

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
LOKASI SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jalan Piere Tendean No 1 Magelang

Disusun sebagai Laporan Akhir Mata Kuliah Lapangan
Praktek Pengalaman Lapangan (PPL)
Semester Gasal Tahun Akademik 2014/2015
Periode 02 Juli – 17 September 2014



Disusun Oleh:

GABBY ADHASASI B. P.

NIM 11511241021

PRODI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014

HALAMAN PENGESAHAN PPL

Pengesahan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 3
Magelang

Nama : Gabby Adhasasi B. P.
NIM : 11511241021
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL SMK N 3 Magelang dari tanggal 2 Juli 2014
sampai 17 September 2014. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, 6 November 2014

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Guru Pembimbing



Prihastuti Ekawatiningsih
NIP. 19751010 200112 2 002

Herin Setyowati, S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Mengetahui

Kepala Sekolah

Koordinator PPL

SMK N 3 Magelang



Desi Nisandi, M.T
NIP. 19621117 198803 2 007



Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

ABSTRAK
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN 2014

Oleh :
Gabby Adhasasi B. P.
11511241021

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh oleh setiap mahasiswa S1 kependidikan. Kegiatan PPL ini bertujuan untuk memberikan pengalaman dan kesempatan kepada mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang dilaksanakan pada masyarakat, dalam hal ini adalah masyarakat sekolah. Pelaksanaan program PPL bagi mahasiswa kependidikan ini memiliki misi yang menyiapkan dan menghasilkan tenaga kependidikan (calon guru) yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan yang professional.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dilaksanakan di SMK Negeri 3 Magelang yang dimulai dari tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014 kegiatan yang dilakukan selama PPL antara lain: persiapan administrasi mengajar, penyusunan materi ajar baik teori maupun praktik, penyusunan dan pengembangan media pembelajaran, dan evaluasi. Manfaat yang diperoleh dari kegiatan PPL adalah meningkatnya kemampuan dalam menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh di bangku kuliah sekaligus semakin luasnya wawasan dan pengalaman tentang kegiatan pendidikan dan kegiatan lain yang menunjang kelancaran proses belajar-mengajar di sekolah.

Secara umum pelaksanaan program-program yang telah di susun dapat dikatakan terlaksana dengan baik dan lancar, walaupun ada sedikit hambatan. Namun hambatan tersebut dapat diatasi. Dengan terselesaikannya kegiatan PPL ini diharapkan dapat tercipta tenaga pendidik yang profesional dan berkualitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, Rabb sekalian alam, karena berkat rahmat dan hidayahnya penulis dapat menyelesaikan laporan praktik pengalaman lapangan (PPL) di SMK N 3 Magelang. Tak lupa shalawat serta salam semoga tetap tercurahkan kepada imam para mujahid, Rasulullah SAW yang telah membimbing umat manusia dari jalan yang bathil menuju jalan kebenaran. Kepada keluarga, sahabat dan umatnya yang senantiasa istiqomah melanjutkan risalah yang diturunkan Allah kepadanya, amin.

Penyusunan laporan praktik pengalaman lapangan di SMK N 3 Magelang ini penulis telah berusaha semaksimal mungkin, namun penulis masih menyadari bahwa laporan praktik pengalaman lapangan ini tidak lepas dari bantuan dan dorongan semua pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Dr. Rochmat Wahab, Selaku rektor Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberi izin melaksanakan KKN-PPL tahun akademik 2014/2015.
2. Dr. Suwarna, M.Pd, Selaku ketua UPPL UNY yang telah memberikan izin dan pengarahan sebagai bekal pelaksanaan KKN-PPL.
3. Bapak Drs. Nisandi, MT, Kepala Sekolah SMK N 3 Magelang, atas kerjasama yang telah diberikan.
4. Ibu Sutji Sadarini, S.Pd, sebagai koordinator PPL SMK Negeri 3 Magelang
5. Ibu Ari, sebagai dosen pembimbing lapangan
6. Ibu Prihastuti Ekawatiningsih, Dosen Pembimbing jurusan PPL
7. Ibu Afifah Nur Widayati, Kaprodi Jurusan Tata Boga SMK N 3 Magelang
8. Ibu Herin Setyowati, S.Pd, guru pembimbing PPL yang telah memberikan masukan dan arahan dalam pelaksanaan PPL.
9. Seluruh guru dan karyawan SMK N 3 Magelang yang telah membantu kami selama pelaksanaan PPL.
10. Siswa-siswi SMK N 3 Magelang yang turut membantu kami selama pelaksanaan PPL
11. Teman-teman PPL UNY 2014 di SMK N 3 Magelang yang telah memberikan arti kebersamaan, motivasi, dan semangat

12. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan dan pelaksanaan program PPL hingga tersusunnya laporan ini.

Sangat disadari bahwa dalam penulisan laporan praktik pengalaman lapangan ini terdapat kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak sangat penulis hargai demi penyempurnaan penulisan laporan praktik pengalaman lapangan,

Akhir kata, semoga laporan praktik pengalaman lapangan ini dapat bermanfaat bagi penulis maupun pembaca sekalian, demi perkembangan ilmu pengetahuan dan kemajuan bersama, amin.

Yogyakarta, Oktober 2014

Penyusun

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Company Profile	2
BAB II. PERSIAPAN PELAKSANAAN DAN EVALUASI HASIL	
A. Persiapan	15
B. Pelaksanaan	17
C. Evaluasi hasil PPL	20
BAB III. PENUTUP	
A. Simpulan	23
B. Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 1. Peta SMK Negeri 3 Magelang	4
Gambar 2. Struktur Organisasi SMK Negeri 3 Magelang	8

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 1. daftar jumlah guru dan karyawan di SMK N 3 Magelang	12

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Struktur Kurikulum
- Lampiran 2 Kalender akademik
- Lampiran 3 Jadwal Pelajaran
- Lampiran 4 Program Tahunan
- Lampiran 5 Program Semester
- Lampiran 6 Matrix Kegiatan
- Lampiran 7 Jadwal Mengajar
- Lampiran 8 Perangkat Pembelajaran
- Lampiran 9 Daftar Hadir Dosen Pembimbing
- Lampiran 10 Daftar Guru
- Lampiran 13 Struktur organisasi
- Lampiran 14 Struktur Organisasi Tata Boga
- Lampiran 15 Tata Tertib SMK N 3 Magelang
- Lampiran 16 Dokumentasi Kegiatan

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu usaha nyata Universitas Negeri Yogyakarta dalam mempersiapkan tenaga pendidik yang berkualitas dan profesional. PPL merupakan mata kuliah wajib yang ditujukan bagi seluruh mahasiswa kependidikan UNY yang diwujudkan dalam bentuk pelatihan dan pemberian pengalaman mengajar secara langsung di lembaga pendidikan. Selama pelaksanaan PPL mahasiswa diharapkan memperoleh pengalaman mengajar (baik persoalan yang dihadapi dan penyelesaiannya) yang dapat dijadikan bekal dikemudian hari. Pelaksanaan PPL memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan mencari pemecahan permasalahan di lembaga pendidikan, terutama yang berkaitan dengan proses belajar-mengajar.

Dalam kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini, mahasiswa diterjunkan ke dalam lingkungan sekolah dalam jangka waktu tertentu. Kegiatan tersebut dilaksanakan agar mahasiswa dapat mempraktikkan dan mengembangkan standar kompetensi yang dibutuhkan oleh seorang tenaga pendidik yang meliputi kompetensi pedagogic, kompetensi kepribadian, kompetensi social, dan kompetensi profesional. Hasil yang diperoleh mahasiswa selama pelaksanaan PPL nantinya dapat dikembangkan untuk meningkatkan kompetensi diri sebagai calon tenaga pendidik atau guru yang profesional dan bertanggungjawab.

Guru merupakan suatu profesi yang berarti suatu jabatan profesional yang memerlukan kompetensi khusus. Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional pasal 39 ayat 2 menyatakan bahwa, “Guru adalah tenaga profesional yang bertugas merencanakan dan melaksanakan proses pembelajaran, dan menilai pembelajaran. Jabatan guru merupakan jabatan profesional yang menghendaki guru harus bekerja secara profesional. Guru yang profesional adalah guru yang kompeten (berkemampuan).

Guru diuntut untuk mempunyai kemampuan yang secara akademik dan pedagogik dapat diterima oleh pihak penerima jasa layanan secara langsung maupun

pihak lain terhadap siapa guru bertanggung jawab. Guru sebagai jabatan profesional harus disiapkan melalui program pendidikan yang relatif panjang dan dirancang berdasarkan standar kompetensi guru. Oleh sebab itu diperlukan waktu dan keahlian untuk membekali para lulusannya dengan berbagai kompetensi, dari penguasaan bidang studi, landasan keilmuan kegiatan mendidik, sampai strategi menerapkannya secara profesional di lapangan.

Lokasi Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah sekolah atau lembaga pendidikan yang berada di wilayah Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) dan Jawa Tengah. Sekolah atau lembaga pendidikan yang digunakan sebagai lokasi PPL dipilih berdasarkan pertimbangan kesesuaian antara mata pelajaran atau materi kegiatan di sekolah dengan program studi mahasiswa. Sesuai pertimbangan diatas, mahasiswa memilih lokasi pelaksanaan PPL di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Magelang yang beralamat di Jalan Piere Tendean No.4, Magelang. Kegiatan PPL periode 2014 dilaksanakan mulai tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014.

B. Company Profile

1. Data SMK N 3 Magelang

Nomor Statistik Sekolah	:31.3.03.60.00.001
Alamat	: jl. Piere Tendean no.1 Kota magelang 56117
Telephone	: (0293) 362210
Fax	: (0293) 362210
Website	: http://www. Smkn3-magelan.com
E-mail	: smkn3 kita magelang@yahoo.com
SK Pendirian	
Nomor	: 090/0/1980
Tanggal	: 30 juli 1980
Akreditasi	: A
Menerapkan SMM ISO 9001	:2008
Nomor	:01 100 096585

2. Data Kepala Sekolah

Nama : Drs. Nisandi, M.T
NIP : 19600814 198803 1 009
Basic Pendidikan : S2 Teknik Mesin
Status : PNS
Alamat Rumah : Kricak Kidul TR 1 1062 RT/RW :41/09
Desa Kricak, Tegalrejo, Yogyakarta Telp
Rumah / HP : (0274)548566 / 081578037755

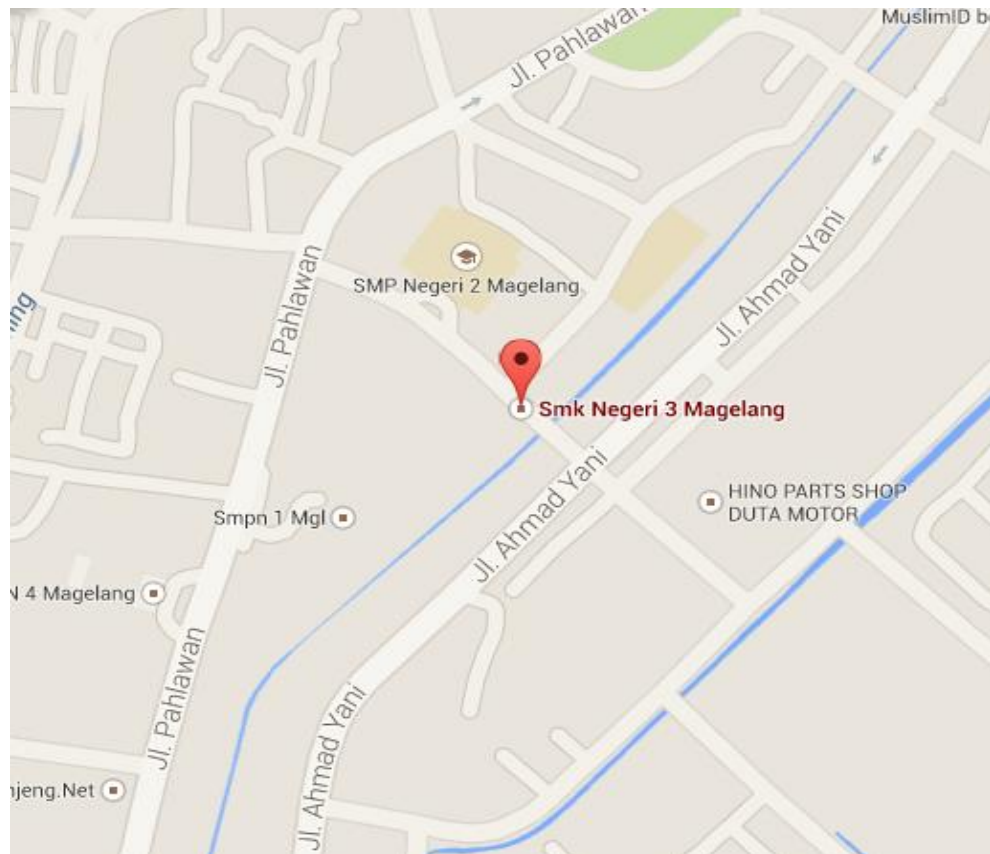
3. Sejarah SMK N 3 Magelang.

SMK Negeri 3 Magelang bermula dari sebuah SKKP (Sekolah Kependidikan Keputrian Pertama) Negeri magelang pada tahun 1956, yang kemudian atas dasar ekstra Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor. 0290/0/2980 tanggal 30 Juli 1980 status SKKP Negeri Magelang ditingkatkan menjadi SMKK Negeri Magelang. Atas dasar surat edaran Skretaris Jendral Departemen Pendidikan dan kebudayaan Nomor 4100/A. As/OT/1997 tanggal 3 april 1997 sebagai tindak lanjut SK Mendikbut RI Nomor : 036/0/1997 tentang perubahan nomenklatus SMKTA, SMKK Negeri Magelang Berubah Menjadi SMK Negeri 3 Magelang.

4. Lokasi

SMK N 3 Magelang yang berlokasi di Jl. Piere tendean No.1 Magelang mempunyai letak yang strategis. Terletak dipusat kotamagelang dan dikelilingi oleh lingkungan sekolah dan perkantoran serta mudah dijangkau dari segala arah. Keistimewaan dari sekolah ini adalah mempunyai dua muka, yaitu satu menghadap ke jl. Piere Tendea dengan tampak muka layaknya sekolah pada umumnya sedang satunya menghadap ke jl. Pahlawan dalam bentuk hotel atau dengan nama “Hotel Citra”. Keistimewaan lainnya adalah letak sekolah ini diapit (diantara) dua sekolah favorit di kota Magelang yaitu SMP Negeri 1 dan SMP Negeri 2 Magelang, disamping mempunyai ciri khas

husus siswanya kebanyakan perempuan walaupun sebenarnya kebutuhan dunia kerja dan industri dari program keahlian ini banyak dibutuhkan laki-laki.



Gambar 1. Peta Lokasi SMK N 3 Magelang

5. Program Keahlian

SMK Negeri 3 magelang merupakan Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok pariwisata yang memlki 4 program keahlian, yaitu tata boga, tata busana (1980) dan tata kecantikan (1993), serta yang terakhir adalah Akomodasi perhotelan (2007) Semua Program terakreditasi Amat Baik (“A”).

Pada tahun ajaran 2013/2014 jumlah kelas tiap jurusan adalah sebagai berikut:

Program keahlian tata boga	: Kelas X sebanyak 3 kelas Kelas XI sebanyak 3 kelas Kelas XII sebanyak 3 kelas
Program keahlian tata busana	: Kelas X sebanyak 3 kelas Kelas XI sebanyak 3 kelas Kelas XII sebanyak 3 kelas
Program keahlian tata kecantikan	: Kelas X sebanyak 2 kelas Kelas XI sebanyak 2 kelas Kelas XII sebanyak 2 kelas
Program keahlian Akomodasi Perhotelan:	Kelas X sebanyak 2 kelas Kelas XI sebanyak 2 kelas Kelas XII sebanyak 2 kelas

6. Visi, Misi dan Tujuan SMK N 3 Magelang

a. Visi SMK N 3 Magelang

Menjadi SMK yang dikelola secara profesional menghasilkan tamatan unggul dan mampu bersaing di pasar global.

b. Misi SMK N 3 Magelang

- Menghasilkan tamatan yang berakhlaq mulia dan memiliki karakter kebangsaan.
- Membentuk tamatan yang mandiri, berjiwa kreatif, inovatif, sportif dan kompeten.
- Mengelola sekolah dengan SMM ISO 9001:2008
- Meningkatkan kualitas tenaga pendidik dan kependidikan yang profesional
- Menjadikan sekolah sebagai pusat pengetahuan dan pelatihan yang berperan dalam pelayanan pendidikan masyarakat di kota Magelang dan sekitarnya.

- Mengembangkan pembelajaran berbasis teknologi informasi dan komunikasi
- c. Tujuan SMK N 3 Magelang
- Menyiapkan tamatan yang memiliki kompetensi yang memadai sehingga mampu bersaing didunia global.
 - Menyiapkan tamatan mampu menempati karir dan memiliki kemampuan untuk mengembangkan diri.
 - menghasilkan tamatan yang dapat melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
 - Menyiapkan sekolah yang berkualitas dengan manajemen yang ditangani oleh tenaga professional.
 - Menyiapkan masyarakat yang memiliki kualitas / kompetensi melalui kegiatan Career Center, PKH dan sebagainya.

7. Nilai-nilai SMK N 3 Magelang

- a. Komitmen. Kesepakatan untuk melaksanakan tugas dengan konsisten , responsiel, akuntabel dan kredibel
- b. Kebersamaan. Menentukan ujuan , memecahkan masalah, membagi dan menyelesaikan tugas, mencapai dan menikmati hasil bersama.
- c. Kreatif dan inovatif. Menciptakan, menemukan dan merealisasikan ide-ide baru
- d. Kepedulian. Memiliki kepedulian dan rasa memiliki yang tinggi
- e. Keterbukaan. Menganut system manajemen yang prosedural, proporsional dan profesional.
- f. Saling percaya. Setiap warga sekolah saling percaya, berpikir positif dan tidak saling mencurigai.
- g. Saling menghargai. Setiap warga sekolah saling menghargai, bertoleransi atas pendapat, hasil kerja, hak, dan kewajiban masing-masing.
- h. Pelayanan prima. Memberikan pelayanan yang baik kepada pelanggan.

8. Sasaran, Tugas Pokok dan Fungsi

a. Sasaran

- Tercapainya peningkatan mutu tamatan SMK Negeri 3 Magelang
- Tercapainya rasio sarana dan prasarana dengan jumlah peserta didik

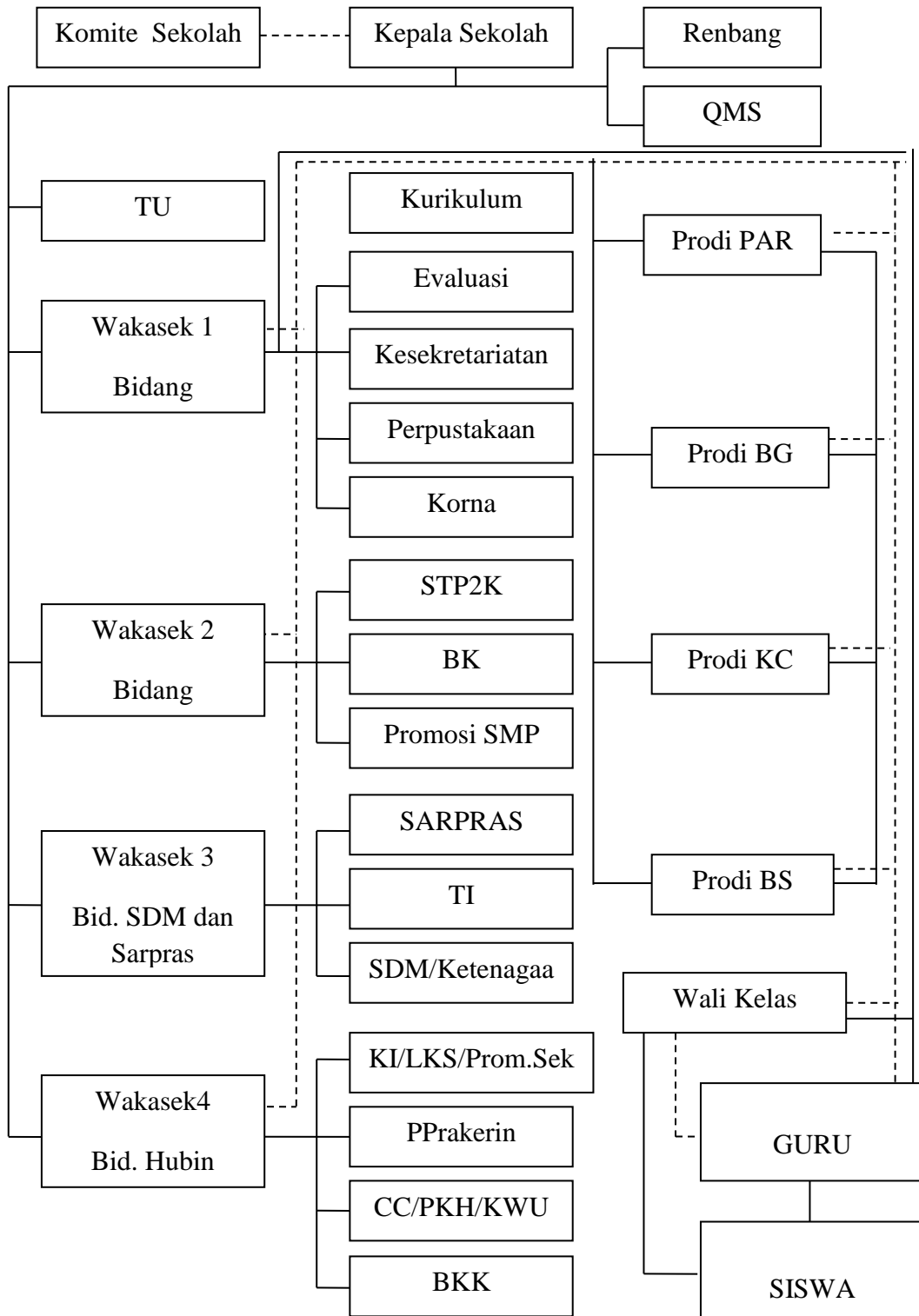
b. Tugas Pokok

- Menyelenggarakan diklat program keahlian Tata Boga, Tata Busana, Tata Kecantikan dan Akomodasi Perhotelan
- Menyelenggarakan administrasi di bidang pendidikan
- Membantu kebijakan teknis perencanaan, pembinaan, pelayanan dibidang pendidikan

c. Fungsi

- Menyelenggarakan diklat program keahlian Tata Boga, Tata Busana, Tata Kecantikan dan Akomodasi Perhotelan
- Penyelenggarakan administrasi di bidang pendidikan
- Perumusan kebijakan teknis, perencanaan, pembinaan, pelayanan dibidang pendidikan
- Pembinaan, pengawasan, pengendalian dan pelaksanaan pelayanan pendidikan

9. Struktur Organisasi Sekolah



Gambar 2. Struktur Organisasi Sekolah

10. Keadaan Fisik Sekolah

a. Luas Tanah

Luas tanah SMK Negeri 3 Magelang adalah 3965 m² dan 2120 m.

b. Jumlah dan ukuran ruang kelas

Jumlah ruang kelas seluruhnya 30 kelas. Ukuran masing-masing ruangan kelas yaitu 8 x 9 m².

c. Bangunan Fisik

SMK Negeri 3 Magelang memiliki bangunan terdiri dari tiga lantai dengan penjabaran ruang Praktik lengkap serta dilengkapi peralatan untuk semua program keahlian. berikut merupakan penjabaran dari beberapa gedung dan lantai

1) Gedung utama

a) Lantai 1

Lantai 1 terdiri dari ruang : ruang patiseri, ruang garment, ruang guru, wc guru, ruang tata usaha, ruang kepala sekolah, taman, uks, toko, osis, lab bahasa 1, ruang busana 2, ruang busana, cavetaria, ruang teori, parkir, dan pos satpam

b) lantai 2

Lantai 2 terdiri dari ruang : ruang kulit, ruang rambut, ruang infrastruktur, lab kecantikan, ruang kecantikan, ruang guru busana, ruang guru kecantikan, ruang waka, ruang perpustakaan, ruang BP, ruang siding, lab computer 1 dan 2, toilet, lab bahasa, ruang busana 3, dan ruang teori 6-9.

c) lantai 3

Lantai 3 terdiri dari ruang : ruang translit, aula 1-3, ruang teori 1-5, dan toilet.

2) Gedung Hotel

Gedung hotel terdiri dari ruang :

a) Lantai 1 : 3 kamar, K.FO, ruang guru aph, dapur 1-3, meeting room, lobi hotel, dan pos satpam.

- b) Lantai 2 : lobi, gudang, 2 kamar, ruang guru, ruang teori, ruang tata hidang.

11. Fasilitas Sekolah

- a. Ruang Kepala Sekolah

Ruang kepala sekolah berada di lantai 1 sebelah ruang tata usaha.

- b. Ruang Guru

SMK N 3 Magelang mempunyai ruang guru yang berbeda-beda untuk setiap jurusan. Ruang guru mata pelajaran umum berada dilantai 1, tepat di samping wc/toilet guru. Ruang guru busana berada dilantai 2 dan juga ruang guru kecantikan berada di lantai 2 bersebelahan dengan ruang wakil Kepala Sekolah. Dan ruang guru akomodasi perhotelan berada di sebelah dapur 1.

- c. Ruang BK

Ruang bimbingan konseling terletak dilantai 2 antara ruang perpustakaan dan ruang sidang.

- 1) Ruang TU

- Ruang TU berada di samping ruang Kepala Sekolah.

- 2) Ruang Osis

- Ruang OSIS berada di sebelah Lab Bahasa 1.

- 3) Gedung Sekolah Lantai 3 (Tiga)

- SMK Negeri 3 Magelang mempunyai gedung sekolah lantai 3 yang terdiri dari 30 kelas dan fasilitas penunjang Praktik untuk menampung para siswa dalam pembelajaran.

- 4) Ruang Praktik

- SMK Negeri 3 Magelang mempunyai ruang Praktik yang lengkap untuk menunjang pembelajaran bagi siswa pada masing-masing jurusan.

- 5) Ruang Laboratorium Bahasa Inggris

- Ruang laboratorium berada di dua lokasi, yaitu lantai 1 berada di sebelah ruang busana 2 dan lantai 2 berada disebelah ruang busana 3.

- 6) Laboratorium Komputer

Laboratorium komputer berada dilantai 2 sebelah WC/Toilet. Laboratorium ini dilengkapi dengan standart komputer Pentium IV keatas dengan fasilitas Hotspot Area.

7) Lapangan Olahraga

Lapangan olahraga berada di depan ruang patiseri, ruang garmen dan ruang guru.

8) Ruang Perpustakaan

Ruang perpustakaan berada di lantai 2 dipojok sebelah ruang BP. Tempat ini dilengkapi dengan buku-buku terbaru dan layanan perpustakaan berbasis digital.

9) Sanggar Busana,Boga dan Kecantikan

Ruang sanggar busana ada 3 berada di dua tempat, 2 ruangan berada dilantai 1 dan 1 ruangan lantai 2.

10) Hotel Citra SMK N 3 Magelang

Hotel ini sebagai tempat praktik siswa dan dibuka untuk umum dengan harga terjangkau dan fasilitas yang cukup mewah.

11) Ruang Cafeteria

Terletak di dekat gerbang utama sebelah pos satpam. Menyediakan berbagai makanan dengan harga terjangkau.

12) Mushola

Mushola berada di lantai 2 disebelah perpustakaan.

12. Kondisi Pendidik dan Tenaga Kependidikan

Kondisi Tenaga pendidik dan tenaga kependidikan dituntut mempunyai kompetensi yang relevan dengan tuntutan kemajuan jaman, sehingga dibutuhkan peningkatan kemampuan / kompetensi tenaga pendidik dan tenaga kependidikan yang terus menerus atau berkelanjutan. Usaha untuk meningkatkan kompetensi dapat dilakukan melalui :

- Mengikuti jenjang pendidikan yang lebih tinggi (D4, S1, S2),
- Mengikuti pelatihan / penataran,
- Mengikuti seminar , work shoop, magang industri dan MGMP
- Mengadakan studi banding, kunjungan kerja dll

Tata nilai merupakan dasar sekaligus arah bagi sikap dan perilaku seluruh pegawai dalam menjalankan tugas. Tata nilai yang dikembangkan harus menerapkan nilai-positif yang berlaku secara universal, nasional dan lokal.

Tata nilai akan menyatukan hati dan pikiran seluruh pendidik dan karyawan dalam usaha mewujudkan layanan pendidikan. Tata nilai yang dimaksud adalah amanah, administratif, visioner, demokratis, inklusif, dan berkeadilan, akan memperlancar sekolah dalam mewujudkan visi dan misi sekolah. Tabel 1. daftar jumlah guru dan karyawan di SMK N 3 Magelang.

No	Jurusan	Jumlah	Pns	Non pns	L	P
1	Aph	6	6	0	0	6
2	Tata boga	15	13	2	0	15
3	Tata kecantikan	11	10	1	0	11
4	Tata busana	14	14	0	0	14
5	Normatif	20	18	2	11	9
6	Adaptif	21	19	2	10	11
7	Bk	5	5	0	2	3
8	Tu	20	13	7	12	8
9	Unit produksi	8	0	8	0	8
10	Guru luar	4	4	0	0	4
	Jumlah	124	102	22	35	89

13. Tata Tertib

Tata tertib disekolahan sangatlah penting, guna meningkatkan kedisiplinan.

Tata tertib bisa dilihat dilampiran 15.

14. Kegiatan Kurikuler SMK N 3 Magelang

a. Kegiatan Intra Kurikuler

Kegiatan intra kurikuler yang ada di SMK Negeri 3 Magelang adalah OSIS (Organisasi Siswa Intra Sekolah).

b. Kegiatan Ekstra Kurikuler

Kegiatan Ekstra Kurikuler yang ada di SMK Negeri 3 Magelang adalah :

- 1) Pramuka

- 2) PMR
- 3) Olahraga : Volly, Basket, Futsal, silat, karate,
- 4) Seni : seni tari, seni musik
- 5) Modeling

A. Model Manajemen di SMK N 3 Magelang

1. Manajemen Mutu

Tujuan manajemen penerapan mutu ISO 9001:2008 Di SMK Negeri 3 Magelang adalah untuk mewujudkan manajemen sekolah yang sesuai persyaratan Sistem manajemen Mutu yang sesuai ISO 9001:2008, taat azas, sistemtaik, dan transparan sehingga dapat memenuhi harapan pelanggan serta pihak – pihak terkait.

a. Penerapan

SMK Negeri 3 Magelang lembaga penyelenggara jasa pendidikan, menerapkan semua ketentuan atau persyaratan yang berlaku dalam ISO 9001:2008 karena semua proses yang menyangkut pendidikan dapat diukur dan dipantau dengan baik. Penerapan SMM ISO 9001:2008 meliputi semua proses penyediaan jasa pendidikan menengah kejuruan yang meliputi kompetensi keahlian :

- 1) Jasa Boga
- 2) Tata Busana
- 3) Akomodasi Perhotelan
- 4) Tata Kecantikan

Yang diselenggarakan di SMK Negeri 3 Magelang mulai promosi, penerimaan siswa baru sampai pelepasan serta penelusuran kelulusan.

b. Pedoman Mutu

Pedoman muti ini disusun berdasarkan :

1. Standar Internasional ISO 9001:2008
2. PP no. 32 tahun 2013 tentang perubahan PP no 19 tahun 2005
3. Permen no 54 tahun 2103 tentang SKL
4. Permen no 65 tahun 2103 tentang standar proses

5. Permen no 66 tahun 2103 tentang standar penilaian pendidikan
6. Permen no 70 tahun 2103 tentang kerangka dasar dan struktur
7. Permen 81 tahun 2103 tentang buku teks

Semua dokumen dalam naskah digunakan sebagai pelaksanaan sistem manajemen mutu di SMK Negeri 3 Magelang setiap terjadi perubahan dari naskah, maka yang berlaku adalah edisi terakhir dari naskah pedoman mutu.

c. Sasaran Mutu

Sasaran mutu tahun pelajaran 2013/2014 antara lain adalah:

- 1) Minimal 87 % dari jumlah tamatan memperoleh nilai ujian Nasional (UN) Bahasa Indonesia $\geq 7,50$
- 2) Minimal 66 % dari jumlah tamatan memperoleh nilai ujian Nasional (UN) Bahasa Indonesia $\geq 7,30$
- 3) Minimal 90 % dari jumlah tamatan memperoleh nilai ujian Nasional (UN) Bahasa Indonesia $\geq 6,60$

Dalam mencapai sasaran mutu tersebut diperlukan rencana operasi, dimana rencana operasi akan lebih mempermudah dalam pencapaian.

d. Dokumen Mutu

Dokumen mutu disusun sebagai acuan dan landasan operasional untuk meningkatkan kinerja seluruh guru dan karyawan SMK N 3 Magelang sekaligus meningkatkan mutu serta memuaskan pelanggan yang secara terus menerus diperbaiki keefektifannya.

BAB II

PERSIAPAN PELAKSANAAN DAN EVALUASI HASIL

A. Persiapan

Dalam pelaksanaan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL), diperlukan adanya sebuah persiapan supaya berjalan dengan lancar. Persiapan yang dilakukan adalah observasi baik itu tentang kelas yang diajar, jadwal pelajaran, materi pelajaran maupun proses belajar mengajar dikelas.

Tujuan utama dari program PPL adalah pembentukan calon guru tenaga kependidikan yang profesional. Sebelum melaksanakan kegiatan PPL di sekolah, mahasiswa melakukan kegiatan yang mendukung persiapan PPL baik yang bersifat terstruktur mampu mandiri. Persiapan fisik maupun mental dimaksudkan untuk memberi gambaran tentang bagaimana kondisi praktik di lapangan dan permasalahan yang mungkin muncul pada waktu pelaksanaan PPL. Adapun persiapan yang dilakukan antara lain:

1. Pengajaran Mikro

kuliah pengajaran mikro atau *micro teaching* yang merupakan salah satu prasyarat mengikuti mata kuliah PPL. Pengajaran mikro dilaksanakan selama satu semester. Dalam pengajaran mikro terdapat kelompok kecil terdiri dari 13 siswa yang berkegiatan seperti proses pembelajaran didalam kelas. Setiap peserta pengajaran mikro diwajibkan untuk maju menjadi guru sedangkan yang lain menjadi siswa, kegiatan tersebut dilakukan bergantian. Pengajaran mikro fokus pada pelatihan mengajar materi teori dan praktik.

2. Observasi Lingkungan SMK N 3 Magelang

Observasi lingkungan di SMK N 3 Magelang dilakukan pada tanggal 9 Juni 2014. Kegiatan observasi bertujuan agar Mahasiswa praktikan PPL lebih mengetahui kondisi fisik dan non fisik sekolah yang akan menjadi tempat pelaksanaan program PPL. Selain itu, mahasiswa praktikan menjadi lebih paham tentang karakteristik perangkat dan elemen yang berada disekolah tersebut. Observasi lingkungan sekolah ini sangat mendukung dalam proses PPL, sehingga mahasiswa praktikan bisa

mengetahui kekurangan dan biasa menentukan pembenahan apa yang seharusnya dilakukan.

3. Observasi Kegiatan Belajar Mengajar

Observasi kegiatan belajar mengajar (KBM) bertujuan untuk mengetahui dan mengkaji tentang situasi dan kondisi pembelajaran di kelas. Dari kegiatan observasi KBM, mahasiswa praktikan dapat mengetahui karakteristik suatu kelas dan sifat-sifat yang dimiliki oleh masing-masing siswa sehingga kedepannya mahasiswa praktikan dapat membuat rencana pengajaran yang disesuaikan dengan kondisi kelas. Observasi kelas dilakukan secara individu. Teknis pelaksanaannya adalah mahasiswa praktikan masuk kelas yang sedang melakukan kegiatan belajar mengajar (KBM). Selain kegiatan observasi KBM, kegiatan observasi lain yang bisa dilakukan dikelas adalah:

- a. Observasi perangkat proses belajar mengajar yang terdiri dari Silabus, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), penilaian dan media pembelajaran.
- b. Observasi penampilan guru dikelas yang meliputi cara membuka pelajaran, penyajian materi, metode pembelajaran yang digunakan, penggunaan bahasa, penggunaan waktu, gerak, cara memotivasi peserta didik, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media, bentuk dan cara belajar, menutup pelajaran.
- c. Observasi perilaku peserta didik pada saat pembelajaran maupun di luar pembelajaran.
- d. Observasi sarana dan pra sarana serta fasilitas yang tersedia untuk mendukung kegiatan pembelajaran.

Setelah observasi selesai kegiatan selanjutnya yaitu melakukan konsultasi dengan guru pamong tentang persiapan pembelajaran yang akan dilaksanakan seperti pemilihan kompetensi dasar, kelas yang akan dipilih untuk diberikan materi, penyusunan RPP, media yang digunakan serta perangkat lainnya yang dibutuhkan.

Persiapan lainnya juga mengenai pembuatan matrik kerja PPL. Matrik kerja PPL tersebut digunakan sebagai acuan kegiatan sebelum praktik mengajar di lapangan.

B. Pelaksanaan

Praktik mengajar dimulai pada 02 juli 2014 dan berakhir pada tanggal 17 September 2014.

Kegiatan tersebut antara lain :

1. Observasi kelas dan kegiatan pembelajaran
2. Bimbingan dengan Guru Pembimbing
3. Praktik mengajar meliputi :
 - a. Pembuatan RPP
 - b. Pembuatan media pembelajaran
 - c. Praktik mengajar di ruang kelas
4. Bimbingan PPL
5. Ujian PPL
6. Kegiatan Unit Produksi Catering SMK N 3 Magelang
7. Kegiatan lainyang mendukung
8. Penyusunan Laporan

1. Observasi

Dalam rancangan kerja PPL yang telah disebutkan diatas, pelaksanaan dimulai dari tanggal 02 Juli 2014 – 17 September 2014.

Observasi pembelajaran dikelas merupakan kegiatan pengamatan terhadap berbagai karakteristik dalam kegiatan belajar mengajar (KBM) di kelas. Observasi secara umum dilakukan 1 kali yang dilakukan pada saat pra PPL berupa observasi teori di kelas.

Tujuan dari observasi adalah :

- a. Mengetahui proses berlangsungnya KBM di kelas,
- b. Tahap awal sosialisasi dengan peserta didik yang nantinya akan di didik,
- c. Gambaran awal dalam pelaksanaan langkah- langkah, persiapan dan strategi yang akan diterapkan dalam pelaksanaan KBM di kelas.

d. Mengetahui berbagai teknik pembelajaran mulai dari pembuka, penggunaan media, metode pembelajaran, dan bahan ajar yang digunakan serta bagaimana cara guru memotivasi siswa.

2. Pembuatan Perangkat Mengajar

Setelah melakukan observasi kelas dan lingkungan sekolah, kemudian mahasiswa PPL harus konsultasi dengan guru pembimbing mengenai arahan PPL. Dari hasil bimbingan, kemudian mempersiapkan materi dan media yang akan diajarkan. Standar kompetensi yang akan diajarkan siswa oleh mahasiswa PPL adalah Pengetahuan Makanan Kontinental, Pengetahuan Makanan Kesempatan khusus dan Pengetahuan Bahan Makanan. Pembuatan media dimulai sejak pelaksanaan PPL. Proses pembuatan perangkat mengajar adalah pencarian materi, pencarian resep, pembuatan dan penyusunan administrasi guru, pembuatan media, pembuatan RPP. Setelah itu, maka akan dikonsultasikan dengan guru pembimbing yang akan dievaluasi dan mendapat revisi.

3. Praktik Mengajar

Praktek mengajar adalah tujuan utama dari kegiatan PPL itu sendiri, dimana setiap mahasiswa harus mampu menjadi guru dan memberi contoh yang baik kepada siswa. Praktik mengajar dimulai dari mempersiapkan perangkat pembelajaran seperti RPP, materi mengajar, media yang digunakan, evaluasi dan ujian serta memberikan nilai dan remedial.

Sarana media yang digunakan sebagai perangkat pembelajaran yang digunakan di SMK Negeri 3 Magelang, diantaranya modul, jobsheet, Power Point, Cart, dll. Sebelum mengajar, praktikan diwajibkan membuat rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) sebagai persiapan untuk menunjang pencapaian proses belajar mengajar agar dalam penyampaian materi dapat lebih terarah dan mencapai hasil yang maksimal.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan sebanyak 2 kali dalam seminggu, yaitu pada hari Selasa pertemuan di kelas X JB 2 mata pelajaran Boga Dasar, hari Sabtu di kelas XII JB 2 dengan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus. Tetapi ketika tidak ada jam mengajar, mahasiswa PPL

diminta untuk membantu piket kantin dan juga mengajar di kelas manapun jika guru yang mengampu mata pelajaran sedang ada halangan.

Proses kegiatan belajar mengajar dimulai dengan pendahuluan yaitu mengucapkan salam pembuka, berdoa, kerapihan kelas, presensi, apersepsi dan kompetensi yang harus dicapai. Kegiatan inti yaitu penyampaian materi, kesimpulan, evaluasi. penutup yaitu dengan memberikan penguatan materi yang telah disampaikan setelah itu berdoa.

Pada permulaan mengajar dimulai dengan memotivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan yang bertujuan agar para siswa tertarik untuk mendengarkan dan mempelajari materi tersebut. Sedangkan, di akhir pelajaran selalu diakhiri dengan evaluasi, penilaian, penguatan materi yang disampaikan dan menyampaikan materi yang akan disampaikan pada pertemuan selanjutnya. Dalam proses KBM, apabila terdapat kesulitan mengajar, maka diperkenankan kepada guru untuk meminta bantuan.

Setelah selesai mengajar, guru pembimbing memberikan masukan dan mengevaluasi praktikan berupa saran, kritik yang membangun. Hal ini sangat penting karena akan digunakan sebagai bekal mengajar ke depannya.

4. Bimbingan PPL

Bimbingan PPL dilakukan sebelum praktek mengajar, yaitu konsultasi meliputi: materi, rencana pembelajaran (RPP), jobsheet, media, dan perangkat pembelajaran lainnya. Setelah itu praktikan merevisi hasil konsultasi tersebut dan memberikan RPP kepada guru pembimbing untuk di nilai.

Sesudah praktikan selesai mengajar, guru pembimbing memberikan penilaian, kritik dan saran sehingga kesalahan dan kekurangan tidak terjadi kembali dan praktikan bisa mengajar lebih baik pada waktu mengajar berikutnya dan meminimalisir kesalahan.

5. Ujian PPL

Ujian PPL dilaksanakan pada tanggal 15 September 2014 pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X JB 2. Pelaksanaan ujian dilaksanakan hanya sekali dan dinilai oleh guru mapa pelajaran, kaprodi boga dan wakasek I.

6. Kegiatan Unit Produksi Catering SMK N 3 Magelang

SMK N 3 Magelang mempunyai jasa catering yang dikelola oleh jurusan Jasa Boga. Catering diberi nama “Citra Boga”. Selama melakukan PPL, mahasiswa ikut terjun membantu di Unit produksi. Citra Boga sudah mempunyai nama di Instansi-instansi di Kota Magelang sehingga saat Citra Boga mendapat pesanan mahasiswa PPL membantu memproduksi apabila tugas mengajar di kelas sudah terselesaikan.

7. Kegiatan Lain Yang Mendukung

Selain kegiatan mengajar dan membantu Unit Produksi Citra Boga, praktikan juga membantu dalam hal persiapan uji kompetensi, table manner, pesanan catering dan lain sebagainya.

8. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dilakukan dengan cara konsultasi dengan guru pembimbing yang menyelaraskan antara hasil praktik sehingga tersusun laporan yang maksimal dan berkualitas. Adapun hasil laporan yang berisi : jadwal kegiatan mengajar, perangkat pembelajaran, maktriiks kerja PPL, presensi peserta diklat, lembar penilaian dan sebagainya

C. Data dan Evaluasi Pelaksanaan PPL

Dalam pelaksanaan PPL terdapat beberapa faktor yang mendukung dalam proses belajar mengajar antara lain faktor pendukung dari guru pembimbing, siswa, dan sekolah. Guru pembimbing memberikan keleluasaan pada praktikan untuk memberikan gagasan baik dalam metode mengajar ataupun evaluasi.

Faktor pendukung yang berasal dari siswa adalah siswa mengikuti pelajaran dengan sungguh–sungguh, sedangkan faktor pendukung dari sekolah adalah pemberian sarana dan prasarana yang diperlukan dalam proses mengajar.

Berdasarkan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dapat disampaikan

beberapa hal sebagai berikut:

- 1) Mendemonstrasikan proses yang disampaikan dalam materi praktik secara langsung kepada siswa akan memberikan kemudahan bagi siswa dalam memahaminya.
- 2) Metode yang disampaikan kepada siswa bervariasi sesuai dengan tingkat pemahaman siswa.
- 3) Memberikan pendekatan ataupun perhatian kepada setiap siswa sesuai dengan karakteristik siswa.
- 4) Memberikan motivasi pada setiap siswa yang kurang mampu dalam praktik dan teori.
- 5) Memberikan evaluasi baik secara lisan maupun tertulis dapat menjadi umpan balik dari siswa untuk mengetahui seberapa banyak materi yang berhasil dipahami oleh siswa.

Pelaksanaan PPL juga menemui beberapa kendala selama mengajar seperti:

- 1) Tingkat pemahaman siswa dalam menerima materi sangat beragam.
- 2) Kegiatan PPL ini dilaksanakan pada semester khusus sehingga banyak waktu yang terpotong karena hari tidak aktif (libur).
- 3) Sikap dari beberapa siswa yang kurang mendukung pelaksanaan KBM secara optimal, yaitu karena mereka masih awal remaja sehingga ingin mencari perhatian dengan ramai sendiri, main – main pada saat KBM dan bercanda dengan teman disampingnya.

Setiap pekerjaan tentunya tidak akan lepas dari hambatan-hambatan, namun hambatan tersebut bukanlah suatu hal yang dapat menggagalkan pekerjaan tersebut. Mahasiswa berusaha untuk mengatasi hambatan – hambatan tersebut, dengan cara sebagai berikut:

- 1) Penggunaan media pembelajaran yang interaktif ketika menyampaikan materi kepada siswa serta melakukan pendekatan *scientific*.
- 2) Menegur siswa yang berbuat gaduh pada saat KBM di kelas dengan memberi pengarahan dan juga motivasi untuk disiplin dalam KBM.

- 3) Memberikan beberapa pertanyaan-pertanyaan seputar materi sebelumnya secara acak kepada siswa pada saat dimulainya pelajaran dan memberikan pertanyaan-pertanyaan seputar materi yang telah di sampaikan di sela-sela KBM, sehingga siswa akan lebih siap dalam KBM.
- 4) Memberikan LKS kepada siswa tentang materi yang akan disampaikan untuk pertemuan selanjutnya, sehingga siswa bisa menggunakannya untuk belajar di rumah.

BAB IV

PENUTUP

A. Simpulan

Dari kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) yang telah terlaksana maka dapat disimpulkan bahwa :

1. SMK N 3 Magelang mempunyai sarana dan prasarana yang cukup memadai sebagai fasilitas kegiatan belajar mengajar di sekolah, namun masih perlu penambahan fasilitas guna menunjang proses belajar mengajar, diharapkan dapat tercipta suatu insan atau generasi yang cerdas dan trampil sehingga berguna serta bermanfaat bagi pembangunan nusa dan bangsa.
2. Tenaga guru, staf dan karyawan di SMK N 3 Magelang yang profesional serta trampil harus terus ditingkatkan guna pencapaian tujuan pendidikan nasional sehingga siap menjadi sekolah yang berstandart Internasional.
3. Pelaksanaan PPL di SMK N 3 Magelang merupakan salah satu upaya untuk mencetak tenaga pendidik yang profesional serta dapat mengkondisikan proses belajar mengajar dengan baik.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman selama menjalankan PPL, maka disarankan untuk kedepannya:

1. Bagi Mahasiswa Praktik (Praktikan)

- a. Mahasiswa PPL hendaknya melakukan persiapan mengajar jauh sebelumnya.
- b. Mahasiswa PPL harus bersikap aktif terhadap kegiatan-kegiatan yang ada di sekolah.
- c. Mahasiswa PPL agar menjadikan kegiatan PPL ini sebagai sesuatu yang berharga, kaya akan ilmu dan pengalaman demi kebaikan di masa yang akan datan.

- d. Mahasiswa PPL selalu ada rasa setia kawan, solidaritas serta kekompakan perlu ditingkatkan dan diteruskan hingga program PPL ini selesai dan di luar program tersebut serta dapat memanfaatkannya apa yang telah kita dapatkan dari PPL sebagai bekal di masa mendatang.
- e. Mahasiswa hendaknya lebih tepat waktu dan lebih efisien dalam memanfaatkan waktu.
- f. Mahasiswa senantiasa menjaga almamater, khususnya diri sendiri selama kegiatan PPL dan mematuhi tata tertib yang berlaku di sekolah dengan disiplin dan rasa tanggung jawab.
- g. Hendaknya mahasiswa sering berkonsultasi pada guru pembimbing dan dosen pembimbing sebelum dan sesudah mengajar, agar bisa diketahui kelebihan, kekurangan, dan permasalahan selama mengajar. Dengan demikian proses pembelajaran akan mengalami peningkatan kualitas dari waktu ke waktu.
- h. Hendaknya mahasiswa selalu menjaga sikap dan tingkah laku selama berada di dalam kelas maupun berada di lingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yang bersangkutan.

2. Bagi Pihak Universitas

- a. Pembekalan secara umum sebaiknya tetap diselenggarakan agar mahasiswa mendapat pemahaman yang sama tentang tujuan dan manfaat kegiatan PPL. Hal itu juga untuk perbedaan persepsi antar mahasiswa dari jurusan dan fakultas yang berbeda.
- b. Kemitraan dan komunikasi antara UNY dan SMK Negeri 3 Magelang lebih ditingkatkan lagi demi kemajuan dan keberhasilan program PPL UNY serta kemajuan dan keberhasilan SMK Negeri 3 Magelang.
- c. Pihak Universitas lebih meningkatkan hubungan dengan sekolah-sekolah yang menjadi tempat PPL, supaya terjalin kerjasama yang baik untuk menjalin koordinasi dan mendukung kegiatan praktik mengajar, baik yang

berkenaan dengan kegiatan administrasi maupun pelaksanaan PPL di lingkungan sekolah.

- d. Hendaknya pihak Universitas melakukan kegiatan monitoring secara lebih intensif, untuk mengetahui jalannya praktik mengajar yang dilakukan praktikan, serta untuk mengatasi segala permasalahan yang mungkin timbul.
- e. Perlukan adanya kontrol yang lebih cermat lagi terhadap mahasiswa dari pihak UNY dan sekolah demi keberhasilan PPL.
- f. Hendaknya waktu PPL dipertimbangkan agar tidak terbentur dengan waktu yang tidak efektif.

3. Bagi SMK Negeri 3 Magelang

- a. Hendaknya pihak sekolah melakukan monitoring secara lebih intensif terhadap proses kegiatan PPL yang berada di bawah bimbingan guru yang bersangkutan dengan kata lain semua elemen sekolah berperan serta secara aktif dalam program PPL.
- b. Untuk melengkapi dan memantapkan pembelajaran peserta didik, dari sekolah harus memperbanyak media pembelajaran.
- c. Pihak sekolah lebih membuka forum komunikasi dengan mahasiswa.
- d. Kegiatan PPL ini diharapkan memberikan kontribusi bagi pengembangan kualitas pendidikan.
- e. Pembenahan dan penambahan sarana dan prasarana sekolah baik itu fasilitas pembelajaran, kondisi ruangan, media pembelajaran, dan sarana pendukung lain yang perlu dilakukan demi terwujudnya proses belajar mengajar yang kondusif

DAFTAR PUSTAKA

Program Kerja Sekolah Tahun Pelajaran 2013-2014. SMK N 3 Magelang. Kota Magelang

Tim UPPL. 2014. *Panduan PPL 2014*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

Tim UPPL. 2014. *Panduan Pengajaran Micro 2014*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

LAMPIRAN

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

PROGRAM TAHUNAN

Mata pelajaran : Boga Dasar
Bidang keahlian : Tata Boga
Program Studi Keahlian : Jasa Boga
Kelas / Semester : X / 1 & 2
Tahun pelajaran : 2014/2015

Nama : HERIN SETYOWATI, S. Pd

NIP : 19720324 200604 2 011

ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran : BOGA DASAR
 Program Studi Keahlian : TATA BOGA
 Kompetensi Keahlian : JASA BOGA
 Kelas : X / 1 & 2
 Tahun Pelajaran : 2014/2015

NO	Bulan / Tahun	Hari dan Tanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1.	Juli		15					1
2.	Agustus		5,12,19,26					4
3.	September		2,9,16,23,30					5
4.	Oktober		21					1
5.	November		4,11,18,25					4
6.	Desember		16					1
	Jumlah							16

Mengetahui,
 Wakasek I

Sutji Sadarini, S. Pd
 NIP. 19661228 199303 23 007

Mengesahkan
 Kaprodi

Dra. Afifah Nur Widayati
 NIP. 196710251994122003

NO	Bulan / Tahun	Hari dan Tanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1.	Januari		6,20,27					3
2.	Februari		3,17,24					3
3.	Maret		3,10,17,31					4
4.	April		7,28					2
5.	Mei		5,12,19,26					4
6.	Juni		9,16					2
1	Jumlah							18

Guru Mata Pelajaran

Herin Setyowati S. Pd
 NIP. 19720324 200604 2 011

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR

TINGKAT : X

TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

SEMESTER GANJIL

1. Jumlah mata pelajaran dalam satu semester
Semester 1 = $16 \times 7 \text{ jam} = 112 \text{ jam}$
2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan harian : 2 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulangan umum : 2 jamJumlah : 6 jam
3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester 106 jam
4. Jumlah 112 jam program keahlian dibagikan untuk 5 standar Kompetensi/ Kompetensi Dasar.

Mengetahui,
Wakasek I

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Mengesahkan
Kaprosdi

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 196710251994122003

SEMESTER GENAP

1. Jumlah mata pelajaran dalam satu semester
Semester 2 = $18 \times 7 \text{ jam} = 126 \text{ jam}$
2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan harian : 2 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulangan umum : 2 jamJumlah : 6 jam
3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester 120 jam
4. Jumlah 126 jam program keahlian dibagikan untuk 4 standar kompetensi/kompetensi dasar

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Program Studi Keahlian : TATA BOGA

Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Kelas/Semester : X / I

Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1.	Program Persiapan Mengajar	a. Analisa hari efektif b. Perhitungan alokasi waktu c. Program tahunan d. Rencana pelaksanaan pembelajaran	Diluar jam	1 x tatap muka = 7 jam
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	112 jam	
3.	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
4.	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
5.	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		106 jam	

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan
Kaprosdi

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Program Studi Keahlian : TATA BOGA

Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Kelas/Semester : X / 2

Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1.	Program Persiapan Mengajar	a. Analisa hari efektif b. Perhitungan alokasi waktu c. Program tahunan d. Rencana pelaksanaan pembelajaran	Diluar jam	1 x tatap muka = 7 jam
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	126 jam	
3.	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
4.	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
5.	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		120 jam	

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan
Kaprosdi

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Mengetahui,
Wakasek 1

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Mengesahkan
Kaprosdi

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 196710251994122003

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Mengetahui,
Wakasek 1

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Mengesahkan
Wakasek 1

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 196710251994122003

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

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

PROGRAM TAHUNAN

Mata pelajaran : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
Bidang keahlian : Tata Boga
Program Studi Keahlian : Jasa Boga
Kelas / Semester : XII / 1 & 2
Tahun pelajaran : 2014/2015

Nama : HERIN SETYOWATI, S. Pd

NIP : 19720324 200604 2 011

ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran : PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
Program Studi Keahlian : TATA BOGA
Kompetensi Keahlian : JASA BOGA
Kelas : XII / 1 & 2
Tahun Pelajaran : 2014/2015

SEMESTER GANJIL

NO	Bulan / Tahun	Hari dan Tanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1.	Juli						19	1
2.	Agustus						9,16,23,30	4
3.	September						6,13,20,27	4
4.	Oktober						18	1
5.	November						1,8,15,22	4
6.	Desember							
	Jumlah							14

SEMESTER GENAP

NO	Bulan / Tahun	Hari dan Tanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1.	Januari						24,31	2
2.	Februari						7	1
3.	Maret							
4.	April							
5.	Mei							
6.	Juni							
1	Jumlah							3

Magelang, Agustus 2014

Mengetahui,

Wakasek I

Sutji Sadarini, S. Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

Mengesahkan

Kaprodi

Dra. Afifah Nur Widayati

NIP. 19671025 199412 2 003

Guru Mata Pelajaran

Herin Setyowati S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

TINGKAT : XII

TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

SEMESTER GANJIL

1. Jumlah mata pelajaran dalam satu semester
Semester 1 = $14 \times 7 \text{ jam} = 98 \text{ jam}$
2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan harian : 2 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulangan umum : 2 jamJumlah : 6 jam
3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester 82 jam
4. Jumlah 98 jam program keahlian dibagikan untuk 3 standar Kompetensi/
Kompetensi Dasar.

Mengetahui,
Wakasek I

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

SEMESTER GENAP

1. Jumlah mata pelajaran dalam satu semester
Semester 2 = $3 \times 7 \text{ jam} = 21 \text{ jam}$
2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan harian : 2 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulangan umum : 2 jamJumlah : 6 jam
3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester 15 jam
4. Jumlah 84 jam program keahlian dibagikan untuk 2 standar kompetensi/kompetensi dasar

Mengesahkan
Kaprosdi

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Program Studi Keahlian : TATA BOGA

Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Kelas/Semester : XII / I

Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1.	Program Persiapan Mengajar	a. Analisa hari efektif b. Perhitungan alokasi waktu c. Program tahunan d. Rencana pelaksanaan pembelajaran	Diluar jam	1 x tatap muka = 7 jam
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	92 jam	
3.	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
4.	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
5.	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		98 jam	

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan
Kaprosdi

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Program Studi Keahlian : TATA BOGA

Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Kelas/Semester : X II/ 2

Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1.	Program Persiapan Mengajar	a. Analisa hari efektif b. Perhitungan alokasi waktu c. Program tahunan d. Rencana pelaksanaan pembelajaran	Diluar jam	1 x tatap muka = 7 jam
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	21 jam	
3.	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
4.	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
5.	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		15 jam	

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan
Kaprosdi

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

**PROGRAM PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
Tingkat : XII
Semester : 2

No	Standar Kompetensi/ Kompetensi Dasar	Alokasi Dasar	Diberikan pada bulan / Minggu ke																									Keterangan								
			Januari					Februari					Maret					April					Mei						Juni							
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5			
5.4	Melakukan pengolahan makanan sesuai menu																																			
5.5	Menyajikan makanan menu khusus																																			
	UPK																																			
	Formatif Tes																																			
	Sumatif Tes																																			

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

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

DAFTAR NILAI PRODUKTIF

MATA PELAJARAN :

PROGRAM STUDI KEAHLIAN :

KOMPETENSI KEAHLIAN :

KELAS/SEMESTER :

TAHUN PELAJARAN :

NAMA :

NIP :



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

KISI – KISI SOAL

MATA PELAJARAN :

PROGRAM STUDI KEAHLIAN :

KOMPETENSI KEAHLIAN :

KELAS / SEMESTER :

TAHUN PELAJARAN :

NAMA : _____

NIP : _____

KISI - KISI SOAL

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
 Program Studi Keahlian : Tata Busana
 Kompetensi Keahlian : Busana Butik
 Mata Pelajaran : Dasar Tehnologi Menjahit

NO	STANDAR KOMPETENSI/ KOMPETENSI DASAR	KRITERIA UNJUK KERJA	MATERI UJI	METODE	INDIKATOR	SOAL		
						NO	BENTUK	JML
1	Mendiskripsikan Prosedur keselamatan dan kesehatan kerja (K3)	Penjelasan unsur penunjang K 3	Prosedur keselamatan dan kesehatan kerja	Tes tertulis	Menjelaskan unsur penunjang kesehatan di lingkungan kerja	1	PG	1
		Penjelasan pengertian K3	(K3) serta langkah keselamatan		Menjelaskan pengertian (K3)	2		1
		Penjelasan peringatan bahaya di area kerja	tan kerja		Menjelaskan peringatan bahaya di area kerja	3		1
		Penerapan tindakan K3			Menerapkan tindakan keselamatan kerja	4,5		2
		Penyebutan penyebab kebakaran			Menyebutkan salah satu penyebab kebakaran	6		1
		Penyebutan UU K3			Menyebutka salah satu UU keselamatan dan kesehatan kerja	7		1
2	Mendiskripsikan pengertian, jenis dan sumber limbah		Limbah organik dan an organik		Menjelaskan pengertian limbah	8		1
					Menyebutkan contoh limbah cair	9		1

F/751

NO	STANDAR KOMPETENSI/ KOMPETENSI DASAR	KRITERIA UNJUK KERJA	MATERI UJI	METODE	INDIKATOR	SOAL		
						NO	BENTUK	JML
		Penyebutan sumber dan jenis2 limbah			Menyebutkan sumber dan jenis-jenis limbah	10,11		3
						12		
3	Menjelaskan pengertian dan jenis alat2 jahit	Penjelasan alat penggulung benang	Alat jahit		Menjelaskan alat yang digunakan untuk menggulung benang	13		1
		Penggunaan sepatu kaki sebelah			Menjelaskan kegunaan sepatu kaki sebelah	14		1
		Posisi pemasangan jarum mesin dengan benar			Menjelaskan posisi pemasangan jarum mesin industri	15		1
		Penjelasan ciri jarum mesin			Menjelaskan ciri-ciri jarum mesin jahit manual	16		1
		Memposisikan pengatur panjang setikan pada mesin jahit high speed	Mengoperasikan mesin jahit manual dan industri		Menjelaskan posisi pengatur panjang setikan, pada mesin high speed	18		
					Menjelaskan jumlah setikan yang tepat dalam satu inci unt bahan katun	19		
					Menjelaskan cara memperbaiki kesalahan	20		

					han pada setikan mesin jahit			

F/751

NO	STANDAR KOMPETENSI/ KOMPETENSI DASAR	KRITERIA UNJUK KERJA	MATERI UJI	METODE	INDIKATOR	SOAL		
						NO	BENTUK	JML

Mengetahui
Kepala Sekolah

NIP.

Mengesahkan
Wakasek 1

NIP.

Guru Mata Pelajaran

NIP.

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 Mata Pelajaran : _____
 Kelas : _____
 Semester/ Tahun Pelajaran : _____
 Standar Kompetensi : _____
 Kompetensi Dasar : _____
 Jenis Tes : _____
 Hari/Tanggal : _____

Prosentase jumlah butir soal yang dijawab betul per siswa

NO	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			TINDAK
		NILAI	% Jwb Betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan
1	ADELIA SAFITRI	85	85%			
2	ADINDA TRI UTAMI	95	95%			
3	AIDA TRISNANI	90	90%			
4	AINUN ANDRIYANI	80	80%			
5	AL CELINE CARITAS	90	90%			
6	AN NINDA AZIZAH					
7	APRIYANA PUSPITASARI	95	95%			
8	BANGKIT ANDIKA CAHYA	90	90%			
9	DESTRIA HENING LASTURI	80	80%			
10	DIMAS LESMANA SAPTA AJI	85	85%			
11	DITA TRIANA PUTRI DENI C	70	70%			
12	EGA ALDANISA APRILIANI	90	90%			
13	ELISA MAHARANI	75	75%			
14	HANA SEGIANTI	85	85%			
15	IVORI LAILA SAYEKTI	70	70%			
16	MAYA WIGATI PUTRI	80	80%			
17	MEIDELLA ARUM PANGESTI	95	95%			
18	MIA RANITA	90	90%			
19	MIFTAKHUSNIA	90	90%			
20	NANIK ANDRIYANI	85	85%			
21	NINDAUL LATIFAH	85	85%			
22	NOVA NURUL CHALIFA	90	90%			
23	NOVIA ARI EVIANI	100	100%			
24	NOVIA DWI RAHMASARI	85	85%			
25	NURUL AZIZAH	85	85%			
26	NURUN NI'MAH	85	85%			
27	PUTRI FATIMAH PUSPITASARI	95	95%			
28	RESTI WAHYUNINGSIH	90	90%			
29	REZKY PANGESTU	60	60%			
30	RISKA KUMALA S.	85	85%			
31	RIZKY ADELIA	95	95%			
32	RIZKY SETYANINGRUM	85	85%			
33	SEKAR AYU FARADILA	85	85%			
34	TRI RAHAYU	85	85%			
35	VININDINA MEITA WIDYASRI	100	100%			
36	WAHYU OKTA VERINAWATI	85	85%			
37						
38						
39						
40						
	Jumlah					
	Rata-rata					

Magelang, _____

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 Mata Pelajaran : _____
 Kelas : _____
 Semester/ Tahun Pelajaran : _____
 Standar Kompetensi : _____
 Kompetensi Dasar : _____
 Jenis Tes : _____
 Hari/Tanggal : _____

Prosentase jumlah butir soal yang dijawab betul per siswa

NO	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			TINDAK
		NILAI	% Jwb Betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan
1	ADELIA SAFITRI	75	75%			
2	ADINDA TRI UTAMI	75	75%			
3	AIDA TRISNANI	75	75%			
4	AINUN ANDRIYANI	75	75%			
5	AL CELINE CARITAS	65	65%			
6	AN NINDA AZIZAH					
7	APRIYANA PUSPITASARI	65	65%			
8	BANGKIT ANDIKA CAHYA	70	70%			
9	DESTRIA HENING LASTURI	70	70%			
10	DIMAS LESMANA SAPTA AJI	40	40%			
11	DITA TRIANA PUTRI DENI C	65	65%			
12	EGA ALDANISA APRILIANI	75	75%			
13	ELISA MAHARANI	85	85%			
14	HANA SEGIANTI	70	70%			
15	IVORI LAILA SAYEKTI	75	75%			
16	MAYA WIGATI PUTRI	70	70%			
17	MEIDELLA ARUM PANGESTI	60	60%			
18	MIA RANITA	80	80%			
19	MIFTAKHUSNIA	85	85%			
20	NANIK ANDRIYANI	85	85%			
21	NINDAUL LATIFAH	55	55%			
22	NOVA NURUL CHALIFA	70	70%			
23	NOVIA ARI EVIANI	80	80%			
24	NOVIA DWI RAHMASARI	85	85%			
25	NURUL AZIZAH	45	45%			
26	NURUN NI'MAH	75	75%			
27	PUTRI FATIMAH PUSPITASARI	50	50%			
28	RESTI WAHYUNINGSIH	60	60%			
29	REZKY PANGESTU	40	40%			
30	RISKA KUMALA S.	70	70%			
31	RIZKY ADELIA	80	80%			
32	RIZKY SETYANINGRUM	80	80%			
33	SEKAR AYU FARADILA	55	55%			
34	TRI RAHAYU	75	75%			
35	VININDINA MEITA WIDYASRI	70	70%			
36	WAHYU OKTA VERINAWATI	65	65%			
37						
38						
39						
40						
	Jumlah					
	Rata-rata					

Magelang, _____

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

FORMAT PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

- 1 Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 2 Mata Pelajaran : _____
 3 Kelas : _____
 4 Semester/Tahun Pelajaran : _____/_____
 5 Kompetensi/Sub Kompetensi : _____
 6 Jenis Tes : Formatif/Sub Sumatif/Sumatif
 7 Hari /Tanggal : _____/_____

I. PERBAIKAN

No Urut	NAMA SISWA	JENIS KESULITAN	PELAKSANAAN BANTUAN
1	ADELIA SAFITRI		
2	ADINDA TRI UTAMI		
3	AIDA TRISNANI		
4	AINUN ANDRIYANI		
5	AL CELINE CARITAS		
6	AN NINDA AZIZAH		
7	APRIYANA PUSPITASARI		
8	BANGKIT ANDIKA CAHYA		
9	DESTRIA HENING LASTURI		
10	DIMAS LESMANA SAPTA AJI		
11	DITA TRIANA PUTRI DENI C		
12	EGA ALDANISA APRILIANI		
13	ELISA MAHARANI		
14	HANA SEGIANTI		
15	IVORI LAILA SAYEKTI		
16	MAYA WIGATI PUTRI		
17	MEIDELLA ARUM PANGESTI		
18	MIA RANITA		
19	MIFTAKHUSNIA		
20	NANIK ANDRIYANI		
21	NINDAUL LATIFAH		
22	NUVA NURUL CHALIFA		
23	NOVIA ARI EVIANI		
24	NOVIA DWI RAHMASARI		
25	NURUL AZIZAH		
26	NURUN NI'MAH		
27	PUTRI FATIMAH PUSPITASARI		
28	RESTI WAHYUNINGSIH		
29	REZKY PANGESTU		
30	RISKA KUMALA S.		
31	RIZKY ADELIA		
32	RIZKY SETYANINGRUM		
33	SEKAR AYU FARADILA		
34	TRI RAHAYU		
35	VININDINA MEITA WIDYASRI		
36	WAHYU OKTA VERINAWATI		
37			
38			
39			
40			

Keterangan:

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

F/751/Wakasek 1 /10

02/02/2009

FORMAT PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

- 1 Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 2 Mata Pelajaran : _____
 3 Kelas : _____
 4 Semester/Tahun Pelajaran : _____/_____
 5 Kompetensi/Sub Kompetensi : _____
 6 Jenis Tes : Formatif/Sub Sumatif/Sumatif
 7 Hari /Tanggal : _____/_____

I. PERBAIKAN

No Urut	NAMA SISWA	JENIS KESULITAN	PELAKSANAAN BANTUAN	HA	
1	ADELIA SAFITRI				
2	ADINDA TRI UTAMI				
3	AIDA TRISNANI				
4	AINUN ANDRIYANI				
5	AL CELINE CARITAS				
6	AN NINDA AZIZAH				
7	APRIYANA PUSPITASARI				
8	BANGKIT ANDIKA				
9	DESTRIA HENING				
10	DIMAS LESMANA SAPTA				
11	DITA TRIANA PUTRI DENI				
12	EGA ALDANISA				
13	ELISA MAHARANI				
14	HANA SEGIANTI				
15	IVORI LAILA SAYEKTI				
16	MAYA WIGATI PUTRI				
17	MEIDELLA ARUM				
18	MIA RANITA				
19	MIFTAKHUSNIA				
20	NANIK ANDRIYANI				
21	NINDAUL LATIFAH				
22	NUVA NURUL CHALIFA				
23	NOVIA ARI EVIANI				
24	NOVIA DWI RAHMASARI				
25	NURUL AZIZAH				
26	NURUN NI'MAH				
27	PUTRI FATIMAH				
28	RESTI WAHYUNINGSIH				
29	REZKY PANGESTU				
30	RISKA KUMALA S.				
31	RIZKY ADELIA				
32	RIZKY SETYANINGRUM				
33	SEKAR AYU FARADILA				
34	TRI RAHAYU				
35	VININDINA MEITA				
36	WAHYU OKTA				
37					
38					
39					
40					

Keterangan:

Mengetahui
Kepala SekolahMengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

F/751/Wakasek 1 /10

02/02/2009

II. PENGAYAAN

No	NAMA SISWA	NILAI	MATERI PENGAYAAN
1	ADELIA SAFITRI	85	
2	ADINDA TRI UTAMI	95	
3	AIDA TRISNANI	90	
4	AINUN ANDRIYANI	80	
5	AL CELINE CARITAS L.	90	
6	APRIYANI PUSPITASARI	95	
7	BANGKIT ANDIKA CAHYA	90	
8	DESTRIA HENING LASTURI	80	
9	DIMAS LESMANA S. A.	85	
10	EGA ALDANISA A.	90	
11	ELISA MAHARANI	75	
12	HANA SEGIANTI	85	
13	MAYA WIGATI PUTRI	80	
14	MEIDELLA ARUM PANGESTI	95	
15	MIA RANITA	90	
16	MIFTAKHUSNIA	90	
17	NANIK ANDRIYANI	85	
18	NINDAUL LATIFAH	85	
19	NOVA NURULCHALIFA	90	
20	NOVIA ARI EVIANI	100	
21	NOVIA DWI RAHMASARI	85	
22	NURUL AZIZAH	85	
23	NURUN N'IMAH	85	
24	PUTRI FATIMAH P.	95	
25	RESTI WAHYUNINGSIH	90	
26	RISKA KUMALA S.	85	
27	RIZKY ADELIA	95	
28	RIZKY SETYANINGRUM	85	
29	SEKAR AYU FARADILA	85	
30	TRI RAHAYU	85	
31	VININDINA MEITA W.	100	
32	WAHYU OKTA VERINAWATI	85	
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

Keterangan :

Mengetahui
Kepala SekolahMengesahkan
Wakasek :

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

II. PENGAYAAN

No	NAMA SISWA	NILAI	MATERI PENGAYAAN
1	ADELIA SAFITRI	75	
2	ADINDA TRI UTAMI	75	
3	AIDA TRISNANI	75	
4	AINUN ANDRIYANI	75	
5	EGA ALDANISA A.	75	
6	ELISA MAHARANI	85	
7	IVORI LAILA SAYEKTI	75	
8	MIA RANITA	80	
9	NANIK ANDRIYANI	85	
10	NOVIA ARI EVIANI	80	
11	NOVIA DWI RAHMASARI	85	
12	NURUN NIMAH	75	
13	RIZKY ADELIA	80	
14	RIZKY SETYANINGRUM	80	
15	TRI RAHAYU	75	
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

Keterangan :

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek :

Magelang, _____
Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

DAFTAR HADIR
PROGRAM PERBAIKAN/PENGAYAAN

- 1 Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 2 Mata Pelajaran :
 3 Kelas :
 4 Semester/Tahun Pelajaran :
 5 Kompetensi/Sub Kompetensi :
 6 Hari /Tanggal :

NO URUT	NAMA SISWA	TANDA TANGAN	
		PERBAIKAN	PENGAYAAN
1	ADELIA SAFITRI	1	1
2	ADINDA TRI UTAMI	2	2
3	AIDA TRISNANI	3	3
4	AINUN ANDRIYANI	4	4
5	AL CELINE CARITAS	5	5
6	AN NINDA AZIZAH	6	6
7	APRIYANA PUSPITASARI	7	7
8	BANGKIT ANDIKA	8	8
9	DESTRIA HENING	9	9
10	DIMAS LESMANA SAPTA	10	10
11	DITA TRIANA PUTRI	11	11
12	EGA ALDANISA	12	12
13	ELISA MAHARANI	13	13
14	HANA SEGIANTI	14	14
15	IVORI LAILA SAYEKTI	15	15
16	MAYA WIGATI PUTRI	16	16
17	MEIDELLA ARUM	17	17
18	MIA RANITA	18	18
19	MIFTAKHUSNIA	19	19
20	NANIK ANDRIYANI	20	20
21	NINDAUL LATIFAH	21	21
22	NUVA NURUL CHALIFA	22	22
23	NOVIA ARI EVIANI	23	23
24	NOVIA DWI RAHMASARI	24	24
25	NURUL AZIZAH	25	25
26	NURUN NI'MAH	26	26
27	PUTRI FATIMAH	27	27
28	RESTI WAHYUNINGSIH	28	28
29	REZKY PANGESTU	29	29
30	RISKA KUMALA S.	30	30
31	RIZKY ADELIA	31	31
32	RIZKY SETYANINGRUM	32	32
33	SEKAR AYU FARADILA	33	33
34	TRI RAHAYU	34	34
35	VININDINA MEITA	35	35
36		36	36
37		37	37
38		38	38
39		39	39
40		40	40

Magelang, _____

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

FORMAT PENGEMBALIAN HASIL UJIAN

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas : X Boga 2

Semester/Tahun Pelajaran : I / 2014/2015

Materi :

Hari/Tanggal :

No.	NIS	NAMA SISWA	TANDA TANGAN
1	8014	ADELIA SAFITRI	1.
2	8015	ADINDA TRI UTAMI	2.
3	8016	AIDA TRISNANI	3.
4	8017	AINUN ANDRIYANI	4.
5	8018	AL CELINE CARITAS LASMINARTO	5.
6	8019	AN NINDA AZIZAH	6.
7	8020	APRIYANA PUSPITASARI	7.
8	8021	BANGKIT ANDIKA CAHYA	8.
9	8022	DESTRIA HENING LASTURI	9.
10	8023	DIMAS LESMANA SAPTA AJI	10.
11	8024	DITA TRIANA PUTRI DENI C	11.
12	8025	EGA ALDANISA APRILIANI	12.
13	8026	ELISA MAHARANI	13.
14	8027	HANA SEGIANTI	14.
15	8028	IVORI LAILA SAYEKTI	15.
16	8029	MAYA WIGATI PUTRI	16.
17	8030	MEIDELLA ARUM PANGESTI	17.
18	8031	MIA RANITA	18.
19	8032	MIFTAKHUSNIA	19.
20	8033	NANIK ANDRIYANI	20.
21	8034	NINDAUL LATIFAH	21.
22	8035	NUVA NURUL CHALIFA	22.
23	8036	NOVIA ARI EVIANI	23.
24	8037	NOVIA DWI RAHMASARI	24.
25	8038	NURUL AZIZAH	25.
26	8039	NURUN NI'MAH	26.
27	8040	PUTRI FATIMAH PUSPITASARI	27.
28	8041	RESTI WAHYUNINGSIH	28.
29	8042	REZKY PANGESTU	29.
30	8043	RISKA KUMALA S.	30.
31	8044	RIZKY ADELIA	31.
32	8046	RIZKY SETYANINGRUM	32.
33	8046	SEKAR AYU FARADILA	33.
34	8047	TRI RAHAYU	34.
35	8048	VININDINA MEITA WIDYASRI	35.
36	8049	WAHYU OKTA VERINAWATI	36.

Magelang, Agustus 2014

Mengetahui,

Mengesahkan,

Wakasek 1

Kaprodi

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S.Pd

Dra Afifah Nur Widayati

Herin Setyowati, S. Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

NIP. 196710251994122003

NIP. 19720324 200604 2 011

FORMAT PENGEMBALIAN HASIL UJIAN

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas : X Boga 2

Semester/Tahun Pelajaran : I / 2014/2015

Materi :

Hari/Tanggal :

No.	NIS	NAMA SISWA	TANDA TANGAN
1	8014	ADELIA SAFITRI	1.
2	8015	ADINDA TRI UTAMI	2.
3	8016	AIDA TRISNANI	3.
4	8017	AINUN ANDRIYANI	4.
5	8018	AL CELINE CARITAS LASMINARTO	5.
6	8019	AN NINDA AZIZAH	6.
7	8020	APRIYANA PUSPITASARI	7.
8	8021	BANGKIT ANDIKA CAHYA	8.
9	8022	DESTRIA HENING LASTURI	9.
10	8023	DIMAS LESMANA SAPTA AJI	10.
11	8024	DITA TRIANA PUTRI DENI C	11.
12	8025	EGA ALDANISA APRILIANI	12.
13	8026	ELISA MAHARANI	13.
14	8027	HANA SEGIANTI	14.
15	8028	IVORI LAILA SAYEKTI	15.
16	8029	MAYA WIGATI PUTRI	16.
17	8030	MEIDELLA ARUM PANGESTI	17.
18	8031	MIA RANITA	18.
19	8032	MIFTAKHUSNIA	19.
20	8033	NANIK ANDRIYANI	20.
21	8034	NINDAUL LATIFAH	21.
22	8035	NUVA NURUL CHALIFA	22.
23	8036	NOVIA ARI EVIANI	23.
24	8037	NOVIA DWI RAHMASARI	24.
25	8038	NURUL AZIZAH	25.
26	8039	NURUN NI'MAH	26.
27	8040	PUTRI FATIMAH PUSPITASARI	27.
28	8041	RESTI WAHYUNINGSIH	28.
29	8042	REZKY PANGESTU	29.
30	8043	RISKA KUMALA S.	30.
31	8044	RIZKY ADELIA	31.
32	8046	RIZKY SETYANINGRUM	32.
33	8046	SEKAR AYU FARADILA	33.
34	8047	TRI RAHAYU	34.
35	8048	VININDINA MEITA WIDYASRI	35.
36	8049	WAHYU OKTA VERINAWATI	36.

Magelang, September 2014

Mengetahui,

Mengesahkan,

Wakasek 1

Kaprodi

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S.Pd

Dra Afifah Nur Widayati

Herin Setyowati, S. Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

NIP. 196710251994122003

NIP. 19720324 200604 2 011

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
KELAS : X
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

GABBY ADHASASI B. P.
NIM 11511241021

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester	: X/1
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Tema	: Peralatan Pengolahan Makanan (Alat dan Pesawat Masak)
Pertemuan Ke-	: 1
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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 (KD) :

- 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah dan menyajikan makanan indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.1 : Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)
- 4.1 : Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat masak)

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

1. Mendeskripsikan pengertian peralatan pengolah makanan,
2. Menjelaskan fungsi peralatan pengolah makanan,
3. Mengidentifikasi jenis dan karakteristik peralatan pengolahan makanan,
4. Menerapkan perawatan pada peralatan pengolahan makanan,
5. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan sesuai dengan SOP.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa mampu mendeskripsikan dengan baik pengertian peralatan pengolah makanan,
2. Siswa mampu menjelaskan dengan baik fungsi peralatan pengolah makanan,
3. Siswa mampu mengidentifikasi jenis dan karakteristik peralatan pengolah makanan,
4. Siswa mampu menerapkan perawatan pada peralatan pengolah makanan,
5. Siswa mampu mengoperasikan peralatan pengolah makanan sesuai dengan SOP.

E. MATERI AJAR :

A. Pengertian peralatan memasak

Pada umumnya semakin besar suatu usaha, maka semakin besar pula ruang lingkup bagian ini dan semakin lengkap pula peralatannya. Suatu usaha yang bergerak di bidang makanan perlu mengupayakan jumlah peralatan yang cukup, penggunaan yang tepat serta penataan yang baik.

Peralatan yang memadai dapat menghemat waktu produksi, tenaga dan biaya. Terlebih dengan kondisi peralatan yang bagus, pengaturan yang tepat, serta perawatan yang baik maka efektifitas di dapur dapat tercapai.

Sampai saat ini, sebagian besar nama peralatan dapur masih menggunakan bahasa asing yaitu bahasa Inggris dan Perancis. Nama-nama tersebut banyak yang belum diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia. Hal ini menimbulkan kesulitan terutama bagi mereka yang belum biasa menggunakan peralatan tersebut.

Peralatan dalam usaha boga sangat kompleks, karena banyaknya alat yang dibutuhkan seperti peralatan mekanis yang digunakan untuk persiapan, alat pengolah yang menggunakan panas kering, panas basah, panas uap, sampai pada penyimpanan peralatan pecah belah dan alat-alat kecil.

Jadi dapat disimpulkan bahwa peralatan memasak adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.

B. Peralatan pengolahan makanan

Peralatan pengolahan dibagi menjadi dua :

1. Kitchen utensils/ peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.
 - a. Peralatan dari baja, stainless steel, aluminium, dan tembaga.

Peralatan jenis ini dikelompokkan menjadi 4 kelompok:

1) Peralatan untuk memasak

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

- Sauce pot : panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.
- Sauce pan : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.
- Saute pan : panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.
- Braising/ roasting pan : panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.
- Frying pan : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.

2) Peralatan untuk menyimpan dan mencampur

- Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.
- Mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makanan seperti salad, daging, dan lain-lain.
- Colander : alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.
- Container: alat penyimpan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus, dan lainlain
- Trays : baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.

3) Peralatan kecil

- Ladle/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.
- Skimmer dan spider/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.
- Frying spatula/ sutil : untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang.
- Conical strainer/ saringan : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.
- Strainer/ saringan : untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain.
- Ballon whisk/ kocokan telur : untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.
- Ice cream scoop : alat untuk mengambil ice cream.

4) Peralatan memotong

- Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang.
- Vegetables knife/ pisau dapur : untuk mengupas sayuran
- Chopping knife : pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging.
- Filleting knife : pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.
- Boning knife : pisau pemisah tulang daging.

- Bread knife/ slicing knife : pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.
- Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging
- Sharpener : alat untuk mengasah pisau
- Carving fork/ garpu daging : alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedang dipotong.
- Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.

b. peralatan dari kayu

- 1) Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan.
- 2) Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue
- 3) Wooden spatula : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng.
- 4) Rolling pan : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.
- 5) Tray : baki untuk membawa makanan

c. peralatan dari karet

Rubber spatula : untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.

d. peralatan dari plastik (melamin)

- 1) Plastic spatula : alat untuk mengaduk makanan
- 2) Plastic bowl : untuk mencampur dan menyimpan makanan.
- 3) Plastic tray : alat untuk membawa makanan

2. Kitchen equipment/ perlengkapan dapur : peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya.

Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :

a. Peralatan listrik dan gas

- 1) Egg boiler : alat untuk merebus telur
- 2) Toaster : membuat roti bakar
- 3) Deep fryer : menggoreng makanan dengan minyak
- 4) Tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, merebus brown stock dan demiglace
- 5) Bain marie : alat untuk memanaskan makanan
- 6) Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas
- 7) Grill : alat untuk memanggang daging
- 8) Stove dan oven : alat untuk memasak makanan
- 9) Microwave : alat untuk memanggang
- 10) Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue
- 11) Meat grinder : mencincang daging
- 12) Refrigerator : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin
- 13) Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku

- b. Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual. Misalnya hard meat grinder, noodle dough machine dan timbangan.
 - c. Peralatan non listrik
 - 1) Table : meja kerja
 - 2) Sink/ wastapel : tempat mencuci bahan makanan
- C. Cara perawatan alat masak
- a. Peralatan kecil
 - 1) Besi
 - Penggunaan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
 - Penggunaan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
 - Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.
 - 2) Plastic/ melamin
 - Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
 - Gosok dengan spons lembut
 - Bilas air dingin dan keringkan
 - 3) Alumunium
 - Rendam dengan air panas yang berisi detergen
 - Gosok dengan sikat halus
 - Bilas dan keringkan dengan air bersih
 - Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium
 - 4) Kayu
 - Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
 - Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.
 - b. Perlengkapan besar
 - 1) Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
 - 2) Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, penggunaan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

F. METODE PEMBELAJARAN:

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran : Diskusi
3. Metode : Ceramah, praktek, tanya jawab dan penugasan.

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran dengan berdoa. 2. Guru mengecek kehadiran siswa. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. 4. Guru menyampaikan pokok-pokok dari materi pembelajaran. 	15 menit
B. Inti	<p>MENGAMATI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati penjelasan guru tentang peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak). • Siswa memperhatikan jenis, fungsi, karakteristik, perawatan dan pengoperasian dari berbagai peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak). <p>MENANYA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang pengertian, fungsi, karakteristik, perawatan dan cara penggunaan dari berbagai peralatan pengolah makanan. <p>MENGEKSPLORASI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa berdiskusi dan menganalisa tentang jenis, fungsi, karakteristik, perawatan dan pengoperasian peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak). <p>MENCOBA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan dan menilai secara berkelompok tentang tata cara pengoperasian peralatan pengolah makanan. • Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang tata cara pengoperasian peralatan pengolah makanan. <p>MENGOMUNIKASIKAN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil pengamatan tentang peralatan pengolah makanan. • Mempresentasikan laporan hasil pengamatan tentang peralatan pengolah makanan. 	<p>90 menit</p> <p>30 menit</p> <p>60 menit</p> <p>45 menit</p> <p>30 menit</p>

C. Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari 2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi. 3. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai. 4. Siswa menyepakati tugas yang harus dilakukan berkaitan dengan lipatan daun. 5. Guru mengucapkan salam penutup. 	45 menit
------------	--	----------

H. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Power Point tentang Peralatan Pengolah Makanan
Sumber Belajar : Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, Buku Teknik Mengolah dan Menyajikan Hidangan karangan Ny. Budiharti Sudjaja, Buku Tata Boga karangan Drs. Bagus Putu Sudiara

I. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : test tertulis, tugas kelompok
2. Bentuk : tugas kelompok berupa soal tentang peralatan pengolah makanan
3. Penilaian

Tugas Kelompok :

1. Mencari coontoh peralatan, disebutkan fungsi, cara penggunaan dan cara perawatan.

Keterangan :

- a. 1 kelas dibagi menjadi 6 kelompok
- b. Kelompok 1,2,3 membahas tentang peralatan kecil (equipment)
- c. Kelompok 4,5,6 membahas tentang peralatan besar (utensil)

Pedoman Penilaian :

1. Jika jawaban sempurna nilai 5
2. Jika jawaban mendekati sempurna nilai 4
3. Jika jawaban tidak sempurna nilai 3
4. Jika jawaban salah nilai 1
5. Jika tidak ada jawaban nilai 0

Post test :

1. Berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan adalah
 - a. Peralatan kecil
 - b. Peralatan besar
 - c. Peralatan memasak**
 - d. Peralatan pembantu
 - e. Peralatan kerja
2. Peralatan memasak dibagi menjadi 2 yaitu
 - a. Alat besar dan alat kecil**
 - b. Alat memotong dan alat pembantu
 - c. Alat menggoreng dan alat merebus
 - d. Alat penyimpanan dan pembantu
 - e. Alat listrik dan alat non listrik
3. Panci yang digunakan untuk memasak kaldu atau sop adalah
 - a. Saute pan
 - b. Sauce pan
 - c. Sauce pot
 - d. Braising pan
 - e. Stock pot**
4. Berikut ini yang termasuk dalam peralatan memotong adalah
 - a. Peeler, grater, cutting board
 - b. Chopping knife, peeler, grater**
 - c. Peeler, strainer, grater
 - d. Chopping board, bread knife, boning knife
 - e. Toaster, vegetable knife, boning knife
5. Alat yang digunakan untuk mengocok adonan dengan tangan adalah ...
 - a. Ballon wisk**
 - b. Colander
 - c. Container
 - d. Strainer
 - e. Spatula
6. Peralatan kecil yang digunakan untuk menyaring kaldu, sup dan saus adalah
 - a. Colander
 - b. Ladle
 - c. Ballon wisk
 - d. Conical strainer**
 - e. Ice cream scoop
7. Dibawah ini yang termasuk alat yang digunakan untuk membantu saat mengambil makanan adalah
 - a. Flour scoop

- b. Ice cream scoop
- c. Spatula
- d. Food tong**
- e. Bowl

8. Sebutkan nama alat dibawah ini



- a. Bowl
- b. Colander**
- c. Strainer
- d. Skimmer
- e. Sauce pot

9. Nama alat yang digunakan untuk memarut adalah ...

- a. Grater**
- b. Peeler
- c. Strainer
- d. Container
- e. Skimmer

10. i) Dijemur hingga kering

1. Cuci dengan air hingga bersih
2. Disimpan di tempat yang tidak lembab

Urutan yang benar untuk cara perawatan alat masak dari kayu adalah ...

- a. i), ii), iii)
- b. iii), ii), i)
- c. ii), iii), i)
- d. iii), i), ii)
- e. ii), i), iii)**

11. alat masak yang rentan terhadap asam dan soda adalah alat masak yang berbahan dasar dari ...

- a. tembaga
- b. besi
- c. alumunium**
- d. kayu
- e. plastik

12. Cake divider merupakan alat yang digunakan untuk

- a. memotong adonan
- b. menggiling adonan
- c. mencetak kue

- d. memanggang kue
 - e. **memorsi/ membagi kue**
13. Peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual adalah
- a. **Peralatan mekanik**
 - b. Peralatan listrik
 - c. Peralatan besar
 - d. Peralatan kecil
 - e. Peralatan memasak
14. Berikut ini yang contoh dari peralatan mekanik adalah
- a. Chopping board
 - b. Vegetable Knife
 - c. Egg boiler
 - d. **Noodle dough machine**
 - e. Deep fryer
15. Sink merupakan alat yang digunakan sebagai ...
- a. Tempat menyimpan makanan
 - b. **Tempat mencuci alat dan bahan**
 - c. Alas memotong bahan makanan
 - d. Alat mencampur adonan
 - e. Tempat membuang sampah
16. Fungsi dari refrigerator adalah
- a. Memanaskan bahan makanan
 - b. Menghaluskan bahan makanan
 - c. **Menyimpan bahan makanan**
 - d. Mencampur bahan makanan
 - e. Menggoreng bahan makanan
17. Alat yang digunakan untuk memasak dengan minyak banyak adalah
- a. Egg boiler
 - b. Toaster
 - c. Bain marie
 - d. **Deep fryer**
 - e. Salamander
18. Alat yang digunakan untuk mendisplay makanan adalah
- a. **Show case**
 - b. Salamander
 - c. Gridle
 - d. strainer
 - e. Bain marie
19. i) pastikan tidak tercium bau gas setelah regulator terpasang
ii) putar knop ke arah yang dikehendaki untuk menyalakan api
iii) hubungkan selang gas ke kompor lalu ke tabung gas dengan regulator

Urutan yang benar untuk pengoprasian alat di atas adalah

- a. iii), ii), i)
- b. ii), i), iii)
- c. i), ii), iii)
- d. ii), i), iii)
- e. **iii), i), ii)**

20. Alat yang memudahkan kita membawa piring dalam jumlah banyak disebut

- a. Plate warmer
- b. **Plate trolley**
- c. Sink
- d. Working table
- e. Show case

Kunci Jawaban :

- | | |
|-------|-------|
| 1. C | 11. C |
| 2. A | 12. E |
| 3. E | 13. A |
| 4. B | 14. D |
| 5. A | 15. B |
| 6. D | 16. C |
| 7. D | 17. D |
| 8. B | 18. A |
| 9. A | 19. E |
| 10. E | 20. B |

Pedoman Penilaian :

Setiap jawaban benar bernilai 5

Setiap jawaban salah bernilai 0

Magelang, Agustus 2014

Telah diperiksa

Guru Pamong

Mahasiswa

Herin Setyowati S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

Gabby Adhasasi B. P.

NIM. 11511241021

Mengetahui

Kaprodi

Mengesahkan

Wakasek 1

Dra. Afifah Nur Widayati

NIP. 19671025 199412 2 003

Sutji Sadarini, S. Pd.

NIP. 1966122 199303 2 007

Soal Perbaikan 1

1. Apakah yang dimaksud dengan peralatan pengolahan memasak ?
2. Sebutkan dan jelaskan fungsi 5 peralatan yang termasuk dalam equipment !
3. Sebutkan dan jelaskan fungsi 5 peralatan yang termasuk dalam peralatan pembantu dan penyimpanan !
4. Sebutkan cara perawatan alat masak yang berbahan dasar kayu !

Soal Perbaikan 1

1. Apakah yang dimaksud dengan peralatan pengolahan memasak ?
2. Sebutkan dan jelaskan fungsi 5 peralatan yang termasuk dalam equipment !
3. Sebutkan dan jelaskan fungsi 5 peralatan yang termasuk dalam peralatan pembantu dan penyimpanan !
4. Sebutkan cara perawatan alat masak yang berbahan dasar kayu !

Soal Perbaikan 1

1. Apakah yang dimaksud dengan peralatan pengolahan memasak ?
2. Sebutkan dan jelaskan fungsi 5 peralatan yang termasuk dalam equipment !
3. Sebutkan dan jelaskan fungsi 5 peralatan yang termasuk dalam peralatan pembantu dan penyimpanan !
4. Sebutkan cara perawatan alat masak yang berbahan dasar kayu !

Soal Perbaikan 1

1. Apakah yang dimaksud dengan peralatan pengolahan memasak ?
2. Sebutkan dan jelaskan fungsi 5 peralatan yang termasuk dalam equipment !
3. Sebutkan dan jelaskan fungsi 5 peralatan yang termasuk dalam peralatan pembantu dan penyimpanan !
4. Sebutkan cara perawatan alat masak yang berbahan dasar kayu !

Soal Perbaikan 1

1. Apakah yang dimaksud dengan peralatan pengolahan memasak ?
2. Sebutkan dan jelaskan fungsi 5 peralatan yang termasuk dalam equipment !
3. Sebutkan dan jelaskan fungsi 5 peralatan yang termasuk dalam peralatan pembantu dan penyimpanan !
4. Sebutkan cara perawatan alat masak yang berbahan dasar kayu !

Soal Ulangan Harian 1

Pilihlah satu jawaban yang menurut anda paling benar.

1. Berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan adalah
 - a. Peralatan kecil
 - b. Peralatan besar
 - c. Peralatan memasak
 - d. Peralatan pembantu
 - e. Peralatan kerja
2. Peralatan memasak dibagi menjadi 2 yaitu
 - a. Alat besar dan alat kecil
 - b. Alat memotong dan alat pembantu
 - c. Alat menggoreng dan alat merebus
 - d. Alat penyimpanan dan pembantu
 - e. Alat listrik dan alat non listrik
3. Panci yang digunakan untuk memasak kaldu atau sop adalah
 - a. Saute pan
 - b. Sauce pan
 - c. Sauce pot
 - d. Braising pan
 - e. Stock pot
4. Berikut ini yang termasuk dalam peralatan memotong adalah
 - a. Peeler, grater, cutting board
 - b. Chopping knife, peeler, grater
 - c. Peeler, strainer, grater
 - d. Chopping board, bread knife, boning knife
 - e. Toaster, vegetable knife, boning knife
5. Alat yang digunakan untuk mengocok adonan dengan tangan adalah ...
 - a. Ballon wisk
 - b. Colander
 - c. Container
 - d. Strainer
 - e. Spatula

6. Peralatan kecil yang digunakan untuk menyaring kaldu, sup dan saus adalah
- Colander
 - Ladle
 - Ballon wisk
 - Conical strainer
 - Ice cream scoop
7. Dibawah ini yang termasuk alat yang digunakan untuk membantu saat mengambil makanan adalah
- Flour scoop
 - Ice cream scoop
 - Spatula
 - Food tong
 - Bowl
8. Sebutkan nama alat dibawah ini



- Bowl
 - Colander
 - Strainer
 - Skimmer
 - Sauce pot
9. Nama alat yang digunakan untuk memarut adalah ...
- Grater
 - Peeler
 - Strainer
 - Container
 - Skimmer
10. i) Dijemur hingga kering
ii) Cuci dengan air hingga bersih
iii) Disimpan di tempat yang tidak lembab

Urutan yang benar untuk cara perawatan alat masak dari kayu adalah ...

- a. i), ii), iii)
- b. iii), ii), i)
- c. ii), iii), i)
- d. iii), i), ii)
- e. ii), i), iii)

11. alat masak yang rentan terhadap asam dan soda adalah alat masak yang berbahan dasar dari ...

- a. tembaga
- b. besi
- c. alumunium
- d. kayu
- e. plastik

12. Cake divider merupakan alat yang digunakan untuk

- a. memotong adonan
- b. menggiling adonan
- c. mencetak kue
- d. memanggang kue
- e. memorsi/ membagi kue

13. Peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual adalah

- a. Peralatan mekanik
- b. Peralatan listrik
- c. Peralatan besar
- d. Peralatan kecil
- e. Peralatan memasak

14. Berikut ini yang contoh dari peralatan mekanik adalah

- a. Chopping board
- b. Vegetable Knife
- c. Egg boiler
- d. Noodle dough machine
- e. Deep fryer

15. Sink merupakan alat yang digunakan sebagai ...

- a. Tempat menyimpan makanan

- b. Tempat mencuci alat dan bahan
 - c. Alas memotong bahan makanan
 - d. Alat mencampur adonan
 - e. Tempat membuang sampah
16. Fungsi dari refrigerator adalah
- a. Memanaskan bahan makanan
 - b. Menghaluskan bahan makanan
 - c. Menyimpan bahan makanan
 - d. Mencampur bahan makanan
 - e. Menggoreng bahan makanan
17. Alat yang digunakan untuk memasak dengan minyak banyak adalah
- a. Egg boiler
 - b. Toaster
 - c. Bain marie
 - d. Deep fryer
 - e. Salamander
18. Alat yang digunakan untuk mendisplay makanan adalah
- a. Show case
 - b. Salamander
 - c. Gridle
 - d. strainer
 - e. Bain marie
19. i) pastikan tidak tercium bau gas setelah regulator terpasang
ii) putar knop ke arah yang dikehendaki untuk menyalakan api
iii) hubungkan selang gas ke kompor lalu ke tabung gas dengan regulator
- Urutan yang benar untuk pengoprasian alat di atas adalah
- a. iii), ii), i)
 - b. ii), i), iii)
 - c. i), ii), iii)
 - d. ii), i), iii)
 - e. iii), i), ii)
20. Alat yang memudahkan kita membawa piring dalam jumlah banyak disebut
- a. Plate warmer
 - b. Plate trolley

- c. Sink
- d. Working table
- e. Show case



HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



A. Penanganan Kelapa



Gambar 1. Buah Kelapa

Kelapa adalah pohon serba guna bagi masyarakat tropika. Kelapa secara alami tumbuh di pantai dan pohonnya mencapai ketinggian 30 m. Buah kelapa adalah bagian paling bernilai ekonomi. Untuk mendapatkan hasil yang kita inginkan pada masakan yang menggunakan kelapa, maka sebaiknya mengetahui kelapa yang kita perlukan;

1. Ciri-ciri kelapa tua:

- kulit kelapa/sabut/tempurung warnanya cokelat tua
- daging buah keras
- mudah diparut
- biladitekan daging buahnya tidak lentur
- bila ditekan dengan kuku, bagian luarnya mengeluarkan santan

Fungsinya:

- untuk macam-macam lauk bersantan (opor, gulai, sambal goreng krecek)
- untuk macam-macam kue
- untuk minuman

2. Ciri-ciri kelapa setengah tua:

- kulit kelapa/sabut/tempurung berwarna cokelat muda
- daging buah agak lunak
- bila ditekan daging buahnya lentur



HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



Fungsinya:

- untuk bumbu urapan
- untuk enten-enten/unti
- untuk campuran kue

3. Ciri-ciri kelapa tua dan berminyak (kopra)

- kulit kelapa/sabut/tempurung warnanya hitam
- daging buah sangat keras
- bila ditekan dengan kuku akan mengeluarkan minyak

Fungsinya:

- untuk membuat minyak goreng
- untuk membuat rending

4. Ciri-ciri kelapa muda

- kulit kelapa berwarna hijau
- tempurung kelapa berwarna putih agak kuning
- kalau dikocok tidak bersuara
- bila diangkat terasa lebih berat (karena airnya lebih banyak)

Fungsinya:

- untuk macam-macam kue
- untuk macam-macam minuman

➤ Cara Memarut Kelapa

- kelapa dilepaskan dari tempurungnya
- dikupas kulit luar yang berwarna coklat
- dicuci, lalu diparut sesuai kebutuhan (memanjang/halus)



HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



➤ Cara Membuat Santan

- kelapa parut dituangi air hangat-hangat kuku sedikit demi sedikit, \pm 40% C pada suatu tempat/kom
- diremas-remas sampai keluar santan kentalnya
- peras santan

B. Penanganan Gula Merah



Gambar 2. Gula Merah

Gula merah dapat diolah sebagai Kinca. Berikut cara pembuatan kinca;

- pilih gula yang berwarna tua atau muda sesuai kebutuhan
- gula merah disisir menggunakan pisau
- untuk memperoleh warna yang tua dapat pula dibuat menjadi gula caramel (gula yang dimasak sampai 60% C tanpa bahan lain)



HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



C. Penanganan Gula Pasir

Gula Pasir dapat diolah sebagai Simple Syrup dan Karamel

1. Simple Syrup (Sirup Gula)



Gambar 3. Simple Syrup (Sirup Gula)

Simple syrup adalah larutan gula.

Perbandingan :

- 1) Simple sirup yang agak kental perbandingan gula:air yaitu 1:1 atau 2:1
 - 2) Simple sirup yang lebih cair perbandingan gula:air yaitu 1:4
- #### 2. Caramel



Gambar 4. Caramel

Cara membuat :

- 1) Masukkan gula diatas wajan lalu panaskan
- 2) Biarkan gula meleleh dan berubah warna kecoklatan
- 3) Masukkan air lalu diaduk



HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



D. Pewarna Alami

1. Daun Suji dan Pandan sebagai Pewarna Hijau. Cara Pembuatan:
 - sebelum dipakai, cuci bersih daun suji dan pandan, lalu ditumbuk halus
 - dicampur air, lalu diperas, dan disaring
 - dicampur dengan kapur sirih, diaduk, dan disaring
 - dan ditempatkan pada wadah yang jernih agar air dan endapannya (diamkan selama 6-24 jam)
2. Abu Merang sebagai pewarna Hitam. Cara pembuatan:
 - Batang merang disangrai hingga hitam
 - setelah dingin dihaluskan, lalu diayak
 - kemudian dilarutkan dengan air
 - lalu diendapkan



Gambar a. Daun Suji



Gambar b. Daun pandan



HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



Gambar c. Abu merang

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
KELAS : X
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

GABBY ADHASASI B. P.
NIM 11511241021

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester	: X/1
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Tema	: Penanganan Dasar Pengolahan Makanan
Pertemuan Ke-	: 2
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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 (KD) :

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.2 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan
- 4.2 Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan.

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

1. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan :
 - a. Kelapa
 - b. Gula Merah
 - c. Gula Pasir
 - d. Pewarna Alami
2. Menjelaskan cara pembuatan :
 - a. Santan kental dan santan cair
 - b. Air daun suji
 - c. Air abu merang
3. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan sesuai dengan standart.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa mampu menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan
2. Siswa mampu melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dengan penuh tanggungjawab.

E. MATERI AJAR :

1. Bahan makanan yang memerlukan penanganan dasar pengolahan makanan

Berikut ini adalah beberapa bahan makanan yang memerlukan penanganan dasar pengolahan makanan, antara lain :

- a. Kelapa
 - 1) Santan kental
 - 2) Santan cair
- b. Gula
 - 1) Simple sirup adalah larutan gula. Simple sirup yang agak kental perbandingan gula:air yaitu 1:1 atau 2:1, sedangkan simple sirup yang lebih cair perbandingan gula:air yaitu 1:4
 - 2) Sirup gula merah adalah larutan gula merah yang di masak dengan api kecil sampai mendidih kemudian disaring.
- c. Pewarna alami
 - 1) Air daun suji adalah Air daun pandan suji merupakan pewarna hijau alami yang aromanya wangi.
 - 2) Abu merang

F. METODE PEMBELAJARAN:

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran : Diskusi
3. Metode : Ceramah, praktek, tanya jawab dan penugasan.

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran dengan berdoa. 2. Guru mengecek kehadiran siswa. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. 4. Guru menyampaikan pokok-pokok dari materi pembelajaran. 	15 menit
B. Inti	<p>MENGAMATI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati penjelasan guru tentang penanganan dasar pengolahan makanan. • Siswa memperhatikan berbagai jenis penanganan dasar pengolahan makanan digunakan dalam menyiapkan makanan diterapkan sesuai standar. <p>MENANYA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang pengertian, fungsi, karakteristik, perawatan dan cara penggunaan dari berbagai peralatan pengolah makanan. <p>MENCOBA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek dan menilai secara berkelompok tentang penanganan dasar pengolahan makanan. • Mendiskusikan hasil praktek dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang penanganan dasar pengolahan makanan. <p>MENGOMUNIKASIKAN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat laporan hasil praktek tentang penanganan dasar pengolahan makanan. 	<p>90 menit</p> <p>30 menit</p> <p>90 menit</p> <p>15 menit</p>

	2. Mempresentasikan laporan hasil praktek tentang penanganan dasar pengolahan makanan.	30 menit
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari 2. Siswa merefleksikan penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi. 3. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai. 4. Siswa menyepakati tugas yang harus dilakukan berkaitan dengan penanganan dasar pengolahan makanan. 5. Guru mengucapkan salam penutup. 	45 menit

H. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Power Point tentang Penanganan Dasar Pengolahan Makanan, Video pembuatan santan, Video pembuatan pewarna alami dari daun suji, Video pembuatan pewarna alami dari abu merang

Sumber Belajar : Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, Hand Out Penanganan Dasar Pengolahan Makanan.

I. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : test tertulis dan tes praktek

2. Penilaian

a. Penilaian Kognitif : Guru melakukan post test mengenai pembuatan santan kental, santan encer, simple sirup, sirup merah, air daun suji, air abu merang.

b. Penilaian Praktek

Lembar Penilaian Praktek

No	Aspek Penilaian	Skor Maksimal	skor
A	Persiapan Diri (Personal Grooming)	5	
B	Sikap		
1	Teliti	5	
2	Tanggung Jawab	5	
3	Disiplin	5	
4	Bersih dan Rapi	5	

5	Kecepatan dan Tepat Waktu	10	
6	K3	10	
C	Ketrampilan		
1	Teknik pembuatan	20	
2	<p>Kualitas hasil praktek :</p> <p>a. Santan kental</p> <p>Warna</p> <p>Rasa</p> <p>Tekstur</p> <p>Aroma</p> <p>b. Santan cair</p> <p>Warna</p> <p>Rasa</p> <p>Tekstur</p> <p>Aroma</p> <p>c. Simple sirup (sirup gula)</p> <p>Warna</p> <p>Rasa</p> <p>Tekstur</p> <p>Aroma</p> <p>d. Kinca</p> <p>Warna</p> <p>Rasa</p> <p>Tekstur</p> <p>Aroma</p> <p>e. Air daun suji</p> <p>Warna</p> <p>Rasa</p> <p>Tekstur</p> <p>Aroma</p> <p>f. Air abu merang</p> <p>Warna</p> <p>Rasa</p> <p>Tekstur</p> <p>Aroma</p>	30	
3	Penyajian	5	
	TOTAL SKOR	100	

Norma penilaian :

Nilai 8,0 : baik dalam persiapan, proses pembuatan, penyajian dan hasil produk

Nilai 7,5 : cukup baik, dalam persiapan, proses pembuatan, penyajian, dan hasil produk cukup baik

Nilai 7,0 : cukup dalam persiapan, proses pembuatan, penyajian, dan hasil produk cukup

Soal Post Test :

1. Bagaimana cara membuat santan yang benar ?
2. Sebutkan kriteria yang baik dari santan kental dan santan cair!
3. Bagaimana cara membuat sirup gula ?
4. Bagaimana cara membuat air daun suji ?

Kunci Jawaban :

1. Cara membuat santan :
 - a. Parut kelapa tua sampai habis
 - b. Tambahkan air hangat ke dalam kelapa yang sudah diparut, lalu peras hingga keluar cairan kental santan.
 - c. Masak santan dengan api kecil, aduk terus supaya tekstur tidak pecah
 - d. Setelah mendidih matikan api dan terus diaduk.
2. Kriteria santan kental :
 - a. Cairan santan perasan awal
 - b. Warna putih keruh
 - c. KentalKriteria santan cair :
 - a. Cairan santan perasan akhir
 - b. Warna putih bersih
 - c. Agak cair
3. Cara membuat sirup gula
 - a. Campur gula pasir dan air dengan perbandingan 1:1 atau 2:1
 - b. Masak dengan api kecil, diaduk sesekali.
 - c. Dinginkan.
4. Cara membuat daun suji
 - a. Siapkan 25 helai daun suji yang tua (berwarna hijau tua) dan 3 helai daun pandan
 - b. Cuci bersih lalu iris halus
 - c. Masukkan ke dalam mangkuk blender, tambahkan 100- 150 ml air masak lalu proses hingga halus dan saring.

Pedoman Penilaian

1. Jika jawaban sempurna nilai 5
2. Jika jawaban mendekati sempurna nilai 4
3. Jika jawaban tidak sempurna nilai 3
4. Jika jawaban salah nilai 1
5. Jika tidak ada jawaban nilai 0

Magelang, Agustus 2014

Telah diperiksa

Guru Pamong

Mahasiswa

Herin Setyowati S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

Gabby Adhasasi B. P.

NIM. 11511241021

Mengetahui

Kaprodi

Mengesahkan

Wakasek 1

Dra. Afifah Nur Widayati

NIP. 19671025 199412 2 003

Sutji Sadarini, S. Pd.

NIP. 1966122 199303 2 007

ULANGAN HARIAN II

BOGA DASAR

1. Berikut yang bukan ciri-ciri kelapa tua adalah...
 - a) -kelapa mudah diparut
-tempurung kelapa berwarna coklat tua
 - b) -bila ditekan daging buah tidak lentur
-daging buah keras
 - c) -bila buah kelapa ditekan mengeluarkan minyak
-mudah diparut
 - d) -daging buah keras
-kulit kelapa berwarna coklat tua
 - e) -bila ditekan mengeluarkan santan
-daging buah tebal

2. Berikut adalah kegunaan kelapa setengah tua dalam makanan....
 - a) Urapan, enten-enten, klepon
 - b) Rendang, campuran minuman, opor
 - c) Gulai, sambal goreng krecek, Klepertart
 - d) Nagasari, Bugis, opor
 - e) Talam, jongkong, Jenang

3. Wingko merupakan olahan makanan yang terbuat dari.....
 - a) Kelapa tua
 - b) Kelapa setengah tua
 - c) Kelapa muda
 - d) Kelapa kopyor
 - e) Kopra

4.
 - i) dikupas kulit luar yang berwarna coklat
 - ii)kelapa dilepaskan dari tempurungnya
 - iii)sabut kelapa dilepaskan
 - iv) dicuci, lalu diparut sesuai kebutuhan (memanjang/halus)

Berikut adalah tahapan memarut kelapa yang benar adalah....

 - a) ii), i), iv), iii)
 - b) iii), i), iv), ii)
 - c) i), ii), iii), iv)
 - d) iii), i), ii), iv)
 - e) iii), ii), i), iv)

5. Kelapa yang akan dijadikan santan, akan lebih baik jika diperas dengan air...
- Air mendidih
 - Air panas
 - Air dingin
 - Air biasa
 - Air hangat
6. Kriteria santan yang baik adalah...
- Berwarna putih, tekstur pecah
 - Cairan kental, tekstur tidak pecah
 - Berbau asam, tidak berwarna
 - Tekstur tidak pecah, berwarna coklat
 - Cairan kental, tekstur pecah
7. Larutan gula merah yang dimasak dengan api kecil sampai mendidih adalah.....
- Simple syrup
 - Caramel
 - Kinca
 - Areh
 - Kocor
8. Perbandingan gula:air untuk membuat simple syrup yang kental adalah....
- 3:1
 - 1:4
 - 2:3
 - 1:1
 - 1:2
9. Hal yang perlu diperhatikan saat membuat simple syrup adalah....
- Diaduk sesekali
 - Diaduk terus menerus
 - Tidak diaduk
 - Menggunakan api besar
 - Ditutup saat dimasak
10. i) masukkan air lalu diaduk
ii) biarkan gula meleleh dan berubah warna kecokelatan
iii) masukkan gula diatas pan lalu panaskan
- Berikut adalah tahapan cara membuat caramel yang benar.....
- ii), iii), i)
 - iii), i), ii)
 - ii), i), iii)

- d) i), ii), iii)
- e) iii), ii), i)

11. Pewarna hijau alami adalah...

- a) Daun pandan
- b) Daun jati
- c) Daun suji
- d) Abu merang
- e) Bunga telang

12. Ongol-ongol, jongkong, kue lompong merupakan kue tradisional yang menggunakan pewarna alami berupa.....

- a) Daun katuk
- b) Abu merang
- c) Angkak
- d) Kunyit
- e) Bunga telang

13. Dalam pembuatan air daun suji, yang digunakan dalam proses pengendapan adalah.....

- a) Air tanah
- b) Air gula
- c) Air santan
- d) Air kapur sirih
- e) Air jeruk nipis

14. Berikut adalah contoh olahan makanan yang menggunakan air daun suji.....

- a) Dadar gulung, klepon, bugis
- b) Bugis, kue lompong, wajik
- c) Klepon, kue ku, jongkong
- d) Putri mandi, talam, ongol-ongol
- e) Kue lompong, putu mayang, putu ayu

15. Pewarna biru alami makanan adalah.....

- a) Daun katuk
- b) Bunga telang
- c) Bunga sedap malam
- d) Umbi bit
- e) Angkak

16. Pewarna merah alami berikut ini yang tepat adalah....

- a) abu merang, daun katuk
- b) lompong, umbi bit

- c) daun suji, daun jati
- d) umbi bit, bunga telang
- e) angkak, daun jati

17. i) dicampur dengan kapur sirih, diaduk, dan disaring
ii) ditempatkan pada wadah yang jernih agar mudah terlihat endapannya
iii) cuci bersih daun suji dan pandan, lalu ditumbuk
iv) dicampur air, lalu peras, dan disaring

Berikut adalah urutan yang benar untuk pembuatan air daun suji....

- a) iii), ii), i), iv)
- b) ii), iv), i), iii)
- c) iii), iv), i), ii)
- d) i), ii), iii), iv)
- e) iv), iii), ii), i)

18. Pewarna kuning alami makanan adalah.....

- a) Umbi bit
- b) Angkak
- c) Bunga telang
- d) Lompong
- e) Kunyit

19. Dawet ireng merupakan salah satu olahan yang menggunakan pewarna alami dari....

- a) Abu merang
- b) Bunga telang
- c) Angkak
- d) Daun jati
- e) Kunyit

20. i) batang merang dibakar

ii) diendapkan

iii) dilarutkan dengan air

iv) dihaluskan dan diayak

berikut ini merupakan tahapan pembuatan air abu merang yang benar adalah...

- a) i), iv), ii), iii)
- b) i), iv), iii), ii)
- c) iv), i), ii), iii)
- d) iii), ii), iv), i)
- e) ii), iii), iv), i)

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG

BOG 10

BOGA DASAR

POTONGAN BAHAN PANGAN

HO
NO 3

Oleh: Gabby Adhasasi B. P.

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat mendeskripsikan potongan bahan makanan
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi dari berbagai potongan bahan makanan
3. Siswa dapat menjelaskan macam-macam potongan bahan makanan
4. Siswa dapat menjelaskan alat yang digunakan untuk memotong bahan makanan
5. Siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan potongan bahan makanan
6. Siswa dapat melakukan pemotongan bahan makanan sesuai dengan standart.

B. URAIAN MATERI

POTONGAN BAHAN MAKANAN

1. Potongan sayuran

Potongan sayuran adalah berbagai jenis potongan dari sayuran atau bahan makan yang digunakan untuk pengolahan masakan.

Potongan sayuran berfungsi sebagai bahan dasar yang dipotong variasi atau kegunaan sesuai dengan kebutuhan masakannya. Hampir semua jenis sayuran dapat di jadikan potongan sayuran yang sesuai standart. Selain sebagai bahan dasar, potongan sayuran juga dapat sebagai garnish pada sebuah hidangan. Bentuk dan ukuran potongan sayuran memiliki kegunaan yang berbeda-beda.

2. Macam-macam potongan sayuran

Macam-macam potongan dibawah ini bukan hanya sebagai garnish tetapi juga dapat dijadikan sebagai pelengkap hidangan utama kontinental. Macam-macam potongan sayuran antara lain :

1. Brunoise

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 x 1 x1 mm. potongan ini lebih kecil dari macedoine, biasanya digunakan pada bahan sayuran wortel, lobak, kentang, bawang Bombay.



Gambar 2. Brunoise

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG

BOG 10	BOGA DASAR	POTONGAN BAHAN PANGAN	HO NO 3	
Oleh: Gabby Adhasasi B. P.				

2. Chiffonade

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



Gambar 3. Chiffonade

3. Chopped

Potongan cincang halus maupun kasar. Potongan ini sering digunakan pada bawang Bombay maupun bawang putih karena untuk tumisan pada masakan.



Gambar 4. Chopped

4. Concasser

Seperti potongan chopped tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya.



Gambar 5. Concasser

5. Cube

Potongan yang berbentuk dalam bentuk dadu ukuran 12 mm x 12 mm x 25 mm. potongan ini biasanya menggunakan sayuran wortel, lobak, dan kentang.

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG

BOG 10

BOGA DASAR

POTONGAN BAHAN PANGAN

HO
NO 3

Oleh: Gabby Adhasasi B. P.



Gambar 6. Cube

6. Emincer

Memotong sayuran hingga menjadi sangat tipis. Bahan yang digunakan adalah bawang Bombay.



Gambar 7. Emincer

7. Frite

Potongan sisi persegi panjang dengan ukuran 8-12 x 7 mm. potongan sayuran ini digunakan untuk hidangan French fries.



Gambar 8. Frite

8. Jardinière

Potongan sayuran yang berbentuk balok dengan ukuran 4 x 1 x 1 cm. bahan yang sering digunakan adalah wortel, lobak.



Gambar 9. Jardiniere

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG

BOG 10	BOGA DASAR	POTONGAN BAHAN PANGAN	HO NO 3	
Oleh: Gabby Adhasasi B. P.				

9. Julienne

Potongan yang berbentuk seperti batang korek api, balok, dengan ukuran 4 cm x 1 mm x1 mm. potongan ini lebih halus dari allumate, biasanya digunakan pada wortel, kubis, lobak, wortel, dan bawang Bombay.



Gambar 10. Julienne

10. Large Dice

Potongan ini seperti dadu besar dengan ukuran 2 x 2 x 2 cm. bahan yang sering digunakan adalah wortel, lobak dan kentang.



Gambar 11. Large Dice

11. Macedoine

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm, biasanya digunakan pada wortel, lobak, dan kentang.



Gambar 12. Macedoine

12. Medium Dice

Potongan ini mempunyai ukuran 12 x 12 x 12 mm seperti ukuran dadu sedang. Bahan yang digunakan biasanya adalah wortel.

13. Medium Dice

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG

BOG 10	BOGA DASAR	POTONGAN BAHAN PANGAN	HO NO 3	
Oleh: Gabby Adhasasi B. P.				

Potongan ini mempunyai ukuran 12 x 12 x 12 mm seperti ukuran dadu sedang. Bahan yang digunakan biasanya adalah wortel.



Gambar 13. Medium Dice

14. Slice

Potongan tipis dengan cara memotongnya melintang atau miring dan harus rata.



Gambar 26. Slice

3. Potongan ikan

A. Cara memotong ikan

1) Filleting and Skinning flatfish

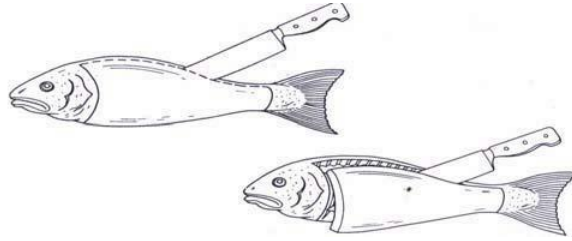
Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". Ikan bagian ini terdiri dari daging ikan yang tebal. *Fillet* juga berarti suatu proses pekerjaan untuk memotong atau memisahkan bagian fillet, sedangkan istilah *skinning* berarti menguliti (memisahkan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

Proses *filleting*

- a. Letakkan ikan pada chopping board, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- b. Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).

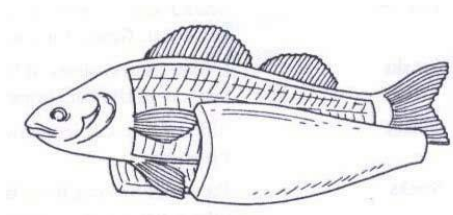
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG

BOG 10	BOGA DASAR	POTONGAN BAHAN PANGAN	HO NO 3	
Oleh: Gabby Adhasasi B. P.				



Gambar 15.3: Proses Fillet

- c. Bila bagian kepala masih melekat pada badan buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.



Gambar 15. 4: Hasil Fillet

- d. Keluarkan fillet bagian kiri, dengan cara menekan fillet ke kiri dan menggerakkan pisau di atas tulang, dari bagian tulang belakang ke arah luar (fillet 1 telah dikeluarkan).
- f. Putar kedudukan ikan hingga bagian kepala mengarah pada badan kita, lalu keluarkan fillet 2 dengan mengulangi tahapan ke 4.
- g. Balik posisi ikan sehingga bagian tulang menghadap ke bawah ulangi tahapan ke 4 dan 5 untuk mengeluarkan fillet 3 dan 4.

Proses Skinning

- a. Letakkan sebuah fillet pada *chopping board*, bagian kulit menghadap ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- b. Pegang ujung ekor dengan tangan kiri potong daging ekor sesedikit mungkin tanpa memotong kulit.
- c. Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau berjalan tepat diantara bagian kulit dan daging.
- d. Ulangi proses ini untuk fillet yang lain

Keterangan:

- Tulang ikan dapat digunakan untuk membuat kaldu ikan
- Kulit dibuang

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG				
BOG 10	BOGA DASAR	POTONGAN BAHAN PANGAN	HO NO 3	
Oleh: Gabby Adhasasi B. P.				

2) *Filleting and skinning round fish*

"Round fish " meliputi ikan yang bertubuh bulat lonjong. Pada jenis ini termasuk keluarga belut, keluarga ini dikuliti dan di "fillet" dengan cara yang berbeda dari cara yang diikuti untuk mem "fillet" round fish lainnya.

Proses *filleting round fish*

Sebelum *round fish* di *fillet*, ikan biasanya sudah dibersihkan, bagian-bagian yang tidak berguna sudah dipotong, kepala ikan kadang-kadang sudah dipotong sebelumnya tetapi mungkin juga masih bersatu dengan badan

- a. Letakkan ikan pada *chopping board*, bagian punggung mengarah ke badan kita, dan kepala di sebelah kanan.
- b. Buat torehan sepanjang tulang belakang kira-kira sedalam 2 cm, dari kepala ke arah ekor. Torehan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas tulang punggung atau tulang sirip punggung.
- c. Bila bagian kepala masih ada, pisahkan bagian *fillet* dengan memotong sesedikit mungkin kepala/insang.
- d. Angkat bagian fillet dengan tangan kiri kemudian gerakkan pisau di atas tulang sirip untuk memisahkany *fillet*
- e. *Fillet* jangan diangkat terialu tinggi yang memungkinkan fillet rusak, pisau diusahakan tidak menoreh atau merusak daging.
- f. Potong urat daging pada tulang belakang urat-urat ini tampak seperti tulang muda yang kuat. Setelah tulang ini dipotong lanjutkan proses filleting pada sisi berikutnya sehingga seluruh fillet dapat dibersihkan dari tulang belakang.
- g. Putar balik posisinya sehingga bagian tulang menghadap ke bawah, bagian belakang menghadap ke badan, dan bagian ekor di sebelah kanan.
- h. Ikuti proses di atas sehingga fillet dapat dipotong dan diambil.

Proses menguliti/skinning round fish

Setelah proses filleting dari round fish dipotong menjadi porsi-porsi tertentu. Adadua cara yang dapat ditempuh yaitu;

- a) *Filleting - Skinning – Portioning*
- b) *Filleting - (Portioning and Skinning).*

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG

BOG 10	BOGA DASAR	POTONGAN BAHAN PANGAN	HO NO 3	
Oleh: Gabby Adhasasi B. P.				

Tabel 15. 1 : Keuntungan dan Kerugian dari dua Proses Menguliti

	Cara Pertama	Cara Kedua
Keuntungan	a. Proses portioning dapat dilakukan tebih cepat b. Berat dan besarnya masing-masing porsi dapat di terka lebih cepat	Waktu yang dipertukan lebih cepat karena proses portioning dan skinning dilakukan bersama
Kerugian	Proses skinning memerlukan waktu yang agak lama terutama pada ikan yang besar dan panjang	Besar masing-masing agak sulit dlterka, sehingga cara ini hanya bisa dilakukan oleh orang yang cukup berpengalaman

Cara untuk menguliti *fillet* dari *round fish* adalah :

- Letakan *fillet* pada chopping board bagian kutit ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- Pegang ujung ekor dengan tangan kiri sesedikit mungkin.
- Potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- Gerakkan pisau seperti gerak menggergaji, di antara daging dan kulit. Pisau dalam posisi miring ke kiri.

Catatan:

- Bila pisau dalam posisi tegak : bagian kulit mudah terpotong.
- Bila pisau terlalu miring : banyak sisa-sisa daging tersisa pada kulit.

Hasil : fillet yang bersih

- Tulang ikan dapat di gunakan untuk kaldu ikan
- Kulit dibuang

3) Nama Potongan

- a. *Fillet*; Potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.
- b. *Delice*; Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.
- c. *Paupiette*; *Dean difillet* tipis, diisi lalu digulung, disebut juga *rolled filled*.
- d. *Goujon (Goujonette)*\ Panjang potongan kurang lebih 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. *Gouyon* biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.
- e. *Troncon*; Potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (*round fish*). Potongan ikan berbentuk *troncon* ini bulat utuh bersama durinya.

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG

BOG 10

BOGA DASAR

POTONGAN BAHAN PANGAN

HO
NO 3

Oleh: Gabby Adhasasi B. P.

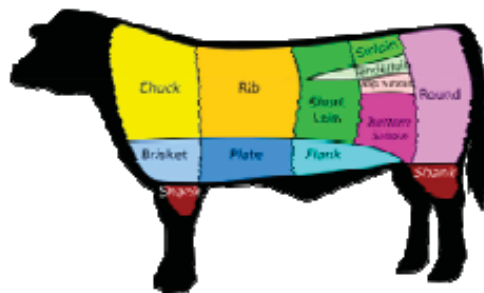
4. Potongan daging

A. Daging

Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “*meat*” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, *Beef* (daging sapi), *Veal* (daging sapi muda), *Lamb*, *mutton* (daging kambing) dan *pork* (daging babi). Dari bahan pokok tersebut di atas yang paling disukai adalah daging sapi, karena selain rasanya enak, banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh kita.

1. *Beef*

Sapi yang menghasilkan daging biasanya dipelihara hanya untuk di potong, kecuali negara-negara yang membutuhkan sapi untuk digunakan tenaganya. Sapi ini akan dipotong apabila tenaganya tidak diperlukan lagi, tetapi hasil dari daging sapi ini seringkali didapat daging yang kurang empuk. Negara-negara yang memelihara sapi sedemikian rupa sehingga menghasilkan daging sapi yang berkualitas baik seperti *Chaolais* dari Perancis, *Prime beef* dari Amerika dan *Kobe beef* dari Jepang.



Gambar Sapi dan bagian-bagiannya

2. *Veal*

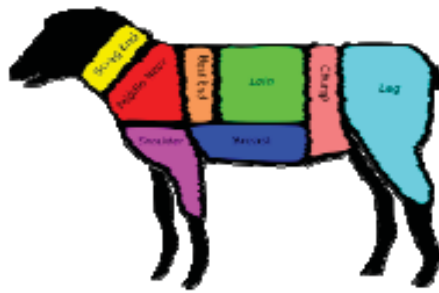
Daging sapi muda yang digunakan untuk pengolahan diperoleh dari daging sapi muda yang berumur sampai dengan 3 bulan dan masih minum susu dari induknya. Daging sapi jenis ini biasanya dagingnya mirip daging babi dan tidak banyak mengandung lemak. Dalam pengolahan, penggunaan *veal* hampir sama dengan daging sapi dewasa, hanya dagingnya lebih lunak. Negara penghasil *veal* yang berkualitas baik adalah hasil *lamb*.

3. *Lamb & Mutton*

Lamb adalah kambing yang berumur sampai 1 tahun, lebih dari itu disebut *mutton*. Negara penghasil *lamb* terbesar adalah Australia dan New Zealand.

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG

BOG 10	BOGA DASAR	POTONGAN BAHAN PANGAN	HO NO 3
Oleh: Gabby Adhasasi B. P.			



Gambar Lamb dan bagian-bagiannya

Dalam pengolahan, pemilihan *lamb & mutton* menjadi hal yang penting, karena kualitas daging akan mempengaruhi mutu makanan.

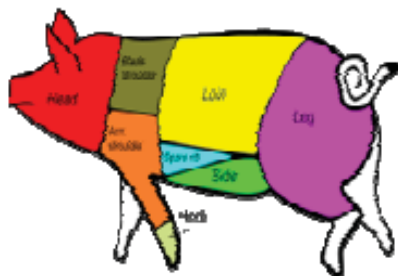


Daging Kambing

Adapun kriteria-kriteria daging yang baik adalah :

- Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus
- Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- Dagingnya melekat pada tulang

4. *Pork*



Daging dan bagian-bagiannya

Daging babi banyak mengandung lemak, warna dagingnya cenderung berwarna merah keputihan. Dalam pengolahan daging babi biasanya dimasak matang (*welldone*), hal ini disebabkan kemungkinan terdapat parasit yang disebut *trinehines* yang hanya mati apabila melalui pemanasan. Daging babi bisa didapatkan dari daging babi jantan (*boar*) dan daging babi betina (*sow*) atau anak babi (*piglet*). Selain diambil dagingnya, babi juga diawetkan sebagai *bacon dan*

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG				
BOG 10	BOGA DASAR	POTONGAN BAHAN PANGAN	HO NO 3	
Oleh: Gabby Adhasasi B. P.				

ham. Beberapa produk *pork* yang terkenal adalah *York Ham* (Inggris), *Parma* (Italia), *Bayeune* (Prancis), dan *Westphalia* (Amerika)

B. Teknik Memotong Daging

Secara khusus berikut ini akan dibahas mengenai daging sapi, karena dari semua daging yang paling umum dan yang paling disukai adalah daging sapi. Daging sapi diambil dari sapi pedaging yang sudah berumur satu tahun, sebuah karkas sapi dibelah dua, melalui tulang belakang, dari leher hingga bagian ekor. Belahan dapat dibagi menjadi dua bagian tepat pada rib yang ke-13. Masingmasing potong disebut *quarter* yaitu potongan bagian depan atau *fore quarter* dan potongan bagian belakang, atau *hind quarter*. Berdasarkan tingkat kelembutan dengan kualitas terbaik didapatkan pada *loin dan rump*, kualitas sedang pada *ribs, neck, dan blade/shoulder*, dan kualitas terakhir pada *leg, brisket dan shin*.

C. Potongan daging dan penggunaannya

1. *But* (bagian paha); bagian ini terdiri dari *top side, silver side, out side* dan daging yang terdapat pada bagian muka dari tulang dengan melepaskan *silverside* dan *top side*. Bagian daging ini sangat baik untuk membuat *braised beef*, daging bumbu rujak, dendeng, daging asap dan *corned beef*.
2. *Rump* (daging bagian lurus); rump ini dapat dibagi menjadi *rum short cut, rump steak*. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, *beef steak, paopiette* dan lain-lain.
3. *Loin* (daging bagian lurus); bagian ini disebut pula *beef fillet*, atau *tenderloin*. *Fillet* (lurus dalam) berada di dekat tulang pinggul dan merekat pada tulang belakang yang menghadap pada rongga perut. Bagian *fillet* berupa pada bagian yang sedikit bergerak sehingga *fillet* seolah-olah terdiri dari 3 bagian yaitu:
 - a). *Heat fillet; heat fillet* dapat dipotong untuk "*chateaubriand*". *Chateaubriand* adalah steak yang tidak pernah dihidangkan untuk 1 porsi, tetapi untuk dihidangkan untuk 2-4 porsi
 - b). *Middle/heart*; dari bagian tengah dapat dipotong menjadi 2 macam *steak* yaitu *tournedos* dan *fillet steak*. Bagian tengah ini merupakan bagian yang paling lembut (*tender*).
 - c). *Fillet tail*; bagian ekor atau bagian ujung dari *fillet* mempunyai penampang yang lebih kecil dari pada bagian tengah makin ke ujung makin kecil dan ujung *fillet* tampak runcing.
4. *Ribs*; terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari *ribs* adalah: *standing ribs roast, rolled ribs roast* dan *rib steak*.

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG				
BOG 10	BOGA DASAR	POTONGAN BAHAN PANGAN	HO NO 3	
Oleh: Gabby Adhasasi B. P.				

5. *Chuck & Blade*; diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari *ribs*. Contoh hidangan ini adalah *Brown beef stew*, *Hongarian goulash*, *Minced beef* dan *Hamburger*.
6. *Brisket & Shin*; bagian terbawah dari *breast*, yang terdiri dari *brisket front end*, *brisket navel end*, *shin & shark* dan *flak* (bagian di bawah *rump & loin*). Contoh menu *boiled beef flamande*, *bitoks*.
7. Lain-lain : selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut *beef offal* yang terdiri dari beberapa bagian dalam dan beberapa bagian lain seperti buntut, mulut dan tulang-tulang.

D. Beberapa cara memotong:

1). Chateaubriand

- a. Potong atau pisahkan bagian kepala *fillet* dari bagian tengah.
- b. *Trimming* kepala *fillet*. Urat-urat serta lemak yang berlebihan dipotong. Lemak dalam jumlah tertentu tetap diperlukan melekat pada *steak* karena dapat memberikan aroma serta kelembaban. Timbang 1 porsi: 200-250 gr.

2). Tournedo

- a. *Skinning*; *Fillet* yang mempunyai lapisan urat yang berwarna putih seperti lemak. Lapisan ini dipisahkan dari fillet sebelum fillet dipotong menjadi *tournedo*. Cara memisahkan kulit ini dengan jalan menusukkan *filleting knife* di antara daging dan kulit, pisau digerakkan ke arah kepala dan usahakan tidak ada daging yang melekat pada kulit fillet.
- b. Timbang sesuai dengan porsi 180-200gram.
- c. *Tournedo* yang dipotong diletakkan berdiri kemudian dipukuli pelan-pelan dengan "*cutle Bat*" sehingga fillet bertambah pendek dengan penampang bertambah lebar. Ikat, *tournedo* diikat dengan benang untuk menjaga agar bentuk *tournedos* tetap bulat selama dimasak.

3). Fillet Mignon

- a. Potong bagian ekor fillet melintang menjadi potongan yang sama berat, panjangnya sekitar 30-50 cm.
- b. *Flattern*, *Flattern Mignon* juga digepengkan seperti *tournedo* dengan menggunakan *cutle bat*.

4). "T" Bone Steak

"T" *Bone Steak* diambil dari sirloin yang masih mempunyai tulang dan fillet (sirloin yang masih utuh). Bila kita teliti salah satu ruas tulang belakang, maka tulang ini mempunyai 3 jari dan 1 bendulan berlubang dimana sumsum *turt* terbagi pada masing-masing belahan tulang belakang tampak seperti huruf "T". Jadi Bentuk "T" tampak melekat pada waktu *steak* dimasak dan disajikan. Tehnik memotongnya sebagai berikut

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG				
BOG 10	BOGA DASAR	POTONGAN BAHAN PANGAN	HO NO 3	
Oleh: Gabby Adhasasi B. P.				

- a. Letakkan *short loin* pada *chopping board*, bagian lemak menghadap ke atas, dan bagian tulang punggung menghadap ke arah badan.
- b. *Trimming* pecahan-pecahan tulang atau daging yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
- c. *Trimming* daging *flank*. Ukur lebar daging sekitar 16cm dari tulang belakang. Sisa daging pada bekas *flank* dipotong sejajar dengan arah tulang belakang.
- d. Periksa lapisan lemak yang melekat pada daging, lemak masih dapat melekat pada daging setebal 1-1½ cm, selebihnya lemak dipotong.
- e. Potong salah satu ujung dengan rata untuk memudahkan pemotongan berikutnya.
- f. Potong *short loin* yang bersih menjadi porsi yang ditentukan, dengan perkiraan berat yang pasti.
- g. Timbang kembali "*T*" *bone steak* untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan berat.
- h. Bila tebal steak lebih dari 2½ cm, steak perlu digepengkan hingga mencapai tebal 2-2½cm.

5). Entrecote

Entrecote berasal dari kata *entre* yang artinya diantara dan *cote* yang berarti tulang rusuk. Dengan demikian *entrecote* berarti sepotong daging diantara rusuk. Teknik pemotongannya sebagai berikut:

- a. Letakkan *sirloin* di atas *chopping board* dengan bagian lemak menghadap ke bawah.
- b. Potong urat tebal yang berwarna kuning yang melekat pada tulang punggung.
- c. Potong urat-urat tipis yang melekat pada daging, lapisan urat ini dipotong satu persatu hingga bersih.
- d. Ukur lebar *sirloin* kira-kira 16 cm dari bekas tulang belakang. Daging selebihnya dipotong sejajar dengan arah bekas tulang belakang.
- e. Potong salah satu ujung dengan rata, selanjutnya *serloin steak* dipotong melintang mulai dari bagian ujung yang telah dipotong rata.

6). Chop

Chop umumnya berasal dari *veal*, *lamb*, *mutton* dan *pork*. Nama ternak potong yang digunakan akan menjadi nama masakan *pachopda* menu misalnya *Veal Chop*. Dalam memotong *chop*, bagian tulang belakang dapat dipotong sehingga *chop* akan tampak seperti *sirloin steak* dalam bentuk kecil. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- a. Letakkan *loin* pada *chopping board* dengan bagian tulang mengarah pada badan.
- b. Bersihkan daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
- c. Potong bagian tepi yang berlebihan supaya tampak rapi.

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG				
BOG 10	BOGA DASAR	POTONGAN BAHAN PANGAN	HO NO 3	
Oleh: Gabby Adhasasi B. P.				

- | | | | | |
|----------------------------|------------|-----------------------|------------|--|
| BOG 10 | BOGA DASAR | POTONGAN BAHAN PANGAN | HO
NO 3 | |
| Oleh: Gabby Adhasasi B. P. | | | | |
- d. Potong (*trim*) bagian lemak yang berlebihan. Tebal lapisan lemak yang melekat pada chop adalah 1- 2cm.
 - e. Potong bagian sisi yang paling tebal, dengan potongan yang lurus dan rata. Dari bagian ini akan dimulai proses portioning.
 - f. Potong *chop* dengan berat antara 180-250.

7). Cutlet

Cutlet dipotong dari *rib* yang terdiri dari tulang rusuk dan daging. Pada potongan *cutlet*, tulang rusuk masih melekat. Bila tulang rusuk ini dihilangkan maka potongan ini tidak dapat disebut *cutlet* lagi. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- a. Letakkan *rib* pada *chopping board* dengan tulang mengarah ke badan.
- b. Potong (*trim*) bagian tepi yang berlebihan.
- c. Potong bagian daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan atau melekat pada tulang belakang.
- d. Potong bagian tepi yang berlebihan.
- e. Potong bagian tepi yang berkelebihan.
- f. Potong salah satu ujung untuk *portioning*.
- g. Pada *cutlet* dengan potongan di antara tulang rusuk, sehingga masing-masing *cutlet* mempunyai 1 tulang rusuk, 1 *cutlet* mempunyai berat 180-250 gr.
- h. Gepengkan *cutlet* hingga ketebalannya 1½-2 cm.

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG

BOG 10	BOGA DASAR	POTONGAN BAHAN PANGAN	HO NO 3	
Oleh: Gabby Adhasasi B. P.				

5. Potongan Unggas

Klasifikasi Unggas

1. Ayam

- a. *Poussen*, ayam yang berumur 4-6 minggu, digunakan untuk roasting dan grilling.
- b. *Pouted rein*, jenis broiler yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven, digunakan untuk *roasting, grilling, saute, casserole dish, supreme*, dan *pie*.
- c. *Pouparde*, ayam yang sudah besar, digunakan untuk *roasting, broiling*, dan *galantine*.
- d. *Chapon*. ayam pedaging dan mengandung banyak lemak, digunakan untuk roasting.

Kriteria ayam yang baik adalah:

- a. Mempunyai badan yang besar dan montok.
- b. Tulang dada masih mempunyai tulang rawan.
- c. Dagingnya segar.
- d. Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerah meraban.
- e. Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai taji.
- f. Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit.
- g. Memiliki mata yang segar dan cerah.

2. Angsa (Goose)

- a. *Gooseling* (angsa muda)
Umur : 3-5 bulan
Berat : 2-3 kg
Kegunaan : dipanggang (*roasting*), direbus
- b. *Goose* (angsa dewasa)
Umur : 6-9 bulan
Berat : 3-7 kg
Kegunaan : Pot roasting, boiling

3. Kalkun (Turkey)

Di Indonesia kalkun hanya sebagai binatang peliharaan, sedangkan dinegara barat dijual dalam bentuk dibekukan yang siap untuk di oven.

- a. *Young Turkey* (Kalkun Muda)
Umur : 3-4 bulan
Berat : 2-3 kg
Teknik olah : dipanggang (*roasting*), digoreng (*Frying*)
- b. *Yearling Turkey* (Kalkun dewasa)
Umur : 5-7 bulan
Berat : 4-7 kg
Teknik Olah : dipanggang (*roasting, grilling*)

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG

BOG 10	BOGA DASAR	POTONGAN BAHAN PANGAN	HO NO 3
Oleh: Gabby Adhasasi B. P.			

- c. *Large Turkey* (Kalkun)
 Umur : >10 bulan
 Berat : >8kg
 Teknik Olah : *Boiling* dan *stewing*

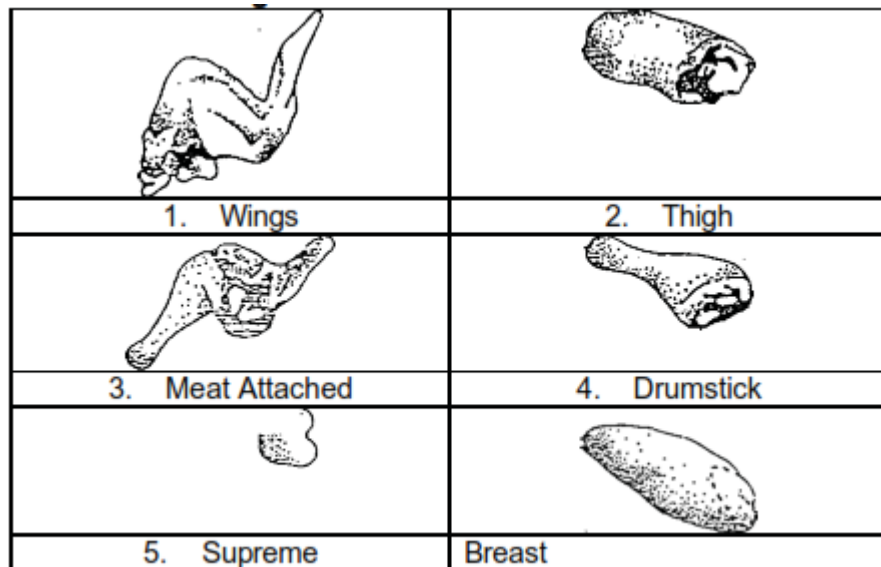
4. Itik

Budi daya itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging itik. Macam-macam itik diantaranya: bebek jawa, bebek alabio, bebek bali, bebek manila, bebek peking dan lain-lain.

5. Burung Merpati

Burung merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda. Digunakan untuk masakan masakan tionghoa, berupa masakan tim atau burung dara goreng.

Nama-nama Potongan *Carcas* antara lain :



Gambar 14.1. Potongan *Carcas*

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
KELAS : X
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

GABBY ADHASASI B. P.

NIM 11511241021

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG

SMK NEGERI 3 MAGELANG

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester	: X/1
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Tema	:Potongan Bahan Makanan
Pertemuan Ke-	: 3
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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 (KD) :

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan
- 4.3 Membuat potongan bahan makanan

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

1. Mendeskripsikan potongan bahan makan
2. Menjelaskan fungsi dari potongan bahan makanan
3. Menjelaskan macam-macam potongan bahan makanan
4. Menjelaskan alat yang digunakan untuk memotong bahan makanan
5. Menjelaskan penyimpanan potongan bahan makanan
6. Melakukan praktik pemotongan bahan makanan

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa dapat mendeskripsikan potongan bahan makanan
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi dari berbagai potongan bahan makanan
3. Siswa dapat menjelaskan macam-macam potongan bahan makanan
4. Siswa dapat menjelaskan alat yang digunakan untuk memotong bahan makanan
5. Siswa dapat menjelaskan caea penyimpanan potongan bahan makanan
6. Siswa dapat melakukan pemotongan bahan makanan sesuai dengan standart.

E. MATERI AJAR :

1. Potongan sayuran

Potongan sayuran adalah berbagai jenis potongan dari sayuran atau bahan makan yang digunakan untuk pengolahan masakan.

Potongan sayuran berfungsi sebagai bahan dasar yang dipotong variasi atau kegunaan sesuai dengan kebutuhan masakannya. Hampir semua jenis sayuran dapat di jadikan potongan sayuran yang sesuai standart. Selain sebagai bahan dasar, potongan sayuran juga dapat sebagai garnish pada sebuah hidangan. Bentuk dan ukuran potongan sayuran memiliki kegunaan yang berbeda-beda.

2. Macam-macam potongan sayuran

Macam-macam potongan dibawah ini bukan hanya sebagai garnish tetapi juga dapat dijadikan sebagai pelengkap hidangan utama kontinental. Macam-macam potongan sayuran antara lain :

1. Brunoise

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 x 1 x1 mm. potongan ini lebih kecil dari macedoine, biasanya digunakan pada bahan sayuran wortel, lobak, kentang, bawang Bombay.



Gambar 2. Brunoise

2. Chiffonade

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



Gambar 3. Chiffonade

3. Chopped

Potongan cincang halus maupun kasar. Potongan ini sering digunakan pada bawang Bombay maupun bawang putih karena untuk tumisan pada masakan.



Gambar 4. Chopped

4. Concasser

Seperti potongan chopped tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya.



Gambar 5. Concasser

5. Cube

Potongan yang berbentuk dalam bentuk dadu ukuran 12 mm x 12 mm x 25 mm. potongan ini biasanya menggunakan sayuran wortel, lobak, dan kentang.



Gambar 6. Cube

6. Emincer

Memotong sayuran hingga menjadi sngat tipis. Bahan yang digunakan adalah bawang Bombay.



Gambar 7. Emincer

7. Frite

Potongan sisi persegi panjang dengan ukuran 8-12 x 7 mm. potongan sayuran ini digunakan untuk hidangan French fries.



Gambar 8. Frite

8. Jardinière

Potongan sayuran yang berbentuk balok dengan ukuran 4 x 1 x 1 cm. bahan yang sering digunakan adalah wortel, lobak.



Gambar 9. Jardiniere

9. Julienne

Potongan yang berbentuk seperti batang korek api, balok, dengan ukuran 4 cm x 1 mm x 1 mm. potongan ini lebih halus dari allumate, biasanya digunakan pada wortel, kubis, lobak, wortel, dan bawang Bombay.



Gambar 10. Julienne

10. Large Dice

Potongan ini seperti dadu besar dengan ukuran 2 x 2 x 2 cm. bahan yang sering digunakan adalah wortel, lobak dan kentang.



Gambar 11. Large Dice

11. Macedoine

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm, biasanya digunakan pada wortel, lobak, dan kentang.



Gambar 12. Macedoine

12. Medium Dice

Potongan ini mempunyai ukuran 12 x 12 x 12 mm seperti ukuran dadu sedang. Bahan yang digunakan biasanya adalah wortel.

13. Medium Dice

Potongan ini mempunyai ukuran 12 x 12 x 12 mm seperti ukuran dadu sedang. Bahan yang digunakan biasanya adalah wortel.



Gambar 13. Medium Dice

14. Slice

Potongan tipis dengan cara memotongnya melintang atau miring dan harus rata.



Gambar 26. Slice

3. Potongan ikan

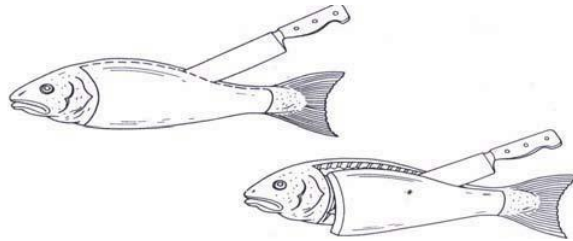
A. Cara memotong ikan

1) *Filleting and Skinning flatfish*

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

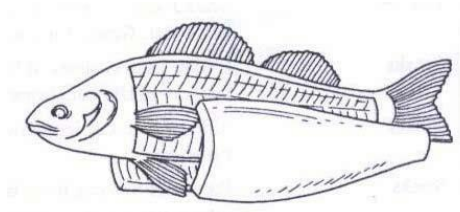
Proses *filleting*

- a. Letakkan ikan pada chopping board, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- b. Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).



Gambar 15.3: Proses Fillet

- c. Bila bagian kepala masih melekat pada badan buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.



Gambar 15. 4: Hasil Fillet

- d. Keluarkan fillet bagian kiri, dengan cara menekan fillet ke kiri dan menggerakkan
- e. pisau di atas tulang, dari bagian tulang belakang ke arah luar (fillet 1 telah dikeluarkan).
- f. Putar kedudukan ikan hingga bagian kepala mengarah pada badan kita, lalu keluarkan fillet 2 dengan mengulangi tahapan ke 4.
- g. Balik posisi ikan sehingga bagian tulang menghadap ke bawah ulangi tahapan ke
- h. 4 dan 5 untuk mengeluarkan fillet 3 dan 4.

Proses *Skinning*

- a. Letakkan sebuah fillet pada *chopping board*, bagian kulit menghadap ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- b. Pegang ujung ekor dengan tangan kiri potong daging ekor sesedikit mungkin tanpa memotong kulit.

c. Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau berjalan tepat diantara bagian kulit dan daging.

d. Ulangi proses ini untuk fillet yang lain

Keterangan:

- Tulang ikan dapat digunakan untuk membuat kaldu ikan
 - Kulit dibuang
- 2) *Filleting and skinning round fish*

"*Round fish* " meliputi ikan yang bertubuh bulat lonjong. Pada jenis ini termasuk keluarga belut, keluarga ini dikuliti dan di "*fillet*" dengan cara yang berbeda dari cara yang diikuti untuk mem "*fillet*" round fish lainnya.

Proses *filleting round fish*

Sebelum *round fish* di *fillet*, ikan biasanya sudah dibersihkan, bagian-bagian yang tidak berguna sudah dipotong, kepala ikan kadang-kadang sudah dipotong sebelumnya tetapi mungkin juga masih bersatu dengan badan

- a. Letakkan ikan pada *chopping board*, bagian punggung mengarah ke badan kita, dan kepala di sebelah kanan.
- b. Buat torehan sepanjang tulang belakang kira-kira sedalam 2 cm, dari kepala ke arah ekor. Torehan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas tulang punggung atau tulang sirip punggung.
- c. Bila bagian kepala masih ada, pisahkan bagian *fillet* dengan memotong sesedikit mungkin kepala/insang.
- d. Angkat bagian fillet dengan tangan kiri kemudian gerakkan pisau di atas tulang sirip untuk memisahkany *fillet*
- e. *Fillet* jangan diangkat terlalu tinggi yang memungkinkan fillet rusak, pisau diusahakan tidak menoreh atau merusak daging.
- f. Potong urat daging pada tulang belakang urat-urat ini tampak seperti tulang muda yang kuat. Setelah tulang ini dipotong lanjutkan proses *filleting* pada sisi berikutnya sehingga seluruh fillet dapat dibersihkan dari tulang belakang.
- g. Putar balik posisinya sehingga bagian tulang menghadap ke bawah, bagian belakang menghadap ke badan, dan bagian ekor di sebelah kanan.
- h. Ikuti proses di atas sehingga fillet dapat dipotong dan diambil.

Proses menguliti/skinning round fish

Setelah proses filleting dari round fish dipotong menjadi porsi-porsi tertentu. Adadua cara yang dapat ditempuh yaitu;

- a) *Filleting - Skinning – Portioning*
- b) *Filleting - (Portioning and Skinning).*

Tabel 15. 1 : Keuntungan dan Kerugian dari dua Proses Menguliti

	Cara Pertama	Cara Kedua
Keuntungan	<ol style="list-style-type: none">a. Proses portioning dapat dilakukan tebih cepatb. Berat dan besarnya masing-masing porsi dapat di terka lebih cepat	Waktu yang dipertukan lebih cepat karena proses portioning dan skinning dilakukan besama
Kerugian	Proses skinning memerlukan waktu yang agak lama terutama pada ikan yang besar dan panjang	Besar masing-masing agak sulit dlterka, sehingga cara ini hanya bisa dilakukan oleh orang yang cukup berpengalaman

Cara untuk menguliti *fillet* dari *round fish* adalah :

- Letakan *fillet* pada chopping board bagian kutit ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- Pegang ujung ekor dengan tangan kiri sesedikit mungkin.
- Potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- Gerakkan pisau seperti gerak menggergaji, di antara daging dan kulit. Pisau dalam posisi miring ke kiri.

Catatan:

- Bila pisau dalam posisi tegak : bagian kulit mudah terpotong.
- Bila pisau terlalu miring : banyak sisa-sisa daging tersisa pada kulit.

Hasil : fillet yang bersih

- Tulang ikan dapat di gunakan untuk kaldu ikan

- Kulit dibuang

3) Nama Potongan

- Fillet*; Potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.
- Delice*; Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.
- Paupiette; Dean difillet* tipis, diisi lalu digulung, disebut juga *rolled filled*.
- Goujon (Goujonette)* Panjang potongan kurang lebih 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. Gouyon biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.
- Troncon*; Potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (*round fish*). Potongan ikan berbentuk *troncon* ini bulat utuh bersama durinya.

F. METODE PEMBELAJARAN:

1. Model Pembelajaran : Langsung
2. Metode : Ceramah, praktek, tanya jawab dan penugasan.

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran dengan berdoa. 2. Guru mengecek kehadiran siswa. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. 4. Guru menyampaikan pokok-pokok dari materi pembelajaran. 	15 menit
B. Inti	<p>MENGAMATI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati penjelasan guru tentang 	90 menit

	<p>potongan bahan makanan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa memperhatikan berbagai jenis potongan bahan makanan yang dijelaskan <p>MENANYA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang pengertian, fungsi, macam, karakteristik, dan cara penyimpanan dari berbagai potongan bahan makanan. <p>MENCOBA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek dan menilai secara berkelompok tentang potongan bahan makanan. • Mendiskusikan hasil praktek dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang pemotongan bahan makanan. <p>MENGOMUNIKASIKAN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat laporan hasil praktek tentang potongan bahan makanan. 2. Mempresentasikan laporan hasil praktek tentang pemotongan bahan makanan. 	<p>30 menit</p> <p>115 menit</p> <p>30 menit</p>
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari 2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi. 3. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai. 4. Siswa menyepakati tugas yang harus dilakukan berkaitan dengan penanganan dasar pengolahan makanan. 5. Guru mengucapkan salam penutup. 	45 menit

H. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Power Point tentang Potongan Bahan Makanan, Video potongan bahan pangan

Sumber Belajar : Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, Hand Out Potongan Bahan Makanan.

I. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : tugas kelompok, test individu
2. Bentuk : tugas kelompok berupa soal tentang potongan bahan makanan
3. Penilaian

Tugas Kelompok :

1. Mencari contoh masakan dari nabati dan hewani yang sesuai dengan potongan

Keterangan :

- a. 1 kelas dibagi menjadi 8 kelompok
- b. Kelompok 1,2 membahas tentang hidangan yg sesuai dengan potongan sayur tertentu
- c. Kelompok 3,4 membahas tentang hidangan yang sesuai dengan potongan ikan tertentu
- d. Kelompok 5,6 membahas tentang hidangan yang sesuai dengan potongan ayam tertentu
- e. Kelompok 7,8 membahas tentang hidangan yang sesuai dengan potongan daging tertentu

Pedoman Penilaian :

1. Jika jawaban sempurna nilai 5
2. Jika jawaban mendekati sempurna nilai 4
3. Jika jawaban tidak sempurna nilai 3
4. Jika jawaban salah nilai 1
5. Jika tidak ada jawaban nilai 0

Magelang, September 2014

Telah diperiksa

Guru Pamong

Mahasiswa

Herin Setyowati S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

Gabby Adhasasi B. P.

NIM. 11511241021

Mengetahui

Kaprodi

Mengesahkan

Wakasek 1

Dra. Afifah Nur Widayati

NIP. 19671025 199412 2 003

Sutji Sadarini, S. Pd.

NIP. 1966122 199303 2 007

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar

A. Teknik Pengolahan Makanan

Metode pengolahan yang dapat digunakan pada hidangan ada bermacam-macam dan tentu saja tergantung pada jenis bahan yang digunakan ataupun dari resep hidangan itu sendiri. Pada dasarnya metode pengolahan pada umumnya dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu :

1. Teknik Pengolahan Metode Panas Basah

Teknik pengolahan metode panas basah yaitu penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair seperti: *stock*, *sauce* ataupun uap. Beberapa jenis teknik pengolahan panas basah antara lain sebagai berikut:

a. *Boiling*

Boiling adalah memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212 ° F atau 100 ° C. Cairan yang digunakan untuk proses *boiling* adalah kaldu, santan atau susu yang *direbus*.



Gambar 1. *Boiling*

Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih (100° C), maka terjadi *vaporisasi* (penguapan) cairan secara cepat. Bahan makanan yang diolah dengan teknik *boiling*:

1) Sayuran

Sayuran dimasukkan kedalam air mendidih yang terlebih dahulu diberi garam, saat proses *boiling* berlangsung biarkan panci tetap terbuka, sehingga warna sayuran tetap hijau/segar. Jika sayuran telah matang, segera masukkan ke dalam air dingin. Hal ini dilakukan untuk menghentikan proses pematangan lebih lanjut dan menjaga sayuran supaya tidak *over cooking*. Kriteria hasil sayuran dengan metode *boiling* adalah empuk/lembut, warna tetap hijau/segar dan tidak luntur.

2) Umbi-umbian

Proses *boiling* untuk umbu-umbian dimulai sejak air masih dingin. Air harus menutupi permukaan umbi. Selama proses *boiling* panci harus dalam keadaan tertutup.

**Handout Teknik Pengolahan Makanan
Boga Dasar**

3) Daging/ungas

Prinsip merebus daging sama dengan sayuran, yaitu daging dimasukkan saat air telah mendidih. *Memasak* dengan cara merebus (*boiling*) memiliki beberapa keuntungan dan *kelemahan*. Keuntungan yang diperoleh pada saat menggunakan metode *boiling* adalah:

b. Steaming



Gambar 2. *Steaming*

Steaming adalah prinsip pengolahan makanan dimana bahan makanan diolah dengan menggunakan tekanan uap panas dalam proses pematangannya.

Ada 2 macam teknik kukus (*steaming*), yaitu:

1. Atmospheric Pressure yaitu proses pengukusan dengan menggunakan uap air pada suhu didih (100° C)
2. High Pressure yaitu proses pengukusan dengan menggunakan uap air bertekanan tinggi (121° C)

• **Permasalahan yang Timbul Dalam Proses Pemasakan**

PERMASALAHAN	PENYEBAB
Sayuran yang dikukus berubah warna	-Proses pengukusan terlalu lama -Meletakkan sayuran pada kukusan selagi kukusan selagi kukusan masih dingin
Bahan makanan tidak matang	Jumlah bahan makanan yang dikukus terlalu banyak sehingga tidak sesuai dengan kapasitas kukusan
Kue yang seharusnya mengembang hasilnya bantat	Memasukkan cetakkan yang telah berisi adonan kue kedalam kukusan ketika kukusan belum benar-benar panas
Permukaan kue menjadi basah	Saat pengukusan, tutup kukusan tidak dibungkus serbet sehingga tetesan air membasahi permukaan kue

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar

c. *Simmering*

Simmer, memasak dalam cairan dibawah suhu didih dengan api kecil dan pelan. Temperatur panas sekitar 95-98° C. bahan makanan seluruhnya harus tertutup cairan. Buih atau kotoran yang terdapat diatas permukaan cairan harus di buang. Alat yang biasa digunakan untuk *simmer* adalah *stock pot*.

Simmering termasuk teknik *boiling* tetapi api yang digunakan untuk merebus kecil dan mantap karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama. *Simmering* diperlukan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, bakso, memasak sayur dan lauk pauk. Pada saat membuat kaldu, *simmer* diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa yang dihasilkan dari ekstrak daging yang direbus, akan mudah diambil (*skimming*) pada permukaan air mendidih yang tidak terlalu banyak bergolak. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah) apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu *simmering*. Ketika memasak sayur, *simmer* dilakukan untuk menunggu bahan yang dimasak matang dan agar bumbu masakan meresap ke dalam bahan makanan. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah.

Bahan makanan yang paling cocok digunakan dalam teknik *simmering* adalah bahan makanan yang mempunyai tekstur liat, misalnya daging.

d. *Poaching*



Gambar 3. *Poaching*

Poaching adalah proses pemasakan dimana bahan makanan permukaannya terendam dalam bahan cair dan diolah pada suhu dibawah pada suhu didih (93-95°C)

• PERMASALAHAN YANG TIMBUL DALAM PROSES PEMASAKAN

PERMASALAHAN	PENYEBAB
Hasil Poached Fish keras	Temperature saat pengolahan terlalu tinggi
Masakan hancur	-Waktu pengolahan terlalu lama -Temperatur saat pengolahan terlalu tinggi
Buah yang dimasak berubah warna	-Terlalu lam dibiarkan di udara terbuka setelah dikupas -Permukaan buah tidak sepenuhnya

**Handout Teknik Pengolahan Makanan
Boga Dasar**

	terendam cairan perebus
-Telur lengket pada dasar pan -Bentuknya terlalu lebar dan terlalu melebar	-Temperatur yang digunakan terlalu rendah -Telur tidak segar

e. Braising

Teknik braising adalah proses pemasakan dimana bahan makanan yang diolah dalam bentuk utuh/ potongan besar, separuh bahan makanan terendam dalam cairan, diolah dengan api kecil, disertai dengan teknik *basting* serta dilakukan dalam wadah tertutup.

Suhu yang digunakan dalam teknik braising yang dilakukan diatas kompor sama dengan yang digunakan pada teknik simmering (95-98° C). Untuk mempertahankan aroma dan rasa serta tingkat keempukan yang tepat dibutuhkan proses pemasakan yang perlahan karena itu teknik pengolahan yang paling tepat menyertai teknik *simmering*.

f. Blanching

Teknik blanching adalah proses dimana bahan makanan direbus dalam air mendidih (100° C) dalam waktu yang sangat singkat.

Pada sayuran, teknik blanching lebih bertujuan untuk mematikan enzim sehingga sayuran tidak rusak bila dibekukan dalam freezer.

Blanching harus diikuti dengan teknik refresh, makanan yang telah di *blanching* harus disiram dengan air dingin, untuk menghentikan proses pemasakan lebih lanjut.

Blanching dapat dilakukan /dimulai dengan air yang mendidih ataupun air yang dingin (suhu ruang 37° C).

Tujuan Blanching Dimulai dengan Air Dingin:

1. Mengeluarkan bau yang tidak sedap dari bahan makanan
2. Untuk mengurangi kadar garam yang terkandung dalam daging hasil awetan (cured meats), misalkan daging asap.
3. Menghilangkan darah dan kotoran lainnya serta memutihkan bahan makanan, misalnya: tulang ikan untuk membuat *white stock*

Tujuan Blanching dengan Air Panas:

1. Menutup pori-pori bahan makanan sehingga aroma dan rasa makanan dapat dipertahankan (misalkan pada daging dan unggas)
2. Untuk mengolah bahan makanan menjadi setengah matang untuk selanjutnya diolah dengan teknik lain hingga matang
3. Untuk mengupas kulit yang tipis dari buah-buahan, misalnya tomat.

**Handout Teknik Pengolahan Makanan
Boga Dasar**

• **PERMASALAHAN YANG TIMBUL DALAM PROSES PEMASAKAN**

PERMASALAHAN	PENYEBAB
Merebus sayuran berwarna hijau hasil warnanya kecoklatan	Warna kecoklatan disebabkan pada saat proses perebusan, tutup panci tidak dibuka
Hasil rebusan sayuran berwarna tidak cerah	-Pada saat perebusan tutup panci tidak dibuka -Setelah proses perebusan tidak dilakukan refresh
Hasil rebusan pasta: -Terlalu Lembek -Kusam -Menggumpal	-Proses perebusan terlalu lama -Tidak segera dihidangkan -Tidak menambahkan minyak goreng pada air perebus -Kurang melakukan pengadukan -Tidak melakukan teknik refresh
Kaldu tidak jernih atau keruh	-Api terlalu besar sehingga gelembung-gelembung air yang ditimbulkan besar -Tidak melakukan skimming

g. Stewing

Stewing adalah prinsip pengolahan makanan dimana bahan makanan seluruh permukaannya terendam dalam cairan yang digunakan sebagai media perebus, dilakukan dalam panci yang terbuka, dilakukan diatas kompor dengan api kecil

2. Teknik Pengolahan Metode Panas Kering

Metode panas kering, yaitu penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas. Macamnya antara lain :

a. Baking

Baking, memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, ini biasanya dilakukan dengan oven. Oven dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik dan gelombang elektromagnetik (*microwave oven*).

Makanan yang dipanggang dalam oven mendapat panas secara tidak langsung dari udara panas yang dialirkan didalam oven. *Baking* umum digunakan dalam pembuatan roti, *cakes, pastries, pie, tarts, dan quiches*.

b. Roasting

Roasting, memasak makanan diatas rak dan langsung diatas api.

c. Salamander

Salamander, jenis *broiler* dengan intensitas panas rendah, biasa digunakan untuk mencoklatkan atau melelehkan bagian atas dari suatu masakan sebelum dihidangkan.

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar

d. *Grilling*

Grilling dikerjakan diatas *grill* yang diletakkan diatas sumber panas , dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas. Temperatur pengolahan diatur dengan cara menggerakkan makanan ke tempat yang lebih panas atau lebih dingin dari alat itu. Bahan makanan yang cocok dengan teknik *grilling* adalah daging, ikan dan ayam.

e. *Gridling*

Gridling, dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan keras. Pada waktu pengolahan dapat menggunakan sejumlah kecil lemak atau tanpa lemak sama sekali, tujuannya agar tidak lengket. Temperatur dapat disesuaikan dan dapat lebih rendah dari *grill*.

f. *Barbeque*

Proses memasak dengan pancaran panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala. Dalam pembakarannya, daging atau bahan lain yang dibakar diberi bumbu diatasnya dengan cara dioleskan atau ditaburkan. Bumbu tersebut biasanya disebut bumbu *barbeque*.

g. *Pan Broiling*

Pan Broiling, proses memasak dengan pancaran panas tinggi, biasanya digunakan untuk daging lunak seperti ayam, ikan dan beberapa masakan sayuran.

Barbeque, proses memasak dengan pancaran panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala. Dalam pembakarannya daging atau bahan lain yang dibakar diberi bumbu diatasnya dengan cara dioleskan atau ditaburkan. Bumbu tersebut biasanya disebut bumbu *barbeque*.

Metode Panas Kering Dengan Lemak (*Dry Heatmethod Usingfat*)

a. *Sauting (to saute)*

Pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak. Prinsip yang harus diperhatikan:

- 1) Bahan makanan dipotong tipis dan rapi.
- 2) Gunakan mentega atau minyak dan biarkan sampai memanass.
- 3) Masukkan bahan makanan jika minyak sudah benar-benar panas.
- 4) Tumiss bumbu hingga beraroma harum
- 5) Makanan matang dengan merata, untuk itu harus dibolak-balik secara cepat.

Bahan yang cocok untuk diolah dengan teknik menumis adalah bawang bombay cincang, daging, sayuran dan bumbu.

b. *Deep Frying*

Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100°C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak.

Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan *deep frying*:

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar

- 1) Hanya sedikit lemak yang terhisap oleh makanan.
- 2) Makanan hanya kehilangan sedikit cairan, kecuali jika terlalu masak.
- 3) Memiliki warna kuning emas yang menarik.
- 4) Tidak ada aroma tambahan lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan.

c. Shallow frying

Shallow frying adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal (*shallow pan*) atau ceper. Jumlah lemak yang digunakan untuk menggoreng hanya sedikit yaitu dapat merendam sekitar 1/3 bagian makanan yang digoreng. Metode memasak yang menggunakan wajan datar tidak hanya *shallow frying* tetapi masih ada tiga metode lainnya yang serupa yaitu: *sauté, griddle, dan stir fry*.

d. Pressure Frying

Menggoreng dengan tekanan atau *deep rying* dengan tutup khusus yang dapat menahan uap yang ada pada makanan.

e. Microwave Cooking

Dapat digunakan untuk pemanasan kering atau pemanasan basah.

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar

A. Teknik Pengolahan Makanan

Metode pengolahan yang dapat digunakan pada hidangan ada bermacam-macam dan tentu saja tergantung pada jenis bahan yang digunakan ataupun dari resep hidangan itu sendiri. Pada dasarnya metode pengolahan pada umumnya dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu :

1. Teknik Pengolahan Metode Panas Basah

Teknik pengolahan metode panas basah yaitu penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair seperti: *stock*, *sauce* ataupun uap. Beberapa jenis teknik pengolahan panas basah antara lain sebagai berikut:

a. *Boiling*

Boiling adalah memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212 ° F atau 100 ° C. Cairan yang digunakan untuk proses *boiling* adalah kaldu, santan atau susu yang *direbus*.



Gambar 1. *Boiling*

Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih (100° C), maka terjadi *vaporisasi* (penguapan) cairan secara cepat. Bahan makanan yang diolah dengan teknik *boiling*:

1) Sayuran

Sayuran dimasukkan kedalam air mendidih yang terlebih dahulu diberi garam, saat proses *boiling* berlangsung biarkan panci tetap terbuka, sehingga warna sayuran tetap hijau/segar. Jika sayuran telah matang, segera masukkan ke dalam air dingin. Hal ini dilakukan untuk menghentikan proses pematangan lebih lanjut dan menjaga sayuran supaya tidak *over cooking*. Kriteria hasil sayuran dengan metode *boiling* adalah empuk/lembut, warna tetap hijau/segar dan tidak luntur.

2) Umbi-umbian

Proses *boiling* untuk umbu-umbian dimulai sejak air masih dingin. Air harus menutupi permukaan umbi. Selama proses *boiling* panci harus dalam keadaan tertutup.

**Handout Teknik Pengolahan Makanan
Boga Dasar**

3) Daging/ungas

Prinsip merebus daging sama dengan sayuran, yaitu daging dimasukkan saat air telah mendidih. *Memasak* dengan cara merebus (*boiling*) memiliki beberapa keuntungan dan *kelemahan*. Keuntungan yang diperoleh pada saat menggunakan metode *boiling* adalah:

b. Steaming



Gambar 2. *Steaming*

Steaming adalah prinsip pengolahan makanan dimana bahan makanan diolah dengan menggunakan tekanan uap panas dalam proses pematangannya.

Ada 2 macam teknik kukus (*steaming*), yaitu:

1. Atmospheric Pressure yaitu proses pengukusan dengan menggunakan uap air pada suhu didih (100° C)
2. High Pressure yaitu proses pengukusan dengan menggunakan uap air bertekanan tinggi (121° C)

• **Permasalahan yang Timbul Dalam Proses Pemasakan**

PERMASALAHAN	PENYEBAB
Sayuran yang dikukus berubah warna	-Proses pengukusan terlalu lama -Meletakkan sayuran pada kukusan selagi kukusan selagi kukusan masih dingin
Bahan makanan tidak matang	Jumlah bahan makanan yang dikukus terlalu banyak sehingga tidak sesuai dengan kapasitas kukusan
Kue yang seharusnya mengembang hasilnya bantat	Memasukkan cetakkan yang telah berisi adonan kue kedalam kukusan ketika kukusan belum benar-benar panas
Permukaan kue menjadi basah	Saat pengukusan, tutup kukusan tidak dibungkus serbet sehingga tetesan air membasahi permukaan kue

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar

c. *Simmering*

Simmer, memasak dalam cairan dibawah suhu didih dengan api kecil dan pelan. Temperatur panas sekitar 95-98° C. bahan makanan seluruhnya harus tertutup cairan. Buih atau kotoran yang terdapat diatas permukaan cairan harus di buang. Alat yang biasa digunakan untuk *simmer* adalah *stock pot*.

Simmering termasuk teknik *boiling* tetapi api yang digunakan untuk merebus kecil dan mantap karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama. *Simmering* diperlukan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, bakso, memasak sayur dan lauk pauk. Pada saat membuat kaldu, *simmer* diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa yang dihasilkan dari ekstrak daging yang direbus, akan mudah diambil (*skimming*) pada permukaan air mendidih yang tidak terlalu banyak bergolak. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah) apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu *simmering*. Ketika memasak sayur, *simmer* dilakukan untuk menunggu bahan yang dimasak matang dan agar bumbu masakan meresap ke dalam bahan makanan. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah.

Bahan makanan yang paling cocok digunakan dalam teknik *simmering* adalah bahan makanan yang mempunyai tekstur liat, misalnya daging.

d. *Poaching*



Gambar 3. *Poaching*

Poaching adalah proses pemasakan dimana bahan makanan permukaannya terendam dalam bahan cair dan diolah pada suhu dibawah pada suhu didih (93-95°C)

• PERMASALAHAN YANG TIMBUL DALAM PROSES PEMASAKAN

PERMASALAHAN	PENYEBAB
Hasil Poached Fish keras	Temperature saat pengolahan terlalu tinggi
Masakan hancur	-Waktu pengolahan terlalu lama -Temperatur saat pengolahan terlalu tinggi
Buah yang dimasak berubah warna	-Terlalu lam dibiarkan di udara terbuka setelah dikupas -Permukaan buah tidak sepenuhnya

**Handout Teknik Pengolahan Makanan
Boga Dasar**

	terendam cairan perebus
-Telur lengket pada dasar pan -Bentuknya terlalu lebar dan terlalu melebar	-Temperatur yang digunakan terlalu rendah -Telur tidak segar

e. Braising

Teknik braising adalah proses pemasakan dimana bahan makanan yang diolah dalam bentuk utuh/ potongan besar, separuh bahan makanan terendam dalam cairan, diolah dengan api kecil, disertai dengan teknik *basting* serta dilakukan dalam wadah tertutup.

Suhu yang digunakan dalam teknik braising yang dilakukan diatas kompor sama dengan yang digunakan pada teknik simmering (95-98° C). Untuk mempertahankan aroma dan rasa serta tingkat keempukan yang tepat dibutuhkan proses pemasakan yang perlahan karena itu teknik pengolahan yang paling tepat menyertai teknik *simmering*.

f. Blanching

Teknik blanching adalah proses dimana bahan makanan direbus dalam air mendidih (100° C) dalam waktu yang sangat singkat.

Pada sayuran, teknik blanching lebih bertujuan untuk mematikan enzim sehingga sayuran tidak rusak bila dibekukan dalam freezer.

Blanching harus diikuti dengan teknik refresh, makanan yang telah di *blanching* harus disiram dengan air dingin, untuk menghentikan proses pemasakan lebih lanjut.

Blanching dapat dilakukan /dimulai dengan air yang mendidih ataupun air yang dingin (suhu ruang 37° C).

Tujuan Blanching Dimulai dengan Air Dingin:

1. Mengeluarkan bau yang tidak sedap dari bahan makanan
2. Untuk mengurangi kadar garam yang terkandung dalam daging hasil awetan (cured meats), misalkan daging asap.
3. Menghilangkan darah dan kotoran lainnya serta memutihkan bahan makanan, misalnya: tulang ikan untuk membuat *white stock*

Tujuan Blanching dengan Air Panas:

1. Menutup pori-pori bahan makanan sehingga aroma dan rasa makanan dapat dipertahankan (misalkan pada daging dan unggas)
2. Untuk mengolah bahan makanan menjadi setengah matang untuk selanjutnya diolah dengan teknik lain hingga matang
3. Untuk mengupas kulit yang tipis dari buah-buahan, misalnya tomat.

**Handout Teknik Pengolahan Makanan
Boga Dasar**

• **PERMASALAHAN YANG TIMBUL DALAM PROSES PEMASAKAN**

PERMASALAHAN	PENYEBAB
Merebus sayuran berwarna hijau hasil warnanya kecoklatan	Warna kecoklatan disebabkan pada saat proses perebusan, tutup panci tidak dibuka
Hasil rebusan sayuran berwarna tidak cerah	-Pada saat perebusan tutup panci tidak dibuka -Setelah proses perebusan tidak dilakukan refresh
Hasil rebusan pasta: -Terlalu Lembek -Kusam -Menggumpal	-Proses perebusan terlalu lama -Tidak segera dihidangkan -Tidak menambahkan minyak goreng pada air perebus -Kurang melakukan pengadukan -Tidak melakukan teknik refresh
Kaldu tidak jernih atau keruh	-Api terlalu besar sehingga gelembung-gelembung air yang ditimbulkan besar -Tidak melakukan skimming

g. Stewing

Stewing adalah prinsip pengolahan makanan dimana bahan makanan seluruh permukaannya terendam dalam cairan yang digunakan sebagai media perebus, dilakukan dalam panci yang terbuka, dilakukan diatas kompor dengan api kecil

2. Teknik Pengolahan Metode Panas Kering

Metode panas kering, yaitu penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas. Macamnya antara lain :

a. Baking

Baking, memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, ini biasanya dilakukan dengan oven. Oven dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik dan gelombang elektromagnetik (*microwave oven*).

Makanan yang dipanggang dalam oven mendapat panas secara tidak langsung dari udara panas yang dialirkan didalam oven. *Baking* umum digunakan dalam pembuatan roti, *cakes, pastries, pie, tarts, dan quiches*.

b. Roasting

Roasting, memasak makanan diatas rak dan langsung diatas api.

c. Salamander

Salamander, jenis *broiler* dengan intensitas panas rendah, biasa digunakan untuk mencoklatkan atau melelehkan bagian atas dari suatu masakan sebelum dihidangkan.

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar

d. *Grilling*

Grilling dikerjakan diatas *grill* yang diletakkan diatas sumber panas , dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas. Temperatur pengolahan diatur dengan cara menggerakkan makanan ke tempat yang lebih panas atau lebih dingin dari alat itu. Bahan makanan yang cocok dengan teknik *grilling* adalah daging, ikan dan ayam.

e. *Gridling*

Gridling, dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan keras. Pada waktu pengolahan dapat menggunakan sejumlah kecil lemak atau tanpa lemak sama sekali, tujuannya agar tidak lengket. Temperatur dapat disesuaikan dan dapat lebih rendah dari *grill*.

f. *Barbeque*

Proses memasak dengan pancaran panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala. Dalam pembakarannya, daging atau bahan lain yang dibakar diberi bumbu diatasnya dengan cara dioleskan atau ditaburkan. Bumbu tersebut biasanya disebut bumbu *barbeque*.

g. *Pan Broiling*

Pan Broiling, proses memasak dengan pancaran panas tinggi, biasanya digunakan untuk daging lunak seperti ayam, ikan dan beberapa masakan sayuran.

Barbeque, proses memasak dengan pancaran panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala. Dalam pembakarannya daging atau bahan lain yang dibakar diberi bumbu diatasnya dengan cara dioleskan atau ditaburkan. Bumbu tersebut biasanya disebut bumbu *barbeque*.

Metode Panas Kering Dengan Lemak (*Dry Heatmethod Usingfat*)

a. *Sauting (to saute)*

Pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak. Prinsip yang harus diperhatikan:

- 1) Bahan makanan dipotong tipis dan rapi.
- 2) Gunakan mentega atau minyak dan biarkan sampai memanass.
- 3) Masukkan bahan makanan jika minyak sudah benar-benar panas.
- 4) Tumiss bumbu hingga beraroma harum
- 5) Makanan matang dengan merata, untuk itu harus dibolak-balik secara cepat.

Bahan yang cocok untuk diolah dengan teknik menumis adalah bawang bombay cincang, daging, sayuran dan bumbu.

b. *Deep Frying*

Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100°C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak.

Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan *deep frying*:

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar

- 1) Hanya sedikit lemak yang terhisap oleh makanan.
- 2) Makanan hanya kehilangan sedikit cairan, kecuali jika terlalu masak.
- 3) Memiliki warna kuning emas yang menarik.
- 4) Tidak ada aroma tambahan lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan.

c. Shallow frying

Shallow frying adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal (*shallow pan*) atau ceper. Jumlah lemak yang digunakan untuk menggoreng hanya sedikit yaitu dapat merendam sekitar 1/3 bagian makanan yang digoreng. Metode memasak yang menggunakan wajan datar tidak hanya *shallow frying* tetapi masih ada tiga metode lainnya yang serupa yaitu: *sauté, griddle, dan stir fry*.

d. Pressure Frying

Menggoreng dengan tekanan atau *deep rying* dengan tutup khusus yang dapat menahan uap yang ada pada makanan.

e. Microwave Cooking

Dapat digunakan untuk pemanasan kering atau pemanasan basah.

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN

(RPP)

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
KELAS : X
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

GABBY ADHASASI B. P.
NIM 11511241021

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester	: X/1
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Tema	: Teknik Pengolahan Makanan
Pertemuan Ke-	: 4
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
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 (KD) :

- 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah dan menyajikan makanan indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

- 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.4 : Menjelaskan teknik pengolahan makanan
- 4.4 : Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

- 1. Mendeskripsikan pengertian teknik pengolah makanan,
- 2. Menjelaskan berbagai teknik pengolahan makanan,
- 3. Menyebutkan berbagai teknik pengolahan makanan,
- 4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan sesuai SOP.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

- 1. Siswa mampu mendeskripsikan pengertian teknik pengolah makanan,
- 2. Siswa mampu menjelaskan berbagai teknik pengolahan makanan,
- 3. Siswa mampu menyebutkan berbagai teknik pengolahan makanan,
- 4. Siswa mampu melakukan berbagai teknik pengolahan makanan sesuai SOP.

E. MATERI AJAR

Teknik Pengolahan Makanan

Teknik pengolahan makanan adalah macam-macam metode yang digunakan dalam pengolahan makanan. Metode pengolahan yang dapat digunakan pada hidangan ada bermacam-macam dan tentu saja tergantung pada jenis bahan yang digunakan ataupun dari resep hidangan itu sendiri.

Pada dasarnya metode pengolahan pada umumnya dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu :

1. Teknik Pengolahan Metode Panas Basah

Teknik pengolahan metode panas basah yaitu penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair seperti: *stock*, *sauce* ataupun uap.

Beberapa jenis teknik pengolahan panas basah antara lain sebagai berikut:

a. *Boiling*

Boiling adalah memasak makanan dalam air mendidih dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212 ° F atau 100 ° C. Cairan yang digunakan untuk proses *boiling* adalah kaldu, santan atau susu yang *direbus*. Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih (100 ° C), maka terjadi *vaporisasi* (penguapan) cairan secara cepat. Bahan makanan yang diolah dengan teknik *boiling*:

1) Sayuran

Sayuran dimasukkan kedalam air mendidih yang terlebih dahulu diberi garam, saat proses *boiling* berlangsung biarkan panci tetap terbuka, sehingga warna sayuran tetap hijau/segar. Jika sayuran telah matang, segera masukkan ke dalam air dingin. Hal ini dilakukan untuk menghentikan proses pematangan lebih lanjut dan menjaga sayuran supaya tidak *over cooking*. Kriteria hasil sayuran dengan metode *boiling* adalah empuk/lembut, warna tetap hijau/segar dan tidak luntur.

2) Umbi-umbian

Proses *boiling* untuk umbu-umbian dimulai sejak air masih dingin. Air harus menutupi permukaan umbi. Selama proses *boiling* panci harus dalam keadaan tertutup.

3) Daging/ungas

Prinsip merebus daging sama dengan sayuran, yaitu daging dimasukkan saat air telah mendidih. *Memasak* dengan cara merebus (*boiling*) memiliki beberapa keuntungan dan *kelemahan*. Keuntungan yang diperoleh pada saat menggunakan metode *boiling* adalah:

Keuntungan:

- a) Bahan makanan menjadi lebih mudah dicerna Metode ini sesuai untuk memasak dalam skala besar.
- b) Memperoleh flavor khas dari zat yang terkandung dalam bahan makanan.
- c) Metode cukup aman dan sederhana, dapat membunuh bakteri pathogen.
- d) Nilai gizi dan warna sayuran hijau dapat dipertahankan secara maksimum ketika waktu memasak diminimalis dan api diperbesar.
- e) Panas yang tinggi selama proses perebusan dapat membuat sayuran cepat matang meskipun waktu memasak cuma sebentar.

Kelemahan:

- a) Kehilangan vitamin yang mudah larut dalam air.
- b) Air perebus terkontaminasi oleh lapisan panci yang dapat larut, oleh sebab itu bahan dan alat perebus harus sesuai sehingga tidak menimbulkan reaksi yang berbahaya.

- c) Alatalat masak yang terbuat dari pirex, staines dan aluminium cukup aman digunakan, sedangkan alat masak yang terbuat dari besi atau tembaga kurang bagus digunakan karena besi mudah berkarat.
- d) Makanan terlihat kurang menarik apabila proses perebusan lama karena terjadi perubahan warna sayuran hijau menjadi kusam dan kekuning-kekuningan.

b. Steaming

Steam adalah memasak secara langsung dengan uap air panas. Penguapan dilakukan dengan suhu 212 ° F sama dengan air mendidih.

c. Simmering

Simmer, memasak dalam cairan mendidih dengan api kecil dan pelan. Temperatur panas sekitar 185 – 205 ° F atau 85 – 96 ° C. bahan makanan seluruhnya harus tertutup cairan. Buih atau kotoran yang terdapat diatas permukaan cairan harus di buang. Alat yang biasa digunakan untuk *simmer* adalah *stock pot*.

Simmering termasuk teknik *boiling* tetapi api yang digunakan untuk merebus kecil dan mantap karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama. *Simmering* diperlukan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, bakso, memasak sayur dan lauk pauk. Pada saat membuat kaldu, *simmer* diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa yang dihasilkan dari ekstrak daging yang direbus, akan mudah diambil (*skeam*) pada permukaan air mendidih yang tidak terlalu banyak bergolak. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah) apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu *simmering*. Ketika memasak sayur, *simmer* dilakukan untuk menunggu bahan yang dimasak matang dan agar bumbu masakan meresap ke dalam bahan makanan. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah.

d. Poaching

Poaching adalah memasak makanan dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih. Temperatur yang digunakan antara 160–180 ° F atau 71 - 82 ° C. Bahan makanan yang dapat diproses dengan metode *poaching* adalah daging, unggas, ikan, buah dan telur. Contoh *poaching* hidangan telur (*poach egg*)

e. Braising

Braise atau biasa disebut mengungkep atau menyemur, yaitu memasak makanan dengan sedikit cairan yang ditutup.

Kriteria hasil *braising* daging: daging berwarna coklat, utuh/tidak hancur, daging empuk.

f. Blanching

Blanch memasak makanan dengan cepat. *Blanching* biasanya dilakukan dengan air dingin atau air panas, tetapi bisa juga dengan menggunakan minyak panas. Makanan yang telah di *blanching* harus disiram dengan air dingin, untuk menghentikan proses pemasakan lebih lanjut. Bahan makanan yang dapat *diblanching* adalah daging/tulang, sayuran, buah tomat dll. Contoh proses *blanching* pada sayuran.

Kriteria hasil sayuran dengan metode *blanching* adalah sayuran berwarna hijau/segar dan tekstur agak keras.

g. Stewing

Stewing adalah mengolah bahan makanan dengan menumis bumbu terlebih dahulu (bumbu juga bisa tidak ditumis), direbus dengan cairan diatas api sedang dan sering diaduk-aduk. Cairan yang biasa di pakai adalah susu, santan dan *stock*.

2. Teknik Pengolahan Metode Panas Kering

Metode panas kering, yaitu penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas. Macamnya antara lain :

a. Baking

Baking, memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, ini biasanya dilakukan dengan oven. Oven dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik dan gelombang elektromagnetik (*microwave oven*).

Makanan yang dipanggang dalam oven mendapat panas secara tidak langsung dari udara panas yang dialirkan didalam oven. *Baking* umum digunakan dalam pembuatan roti, *cakes, pastries, pie, tarts, dan quiches*.

b. Roasting

Roasting, memasak makanan diatas rak dan langsung diatas api.

c. Salamander

Salamander, jenis *broiler* dengan intensitas panas rendah, biasa digunakan untuk mencoklatkan atau melelehkan bagian atas dari suatu masakan sebelum dihidangkan.

d. Grilling

Grilling dikerjakan diatas *grill* yang diletakkan diatas sumber panas , dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas. Temperatur pengolahan diatur dengan cara menggerakkan makanan ke tempat yang lebih panas atau lebih dingin dari alat itu. Bahan makanan yang cocok dengan teknik *grilling* adalah daging, ikan dan ayam.

e. Gridling

Gridling, dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan keras. Pada waktu pengolahan dapat menggunakan sejumlah kecil lemak atau tanpa lemak sama sekali, tujuannya agar tidak lengket. Temperatur dapat disesuaikan dan dapat lebih rendah dari *grill*.

f. Pan Broiling

Pan Broiling, proses memasak dengan pancaran panas tinggi, biasanya digunakan untuk daging lunak seperti ayam, ikan dan beberapa masakan sayuran.

g. Barbeque

Barbeque, proses memasak dengan pancaran panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala. Dalam pembakarannya daging atau bahan lain yang dibakar diberi bumbu diatasnya dengan cara dioleskan atau ditaburkan. Bumbu tersebut biasanya disebut bumbu *barbeque*.

Metode panas kering dengan lemak (*dry heat method using fat*)

a. Sauting (*to saute*)

Pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak. Prinsip yang harus diperhatikan:

- 1) Bahan makanan dipotong tipis dan rapi.
- 2) Gunakan mentega atau minyak dan biarkan sampai memanass.
- 3) Masukkan bahan makanan jika minyak sudah benar-benar panas.
- 4) Tumis bumbu hingga beraroma harum

- 5) Makanan matang dengan merata, untuk itu harus dibolak-balik secara cepat. Bahan yang cocok untuk diolah dengan teknik menumis adalah bawang bombay cincang, daging, sayuran dan bumbu.

b. Deep Frying

Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100°C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak.

Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan *deep frying*:

- 1) Hanya sedikit lemak yang terhisap oleh makanan.
- 2) Makanan hanya kehilangan sedikit cairan, kecuali jika terlalu masak.
- 3) Memiliki warna kuning emas yang menarik.
- 4) Tidak ada aroma tambahan lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan.

c. Shallow frying

Shallow frying adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal (*shallow pan*) atau ceper. Jumlah lemak yang digunakan untuk menggoreng hanya sedikit yaitu dapat merendam sekitar 1/3 bagian makanan yang digoreng. Metode memasak yang menggunakan wajan datar tidak hanya *shallow frying* tetapi masih ada tiga metode lainnya yang serupa yaitu: *sauté, griddle, dan stir fry*

d. Pressure Frying

Menggoreng dengan tekanan atau *deep rying* dengan tutup khusus yang dapat menahan uap yang ada pada makanan.

e. Microwave Cooking

Dapat digunakan untuk pemanasan kering atau pemanasan basah.

F. METODE PEMBELAJARAN

Model Pembelajaran : *Talking stick, Mind mapping*

Metode : *Cooperative learning* (berfikir kreatif)

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi
----------	-----------	---------

		Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran dengan berdoa. 2. Guru mengecek kehadiran siswa. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. 4. Guru menyampaikan pokok-pokok dari materi pembelajaran. 	15 menit
B. Inti	<p>MENGAMATI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati penjelasan guru tentang teknik pengolahan makanan • Siswa memperhatikan berbagai teknik pengolahan makanan dan karakteristik hasil dari berbagai teknik pengolahan makanan. <p>MENANYA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang berbagai teknik pengolahan makanan dan karakteristik hasil dari berbagai teknik pengolahan makanan. <p>MENGEKSPLORASI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa berdiskusi dan menganalisa tentang berbagai teknik pengolahan makanan dan karakteristik hasil dari berbagai teknik pengolahan makanan <p>MENGOMUNIKASIKAN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diminta membuat <i>mind maping</i> mengenai berbagai teknik pengolahan makanan. <p>MENGEVALUASI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mengevaluasi hasil belajar siswa dengan kuis yang dilakukan dengan metode <i>talking stick</i>. 	<p>40 menit</p> <p>30 menit</p> <p>90 menit</p> <p>70 menit</p> <p>35 menit</p>
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil 	30 menit

	<p>pembelajaran yang telah dipelajari</p> <p>2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi.</p> <p>3. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai.</p> <p>4. Guru mengucapkan salam penutup.</p>	
--	--	--

H. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Power Point tentang Peralatan Pengolah Makanan, video poach egg

Sumber Belajar : -Buku restoran jilid 1 karangan Prihastuti Ekawatiningsih
 -Buku pengolahan makanan dengan teknik basah (wet heat), penyusun Dra. Endah Saraswati, MM
 -Hand Out teknik pengolahan makanan

I. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : tugas kelompok, test individu
2. Bentuk : tugas individu, tugas kelompok tentang teknik pengolahan makanan.
3. Penilaian :

a. Sikap Spiritual dan Sosial

Tujuan Pembelajaran berdasarkan ASPEK SIKAP

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya.

Lembar Pengamatan Sikap

Kelas : X Jasa Boga
 Hari, tanggal : Selasa, 16 September 2014
 Materi Pokok/Tema : Teknik pengolahan makanan

No	Nama Peserta Didik	Spiritual	Sikap Sosial							Keterangan	
		Menghayati ajaran agama yang dianut	Jujur	Disiplin	Tanggung	Toleransi	Gotong Royong	Santun	Percaya Diri		

Keterangan Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

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

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

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Konversi nilai sikap sesuai dengan Permendikbud No. 81 A Tahun 2013 :

Predikat	Nilai Kompetensi		
	Pengetahuan	Keterampilan	Sikap
A	4	4	SB

A -	3.66	3.66	
B +	3.33	3.33	B
B	3	3	
B -	2.66	2.66	
C +	2.33	2.33	C
C	2	2	
C -	1.66	1.66	
D +	1.33	1.33	K
D	1	1	

SB : Sangat Baik

B : Baik

C : Cukup

K : Kurang

b. Pengetahuan

Tugas individu :

- **Pre test**

- 1) Apa yang anda ketahui tentang teknik pengolahan makanan ?
- 2) Sebutkan dan jelaskan contoh teknik pengolahan makanan yang pernah anda lakukan !

- **Post test**

- 1) Kisi-kisi

No	Materi	Indikator	Nomor soal	Jumlah soal
1.	Pengertian	Menjelaskan pengertian teknik pengolahan makanan	1	1
2.	Pengertian	Menjelaskan pengertian teknik pengolahan metode panas basah	2	1
3.	Pengertian	Menjelaskan pengertian teknik pengolahan metode panas kering	3	1

4.	Jenis	Menjelaskan teknik olah steaming	4	1
5.	Jenis	Menjelaskan teknik olah <i>shallow frying</i>	5	1
Jumlah				5

2) Instrumen : terlampir

Tugas Kelompok :

2. Membuat pohon berfikir mengenai teknik pengolahan makanan.

Keterangan :

- a. 1 kelas dibagi menjadi 6 kelompok
- b. Kelompok 1,2,3 membahas tentang metode panas basah
- c. Kelompok 4,5,6 membahas tentang metode panas kering

Pedoman Penilaian :

1. Jika jawaban sempurna nilai 5
2. Jika jawaban mendekati sempurna nilai 4
3. Jika jawaban tidak sempurna nilai 3
4. Jika jawaban salah nilai 1
5. Jika tidak ada jawaban nilai 0

Magelang, September 2014

Telah diperiksa

Guru Pamong

Mahasiswa

Herin Setyowati S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

Gabby Adhasasi B. P.

NIM. 11511241021

Mengetahui

Kaprodi

Mengesahkan

Wakasek 1

Dra. Afifah Nur Widayati

NIP. 19671025 199412 2 003

Sutji Sadarini, S. Pd.

NIP. 1966122 199303 2 007

8									
9									
Dst									

- Petunjuk penskoran:

Skor 4 = selalu, apabila selalu melakukan sesuai pernyataan

Skor 3 = sering, apabila sering melakukan sesuai pernyataan dan Skor kadang-kadang tidak melakukan

Skor 2 = kadang-kadang, apabila kadang-kadang melakukan dan sering tidak melakukan

Skor 1 = tidak pernah, apabila tidak pernah melakukan

- Peserta didik memperoleh nilai :

Baik Sekali (A) : apabila memperoleh skor 13 - 16

Baik (B) : apabila memperoleh skor 9 - 12

Cukup (C) : apabila memperoleh skor 5 - 8

Kurang (D) : apabila memperoleh skor 1 - 4

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Jumlah Skor}}{\text{Jumlah butir aspek yang dinilai}}$$

LAMPIRAN 2

Post test

Soal :

1. Apa pengertian dari teknik pengolahan makanan ?
2. Apa yang dimaksud dengan teknik pengolahan metode panas basah ?
3. Pengertian teknik pengolahan metode panas kering adalah ?
4. Sebutkan contoh teknik pengolahan panas basah !
5. Jelaskan ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan *deep frying* !

Jawaban :

1. Teknik pengolahan makanan adalah macam-macam metode yang digunakan dalam pengolahan makanan.
2. Teknik pengolahan metode panas basah yaitu penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair seperti: *stock*, *sauce* ataupun uap.
3. Metode panas kering, yaitu penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas.
4. Contoh teknik pengolahan panas basah :
 - a. Boiling
 - b. Simmering
 - c. Steaming
 - d. Stewing
5. Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan *deep frying* :
 - a. Hanya sedikit lemak yang terhisap oleh makanan.
 - b. Makanan hanya kehilangan sedikit cairan, kecuali jika terlalu masak.
 - c. Memiliki warna kuning emas yang menarik.
 - d. Tidak ada aroma tambahan lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan

Pedoman Penilaian:

No	Soal	Rubrik
1.	Apa pengertian dari teknik pengolahan makanan ?	3 = jika siswa dapat menjelaskan pengertian teknik pengolahan makanan 2 = jika jawaban siswa mendekati materi yang telah diberikan 1 = jika jawaban siswa salah 0 = jika tidak ada jawaban sama sekali
2.	Apa yang dimaksud dengan teknik pengolahan metode panas basah ?	3 = jika siswa dapat menjelaskan pengertian teknik pengolahan metode panas basah 2 = jika jawaban siswa mendekati materi yang telah diberikan 1 = jika jawaban siswa salah 0 = jika tidak ada jawaban sama sekali
3.	Apa yang dimaksud dengan teknik pengolahan metode panas kering ?	3 = jika siswa dapat menjelaskan pengertian teknik pengolahan metode panas kering 2 = jika jawaban siswa mendekati materi yang telah diberikan 1 = jika jawaban siswa salah 0 = jika tidak ada jawaban sama sekali
4.	Sebutkan contoh teknik pengolahan panas basah !	4= jika siswa menyebutkan 4 contoh teknik pengolahan panas basah 3= jika siswa menyebutkan 3 contoh teknik pengolahan panas basah 2= jika siswa menyebutkan 2 contoh teknik

		<p>pengolahan panas basah</p> <p>1= jika siswa menyebutkan 1 contoh teknik pengolahan panas basah</p> <p>0= jika tidak ada jawaban sama sekali</p>
5.	Jelaskan ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan <i>deep frying</i> !	<p>4= jika siswa menyebutkan 4 ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan <i>deep frying</i></p> <p>3= jika siswa menyebutkan 3 ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan <i>deep frying</i></p> <p>2= jika siswa menyebutkan 2 ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan <i>deep frying</i></p> <p>1= jika siswa menyebutkan 1 ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan <i>deep frying</i></p> <p>0= jika tidak ada jawaban sama sekali</p>

A. Kriteria Penskoran:

1. Setiap butir soal memiliki nilai yang berbeda-beda
2. Total skor apabila semua jawaban benar adalah 20 kemudian dikali 5 hingga menghasilkan skor 100

B. Kriterian Penilaian:

1. Perolehan Skor 1-25 ; nilai = 1
2. Perolehan Skor 26-50 ; nilai = 2
3. Perolehan Skor 51-75 ; nilai = 3
4. Perolehan Skor 76-100 ; nilai = 4

Keterangan: Kriteria penilaian:

A. Pedoman penskoran:

- Skor terentang antara 1-4
Skor 1 , kategori Kurang

Skor 2, kategori Cukup

Skor 3, kategori Baik

Skor 4, Kategori Sangat baik

B. Pedoman penilaian akhir:

Nilai Akhir 1 (NA 1) : Jumlah skor proses x 50%

Nilai Akhir 2 (NA 2) : Jumlah skor produk x 50%

$$\text{Nilai Akhir} = \text{NA 1} + \text{NA 2}$$

C. Konversi nilai:

Nilai 0 - 1, huruf D

Nilai 1,1 - 2, huruf C

Nilai 2,1 - 3, huruf B

Nilai 3,1 - 4, huruf A

FORMAT PENGEMBALIAN HASIL UJIAN

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas : X Boga 2

Semester/Tahun Pelajaran : I / 2014/2015

Materi :

Hari/Tanggal :

No.	NIS	NAMA SISWA	TANDA TANGAN
1	8014	ADELIA SAFITRI	1.
2	8015	ADINDA TRI UTAMI	2.
3	8016	AIDA TRISNANI	3.
4	8017	AINUN ANDRIYANI	4.
5	8018	AL CELINE CARITAS LASMINARTO	5.
6	8019	AN NINDA AZIZAH	6.
7	8020	APRIYANA PUSPITASARI	7.
8	8021	BANGKIT ANDIKA CAHYA	8.
9	8022	DESTRIA HENING LASTURI	9.
10	8023	DIMAS LESMANA SAPTA AJI	10.
11	8024	DITA TRIANA PUTRI DENI C	11.
12	8025	EGA ALDANISA APRILIANI	12.
13	8026	ELISA MAHARANI	13.
14	8027	HANA SEGIANTI	14.
15	8028	IVORI LAILA SAYEKTI	15.
16	8029	MAYA WIGATI PUTRI	16.
17	8030	MEIDELLA ARUM PANGESTI	17.
18	8031	MIA RANITA	18.
19	8032	MIFTAKHUSNIA	19.
20	8033	NANIK ANDRIYANI	20.
21	8034	NINDAUL LATIFAH	21.
22	8035	NUVA NURUL CHALIFA	22.
23	8036	NOVIA ARI EVIANI	23.
24	8037	NOVIA DWI RAHMASARI	24.
25	8038	NURUL AZIZAH	25.
26	8039	NURUN NI'MAH	26.
27	8040	PUTRI FATIMAH PUSPITASARI	27.
28	8041	RESTI WAHYUNINGSIH	28.
29	8042	REZKY PANGESTU	29.
30	8043	RISKA KUMALA S.	30.
31	8044	RIZKY ADELIA	31.
32	8046	RIZKY SETYANINGRUM	32.
33	8046	SEKAR AYU FARADILA	33.
34	8047	TRI RAHAYU	34.
35	8048	VININDINA MEITA WIDYASRI	35.
36	8049	WAHYU OKTA VERINAWATI	36.

Magelang, Agustus 2014

Mengetahui,

Wakasek 1

Sutji Sadarini, S.Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

Mengesahkan,

Kaprodi

Dra Afifah Nur Widayati

NIP. 196710251994122003

Guru Mata Pelajaran

Siti Nurjanah, S. Pd

NIP. 19781212 200701 1 030

PENGESAHAN RPP
Tahun Pelajaran 2014/2015

Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/ Semester : X / I
Nama Guru : Herin Setyowati, S. Pd
Pangkat/ Golongan : III c
NIP : 19720324 200504 2 011

Telah diperiksa dan dapat dilaksanakan
untuk pedoman kegiatan belajar mengajar

Menyetujui
Pengawas Sekolah Menengah Kejuruan

Magelang, Agustus 2014
Mengesahkan
Kepala SMK N 3 Magelang

Dra. Asturi, M. Pd
NIP. 19590901 198403 2 005

Drs. Nisandi, M.T
NIP. 19600814 198803 1 009

Catatan Pengawas

Catatan Kepala Sekolah

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/ Semester : X/1 dan 2

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p> <p>4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam-macam pesawat memasak 	Mengoperasikan pesawat memasak		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p>	<p>Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa , tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut ,tehnik membuat santan kental dan cair)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar,, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan , cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar penanganan dasar Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan Bahan Ajar penanganan dasar pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		<p>guna menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 			
3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan					
4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Potongan bahan makanan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat potongan bahan makanan</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani Buku tentang potongan bahan makanan
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	
kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 				
3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan						
4.3. Membuat potongan bahan makanan						
1.1 . Menyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Teknik pengolahan makanan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan apakah ada perbedaan teknik pengolahan diantara berbagai negara <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek melakukan berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar Bahan untuk melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan Alat praktik untuk melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan Buku tentang berbagai tehnik pengolahan makanan 	
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah						
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja						
3.4. Menjelaskan tehnik pengolahan makanan						

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.4. Melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Garnish makanan dan minuman	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara garnish makanan dan minuman <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek membuat garnish makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman secara berkelompok • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar tentang garnish • Bahan untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman • Alat praktik untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman • Buku pembuatan <i>garnish</i> makanan dan minuman
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya					
4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Alas hidangan dari lipatan daun	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>	3 minggu	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar/foto • Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun • Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun • Buku untuk pembuatan alas hidang dari lipatan daun
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun					
4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun					
1.1 . Mensyukuri karunia	Wadah hidangan	Mengamati :	Observasi	6 minggu	Sumber:

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar atau membaca buku tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan bumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan turunannya • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar bumbu dasar dan turunannya • Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya • Bahan bumbu dasar Indonesia • Alat praktik pembuatan bumbu dasar Indonesia
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia					
4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia					

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

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

DAFTAR NILAI PRODUKTIF

MATA PELAJARAN :

PROGRAM STUDI KEAHLIAN :

KOMPETENSI KEAHLIAN :

KELAS/SEMESTER :

TAHUN PELAJARAN :

NAMA :

NIP :

NIP.

NIP.

NIP.

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

KISI – KISI SOAL

MATA PELAJARAN :

PROGRAM STUDI KEAHLIAN :

KOMPETENSI KEAHLIAN :

KELAS / SEMESTER :

TAHUN PELAJARAN :

NAMA : _____

NIP : _____

NIP.

NIP.

NIP.

--

51/Wakasek 1/ 15

02/02/2009

--

KET

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 Mata Pelajaran : _____
 Kelas : _____
 Semester/ Tahun Pelajaran : _____
 Standar Kompetensi : _____
 Kompetensi Dasar : _____
 Jenis Tes : _____
 Hari/Tanggal : _____

Prosentase jumlah butir soal yang dijawab betul per siswa

NO	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			TINDAK
		NILAI	% Jwb Betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan
1	AGUSTIN KURNIAWATI	95	95%			
2	AISA PUTRI PERTIWI	80	80%			
3	ALFIANI SILVA ROHIMA	85	85%			
4	ALIFIA NABITA RAHMA	90	90%			
5	ANGGI DWI PRASETYOWATI	75	75%			
6	ANINDA MAHARDIKA P.	90	90%			
7	APRILIA PRASYO NINGSIH	80	80%			
8	BELA MEGA OKSANFIA	95	95%			
9	BIMO KUKUH PRAKOSO	50	50%			
10	DEVI HIBATUL MAGHFIROH	95	95%			
11	DEWI AMBARWATI	100	100%			
12	DHITA DAMAYANTI	95	95%			
13	ELIANA MIR'ATIN	75	75%			
14	FITRI WULANDARI	80	80%			
15	HERMAN ADI PRASETYO	70	70%			
16	IKA KUSUMANINGRUM	95	95%			
17	KARTIKA SARI	90	90%			
18	LAILA RISQIYATI	80	80%			
19	LINA YULIANI	80	80%			
20	MUTIARA ARYANI	90	90%			
21	NORA AYZURA	80	80%			
22	NOVY LAILI PURNAMI	80	80%			
23	PANGESTU FACHRI HASTOMO	80	80%			
24	PUJI LESTARI	90	90%			
25	PUTRO WAHYU PRATOMO	90	90%			
26	RAGIL NUGROHO	55	55%			
27	RANI FATMAWATI	90	90%			
28	RENNY OKTAFIANA W.	95	95%			
29	RETNO DEMY RAHAYU	90	90%			
30	RETNO SETYOWATI	90	90%			
31	RULI INDRIYANI	80	80%			
32	SITI NURYATININGSIH	95	95%			
33	VINI AGUSTIN	95	95%			
34	VITA FURI NINGSIH	80	80%			
35	YUNIDA ABERINE EL ANNISA	80	80%			
	Jumlah					
	Rata-rata					

Magelang, _____

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

FORMAT PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

- 1 Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 2 Mata Pelajaran : _____
 3 Kelas : _____
 4 Semester/Tahun Pelajaran : _____/_____
 5 Kompetensi/Sub Kompetensi : _____
 6 Jenis Tes : Formatif/Sub Sumatif/Sumatif
 7 Hari /Tanggal : _____/_____

I. PERBAIKAN

No Urut	NAMA SISWA	JENIS KESULITAN	PELAKSANAAN BANTUAN	HA	
1	AGUSTIN KURNIAWATI				
2	AISA PUTRI PERTIWI				
3	ALFIANI SILVA ROHIMA				
4	ALIFIA NABITA RAHMA				
5	ANGGI DWI				
6	ANINDA MAHARDIKA P.				
7	APRILIA PRASYO				
8	BELA MEGA OKSANFIA				
9	BIMO KUKUH PRAKOSO				
10	DEVI HIBATUL				
11	DEWI AMBARWATI				
12	DHITA DAMAYANTI				
13	ELIANA MIR'ATIN				
14	FITRI WULANDARI				
15	HERMAN ADI PRASETYO				
16	IKA KUSUMANINGRUM				
17	KARTIKA SARI				
18	LAILA RISQIYATI				
19	LINA YULIANI				
20	MUTIARA ARYANI				
21	NORA AYZURA				
22	NOVY LAILI PURNAMI				
23	PANGESTU FACHRI				
24	PUJI LESTARI				
25	PUTRO WAHYU				
26	RAGIL NUGROHO				
27	RANI FATMAWATI				
28	RENNY OKTAFIANA W.				
29	RETNO DEMY RAHAYU				
30	RETNO SETYOWATI				
31	RULI INDRIYANI				
32	SITI NURYATININGSIH				
33	VINI AGUSTIN				
34	VITA FURI NINGSIH				
35	YUNIDA ABERINE EL				
36					
37					
38					
39					
40					

Keterangan:

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

F/751/Wakasek 1 /10

02/02/2009

II. PENGAYAAN

No	NAMA SISWA	NILAI	MATERI PENGAYAAN
1	AGUSTIN KURNIAWATI	95	
2	ALFIANI SILVA R.	85	
3	ALIFIA NABITA RAHMA	90	
4	ANIDA MAHARDIKA P.	90	
5	BELA MEGA O.	95	
6	DEVI HIBATUL M.	95	
7	DEWI AMBARWATI	100	
8	DHITA DAMAYANTI	95	
9	IKA KUSUMANINGRUM	95	
10	KARTIKA SARI	90	
11	MUTIARA ARYANI	90	
12	PUJIE LESTARI	90	
13	PUTRO WAHYU P.	90	
14	RANI FATMA W.	90	
15	RENNY OKTAFIANA W	95	
16	RETNO DEMY R.	90	
17	RETNO SETYOWATI	90	
18	SITI NURYATININGSIH	95	
19	VINI AGUSTIN	95	
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

Keterangan :

Mengetahui
Kepala SekolahMengesahkan
Wakasek :

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

DAFTAR HADIR
PROGRAM PERBAIKAN/PENGAYAAN

- 1 Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 2 Mata Pelajaran :
 3 Kelas :
 4 Semester/Tahun Pelajaran :
 5 Kompetensi/Sub Kompetensi :
 6 Hari /Tanggal :

NO URUT	NAMA SISWA	TANDA TANGAN	
		PERBAIKAN	PENGAYAAN
1	AGUSTIN KURNIAWATI	1	1
2	AISA PUTRI PERTIWI	2	2
3	ALFIANI SILVA ROHIMA	3	3
4	ALIFIA NABITA RAHMA	4	4
5	ANGGI DWI	5	5
6	ANINDA MAHARDIKA P.	6	6
7	APRILIA PRASYO	7	7
8	BELA MEGA OKSANFIA	8	8
9	BIMO KUKUH PRAKOSO	9	9
10	DEVI HIBATUL	10	10
11	DEWI AMBARWATI	11	11
12	DHITA DAMAYANTI	12	12
13	ELIANA MIR'ATIN	13	13
14	FITRI WULANDARI	14	14
15	HERMAN ADI PRASETYO	15	15
16	IKA KUSUMANINGRUM	16	16
17	KARTIKA SARI	17	17
18	LAILA RISQIYATI	18	18
19	LINA YULIANI	19	19
20	MUTIARA ARYANI	20	20
21	NORA AYZURA	21	21
22	NOVY LAILI PURNAMI	22	22
23	PANGESTU FACHRI	23	23
24	PUJI LESTARI	24	24
25	PUTRO WAHYU	25	25
26	RAGIL NUGROHO	26	26
27	RANI FATMAWATI	27	27
28	RENNY OKTAFIANA W.	28	28
29	RETNO DEMY RAHAYU	29	29
30	RETNO SETYOWATI	30	30
31	RULI INDRIYANI	31	31
32	SITI NURYATININGSIH	32	32
33	VINI AGUSTIN	33	33
34	VITA FURI NINGSIH	34	34
35	YUNIDA ABERINE EL	35	35
36		36	36
37		37	37
38		38	38
39		39	39
40		40	40

Magelang, _____

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

FORMAT PENGEMBALIAN HASIL UJIAN

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG

Mata Pelajaran : PMKH

Kelas : XII Boga 2

Semester/Tahun Pelajaran : 5 / 2014/2015

Materi :

Hari/Tanggal :

No.	NIS	NAMA SISWA	TANDA TANGAN
1	7343	AGUSTIN KURNIAWATI	1.
2	7344	AISA PUTRI PERTIWI	2.
3	7345	ALFIANI SILVA ROHIMA	3.
4	7346	ALIFIA NABITA RAHMA	4.
5	7347	ANGGI DWI PRASETYOWATI	5.
6	7348	ANINDA MAHARDIKA P.	6.
7	7349	APRILIA PRASYO NINGSIH	7.
8	7350	BELA MEGA OKSANFIA	8.
9	7351	BIMO KUKUH PRAKOSO	9.
10	7352	DEVI HIBATUL MAGHFIROH	10.
11	7353	DEWI AMBARWATI	11.
12	7354	DHITA DAMAYANTI	12.
13	7355	ELIANA MIR'ATIN	13.
14	7356	FITRI WULANDARI	14.
15	7357	HERMAN ADI PRASETYO	15.
16	7358	IKA KUSUMANINGRUM	16.
17	7359	KARTIKA SARI	17.
18	7360	LAILA RISQIYATI	18.
19	7361	LINA YULIANI	19.
20	7362	MUTIARA ARYANI	20.
21	7363	NORA AYZURA	21.
22	7364	NOVY LAILI PURNAMI	22.
23	7365	PANGESTU FACHRI HASTOMO	23.
24	7366	PUJI LESTARI	24.
25	7367	PUTRO WAHYU PRATOMO	25.
26	7368	RAGIL NUGROHO	26.
27	7369	RANI FATMAWATI	27.
28	7370	RENNY OKTAFIANA W.	28.
29	7371	RETNO DEMY RAHAYU	29.
30	7372	RETNO SETYOWATI	30.
31	7373	RULI INDRIYANI	31.
32	7374	SITI NURYATININGSIH	32.
33	7376	VINI AGUSTIN	33.
34	7377	VITA FURI NINGSIH	34.
35	7378	YUNIDA ABERINE EL ANNISA	35.

Magelang, September 2014

Mengetahui,

Mengesahkan,

Wakasek 1

Kaprodi

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S.Pd

Dra Afifah Nur Widayati

Herin Setyowati, S. Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

NIP. 196710251994122003

NIP. 19720324 200604 2 011

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

A. Pengertian Kesempatan Khusus

Masyarakat Jawa memiliki tradisi dan adat yang bernilai tinggi. Tradisi dalam budaya Jawa hingga kini masih tetap dijalankan secara turun temurun oleh masyarakat dari dahulu kala. Kehidupan sehari-hari masyarakat Jawa erat kaitannya dengan upacara dan kegiatan bersifat ritual baik yang berkaitan dengan lingkaran kehidupan manusia maupun acara khusus lainnya. Berbagai macam upacara nasional masih diselenggarakan oleh masyarakat Jawa dan setiap upacara tradisional memiliki tata cara dan kelengkapan yang berbeda-beda. Tumpeng merupakan salah satu kelengkapan upacara yang selalu ada pada setiap upacara atau ritual Jawa. Sebagai kelengkapan upacara, tumpeng yang digunakan mempunyai banyak makna simbolik yang berkaitan dengan upacara yang diselenggarakan.

Jadi kesempatan khusus yaitu kegiatan atau acarayang disiapkan secara khusus dan didampingi dengan bermacam-macam hidangan khusus.

B. Macam-macam Kesempatan Khusus

1. Acara Pernikahan

Upacara pernikahan merupakan peristiwa yang sangat sakral dalam kehidupan manusia, sehingga di dalam proses pelaksanaannya terdiri dari serangkaian tahapan-tahapan upacara khususnya yang berlaku di lingkungan keraton. Upacara pernikahan terdiri dari beberapa tahapan upacara dan menggunakan berbagai jenis makanan sebagai sesaji. Secara garis besar, tahapan tersebut adalah sbb;

a. Rasulan

Rasulan adalah selamat sebagai ungkapan penghormatan kepada Rasulullah pada awal penyelenggaraan mantu bertepatan dengan pelaksanaan pemasangan tarub. Tarub adalah hiasan dari janur kuning yang dipasang di tepi teratak. Makanan yang disajikan untuk selamat rasulan adalah nasi gurih, ingkung ayam yang dilengkapi dengan kedelai hitam goreng dan rambak goreng, lalapan, dan pisang raja.

-Nasi gurih sebagai lambang pengiriman doa dan penghormatan kepada nabi Muhammad SAW, keluarga, dan sahabat.

-Inkung melambangkan keutuhan hati dan jiwa penyelenggara upacara.

-Pisang Raja melambangkan 'sabda pandita ratu' atau apa yang telah diucapkan raja tidak boleh ditarik kembali. Hal ini mengandung arti apabila telah memutuskan untuk menikah maka calon pengantin tidak boleh mundur lagi.

b. Asahan

Asahan adalah selamat untuk menghormati leluhur sepasang calon pengantin yang telah meninggal. Makanan yang disajikan dalam upacara selamat asahan antara lain adalah; nasi putih, lauk pauk berupa geryeh goreng rempeyek, keripik tempe, bihun

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

goring, perkedel, sambal goreng tolo, sayur tumis buncis, daging kebo, kerupuk, dan keta- kolak-apem.

Selamatan yang ditujukan kepada saudara ‘kakang kawah dan adhi ari-ari’ dilengkapi dengan sesaji tumpeng sega jangan, tumpeng robyong, jajan pasar.

Sedangkan makanan yang ditujukan untuk sesaji selamatan kepada nenek moyang cikal bakal desa setempat adalah nasi golong, lauk pauk, pecel ayam, dan jangan menir. Jangan menir di dalamnya terdapat unsur kata ‘nir’ yang artinya ‘tidak’. Harapannya adalah agar tidak ada halangan apapun dalam penyelenggaraan upacara perkawinan.

c. Upacara Siraman

Siraman adalah mandi kembang yang dilakukan pengantin baik mempelai pria maupun mempelai wanita sebelum upacara panggih. Yang dimaksud dengan siraman adalah memandikan calon penganti yang mengandung arti membersihkan diri agar menjadi suci dan murni. Saat akan melakukan acara siraman ada petuah-petuah dan nasihat serta do’a-do’a dan harapan yang disimpulkan dalam:

- Tumpeng Robyong
- Tumpeng Gundul
- Nasi Asrep-asrepan
- Jajan pasar, Pisang Raja 1 sisir, Pisang Pulut 1 sisir, 7 macam jenang
- Empluk kecil (wadah dari tanah liat) yang diisi bumbu dapur dan sedikit beras
- 1 butir telur ayam mentah
- Juplak diisi minyak kelapa
- 1 butir kelapa hijau tanpa sabut
- Gula jawa 1 tangkep
- 1 ekor ayam jantan

Untuk menjaga kesehatan pengantin supaya tidak kedinginan maka ditetapkan 7 orang yang memandikan, tujuh samadengan pitu (Jawa) yang berarti pitulung atau pertolongan. Upacara siraman ini diakhiri oleh juru rias dengan memecahkan kendi dari tanah liat

d. Midodareni

Midodareni adalah berasal dari kata dasar widodari yang berarti bidadari yaitu putri dari surga yang sangat cantik dan wangi. Midodareni biasanya dilaksanakan jam 18.00-14.00 ini disebut juga malam midodareni.

Sesajinya yaitu kembang mayang. Kembang mayang adalah sepasang rangkaian hiasan dari beberapa buah dan bunga.

2. Upacara Kehamilan

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Upacara kehamilan diadakan dengan harapan keselamatan bagi ibu dan bayi yang dikandung.

- Kehamilan bulan 1 (upacara ngebor-bori)
Pada upacara ini diperlukan jenang abor-abor atau jenang sum-sum. Dimaksudkan untuk member kekuatan kepada ibu yang sedang mengandung. Tujuannya adalah untuk memohon kepada tuhan agar kehamilannya selamat sampai melahirkan dan semuanya sehat
- Kehamilan bulan 2 dan 3
 - a) Tumpeng Robyong
 - b) Jenang abang dan putih
 - c) Pipis
 - d) Jajanan pasar
- Kehamilan bulan 4
 - a) Tumpeng Megono
 - b) Nasi unar dengan lauk kebo siji
 - c) Apem, kupat papat
- Kehamilan bulan 5
 - a) Tumpeng Robyong
 - b) Dahar Punar
 - c) Dahar Wajar
 - d) Dahar Kebuli
 - e) Lauk daging kebo siji (kerbau utuh)
 - f) Rujak Cerobo
 - g) Ketan manca warna
 - h) Uler-uleran
- Kehamilan bulan 6
Hidangannya sama seperti perayaan kehamilan 7 bulan namun pada upacara kehamilan bulan 6 tidak digunakan tumpeng dan nasi, hanya diperlukan apem kocor, yaitu apem yang dibuat tanpa gula sehingga harus disajikan dengan juruh yang diberi santan
- Kehamilan bulan 7
 - a) Tumpeng Meganan
 - b) Tumpeng Robyong
 - c) Nasi Rasulan
 - d) Tumpeng Asrep-Asrep
 - e) Dahar Punar
 - f) 7 pasang nasi
 - g) Dahar Majemukan atau Berkatan

HAND OUT
PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

h) Nasi Kering (cengkaruk)

- Kehamilan bulan 8

Pada upacara ini disediakan makanan yang disebut “bulus angrem” yaitu klepon yang ditutupi dengan serabi yang dikelilingi taburan kelapa parut. Mengandung arti harapan agar ibu mendapatkan keselamatan hingga melahirkan.

- Kehamilan bulan 9

- a) Nasi golong
- b) Nasi rogoh
- c) Jenang procot

3. Upacara Kelahiran

- a) Brokohan

Brokohan diselenggarakan untuk menyambut kelahiran bayi (sesaat setelah bayi lahir). Tumpeng yang digunakan:

- Sekul ambeng
- Sekul gudangan

- b) Puputan

Nasi yang digunakan dalam upacara ini adalah nasi gudangan dengan lauk pauk serta parutan bumbu, yang melambangkan kesegaran jasmani dan rohani

- c) Sepasaran

Pada upacara ini disajikan tumpeng janganan, yang mengandung harapan agar bayi dan keluarga senantiasa sehat dan selamat.

- d) Selapanan

Tumpeng dan nasi yang disajikan:

- Sekul golong
- Sekul gurih
- Sekul asrep-asrep
- Tumpeng inthuk-inthuk

- e) Tedhak Siten

Tedhak Siten berarti turun ke tanah yaitu saat pertama kalinya anak menginjakkan kakinya di tanah. Upacara ini dilaksanakan ketika usia anak 7 x 35 hari. Runtutan kegiatan dalam upacara ini:

- Menginjak 7 jadah warna-warni
- Menaiki tangga yang terbuat dari tebu wulung
- Turun dan menginjak jadah kembali
- Anak dibimbing masuk ke kurungan ayam yang telah diisi macam-macam mainan yang melambangkan beberapa profesi yang akan ditempuh ketika dewasa

HAND OUT
PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

4. Upacara Mendirikan Rumah

Tumpeng dan nasi yang disajikan:

- Tumpeng alus
- Tumpeng among-among
- Tumpeng robyong

5. Upacara Kematian

Tahapan-tahapan dalam upacara kematian:

- Upacara sur tanah

Makanan yang disajikan: nasi ambeng yang jumlahnya ganjil, tumpeng pungkur, apem, dan degan

- Upacara 3 hari
- Upacara 7 hari, 40 hari, dan 100 hari

- Upacara peringatan 1 tahun dan 2 tahun

- Upacara 1000 hari

- Upacara Khol

6. Upacara Menurut Bulan

a) Suran

Suran yaitu selamat yang diadakan pada tanggal 10 bulan Sura yang dihidangkan pada hari itu: bubur gurih, opor ayam, sambel goreng, rempah, kedele goreng, telur dadar, lombok merah diiris harus dan digoreng

b) Muludan

Selamatan yang diadakan sesudah tanggal 12 bulan Mulud. Yang disajikan: Nasi gurih, Opor ayam, Ayam goreng, Sambel Goreng, Kedelai hitam goreng, Kacang panjang, Pisang Raja

c) Ruwahan

Ruwahan yaitu selamat yang diadakan pada bulan Ruwah. Hidangannya: nasi putih, Lauk pauk, Sayur pindang kluwak, Pisang raja, Apem-ketan-kolak

d) Punggahan

Selamatan yang diadakan sebelum puasa selamat ini ditujukan untuk orang meninggal. Hidangannya: Nasi putih, opor ayam, sambel goreng, rempeyek, apem, apem, ketan gurih, Kolak pisang, pisang raja.

e) Maleman

Selamatan yang diadakan pada tanggal 21, 23, 25, 27, 29 dalam bulan puasa, hidangannya: nasi putih atau nasi gurih, lauk pauk, sayur pindang kluwak, pisang raja

f) Pudunan

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Selamatan yang diadakan akhir bulan puasa, semalam sebelum 1 syawal. Yang dihidangkan: Nasi putih, lauk pauk, sayur pindang kluwak, pisang raja

g) Riyayan

Selamatan yang diadakan pada hari lebaran. Hidangannya adalah: Lontong atau kupat, opor ayam, gudeg manggar (bunga kelapa yang masih muda), sambal goreng serundeng

h) Bada Syawal (Syawalan)

Selamatan yang diadakan pada tanggal 8 bulan Syawal. Yang dihidangkan: Lontong atau ketupat, bermacam-macam lauk.

i) Bada Haji atau Bada Besar

Selamatan yang diadakan pada tanggal 10 bulan Besar. Selamatan ini memotong binatang yang dikurbankan berupa kambing atau sapi.

7. Tumpeng Pitulasan

Acara malam *pitulasan* atau yang biasa disebut “tirakatan” telah menjadi tradisi yang secara rutin telah digelar oleh warga Jawa Tengah dan sekitarnya. Di Yogyakarta misalnya, berkembang tradisi 'tumpengan' pada malam sebelum tanggal 17 Agustus,

Hari Proklamasi Kemerdekaan Indonesia, untuk mendoakan keselamatan negara. Tumpeng pada acara ini sama halnya dengan tumpeng pada umumnya, namun biasanya tumpeng dibentuk dan dihias sesuai tema tujuh belasan, misalnya dengan nuansa kemerdekaan.

8. Tumpeng Ulang Tahun Pernikahan

a. Ulang Tahun Pernikahan ke 25 (Perak)

Ulang Tahun Perak (25 tahun) dianggap sebagai salah satu ulang tahun pernikahan utama. Hal ini sering dirayakan dengan keluarga dan teman dekat. Perak merupakan simbol keharmonisan yang sangat diperlukan untuk menjalani kehidupan berumah tangga. Dalam perayaannya juga terdapat hidangan tumpeng.

b. Ulang Tahun Emas (50 tahun) adalah ulang tahun pernikahan untuk memperingati hari special dimana pasangan telah menjalani waktu setengah abad dengan orang yang dicintai. Emas adalah bahan metal yang paling digemari di seluruh dunia. Ada yang berwarna kuning, putih dan kemerahan. Di banyak adat sitiadat, emas adalah lambang keharmonisan. Hampir sama dengan ulang tahun pernikahan ke-25. Pada umumnya terdapat tumpeng untuk acara ini.

9. Tumpeng Ulang Tahun

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Acara syukuran selalu identik dengan adanya nasi tumpeng. Salah satu acara yang juga sering menggunakan nasi tumpeng adalah syukuran ulang tahun. Adanya tumpeng pada acara ini adalah sebagai pengganti kue ulang tahun.

C. Macam-macam Tumpeng

Tumpeng ialah tumpukan nasi berbentuk kerucut atau bulat setengah bola dengan lauk pauk tertata disekitarnya ditempatkan dalam tampah. Tumpeng merupakan tradisi sajian yang digunakan dalam upacara, baik yang bersifat kesedihan maupun gembira.

1. Tumpeng Robyong



Tumpeng Robyong

Dulu, tumpeng robyong disajikan untuk acara-acara besar seperti musim panen, mengusir penyakit, atau meminta hujan. Kini, jenis tumpeng tersebut dipakai untuk acara siraman, upacara pernikahan atau pemberkatan, dan syukuran. Biasanya, selain tumpeng besar juga ada intuk-intuk atau tumpeng kecil yang

mengelilingi tumpeng besar. Adapula tiga macam kembang yakni mawar, melati, dan kenanga. Selain itu, bubur merah, putih, dan palang juga disajikan. Di puncak tumpeng, biasanya ditusukkan telur ayam, terasi, bawang merah, dan cabai

2. Tumpeng Megono



Tumpeng Megono

Dalam Bahasa Sunda, megono disebut bogana. Puncak tumpeng ditutupi daun pisang yang terbuka sehingga nasinya dapat sedikit terlihat. Tumpeng ini disajikan untuk syukuran kenaikan pangkat, dan sebagainya.

HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

3. Tumpeng Pungkur



Tumpeng Pungkur

Jika tumpeng biasanya menandakan sukacita, tumpeng pungkur disajikan pada acara pemakaman pria atau wanita lajang. Tumpeng ini terbuat dari nasi putih yang dipotong dua vertikal, lalu diletakkan saling membelakangi untuk memisahkan kehidupan dan kematian. Tidak ada intuk-intuk atau tumpeng kecil serta jajanan pasar. Hanya ada lauk-pauk sayuran, ketan kolak, serta apem. Tumpeng ini didiamkan di rumah semalaman lalu dibuang, atau dihanyutkan di sungai.

4. Tumpeng Nujuh Bulan

Tumpeng ini untuk syukuran kehamilan tujuh bulan, tumpeng ini terdiri atas 1 tumpeng besar dan 6 tumpeng kerucut besar dan 6 tumpeng kerucut kecil. Makna 7 bulan selain dengan 7 buah tumpeng juga dengan 7 macam sayur atau ketan 7 rupa.

Pantangan bagi tumpeng mitoni adalah lauk pauk yang bersifat hewani. Hal ini melambangkan harapan orang tua agar kelak anaknya memiliki pribadi yang kuat dan sayang terhadap sesama.

Penyajian tumpeng ini dilengkapi dengan hidangan rujak cacah yang terbuat dari 7 macam buah dan cendol

5. Tumpeng Brokohan

Tumpeng yang dibuat untuk menyambut kelahiran bayi perempuan, tumpeng dihiasi bentuk bunga, untuk bayi laki-laki ditambah hiasan bentuk burung. Lauk pauk Tumpeng brokohan sama dengan tumpeng tujuh bulan tetapi boleh ditambah dengan ingkung ayam

6. Tumpeng Putih

Tumpeng putih biasanya untuk acara sacral karena warna putih melambangkan kesucian, tapi tidak berbeda jauh dengan tumpeng kuning karena tumpeng kuning merupakan modifikasi dari tumpeng putih. Biasanya tumpeng putih tidak menggunakan

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

ayam goreng melainkan menggunakan ingkung ayam. Tumpeng putih juga memakai tahu dan tempe bacem, ikan asin.

D. Filosofi/Simbolik

Pada jaman dahulu, tumpeng selalu disajikan dari nasi putih. Nasi putih dan lauk-pauk dalam tumpeng juga mempunyai arti simbolik.

-Nasi putih berbentuk gunung atau kerucut yang melambangkan tangan merapat menyembah kepada Tuhan. Juga, nasi putih melambangkan segala sesuatu yang kita makan, menjadi darah dan daging haruslah dipilih dari sumber yang bersih atau halal. Bentuk gunung ini juga bisa diartikan sebagai harapan agar kesejahteraan hidup kita pun semakin “naik” dan “tinggi”

-Ayam: ayam jago (jantan). Dimasak utuh dengan bumbu kuning/kunir dan diberi areh (kaldu santan yang kental), merupakan simbol menyembah Tuhan dengan khusuk (manekung) dengan hati yang tenang (wening). Ketenangan hati dicapai dengan mengendalikan diri dan sabar (nge”reh” rasa).

Menyembelih ayam jago juga mempunyai makna menghindari sifat-sifat buruk yang dilambangkan oleh ayam jago, antara lain: sombong, congkak, kalau berbicara selalu menyela dan merasa tahu/menang/benar sendiri (berkokok), tidak setia dan tidak perhatian kepada anak istri.

-Ikan Lele

Dahulu lauk ikan yang digunakan adalah ikan lele bukan bandeng atau gurami atau lainnya. Ikan lele tahan hidup di air yang tidak mengalir dan di dasar sungai. Hal tersebut merupakan simbol ketabahan, keuletan dalam hidup dan sanggup hidup dalam situasi ekonomi yang paling bawah sekalipun.

-Ikan Teri / Gereh Pethek Ikan teri/gereh pethek dapat digoreng dengan tepung atau tanpa tepung. Ikan Teri dan Ikan Pethek hidup di laut dan selalu bergerombol yang menyimbolkan kebersamaan dan kerukunan.

-Telur

Telur direbus pindang, bukan didadar atau mata sapi, dan disajikan utuh dengan kulitnya, jadi tidak dipotong, sehingga untuk memakannya harus dikupas terlebih dahulu. Hal tersebut melambangkan bahwa semua tindakan kita harus direncanakan (dikupas), dikerjakan sesuai rencana dan dievaluasi hasilnya demi kesempurnaan. Piwulang jawa mengajarkan “Tata, Titi, Titis dan Tatas”, yang berarti etos kerja yang baik adalah kerja yang terencana, teliti, tepat perhitungan, dan diselesaikan dengan tuntas. Telur juga melambangkan manusia diciptakan Tuhan dengan derajat (fitrah) yang sama, yang membedakan hanyalah ketakwaan dan tingkah lakunya.

HAND OUT
PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

-Sayuran dan Urab-uraban. Sayuran yang digunakan antara lain kangkung, bayam, kacang panjang, taoge, kluwih dengan bumbu sambal parutan kelapa atau urap. Sayuran-sayuran tersebut juga mengandung simbol-simbol antara lain:

1. Kangkung berarti jinangkung yang berarti melindungi, tercapai.
2. Bayam (bayem) berarti ayam tentrem,
3. Taoge/cambah yang berarti tumbuh,
4. Kacang panjang berarti pemikiran yang jauh ke depan/inovatif,
5. Brambang (bawang merah) yang melambangkan mempertimbangkan segala sesuatu dengan matang baik buruknya,
6. Cabe merah diujung tumpeng merupakan symbol dilah/api yang meberikan penerangan/tauladan yang bermanfaat bagi orang lain.
7. Kluwih berarti linuwih atau mempunyai kelebihan dibanding lainnya.
8. Bumbu urap berarti urip/hidup atau mampu menghidupi (menafkahi) keluarga.

**RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN
(RPP)**

MATA PELAJARAN : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
KELAS : XII
KOMPETENSI KEAHLIAN : Jasa Boga
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

Gabby Adhasasi B. P.
NIM 11511241021

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
Kelas/Semester : XII / 5 dan 6
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Standar Kompetensi : Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus
Kode Kompetensi : 099KK5
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit
Pertemuan : 1

A. KOMPETENSI DASAR :

Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus

B. INDIKATOR :

1. Menjelaskan pengertian kesempatan khusus
2. Mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus
3. Memilih menu kesempatan khusus yang digunakan

C. TUJUAN PEMBELAJARAN :

1. *Kognitif*

a. Produk

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian kesempatan khusus.
2. Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus
3. Siswa dapat memilih menu kesempatan khusus yang digunakan

b. Proses

1. Siswa memahami pengertian kesempatan khusus.
2. Siswa memahami jenis-jenis kesempatan khusus.
3. Siswa memahami bagaimana memilih menu kesempatan khusus yang digunakan

2. *Afektif*

Siswa dapat menunjukkan perilaku jujur, peduli, dan bertanggung jawab, terbuka, mendengarkan dan memperhatikan orang lain, serta menghargai orang lain.

3. *Keterampilan sosial*

Selama proses pembelajaran berlangsung, siswa menunjukkan keterampilan sosial seperti bertanya, mendengarkan pendapat orang lain, menerima kritik dan saran, serta berkomunikasi dengan baik.

D. MATERI AJAR :

1. Pengertian kesempatan khusus.
2. Jenis-jenis kesempatan khusus
3. Macam-macam makanan kesempatan khusus
4. Jenis-jenis tumpeng

E. METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Tanya jawab
3. Pemberian Tugas

F. MEDIA :

1. Buku ajar tentang kesempatan khusus
2. Power point tentang materi kesempatan khusus

Kegiatan inti / Menjelaskan Pelajaran

Kegiatan	Waktu
Memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas. ➤ Apresiasi 1. Guru mengucapkan salam 2. Guru mengecek kehadiran peserta didik 3. Guru mengkondisikan posisi duduk siswa agar mudah dalam menyampaikan materi	15 menit
➤ Motivasi 1. Guru memberikan renungan untuk mengembalikan kondisi siswa agar dapat berkonsentrasi pada mata pelajaran. 2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.	5 menit

a. Kegiatan inti / Menjelaskan pelajaran

Kegiatan	Waktu
➤ Guru menerangkan materi tentang kesempatan khusus, makanan yang ada di kesempatan khusus.	95 menit
➤ Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya, menjawab pertanyaan dan berpendapat	30 menit
➤ Guru melibatkan siswa dalam kegiatan game yang ada	55 menit
➤ Guru menyampaikan rangkuman materi.	25 menit
➤ Memberikan motivasi kepada peserta didik yang kurang dan belum jelas memahami materi yang sudah diberikan	15 menit

C. Kegiatan Akhir

Kegiatan	Waktu
➤ Guru melakukan umpan balik terhadap hasil pembelajaran yang telah dilakukan, dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan dari materi yang disampaikan secara lisan.	35 menit
➤ Guru meminta siswa untuk mencari macam-macam hidangan kesempatan khusus	10 menit
➤ Guru menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya	30 menit
Jumlah waktu	315 menit

J. Penilaian

1. Jenis tagihan : test tertulis, tugas kelompok
2. Bentuk tagihan : tugas kelompok berupa mencari menu-menu yg termasuk dalam hidangan

K. Evaluasi

Post test :

1. Sebutkan 5 macam tumpeng beserta contoh acaranya !

Kunci Jawaban :

1. Tumpeng robyong (midodareni)
2. Tumpung pungkur (selamatan orang meninggal yang masih lajang)
3. Tumpeng tujuh bulan (peringatan tujuh bulan kandungan)
4. Tumpeng brokohan (selamatan kelahiran bayi)
5. Tumpeng megono (selamatan weton, syukuran rumah)

Pedoman Penilaian

1. Jika jawaban sempurna nilai 5
2. Jika jawaban mendekati sempurna nilai 4
3. Jika jawaban tidak sempurna nilai 3
4. Jika jawaban salah nilai 1
5. Jika tidak ada jawaban nilai 0

Magelang, Agustus 2014

Telah diperiksa
Guru Pamong

Mahasiswa

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Gabby Adhasasi B. P.
NIM. 11511241021

Mengetahui
Kaprosdi

Mengesahkan
Wakasek 1

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Sutji Sadarini, S. Pd.
NIP. 1966122 199303 2 007

ULANGAN HARIAN 1

Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus (PMKH)

Jawablah pertanyaan berikut dengan benar !

1. Acara selamatan yang bertujuan untuk menghormati leluhur sepasang calon pengantin yang telah wafat disebut ...
 - a. Rasullan
 - b. Asahan
 - c. Midodareni
 - d. Tedhak siten

2. Acara selamatan yang bertujuan sebagai ungkapan penghormatan kepada rasulullah pada awal penyelenggaraan mantu bertepatan dengan pemasangan tarub disebut ...
 - a. Rasullan
 - b. Asahan
 - c. Midodareni
 - d. Tedhak siten

3. Jenang abor – abor disebut juga jenang ...
 - a. Jenang sumsum
 - b. Jenang abang putih
 - c. Jenang candil
 - d. Jenang procot

4. Nasi gurih yang berwarna kuning disebut ...
 - a. Dahar kebuli
 - b. Dahar wajar
 - c. Dahar punar
 - d. Dahar majemukan

5. Empat jenis kupat dalam upacara kehamilan bulan keempat terdiri dari ...
 - a. Kupat sinta, kupat luwar, kupat babon , kupat sidalungguh
 - b. Kupat sinta , kupat luwar , kupat jago, kupat babon
 - c. Kupat sinta, kupat manca warna, kupat jago, kupat babon
 - d. Kupat sinta, kupat luwar , kupat jago , kupat sidalungguh

6. Menu untuk upacara bulan keenam pada anak pertama adalah ...
 - a. Nasi rasullan
 - b. Apem kocor
 - c. Bulus angrem
 - d. Jenang procot

7. Nasi golong, nasi rogoh, dan jenang procot merupakan menu untuk upacara kehamilan bulan ke ...
 - a. 6
 - b. 7
 - c. 5

d. 9

8. Tumpeng yang digunakan untuk kehamilan bulan ke 4 yaitu ...
 - a. Tumpeng robyong
 - b. Tumpeng asrep –asrep
 - c. Tumpeng meganan
 - d. Tumpeng pungkur

9. Nasi dengan lauk pauk jeroan daging kerbau disebut juga dengan ...
 - a. Nasi rogoh
 - b. Sekul golong
 - c. Sekul ambeng
 - d. Nasi rasullan

10. Tumpeng alus, tumpeng among – among , tumpeng dengan sambel gepeng , dan tumpeng robyong merupakan menu yang disajikan untuk ...
 - a. Upacara mendirikan rumah
 - b. Upacara sur tanah
 - c. Upacara tedhak siten
 - d. Upacaran kelahiran

11. Pantangan bagi tumpeng mitoni untuk kehamilan tujuh bulan adalah ...
 - a. Lauk pauk yang bersifat nabati
 - b. Lauk pauk yang bersifat hewani
 - c. Sayuran
 - d. Lauk pauk yang bersifat manis

12. Tumpeng brokohan biasanya dibuat dan disajikan untuk ...
 - a. Kematian
 - b. Mendirikan rumah
 - c. Pernikahan
 - d. Kelahiran bayi

13. Salah satu sayuran yang digunakan dalam tumpeng bermakna memiliki pemikiran yang jauh kedepan atau inovatis yaitu ...
 - a. Bayam
 - b. Kacang panjang
 - c. Kangkung
 - d. Kluwih

14. Klepon yang ditutupi serabi dan dikelilingi taburan kepala parut disebut ...
 - a. Pitik angrem
 - b. Enthok angrem
 - c. Bulus angrem
 - d. Doro angrem

15. Ketan yang diberi warna bermacam – macam dan diberi kelapa parut disebut ...
 - a. Rainbow ketan
 - b. Ketan warna
 - c. Ketan kinca
 - d. Ketan manca warna

16. Rujak crobo merupakan salah satu menu yang termasuk dalam upacara kehamilan bulan ke ...
- 5
 - 9
 - 4
 - 2
17. Jenang yang terbuat dari tepung beras dan berisi pisang raja di dalamnya bertujuan untuk memudahkan dalam persalinan disebut ...
- Jenang sumsum
 - Jenang abang putih
 - Jenang candil
 - Jenang procot
18. Tumpeng yang dipakai untuk acara siraman, upacara pernikahan dan syukuran adalah ...
- Tumpeng meganan
 - Tumpeng robyong
 - Tumpeng pungkur
 - Tumpeng asrep – asrep
19. Salah satu hidangan upacara kehamilan yang terbuat dari tepung beras, garam , santan , gula jawa kemudian dibungkus daun pisang dan dikukus disebut ...
- Uler –uleran
 - Ketan manca warna
 - Pipis
 - Bulus angrem
20. Cengkaruk yaitu sebutan lain untuk ...
- Rengginang
 - Nasi kering
 - Intip
 - Karak

**RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN
(RPP)**

MATA PELAJARAN : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
KELAS : XII
KOMPETENSI KEAHLIAN : Jasa Boga
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

Gabby Adhasasi B. P.
NIM 11511241021

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
Kelas/Semester : XII / 5 dan 6
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Standar Kompetensi : Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus
Kode Kompetensi : 099KK5
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit
Pertemuan : 2

A. KOMPETENSI DASAR :

Merencanakan menu kesempatan khusus

B. INDIKATOR :

1. Merencanakan menu kesempatan khusus dari daging
2. Merencanakan menu kesempatan khusus dari ayam
3. Merencanakan menu kesempatan khusus dari ikan

C. TUJUAN PEMBELAJARAN :

1. *Kognitif*

a. Produk

1. Siswa dapat merencanakan menu kesempatan khusus dari daging
2. Siswa dapat merencanakan menu kesempatan khusus dari ayam
3. Siswa dapat merencanakan menu kesempatan khusus dari ikan

b. Proses

1. Siswa memahami menu kesempatan khusus dari daging.
2. Siswa memahami menu kesempatan khusus dari ayam.
3. Siswa memahami menu kesempatan khusus dari ikan.

2. *Afektif*

Siswa dapat menunjukkan perilaku jujur, peduli, dan bertanggung jawab, terbuka, mendengarkan dan memperhatikan orang lain, serta menghargai orang lain.

3. *Keterampilan sosial*

Selama proses pembelajaran berlangsung, siswa menunjukkan keterampilan sosial seperti bertanya, mendengarkan pendapat orang lain, menerima kritik dan saran, serta berkomunikasi dengan baik.

D. MATERI AJAR :

1. Bahan dan teknik olah dalam pembuatan menu kesempatan khusus dari daging

2. Bahan dan teknik olah dalam pembuatan menu kesempatan khusus dari ayam
3. Bahan dan teknuK olah dalam pembuatan menu kesempatan khusus dari ikan

E. METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Tanya jawab
3. Pemberian Tugas

F. MEDIA :

1. Hand Out menu kesempatan khusus dari daging, ayam dan ikan
2. Power point tentang menu kesempatan khusus dari daging, ayam dan ikan.

Kegiatan inti / Menjelaskan Pelajaran

Kegiatan	Waktu
Memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Apresiasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam 2. Guru mengecek kehadiran peserta didik 3. Guru mengkondisikan posisi duduk siswa agar mudah dalam menyampaikan materi 	15 menit
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Motivasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan renungan untuk mengembalikan kondisi siswa agar dapat berkonsentrasi pada mata pelajaran. 2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. 	5 menit

a. Kegiatan inti / Menjelaskan pelajaran

Kegiatan	Waktu
➤ Guru menerangkan materi tentang menu kesempatan khusus dari ayam, daging dan ikan	95 menit
➤ Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya, menjawab pertanyaan dan berpendapat	30 menit
➤ Guru melibatkan siswa dalam kegiatan game yang ada	55 menit
➤ Guru menyampaikan rangkuman materi.	25 menit
➤ Memberikan motivasi kepada peserta didik yang kurang dan belum jelas memahami materi yang sudah diberikan	15 menit

C. Kegiatan Akhir

Kegiatan	Waktu
➤ Guru melakukan umpan balik terhadap hasil pembelajaran yang telah dilakukan, dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan dari materi yang disampaikan secara lisan.	35 menit
➤ Guru meminta siswa untuk mencari macam-macam hidangan kesempatan khusus yang berasal dari ayam, daging dan ikan	10 menit
➤ Guru menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya	30 menit
Jumlah waktu	315 menit

J. Penilaian

1. Jenis tagihan : test tertulis, tugas kelompok
2. Bentuk tagihan : tugas kelompok berupa mencari menu-menu kesempatan khusus yang terbuat dari ayam, daging dan ikan

K. Evaluasi

Post test :

1. Sebutkan 5 contoh hidangan kesempatan khusus yang terbuat dari daging !
2. Sebutkan 5 contoh hidangan kesempatan khusus yang berbahan dasar ayam !
3. Sebutkan 5 macam hidangan kesempatan khusus yang terbuat dari ikan !

Kunci Jawaban :

1. Daging :
 - a. Dendeng sapi
 - b. Tengkleng
 - c. Kambing guling
 - d. Gule
 - e. Galantin
2. Ayam :
 - a. Ayam kodok
 - b. Opor ayam
 - c. Sate ayam
 - d. Sambel goreng hati
 - e. Inkung ayam
3. Ikan :
 - a. Gurame asam manis
 - b. Ikan bumbu acar

- c. Gerek petek goreng (pelengkap nasi gurih)
- d. Ikan bakar
- e. Pepes ikan

Pedoman Penilaian

1. Jika jawaban sempurna nilai 5
2. Jika jawaban mendekati sempurna nilai 4
3. Jika jawaban tidak sempurna nilai 3
4. Jika jawaban salah nilai 1
5. Jika tidak ada jawaban nilai 0

Magelang, Agustus 2014

Telah diperiksa
Guru Pamong

Mahasiswa

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Gabby Adhasasi B. P.
NIM. 11511241021

Mengetahui
Kaprosdi

Mengesahkan
Wakasek 1

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Sutji Sadarini, S. Pd.
NIP. 1966122 199303 2 007

PHOTO KEGIATAN BELAJAR MENGAJAR





KALENDER PENDIDIKAN SMK NEGERI 3 MAGELANG TAHUN PELAJARAN 2014/2015

BULAN HARI	JULI-2014 0	AGUSTUS-2014 24	SEPTEMBER-2014 26	OKTOBER-2014 11	NOVEMBER-2014 25	DESEMBER-2014 7	JANUARI-2015 24
MINGGU	6 13 20 27	3 10 17 24	7 14 21 28	4 11 18 25 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25
SENIN	X	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26
SELASA	X X	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27
RABU	X X	6 13 20 27	3 10 17 24	7 14 21 28 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28
KAMIS	X X	7 14 21 28	4 11 18 25	8 15 22 29 30	6 13 20 27	4 11 18 25	8 15 22 29
JUMAT	X X	★ 8 15 22 29	5 12 19 26	9 16 23 30 31	7 14 21 28	5 12 19 26	9 16 23 30
SABTU	X X	★ 9 16 23 30	6 13 20 27	10 17 24 31	1 8 15 22 29	6 13 20 27	10 17 24 31

BULAN HARI	FEBRUARI-2015 23	MARET-2015 25	APRIL 2015 25	MEI-2015 22	JUNI-2015 7	JULI-2015 8
MINGGU	1 8 15 22	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26
SENIN	2 9 16 23 30	2 9 16 23 30 31	6 13 20 27	4 11 18 25	8 15 22 29 30	X 5 12 19 26 27
SELASA	3 10 17 24 31	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	9 16 23 30	X 6 13 20 27 28
RABU	4 11 18 25	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	10 17 24 31	X X 7 14 21 28 29
KAMIS	5 12 19 26	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	11 18 25	X 8 15 22 29 30
JUMAT	6 13 20 27	6 13 20 27	3 10 17 24	8 15 22 29	12 19 26	X 9 16 23 30 31
SABTU	7 14 21 28	7 14 21 28	4 11 18 25	9 16 23 30	13 20 27	X 10 17 24 25

KETERANGAN

- Minggu pertama masuk/MOS
- Libur Akhir tahun pelajaran
- Libur Hari Minggu
- Libur Hari Besar Keagamaan
- Perkiraan Libur Umum
- Waktu Pembelajaran Efektif
- Ulangan Akhir semester

- Mengikuti Up HBN
- Libur Ramadhan
- Libur Hari Raya Idul Fitri
- Kegiatan Tengah Semester
- Libur Semester gasal
- Ujian Praktek Kejuruan
- PRAUN

- Ujian Praktik Mapel
- Ulangan Tengah Semester
- Ujian sekolah
- Ujian Nasional SMK
- Penyerahan Buku Laporan
- Libur Semester Genap/Libur Besar
- Ulangan Kenaikan Kelas

Magelang, 1 Juli 2014

Kepala
SMK NEGERI 3
MAGELANG

(Signature)
Drs. Nisandi, M.T.
NIP. 19600814 198803 1 009



KARTU BIMBINGAN PPL

PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY TAHUN2014.....

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK N 3 MAGELANG
 Alamat Sekolah : JL. PIERE TENDEAN NO.1 Fax./ Telp. Sekolah : (0293) 362210
 Nama DPL PPL : PRIHARTUTI E., M.Pd
 Prodi / Fakultas DPL PPL : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA / TEKNIK
 Jumlah Mahasiswa PPL : 4

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1.	13 Agustus 2014	4	Monitoring Pembelajaran (PBM)	1 mhsu PBM & kelas	<i>[Signature]</i>
2.	27 Agustus 2014	4	Moner Kegiatan PBM	2 mhsu PBM & kelas	<i>[Signature]</i>
3.	6 September 2014	4	Evaluasi PBM	rata" mengajar 8x	<i>[Signature]</i>

PERHATIAN :

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



Mhs PPL Prodi PT. Boga

[Signature]
Sabby Adharani B.P.