

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



**DISUSUN OLEH:
ADELIA LURI PURWANJANI
12511244026**

**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 : Adelia Luri Purwanjani

NIM : 12511244026

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Fakultas Teknik

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

Yogyakarta, 12 September 2015

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing Lapangan



Sutriyati Purwanti, M.Si.

NIP. 19611216198803 2 001



Siti Uswatun Khasanah, S.Pd.

NIP. 19781030 200801 2 009

Mengetahui,

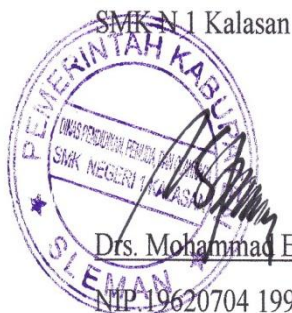
Kepala

SMK N 1 Kalasan

Koordinator PPL

SMK N 1 Kalasan

SMK N 1 Kalasan



Drs. Mohammad Effendi
NIP. 19620704 199003 1 006



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

LAPORAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN YOGYAKARTA

ABSTRAK

Disusun oleh:

Adelia Luri Purwanjani

12511244026

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, XI, dan XII. 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 professional 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. Siti Uswatun Khasanah, S.Pd_ 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.

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, 12 September 2015

Penyusun



Adelia Luri Purwanjani
NIM.12511244026

DAFTAR ISI

Halaman Sampul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Abstrak	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	v
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	



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

**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 Kalasan 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.



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

d) Sebelah barat : dusun Bugisan.

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



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

3.) Pengelola perpustakaan

Pengelola perpustakaan bertanggung jawab atas kelancaran administrasi perpustakaan.

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.



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

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 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.



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL

1. Rumusan Program PPL

Program PPL mahasiswa jurusan Pendidikan Teknik Boga dilaksanakan mulai tanggal 10 agustus sampai dengan 14 september 2015. 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 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.



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

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.

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, MOS, pembinaan baca Al-Quran dan pesantren kilat .

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



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

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 *mikro 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



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

melakukan persiapan yang ada. Mata pelajaran yang dipelajari di mata kuliah *micro teaching* adalah mata pelajaran keahlian jasa boga yang telah tersusun 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.



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

i.) Alokasi Waktu

Alokasi waktu adalah waktu yang digunakan dalam proses belajar mengajar.

j.) Sumber belajar

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 seminggu sebelum penerjunan mahasiswa ke lokasi PPL. Materi yang disampaikan mengenai program kerja selama 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 25 Juni 2015. Penerjunan ini dihadiri oleh: Dosen Pembimbing Lapangan PPL UNY 2015, Kepala Sekolah SMK N 1 Kalasan, serta 20 orang Mahasiswa PPL UNY 2015.



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

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 terhadap 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.



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

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.



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

(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.

(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.



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

(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

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



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

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 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



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

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).
- 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



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

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.



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

**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 pmateri 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 kekompakan antar anggota tim PPL.



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

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

DAFTAR ISI

Halaman Sampul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Abstrak	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Rumusan Program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)	5
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, ANALISIS HASIL DAN	8
REFLEKSI HASIL KEGIATAN	
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	

LAMPIRAN

FORMAT OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NPma. 1
untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : ADELIA LURI PURWANJANI PUKUL : 09.00 WIB
 NO. MAHASISWA :12511244026 . TEMPAT PRAKTIK : SMK N 1 KALASAN
 TGL. OBSERVASI : 21-23 Februari 2015
 FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

<i>No</i>	<i>Aspek yang diamati</i>	<i>Deskripsi Hasil Pengamatan</i>
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



Siti Uswatun Khasanah,S.Pd.

NIP. 19781030 200801 2 009

Mahasiswa PPL



Adelia Luri Purwanjani

NIM. 12511244026

FORMAT OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

Universitas Negeri Yogyakarta

NPma.

1

untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK N 1 Kalasan NAMA MHS. : ADELIA LURI PURWANJANI
ALAMAT SEKOLAH : Kalasan, Sleman NOMOR MHS. : 12511244026
TANGGAL : 21-23 Februari 2015 FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PEND.TEKNIK 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. - Ruang 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

		<ul style="list-style-type: none"> - Penataan sekolah dan ruang kerja sudah baik. 	<p>menjaga kendaraan siswa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kondisi fasilitas toilet 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. 	<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 Indonesia dalam kompetisi antar

		<ul style="list-style-type: none"> - Semua guru sudah sarjana. - Sekolah memiliki 98 guru. - Guru berasal dari berbagai daerah. - Guru memiliki berbagai macam prestasi. - Guru sudah memiliki laptop. - Guru sudah memiliki kemampuan yang memadai untuk mengajar KBM. 	<p>sekolah lain yang mengambil jam tambahan.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 daerah 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

			<p>pegawai PTT ke Dinas supaya diangkat menjadi PNS.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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.

			<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Selain laboratorium jurusan, sekolah juga memiliki laboratorium komputer. 	<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. - 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. - 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 	<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 tamu. - 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
---	---------------------	--	--

		<p>perguruan tinggi maupun penyaluran pekerjaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dalam pelaksanaan bimbingan dan konseling, guru BK bekerja sama dengan polisi, BKKBN, BNN, dan Psikolog. 	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. - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Siswa sangat bertanggung jawab pada apa yang menjadi tugasnya. - 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. - 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 lingkungan sekolah. 	<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.
18	Lain-lain	<ul style="list-style-type: none"> - Kepala sekolah memiliki lima wakil dalam tata kerja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lima wakil tersebut adalah wakil kepala

		<ul style="list-style-type: none"> - Bagian sarana dan prasarana dibagi menjadi 3 bagian. - Tahun 2015 sekolah memiliki beberapa sasaran mutu. - Saat ini sedang diadakan pengembangan sekolah. 	<p>kurikulum, wakil kepala sarpras, wakil kepala kesiswaan, wakil kepala humas hubin, dan wakil kepala SDM.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
--	--	--	---

		<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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sekolah juga membangun LSM (Lembaga Sertifikasi Profesi). - <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 cirri khas budaya sendiri yang membedakan dengan sekolah lain. Misalnya suasana
--	--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> - Sekolah peduli dengan masyarakat. 	<p>yang nyaman dan bersahabat, memiliki iklim kekeluargaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

Koordinator PPL Sekolah/Instansi

Yogyakarta, 23 Februari 2015
Mahasiswa,



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



Adelia Luri Purwanjani
NIM. 12511244026

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







Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS KERJA PPL UNY

TAHUN 2015/ 2016

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
 ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
 Kalasan, Sleman
 GURU PEMBIMBING : siti uswatun khasanah,S.Pd.

NAMA MAHASISWA : ADELIA LURI .P
 NIM : 12511244026
 FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Sutriyati Purwanti Dra.M.Si

NO.	PROGRAM/ KEGIATAN PPL	JUMLAH JAM PER MINGGU						JUMLAH JAM
		FEBRUARI	AGUSTUS			SEPTEMBER		
		IV	II	III	VI	I	II	
1.	Penerjunan Mahasiswa PPL	3						3
2.	Observasi	9						9
3.	Mengajar “Pengantar Pariwisata” kelas XI Jasa Boga							
	a. Persiapan							
	1.) Konsultasi dengan guru pembimbing		2					2
	2.) Pembagian mata pelajaran yang akan diampu oleh praktikan dan pengarahan mengajar		1					1
	3.) Pembagian jadwal mengajar							
	4.) Membuat RPP PP		6	6	6			18
	5.) Menyiapkan Materi PP yang akan disampaikan		6	6	6			18
	6.) Menyiapkan media pembelajaran untuk mata pelajaran PP		6	6	6			18



MATRIKS KERJA PPL UNY

TAHUN 2015/ 2016

Universitas Negeri Yogyakarta

	7.) Konsultasi RPP mata pelajaran PP dengan guru Pembimbing		1	1	1			3
	8.) Perbaiki RPP dan Materi		4	2	2			8
	b. Pelaksanaan							
	1.) Melaksanakan KBM Pengantar Pariwisata		2	4	2			8
	c. Evaluasi							
	1.) Konsultasi dengan guru pembimbing		1	1	1			3
2.	Mengajar "Tata Hidang" Kelas XI Jasa Boga							
	a. Persiapan							
	1.) Konsultasi dengan guru pembimbing			2				2
	2.) Membuat RPP TH			6	6			12
	3.) Menyiapkan materi TH yang akan disampaikan			6	6			12
	4.) Konsultasi RPP mata pelajaran TH			2	2			4
	5.) Perbaiki RPP dan Materi			4	3			7
	6.) Konsultasi RPP			1	1			2
	b. Pelaksanaan							
	1.) Melaksanakan KBM			5	5			10
	c. Evaluasi							
	1.) Konsultasi pada guru pembimbing tentang materi yang telah diberikan			1	1			2
4.	Menilai tugas-tugas siswa				2	2		4
6.	Piket ruang guru selatan dan utara			5	5	5	5	10
7.	Inventaris alat-alat dapur				10			10
8.	Upacara Bendera		1	1	1	1	1	5
9.	Jumat Bersih		1	1	1	1	1	5




Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS KERJA PPL UNY

TAHUN 2015/ 2016

10.	Merakap semua nilai siswa				1	1		2
11.	Membuat Laporan PPL Individu							20
Jumlah								206 jam

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan

SMK N 1 Kalasan

Drs. Mohammad Effendi
NIP. 19620704 199003 1 006

Dosen Pembimbing Lapangan



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

Mahasiswa



Adelia Luri P
NIM.12511244026



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 : Siti Uswatun Khasanah,S.Pd.

NAMA MAHASISWA : ADELIA LURI P
NIM : 12511244026
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	1. Penerimaan mahasiswa PPL oleh pihak sekolah SMK N 1 Kalasan	20 mahasiswa telah diterima di SMK N 1 Kalasan		
2.	Senin, 23 Februari 2015	1. Observasi	1. Mahasiswa melakukan observasi dilingkungan sekolah 2. Mahasiswa melakukan observasi dikelas,melihat gueu 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	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

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 Pengantar Pariwisata 2. Materi Pengantar Pariwisata	Susah mencari materi pengantar pariwisata.	Mencari sebuah artikel dan permasalahan yang berhubungan dengan pariwisata
5.	Rabu,12 Agustus 2015	Menyiapkan media pembelajaran	1. Membuat ppt mata pelajaran Pengantar Pariwisata	Susah mencari materi pengantar pariwisata	Menggunakan vidio pariwisata (objek-objek wisata)
6.	Kamis,13 Agustus 2015	Konsultasi RPP pengantar Pariwisata 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		



Universitas Negeri Yogyakarta

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

8.	Sabtu, 15 Agustus 2015	PPL	1. Mengajar hari pertama Pengantar Pariwisata dengan materi hubungan ekonomi, politik dan budaya	1. Proses diskusi yang berjalan sangat rebut 2. Tidak adanya buku panduan untuk peserta didik	1. Menjelaskan dan memantau jalannya diskusi 2. Memberikan arahan agar peserta didik tidak rebut dalam berdiskusi 3. Mempersilahkan peserta didik untuk mencari materi via internet
----	------------------------	-----	--	--	---

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan



Dosen Pembimbing Lapangan

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

Mahasiswa

Adelia Luri Purwanjani
NIM.12511244026



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 : Siti Uswatun Khasanah,S.Pd.

NAMA MAHASISWA : ADELIA LURI P
NIM : 12511244026
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	RPP	1. Menyiapkan rencana pembelajaran 2. Menyiapkan materi yang akan disampaikan		
3.	Rabu, 19 Agustus 2015	1. RPP	2. Melanjutkan membuat RPP yang belum selesai dan membuat media pembelajaran(ppt)		
4.	Kamis, 20 Agustus 2015	1. RPP 2. Piket	1. Masih melanjutkan membuat media pembelajaran Tata Hidang 2. Mengurus Perijinan siswa		
5.	Jumat,21 Agustus 2015	1. Jumat bersih 2. Konsultasi	1. Mengawasi peserta didik untuk membersihkan lingkungan sekolah 2. Konsultasi RPP dan media		




Universitas Negeri Yogyakarta

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

			pembelajaran yang akan di sampaikan pada peserta didik		
6.	Sabtu, 22 Agustus 2015	RPP	Memperbaiki materi yang belum lengkap untuk bahan mengajar peserta didik		

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan

SMK N 1 Kalasan

Drs. Mohammad Effendi
NIP.19620704 199003 1 006

Dosen Pembimbing Lapangan



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

Mahasiswa



Adelia Luri Purwanjani
NIM.12511244026



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 : Siti Uswatun Khasanah,S.Pd.

NAMA MAHASISWA : ADELIA LURI P
NIM : 12511244026
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. PPL	1. Upacara bendera 2. Pertemuan pertama Tata Hidang dengan materi menu dikelas XI JB B		
3.	Selasa, 25 Agustus 2015	Menyiapkan Materi	1. Menyiapkan materi dan media pembelajaran untuk mengajar Pengantar pariwisata.		
4.	Rabu, 26 Agustus 2015	Inventaris alat dapur	1. Menghitung seluruh alat di bengkel Jasa Boga 2. Merapikan rak-rak di bengkel Boga		
5.	Kamis,27 Agustus 2015	PPL	1. Mengajar Pengantar Pariwisata dengan materi hubungan pariwisata dengan aspek perekonomian, politik dan budaya kelas XI JB B 2. Mengajar pengantar pariwisata dengan materi		



Universitas Negeri Yogyakarta

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

			Dampak positif dan negative adanya pariwisata dari segi perekonomian dan budaya kelas XI JB A.		
6.	Jumat,28 Agustus 2015	Jumat bersih	1. Mengawasi peserta didik untuk membersihkan lingkungan sekolah		
7.	Sabtu,29 Agustus 2015	1. Piket 2. Konsultasi	1. Mengurus perijinan siswa. 2. Menunjukkan Rpp dan handout untuk mengajar tata hidang		

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan



Dosen Pembimbing Lapangan

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

Mahasiswa

Adelia Luri Purwanjani
NIM.12511244026



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 : Siti Uswatun Khasanah,S.Pd.

NAMA MAHASISWA : ADELIA LURI P
NIM : 12511244026
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. Mengajar pengantar pariwisata dengan materi Dampak positif dan negative adanya pariwisata dari segi perekonomian dan budaya kelas XI JB B 2. Mengajar tata hidang dengan materi macam-macam peralatan tata hidang dan fungsinya		
2.	Selasa, 1 September 2015	Piket	1. Memberikan perizinan.		
3.	Rabu, 2 September 2015	Piket	1. Memberikan ijin kepada peserta didik yang meminta ijin keluar lingkungan sekolah		
4.	Jum'at, 4 September 2015	Jumat bersih	1. Mengawasi peserta didik untuk membersihkan lingkungan sekolah		
6.	Sabtu, 5 September 2015	Merekap nilai	1. Merekap nilai dari tugas-	1. Siswa masih	1. Meminta




Universitas Negeri Yogyakarta

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

			tugas siswa	banyak yang belum mengumpulkan tugas .	peserta didik untuk segera mengumpulkan
--	--	--	-------------	--	---

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan

SMK N 1 Kalasan

Drs. Mohammad Effendi
NIP. 19620704 199003 1 006

Dosen Pembimbing Lapangan

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

Mahasiswa

Adelia Luri Purwanjani
NIM.12511244026



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 : Siti Uswatun Khasanah,S.Pd.

NAMA MAHASISWA : ADELIA LURI P
NIM : 12511244026
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

SMK N 1 Kalasan

Drs. Mohammad Effendi
NIP.19620704 199003 1 006

Dosen Pembimbing Lapangan



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

Mahasiswa



Adelia Luri Purwanjani
NIM.12511244026

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 akhir Ramadhan dan Idul Fitri (13 Juli sd 25 Juli 2015)
RABU	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	Hari pertama masuk sekolah (27-29 Juli 2015) (MOS dan Pendidikan Karakter)
KAMIS	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	HUT RI, Hari Raya Idul Adha, Maulid Nabi, Hari Natal, Tahun Baru Hijriah (14 Okt 2015)
JUM'AT	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	Hari Natal (25 Des 2015)
SABTU	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	Tahun Baru Masehi (1 Jan 2016)
MINGGU	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	Hari Guru Nasional (25 Nopember 2015)
SENIN	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	Hari Olah Raga Nasional 9 Sept. 2015
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	Ul. tengah semester (28 Sep-6 Okt 15, 21-26 Mrt 16)
KAMIS	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	Ulangan kenaikan kelas (6-13 Juni 2016)
JUM'AT	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	Penerimaan Raport (19 Des. 2015, 25 Juni 2016)
SABTU	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	Ujian Sekolah (14 -19 Maret 2016)
MINGGU	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	Ujian Praktik (21-26 Maret 2016)
SENIN	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	Ujian Nasional (11 - 14 April 2016)
SELASA	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	Unas Susulan (18 - 21 April 2016)
RABU	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	Hardiknas (2 Mei 2015)
KAMIS	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	Ulang tahun SMK N 1 Kalasan (26 Okt.2015)
JUM'AT	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24	Penerimaan Raport
SABTU	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	
MINGGU	5 12 19 26				
SENIN	6 13 20 27				
SELASA	7 14 21 28				
RABU	1 8 15 22 29				
KAMIS	2 9 16 23 30				
JUM'AT	3 10 17 24 31				
SABTU	4 11 18 25				

Keterangan :

1. 1 - 6 Juli 2015 : PPDB
2. 27 s.d. 29 Juli 2015 : Hari pertama masuk sekolah / MOS
3. 13 s.d. 16 Juli 2015 : Hari libur akhir Ramadhan
4. 17, 18 Juli 2015 : Hari Raya Idhul Fitri
5. 20 s.d. 25 Juli 2015 : Hari Libur IdhulFitri
6. 17 Agustus 2015 : HUT RI
7. 9 September 2015 : Hari Olahraga Nasional
8. 24 September 2015 : Hari Raya Idhul Adha
9. 26 September 2015 : Qurban di sekolah
10. 14 Oktober 2015 : Tahun Baru Hijriyah
11. 28 September s.d. 6 Oktober 2015 : Ulangan Tengah Semester
12. 26 Oktober 2015 : Ulang Tahun Hari jadi SMK N 1 Kalasan
13. 25 November 2015 : Hari Guru Nasional
14. 30 November s.d. 8 Desember 2015 : Ulangan Akhir Semester
15. 19 Desember 2015 : Pembagian Raport
16. 21 Des. 2015 s.d. 2 Jan 2016 : Libur Akhir Semester
17. 2 Januari 2016 : Pembagian Tugas Guru

JUMLAH MINGGU EFEKTIF :

Semester 1		Semester 2	
Juli	1	Januari	4
Agustus	4	Februari	4
September	4	Maret	3
Oktober	4	April	2
November	4	Mei	4
Desember	1	Juni	1
Minggu Efektif	18	Minggu Efektif	18

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

17. 15 - 27 Februari 2016 : Uji Kompetensi Produktif
18. 21 s.d. 26 Maret 2016 : Ulangan Tengah Semester
19. 14 s.d. 19 Maret 2016 : Usek Tulis
20. 21 s.d. 26 Maret 2016 : Usek Praktik
21. 11 - 14 April 2016 : Unas Utama
22. 18 - 21 April 2016 : Unas Susulan
23. 2 Mei 2016 : Hardiknas
24. 15 Mei 2016 : Hari Jadi Kab. Sleman
25. 6 - 13 Juni 2016 : Ulangan Kenaikan Kelas
27. 25 Juni 2016 : Pembagian Raport
28. 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

1. 31 Agustus 2015 : Keistimewaan DIY
2. 20 Maret 2016 : Berdirinya Ngayogyakarta
3. 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	

PENGANTAR PARIWISATA

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK)/MADRASAH ALIYAH KEJURUAN (MAK)

BIDANG KEAHLIAN : PARIWISATA
MATA PELAJARAN : PENGANTAR PARIWISATA
KELAS : X

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1 Menghayati karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk pariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, 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 menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingintahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1 Mendeskripsikan pengertian, istilah dan sejarah pariwisata 3.2 Mendeskripsikan jenis dan ciri produk serta objek wisata 3.3 Mendeskripsikan skema, unsur industri pariwisata 3.4 Mendeskripsikan jenis dan ruang lingkup karir pada industri pariwisata 3.5 Menjelaskan usaha-usaha jasa wisata 3.6 Menjelaskan usaha-usaha sarana usaha 3.7 Mendeskripsikan usaha-usaha daya tarik wisata 3.8 Mendeskripsikan dampak dan kondisi industri pariwisata

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
	<p>3.9 Mendeskripsikan modal dasar pengembangan industri pariwisata</p> <p>3.10 Mendeskripsikan organisasi kepariwisataan (internasional, regional dan nasional)</p>
<p>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</p>	<p>4.1 Membandingkan sejarah wisata di suatu wilayah</p> <p>4.2 Mengevaluasi berbagai objek wisata yang ada di Indonesia</p> <p>4.3 Menentukan berbagai kebutuhan untuk pengembangan industri pariwisata pada suatu objek wisata</p> <p>4.4 Mengklasifikasi jenis dan ruang lingkup karir pada industri pariwisata berdasarkan daerah pengembangan wisata</p> <p>4.5 Membedakan karakteristik berbagai usaha jasa usaha wisata</p> <p>4.6 Membedakan karakteristik berbagai usaha sarana wisata</p> <p>4.7 Membedakan karakteristik berbagai usaha daya tarik wisata</p> <p>4.8 Mengevaluasi dampak negatif dan positif industri pariwisata di suatu daerah</p> <p>4.9 Mengevaluasi potensi suatu wilayah untuk pengembangan industri pariwisata</p> <p>4.10 Membandingkan berbagai organisasi kepariwisataan</p>

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK)/MADRASAH ALIYAH KEJURUAN (MAK)

BIDANG KEAHLIAN : PARIWISATA
MATA PELAJARAN : PENGANTAR PARIWISATA
KELAS : XI

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1 Menghayati karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk pariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, 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 menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata
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 Memahami pemangku kepentingan dan kebijakan terkait dengan industri pariwisata 3.2 Mendeskripsikan hubungan ekonomi, kebudayaan dan politik terkait dengan pariwisata 3.3 Menjelaskan berbagai daya tarik daerah tujuan pariwisata 3.4 Mengidentifikasi motivasi, tujuan perjalanan dan jenis wisata 3.5 Memahami jenis dan karakteristik wisatawan nusantara dan domestik 3.6 Memahami pola pengeluaran wisatawan berdasarkan usia, jenis kelamin dan siklus keluarga saat perjalanan wisata

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
	3.7 Mendeskripsikan dokumen Perjalanan Wisata 3.8 Mendeskripsikan persiapan perjalanan wisata 3.9 Mendeskripsikan publisitas pariwisata
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 Mengevaluasi berbagai kebijakan kepariwisataan 4.2 Mengevaluasi kebudayaan di suatu daerah pariwisata 4.3 Merencanakan pengembangan daya tarik wisata berdasarkan potensi daerah 4.4 Menggunakan motivasi dan tujuan suatu perjalanan wisata untuk pengembangan wisata 4.5 Menyusun rencana promosi objek wisata berdasarkan jenis dan karakteristik wisatawan 4.6 Mengevaluasi berbagai pola pengeluaran wisatawan berdasarkan data wisatawan di suatu wilayah 4.7 Menyiapkan berbagai dokumen perjalanan wisata 4.8 Menyusun rencana persiapan perjalanan wisata 4.9 Merencanakan publisitas pariwisata

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 1 Kalasan
 Kelas / Semester : XI /1
 Mata Pelajaran : Pengantar Pariwisata
 Materi Pokok : Hubungan ekonomi,kebudayaan dan politik terkait dengan pariwisata.
 Alokasi Waktu : 2 x 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya 2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. 3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. 4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<p><i>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pemahaman seluk beluk pariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. <p><i>Indikator:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1.2 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pemahaman seluk beluk pariwisata dan mampu menjaga,

melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata
- 2.2 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata.

Indikator:

- 2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata.
- 2.1.2 *Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran pengamatan kondisi kepariwisataan.*
- 2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata.

2.1.4 KD KI – 3 (Pengetahuan)

- 3.2 Menjelaskan hubungan ekonomi,kebudayaan dan politik terkait dengan pariwisata
- 3.3 Menjelaskan berbagai daya tarik daerah tujuan pariwisata.

Indikator:

- 3.1.1 Dapat menjelaskan berbagai macam objek wisata yang ada di sekitar kita.
- 3.1.2 Dapat menjelaskan dampak positif dan negative adanya pariwisata terkait dengan perekonomian,budaya dan politik.
- 3.1.3 Dapat menjelaskan bagaimna cara menyikapi adanya perkembangan pariwisata yang semakin pesat.
- 3.1.4 Dapat menjelaskan berbagai daya tarik daerah tujuan pariwisata.
- 3.1.5 Dapat menjelaskan faktor-faktor yang menjadi daya tarik wisatawan.

KD KI – 4 (Keterampilan)

	<p>4.2 Mengevaluasi berbagai kebijakan kepariwisataan</p> <p>4.3 Merencanakan pengembangan daya tarik wisata berdasarkan potensi daerah.</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam kepariwisataan yang berhubungan dengan ekonomi, kebudayaan, politik dan daya tarik. 2. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam pembelajaran pengamatan kondisi kepariwisataan. 3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan macam-macam objek wisata yang ada disekitar kita. 4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan dampak positif dan negative adanya pariwisata dari segi perekonomian, budaya dan politik. 5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan bagaimana cara menyikapi adanya perkembangan pariwisata yang semakin bertambah pesat. 6. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan daya tarik suatu objek wisata. 7. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan faktor-faktor yang menjadi daya tarik wisatawan.
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macam-macam objek wisata yang ada disekitar kita. 2. Dampak positif dan negative adanya pariwisata dari segi perekonomian dan budaya. 3. Cara menyikapi adanya perkembangan pariwisata yang semakin bertambah pesat. 4. Daya tarik suatu objek wisata. 5. Faktor-faktor yang menjadi daya tarik wisatawan.
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i>

	3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	1. Media : LKS, Buku, internet, koran, majalah, 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor 3. Sumber Belajar : a. Internet : www.wikipedia.com

G. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Menyanyikan lagu Indonesia Raya. 3. Mengecek kehadiran siswa. 4. Menanyakan kepada siswa materi yang kemarin di sampaikan? 5. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan objek wisata yang ada disekitar kita. 6. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan scenario pembelajaran 7. Peserta didik membentuk kelompok belajar yang beranggotakan 4-5 orang 	10 menit
Inti	<p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang objek wisata. <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Mengajukan pertanyaan tentang objek wisata mana saja yang pernah kalian kunjungi, objek wisata apa saja yang ada disekitar kita, apa hubungan pariwisata dengan faktor perekonomian, budaya dan politik apa yang ada di objek wisata tersebut. <p>Mengumpulkan Data:</p>	70 menit

	<p>3. Game : siswa mengambil kertas undian dan menganalisis suatu objek wisata terkait hubungannya dengan perekonomian, politik dan budaya.</p> <p>4. Kerja kelompok untuk menganalisis suatu masalah yang telah diberikan terkait dengan materi pembelajaran (artikel tentang pencurian arca candi)</p> <p>Mengasosiasi :</p> <p>5. Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</p> <p>6. Menyimpulkan hasil analisis data</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>7. Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas</p> <p>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas</p>	
Kegiatan Penutup	<p>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran.</p> <p>2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan.</p> <p>4. Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>5. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru.</p> <p>6. Menutup pelajaran dengan salam.</p>	10 menit

Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke-2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.</p> <p>2. Menyanyikan lagu Indonesia Raya.</p> <p>3. Mengecek kehadiran siswa.</p>	10 menit

	<p>4. Menanyakan kepada siswa materi yang kemarin di sampaikan?</p> <p>5. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan objek wisata yang ada disekitar kita.</p> <p>6. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan scenario pembelajaran Peserta didik membentuk kelompok belajar yang beranggotakan 4-5 orang</p>	
Inti	<p>Mengamati :</p> <p>1. Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel objek wisata.</p> <p>Menanya :</p> <p>2. Mengajukan pertanyaan tentang apa dampak positif dan negative adanya objek wisata disekitar kita menurut perekonomian, budaya dan politik, bagaimana cara menyikapi adanya dampak positif dan negative tersebut.</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <p>3. Game : menyanyikan lagu dan memutarakan stik sampai berhenti dan diberi pertanyaan.</p> <p>4. Kerja kelompok untuk menganalisis dampak positif pariwisata.</p> <p>Mengasosiasi :</p> <p>5. Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</p> <p>6. Menyimpulkan hasil analisis data</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>7. Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas</p> <p>8. Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan</p>	70 menit

	lembar tugas	
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran. 2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan. 4. Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya 5. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru. 6. Menyanyikan lagu daerah 7. Menutup pelajaran dengan berdoa dan salam. 	10 menit

Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke-3

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Menyanyikan lagu Indonesia Raya. 3. Mengecek kehadiran siswa. 4. Menanyakan kepada siswa materi yang kemarin di sampaikan? 5. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan daya tarik objek wisata. 6. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan scenario pembelajaran 7. Peserta didik membentuk kelompok belajar yang beranggotakan 4-5 orang 	10 menit

Inti	<p>Mengamati :</p> <p>8. Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang objek wisata.</p> <p>Menanya :</p> <p>9. Mengajukan pertanyaan tentang apa yang dimaksud daya tarik, faktor-faktor apa yang mempengaruhi daya tarik</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <p>10. Game : siswa dibagi menjadi dua kelompok dan saling membuat pertanyaan dan jawaban swesuai materi yang akan di ajukan kepada kelompok lawan.</p> <p>11. Kerja kelompok untuk menjelaskan daya tarik yang ada pada suatu objek wisata.</p> <p>Mengasosiasi :</p> <p>12. Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</p> <p>13. Menyimpulkan hasil analisis data</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>14. Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas</p> <p>15. Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas</p>	70 menit
Kegiatan Penutup	<p>16. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran.</p> <p>17. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>18. Peserta didik mendapatkan penilaian</p>	10 menit

	<p>terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan.</p> <p>19. Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>20. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru.</p> <p>21. Menyajikan lagu daerah</p> <p>22. Menutup pelajaran dengan berdoa dan salam.</p>	
--	--	--

Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke-4

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Menyanyikan lagu Indonesia Raya. 3. Mengecek kehadiran siswa. 4. Menanyakan kepada siswa materi yang kemarin di sampaikan? 5. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan daya tarik objek wisata. 6. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan scenario pembelajaran Peserta didik membentuk kelompok belajar yang beranggotakan 4-5 orang 	10 menit
Inti	<p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang objek wisata. <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Mengajukan pertanyaan tentang bagaimana cara 	70 menit

	<p>mengangkat daya tarik suatu objek wisata.</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <p>9. Diskusi bagaimana cara mengangkat daya tarik objek wisata yang tertinggal(diberi kasus bacaan)</p> <p>10. Kerja kelompok untuk menganalisis dan member solusi dari permasalahan.</p> <p>Mengasosiasi :</p> <p>11. Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</p> <p>12. Menyimpulkan hasil analisis data</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>13. Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas</p> <p>14. Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas</p>	
Kegiatan Penutup	<p>15. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran.</p> <p>16. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>17. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan.</p> <p>18. Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>19. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru.</p> <p>20. Menyajikan lagu daerah</p> <p>21. Menutup pelajaran dengan berdoa dan salam.</p>	10 menit

H. Penilaian
<p>1. Jenis/ Teknik Penilaian</p> <p>a. Penilaian Pengetahuan: Tes Tulis</p> <p>b. Penilaian Keterampilan: Tes Praktik</p>

c. Penilaian Sikap : Observasi

a. Pedoman Penskoran (Keterampilan)

NO.	ASPEK ETIKA PROFESI	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Tanggung jawab	Kurang bertanggung jawab	10
		Cukup bertanggung jawab	20
		Bertanggung jawab	30
		Sangat bertanggung jawab	40
2.	Integritas	Kurang berintegritas	10
		Cukup berintegritas	20
		Berintegritas	30
		Sangat berintegritas	40
3.	Objektivitas	Kurang objektif	10
		Cukup objektif	20
		Objektif	30
		Sangat objektif	40
4.	Kemahiran	Kurang mahir	10
		Cukup mahir	20
		Mahir	30
		Sangat mahir	40

b. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20

		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	20
			10

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

Guru Mapel



Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

NIP. 19781030 200801 2 009

Kalasan, 12 Agustus 2015

Mahasiswa



Adelia Luri Purwanjani

NIM. 12511244026

TATA HIDANG

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran :TATA HIDANG
 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
- KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang	Rancangan Menu (Menu Planning)	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dianutnya.					
<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, struktur ,jenis Menu ,ciri, syarat-syarat menyusun menu. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok. Mendiskusikan hasil pengamatan 	<p>pengamatan dan presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceklis <p>pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu Laporan tertulis kelompok 		
3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)					
4.1. Menilai rancangan menu (menu planning)					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu .</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang	Peralatan Makan dan	Mengamati :	Observasi	6 minggu	video/gambar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>minum ;alat hidang serta lenan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model 	<p>asi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi 	<p>u</p>	<p>r/buku</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)
<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum .</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan 	<ul style="list-style-type: none"> Ceklis pengamatan kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi 		<ul style="list-style-type: none"> Alat praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)
<p>3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p>			<p>Portofolio</p>		
<p>4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p>		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara 	<ul style="list-style-type: none"> mengumpulkan gambar Pera 		<ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>berkelompok tentang tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan 	<p>latan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>minum ; alat hidang serta lenan)</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat rencana persiapan peralatan untuk penataan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</p> <p>terkait dengan pertanyaan</p>	<p>Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		yang diajukan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.3. Membedakan berbagai minuman non alkohol</p> <p>4.3. Membuat minuman</p>	<ul style="list-style-type: none"> Minuman non alkohol Pembuatan minuman non alkohol 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/ membaca buku yang berkaitan dengan jenis minuman non alkohol, <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian minuman non alkohol, fungsi, jenis minuman non alkohol, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan, serta hubungan antara jenis minuman dengan fungsinya. <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok melakukan kajian literatur dan berdiskusi untuk mengumpulkan data guna menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan minuman 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan klip gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i> Membuat laporan kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tertulis 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar/alat dan bahan pembuatan minuman non alkohol Referensi lain yang berkaitan dengan berbagai minuman non alkohol Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
non alkohol		<p>non alkohol,</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat minuman berbagai non alkohol dengan menggunakan lembar tugas (job sheet) Membedakan berbagai minuman non alkohol setelah praktik dilakukan guna memperoleh data tentang berbagai karakteristik minuman non alkohol <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 	<p>s</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi 		
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan	Lipatan Serbet Makan (Folding)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/ga 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar 	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melipat serbet

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.4 Membedakan lipatan serbet (Folding Napkin)</p> <p>4.4 Membuat lipatan serbet (Folding Napkin)</p>	Napkin)	<p>mbar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding Napkin) dari berbagai bentuk/model</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran, fungsi, syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin <p>Mengumpulkan Data.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai 	<p>pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceklis t <p>pengamatan kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar lipatan Serbet/F 		<p>Makan (Folding Napkin)</p> <ul style="list-style-type: none"> Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>sumber buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat lipatan serbet • Melakukan pengamatan serta membedakan secara berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding Napkin antar kelompok <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikas</p>	<p>olding Napkin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang Melipatan Serbet/Folding Napkin</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Melipat Serbet/Folding Napkin</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>ikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas meliputi serbet menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pelayanan makanan • Penyusunan tugas pelayanan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklis pengamatan kemampuan 	<p>2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • video/gambar/buku • Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran • Referensi / bahan ajar terkait • e-dukasi.net • lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>	<p>an ma ka na n</p>	<p>minum di restoran dan prosedur pelayanan di restoran.</p>	<p>konten dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p>		
<p>3.5. Menjelaskan jenis , karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum</p>		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan jenis , karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur pelayanan di restoran. 	<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran 		
<p>4.5. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan</p>		<ul style="list-style-type: none"> Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>ikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompok • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Menata Meja (Table set Up)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Menata Meja (Table set Up) <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis ,fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan sikap berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklis pengamatan ke mam 	<p>6 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • video/gambar/buku • Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) • Alat praktek bahan Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) • Referensi /
<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>(Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban 	<p>puan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p>		<p>bahan ajar terkait</p> <ul style="list-style-type: none"> e-dukasi.net
<p>3.6. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja Persediaan (<i>side board</i>)</p>			<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) 		
<p>4.6 Menata Meja (table set up) dan meja persediaan (side board)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta 	<ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis 		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>menyimpulkan .</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat menata meja</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Melayani pesanan makan dan minum di Restoran</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi, jenis , karakteristik , dan prosedur pelayanan makan minum di restoran; seberapa besar peran pelayanan makan minum dalam industry makanan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklisat pengamatan kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi 	<p>6 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net lembar kasus
<p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3.Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam</p>		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang berkaitan pelayanan makan dan minum di restoran. Melakukan praktik dan Melayani <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan 	<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan 		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		<p>makan dan minum di restoran yang ditentukan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan makan dan minum berdasarkan kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Melayani makan dan minum di restoran terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		
3.7 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran					
4.7 Melayani Makan dan Minum Di Restoran.					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p>		

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 1 Kalasan
 Kelas / Semester : XI / 1
 Mata Pelajaran : Tata Hidang
 Materi Pokok : Rancangan Menu
 Alokasi Waktu : 5 x 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<p>5. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</p> <p>6. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</p> <p>7. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu 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.</p> <p>8. 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.</p>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<p><i>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</i></p> <p>1.3 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai ketrampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>1.4 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai ketrampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p><i>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</i></p>

	<p>2.4 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam melayani makan dan minum.</p> <p>2.5 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional.</p> <p>2.6 Menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.</p> <p>Indikator:</p> <p>2.1.5 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum.</p> <p>2.1.6 <i>Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi professional dalam melayani makan dan minum.</i></p> <p>2.1.7 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.</p> <p>2.1.8 KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>3.4 Mendiskripsikan rancangan menu (menu planning)</p> <p>3.5 Mendiskripsikan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.6 Dapat menjelaskan cara menyusun menu a’la carte dan table d’hote yang benar.</p> <p>3.1.7 Dapat menjelaskan format penulisan menu yang benar.</p> <p>3.1.8 Dapat menjelaskan macam-macam peralatan tata hidang yang benar.</p> <p>3.1.9 Dapat menjelaskan fungsi peralatan tata hidang.</p> <p>3.1.10 Dapat menjelaskan cara perawatan dan penyimpanan peralatan tata hidang.</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>4.2 Menilai rancangan menu.</p> <p>4.3 merencanakan persiapan peralatan.</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<p>8. Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam pelayanan makanan dan minuman</p>

	<p>sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>9. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam pembelajaran sehingga menjadi professional dalam melayani makan dan minum.</p> <p>10. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan cara menyusun menu a'la carte dan table d'hote.</p> <p>11. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan format penulisan menu yang benar.</p> <p>12. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan macam-macam peralatan dalam tata hidang.</p> <p>13. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan fungsi peralatan tata hidang.</p> <p>14. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan cara peralatan dan penyimpanan peralatan tata hidang.</p>
D	Materi Pembelajaran
	<p>6. Cara menyusun menu a'la carte dan table d'hote</p> <p>7. Format penulisan menu yang benar.</p> <p>8. Macam-macam peralatan dalam tata hidang.</p> <p>9. Fungsi peralatan tata hidang.</p> <p>10. Cara perawatan dan penyimpanan peralatan tata hidang.</p>
E.	Metode Pembelajaran
	<p>4. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)</p> <p>5. Model : <i>Discovery Learning</i></p> <p>6. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.</p>
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<p>4. Media : LKS, Buku, internet, koran, majalah,</p> <p>5. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor</p> <p>6. Sumber Belajar :</p> <p>a. Internet : www.wikipedia.com</p>

H. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">8. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.9. Menyanyikan lagu Indonesia Raya.10. Mengecek kehadiran siswa.11. Menanyakan kepada siswa materi yang kemarin di sampaikan?12. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan cara penyusunan menu.13. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan scenario pembelajaran14. Peserta didik membentuk kelompok belajar yang beranggotakan 4-5 orang	15 menit
Inti	<p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none">8. Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang menu a'la carte dan table d'hote <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none">9. Mengajukan pertanyaan tentang jenis-jenis menu, pengertian masing-masing menu, fungsi sebuah menu, bagaimana syarat-syarat menyusun menu, bagaimana format penulisan menu yang benar, <p>Mengumpulkan Data:</p> <ol style="list-style-type: none">10. Game untuk mengumpulkan data terkait dengan pemilihan menu yang benar.(guru menyediakan gambar dan tulisan jenis makanan untuk disusun menjadi menu)11. Kerja kelompok untuk menentukan penulisan dan penyusunan menu yang benar.12. Tugas individu untuk membuat buku menu yang kreatif.	195 menit

	<p>Mengasosiasi :</p> <p>13. Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</p> <p>14. Menyimpulkan hasil analisis data</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>15. Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas</p> <p>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas</p>	
Kegiatan Penutup	<p>7. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran.</p> <p>8. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>9. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan.</p> <p>10. Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>11. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru.</p> <p>12. Menyanyikan lagu daerah</p> <p>13. Menutup pelajaran dengan berdoa dan salam.</p>	15 menit

Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke-2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.</p> <p>2. Menyanyikan lagu Indonesia Raya.</p> <p>3. Mengecek kehadiran siswa.</p> <p>4. Menanyakan kepada siswa materi yang kemarin di sampaikan?</p> <p>5. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan cara penyusunan menu.</p> <p>6. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru</p>	15 menit

	tentang KD, tujuan, dan scenario pembelajaran Peserta didik membentuk kelompok belajar yang beranggotakan 4-5 orang	
Inti	<p>Mengamati :</p> <p>9. Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel peralatan tata hidang.</p> <p>Menanya :</p> <p>10. Mengajukan pertanyaan tentang pengertian peralatan tata hidang, pengertian dari masing-masing peralatan tata hidang, fungsi peralatan tata hidang, dan cara perawatan dan penyimpanan peralatan tata hidang.</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <p>11. Game : menjodohkan pertanyaan dan jawaban terkait dengan pengertian dan fungsi peralatan tata hidang</p> <p>12. Kerja kelompok untuk menentukan fungsi peralatan tata hidang.</p> <p>Mengasosiasi :</p> <p>13. Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</p> <p>14. Menyimpulkan hasil analisis data</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>15. Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas</p> <p>16. Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas</p>	195 menit
Kegiatan	8. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil	15 menit

Penutup	<p>pembelajaran.</p> <p>9. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>10. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan.</p> <p>11. Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>12. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru.</p> <p>13. Menyajikan lagu daerah</p> <p>14. Menutup pelajaran dengan berdoa dan salam.</p>	
---------	---	--

I. Penilaian
<p>2. Jenis/ Teknik Penilaian</p> <p>d. Penilaian Pengetahuan: Tes Tulis</p> <p>e. Penilaian Keterampilan: Tes Praktik</p> <p>f. Penilaian Sikap : Observasi</p> <p>3. Bentuk Instrumen dan Instrumen</p> <p>a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)</p> <p>Instrumen:</p> <p>Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas dan benar!</p> <p>1) Jelaskan pengertian menu a'la carte dan table d'hote!</p> <p>2) Jelaskan ciri-ciri menu a'la carte!</p> <p>3) Jelaskan format penulisan menu yang benar!</p> <p>b. Bentuk Instrumen: Tes Praktik</p> <p>Instrumen:</p> <p>Kerjakan soal dibawah ini dengan benar!</p> <p>1) Anda diminta untuk menyusun menu dengan gambar jenis makanan yang telah tersedia sehingga menjadi susunan menu yang benar!</p> <p>2) Buatlah buku menu semenarik dan kreatif mungkin!</p>

4. Pedoman Penskoran

c. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Kunci Jawaban

1. Menu a'la carte adalah susunan menu dimana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan disertai dengan harga tersendiri.
Menu table d'hote adalah suatu susunan hidangan lengkap dengan satu harga pasti.
Jumlah hidangan biasanya terdiri dari appetizer, soup, main course, dessert.
2. Ciri-ciri menu a'la carte:
 - Mencantumkan nama-nama daftar makanan dan harganya masing-masing
 - Pelanggan dapat memilih makanan sesuai dengan selera
 - Masing-masing makanan diberi harga tersendiri/terpisah
 - Makanan akan dimasak bila dipesan
3. Format penulisan menu yang benar:
 - Semua awal penulisan kata menggunakan huruf besar
 - Setiap jenis makanan dikelompokkan sesuai dengan gilirannya masing-masing
 - Bila jenis menu mempunyai pendamping dapat ditulis dengan cara hidangan utamanya dikiri dan penemannya di kanan/hidangan utamanya ditengah-tengah dan pelengkapnya ditulis dibawah
 - Bila ada minuman diletakkan di terakhir
 - Buatlah jarak dan aturlah setiap jenis giliran.

Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 10

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 20

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 30

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 20

Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 20

d. Pedoman Penskoran (Keterampilan)

NO.	ASPEK ETIKA PROFESI	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Tanggung jawab	Kurang bertanggung jawab	10
		Cukup bertanggung jawab	20
		Bertanggung jawab	30

		Sangat bertanggung jawab	40
2.	Integritas	Kurang berintegritas	10
		Cukup berintegritas	20
		Berintegritas	30
		Sangat berintegritas	40
3.	Objektivitas	Kurang objektif	10
		Cukup objektif	20
		Objektif	30
		Sangat objektif	40
4.	Kemahiran	Kurang mahir	10
		Cukup mahir	20
		Mahir	30
		Sangat mahir	40

e. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

Kalasan, 12 Agustus 2015

Guru Mapel

Mahasiswa



Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

Adelia Luri Purwanjani

NIP. 19781030 200801 2 009

NIM. 12511244026

PENGANTAR PARIWISATA 1

Hand out

A. Pengertian

Pariwisata yaitu suatu perjalanan yang dilakukan dari satu tempat ke tempat yang lain untuk menikmati suatu keindahan. Pariwisata : perjalanan dari satu tempat ke tempat lain. Wisata: suatu perjalanan Wisatawan: orang yang melakukan perjalanan Kepariwisata: segala sesuatu yang berhubungan dengan pariwisata.

B. Hubungan pariwisata dengan aspek budaya

Budaya sangat mempengaruhi prospek dari kegiatan pariwisata, budaya mencerminkan keadaan sosial dan alam suatu wilayah yang akan menjadi destinasi pariwisata. Budaya Indonesia misalnya, budaya Indonesia sangat beragama, maka dari itu keragaman budaya Indonesia menjadikan daya tarik tersendiri untuk para wisatawan lokal maupun mancanegara.

C. Hubungan pariwisata dengan aspek ekonomi

Pariwisata dan ekonomi sangat berhubungan erat, karena adanya pariwisata bisa membuka lapangan pekerjaan bagi warga sekitar, bisa menaikkan pendapatan negara.

D. hubungan pariwisata dengan aspek politik

Dalam dunia politik, suatu negara sangat terikat dengan hubungan kerjasama antar negara. banyak negara yang menjalin hubungan kerjasama dalam hal pariwisata. sehingga keadaan politik dapat mempengaruhi dunia pariwisata. sedangkan pariwisata merupakan pendapatan terbesar negara. sehingga perekonomian negarapun terpengaruhi bila perkembangan pariwisata terhambat oleh kondisi politik tak mendukung.

TUGAS PENGANTAR PARIWISATA I

Diskripsi tugas : Siswa diminta mencari objek wisata yang ada disekitar kita dan menganalisisnya terkait dengan aspek perekonomian, politik dan budaya dan maju untuk mempresentasikannya.

1. Aspek penilaian
 - a. Penjelasan yang terkait dengan aspek yang sesuai
 - b. Ketepatan mengumpulkan tugas
 - c. Kemampuan Persentasi
2. Kriteria Penilaian
 - a. Apabila seluruh aspek penilaian dapat terpenuhi dengan baik dan tepat maka siswa dapat memperoleh nilai 90-100
 - b. Apabila kurang memenuhi aspek penilaian namun hasilnya baik dan tepat maka siswa dapat memperoleh nilai 80-90
 - c. Apabila siswa tidak mampu memenuhi semua aspek penilaian dengan baik dan tidak tepat maka nilai yang diberikan adalah 0 atau tidak memperoleh nilai

PENGANTAR PARIWISATA 2

Hand out

DIY menduduki peringkat ke 2 setelah Bali. Dengan berbagai faktor yaitu:

1. Berbagai objek yang banyak terdapat di sekitar DIY
 2. DIY sebagai kota pendidikan dan mau tidak mau menjadi daya tarik tersendiri bagi orang-orang khususnya yang ingin bersekolah di DIY
- A. Dampak positif pariwisata aspek perekonomian
1. Meningkatkan permintaan akan produk pertanian local
 2. Memacu pengembangan lokasi atau lahan yang kurang produktif
 3. Penyebaran infrastruktur ke plosok wilayah
- B. Dampak negative pariwisata aspek perekonomian
1. Ketergantungan terlalu besar terhadap pariwisata
 2. Sifat pariwisata yang musiman, sehingga sulit untuk di prediksi
 3. Meningkatnya harga tanah
- C. Dampak positif pariwisata aspek budaya
1. Merupakan perangsang dalam usaha pemeliharaan monumen-monumen budaya
 2. Berkembangnya kebudayaan local
 3. Perlindungan terhadap cagar budaya
- D. Dampak negative aspek budaya
1. Hilangnya nilai adat setempat dan budaya lokal
 2. Rusaknya moral bangsa
 3. Adanya efek peniruan
 4. Perusakan terhadap cagar budaya
- E. Dampak positif pariwisata aspek politik
1. Menjadikan daya tarik tersendiri menyangkut adanya kerjasama antar negara
- F. Dampak negative pariwisata aspek politik
1. Negara terlalu tergantung dengan adanya objek pariwisata

TUGAS PENGANTAR PARIWISATA II

Diskripsi tugas :

a. Setelah siswa melihat vidio pariwisata yang ada di bali siswa berdiskusi diminta untuk menganalisis dampak positif dan negative pariwisata yang ada di Bali terkait dengan aspek perekonomian, politik dan budaya. Siswa diminta mempersentasikannya

b. Siswa dibagikan artikel yang berjudul "Pariwisata, penghancur atau pelestari kebudayaan?" dan siswa diminta untuk member pendapat dan mempersentasikannya

1. Aspek penilaian

- a. Jumlah dampak yang positif dan negative yang dituliskan
- b. Pendapat dan alasan yang diberikan
- c. Ketepatan mengumpulkan tugas
- d. Kemampuan Persentasi

2. Kriteria Penilaian

- a. Apabila seluruh aspek penilaian dapat terpenuhi dengan baik dan tepat maka siswa dapat memperoleh nilai 90-100
- b. Apabila kurang memenuhi aspek penilaian namun hasilnya baik dan tepat maka siswa dapat memperoleh nilai 80-90
- c. Apabila siswa tidak mampu memenuhi semua aspek penilaian dengan baik dan tidak tepat maka nilai yang diberikan adalah 0 atau tidak memperoleh nilai

TATA HIDANG 1

HAND OUT

a. Pengertian Menu

Menu berasal dari kata *minute* yang berarti catatan kecil.¹³ Sejarah asal mulanya ada Menu pada awalnya seorang pelayan menyiapkan kertas kecil diisi nama makanan kemudian diletakkan didekat makanan yang dipajang diatas meja dengan melihat catatan kecil ini maka para pelanggan dapat mengetahui nama-nama makanan yang dapat dinikmati pada waktu itu, dengan perkembangan seni maka dibuatlah nama-nama makanan yang akan disajikan pada kertas dengan tulisan dan hiasan yang menarik. Biasanya dipajang di atas meja, didekat pintu atau didepan restoran. Jadi pengertian menu adalah daftar makanan/susunan hidangan yang dihidangkan/disajikan. Menu berfungsi sebagai alat komunikasi antara restoran dan pelanggan juga sebagai penuntun mengenai hidangan yang disajikan.

b. Pengelompokkan Menu

Menu dapat dikelompokkan menjadi beberapa kelompok berdasarkan:

1. Waktu Makan (*Meal*)

a) Sarapan Pagi (*Breakfast Menu*) Untuk sarapan menu yang disajikan cenderung lebih sederhana dan praktis dalam pengolahannya.

b) Makan Siang (*Luncheon Menu*)

c) Makan Malam (*Dinner Menu*)

c. Jenis-jenis Menu

a) A'la Carte Menu

Suatu susunan menu dimana setiap makanan dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai harga untuk setiap makanannya.



b. Table D'hote Menu
Suatu susunan hidangan lengkap dengan satu harga yang pasti.



c. Set Menu

Merupakan menu pilihan yang biasanya diadakan pada pesta (*Banquet*).



d. Plate de Jour / Special today

Menu yang disediakan oleh restoran sebagai menu istimewa pada hari itu, jenis hidangan tidak tercantum dalam daftar menu setiap harinya. Hal ini bertujuan untuk menimbulkan suasana baru dan menghilangkan rasa kebosanan tamu terhadap menu-menu yang ada.

e. Komposisi Menu

Perkembangan komposisi menu dari zaman klasik hingga zaman modern komposisi menu mengalami perubahan yaitu cenderung mengurangi jumlah hidangan (*Courses*). Perkembangan komposisi menu adalah sebagai berikut :

1. Menu enam (5) hidangan

- a) Cold / Hot Appetizer
- b) Soup
- c) Entre
- d) Main Course
- e) Dessert



2. Menu empat (4) hidangan

- a) Appetizer
- b) Soup
- c) Main Course
- d) Dessert

3. Menu tiga (3) hidangan

- a) Appetizer / Soup
- b) Main Course
- c) Dessert

d. Perencanaan Menu

Menu harus direncanakan sesuai dengan:

1. Waktu makan

Penyesuaian dengan waktu makan ditujukan agar hidangan makan siang / malam tentunya berbeda dengan makan pagi, karena pada saat makan malam hidangan lengkap dan umumnya dapat bercita rasa pedas, sedangkan pada pagi hari relatif lebih netral.

2. Harga

Penyesuaian harga yang dimaksud adalah harga jual yang telah dikondisikan dengan harga bahan produksi. Jangan sampai harga produksi jual tidak sesuai dengan harga produksi, yaitu harga jual rendah, sedangkan harga produksi tinggi sehingga laba menjadi kecil.

3. Bahan

Penyesuaian bahan yang dimaksud adalah bahan produksi. Jangan sampai terjadi pengulangan bahan makanan lebih dari 2 kali pengulangan sehingga variasi penggunaan bahan makanan kurang.

4. Konsumen

Penyesuaian konsumen atas makanan yang dijual sudah tentu suatu cara untuk menarik pelanggan. Baik dari tingkat kesukaan, usia, jenis kelamin maupun variasi menu. Sebagai contoh dalam sebuah restoran menyediakan hidangan untuk orang dewasa yang cenderung bercita rasa pedas dan komposisi makanan lebih berat. Sedangkan untuk anak-anak cenderung lebih netral, tekstur makanan lebih lunak, komposisi makanan lebih ringan, dan memiliki ciri khas anak-anak (bentuk makanan bergambar tokoh kartun).

TUGAS TATA HIDANG I

Diskripsi tugas : Siswa diminta untuk membuat susunan menu dengan 3 hidangan, 4 hidangan dan 5 hidangan dan mempresentasikan di depan kelas.

3. Aspek penilaian
 - e. Format penulisan menu
 - f. Jenis Hidangan yang di pilih
 - g. Ketepatan mengumpulkan tugas
 - h. Kemampuan Persentasi
4. Kriteria Penilaian
 - d. Apabila seluruh aspek penilaian dapat terpenuhi dengan baik dan tepat maka siswa dapat memperoleh nilai 90-100
 - e. Apabila kurang memenuhi aspek penilaian namun hasilnya baik dan tepat maka siswa dapat memperoleh nilai 80-90
 - f. Apabila siswa tidak mampu memenuhi semua aspek penilaian dengan baik dan tidak tepat maka nilai yang diberikan adalah 0 atau tidak memperoleh nilai

TATA HIDANG 2

HAND OUT

A. Pengertian Tata Hidang

Tata Hidangan adalah merupakan bagian dari Food and Beverage Department yang pada dasarnya secara langsung menunjang serta melaksanakan segenap fungsi Food and Beverage Department. Namun demikian secara terpisah dapat dilihat bahwa tugas pokok atau fungsi utama Tata Hidangan adalah "memberikan layanan makanan dan minuman".

B. Peralatan Tata Hidang

1. Furniture

-Large round table= 60 inches diameter



-Rectangular table=36x72inches,

-Coffee table=meja minuman

-Sidestand=tempat menyimpan alat pendukung

-Table=penggunaan jenis meja disesuaikan dengan jenis ruangan dan kapasitas setiap meja.



-Chair=standar kursi dari lantai ke ujung sandaran = 100 cm, tinggi tempat duduk dari lantai = 46 cm, lebar = 46 cm



2. Linen

- Placemants= alas piring makan
- Skirting = penutup kaki meja buffet



- Napkin = sebagai serbet makan



3. Cutleries/silverwares

- Dinner knife = pemotong daging makanan utama



- Dinner Fork= garpu daging, digunakan untuk semua hidangan yang disajikan sebagai hidangan utama,
uk : 19 – 21 cm



- Soup spoon = sendok sup, uk : 19 – 21 cm



- Oyster tong = penjepit hidangan oyster
- Dinner spoon = penyendok hidangan pokok
- Dessert knife = pisau *dessert*, uk : 19 – 21 cm



- Dessert Fork= garpu *dessert*, uk : 18 – 19 cm



- Dessert spoon= sendok *dessert*, uk : 18 – 19 cm



- Butter And Jam Spreader = Alat untuk mengambil butter and jam



4. Hollowares

- Butter bowl = wadah mentega porsi/irisan
- Soup turine = tempat saji hidangan sup
- Bread basket = tempat penyajian dinner rolls
- Supreme bowl = tempat pendingin appetizer

5. Glasswares

- Water goblet = tempat minuman air putih



- Red wine glass = gelas red wine



- Cocktail glass = tempat minuman cocktail



- Viva de lux = gelas untuk exotic long drink

6. Chinawares

- B&B plate = tempat dinner roll & mentega



- Dinner plate= piring
- Iron plate = piring baja khusus steak
- Salad bowl = tempat penyajian salad
- Milk jug = wadah penyajian susu



- Platter* :=piring lodor
- Plate* : piring
- Soup cup* : mangkuk sup
- Dessert plate* : piring *dessert*



-*Cup* : cangkir



-*Saucer* : alas cangkir



-*Pot* : teko teh
-*Bowl* : mangkuk

7. Other equipment

-*Tray* : nampan



-*Flower vas* : vas bunga



-*Decanter* : botol wine



-*Gueridon* : meja dorong



-*Bread basket* : keranjang roti



-*Menu card* : kartu menu



TUGAS TATA HIDANG II

Diskripsi tugas : Siswa diminta untuk membuat buku menu semenarik dan kreatif mungkin.

3. Aspek penilaian
 - d. Bentuk menu
 - e. Penulisan menu
 - f. Ketepatan mengumpulkan tugas
4. Kriteria Penilaian
 - d. Apabila seluruh aspek penilaian dapat terpenuhi dengan baik dan tepat maka siswa dapat memperoleh nilai 90-100
 - e. Apabila kurang memenuhi aspek penilaian namun hasilnya baik dan tepat maka siswa dapat memperoleh nilai 80-90
 - f. Apabila siswa tidak mampu memenuhi semua aspek penilaian dengan baik dan tidak tepat maka nilai yang diberikan adalah 0 atau tidak memperoleh nilai

ULANGAN TATA HIDANG

Diskripsi tugas : Siswa diminta maju dan menyebutkan nama peralatan tata hidang yang telah disediakan.

1. Aspek penilaian
 - a. Jumlah nama peralatan yang benar disebutkan
2. Kriteria Penilaian
 - a. Apabila seluruh aspek penilaian dapat terpenuhi dengan baik dan tepat maka siswa dapat memperoleh nilai 90-100
 - b. Apabila kurang memenuhi aspek penilaian namun hasilnya baik dan tepat maka siswa dapat memperoleh nilai 80-90
 - c. Apabila siswa tidak mampu memenuhi semua aspek penilaian dengan baik dan tidak tepat maka nilai yang diberikan adalah 0 atau tidak memperoleh nilai

PENGANTAR PARIWISATA

APA ITU PARIWISATA?

Pariwisata yaitu suatu perjalanan yang dilakukan dari satu tempat ke tempat yang lain untuk menikmati suatu keindahan.

APA PERBEDAAN PARIWISATA, WISATA WISATAWAN, KEPARIWISATAAN?

- Pariwisata : perjalanan dari satu tempat ke tempat lain.
- Wisata: suatu perjalanan
- Wisatawan: orang yang melakukan perjalanan
- Kepariwisataan: segala sesuatu yang berhubungan dengan pariwisata.

HUBUNGAN PARIWISATA DENGAN BUDAYA?

Budaya sangat mempengaruhi prospek dari kegiatan pariwisata, budaya mencerminkan keadaan sosial dan alam suatu wilayah yang akan menjadi destinasi pariwisata. Budaya Indonesia misalnya, budaya Indonesia sangat beragama, maka dari itu keragaman budaya Indonesia menjadikan daya tarik tersendiri untuk para wisatawan lokal maupun mancanegara.

HUBUNGAN PARIWISATA DENGAN EKONOMI?

Pariwisata dan ekonomi sangat berhubungan erat, karena adanya pariwisata bisa membuka lapangan pekerjaan bagi warga sekitar, bisa menaikkan pendapatan negara.

HUBUNGAN PARIWISATA DENGAN POLITIK?

Dalam dunia politik, suatu negara sangat terikat dengan hubungan kerjasama antar negara. banyak negara yang menjalin hubungan kerjasama dalam hal pariwisata. sehingga keadaan politik dapat mempengaruhi dunia pariwisata. sedangkan pariwisata merupakan pendapatan terbesar negara. sehingga perekonomian negarapun terpengaruhi bila perkembangan pariwisata terhambat oleh kondisi politik tak mendukung.

THANK YOU

TUGAS KELOMPOK

Cari dan analisis objek wisata yang ada di sekitar kalian terkait dengan segi ekonomi, politik dan budaya !! Minimal 4 objek wisata.

PENGANTAR PARIWISATA

Bagaimana kondisi pariwisata di DIY?

- DIY menduduki peringkat ke 2 setelah Bali. Dengan berbagai faktor yaitu:
 - ▣ Berbagai objek yang banyak terdapat di sekitar DIY
 - ▣ DIY sebagai kota pendidikan dan mau tidak mau menjadi daya tarik tersendiri bagi orang-orang khususnya yang ingin bersekolah di DIY

Dampak pariwisata aspek perekonomian positif

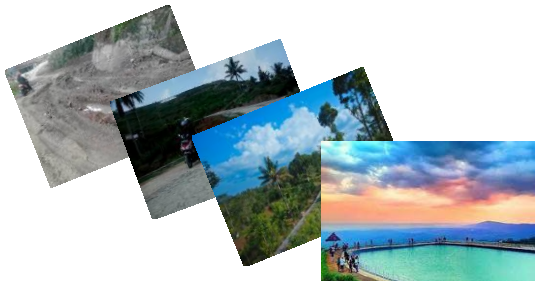
- Meningkatnya permintaan akan produk pertanian lokal



- Memacu pengembangan lokasi atau lahan yang kurang produktif



- Penyebaran infrastruktur ke plosok wilayah



Negatif

- Ketergantungan terlalu besar terhadap pariwisata



Sifat pariwisata yang musiman, tidak dapat diprediksi dengan tepat

Sehingga untuk warga yang berjualan disekitar objek wisata pendapatannya kurang maksimal karena banyak dan sedikitnya wisatawan kurang dapat diprediksi.

Meningkatnya harga tanah

Mau tidak mau adanya objek wisata akan membuat harga tanah disekitar objek menjadi naik karena potensi peluang usaha akan lebih terbuka dengan adanya pengunjung yang datang ke objek wisata.

Dampak positif aspek budaya

- Merupakan perangsang dalam usaha pemeliharaan monumen-monumen budaya

Dengan adanya pengunjung yang banyak datang maka akan membuat kita merawat dan menjaga objek wisata yang ada disekitar kita agar para wisatawan terus berdatangan.

Berkembangnya kebudayaan lokal

Dengan objek wisata kita lebih mudah dalam memperkenalkan kebudayaan lokal yang kita miliki seperti jatilan, campursari, tarian darah,dll



Perlindungan terhadap cagar budaya

Karena adanya objek wisata dan banyaknya wisatawan asing yang datang ke indonesia kita bisa melindungi cagar budaya yang kita miliki .

Dampak negatif

- Hilangnya nilai adat setempat dan budaya lokal

Dapat dilihat dari cara berpakaian jaman sekarang yang telah melupakan nilai adat dan budaya bangsa indonesia

Rusaknya moral bangsa

budaya minum-minuman keras dan nongkrong di diskotik bukan budaya bangsa kita namun hal itu telah meracuni moral bangsa kita



Adanya efek peniruan

Bangsa Indonesia yang ikut-ikutan gaya bangsa luar seperti cara berpakaian dan sikap.

Perusakan terhadap cagar budaya

Wisatawan yang tidak baik malah merusak sarana yang ada di objek wisata.



Dampak positif aspek politik

- Menjadikan daya tarik tersendiri menyangkut adanya kerjasama antar negara.

Dampak negatif

- Negara terlalu tergantung dengan adanya objek pariwisata.

Terima kasih

Rancangan Menu



Apa itu menu?

Menu adalah daftar makanan yang disusun dari makanan pembuka hingga penutup yang ditawarkan pada tamu di restoran.

Menu dikelompokkan menjadi?

- a) Sarapan Pagi (*Breakfast Menu*)
- b) Makan Siang (*Lunch Menu*)
- c) Makan Malam (*Dinner Menu*)

Jenis Menu :

- Ala Carte Menu
- Table d'Hote
- Buffet Menu /set menu

A'LA CARTE

- ❑ Daftar hidangan yang terdiri dari berbagai macam pilihan makanan dengan harga masing-masing.
- ❑ Makanan yang dipilih akan disajikan kepada tamu sesuai dengan urutan penyajiannya.
- ❑ Hidangan yang disajikan dapat dipesan sesuai dengan selera masing-masing konsumen.

- Avocado shrimp..... Rp 2.500,00
(fresh avocado served with shrimp cocktail)
- Choice of simple or mixed salads...Rp 1.000,00
(fresh tomato, or cucumber, or lettuce or a mixture of fresh vegetables, served with sour cream or french dressing)



Table D'hoté

Daftar hidangan yang terdiri dari satu paket makanan dengan harga secara keseluruhan. Paket makanan yang dipilih akan disajikan satu per satu sesuai dengan giliran hidangan. Biasanya untuk paket ini terdiri dari 3,4, atau 5 courses.

BEEF SAUSAGE SALAD
*
CREAM OF CORN SOUP
*
STEWED SHRIMPS JAMBALAYA
EGGPLANT ANDALOUSE
PILAFF RICE
*
TROPICAL FRESH FRUIT



Buffet Menu

- Daftar makanan yang disajikan dapat dipilih sesuai dengan selera dari masing-masing tamu. Harga dihitung per orang tanpa memperhatikan banyak sedikitnya porsi makanan yang diambil.

Klasifikasi Menu

1. Menu Klasik
2. Menu Moderen
3. Actual Menu

Menu Klasik

Susunan menu yang pertama kali dikenalkan dengan 13 macam giliran hidangan

Menu Moderen

Pada prinsipnya menu modern menyesuaikan dengan perubahan pada menu klasik dengan 11 giliran hidangan yang disesuaikan dengan kebutuhan.

Perbedaan

No.	Menu Klasik	No.	Menu Modern
1	Cold Appetizer	1	Cold Appetizer
2	Soup	2	Soup
3	Warm Appetizer	3	Warm Appetizer
4	Fish	4	Fish
5	Main Course	5	Main Course
6	Side Dish (cold)	6	Warm or Cold Side Dish
7	Side Dish (warm)	7	Roast
8	Sherbet	8	Salad
9	Roast	9	Vegetables
10	Vegetable	10	Sweet Dish
11	Sweet Dish	11	Dessert
12	Savoury		
13	Dessert		

Actual Menu

Aktual menu merupakan penyederhanaan dari menu modern. Kerangka menu ini terdiri dari 5, 4, 3 courses (cold appetizer, soup, hot appetizer, main courses, dessert)



Komposisi menu

- I. Menu lima (5) hidangan
 - a) Cold / Hot Appetizer
 - b) Soup
 - c) Entree
 - d) Main Course
 - e) Dessert

2. Menu empat (4) hidangan

- a) Appetizer
- b) Soup
- c) Main Course
- d) Dessert

3. Menu tiga (3) hidangan

- a) Appetizer / Soup
- b) Main Course
- c) Dessert

SIFAT MENU

1. Static Menu
2. Cycle menu



Static Menu

penggantian menu dilakukan setiap 6 bulan bahkan lebih, dan biasanya menu sudah disusun dengan berbagai pilihan sehingga tidak diganti setiap saat.



CYCLE MENU

Perubahan menu dilakukan setiap satu minggu sekali bahkan setiap hari diganti. Biasanya menu hanya terdiri dari satu atau dua macam saja. (menu-menu special)



DASAR-DASAR PENYUSUNAN MENU
 Selera Tamu/konsumen
 Variasi menu yang akan disajikan
 Penampilan Menu
 Faktor Musim
 Persediaan bahan makanan
 Persediaan Peralatan



Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penyusunan Menu

- a. Kebutuhan Gizi
- b. Kebiasaan Makan (Food habits)
- c. Menu Harus Bervariasi
- d. Biaya yang tersedia

Lanjutan...

- e. Iklim dan Musim
- f. Peralatan untuk Mengolah
- g. Komposisi Bahan Makanan
- h. Harga Makanan
- i. Kebangsaan atau Suku



Format Penulisan Menu

1. Semua awal penulisan kata dengan huruf besar
2. Setiap jenis makanan di kelompokkan sesuai giliran
3. Bila jenis menu mempunyai pendamping dapat ditulis hidangan utamanya di kanan dan pendampingnya dikiri/ hidangan utama di tengah dan pendampingnya di bawahnya

4. Bila makanan pendampingnya terdiri dari dua/lebih hidangan utamanya diletakkan di tengah, beri jarak yang sama kiri dan kanan untuk pendampingnya atau di bawahnya.
5. Tidak boleh ada pengulangan teknik olah, bahan dan warna.

Matur Nuwun

TUGAS

Buatlah susunan menu sesuai dengan komposisi menu. Satu kelas tidak boleh sama !!!!

TUGAS

Seorang Ibu ingin merayakan Ulang Tahun Putrinya yang Berusia 5 tahun pada tanggal 05 Agustus 2015. Ibu tersebut memiliki modal Rp.500.000,- untuk menyiapkan buah tangan hanya berupa makanan box untuk para undangan putrinya yang berjumlah 20 orang. Hal ini tertolong dengan Suaminya yang telah membelikan kue tart Ulang Tahun. Kalian diminta untuk membantu Ibu tersebut untuk dapat melakukan perayaan Ulang Tahun Putrinya itu, dengan membuat:

- a. Rencana menu untuk makanan box
- b. Membuat rencana penyajian makanan dalam box

TATA HIDANG



Pemilihan Peralatan Restoran

1. Jumlah tamu yang akan datang
2. Cara penyajian makanan
3. Denah dari ruang makan (Lay Out)
4. Mudah disimpan dan jika rusak mudah diperbaiki
5. Model dan warna yang diinginkan
6. Disesuaikan dengan kemampuan keuangan perusahaan (restoran)

Peralatan restoran terdiri dari:

- Silverware
- chinaware
- Glassware
- Furniture
- Linen
- other equipment.

Silverware

peralatan makan dan minum yang terbuat dari *stainless steel*, logam, *silver*, *gold* atau plastik. *Silverware* terbagi menjadi 2 bagian, yaitu:

a. Cutlery

1. Dinner Knife



pisau daging, pisau besar yang disajikan untuk hidangan utama, uk : 20 – 24 cm

2. Dinner Fork



garpu daging, digunakan untuk semua hidangan yang disajikan sebagai hidangan utama, uk : 19 – 21 cm

3. *Soup spoon*



sendok sup, uk : 19 – 21 cm

4. *Dessert knife*



pisau dessert, uk : 19 – 21 cm

5. *Dessert fork*



garpu dessert, uk : 18 – 19 cm

6. *Dessert spoon*



sendok dessert, uk : 18 – 19 cm

7. *Butter And Jam Spreader*



Alat untuk mengambil butter and jam

b. *Holloware*

1. *Jug*



Chinaware

1. Dinner plate



2. *Soup cup* : mangkuk sup



3. *Dessert plate* : piring dessert



4. *Bread and butter plate* : piring roti dan mentega



5. *Cup* : cangkir



6. *Saucer* : alas cangkir



7. Pot : teko teh



8. Salt and paper shaker



9. Ashtray : asbak



Glassware

1. Water goblet



2. Red wine glass



3. White wine glass



4. Champagne glass



5. Cocktail glass



Other equipment

1. Tray : nampan



2. Flower vas : vas bunga



3. Decanter : botol wine



4. Gueridon : meja dorong



5. Bread basket : keranjang roti



6. Menu card : kartu menu



Furniture

1. Chair (kursi)



standar kursi dari lantai ke ujung sandaran = 100 cm, tinggi tempat duduk dari lantai = 46 cm, lebar = 46 cm.

2. Table (meja)



penggunaan jenis meja disesuaikan dengan jenis ruangan dan kapasitas setiap meja.

Linen (lenan)

1. Table cloth : taplak meja



2. Napkin : serbet makan



3. *Skirting* : kain panjang untuk meja buffet




Thank you

**REKAP PENILAIAN XI. JB B
PENGANTAR PARIWISATA 2015**

No.	NAMA SISWA	NILAI TUGAS KEL	NILAI TUGAS DISKUSI	JUMLAH	RERATA
1	AFIFAH AL HUSNAH	80	100	180	90
2	AFIFAH FAUZIAH	89		89	44.5
3	AHMAD MUSTOFA	82	80	162	81
4	ALEXANDER MAHENDRA HATARI		82	82	41
5	ANA RUMIATISTYAUTAMI	85	90	175	87.5
6	ANASTASYA AGNECY S.	89		89	44.5
7	AVILLA DWITA M.	89	80	169	84.5
8	BERNADATE MEILANI S.	80	98	178	89
9	DHOVI NANDA PUTRA	82	82	164	82
10	DIAS AYU W.	89	98	187	93.5
11	ERIKA RUNIANI	89	96	185	92.5
12	FIKA KHARISNA WATI	90	80	170	85
13	KHAFIDZA M. K	82	80	162	81
14	KURNIA LUTFHI SAPUTRI	85	95	180	90
15	LUTVI MUNAWAROH	89	90	179	89.5
16	MARCELA GEOFANI E.P.	90	80	170	85
17	MITHA KUSUMA N.	90	80	170	85
18	MUCHAMMAD NUR H.	82	80	162	81
19	NILAM MUKAROMAH	90	80	170	85
20	NINA ROHALI P.	82	80	162	81
21	NUR HASANAH	80	80	160	80
22	NURUL UTAMI DEWI	80	90	170	85
23	OKIK DWI PRATIWI	82	90	172	86
24	QOSAMAH NISRINA	89	98	187	93.5
25	RIFAEL RISKI GEMILANG	80	95	175	87.5
26	RINA RACHMAWATI	85	96	181	90.5
27	RIZKA SETIANA	80	96	176	88
28	SASTIKA MEIDY AGITA	82	90	172	86
29	SEPTIANI	82	80	162	81
30	SRI MARYANTI	85	90	175	87.5
31	WANDA NUR OKTAVIA	85	90	175	87.5
32	WULAN APRILIA	85	90	175	87.5

Guru Pengampu Pelajaran



Siti Uswatun Khasanah,S.Pd.

NIP. 19781030 200801 2 009

**REKAP PENILAIAN XI. JB A
PENGANTAR PARIWISATA 2015**

NO.	NAMA SISWA	NILAI TUGAS KEL	NILAI TUGAS INDIV	JUMLAH	RERATA
1	ADE SHINTA KRISNA MURTI	80	90	170	85
2	ANGGI PRABOWO	86	80	166	83
3	ANNA DWINDA	90	80	180	90
4	BENNY PRASETYO	85	80	165	82.5
5	CHINTYA WULAN YULIANTI	82	82	164	82
6	DESIA FERENNANDA ARNOOLY	S	80	80	40
7	DEWA NYOMAN BRAHMANTARA LEGAWA	86	80	166	83
8	DEWI WULANSARI	85	80	165	82.5
9	EDO DWI ANGGRIAN	82	80	162	81
10	ERIKA DWI ISMOYOWATI	82	82	164	82
11	FINA ASTUTI	80	90	170	85
12	FIRDA ANNISA RAMADHANI	82	90	172	86
13	HAMIDATUL HASSANAH LAILY	86	90	176	88
14	INDAH NUR WULANSARI	82	80	162	81
15	LINCE NOVIA	82	80	162	81
16	MARISSA MAHERA	82	85	167	83.5
17	MU'ADZ IRFAN KURNIAWAN	86	80	166	83
18	NABELA YULIANTI	82	90	172	86
19	NADA AFIFAH PUTRI ANGGRAINI	90	80	170	85
20	RIDHA LATIFAH ZAKHRA	85	80	165	82.5
21	RINI WULANDARI	85	80	165	82.5
22	RIZKI MARATHUS SHOLIKHA	80	90	170	85
23	ROSTIKA AGENG LAKSONO	82	80	162	81
24	SALSABILA ROHADATUL 'AISY	82	90	172	86
25	SITI ULFA INUN MAI SAROH	82	80	162	81
26	TISA PUTRI NUR BUDI	82	80	162	81
27	WESANTI SEKAR ARUM	90	90	180	90
28	WIDNI EKA PUTRI	90	80	170	85
29	WINDY SALINDRI YANSAN	82	80	162	81
30	YASMIN SHALSABIL RATNADILLA	90	80	170	85
31	YOLAND FARDELLA	82	87	169	84.5

Guru Pengampu Pelajaran



Siti Uswatun Khasanah, S.Pd.

NIP. 19781030 200801 2 009

**REKAP PENILAIAN XI. JB B
TATA HIDANG 2015**

No.	NAMA SISWA	NILAI ULANGAN	NILAI TUGAS INDIV	NILAI TUGAS INDIV	JUMLAH	RERATA
1	AFIFAH AL HUSNAH	82	86	85	253	84.3
2	AFIFAH FAUZIAH	100	80	80	260	86.7
3	AHMAD MUSTOFA	86	80	80	246	82
4	ALEXANDER MAHENDRA H	86	80		166	55.3
5	ANA RUMIATISTYAUTAMI	86	90	95	271	90.3
6	ANASTASYA AGNECY S.	100		80	180	60
7	AVILLA DWITA M.	86	82	80	248	82.6
8	BERNADATE MEILANI S.	82	86	95	263	87.7
9	DHOVI NANDA PUTRA	i	93	85	178	59.3
10	DIAS AYU W.	90	82	85	257	85.7
11	ERIKA RUNIANI	86	83	80	249	83
12	FIKA KHARISNA WATI	90	80	80	250	83.3
13	KHAFIDZA M. K	i	83	85	168	56
14	KURNIA LUTFHI SAPUTRI	82	80	80	242	80.6
15	LUTVI MUNAWAROH	86	83	85	254	84.7
16	MARCELA GEOFANI E.P.	86	93	80	259	86.3
17	MITHA KUSUMA N.	86	80	85	251	83.7
18	MUCHAMMAD NUR H.	86	80	80	246	82
19	NILAM MUKAROMAH	80	93	95	268	89.3
20	NINA ROHALI P.	86	84	90	260	86.7
21	NUR HASANAH	80	80	80	240	80
22	NURUL UTAMI DEWI	100	93	80	273	91
23	OKIK DWI PRATIWI	100	93	85	278	92.7
24	QOSAMAH NISRINA	100	100	85	285	95
25	RIFAEL RISKI GEMILANG	82	100	80	262	87.3
26	RINA RACHMAWATI	80	80	80	240	80
27	RIZKA SETIANA	82	100	90	272	90.7
28	SASTIKA MEIDY AGITA	88	93	90	271	90.3
29	SEPTIANI	82			82	27.3
30	SRI MARYANTI	82	80	85	247	82.3
31	WANDA NUR OKTAVIA	95	93	80	268	89.3
32	WULAN APRILIA	86	82	90	258	86

Guru Pengampu Pelajaran



Siti Uswatun Khasanah,S.Pd.

NIP. 19781030 200801 2 009

