qosamah Nisrina	4	4	4	4	4	4
3	Wulan Aprilia	4	4	4	4	4	4
Kelompok 2							
1	Khafidza Makrifatul	4	4	4	4	4	4
2	Sastika Meidy	4	4	1	4	4	4
3	Sri Maryanti	4	4	4	1	4	4
4	Wanda Nur O	4	4	4	2	4	4
Kelompok 3							
1	Dhovi Nanda P.	4	4	4	4	4	4
2	Nilam Mukaromah	4	4	4	4	4	4
3	Rina Rahmawati	4	4	4	4	4	4
Kelompok 4							
1	Ana R.	4	4	4	4	4	4
2	M.Nur Hidayah	4	4	4	4	4	4
3	Mitha Kusuma N.	4	4	4	4	4	4
4	Rizka Setiana	4	4	4	4	4	4
Kelompok 5							
1	Afifah Al Husnah	4	4	4	4	4	4
2	Rifael Riski G.	4	4	4	4	4	4
3	Septiani	4	4	4	1	4	4
Kelompok 6							
1	Kurnia Luthfi S.	4	4	4	4	4	4
2	Lutvi Munawaroh	4	4	2	1	4	4
3	Oki Dwi P.	4	4	4	4	4	4
Kelompok 7							
1	Alexander Mahendra	4	4	4	4	4	4
2	Bernadeta Meilani	4	4	4	4	4	4
3	Nina Rohali	4	4	4	4	4	4
Kelompok 8							
1	Afifah Fauziah	4	4	4	4	4	4
2	Dias Ayu W.	4	4	4	4	4	4
3	Nurul Utami D.	4	4	4	4	4	4
Kelompok 9							
1	Ahmad Mustofa	4	4	4	4	4	4
2	Marcella G.E.P	4	4	4	4	4	4
3	Nur Khasanah	4	4	4	4	4	4
Kelompok 10							
1	Avilla Dwita M.	4	4	4	4	4	4
2	Erika Runiani	4	4	4	4	4	4
3	Fika Kharisma W.	4	4	4	4	4	4

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL
“MEMBUAT HIDANGAN DARI UNGGAS”



Disusun oleh:

Tania Chandra

12511249002

Guru Pembimbing: Dra. M. Th. Wulaningtyas

SMK NEGERI 1 KALASAN

2015/2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah	: SMK Negeri 1 Kalasan
Mata Pelajaran	: Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Topik	: Pembuatan hidangan dari unggas
Kelas / Semester	: XI Jasa Boga B/ 1
Tahun Pelajaran	: 2015/2016
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1x Pertemuan)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan 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.
- 3.9 Mendeskripsikan hidangan dari unggas
- 4.9 Membuat hidangan dari unggas

C. Tujuan Pembelajaran

- 1. Siswa dapat mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat :
 - a. Cream of asparagus soup
 - b. Chicken gordon bleu
 - c. Banana Cerola
- 2. Siswa dapat mengetahui proporsi bahan-bahan yang digunakan dalam satu resep.
- 3. Siswa dapat mengolah :
 - a. Cream of asparagus soup
 - b. Chicken gordon bleu
 - c. Banana Cerola
- 4. Siswa dapat menyajikan hidangan dengan benar dan menarik

D. Materi Pembelajaran

- 1. Membuat Salad Kontinental : Cream of asparagus soup
- 2. Membuat Hidangan Utama Kontinental : Chicken gordon bleu
- 3. Membuat Hidangan Penutup Kontinental: Banana Cerola

E. Metode Pembelajaran

- 1. Model pembelajaran : *Project Based Learning*
- 2. Metode pembelajaran : Pratikum

F. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

Alat :

- 1. Bahan-bahan praktik
- 2. Alat-alat praktik

Media Pembelajaran :

- 1. Gambar hidangan
- 2. Jobsheet praktikum

Sumber :

- a. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, 2008, Restoran Jilid 2
- b. Kokom komariah dkk, 2011, Jobsheet Pengolahan Makanan Kontinental UNY

G. Kegiatan Pembelajaran

No	Nama Kegiatan	Alokasi Waktu
1.	<p>Kegiatan awal :</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.• Mengecek kehadiran siswa.• Mengecek kelengkapan uniform dan kebersihan peserta didik.• Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan cara penyusunan menu.• Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan skenario pembelajaran• Peserta didik kembali bersama kelompok praktek.	20 Menit
2.	<p>Menjelaskan kembali teknik olah pembuatan hidangan yang akan dipraktikkan.</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mengamati <i>jobsheet</i>/ foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam hidangan kontinental <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian hidangan kontinental dari unggas, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan kontinental serta apakah ada perbedaan dari masing – masing hidangan kontinental tersebut <p>Mengumpulkan Data:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Melakukan praktik membuat hidangan dari unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik	210 Menit

	<p>tentang hidangan dari unggas</p> <p>2. Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>1. Mempresentasikan hasil praktik pembuatan hidangan dari unggas</p>	
3.	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran. • Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan • Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan. • Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya • Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru. • Menyanyikan lagu daerah/perjuangan • Menutup pelajaran dengan berdoa dan salam 	40 Menit
Total Waktu		315 Menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Penilaian Kompetensi Sikap Kerja
2. Penilaian Hasil Praktik
3. Penilaian Kelengkapan *Uniform*

Guru Pembimbing



Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Kalasan, Agustus 2015

Mahasiswa PPL



Tania Chandra
NIM. 12511249002

LAMPIRAN

INSTRUMEN PENILAIAN KOMPETENSI PENGAMATAN, SIKAP DAN TEST TERTULIS UNTUK MATA PELAJARAN: P2M KONTINENTAL

A. Penilaian Kompetensi Sikap Kerja

NO	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN
1.	DISIPLIN	Hadir di kelas tepat waktu Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir Rapih berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku Mengumpulkan tugas tepat waktu
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	KERJASAMA	Tidak mendominasi di dalam kelas Menerima pendapat orang lain Berbagi informasi dengan teman lain Bersikap toleran kepada teman lain
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
3.	KREATIVITAS	Mengajukan saran/gagasan dalam kelas/kelompok Mengajukan pernyataan yang bersangkutan paut dengan materi Kreatif dalam belajar Memberikan respon perkembangan kelompok
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
4.	TANGGUNG JAWAB	Melakukan tugas Komitmen terhadap tugas Konsekwen terhadap tindakan yang dilakukan Peduli terhadap tugas
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
5	TEKUN	Menyukai tantangan Giat dalam belajar dan bekerja Tidak mudah menyerah Berusaha menjadi lebih baik
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

Petunjuk Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap

2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Petunjuk Penilaian :

$$\rightarrow \frac{S \quad y \quad D}{S \quad t_1} \times 4 = S \quad a$$

Sesuai Permendikbud No 81A Tahun 2013 peserta didik memperoleh nilai adalah:

Sangat Baik (A) : apabila memperoleh skor : **3,33 < skor 4,00**

Baik (B) : apabila memperoleh skor : **2,33 < skor 3,33**

Cukup (C) : apabila memperoleh skor : **1,33 < skor 2,33**

Kurang (D) : apabila memperoleh skor : **skor 1,33**



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 1 KALASAN**

**JOB SHEET PRAKTIKUM
Pembuatan hidangan dari unggas**

Program
Keahlian

Kelas XI/1

Tgl. 1 September 2015

Hal 1 dari 7

Jasa boga

Pengolahan Makanan Kontinental

315 menit

A. Kompetensi

Pembuatan Hidangan dari Unggas

B. Sub Kompetensi

Menerapkan cara membuat *Cream of Asparagus Soup*

Menerapkan cara membuat *Chicken Gordon Bleu*

Menerapkan cara membuat *Banana Cerola*

C. Keselamatan kerja

1. Pakailah pakaian kerja yang lengkap
2. Kuku dalam keadaan bersih dan tidak panjang
3. Pakailah sepatu tumit rendah
4. Pergunakan alat dengan tepat
5. Taati sikap kerja yang benar
6. Taati tata tertib laboratorium
7. Perencanaan tertib kerja

D. Materi

CREAM OF ASPARAGUS SOUP

Bahan	Jumlah	Keterangan
Asparagus Kaleng	10 gr	Potong 2 cm
Butter	10 gr	
Onion	8 gr	Chopped
Leek/ Daun bawang	7 gr	Slice
Chicken Stock	250 ml	
Flour / Tepung terigu	10 gr	
Susu bubuk	1 sdm	Cairkan dengan 20 ml air
Salt/ pepper	Sck	
Cream / whipped cream		Garnish
Parsley		Chopped, garnish

Prosedur:

1. Saute onion dan leek sampai layu.
2. Tuang kaldu dan air asparagus, aduk rata.
3. Campurkan tepung terigu dan susu, saring diatas api, aduk rata.
4. Bumbu lada dan garam, saring, simmer.
5. Sajikan dalam soup cup, tambahkan whipped cream, garnish dengan asparagus dan chopped parsley.

CHICKEN GORDON BLEU

Bahan	Jumlah	Keterangan
Dada ayam	150 gr	Tanpa kulit, fillet
Smoked Beef	1 lembar	
Keju	20 gr	
Mustard	2 sdt	
Salt & Pepper	Sck	
Tepung terigu		
Tepung roti (bread crumbs)		
Telur	1 butir	Kocok lepas

Prosedur:

1. Belah dada ayam secara horisontal (melebar), tapi jangan sampai terpotong. Buka ditengah, pukul-pukul dengan hammer (palu besi untuk memukul daging), lumuri dengan mustard, garam & merica.
2. Letakkan smoked beef dan keju di tengah-tengah dada ayam, gulung bila perlu tusuk dengan tusuk gigi agar tidak terbuka, taruh dikulkas selama 30 menit.
3. Baluri dada ayam dengan tepung terigu, lalu celupkan dalam telur kocok, setelah itu baluri dengan tepung roti sampai seluruh permukaan dada ayam terlapisi.
4. Goreng dengan api kecil dahulu, setelah $\frac{3}{4}$ matang, besarkan api. Jangan lupa buang tusuk gigi setelah menggoreng, sebelum dihidangkan.
5. Potong, Sajikan dengan saus demiglace

DEMIGLACE SAUCE

Bahan	Jumlah	Keterangan
Margarine	20 gr	
Tepung terigu	12 gr	
Brown stock	300 ml	
Salt & pepper	Sck	
Bouquet garnie	Sck	Leek, lada butir, thyme, bayleaf
Tomatto paste	10 gr	

Prosedur:

1. Buat brown roux, dinginkan.
2. Panaskan brown stock, masukkan dalam roux, didihkan, tambahkan salt & pepper.
3. Skimming, masukkan bouquet garni, kemudian masukkan tomatto paste
4. Biarkan diatas api kecil hingga menguap $\frac{1}{3}$ bagian, saring.

BUTTERED SPINACH

Bahan	Jumlah	Keterangan
Bayam	1/3 ikat	Per daun
Garlic	2 siung	chopped
Margarine	½ sdm	
Lada, garam, pala		

Prosedur :

1. Petik daun bayam, cuci lalu rebus setengah matang, tiriskan, kemudian diiris kasar
2. Panaskan margarine, saute chopped garlic tambahkan bayam dan bumbu-bumbu aduk sampai rata.
3. Angkat dari api dan hidangkan

Vichy Carrot

Bahan	Jumlah	Potongan
Carrots	50 gr	Vichy
Margarine	10 gr	
Onion	10 gr	chopped
Salt & pepper		
Parsley	10 gr	chopped
Water	150 ml	

Prosedur:

1. Panaskan butter dalam sauce pan
2. Masukkan chopped onion dan aduk
3. Masukkan wortel, aduk rata tuangi dengan air, masak dengan api kecil
4. Hidangkan panas dan taburi chopped parsley.

TURNING POTATOES

Bahan	Jumlah	Keterangan
Kentang	1 buah	Turning
Salt & pepper	sck	
Air		
Parsley		chopped

Prosedur:

1. Potong dan bentuk kentang berbentuk turning.
2. Rebus dengan air yang diberi garam dan lada
3. Hidangkan, tabur dengan chopped parsley.

BANANA CEROLA

Bahan	Jumlah	Keterangan
Pisang mas	2 buah	
Mentega	10 gr	
Brown sugar	10 gr	
Jeruk nipis	1 sdt	Peras
Cinnamon powder	Sck	
Whipped cream	sck	Garnish
Strawberry	1 buah	Garnish

Prosedur:

1. Kupas pisang, pipihkan pengan menggunakan piring datar, sisihkan.
2. Lelehkan mentega dalam sauce pan, masukkan pisang hingga masak dan berwarna kecoklatan, angkat, letakkan diatas piring saji.
3. Tambahkan brown sugar dalam sisa penggorengan pisang, masak hingga brown sugar larut
4. Masukkan air perasan jeruk nipis, aduk rata angkat.
5. Siramkan sauce diatas piring taburi dengan kayu manis bubuk dan sajikan dengan whipped cream diberi hiasan strawberry

**JOBSHEET JANGAN LUPA DI GANDAKAN (FOTO COPY) SEBANYAK ANGGOTA KELOMPOK,
MASING-MASING MEMILIKI JOBSHEET SENDIRI**

~ baca jobsheet sebelum praktik, SEMANGAT 😊 ~

**LEMBAR PENILAIAN HASIL PRAKTIKUM
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MASAKAN KONTINENTAL**

XI JASA BOGA B

Praktik III (31 Agustus 2015)

No	Nama Siswa	Nama Masakan	Penilaian				Total	Rerata
			Penampilan	Rasa	Tekstur	Warna		
Kelompok 1								
1	Anastasya Agency	Cream of Asprgs. Soup	85	82	83	83	333	83,25
2	Qosamah Nisrina	Chicken Gordon Bleu	83	85	84	82	334	83,5
3	Wulan Aprilia	Banana Cerola	81	88	82	82	333	83,25
Nilai								83,3
Kelompok 2								
1	Khafidza Makrifatul	Cream of Asprgs. Soup	88	85	85	85	343	85,75
2	Sastika Meidy	Chicken Gordon Bleu	88	88	86	87	349	87,25
3	Sri Maryanti	Banana Cerola	85	85	84	84	338	84,5
4	Wanda Nur O							
Nilai								85,8
Kelompok 3								
1	Dhovi Nanda P.	Cream of Asprgs. Soup	86	84	86	87	343	85,75
2	Nilam Mukaromah	Chicken Gordon Bleu	90	87	85	88	350	87,5
3	Rina Rahmawati	Banana Cerola	86	85	85	85	341	85,25
Nilai								86,1
Kelompok 4								
1	Ana R.	Cream of Asprgs. Soup	87	82	86	86	341	85,25
2	M.Nur Hidayah	Chicken Gordon Bleu	87	89	87	87	350	87,5
3	Mitha Kusuma N.	Banana Cerola	81	83	82	82	328	82
4	Rizka Setiana							
Nilai								
Kelompok 5								
1	Afifah Al Husna	Cream of Asprgs. Soup	83	82	84	82	331	82,75
2	Rifael Riski G.	Chicken Gordon Bleu	84	88	86	83	341	85,25
3	Septiani	Banana Cerola	80	85	82	80	327	81,75
Nilai								83,25
Kelompok 6								
1	Kurnia Luthfi S.	Cream of Asprgs. Soup	80	86	85	82	333	83,25
2	Lutvi Munawaroh	Chicken Gordon Bleu	85	80	86	86	337	84,25
3	Oki Dwi P.	Banana Cerola	90	88	87	88	353	88,25
Nilai								85,25
Kelompok 7								
1	Alexander Mahendra	Cream of Asprgs. Soup	83	81	86	86	336	84
2	Bernadeta Meilani	Chicken Gordon Bleu	81	90	87	85	343	85,75
3	Nina Rohali	Banana Cerola	81	82	85	82	330	82,5
Nilai								
Kelompok 8								
1	Afifah Fauziah	Cream of Asprgs. Soup	82	80	85	85	332	83
2	Dias Ayu W.	Chicken Gordon Bleu	90	80	86	88	344	86
3	Nurul Utami D.	Banana Cerola	82	83	82	82	329	82,25

Nilai								83,75
Kelompok 9								
1	Ahmad Mustofa	Cream of Asprgs. Soup	81	86	83	84	334	83,5
2	Marcella G.E.P	Chicken Gordon Bleu	81	90	82	83	336	84
3	Nur Khasanah	Banana Cerola	80	84	83	81	328	82
Nilai								83,1
Kelompok 10								
1	Avilla Dwita M.	Cream of Asprgs. Soup	80	82	82	82	326	81,5
2	Erika Runiani	Chicken Gordon Bleu	88	86	85	86	345	86,25
3	Fika Kharisma W.	Banana Cerola	86	85	83	88	342	85,5
Nilai								84,4

Guru Pengampu Pelajaran,



Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

LEMBAR PENILAIAN SIKAP KERJA
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MASAKAN KONTINENTAL
XI JASA BOGA B

No	Nama Siswa	Disiplin	Kerjasama	Kreatifitas	Tanggung Jawab	Tekun
	Kelompok 1					
1	Anastasya Agency	4	4	4	4	4
2	Qosamah Nisrina	4	4	4	4	4
3	Wulan Aprilia	3	3	3	3	3
	Kelompok 2					
1	Khafidza Makrifatul	2	2	3	2	3
2	Sastika Meidy	4	4	3	4	4
3	Sri Maryanti	4	4	4	3	4
4	Wanda Nur O	3	3	3	4	3
	Kelompok 3					
1	Dhovi Nanda P.	4	4	4	4	4
2	Nilam Mukaromah	4	4	3	2	2
3	Rina Rahmawati	4	4	4	2	4
	Kelompok 4					
1	Ana R.	3	3	3	3	3
2	M.Nur Hidayah	3	3	2	2	2
3	Mitha Kusuma N.	4	4	4	4	4
4	Rizka Setiana	3	3	3	3	3
	Kelompok 5					
1	Afifah Al Husnah	4	3	4	3	3
2	Rifael Riski G.	4	4	4	4	4
3	Septiani	3	3	2	3	3
	Kelompok 6					
1	Kurnia Luthfi S.	4	4	4	4	4
2	Lutvi Munawaroh	3	3	3	3	4
3	Oki Dwi P.	4	4	4	4	4
	Kelompok 7					
1	Alexander Mahendra	4	4	4	4	4
2	Bernadeta Meilani	4	4	4	4	4
3	Nina Rohali	4	4	3	3	3
	Kelompok 8					
1	Afifah Fauziah	4	4	4	4	4
2	Dias Ayu W.	4	4	4	4	4
3	Nurul Utami D.	4	4	4	4	4
	Kelompok 9					
1	Ahmad Mustofa	3	3	3	3	3
2	Marcella G.E.P	3	3	3	3	2
3	Nur Khasanah	3	3	3	3	3
	Kelompok 10					
1	Avilla Dwita M.	4	3	4	3	3
2	Erika Runiani	3	3	3	3	2
3	Fika Kharisma W.	4	3	3	3	3

**LEMBAR PENILAIAN KELENGKAPAN SISWA
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MASAKAN KONTINENTAL
XI JASA BOGA B**

No	Nama Siswa	Jilbab /tutup kepala	Apron	Serbet	Celana	Sepatu	Kuku/Kebersihan
Kelompok 1							
1	Anastasya Agency	4	4	4	4	4	4
2	Qosamah Nisrina	4	4	4	4	4	4
3	Wulan Aprilia	4	4	4	4	4	4
Kelompok 2							
1	Khafidza Makrifatul	4	4	4	4	4	4
2	Sastika Meidy	4	4	1	4	4	4
3	Sri Maryanti	4	4	4	1	4	4
4	Wanda Nur O	4	4	4	2	4	4
Kelompok 3							
1	Dhovi Nanda P.	4	4	4	4	4	4
2	Nilam Mukaromah	4	4	4	4	4	4
3	Rina Rahmawati	4	4	4	4	4	4
Kelompok 4							
1	Ana R.	4	4	4	4	4	4
2	M.Nur Hidayah	4	4	4	4	4	4
3	Mitha Kusuma N.	4	4	4	4	4	4
4	Rizka Setiana	4	4	4	4	4	4
Kelompok 5							
1	Afifah Al Husnah	4	4	4	4	4	4
2	Rifael Riski G.	4	4	4	4	4	4
3	Septiani	4	4	4	1	4	4
Kelompok 6							
1	Kurnia Luthfi S.	4	4	4	4	4	4
2	Lutvi Munawaroh	4	4	2	1	4	4
3	Oki Dwi P.	4	4	4	4	4	4
Kelompok 7							
1	Alexander Mahendra	4	4	4	4	4	4
2	Bernadeta Meilani	4	4	4	4	4	4
3	Nina Rohali	4	4	4	4	4	4
Kelompok 8							
1	Afifah Fauziah	4	4	4	4	4	4
2	Dias Ayu W.	4	4	4	4	4	4
3	Nurul Utami D.	4	4	4	4	4	4
Kelompok 9							
1	Ahmad Mustofa	4	4	4	4	4	4
2	Marcella G.E.P	4	4	4	4	4	4
3	Nur Khasanah	4	4	4	4	4	4
Kelompok 10							
1	Avilla Dwita M.	4	4	4	4	4	4
2	Erika Runiani	4	4	4	4	4	4
3	Fika Kharisma W.	4	4	4	4	4	4

DOKUMENTASI





