

BAB I

PENDAHULUAN

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 professional. Hasil yang diperoleh mahasiswa selama pelaksanaan PPL nantinya dapat dikembangkan untuk meningkatkan kompetensi diri sebagai calon tenaga pendidik yang professional dan bertanggungjawab.

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 6 Yogyakarta yang beralamat di jalan Kenari No.4, Yogyakarta. Kegiatan PPL periode 2014 dilaksanakan mulai tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014.

A. Analisis Situasi

1. Data Teknis Sekolah.

Data teknis SMK Negeri 6 Yogyakarta yang diperoleh dari hasil observasi yaitu:

- a. Nama Semula : SKKA Negeri Yogyakarta berdiri : 22 Mei 1973
Diresmikan oleh Menteri P dan K
- b. Nama Sekarang : SMK N 6 Yogyakarta
(SK Mendikbud RI No. 0034/o/1997)
- c. NIS : 400130
- d. Alamat Sekolah : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
Telp/Fax : (0274) 512251
- e. Bidang studi Keahlian : Seni, Kerajinan dn Pariwisata
- f. Program Studi Keahlian : Pariwisata (Akreditasi A)
 - Akomodasi Perhotelan
 - Usaha Perjalanan wisata
 - Tata Boga (Akreditasi A)
 - Jasa Boga
 - Patiseri
 - Tata Kecantikan (Akreditasi A)
 - Kecantikan Kulit
 - Kecantikan Rambut
 - Tata Busana
 - (Akreditasi A)
 - Busana Butik
- g. Kota : Daerah Istimewa Yogyakarta
- h. Propinsi : Yogyakarta
- i. Kepala Sekolah : Dra. Darwestri
(SK Walikota No : 149/Pem.D/BP/D4)
- j. Sertifikat ISO : 9001:2008

2. Visi dan Misi SMK Negeri 6 Yogyakarta

a. Visi

Menjadi SMK Adiwiyata. Menghasilkan lulusan yang berakhlak mulia, berjiwa Entrepreneur dan kompetitif di dunia kerja.

b. Misi

- Menyiapkan SDM yang : PRODUKTIF
Profesional, Ramah Lingkungan, Orientasi Ke Depan, Dedikasi Tinggi, Unggul, Kreatif. Tangguh, Inovatif
- Menciptakan suasana yang BERIMAN :
Bersih, Empati, Rukun, Indah, Menyenangkan, Aman dan Nyaman.

3. Kondisi Fisik Sekolah.

SMK Negeri 6 Yogyakarta didirikan di atas tanah seluas 6.325 m² dan memiliki luas bangunan 1500 m². Kondisi fisik gedung sekolah secara keseluruhan baik dan terawatt. Gedung-gedung yang terdapat di SMK Negeri 6 Yogyakarta, Yaitu:

Tabel 1. Daftar Ruang SMK Negeri 6 Yogyakarta

No.	Jenis Ruang	Jumlah
1	Ruang Kepala Sekolah dan Wakil Kepala Sekolah	1
2	Tata Usaha	1
3	Koperasi	1
4	Bimbingan Konseling (BK)	1
5	Ruang Guru	1
6	Kamar Mandi	20
7	Ruang Kelas (Teori)	22
8	Perpustakaan	1
9	Pos Satpam	1
10	Gudang	4
11	Lab. Komputer KKPI	2

12	Sanggar	3
13	Lab. Bahasa	1
14	Agama Non Islam	1
15	Ruang Praktik	17
16	Sarana Olahraga	1
	• Lapangan Sepak Bola	
	• Ruang Karate/Pencak Silat	
	• Lapangan Badminton	
	• Lapangan Bola Volley	
	• Lapangan Bola Basket	
17	Studio Band dan Rekreasi	
18	Parkir	1
19	Mushola	1
20	Motor penggerak Water Torn	1
21	Ruang Osis	1

4. Kondisi Non Fisik Sekolah.

a. Kondisi Umum SMK Negeri 6 Yogyakarta

SMK Negeri 6 Yogyakarta merupakan salah satu sekolah kejuruan unggul di Yogyakarta. Sumber daya manusia di dalamnya, baik siswa, guru maupun karyawan memiliki potensi yang baik dan dapat dikembangkan di kemudian hari. SMK Negeri 6 Yogyakarta dikenal sebagai sekolah yang mencetak siswa-siswa proaktif dan berprestasi baik dalam bidang akademik maupun non-akademik.

b. Potensi Siswa

Siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta dinilai memiliki potensi yang cukup baik. Untuk dapat masuk dan menjadi salah satu siswa di SMK Negeri 6 Yogyakarta, calon siswa diharuskan melalui serangkaian seleksi dan tes yang ketat. Selama mengenyam pendidikan di SMK Negeri 6 Yogyakarta, siswa dapat mengembangkan potensi dan minat yang dimiliki sesuai dengan keahlian yang dipelajari di bangku sekolah. Siswa akan diberi

banyak kesempatan untuk berprestasi dan memberi kontribusi pada sekolah dengan menjuarai perlombaan baik di bidang akademis maupun non-akademis.

c. Potensi Guru

Mayoritas guru pengajar SMK Negeri 6 Yogyakarta merupakan sarjana kependidikan sesuai dengan bidang keahlian yang mereka ajarkan di SMK. Beberapa guru telah memperoleh gelar magister baik di disiplin ilmu yang mereka ajarkan atau disiplin ilmu terkait guna meningkatkan wawasan dan profesionalisme sebagai seorang guru. Guru-guru SMK Negeri 6 Yogyakarta juga aktif mengikuti kegiatan-kegiatan seperti pelatihan dan seminar yang bermanfaat dalam proses belajar-mengajar. Selain itu, sebagian besar guru SMK Negeri 6 Yogyakarta juga mampu memanfaatkan kemajuan teknologi untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi kegiatan belajar-mengajar di sekolah.

d. Potensi Karyawan

Karyawan di SMK Negeri 6 Yogyakarta terbagi menjadi dua, yaitu karyawan tetap dan karyawan tidak tetap. Beberapa karyawan memiliki kompetensi pada bidang keahlian tertentu (toolman) sedangkan beberapa lainnya bekerja pada bidang yang umum.

e. Media, Sarana dan Fasilitas Kegiatan Belajar-Mengajar.

Selain potensi siswa yang memang baik, penyelenggaraan kegiatan belajar-mengajar SMK Negeri 6 Yogyakarta juga didukung oleh sarana dan prasarana yang memadai. Tanpa adanya sarana-prasarana tersebut maka mustahil kegiatan belajar-mengajar akan terselenggara dengan lancar. Sarana yang terdapat di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain:

1) Media Pembelajaran

Dalam proses belajar-mengajar, media pembelajaran yang digunakan meliputi papan tulis (baik *whiteboard* maupun *blackboard*), perangkat komputer (termasuk LCD

dan proyektor), alat peraga, dan media tertulis seperti buku, modul dan *jobsheet*

2) Laboratorium dan Bengkel

Setiap program studi keahlian SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki laboratorium dan bengkel yang digunakan untuk kegiatan pembelajaran (praktikl). Walaupun jumlah laboratorium dan bengkel yang ada masih belum mencukupi, namun dengan adanya manajemen yang baik dan penjadwalan yang baik, kebutuhan laboratorium oleh setiap kelas dapat terpenuhi.

3) Lapangan Olahraga dan Aula

Kegiatan olahraga dapat dilaksanakan dengan baik karena tersedianya sarana olahraga seperti lapangan basket, lapangan sepak bola, lapangan badminton, lapangan voli dan ruangan senam maupun ruangan atletik. Dengan tersedianya sarana-sarana tersebut, baik siswa maupun guru SMK Negeri 6 Yogyakarta dapat berolahraga dengan baik dan nyaman.

4) Ruang Bimbingan dan Konseling

Untuk bimbingan konseling , SMK Negeri 6 Yogyakarta menyediakan ruangan bimbingan yang cukup kondusif. Ruang bimbingan dan konseling ditujukan bagi siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta yang memiliki permasalahan atau kesulitan dalam belajar.

5) Perpustakaan

Perpustakaan SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki koleksi buku yang terbilang cukup lengkap dan dapat memenuhi kebutuhan berbagai program studi keahlian yang ada di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Secara umum, kondisi perpustakaan sudah cukup kondusif. Setiap buku dan siswa yang keluar-masuk didata dengan baik walaupun masih secara manual.

f. Bimbingan Konseling

Bimbingan konseling ditangani secara langsung oleh guru-guru BK. Bimbingan Konseling ditujukan untuk menangani

siswa-siswa yang memiliki permasalahan baik menyangkut tata tertib dan kedisiplinan siswa hingga persoalan akademik.

g. Bimbingan Belajar

Bimbingan belajar SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki fungsi yang hampir sama dengan bimbingan konseling, hanya saja bimbingan belajar lebih fokus pada permasalahan belajar siswa. Bimbingan belajar dapat melayani konsultasi siswa berkaitan kegiatan akademik, seperti konsultasi belajar, minat dan bakat siswa, dan kelanjutan studi. Untuk siswa kelas XII, bimbingan belajar terkonsentrasi pada persiapan Ujian Nasional yang akan ditempuh oleh siswa.

h. Ekstrakurikuler

Untuk memenuhi kebutuhan siswanya di hal pengembangan minat dan bakat, SMK Negeri 6 Yogyakarta menyediakan berbagai kegiatan ekstrakurikuler seperti, OSIS, Pramuka, KIR, Pecinta Alam, Sepak Bola, Basket, Peleton Inti, Rohis, PMR, Pencak Silat dan karate. Dengan tersedianya berbagai kegiatan ekstrakurikuler ini, diharapkan siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta dapat menyalurkan minat dan bakat mereka secara positif.

i. Administrasi Sekolah

Bagian administrasi SMK Negeri 6 Yogyakarta dikelola oleh Tata Usaha (TU) yang membawahi berbagai bidang, antara lain: bidang kepegawaian, keuangan, kesiswaan, perpustakaan, perlengkapan, kerumahtanggaan, pengetikan dan persuratan.

j. UKS (Unit Kesehatan Sekolah)

UKS merupakan fasilitas yang disediakan terutama untuk menangani masalah kesehatan siswa. UKS SMK Negeri 6 Yogyakarta berfungsi secara baik sebagai tempat istirahat dan pertolongan pertama bagi warga sekolah yang sakit, UKS juga menyediakan fasilitas yang memadai seperti peralatan P3K dan obat-obatan.

k. Koperasi

Koperasi bagi siswa tersedia dan menyediakan kebutuhan siswa baik berupa peralatan sekolah maupun makanan ringan.

Selain itu, koperasi juga dilengkapi dengan mesin *fotocopy* yang dapat dimanfaatkan oleh siswa dan warga sekolah lainnya.

1. Tempat Ibadah

SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki beberapa tempat ibadah, yaitu tempat ibadah untuk siswa muslim dan non muslim. Untuk siswa muslim yang merupakan mayoritas siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta, disediakan masjid yang dapat digunakan sebagai tempat sholat, masjid ini juga dapat difungsikan sebagai tempat kegiatan belajar-mengajar Pendidikan Agama Islam (PAI). Fasilitas yang ada di masjid ini antara lain, sajadah, mukena, Al-Quran, jadwal sholat, dsb. Sedangkan untuk siswa non muslim disediakan ruang kerohanian tersendiri

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Rumusan program kerja KKN-PPL berdasarkan analisis hasil observasi sekolah yang dilaksanakan pada tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014 adalah sebagai berikut:

1. Rumusan Program KKN

a. Program Kerja KKN Kelompok Besar

Diuraikan pada laporan KKN-PPL kelompok/sekolah.

b. Program Kerja KKN Insidental

Diuraikan pada laporan KKN-PPL kelompok/sekolah.

c. Program Kerja KKN Individual Program Studi Pendidikan Teknik Boga

1) Pembuatan dan pengimplementasian e-learning program studi Patiseri(Program Kerja Utama).

2) Persiapan akreditasi kompetensi keahlian Patiseri (Program Kerja Pendukung).

3) Pengadaan papan terstruktur organisasi program studi Patiseri (Program Kerja Pendidikan).

4) Pengadaan papan informasi jadwal blok program studi Patiseri (Program Kerja Pendukung).

2. Rumusan Program PPL Program Studi Pendidikan Teknik Boga
 - a. Persiapan Mengajar
 - 1) Pengajaran Mikro
 - 2) Pembekalan PPL
 - 3) Observasi Sekolah
 - 4) Pembuatan perangkat persiapan mengajar
 - 5) Konsultasi dan bimbingan
 - b. Praktik Mengajar
 - 1) Praktik mengajar terbimbing
 - 2) Praktik mengajar mandiri
 - c. Pengembangan Materi Ajar

Memberikan pengembangan terhadap materi ajar yang disampaikan kepada siswa untuk kegiatan belajar-mengajar.
 - d. Penyusunan Laporan PPL

Penyusunan laporan PPL dilakukan sebagai pertanggungjawaban mahasiswa terhadap kegiatan praktik mengajar PPL yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta selama periode 2 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014.

BAB II

PESRIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Sebelum melaksanakan kegiatan PPL, dibutuhkan persiapan demi kelancaran kegiatan PPL. Adapun yang dilakukan mahasiswa sebelum melaksanakan kegiatan PPL yaitu:

1. Pengajaran Mikro (Micro Teaching)

Sebelum melaksanakan kegiatan PPL, setiap mahasiswa diwajibkan untuk mengambil mata kuliah Pengajaran Mikro. Mata Kuliah Pengajaran Mikro adalah mata kuliah wajib lulus yang diberikan pada semester 6 dengan bobot 2 SKS. Peserta Pengajaran Mikro dalam satu kelas terdiri atas 8 – 10 mahasiswa. Pada pengajaran Mikro, setiap mahasiswa berlatih untuk melakukan praktik belajar-mengajar, mulai dari mempersiapkan RPP, mempersiapkan materi ajar, mempersiapkan media ajar, hingga berlatih mengajar dalam proses belajar-mengajar.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL merupakan salah satu persiapan PPL yang bertujuan agar mahasiswa memiliki pengetahuan yang cukup mengenai kegiatan PPL yang akan dilaksanakan pada pembekalan PPL, mahasiswa diberi informasi yang berkaitan dengan kegiatan PPL seperti mekanisme pelaksanaan PPL di sekolah, teknik pelaksanaan PPL dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin terjadi selama pelaksanaan PPL.

3. Observasi Sekolah

Observasi sekolah dilaksanakan sebanyak dua kali, yaitu pada 11 Februari 2013 dan 16 Februari 2013. Kegiatan observasi sekolah bertujuan untuk mengetahui keadaan fisik dan non fisik sekolah yang akan dijadikan lokasi PPL. Hasil dari observasi sekolah dan observasi kelas inilah yang akan digunakan sebagai acuan penyusunan baik program KKN maupun program PPL. Hasil observasi sekolah terlampir pada Form Observasi Kondisi Sekolah.

Selain melakukan observasi sekolah dilakukan pula observasi kelas. Observasi kelas merupakan kegiatan observasi yang bertujuan untuk memberikan gambarannya mengenai proses pembelajaran yang berlangsung di kelas. Dari hasil observasi kelas, diharapkan mahasiswa dapat mengetahui kondisi kelas yang sesungguhnya, permasalahan yang ada pada kelas, macam-macam metode yang mungkin diterapkan saat mengajar, cara mengevaluasi siswa dan teknik mengatasi permasalahan yang muncul di kelas. Hasil observasi kelas terlampir pada Form Observasi Pembelajaran di Kelas dan Observasi Peserta Didik.

Dari observasi yang dilakukan, didapatkan gambaran menyangkut proses belajar-mengajar di kelas, yaitu:

a. Proses Pembelajaran

1) Membuka Pelajaran

Sebelum pelajaran dibuka, terlebih dahulu siswa melakukan doa bersama dan menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya secara serentak yang dikoordinir melalui *speaker* yang disediakan di masing-masing kelas. Setelah itu, guru melakukan presensi kehadiran siswa.

2) Penyajian Materi

Materi disajikan oleh guru dalam bentuk yang bervariasi. Materi dapat disajikan melalui media ajar *power point*, dalam bentuk *softcopy*, maupun dalam bentuk *hardcopy* (berupa modul atau *jobsheet*).

3) Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan bervariasi, yaitu ceramah, diskusi dan Tanya jawab.

4) Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan oleh guru saat menyajikan materi adalah Bahasa Indonesia. Selain Bahasa Indonesia, digunakan juga Bahasa Jawa sebagai selingan agar guru lebih interaktif dengan siswa.

5) Penggunaan Waktu

Waktu yang tersedia selama proses belajar-mengajar digunakan secara maksimal dan efektif oleh guru untuk

menyampaikan materi, berinteraksi dengan siswa dan memotivasi siswa.

6) Gerak

Selama proses belajar-mengajar, guru bergerak secara aktif di dalam ruang kelas. Guru tidak hanya berdiri di depan kelas, tapi juga bergerak mendekati siswa. Selain itu, dalam menerangkan materi, guru juga menggunakan gerak tubuh agar siswa lebih tertarik dan cepat memahami materi yang disampaikan.

7) Cara Memotivasi siswa

Selama pembelajaran, guru banyak memotivasi siswa secara langsung maupun secara tidak langsung melalui cerita-cerita yang disampaikan untuk meningkatkan dan memotivasi siswa untuk giat belajar.

8) Teknik Bertanya

Guru sesekali memberikan pertanyaan kepada siswa untuk memancing pengetahuan siswa terhadap materi yang akan disampaikan. Selain itu, guru juga sesekali bertanya untuk mengetahui pemahaman siswa akan materi yang dipelajari.

9) Teknik penguasaan Kelas

Guru menguasai kelas dengan sangat baik. Guru dapat mengkondisikan siswa untuk serius selama proses pembelajaran. Guru juga dapat mengkondisikan kelas dalam suasana santai saat selingan pelajaran.

10) Penggunaan Media

Saat proses pembelajaran, guru menggunakan media seperti whiteboard dan LCD.

11) Bentuk dan Cara Evaluasi

Dalam mengevaluasi hasil belajar siswa, guru memberikan pertanyaan-pertanyaan dalam kelas dan memberikan tugas yang dikerjakan siswa di rumah.

12) Menutup Pelajaran

Sebelum menutup pelajaran, guru dan siswa *me-review* apa saja yang telah dipelajari pada pertemuan kali ini. Guru juga memberikan gambaran apa saja yang akan dipelajari pada

pertemuan berikutnya. Pelajaran kemudian ditutup dengan doa bersama.

b. Perilaku Siswa

1) Perilaku Siswa di Dalam Kelas

Di dalam kelas umumnya siswa dalam suasana kondusif untuk belajar. Beberapa siswa mungkin bersikap tidak memperhatikan dan rebut namun dapat segera diatasi oleh guru agar kembali kondusif.

2) Perilaku Siswa di Luar Kelas

Di luar kelas, siswa bersikap aktif namun tetap santun dan menghormati guru.

4. Pembuatan Perangkat Persiapan Mengajar

Sebelum melaksanakan praktik mengajar di kelas, mahasiswa terlebih dahulu harus membuat perangkat pembelajaran yang akan digunakan sebagai acuan saat proses belajar-mengajar. Perangkat pengajaran yang harus disiapkan antara lain:

a. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) merupakan perangkat pembelajaran yang sudah harus tersedia sebelum melakukan praktik mengajar. RPP yang harus disusun oleh mahasiswa adalah RPP per pertemuan dengan format kurikulum 2013 karena mahasiswa mengambil mata pelajaran bagi kelas XI.

b. Materi Ajar

Materi ajar berisikan materi yang akan disampaikan kepada siswa. Materi ajar disusun per pertemuan, sesuai dengan RPP. Intisari materi yang diajarkan tiap pertemuan tertuang pada RPP.

c. Media Pembelajaran

Dalam melaksanakan kegiatan belajar-mengajar, dibutuhkan media pembelajaran yang sesuai agar siswa tertarik dengan materi yang diajarkan dan dapat memahami pelajaran dengan lebih cepat. Media pembelajaran dapat berupa presentasi (*power point*), penggunaan poster, dsb. Dalam hal ini, mahasiswa membuat media pembelajaran presentasi (*power point*). Selain karena lebih praktis dan menarik, peralatan yang dibutuhkan untuk menampilkan presentasi (*power point*) juga tersedia.

d. Lembar Kerja Siswa (*Jobsheet*)

Lembar kerja siswa (*jobsheet*) diperlukan karena mata pelajaran yang akan diajarkan oleh mahasiswa adalah mata pelajaran produktif yang memiliki kegiatan praktik. Perangkat-perangkat pembelajaran meliputi RPP, materi dan lembar kerja siswa (*jobsheet*) terlampir.

5. Konsultasi dan Bimbingan

Kegiatan konsultasi dan bimbingan dilakukan dengan guru pembimbing dan dosen pembimbing PPL. Kegiatan bimbingan dengan guru pembimbing dilakukan dalam rangka persiapan mengajar di kelas, diawali dengan bimbingan mengenai materi apa saja yang akan diajarkan, penyusunan RPP, penyusunan lembar kerja siswa, penguasaan kelas, penggunaan media pembelajaran, dan hal-hal yang menyangkut kegiatan PPL yang akan dilakukan oleh mahasiswa. Sedangkan kegiatan konsultasi dan bimbingan dengan dosen PPL dilakukan untuk mengetahui pengalaman-pengalaman kegiatan PPL sebelumnya dan pemecahan masalah yang mungkin muncul selama kegiatan PPL. Kegiatan bimbingan mahasiswa PPL dengan PPL didokumentasikan pada Kartu Bimbingan PPL yang dilampirkan pada bagian lampiran.

B. Pelaksanaan PPL (Praktik Terbimbing dan Mandiri)

Dalam pelaksanaan praktik mengajar, mahasiswa mendapat kesempatan untuk mengajar satu mata pelajaran produktif di kelas XI, yaitu Pengolahan Kue Indonesia dengan guru pembimbing Nurul Lestari, S.Pd. Dalam satu minggu, mata pelajaran Pengolahan Kue Indonesia diberi satu kali pertemuan dengan alokasi waktu 5 jam pelajaran. Kegiatan PPL mahasiswa secara garis besar dituangkan pada lampiran Matriks Rencana dan Pelaksanaan PPL serta Laporan Mingguan Kegiatan PPL.

Pada pelaksanaan PPL, mahasiswa mendapatkan dua praktik mengajar, yaitu praktik mengajar terbimbing dan praktik mengajar mandiri. Mahasiswa melaksanakan praktik mengajar terbimbing pada mata pelajaran Pengolahan Kue Indonesia.

1. Praktik Mengajar Terbimbing

Guru Pembimbing :

- a. Memantau proses belajar-mengajar yang berlangsung pada saat mahasiswa melaksanakan kegiatan praktik mengajar.
- b. Memberi masukan *dan feedback* kepada mahasiswa mengenai metode pembelajaran dan teknik penguasaan kelas
- c. Membantu menjelaskan materi saat proses pembelajaran jika diperlukan.

Mahasiswa :

- a. Mempersiapkan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), materi yang akan diajarkan, media pembelajaran, dan lembar kerja siswa.
 - b. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses belajar-mengajar.
 - c. Membimbing siswa saat melakukan kegiatan praktik.
 - d. Melakukan evaluasi pembelajaran.
2. Praktik Mengajar Mandiri

Guru Pembimbing :

- a. Memantau proses belajar- mengajar secara berkala (tanpa perlu ikut mengajar)
- b. Memberi masukan dan *feedback* kepada mahasiswa mengenai metode pembelajaran dan teknik penugasan kelas.

Mahasiswa :

- a. Mempersiapkan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), materi yang akan diajarkan, media pembelajaran, dan lembar kerja siswa.
- b. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses belajar-mengajar.
- c. Membimbing siswa saat melakukan kegiatan praktik.
- d. Menyampaikan hasil kegiatan belajar-mengajar secara keseluruhan kepada guru pembimbing.
- e. Melakukan evaluasi pembelajaran.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Pelaksanaan kegiatan PPL mata pelajaran Pengolahan Kue Indonesia yang dilakukan di SMK Negeri 6 Yogyakarta dapat berjalan dengan cukup baik. Dari pelaksanaan praktik mengajar yang telah dilakukan, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman nyata mengenai suasana belajar-mengajar dimana mahasiswa berperan sebagai seorang guru. Selain itu, mahasiswa juga mendapatkan pengalaman mengenai permasalahan-permasalahan yang mungkin terjadi dalam kegiatan pembelajaran dan solusi untuk menangani permasalahan tersebut.

1. Hasil Pelaksanaan Program

Hasil yang diperoleh mahasiswa selama melaksanakan kegiatan praktik mengajar antara lain :

- a. Mahasiswa dapat memperoleh dan memahami hal-hal menyangkut pelaksanaan kegiatan belajar-mengajar dan teknik penguasaan kelas.
- b. Mahasiswa dapat mempelajari cara menyusun RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang baik untuk setiap pertemuan.
- c. Mahasiswa mempelajari cara mengorganisir materi yang akan disampaikan kepada siswa.
- d. Mahasiswa mendapatkan pengalaman keterampilan mengajar, seperti pengelolaan kelas, cara mengajar yang baik, kemampuan interaksi yang baik dengan siswa, pengelolaan waktu, pemanfaatan fasilitas dalam proses belajar-mengajar, penugasan siswa, dan evaluasi belajar siswa.
- e. Mahasiswa mempelajari berbagai metode belajar yang dapat digunakan dalam proses belajar-mengajar agar siswa tidak merasa bosan.

2. Hambatan Pelaksanaan Program

- a. Masih ada beberapa siswa yang kurang aktif atau tidak memperhatikan dalam proses belajar-mengajar.
- b. Kemampuan pemahaman siswa yang berbeda antara satu dengan yang lainnya sehingga penyampaian materi harus dilakukan secara berulang-ulang.
- c. Beberapa siswa tidak dapat kondusif pada saat kegiatan belajar-mengajar (rebut) sehingga mengganggu siswa lainnya.

3. Refleksi

Secara umum, kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa berjalan dengan cukup baik. Mahasiswa dapat memperoleh pengalaman bagaimana menjadi seorang guru dan melaksanakan kegiatan pembelajaran. Tidak hanya melaksanakan kegiatan pembelajaran, mahasiswa juga memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam menyusun perangkat pembelajaran, mulai dari RPP, materi ajar dan media pembelajaran. Disamping itu, mahasiswa juga dapat mengembangkan kompetensi kepribadian yang dimiliki, agar dapat lebih bertanggungjawab, disiplin, bekerjasama dengan baik sehingga dapat menjadi seorang guru yang baik di kemudian harinya.

Hambatan-hambatan yang ada pada saat pelaksanaan kegiatan praktik mengajar tidak dapat dijadikan alasan ketidakefektifan suatu proses pembelajaran. Sebagai seorang calon pendidik, mahasiswa harus mampu memikirkan solusi-solusi untuk mengatasi hambatan-hambatan tersebut. Kerjasama yang baik antar pihak terkait (mahasiswa, guru pembimbing, siswa dan sekolah) dapat meminimalisir hambatan yang ada bahkan menghilangkan kemungkinan adanya hambatan-hambatan selama proses belajar mengajar.

Tabel 2. Laporan Kegiatan Mengajar

No	Mata Pelajaran	Kelas	Hari	Jumlah Jam	Materi	Keterangan
1	Kue Indonesia	XI Patiseri	Senin	5 x 45 menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Informasi mengenai KD yang akan dipelajari. 2. Informasi criteria penilaian. 3. Pembagian kelompok praktek. 4. Penyampaian materi KD 1 (pengertian kue indonesia, fungsi kue indonesia, bahan utama kue indonesia, teknik pengolahan kue indonesia, cara penyajian dan penyimpanan). 5. Pemberian tugas : pengelompokkan kue indonesia (berdasarkan bahan utama, cara pengolahan). 	Penilaian observasi, keaktifan siswa dalam mengerjakan tugas kelompok.
2	Kue Indonesia	XI Patiseri	Senin	5 x 45 menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentasi kelompok dari tugas yang diberikan sebelumnya. 2. Menyimpulkan. 3. Materi : membuat persiapan praktek) tertib kerja. 4. Materi : kue indonesia dari hungkue dan agar-agar. 5. Tugas : membuat tertib kerja untuk praktek kue indonesia dari hungkue dan agar-agar. 6. Tugas : mencari (mengidentifikasi kue indonesia dari beras). 	Penilaian : pengamatan pada waktu presentasi, penilaian tugas membuat tertib kerja untuk praktek 1.
3	Kue Indonesia	XI Patiseri	Selasa	2 x 45 menit	Menonton video pembuatan kue indonesia dari hungkue dan agar-agar.	Penilaian observasi, keaktifan siswa.
4	Kue Indonesia	XI Patiseri	Sabtu	2 x 45 menit	Bon bahan + mengulas kembali resep yang akan dipraktikkan dari hungkue dan agar-agar.	Penilaian observasi, keaktifan siswa.
5	Kue Indonesia	XI Patiseri	Senin	5 x 45 menit	Praktik kue indonesia dari agar-agar.	Penilaian : praktik
6	Kue	XI Patiseri	Rabu	5 x 45	Jaga ujian.	Penjagaan

	Indonesia			menit		ujian.
7	Kue Indonesia	XI Patiseri	Senin	5 x 45 menit	Praktik kue indonesia dari hungkue.	Penilaian : praktik.
8	Kue Indonesia	XI Patiseri	Senin	5 x 45 menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentasi tugas, identifikasi kue indonesia dari beras dan tepung beras. 2. Membuat persiapan praktik kue indonesia dari beras dan tepung beras. 	Penilaian : pengamatan pada waktu presentasi.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari serangkaian pelaksanaan kegiatan KKN dan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta mulai tanggal 2 Juli 2014 samapi 17 September 2014 dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempraktikkan dan mengimplementasikan ilmu yang diperoleh selama di bangku perkuliahan dalam lingkungan pendidikan (sekolah) melalui kegiatan praktik mengajar.
2. Kegiatan PPL menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa terutama dalam kegiatan belajar-mengajar dan adminisitrasi guru.
3. Dengan adanya kegiatan PPL, mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi yang dimiliki untuk menjadi seorang guru yang meliputi kompetensi pedagogic, kompetensi kepribadian, kompetensi sosialdan kompetensi professional.
4. Hambatan-hambatan yang ada selama kegiatan PPL dapat menambah wawasan mahasiswa mengenai permasalahan yang mungkin terjadi selama proses belajar-mengajar dan solusi yang dapat diambil untuk menangani hambatan-hambatan tersebut.
5. Proses dan hasil dari kegiatan praktik mengajar (PPL) tidak terlepas dari kerjasama antar berbagai pihak, yaitu mahasiswa, guru pembimbing dan siswa.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta mulai 2 Juli hingga 17 September 2014, berikut adalah beberapa saran yang dapat diberikan oleh mahasiswa demi meningkatkan keberhasilan yang akan datang.

1. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta
 - a. Kebijakan mengenai pelaksanaan KKN masyarakat untuk mahsiswa kependidikan sebaiknya ditinjau ulang karena tidak efektif dan cenderung mengganggu konsentrasi mahasiswa dalam melaksanakan kegiatan KKN dan PPL di sekolah.

- b. Sebelum melakukan penerjunan mahasiswa ke lokasi KKN-PPL, sebaiknya mahasiswa diberi pembekalan yang memang memadai agar saat berada di lokasi, mahasiswa dalam keadaan benar-benar siap.
 - c. Kegiatan *monitoring* dilakukan secara merata. Apabila terdapat sekolah yang tidak di-*monitoring*, sebaiknya diberi tindak lanjut.
2. Bagi Sekolah
- a. Selama kegiatan KKN-PPL sebaiknya pihak sekolah senantiasa memantau program mahasiswa baik itu KKN maupun PPL sehingga terjalin koordinasi yang baik antara mahasiswa dan pihak mahasiswa KKN-PPL.
 - b. Sekolah terutama guru pembimbing diharapkan benar-benar berperan sebagai pembimbing mahasiswa selama pelaksanaan praktik mengajar dan bukanya berusaha memberdayakan mahasiswa di luar tugasnya sebagai pembimbing.
 - c. Program kerja yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa yang sekiranya bermanfaat sebaiknya ditindaklanjuti oleh pihak sekolah.
 - d. Sekolah diharapkan dapat meningkatkan lagi hubungan yang baik dengan pihak universitas maupun pihak mahasiswa KKN-PPL.
3. Bagi Mahasiswa
- a. Setiap program kerja yang telah disusun dan direncanakan, baik itu program kerja KKN dan PPL sebaiknya dapat dilaksanakan tanpa terkecuali.
 - b. Mahasiswa sebaiknya dapat membagi waktu dengan baik karena pelaksanaan KKN-PPL di sekolah berjalan beriringan dengan pelaksanaan KKN masyarakat.
 - c. Mahasiswa diharapkan dapat menjalin hubungan yang baik dan meningkatkan kerjasama antara mahasiswa dengan mahasiswa lainnya, serta antara mahasiswa dengan pihak sekolah.
 - d. Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahani tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, media pembelajaran hingga pembuatan jobsheet praktik serta perannya sebagai guru dalam proses belajar-mengajar.

DAFTAR PUSTAKA

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

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

LAMPIRAN

FORMAT OBSERVASI

KONDISI SEKOLAH

NAMA SEKOLAH : SMK N 6 YOGYAKARTA NAMA MAHASISWA :
Ramadhani N.F

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta NOMOR MHS.
:11511241040

FAK/JUR/PRODI :

Teknik/PTBB

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1	Kondisi fisik sekolah	<ul style="list-style-type: none">• Sekolah masih dalam perbaikan gedung sekolah• Pembagian kelas telah tertata• Tempat parkir telah tersedia, namun kurang luas, sehingga masih banyak kendaraan yang diparkir tidak pada tempatnya.• Kebersihan masih kurang• Tempat sampah sangat kurang• Kerapian ruang kelas maupun lingkungan sekolah kurang	Pembangunan masjid.
2	Potensi siswa	<ul style="list-style-type: none">• Siswa rata-rata berasal dari ranking menengah• Prestasi siswa dibidang akademik masih minim• Prestasi siswa dibidang non akademik cukup membanggakan, bahkan ada yang mampu mewakili Indonesia di tingkat ASEAN	
3	Potensi guru	<ul style="list-style-type: none">• Guru berjumlah 60 orang, yang terdiri atas 48 PNS, 8 Guru Tidak Tetap dan 4 orang CPNS• 33 dari 60 orang guru telah bersertifikasi• Hampir seluruh guru telah berpendidikan S1	
4	Potensi karyawan	<ul style="list-style-type: none">• Karyawan berjumlah 17 orang, yang terdiri dari atas 7 orang PNS dan 10 orang PTT	

		<ul style="list-style-type: none"> Sebagian karyawan lulusan SLTA 10 orang, dan sisanya lulusan SLTP 5 orang dan SD 2 orang 	
5	Fasilitas KBM, media	<ul style="list-style-type: none"> Meja dan kursi siswa dalam kondisi baik walaupun banyak coretan Kipas angin 2 buah per kelas, Tape recorder 2 buah, computer 27 buah, LCD 1 buah, laptop 1 buah, TV 2 buah, serta buku-buku pelajaran. 	
6	Perpustakaan	<ul style="list-style-type: none"> Buku tertata sesuai dengan bidang studinya Suasana tenang dan cukup nyaman Terdapat 1 buah computer dan 1 kipas angin 	
7	Laboratorium	<ul style="list-style-type: none"> Terdapat laboratorium IPA (Biologi dan Kimia) Laboratorium Fisika Terdapat 2 ruang Laboratorium Komputer LCD tiap Laboratorium Tersedia baju praktikum 	
8	Bimbingan konseling	Bimbingan konseling di SMK N 6 Yogyakarta diantaranya memberikan layanan pada anak didik untuk mengatasi masalah-masalah kesulitan belajar, serta memberikan saran dan pertimbangan kepada anak didik dalam memperoleh gambaran tentang lanjutan pendidikan dan lapangan pekerjaan yang sesuai.	
9	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar yang dilakukan berupa try out dan les bagi kelas XII	
10	Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, basket, drumband, dsb)	Terdapat ekstrakurikuler bola voli, bola basket, sepak bola, renang, aeromodeling, pecinta alam, seni lukis, seni tari, paduan suara, tata boga/jahit, serta elektronika, pramuka, PMR Ekstrakurikuler dibimbing oleh guru pembimbing dari sekolah	
11	Organisasi dan fasilitas OSIS	<ul style="list-style-type: none"> Terdapat ruang OSIS Prasarana kurang memadai Ruang kurang memadai Belum ada struktur organisasi 	

12	Organisasi dan fasilitas UKS	<ul style="list-style-type: none"> • Ruang UKS bersih dan rapi • Obat-obatan cukup lengkap • Beberapa hari sekali ada dokter dari Puskesmas 	
13	Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)	Administrasi cukup lengkap dan memuat beberapa data karyawan, data sekolah, serta data lainnya.	
14	Karya Tulis Ilmiah Remaja	<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat ekstrakurikuler KIR, • Telah dilakukan pembinaan namun pernah aktif siswa dalam pembuatan karya ilmiah masih sangat kurang. 	
15	Karya Ilmiah oleh Guru	Ada	
16	Koperasi siswa	Sudah terdapat foto copy-an namun barang yang disediakan kurang lengkap. Ruang sempit	
17	Tempat ibadah	Kondisi tempat ibadah cukup baik dan masih dalam proses perbaikan.	
18	Kesehatan lingkungan	Sudah cukup baik, namun masih memerlukan perbaikan dan perawatan.	
20	Lain-lain.....	<ul style="list-style-type: none"> • Sarana dan prasarana olah raga lengkap, namun jumlahnya masih kurang memadai untuk proses pembelajaran • Keadaan sekolah kondusif untuk kegiatan belajar-mengajar 	

Yogyakarta, 08 September

2014

Dosen Pembimbing

Mahasiswa

Nurul Lestari, S.Pd
NIP 19530820 197903 2 001

Ramadhani Noor Fajrin
NIM 11511241040

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Kue-kue Indonesia

Kelas /Semester : XI

Kompetensi Inti :

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kue Indonesia 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristikKue Indonesia; dan apakah ada perbedaan antara berbagai jenis kue 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p>	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • video/gambar/kue sebenarnya • Bahan praktik • Alat praktik • Referensi / buku terkait • e-dukasi.

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>di wilayah Indonesia</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Kerja kelompok untuk mengevaluasi berbagai kue Indonesia dengan menggunakan lembar tugas <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan kerja kelompok 	<p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		<p>net</p> <ul style="list-style-type: none"> lembar tugas
<p>3.1 Memahami berbagai kue Indonesia</p> <p>3.1 Mengevaluasi berbagai jenis kue Indonesia berdasarkan bahan dasar dan ciri-cirinya</p>					
<p>1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan</p>	<p>Kue-kue Indones</p>	<p>Mengamati :</p>	<p>Observasi</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	ia dari hunkwe dan agar-agar	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar 	pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/kue sebenarnya Bahan praktik Alat praktik Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara penyimpanan Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar di wilayah Indonesia 	<p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		
2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi 	<p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-</p>		
2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		<ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat 	<p>membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-</p>		
3.2 Menganalisis kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar					
4.2 Membuat kue-kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari hunkkue dan agar-agar <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 	agar		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan</p>	Kue-kue Indonesia dari beras	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari beras 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/kue sebenarnya Bahan praktik Alat

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara penyimpanan Kue Indonesia dari beras; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari beras di wilayah Indonesia 	<p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>membuat kue Indonesia dari beras</p>		<p>praktik bahan</p> <ul style="list-style-type: none"> Referensi / buku terkait e-dukasi.net
<p>3.3 Menganalisis bahan makanan dari beras</p>		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi 			
<p>4.3 Membuat kue-kue Indonesia dari beras</p>		<ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari beras dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari beras 			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam</p>	Kue-kue Indonesia dari tepung beras	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari tepung beras <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara penyimpanan Kue Indonesia dari tepung beras; dan apakah ada hubungan berbagai 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/kue sebenarnya Bahan praktik Alat praktik bahan Referensi / buku terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		jenis Kue Indonesia dari tepung beras di wilayah Indonesia	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
3.4 Menganalisis kue Indonesia dari tepung beras		Mengumpulkan Data			
4.4 Membuat kue Indonesia dari tepung beras		<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi • Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari tepung beras dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari tepung beras <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 	Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari tepung beras		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.5 Menganalisis kue Indonesia dari beras ketan</p> <p>4.5 Membuat kue Indonesia dari beras ketan</p>	Kue-kue Indonesia dari beras ketan	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari beras ketan Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara penyimpanan Kue Indonesia dari beras ketan; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari beras ketan di wilayah Indonesia Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/kue sebenarnya Bahan praktik Alat praktik bahan Referensi / buku terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari berasketan dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari berasketan <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 	<p>Tes Kinerja</p> <p>membuat kue Indonesia dari berasketan</p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal</p>	<p>Kue-kue Indonesia dari tepung ketan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari tepung ketan 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/kue sebenarnya Bahan prakti

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara penyimpanan Kue Indonesia dari beras ketan; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari tepung ketan di wilayah Indonesia 	<p>ng</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		<p>k</p> <ul style="list-style-type: none"> Alat praktik bahan Referensi / buku terkait e-dukasi.net
<p>3.6 Menganalisis Kue Indonesia kue dari tepung ketan</p>			<p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		
<p>4.6 Membuat kue Indonesia dari tepung ketan</p>		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari beras ketan dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari tepungketan 	<p>Tes Kinerja</p> <p>membuat kue Indonesia dari tepung ketan</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 			
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam</p>	Kue-kue Indonesia dari umbi-umbian	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari umbi-umbian <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari umbi-umbian; dan apakah ada 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/kue sebenarnya Bahan praktik Alat praktik bahan Referensi / buku terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari umbi-umbiandi wilayah Indonesia	Jurnal		
3.7 Menganalisis kue Indonesia dari umbi-umbian		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi 	Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
4.7 Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian		<ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari umbi-umbiandan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari umbi-umbian <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 	Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari umbi-umbian		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 			
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.8 Menganalisis kue Indonesia dari kacang-kacangan</p> <p>4.8 Membuat kue-kue indonesia dari kacang-kacangan</p>	Kue-kue Indonesia dari kacang-kacangan	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari kacang-kacangan Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari kacang-kacangan; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari kacang-kacangandi wilayah Indonesia Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/kue sebenarnya Bahan praktik Alat praktik bahan Referensi / buku terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari kacang-kacangan dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari kacang-kacangan <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 	<p>pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan</p>		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan	Kue-kue Indonesia	Mengamati :	Observasi		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	a dari tepung terigu	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari tepung terigu <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara penyimpanan Kue Indonesia dari tepung terigu; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari tepung terigu di wilayah 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 informasi Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari tepung terigu dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan 	pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari tepung terigu	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/kue sebenarnya Bahan praktik Alat praktik bahan Referensi / buku terkait e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja					
3.9 Menganalisis kue Indonesia dari tepung terigu					
4.9 Membuat kue-kue Indonesia dari tepung terigu					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari tepung terigu <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 			
<p>1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan</p>	Kue-kue Indonesia dari sagu	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari sagu <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/kue sebenarnya Bahan praktik Alat praktik bahan Referensi / buku terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		Indonesia dari sagu; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari sagu di wilayah Indonesia	tertulis		
3.10 Menganalisis kue Indonesia dari sagu			Jurnal		
4.10 Membuat kue-kue indonesia dari sagu		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi • Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari sagu dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari sagu <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 	<p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>membuat kue Indonesia dari sagu</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 			

LAPORAN MINGGUAN

PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
 NAMA MAHASISWA : RAMADHANI NOOR FAJRIN
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
 FAKULTAS : Teknik
 KOORDINATOR PPL : Prapti Karomah, M.Pd
 JURUSAN : PTBB

MINGGU I

N O	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Selasa, 1 juli 2014	1. Penerjunan Mahasiswa KKN-PPL 2. Rapat koordinasi seluruh anggota KKN-PPL 3. Membersihkan Basecamp 4. Evaluasi	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa KKN-PPL diterima oleh pihak sekolah. • TIM KKN-PPL siap melaksanakan Program Kerja KKN-PPL • Basecamp bersih dan siap ditempatkan • Podium upacara telah ditempatkan 	<ul style="list-style-type: none"> • DPL KKN tidak bisa mendampingi penerjunan 	<ul style="list-style-type: none"> • Mempersiapkan pemberangkatan sendiri. • Bergotong royong bersama sama.

			<p>kan pada posisinya.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan berikutnya 		
2	Rabu, 2 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing pagi dengan tim. 2. Pengecatan garis lapangan basket. 3. Sloganisasi. 4. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Garis pada lapangan basket menjadi lebih jelas. • Sebagian slogan siap di bingkai. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan harian hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak adanya sarana pencetakan garis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat dengan kardus.

MINGGU II

No	Hari/Tanggal	Materi kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Jumat, 4 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Sloganisasi 3. Perbaikan media Apotek hidup. 4. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas untuk anggota pada hari itu. • Seluruh slogan siap dibingkai. • Tanah dalam keadaan kurang gembur. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tepi tulisan tidak rapi. • Banyak sampah plastic, bambu untuk apotek hidup belum dipotong sehingga harus memotongnya satu persatu, serta lahan apotek hidup berpasir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dibersihkan Tiner untuk tepi tulisan yang tidak rapi. • Plastic disisihkan, lalu dilakukan proses pengemburan tanah.
2	Sabtu, 5 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Peningkatan slogan. 3. Penanaman tanaman apotek hidup. 4. Pembuatan papan peringatan parker. 5. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Slogan siap dipasang • Tanaman apotek hidup telah ditanam. • Peringatan parker telah dicetak. • Laporan pelaksanaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Bingkai slogan hendak di tempeli kain batik pada tepinya untuk memperingatkan, akan tetapi bingkai sulit di lem. • Jumlah bamboo untuk apotek 	<ul style="list-style-type: none"> • Dengan double tip. • Pembelian bamboo untuk mengatasi kekurangan.

			aan harian dan perencanaan hari berikutnya.	hidup ternyata kurang.	
3	Senin, 7 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Pemasangan slogan. 3. Pembuatan papan peringatan parkir. 4. Pengadaan alat ibadah (Sajadah). 5. Pemeliharaan apotek hidup. 6. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Slogan siap dipasang di dinding-dinding sekolah sejumlah 7 buah. • Papan peringatan paker siap di pasang sejumlah 3 buah. • Alat ibadah siap di sumbangkan (1 gulung karpet berisikan 10 sajadah) • Tanaman pada apotek hidup belum tumbuh. • Laporan pelaksanaan harian 	<ul style="list-style-type: none"> • Tembok yang akan dipasang slogan terlalu keras. • Sajadah terlalu besar dan sulit di.bawa. • Tanaman tidak dapat tumbuh karena tanah kurang subur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan paku baja. • Dilakukan pemupukan

			dan perencanaan berikutnya.		
4	Selasa, 8 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mendampingi persiapan MOS. 3. Inventarisasi Kelas. 4. Koordinasi dengan OSIS. 5. Pembersihan ruang kelas sebagai ruang rapat guru. 6. Pemeliharaan apotek hidup. 7. Pengadaan cermin toilet. 8. Pembuatan design plang arah. 9. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Persiapan MOS lancar. • Jumlah meja dan kursi seluruh kelas telah terdata. • Koordinasi berjalan dengan lancar. • Ruangan siap digunakan. • Tanaman belum tumbuh. • Telah tersedia cermin di setiap toilet. • Design siap dipesan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pemindahan jauh. • Tembok terlalu keras untuk cermin. • Biaya mahal untuk plang merah. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dengan grobak. • Dengan palu yang besar dan paku baja. • Cuma memesan 1 papan karena mahal

5	Rabu, 9 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Kunjungan dari DPL. 3. Survei dan pemesanan tong sampah. 4. Pemesanan Design Plang arah. 5. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Monitoring pelaksanaan KKN-PPL. • Tong sampah telah dipesan sejumlah 2 set. • Plang ara sudah dipesan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Harga melambunng. 	<ul style="list-style-type: none"> • Iuran. • Hanya memesan 1 buah.
6	Kamis, 10 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Kerja bakti memindah-mindahkan meja dalam kelas sesuai bentuknya. 3. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Meja di 18 kelas telah tertata rapi dan seragam sesuai dengan bentuknya. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Berat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gotong royong.

			hari berikutn ya.		
--	--	--	-------------------------	--	--

MINGGU III

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Jumat, 11 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Upacara Bendera. 2. Konsultasi PPL dengan Guru Pembimbing. 3. Pemeliharaan apotek hidup. 4. Piket perpustakaan. 5. Survey kamus dan buku referensi Patiseri 6. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Upacara terlaksana dengan baik dan diikuti oleh seluruh siswa kelas X, XI, XII, Kepala Sekolah, Guru, Karyawan dan Mahasiswa KKN-PPL UNY. • Penjagaan perpustakaan. • Tersedia berbagai pilihan buku ajar kue Indonesia, serta bermacam-macam buku penunjang. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat beberapa mahasiswa yang belum melakukan konsultasi dengan guru pembimbing. • Tanaman pada apotek hidup ada yang belum tumbuh subur. • Tanah pada apotek hidup cepat sekali kering. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menemui guru pembimbing pada hari lain. • Penyiraman apotek hidup secara berkala.
2	Sabtu, 12 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apel MOS. 2. Konsultasi tugas PPL. 3. Pemasangan plang arah. 4. Membantu pemeliharaan buku-buku perpustakaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Diikuti oleh siswa kelas X, Panitia, Mahasiswa KKN-PPL UNY. • Telah dipasang lobby sejumlah 1 buah. 	<ul style="list-style-type: none"> • Buku yang disampuli terlalu banyak. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengerahkan seluruh anggota KKN-PPL.

		<p>n.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Piket di lobby. 6. Survey kamus dan buku referensi tahap II. 7. Pemeliharaan apotek hidup. 8. Pengambilan tong sampah. 9. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • 70 buku telah tersampul. • Penjagaan lobby, mendaftar kehadiran/absensi, siswa yang keluar jam/ijin, tamu, siswa yang terlambat, menerima beberapa tugas piket dari guru yang berhalangan hadir. • Pembelian 5 pocket Dictionary Oxford dan 4 buku referensi Bahasa Inggris. • Hasil pesanan tong sampah kurang sesuai dengan permintaan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Warna tidak sesuai pemesanan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan pengecatan ulang.
3	Senin, 14 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apel MOS. 2. Briefing. 3. Penggantian kartu perpustakaan. 4. Penambahan 	<ul style="list-style-type: none"> • Diikuti oleh siswa kelas X, Panitia, Mahasiswa KKN-PPL UNY. • Pembagian 	<ul style="list-style-type: none"> • Data masih acak-acakan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dirapihkan dengan excel.

		<p>n Kamus Bahasa Inggris dan buku Referensi Bahasa Inggris.</p> <p>5. Evaluasi pelaksanaan kamus dan penambahan buku.</p>	<p>tugas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 192 kartu sudah dibuat. • Kamus dan buku sudah diserahkan kepada pihak sekolah. • Kamus dan buku ditinjau kelayakannya. • Tong sampah menjadi lebih bagus • Tanaman mulai tumbuh subur (Laos, binahong, lengkuas, jahe, kunyit, sereh). • Konsultasi tugas kelompok. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cat terlalu kental. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ditambah tiner.
4	Selasa, 15 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Pembuatan rambu-rambu sekolah. 3. Pemeliharaan apotek hidup. 4. Pendampingan TONTI. 5. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • 2 rambu-rambu telah selesai dibuat. • Tanaman mulai tumbuh subur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulit memotong tulisan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dengan silet

			<ul style="list-style-type: none"> • Diikuti oleh mahasiswa KKN-PPL UNY, Pasukan TONTI lama, panitia MOS. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan berikutnya. 		
5	Rabu, 16 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Pembuatan rambu-rambu sekolah. 3. Piket di perpustakaan. 4. Pendampingan TONTI. 5. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • 1 rambu-rambu siap dipasang. • Piket perpustakaan, melayani peminjam dan siswa yang mengembalikan buku. • Diikuti oleh mahasiswa KKN-PPL UNY, pasukan TONTI lama, panitia MOS. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tanah terlalu keras. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dengan linggis.
6	Kamis, 17 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Piket di UKS. 3. Memindahkan meja 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Menjaga UKS, 	<ul style="list-style-type: none"> • Lokasi pemindahan barang cukup 	<ul style="list-style-type: none"> • Tim meminjam gerobak untuk mengangkut

		<p>kursi dari ruang multimedia.</p> <p>4. Survey Novel Bahasa Inggris.</p> <p>5. Survey label ruangan.</p> <p>6. Evaluasi.</p>	<p>merawat beberapa siswa yang sakit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meja, kursi, karpet, TV telah dipindahkan ke AULA. • Tersedia novel yang simplified (disederhanakan). • Harga label menyesuaikan ukuran. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<p>jauh dan tidak ada alat pengangkutan.</p>	<p>ut meja kursi.</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------	-----------------------

MINGGU IV

N O	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Upacara Bendera. 2. Survey novel Bahasa Inggris. 3. Pemeliharaan apotek hidup. 4. Pengkondisian ruang lab sebagai tempat rapat guru. 5. Pemasangan rambu-rambu sekolah. 6. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diikuti oleh siswa kelas X, XI, XII, Kepala Sekolah, Guru, Karyawan, dan Mahasiswa KKN-PPL UNY. • Membeli 9 novel bahasa inggris. • Tanaman tumbuh subur. • Ruang lab siap dipakai untuk rapat. • Rambu-rambu siap dipasang. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rambu-rambu yang satu belum bisa terpasang karena tepi jalan di konblok. 	<ul style="list-style-type: none"> • Perlu ijin ke sekolah dan warga sekitar.
2	Selasa, 19 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Piket di Lobby. 3. Penambahan novel-novel Bahasa Inggris. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Memেন্ট bel pergantian jam, melakukan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengerjaan tugas PPL yang diburu deadline. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyicil pengerjaannya.

		<ol style="list-style-type: none"> 4. Konsultasi RPP untuk mengajar kelas XA dan XB. 5. Penyusunan RPP 1 semester. 6. Penyusunan PROTA, PROSEM, SILABUS. 7. Pemeliharaan apotek hidup. 8. Evaluasi. 	<p>pencatatan siswa yang tidak masuk dan terlambat.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penyerahan 9 novel. • Terlaksana, RPP dinilai baik dan layak untuk di aplikasikan di kelas. • Menyicil pembuatan RPP, PROTA, PROSEM, SILABUS. • Tanaman tumbuh subur. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan harian berikutnya. 		
3	Rabu, 20 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar kelas XA. 3. Mengajar kelas XB. 4. Evaluasi pelaksanaan penambahan novel. 5. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Tatap muka awal, pengenalan, dan materi Recount Text 	<ul style="list-style-type: none"> • Kelas XA sangat ramai sekali. • Tidak semua 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan aktivitas yang membuat siswa sibuk mengerjakannya. • Hanya 2

			<p>(reading).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peninjauan novel yang telah diserahkan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<p>mahasiswa diperbolehkan masuk untuk menjenguk.</p>	<p>mahasiswa yang masuk menjenguk.</p>
4	Kamis, 21 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar kelas XA. 3. Mendampingi pemilihan calon pengurus OSIS baru dalam tes bahasa inggris. 4. Kunjungan DPL PPL. 5. Kunjungan DPL KKN. 6. Melanjutkan pembuatan PROTA, PROSEM, SILABUS, RPP. 7. Survey label ruangan. 8. Pemeliharaan apotek hidup. 9. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Mengajar Recount Text (writing). • 12 calon pengurus OSIS terseleksi. • Monitoring KKN-PPL. • Tugas tercicil. • Tanaman tumbuh subur. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa kelas XA sangat sulit dikondisikan. • Dalam tes bahasa inggris banyak siswa tidak dapat berbicara bahasa inggris sehingga membuat sulit juri untuk menilai. • Terjadi kesulitan analisa program tahunan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diberikan aktivitas. • Meminta peserta berbicara bahasa inggris apa adanya. • Mencatat kesulitan untuk dikonsultasikan.
5	Jumat, 22 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar XC. 3. Konsultasi PPL dengan guru. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas akhir harian. • Masih ada 	<ul style="list-style-type: none"> • Banyak nomor induk siswa yang salah 	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan perbaikan penulisan.

		<ol style="list-style-type: none"> 4. Survey label ruangan. 5. Pengerjaan kartu perpustakaan. 6. Pemeliharaan apotek hidup. 7. Pengerjaan data siswa. 8. Evaluasi. 	<p>kesalahan RPP, PROTA, PROSEM.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peninjauan pembuatan label ruangan. • 192 kartu perpustakaan belum jadi. • Tanaman tumbuh subur. • Data siswa dikerjakan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	ketik.	
6	Sabtu, 23 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar kelas XC. 3. Penataan ruang X11A 4. 4. Penataan meja dan kursi di ruang aula dalam rangka rapat uji KTSP. 5. Penataan piala di ruang lobby. 6. Melanjutkan pembuatan RPP 1 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Mengajar Recount Text (reading). • 14 meja dan kursi telah tertata. • 50 kursi telah siap. • Piala lama digantikan yang baru. • Tanaman 	<ul style="list-style-type: none"> • Karena banyaknya hal yang harus dilakukan, maka kami kebingungan membagi orang untuk mengerjakan ketugapenataan. • Siswa terlalu pendiam 	<ul style="list-style-type: none"> • Membagi tugas berdasarkan kemampuan. • Memberikan aktivitas yang membuat mereka aktif.

		semester. 7. Melanjutkan pembuatan PROTA, PROSEM, SILABUS. 8. Pemeliharaan apotek hidup. 9. Evaluasi.	tumbuh subur. <ul style="list-style-type: none"> • Tugas tercicil. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	dan pasif.	
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--

MINGGU V

N O	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Upacara bendera. 2. Pemindahan peralatan koperasi ke ruang koperasi yang baru. 3. Penataan ruang untuk rapat uji KTSP. 4. Melanjutkan pembuatan RPP 1 Semester. 5. Melanjutkan pembuatan PROTA, PROSEM, SILABUS. 6. Mengoreksi tugas XA. 7. Pemeliharaan apotek hidup. 8. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diikuti oleh siswa kelas X, XI, XII, Kepala Sekolah, Guru, Karyawan, dan Mahasiswa KKN-PPL UNY. • Semua peralatan koperasi telah dipindahkan. • Ruangan siap dipakai. • Tugas tercicil. • Terkoreksi semua tugas siswa. • Tanaman tumbuh subur. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan yang dipindahkan merupakan peralatan yang cukup berat. • RPP terdapat beberapa kesalahan ketik. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bersama-sama memindahkan. • Perbaiki RPP.
2	Selasa, 26 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Piket di lobby. 3. Survey label ruangan. 4. Melanjutkan menyusun 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Mencatat siswa terlambat, sakit, mengebel pergantian jam. 	<ul style="list-style-type: none"> • PROTA dan PROSEM yang diberikan sebagai contoh, kurang 	<ul style="list-style-type: none"> • Menambahkan beberapa jam efektif dan non efektif.

		RPP 1 semester, PROTA, PROSEM, SILABUS	<ul style="list-style-type: none"> • Tuga tercicil. • Persiapan untuk membuat media pembelajaran 	sempurna.	
		<ol style="list-style-type: none"> 5. Pembuatan media pembelajaran. 6. Pemeliharaan apotek hidup. 7. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tanaman tumbuh subur. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
3	Rabu, 27 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar di kelas XA. 3. Pemeliharaan apotek hidup. 4. Pelabelan Ruang Berbahasa Inggris. 5. Penggantian papan peraturan sekolah. 6. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Mengajar Recount Text (writing) dan memberikan tugas menulis personal Recount. • Tanaman tumbuh subur. • 4 ruangan telah dilabeli menggunakan label ruangan berbahasa inggris. • Persiapan pembuatan media. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulitnya mengganti papan label ruangan yang sudah ada. • Ruang kepsek belum diganti label ruangnya karena dikunci. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menerima bantuan teman-teman KKN yang lain. • Diganti di hari lain
4	Kamis, 28 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengoreksi tugas 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Tugas 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulitnya melepas paku 	<ul style="list-style-type: none"> • Dilepas menggunakan tang dan

		<p>kelas XA</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Melanjutkan pembuatan RPP 1 Semester. 4. Evaluasi pelaksanaan pelabelan ruangan. 5. Pembuatan media pembelajaran. 6. Penggantian papan peraturan sekolah. 7. Pemeliharaan apotek hidup. 8. Evaluasi. 	<p>mampu dikerjakan siswa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tugas RPP tercil. • Label ruangan kepsek belum dipasang. • Pemantapan media yang hendak dibuat. • Papan peraturan telah dipasang. • Tanaman tumbuh subur. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<p>yang terdapat di papan peraturan sekolah.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beberapa siswa belum mengumpulkan tugas. 	<p>catut.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengingat mereka di jam istirahat.
5	Jumat, 29 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brifieng. 2. Penataan ruang rapat komite sekolah dengan wali murid. 3. Penataan ruang perpustakaan. 4. Konsultasi tugas PPL dengan guru. 5. Evaluasi pelaksanaan pelabelan ruangan. 6. Pemeliharaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Ruang rapat siap digunakan. • Beberapa lemari telah dipindahkan. • Pengkonsultasian RPP, PROTA, PROSEM. • Label ruangan Kepsek belum dipasang. • Tanaman tumbuh subur. • Kartu perpus belum jadi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenaga yang sedikit di perpustakaan, padahal yang harus dipindahkan adalah barang berat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Meminta bantuan tukang.

		<p>aan apotek hidup.</p> <p>7. Pembuatan format kartu perpus.</p> <p>8. Evaluasi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
6	Sabtu, 30 Juli 2014	LIBUR AWAL PUASA			

MINGGU VI

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 Agustus 2014	LIBUR AWAL PUASA			
2	Selasa, 2 Agustus 2014	LIBUR AWAL PUASA			
3	Rabu, 3 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar di kelas XA. 3. Penyerahan pamflet lomba puisi dalam bahasa Inggris untuk antologi puisi. 4. Kunjungan DPL PPL 5. Pembuatan media pembelajaran. 6. Pengerjaan kartu anggota perpustakaan. 7. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Mengajar ekspresi happiness and sympathy. • Ditujukan kelas X dan XI • Monitoring dan mengevaluasi RPP • Finising media kit. • Perlu dilakukan perbaikan dikarenakan ada beberapa kesalahan pengetikan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulit mengajak siswa aktif dalam speaking 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa diberikan berbagai situasi agar berinteraksi dengan partner.
4	Kamis, 4 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar kelas XA. 3. Pengadaan media pembelajaran bahasa Inggris. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian • Melanjutkan mengajar • Penyerahan media 7 crooswords 	<ul style="list-style-type: none"> • Terjadi kesalahan pada kartu yang telah di print. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan perbaikan terhadap soft file kartu.

		<ol style="list-style-type: none"> 4. Evaluasi pelaksanaan pengadaan media. 5. Penggerjaan kartu anggota perpustakaan. 6. Pendampingan pesantren kilat. 7. Melanjutkan pembuatan RPP 1 Semester 8. Evaluasi. 	<p>puzzles, wordsearch, vocabulary, webb, flannel serta jumble.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peninjauan media. • Mendampingi siswa pesantren kilat. • RRP tercil. • Hasil print kartu kurang memuaskan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
5	Jumat, 5 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brifieng. 2. Piket perpustakaan. 3. Evaluasi pengadaan media pembelajaran. 4. Konsultasi tugas PPL dengan guru. 5. Pengerjaan kartu perpustakaan. 6. Pendampingan pesantren kilat. 7. Rapat merencanakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Menjaga perpustakaan, mencatat pinjaman dan pengembalian buku. • Peninjauan ulang media. • Masih diperlukan beberapa perbaikan. • Sesuai hasil rapay diputuskan beberapa agenda yakni 	<ul style="list-style-type: none"> • Kartu anggota membutuhkan beberapa perbaikan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Perbaikan kartu anggota.

		peringatan HUT RI. 8. Evaluasi.	lomba kaligrafi, lomba desain busana muslim dengan barang bekas, dan lomba pidato bahasa jawa. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya.		
6	Sabtu, 6 Agustus 2014	1. Briefing. 2. Evaluasi pengadaan media. 3. Melanjutkan pembuatan RPP 1 Semester. 4. Melanjutkan pembuatan PROTA, PROSEM, SILABUS. 5. Pengerjaan kartu perpustakaan. 6. Eevaluasi.	• Masih diperlukan perbaikan. • RPP sudah menca[ai 75 %	• Terdapat kesalahan di RPP.	• Dilakukan perbaikan.

MINGGU VII

N O	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Melanjutkan penyusunan RPP 1 Semester. 3. Melanjutkan penyusunan PROTA, PROSEM, SILABUS 4. Pendampingan pesantren kilat. 5. Rapat workshop leadership 6. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Pengeditan RPP. • Pengeditan PROTA, PROSEM, SILABUS. • Mendampingi siswa pesantren kilat. • Mengganti peringatan HUT RI. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat beberapa kekurangan RPP 	<ul style="list-style-type: none"> • Perbaikan RPP
2	Selasa, 9 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Piket di lobby. 3. Konsultasi tugas PPL. 4. Pengerjaan kartu anggota perpustakaan (pemotongan). 5. Pendampingan pesantren kilat. 6. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Piket mwnccat siswa yang tidak masuk dan terlambat. • Mengkonsultasikan RPP, PROTA dan PROSEM. • Kartu perpustakaan perlu diperbaiki. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terjadi kesalahan photo copy kartu 	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan pengerjaan ulang.
3	Rabu, 10 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar di kelas XA. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Mengajar Announceme 	<ul style="list-style-type: none"> • Banyaknya siswa yang 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan nilai plus pada siswa yang aktif.

		<ol style="list-style-type: none"> 3. Penyusunan RPP 4. Evaluasi pembelajaran yang dilakukan di kelas oleh guru pembimbing. 5. Evaluasi PROTA, PROSEM. 6. Pengerjaan kartu anggota perpustakaan. 7. Evaluasi. 	<p>nt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perlu dilakukan perbaikan dikarenakan ada beberapa kesalahan pengetikan. • Cara mengajar sudah lebih baik dari sebelumnya. • Perlu perbaikan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<p>kurang aktif.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruangannya kepek belum diganti label ruangnya karena dikunci. 	
4	Kamis, 11 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar di kelas XA 3. Konsultasi RPP. 4. Finishing kartu perpustakaan. 5. Rapat koordinasi softskill. 6. Pembuatan proposal. 7. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Mengajar invitation. • Kartu perpustakaan telah selesai dikerjakan. • Pembagian tugas soft skill. • Proposal dikonsultasikan.. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa kurang antusias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan games kepada siswa.
5	Jumat, 12 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Melanjutkan membuat RPP 1 Semester. 3. melakukan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • RPP sudah 95 %. • Mulai membuat kisi-kisi ulangan harian. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulit menemukan soal yang sesuai dengan kemam 	<ul style="list-style-type: none"> • Adation soal-soal dan revisi.

		<p>pembuatan ulangan harian.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Menemui pembicara softskill. 5. Pengadaan kartu perpustakaan. 6. Rapat persiapan softskill. 7. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<p>puan siswa.</p>	
6	Sabtu, 12 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Pelaksanaan antology puisi. 3. Pembuatan soal ulangan harian. 4. Penataan bangku ruang kelas X dan XI. 5. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Pengumpulan puisi karya siswa kelas X dan XI. • Mulai membuat soal pilihan ganda. • Penataan disesuaikan jumlah siswa. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa kurang antusias dalam mengikuti lomba membuat puisi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengumumkan kembali

MINGGU VIII

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 15 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Evaluasi antology puisi. 3. Penyerahan RPP, PROTA, PROSEM, SILABUS kepada guru pembimbing 4. Rapat persiapan softskill leadership. 5. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Peninjauan terhadap karya siswa. • Terjadi kesalahan dalam penulisan nama dan NIP Kepala Sekolah pada PROTA dan PROSEM. • Terbentuk susunan acara softskill leadership. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kesalahan nama dan NIP Kepsek pada PROTA dan PROSEM. 	<ul style="list-style-type: none"> • PROTA dan PROSEM dikembalikan untuk diperbaiki.
2	Selasa, 16 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Penyerahan PROTA, PROSEM. 3. Evaluasi RPP 4. Evaluasi antology puisi. 5. Pembuatan desain pamphlet softskill leadership. 6. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Pengeditan PROTA, PROSEM lalu diserahkan kembali. • RPP sudah lengkap dan baik. • Peninjauan terhadap karya 	<ul style="list-style-type: none"> • Banyak siswa yang tidak menulis puisi dengan baik dan sesuai ketentuan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyortir puisi yang layak

			siswa. <ul style="list-style-type: none"> • Pamflet disosialisasikan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
3	Rabu, 17 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Upacara bendera HUT RI yang ke 69. 2. Evaluasi antology puisi. 3. Evaluasi PROTA, PROSEM 	<ul style="list-style-type: none"> • Diikuti oleh seluruh warga SMK nN 16 Yogyakarta dan berjalan dengan baik. • Peninjauan karya siswa. • PROTA, PROSEM dikoreksi dan dinilai baik. 	.	
4	Kamis, 18 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Kunjungan DPL PPL 3. Finishing pamflet softskill. 4. Pembuatan sertifikat softskill. 5. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Konsultasi soal ulangan harian untuk siswa. • Pamflet selesai di print dan siap ditempel. • Terlaksana namun belum fix. • Laporan pelaksanaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Beberapa soal merupakan soal yang seharusnya sudah tidak dipakai lagi di kurikulum terbaru 	<ul style="list-style-type: none"> • Perbaikan soal ulangan harian.

			n harian dan perencanaan hari berikutnya.		
5	Jumat, 19 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brifieng. 2. Penyelesaian pembuatan soal UH 1 dan table analisis ulangan harian. 3. Konsultasi pelaksanaan UH 1 dengan guru pembimbing . 4. Menemui pembicara softskill. 5. Meminta TTD kepala UPPL di UPPL. 6. Penyebaran pamphlet ke kela-kelas. 7. Pengesahan sertifikat ke Kepala Sekolah. 8. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Multiple choice soal. • Guru meminta UH dilaksanak a tanggal 15 September 2014. • Menjelaskan inti acara kepada pembicara. • Menemui kepala UPPL di UPPL. • Terlaksana telah tersebar. • Permintaan pengesahan kepada Kepala Sekolah. • pelaksanaa n harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ketua UPPL tidak adan di kantor sehingga sertifikat belum dapat terselesa ikan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Setifikat diambil pada hari senin tanggal 22 Agustus 2014.
6	Sabtu, 20 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Konsultasi praktek mengajar. 3. Pendamping an Nuzulul 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Tanggal 8 September 2014 		

		<p>Quran dan buka bersama.</p> <p>4. Rapat persiapan softskill.</p> <p>5. Evaluasi.</p>	<p>mengajar reading.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terlaksana mendampingi siswa. • Pemantapan acara. • Laporan harian dan perencanaan 		
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

MINGGU IX

N O	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 22 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acara soft skill leadership. 2. Menjadi moderator dalam acara softskill leadership. 3. Pembersihan tempat yang telah dipakai untuk acara. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acara wajib diikuti oleh seluruh siswa kelas X, XI, XII. • Mendampingi pembicara dari awal acara hingga akhir acara. • Mengembalikan seluruh tikar dan karpet dan berbagai perangkat seminar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulitnya mengkoordinir dan mengontrol siswa. • Banyaknya siswa yang pulang secara illegal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan SIDAK perkelas-kelas agar siswa menuju masjid untuk mengikuti acara.
2	Selasa, 23 Agustus 2014	1. Piket libur lebaran	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu segala urusan sekolah ketika libur ramadhan. 		
3	Rabu, 24 Agustus 2014	1. Piket libur lebaran	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu segala urusan sekolah ketika libur ramadhan. 		
4	Kamis, 25 Agustus 2014	1. Piket libur lebaran	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu segala urusan sekolah ketika libur ramadhan. 		
5	Jumat, 26 Agustus 2014	1. Piket libur lebaran	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu segala urusan sekolah ketika libur ramadhan. 		
6	Sabtu, 27 Agustus 2014	1. Piket libur lebaran	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu segala urusan sekolah ketika libur ramadhan. 		

MINGGU X

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 29 Agustus 2014	Libur lebaran.			
2	Selasa, 30 Agustus 2014	Libur lebaran.			
3	Rabu, 31 Agustus 2014	Libur lebaran.			
4	Kamis, 1 September 2014	Libur lebaran.			
5	Jumat, 2 September 2014	Libur lebaran.			
6	Sabtu, 3 September 2014	Libur lebaran.			

MINGGU XI

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 5 September 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing 2. Piket UKS. 3. Evaluasi. 4. Konsultasi dan penyusunan KKM 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Pada saat konsultasi diberikan contoh pembuatan KKM oleh guru pembimbing. • Laporan pelaksanaan kegiatan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulitnya mengkoordinir dan mengontrol siswa. • Banyaknya siswa yang pulang secara illegal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan SIDAK perkelas-kelas agar siswa menuju masjid untuk mengikuti acara.
2	Selasa, 6 September 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Piket lobby. 3. Penyusunan KKM. 4. Penyusunan laporan KKN-PPL. 5. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Menyusun KKM sesuai contoh yang diberikan guru. • Mengumpulkan data-data untuk menyusun laporan. • Laporan pelaksanaan kegiatan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
3	Rabu, 7 September 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Syawalan dengan kepala sekolah, guru, karyawan serta tamu undangan. 3. Konsultasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Dihadiri oleh kepala sekolah, wakil kepala sekolah, guru, karyawan, 		

		<p>i penyusunan KKM.</p> <p>4. Penyusunan laporan KKN-PPL.</p> <p>5. Membantu merapikan ruangan aula.</p> <p>6. Evaluasi.</p>	<p>tamu undangan dan KKN-PPL 2014.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penataan meja dan kursi. • KKM sudah jadi 45%. • Laporan pelaksanaan kegiatan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
4	Kamis, 8 September 2014	<p>1. Briefing.</p> <p>2. Syawalan dengan siswa SMK N 6 Yogyakarta.</p> <p>3. Lomba dalam meningkatkan sportivitas dan kreatifitas siswa.</p> <p>4. Evaluasi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Dihadiri oleh kepala sekolah, wakil kepala sekolah, guru, karyawan, tamu undangan dan KKN-PPL 2014. • Diikuti oleh perwakilan masing-masing kelas dan jenis perlombaannya sntara lain lari kelompok, lari kelereng, joget jeruk dan memasukkan pensil dalam botol. • Laporan pelaksanaan kegiatan harian dan perencanaan hari 		

			berikutnya.		
5	Jumat, 9 September 2014	2. Piket libur lebaran	<ul style="list-style-type: none"> Membantu segala urusan sekolah ketika libur ramadhan. 		
6	Sabtu, 10 September 2014	2. Piket libur lebaran	<ul style="list-style-type: none"> Membantu segala urusan sekolah ketika libur ramadhan. 		

Mengetahui

Guru Pembimbing

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Nurul Lestari, S.Pd
NIP 19770910 200604 2 009

Prapti Karomah, M.Pd
NIP 19501120 197903 2 001

Ramadhani Noor Fajrin
NIM 11511241040

RPP

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nomor RPP : 01

Satuan Pendidikan	: SMK
Nama Sekolah	: SMK N 6 Yogyakarta
Mata Pelajaran	: Pengolahan Kue Indonesia
Kelas/ Semester	: XI/ 11
Materi Pokok	: Dasar Pengolahan Kue Indonesia
Alokasi Waktu	: 5x45 menit
Jumlah Pertemuan	: -
Pertemuan ke	: 1

A. Kompetensi Inti

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
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, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri,

bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1	<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan kue Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianut</p>	<p>1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat.</p> <p>1.1.2. Menjaga kelestarian anugerah Tuhan atas keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat.</p>

2	<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan kue Indonesia</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.</p>	<p>2.1.1. Antusias dalam mencari informasi tentang keberagaman produk olahan kue Indonesia berbahan dasar tepung terigu.</p> <p>2.2.1. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.</p>
3	<p>3.1 Mendeskripsikan kue Indonesia.</p>	<p>3.1.1. Mendeskripsikan pengertian kue Indonesia</p> <p>3.1.2. Mengidentifikasi fungsi kue</p>

		Indonesia 3.1.3.mendeskripsikan perbedaan kue Indonesia berdasarkan jenis kue di wilayah Indonesia.
4	4.1Membedakan karakteristik dan bahan dasar berbagai jenis kue Indonesia.	4.1.1 mendeskripsikan karakteristik kue Indonesia dengan berbagai macam bahan dasar pembuatan

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik dapat;

1. Mendeskripsikan pengertian kue Indonesia
2. Mengklasifikasi kue Indonesia ditinjau dari bahan utama : hunkue dan agar-agar, beras, tepung beras, beras ketan, tepung ketan, umbi-umbian, kacang-kacangan, tepung terigu, dan tepung sagu.
3. Menjelaskan karakteristik kue Indonesia ditinjau dari bahan, adonan, rasa, teknik pengolahan dan tekstur
4. Mengklasifikasi kue Indonesia ditinjau dari jenis adonan.
5. Menyebutkan bahan isi (unti, enten-enten, vla, kinca, santan kanil/mata ular, dan kumbu)

D. Metode Pembelajaran

1. Metode diskusi
2. Tannya jawab
3. Pembelajaran kooperatif

E. Sumber Belajar

1. Marwanti. Pengetahuan Masakan Indonesia, Adicita.
2. Maesy Manaffe Sondakh. Pengetahuan Kue dan Roti, Penerbit Angkasa.
3. Instalasi Boga-Hotel, Paket Pelatihan Teknik Dasar Pembuatan Kue dan Roti.
4. Wening Palupi, Kumpulan Resep Indonesia.

F. Media Pembelajaran

1. Media :
 - LCD/ CD/ *Chart* gambar kue Indonesia.
2. Alat dan bahan :
 - a. Lembar Kerja Siswa (terdapat di Buku Siswa)
 - *Hand out* materi ajar : Mengolah Kue Indonesia
 - b. *File* berisi materi ajar dari internet yang relevan terkait dengan proses pembuatan kue Indonesia berbahan dasar tepung ketan.
 - c. Contoh produk kue Indonesia

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Guru	Siswa	
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Pengkondisian kelas dan pembiasaan, mengajak dan memimpin berdoa, menanyakan kondisi siswa dan mempresensi.2. Menyampaikan SK,KD, tujuan pembelajaran3. Melakukan apersepsi terhadap materi pembelajaran yang akan diajarkan4. Memotivasi siswa agar bisa belajar mandiri.	<ol style="list-style-type: none">1. Menjawab salam, menertibkan tempat duduk dan menertibkan diri, berdoa, menjawab keadaan kondisinya, dan kehadirannya2. Memperhatikan3. Memperhatikan materi yang akan diajarkan oleh pendidik.4. Termotivasi5. Memperhatikan	

	5. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang pengolahan kue Indonesia untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa		
Inti	<p>Mengamati</p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru mengamati tayangan gambar beberapa contoh kue Indonesia melalui media LCD/ <i>chart</i> misalnya: martabak manis, kue lumpur, bak pao, bolu kukus, pukis, pastel sehingga menemukan masalah (sesuatu) yang ingin diketahui lebih jauh.</p> <p>Menanya</p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:” Bagaimanakah cara mengolah kue</p>	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. memperhatikan. 2. mengamati peragaan dan sumber belajar. 3. menanyakan hal-hal yang belum jelas dalam pengamatan. <p>Menanya</p> <p>Memberikan pertanyaan untuk menemukan permasalahan dalam proses belajar mengajar</p>	

	<p>Indonesia yang baik?”, “Bagaimana karakteristik kue Indonesia?”, dsb.</p> <p>Mencoba/mengumpulkan informasi</p> <p>1. Peserta didik berkelompok mendiskusikan materi ajar tentang kue Indonesia untuk mencari/ mendeskripsikan pengertian kue Indonesia.</p> <p>2. Peserta didik berkelompok, menerima Lembar kerja 1 (LK-1) pada buku siswa) dilanjutkan berdiskusi kelompok dengan antusias dan santun tentang pengertian dan karakteristik kue Indonesia.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Wakil setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi tentang: deskripsi kue Indonesia dan</p>	<p>Mencoba</p> <p>Mencoba menemukan bahan materi yang sesuai dengan pokok pembahasan.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi beserta kesimpulannya.</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>karakteristik kue Indonesia berdasarkan berbagai jenis bahan dasar olahan.</p> <p>Mencipta</p> <p>Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan pengertian, jenis bahan, karakteristik, pengolahan kue indonesia</p>	<p>Mencipta</p> <p>Mewujudkan/ mempraktekkan hasil kajian teoritis dari kegiatan mengkomunikasikan.</p>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bersama-sama dengan peserta didik dan/ atau sendiri membuat rangkuman/ simpulan pelajaran. 2. Melakukan penilaian dan/ atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram. 3. Memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat rangkuman/ kesimpulan bersama guru. 2. Memberikan tes/ tugas. 3. Memperhatikan arahan guru. 	

H. Penilaian

1. Sikap Spiritual dan Sosial

- a. Teknik : observasi
- b. Bentuk instrumen : lembar observasi
- c. Kisi-kisi

NO	ASPEK	INDIKATOR	BUTIR PENILAIAN
A	SPIRITUAL	1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat	• Mengucapkan syukur kepada Tuhan
		2. Menjaga kelestarian anugerah Tuhan atas keberagaman produk olahan kue Indonesia	• Menyenangi produk olahan kue Indonesia
B	SOSIAL	1. Antusias dalam mencari informasi tentang keberagaman produk olahan kue Indonesia berbahan dasar tepung terigu.	• Semangat dalam berdiskusi dengan teman
		2. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.	• Menggunakan bahasa santun saat mengkritik pendapat teman

- d. Instrumen : Terlampir (Lampiran 1)

2. Pengetahuan

- a. Teknik Penilaian : Tes tertulis
- b. Bentuk instrument : Tes uraian
- c. Kisi-kisi

No	Materi	Indikator	No soal	Jml soal
1.	Pengertian	Menjelaskan pengertian kue Indonesia dengan benar.	1	1

2.	Bahan	Mengidentifikasi bahan pembuatan kue Indonesia hunkue dan agar-agar, beras, tepung beras, beras ketan, tepung ketan, umbi-umbian, kacang-kacangan, tepung terigu	2	1
3.	Jenis	Menyebutkan berbagai macam kue Indonesia	3	
4.	Teknik Pengolahan	Mendeskripsikan 5 macam teknik pengolahan kue Indonesia	4	1
5.	Teknik Menghidangkan	Menjelaskan macam-macam alat yang digunakan untuk menyajikan kue Indonesia	5	1
6.	Alat	Mengidentifikasi alat yang dibutuhkan untuk pengolahan kue Indonesia	6	1
7.	Adonan	Menjelaskan perbedaan adonan padat dan cair kue Indonesia dengan benar.	7	1
8.	Isian	Menjelaskan berbagai macam isian yang digunakan dalam kue Indonesia	8	1
Jumlah				8

d. Instrumen : Terlampir (Lampiran 2)

3. Keterampilan

a. Teknik Penilaian : Tes Kinerja

b. Bentuk Instrumen : Lembar Penilaian

c. Kisi-kisi

No	Aspek	Indikator	Deskriptor
A	Proses	1. Ide gagasan	Ide gagasan rancangan tertulis
		2. Kreativitas	Mencari solusi ketika menemui kendala
		3. Kesesuaian materi, teknik dan prosedur	Kesesuaian materi, teknik dan prosedur
B	Produk	1. Uji karya/rasa	Rasa produk

		2. Kemasan/penyajian	Bentuk kemasan
		3. Kreativitas bentuk laporan	Kreatifitas penyusunan laporan
		4. Presentasi/penampilan	Penampilan produk
C	Sikap	1. Mandiri	Mandiri
		2. Disiplin	Disiplin
		3. Tanggung jawab	Tanggung jawab

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Yogyakarta, 04 Agustus 2014

Mahasiwa,

Nurul Lestari, S.Pd

NIP.19770910 200604 2 009

Ramadhani Noor Fajrin

NIM.11511241040

LAMPIRAN 1

Pedoman Penilaian Sikap Spiritual dan Sosial

1. Petunjuk

Lembar Penilaian di bawah ini disusun berdasarkan asumsi bahwa pembelajaran merupakan aktifitas peserta didik yang mencakup aspek spiritual dan sosial.

Guru diharapkan mengisi lembar observasi ini pada saat proses pembelajaran berlangsung.

2. Contoh Lembar Observasi Penilaian Spiritual dan Sosial

Mata Pelajaran : Pengolahan Kue Indonesia

Kelas/ Semester : XII (11)/ 11(sebelas)

Materi Pokok : Mendeskripsikan kue Indonesia

Tanggal Pelaksanaan : 11 Agustus 2014

No.	Nama Siswa	Butir penilaian												
		Spiritual dan Sosial											Jml Skor	Nilai akhir (NA) atau Skor rerata
		Ketaatan menjalankan	Kreatifitas	Kejujuran	Kedisiplinan	Kecermatan	Ketekunan	Tanggung jawab	Kerja sama	Toleransi	Keresponsifn	Keproaktifam		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														

• 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

• Nilai Akhir = Jumlah Skor

Jumlah butir aspek yang dinilai

LAMPIRAN 2: Contoh Instrumen tes uraian:

• **Soal Uraian:**

Jawablah pertanyaan soal-soal di bawah ini dengan singkat dan jelas!

1. Jelaskan Pengertian kue Indonesia!
2. Identifikasikan bahan pembuatan kue Indonesia dari tepung hunkue dan agar-agar, beras, tepung beras, beras ketan, tepung ketan, umbi-umbian, sagu, kacang-kacangan, tepung terigu!
3. Tuliskan masing-masing 3 macam kue/ kudapan dari bahan :
 - a. Hunkue dan agar-agar
 - b. Beras
 - c. Tepung beras
 - d. Beras ketan
 - e. Tepung ketan
 - f. Tepung terigu
4. Jelaskan 4 teknik pengolahan kue Indonesia!
5. Jelaskan macam-macam alat yang digunakan dalam menyajikan kue Indonesia!
6. Sebutkan alat yang digunakan untuk mengolah/ membuat kue Indonesia!
7. Jelaskan perbedaan adonan padat dan cair pada pengolahan kue Indonesia!
8. Jelaskan pengertian unti, enten-enten, vla, kinca, mata ular, kumbu!

• **Kunci jawaban:**

1. Pengertian kue Indonesia adalah;

Kue tradisional Indonesia ialah kue yang terbuat dari bahan-bahan yang berasal dari hasil kekayaan alam yang ada di Indonesia, dengan teknik, alat dan penyajian yang istimewa dan khas. Sedangkan pengertian dari kue ialah hasil pengolahan dari suatu adonan atau bahan yang mengandung tepung atau bahan bertepung yang dicampur bersama bahan lainnya, seperti pemberi rasa, warna, bahan cair dan lain-lain.

2. Contoh macam-macam kudapan :

- a. Hunkue dan agar-agar : kue telaga biru, kue pisang, kue pelangi, kue cente manis.
- b. Beras : arem-arem, wajik,
- c. Tepung beras : naga sari, jongkong kopyor, putu mayang, kue cucur, lapis beras, lapis jongkong, kue mangkok.
- d. Beras ketan : lemper,
- e. Tepung ketan : klepon, putri mandi, kue bugis, kue mendut, kue getas.
- f. Tepung terigu : kue putri ambon, kue dadar gulung, bolu kukus, marmer kukus, bolu batik, bolu zebra

3. Identifikasi :

- a. Hunkue dan agar-agar
- b. Beras
- c. Tepung beras
- d. Beras ketan
- e. Tepung ketan
- f. Umbi-umbian
- g. Kacang-kacangan
- h. Tepung terigu

4. Jelaskan 4 macam teknik pengolahan kue Indonesia berbahan dasar tepung terigu!

a. Merebus

* Melunakkan atau mematangkan bahan makanan

dalam cairan yang sedang mendidih (100° C). Kematangan bahan

makanan tidak boleh terlalu lunak agar vitaminnya tetap ada

- b. Mengukus
 - Memasak bahan makanan dengan uap air panas. Bahan makanan diletakkan dalam suatu tempat, lalu uap air disalurkan di sekeliling bahan makanan yang dikukus.
 - c. Digoreng

Kue dengan teknik digoreng adalah kue yang proses pematangannya digoreng menggunakan minyak banyak.
 - d. Dibakar/dipanggang

Kue dengan teknik dibakar/dipanggang adalah kue yang proses pengolahan dimasak di atas bara api atau dimasukkan ke dalam oven.
5. Alat saji :
- a. Piring gerabah
 - b. Dessert plate
 - c. Piring rotan
 - d. Daun pisang
6. Timbangan, kom adonan, ballon wish, tray plastic, serok, panic, dandang, alat saji.
7. Perbedaan adonan padat dan cair
- a. Adonan padat : adonan yang konsistensi bahan padatnya lebih banyak daripada bahan cairnya dan adonanya dapat dibentuk dengan tangan.
 - b. Adonan cair : adonan yang konsistensi bahan cairnya lebih banyak daripada bahan padatnya dan tidak dapat dibentuk dengan tangan.
8. **Unti** adalah kelapa yang diparut singgat, memanjang yang dimasak dengan gula putih tanpa air.

Enten-enten adalah kelapa yang diparut singgat/ memanjang dan dimasak dengan gula merah.

Kinca adalah gula merah yang direbus sampai kental.

Santan kanil/ mata ular adalah santan kental yang dimasak sampai kental sekali.

Vla adalah isian yang dibuat dari susu, kuning telur, gula, air dan vanili

- **Pedoman Penilaian:**

- A. Kriteria Penskoran:

1. Setiap butir soal memiliki rentang skor 1-10
2. Total skor apabila semua jawaban benar adalah 100

SOAL ULANGAN 1

Jawablah pertanyaan soal-soal di bawah ini dengan singkat dan jelas!

1. Jelaskan Pengertian kue Indonesia!
2. Identifikasikan bahan pembuatan kue Indonesia dari tepung hunkue dan agar-agar, beras, tepung beras, beras ketan, tepung ketan, umbi-umbian, sagu, kacang-kacangan, tepung terigu!
3. Tuliskan masing-masing 3 macam kue/ kudapan dari bahan :
 - g. Hunkue dan agar-agar
 - h. Beras
 - i. Tepung beras
 - j. Beras ketan
 - k. Tepung ketan
 - l. Tepung terigu
4. Jelaskan 4 teknik pengolahan kue Indonesia!
5. Jelaskan macam-macam alat yang digunakan dalam menyajikan kue Indonesia!
6. Sebutkan alat yang digunakan untuk mengolah/ membuat kue Indonesia!
7. Jelaskan perbedaan adonan padat dan cair pada pengolahan kue Indonesia!
8. Jelaskan pengertian unti, enten-enten, vla, kinca, mata ular, kumbu!

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nomor RPP : 02

Satuan Pendidikan	: SMK
Nama Sekolah	: SMK N 6 Yogyakarta
Mata Pelajaran	: Pengolahan Kue Indonesia
Kelas/ Semester	: XI/ 11
Materi Pokok	: Kue-kue Indonesia dari hunkwe dan agar-agar
Alokasi Waktu	: 5x45 menit
Jumlah Pertemuan	: 3
Pertemuan ke	: 2,3, dan 4

I. Kompetensi Inti

5. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
6. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. engetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
7. 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.
8. Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri,

bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

J. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1	<p>1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan kue Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianut</p>	<p>1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat.</p> <p>1.1.2. Menjaga kelestarian anugerah Tuhan atas keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat.</p>

2	<p>2.4 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan kue Indonesia</p> <p>2.5 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.6 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.</p>	<p>2.1.1. Antusias dalam mencari informasi tentang keberagaman produk olahan kue Indonesia berbahan dasar tepung terigu.</p> <p>2.2.1. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.</p>
3	<p>3.1 Mendeskripsikan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.</p>	<p>3.1.1. Mendeskripsikan pengertian kue Indonesia berbahan dasar hunkue dan agar-agar.</p>

		<p>3.1.2.Mengidentifikasi fungsi kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.</p> <p>3.1.3.Mendeskripsikan karakteristik kue Indonesian dari hunkue dan agar-agar.</p> <p>3.1.4.Mengidentifikasi alat yang digunakan untuk pengolahan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.</p>
4	4.1 Membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.	<p>4.1.1 Mengolah produk kue Indonesia berbahan dasar hunkue dan agar-agar.</p> <p>4.1.2 Membentuk kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.</p> <p>4.1.3 Menyajikan dan mengemas kue Indonesia berbahan dasar hunkue dan agar-agar.</p>

K. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik dapat;

Pertemuan 2

6. Mendeskripsikan pengertian kue Indonesia dari bahan hunkue dan agar-agar.
7. Mengidentifikasi fungsi kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.
8. Mendeskripsikan karakteristik kue Indonesian dari hunkue dan agar-agar.
9. Mengidentifikasi alat yang digunakan untuk pengolahan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.

Pertemuan 3

Menonton video pembuatan kue Indonesia dari tepung hunkue dan agar-agar

Pertemuan 4

Bon bahan dan mengulas berbagai resep yang akan dipraktikkan

L. Metode Pembelajaran

4. Metode diskusi
5. Tanya jawab
6. Pembelajaran kooperatif

M. Sumber Belajar

5. Marwanti. Pengetahuan Masakan Indonesia, Adicita.
6. Maesy Manaffe Sondakh. Pengetahuan Kue dan Roti, Penerbit Angkasa.
7. Instalasi Boga-Hotel, Paket Pelatihan Teknik Dasar Pembuatan Kue dan Roti.
8. Wening Palupi, Kumpulan Resep Indonesia.

N. Media Pembelajaran

3. Media :
 - LCD/ CD/ Chart gambar kue Indonesia berbahan hunkue dan agar-agar.
4. Alat dan bahan :
 - d. Lembar Kerja Siswa (terdapat di Buku Siswa)
 - *Hand out* materi ajar : Mengolah Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.
 - e. *File* berisi materi ajar dari internet yang relevan terkait dengan proses pembuatan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.
 - f. Contoh produk kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.

O. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Guru	Siswa	
Pendahuluan	6. Pengkondisian kelas	6. Menjawab salam,	

	<p>dan pembiasaan, mengajak dan memimpin berdoa, menanyakan kondisi siswa dan mempresensi.</p> <p>7. Menyampaikan SK,KD, tujuan pembelajaran</p> <p>8. Melakukan apersepsi terhadap materi pembelajaran yang akan diajarkan</p> <p>9. Memotivasi siswa agar bisa belajar mandiri.</p> <p>10. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang pengolahan kue Indonesia untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa</p>	<p>menertibkan tempat duduk dan menertibkan diri, berdoa, menjawab keadaan kondisinya, dan kehadirannya</p> <p>7. Memperhatikan</p> <p>8. Memperhatikan materi yang akan diajarkan oleh pendidik.</p> <p>9. Termotivasi</p> <p>10. Memperhatikan</p>	
Inti	<p>Mengamati</p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru mengamati tayangan gambar beberapa contoh kue Indonesia melalui media LCD/ <i>chart</i> misalnya: ongol-ongol, kue pisang, kue cantik manis, kue telaga biru,</p>	<p>Mengamati</p> <p>4. memperhatikan.</p> <p>5. mengamati peragaan dan sumber belajar.</p> <p>6. menanyakan hal-hal yang belum jelas dalam pengamatan.</p>	

	<p>sehingga menemukan masalah (sesuatu) yang ingin diketahui lebih jauh.</p> <p>Menanya</p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:” Bagaimanakah cara mengolah kue Indonesia yang baik?”, “Bagaimana karakteristik kue Indonesia ?”, dsb.</p> <p>Mencoba/mengumpulkan informasi</p> <p>3. Peserta didik berkelompok mendiskusikan materi ajar tentang kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar untuk mencari/ mendeskripsikan pengertian kue Indonesia.</p> <p>4. Peserta didik berkelompok, menerima Lembar</p>	<p>Menanya</p> <p>Memberikan pertanyaan untuk menemukan permasalahan dalam proses belajar mengajar</p> <p>Mencoba</p> <p>Mencoba menemukan bahan materi yang sesuai dengan pokok pembahasan.</p>	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>kerja 1 (LK-1) pada buku siswa) dilanjutkan berdiskusi kelompok dengan antusias dan santun tentang pengertian dan karakteristik kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Wakil setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi tentang: deskripsi kue Indonesia dan karakteristik kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar</p> <p>Mencipta</p> <p>Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan pengertian, jenis bahan, karakteristik, pengolahan kue indonesia dari hunkue dan agar-agar</p>	<p>Mengkomunikasikan</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi beserta kesimpulannya.</p> <p>Mencipta</p> <p>Mewujudkan/ mempraktekkan hasil kajian teoritis dari kegiatan mengkomunikasikan.</p>	
Penutup	4. Bersama-sama dengan peserta didik dan/ atau sendiri membuat	4. Membuat rangkuman/ kesimpulan	

	<p>eangkuman/ simpulan pelajaran.</p> <p>5. Melakukan penilaian dan/ atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram.</p> <p>6. Memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran.</p>	<p>bersama guru.</p> <p>5. Memberikan tes/ tugas.</p> <p>6. Memperhatikan arahan guru.</p>	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	--

P. Penilaian

2. Sikap Spiritual dan Sosial

- e. Teknik : observasi
- f. Bentuk instrumen : lembar observasi
- g. Kisi-kisi

NO	ASPEK	INDIKATOR	BUTIR PENILAIAN
A	SPIRITUAL	4. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat	• Mengucapkan syukur kepada Tuhan
		5. Menjaga kelestarian anugerah Tuhan atas keberagaman produk olahan kue Indonesia	• Menyenangi produk olahan kue Indonesia
B	SOSIAL	1. Antusias dalam mencari informasi tentang keberagaman produk olahan	• Semangat dalam berdiskusi dengan teman

		kue Indonesia berbahan dasar tepung terigu.	
		2. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.	• Menggunakan bahasa santun saat mengkritik pendapat teman

h. Instrumen : Terlampir (Lampiran 1)

2. Pengetahuan

a. Teknik Penilaian : Tes tertulis

b. Bentuk instrument : Tes uraian

No	Materi	Indikator	Jml soal
1.	Pengertian	Menjelaskan pengertian kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar dengan benar.	1
2.	Bahan	Mengidentifikasi bahan pembuatan kue Indonesia hunkue dan agar-agar,	1
3.	Teknik Pengolahan	Mendeskripsikan teknik pengolahan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.	1
4.	Teknik Menghidangkan	Menjelaskan macam-macam alat yang digunakan untuk menyajikan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar	1
5.	Alat	Mengidentifikasi alat yang dibutuhkan untuk pengolahan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar	1
6.	Proses pengolahan	Mendeskripsikan proses pengolahan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar dengan benar.	1
Jumlah			6

c. Kisi-kisi

d. Instrumen : Terlampir (Lampiran 2)

6. Keterampilan

a. Teknik Penilaian : Tes Kinerja

b. Bentuk Instrumen : Lembar Penilaian

c. Kisi-kisi

No	Aspek	Indikator	Deskriptor
A	Proses	4. Ide gagasan	Ide gagasan rancangan tertulis
		5. Kreativitas	Mencari solusi ketika menemui kendala
		6. Kesesuaian materi, teknik dan prosedur	Kesesuaian materi, teknik dan prosedur
B	Produk	5. Uji karya/rasa	Rasa produk
		6. Kemasan/penyajian	Bentuk kemasan
		7. Kreativitas bentuk laporan	Kreatifitas penyusunan laporan
		8. Presentasi/penampilan	Penampilan produk
C	Sikap	4. Mandiri	Mandiri
		5. Disiplin	Disiplin
		6. Tanggung jawab	Tanggung jawab

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Yogyakarta, 12 Agustus 2014

Mahasiwa,

Nurul Lestari, S.Pd

NIP.19770910 200604 2 009

Ramadhani Noor Fajrin

NIM.11511241040

LAMPIRAN 1

Pedoman Penilaian Sikap Spiritual dan Sosial

3. Petunjuk

Lembar Penilaian di bawah ini disusun berdasarkan asumsi bahwa pembelajaran merupakan aktifitas peserta didik yang mencakup aspek spiritual dan sosial.

Guru diharapkan mengisi lembar observasi ini pada saat proses pembelajaran berlangsung.

4. Contoh Lembar Observasi Penilaian Spiritual dan Sosial

Mata Pelajaran : Pengolahan Kue Indonesia

Kelas/ Semester : XII (11)/ 11(sebelas)

Materi Pokok : Mendeskripsikan kue Indonesia

Tanggal Pelaksanaan :....

No	Nama Siswa	Butir penilaian												
		Spiritual dan Sosial											Jml Skor	Nilai akhir (NA) atau Skor rerata
		Ketaatan menjalankan	Kreatifitas	Kejujuran	Kedisiplinan	Kecrmatan	Ketekunan	Tanggung jawab	Kerja sama	Toleransi	Keresponsifn	Keproaktifam		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11				
1														
2														
3														

● **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

● **Nilai Akhir = Jumlah Skor**

Jumlah butir aspek yang dinilai

LAMPIRAN 2: Contoh Instrumen tes uraian:

• **Soal Uraian:**

Jawablah pertanyaan soal-soal di bawah ini dengan singkat dan jelas!

9. Jelaskan Pengertian kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar!
10. Identifikasikan bahan pembuatan kue Indonesia dari tepung hunkue dan agar-agar!
11. Tuliskan masing-masing 3 macam kue/ kudapan dari bahan :
Hunkue dan agar-agar
12. Jelaskan teknik pengolahan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar!
13. Jelaskan macam-macam alat yang digunakan dalam menyajikan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar!
14. Sebutkan alat yang digunakan untuk mengolah/ membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-aga!

• **Pedoman Penilaian:**

B. **Kriteria Penskoran:**

3. Setiap butir soal memiliki rentang skor 1-10
4. Total skor apabila semua jawaban benar adalah $60 \times 10 / 6 = 100$

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nomor RPP : 03

Satuan Pendidikan : SMK
Nama Sekolah : SMK N 6 Yogyakarta
Mata Pelajaran : Pengolahan Kue Indonesia
Kelas/ Semester : XI/ 11
Materi Pokok : Kue-kue Indonesia dari beras dan tepung beras
Alokasi Waktu : 5x45 menit
Jumlah Pertemuan : 1
Pertemuan ke : 5

Q. Kompetensi Inti

9. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
10. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. engetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
11. 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.
12. Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri,

bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

R. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1	1.3 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan kue Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianut	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat. 1.1.2. Menjaga kelestarian anugerah Tuhan atas keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat.
2	2.7 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan kue Indonesia 2.8 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam	2.1.1. Antusias dalam mencari informasi tentang keberagaman produk olahan kue Indonesia berbahan dasar tepung terigu. 2.2.1. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.

	<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.9 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.</p>	
3	3.1 Mendeskripsikan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.	<p>3.1.1. Mendeskripsikan pengertian kue Indonesia berbahan dasar beras dan tepung beras.</p> <p>3.1.2. Mengidentifikasi fungsi kue Indonesia dari beras dan tepung beras.</p> <p>3.1.3. Mendeskripsikan karakteristik kue Indonesia dari beras dan tepung beras.</p> <p>3.1.4. Mengidentifikasi alat yang digunakan untuk pengolahan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.</p>
4	4.3 Membuat kue Indonesia dari beras.	<p>4.3.1 Mengolah produk kue Indonesia berbahan dasar beras</p> <p>4.3.2 Membentuk kue Indonesia dari beras</p> <p>4.3.3 Menyajikan dan mengemas kue</p>

		Indonesia berbahan dasar beras
	4.4 Membuat kue Indonesia dari tepung beras	4.4.1 Mengolah produk kue Indonesia berbahan dasar beras 4.4.2 Membentuk kue Indonesia dari beras 4.4.3 Menyajikan dan mengemas kue Indonesia berbahan dasar beras

S. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik dapat;

10. Mendeskripsikan pengertian kue Indonesia dari bahan beras dan tepung beras.
11. Mengidentifikasi fungsi kue Indonesia dari beras dan tepung beras.
12. Mendeskripsikan karakteristik kue Indonesian dari beras dan tepung beras.
13. Mengidentifikasi alat yang digunakan untuk pengolahan kue Indonesia dari beras dan tepung beras.

T. Metode Pembelajaran

7. Metode diskusi
8. Tanya jawab
9. Pembelajaran kooperatif

U. Sumber Belajar

9. Marwanti. Pengetahuan Masakan Indonesia, Adicita.
10. Maesy Manaffe Sondakh. Pengetahuan Kue dan Roti, Penerbit Angkasa.
11. Instalasi Boga-Hotel, Paket Pelatihan Teknik Dasar Pembuatan Kue dan Roti.
12. Wening Palupi, Kumpulan Resep Indonesia.

V. Media Pembelajaran

5. Media :
 - LCD/ VIDEO pembuatan kue Indonesia berbahan beras dan tepung beras.
6. Alat dan bahan :

- g. Lembar Kerja Siswa (terdapat di Buku Siswa)
 - *Hand out* materi ajar : Mengolah Kue Indonesia dari beras dan tepung beras.
- h. *File* berisi materi ajar dari internet yang relevan terkait dengan proses pembuatan kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.
- i. Contoh produk kue Indonesia dari beras dan tepung beras.

W. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Guru	Siswa	
Pendahuluan	11. Pengkondisian kelas dan pembiasaan, mengajak dan memimpin berdoa, menanyakan kondisi siswa dan mempresensi. 12. Menyampaikan SK,KD, tujuan pembelajaran 13. Melakukan apersepsi terhadap materi pembelajaran yang akan diajarkan 14. Memotivasi siswa agar bisa belajar mandiri. 15. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang pengolahan kue Indonesia untuk	11. Menjawab salam, menertibkan tempat duduk dan menertibkan diri, berdoa, menjawab keadaan kondisinya, dan kehadirannya 12. Memperhatikan 13. Memperhatikan materi yang akan diajarkan oleh pendidik. 14. Termotivasi 15. Memperhatikan	

	menumbuhkan rasa ingin tahu siswa			
Inti	<p>Mengamati</p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru mengamati tayangan gambar beberapa contoh kue Indonesia melalui media LCD/ VIDEO misalnya: arem-arem, lapis jongkong, meniran, apem, dll sehingga menemukan masalah (sesuatu) yang ingin diketahui lebih jauh.</p> <p>Menanya</p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:” Bagaimanakah cara mengolah kue Indonesia yang baik?”, “Bagaimana karakteristik kue Indonesia ?”, dsb.</p> <p>Mencoba/mengumpulka</p>	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. memperhatikan. 2. mengamati peragaan dan sumber belajar. 3. menanyakan hal-hal yang belum jelas dalam pengama <p>Menanya</p> <p>Memberikan pertanyaan untuk menemukan permasalahan dalam proses belajar mengajar</p> <p>Mencoba</p>		

	<p>n informasi</p> <p>5. Peserta didik berkelompok mendiskusikan materi ajar tentang kue Indonesia dari beras dan tepung beras untuk mencari/ mendeskripsikan pengertian kue Indonesia.</p> <p>6. Peserta didik berkelompok, menerima Lembar kerja 1 (LK-1) pada buku siswa) dilanjutkan berdiskusi kelompok dengan antusias dan santun tentang pengertian dan karakteristik kue Indonesia dari beras dan tepung beras.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Wakil setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi tentang: deskripsi kue Indonesia dan karakteristik kue Indonesia dari beras dan tepung beras.</p>	<p>Mencoba menemukan bahan materi yang sesuai dengan pokok pembahasan.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi beserta kesimpulannya.</p>		
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>Mencipta</p> <p>Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan pengertian, jenis bahan, karakteristik, pengolahan kue indonesia dari beras dan tepung beras.</p>	<p>Mencipta</p> <p>Mewujudkan/ mempraktekkan hasil kajian teoritis dari kegiatan mengkomunikasikan.</p>		
Penutup	<p>7. Bersama-sama dengan peserta didik dan/ atau sendiri membuat</p>	<p>7. Membuat rangkuman/ kesimpulan bersama guru. 8. Memberikan tes/ tugas.</p>		

	<p>eangkuman/ simpulan pelajaran.</p> <p>8. Melakukan penilaian dan/ atau reflesi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram.</p> <p>9. Memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran.</p>	<p>9. Memperhatikan arahan guru.</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------	--

X. Penilaian

3. Sikap Spiritual dan Sosial

- i. Teknik : observasi
- j. Bentuk instrumen : lembar observasi
- k. Kisi-kisi

NO	ASPEK	INDIKATOR	BUTIR PENILAIAN
A	SPIRITUAL	7. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat	• Mengucapkan syukur kepada Tuhan
		8. Menjaga kelestarian anugerah Tuhan atas keberagaman produk olahan kue Indonesia	• Menyenangi produk olahan kue Indonesia
B	SOSIAL	1. Antusias dalam mencari informasi tentang keberagaman produk olahan kue Indonesia berbahan dasar tepung terigu.	• Semangat dalam berdiskusi dengan teman

		2. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.	• Menggunakan bahasa santun saat mengkritik pendapat teman
--	--	-------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

i. Instrumen : Terlampir (Lampiran 1)

2. Pengetahuan

a. Teknik Penilaian : Tes tertulis

b. Bentuk instrument : Tes uraian

c. Kisi-kisi

No	Materi	Indikator	No soal	Jml soal
1.	Bahan	Mengidentifikasi bahan pembuatan kue Beras dan tepung beras.	1	1
2.	Jenis	Menyebutkan berbagai macam kue Indonesia dari beras dan tepung beras	2	1
	Teknik Pengolahan	Mendeskripsikan 5 macam teknik pengolahan kue Indonesia		
3.	Teknik Menghidangkan	Menjelaskan macam-macam alat yang digunakan untuk menyajikan kue Indonesia	3	1
Jumlah				3

d. Instrumen : Terlampir (Lampiran 2)

Mengetahui,

Yogyakarta, 12 Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiwa,

Nurul Lestari, S.Pd

NIP.19770910 200604 2 009

Ramadhani Noor Fajrin

NIM.11511241040

LAMPIRAN 1

Pedoman Penilaian Sikap Spiritual dan Sosial

5. Petunjuk

Lembar Penilaian di bawah ini disusun berdasarkan asumsi bahwa pembelajaran merupakan aktifitas peserta didik yang mencakup aspek spiritual dan sosial.

Guru diharapkan mengisi lembar observasi ini pada saat proses pembelajaran berlangsung.

6. Contoh Lembar Observasi Penilaian Spiritual dan Sosial

Mata Pelajaran	: Pengolahan Kue Indonesia
Kelas/ Semester	: XII (11)/ 11(sebelas)
Materi Pokok	: Mendeskripsikan kue Indonesia
Tanggal Pelaksanaan	: 8 September 2014

No	Nama Siswa	Butir penilaian												
		Spiritual dan Sosial											Jml Skor	Nilai akhir (NA) atau Skor rerata
		Ketaatan menjalankan	Kreatifitas	Kejujuran	Kedisiplinan	Kecermatan	Ketekunan	Tanggung jawab	Kerja sama	Toleransi	Keresponsifn	Keproaktifam		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11				
1														
2														
3														

- 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

- Nilai Akhir = Jumlah Skor

Jumlah butir aspek yang dinilai

LAMPIRAN 2: Contoh Instrumen tes uraian:

- Soal Uraian:

Jawablah pertanyaan soal-soal di bawah ini dengan singkat dan jelas!

1. IDENTIFIKASIKAN BAHAN PEMBUATAN KUE INDONESIA DARI BERAS!
2. BERIKAN MINIMAL 4 CONTOH KUDAPAN YANG TERBUAT DARI BERAS DAN JELASKAN CARA PENGOLAHANNYA! (**SERTAKAN GAMBAR**)
3. DARI CONTOH YANG DISEBUTKAN JELASKAN BAGAIMANA TEKNIK PENYAJIANNYA!

- Pedoman Penilaian:

C. Kriteria Penskoran:

5. Setiap butir soal memiliki rentang skor 1-10
6. Total skor apabila semua jawaban benar adalah $30/3 = 10$

SOAL ULANGAN 2

Jawablah pertanyaan soal-soal di bawah ini dengan singkat dan jelas!

1. IDENTIFIKASIKAN BAHAN PEMBUATAN KUE INDONESIA DARI BERAS!
2. BERIKAN MINIMAL 4 CONTOH KUDAPAN YANG TERBUAT DARI BERAS DAN JELASKAN CARA PENGOLAHANNYA! (**SERTAKAN GAMBAR**)
3. DARI CONTOH YANG DISEBUTKAN JELASKAN BAGAIMANA TEKNIK PENYAJIANNYA!

Jawablah pertanyaan soal-soal di bawah ini dengan singkat dan jelas!

1. IDENTIFIKASIKAN BAHAN PEMBUATAN KUE INDONESIA DARI TEPUNG BERAS!
2. BERIKAN MINIMAL 4 CONTOH KUDAPAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG BERAS DAN JELASKAN CARA PENGOLAHANNYA! (**SERTAKAN GAMBAR**)
3. DARI CONTOH YANG DISEBUTKAN JELASKAN BAGAIMANA TEKNIK PENYAJIANNYA!

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

RPP PRAKTIK Nomer : 01

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Kompetensi Keahlian	:	Patiseri
Kelas/ Semester	:	XI/ Ganjil
Mata Pelajaran	:	Kompetensi Kejuruan
Tema	:	Kue Indonesian
Alokasi waktu	:	2x5x45 menit
Standar Kompetensi	:	Mengolah Kue Indonesia
Kompetensi Dasar	:	Membuat Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar
Indikator Pencapaian	:	<ol style="list-style-type: none">1. Memilih, mengukur, dan menimbang bahan utama dan bahan lainnya sesuai dengan resep.2. Mengolah produk kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar sesuai dengan teknik pengolahan yang tepat.

Nilai Karakter yang dikembangkan:

- a. Disiplin (discipline)
- b. Tekun (diligen)
- c. Tanggung jawab (responsibility)
- d. Ketelitian (carefulness)
- e. Kerjasama (cooperation)
- f. Percaya diri (confidensi)

Y. Kompetensi Inti

13. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
14. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan

menunjukkan sikap sebagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata

15. Memahami dan menerapkan 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.
16. Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Z. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1	1.4 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan kue Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianut	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat. 1.1.2. Menjaga kelestarian anugerah Tuhan atas keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat.
2	2.10 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin	2.1.1. Antusias dalam mencari informasi tentang keberagaman produk olahan kue Indonesia

	<p>tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan kue Indonesia</p> <p>2.11Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.12Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.</p>	<p>berbahan dasar tepung terigu.</p> <p>2.2.1.Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.</p>
3	<p>3.2 Mendeskripsikan jenis, karakteristik, fungsi dan jenis bahan, criteria hasil kue dari hunkue dan agar-agar.</p>	<p>3.2.1. Mengidentifikasi jenis dan karakteristik olahan dari hunkue dan agar-agar.</p> <p>3.2.2 Mendeskripsikan fungsi, jenis bahan dan criteria hasil olahan</p>

		dari hunkue dan agar-agar.
4.	4.2 Membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.	<p>4.2.1 Siswa mampu memilih, mengukur, dan menimbang bahan utama dan bahan lainnya sesuai dengan resep.</p> <p>4.2.2 Siswa mampu mengolah produk kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar sesuai dengan teknik pengolahan yang tepat.</p> <p>4.2.3 siswa mampu menyajikan produk kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar sesuai dengan jenis produk yang diolahnya.</p>

AA. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran ini berlangsung diharapkan siswa dapat :

1. Siswa mampu memilih, mengukur, dan menimbang bahan utama dan bahan lainnya sesuai dengan resep.
2. Siswa mampu mengolah produk kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar sesuai dengan teknik pengolahan yang tepat.
3. Siswa mampu menyajikan produk kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar sesuai dengan jenis produk olahan.

BB. Materi Pembelajaran

Materi mengenai kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar.

(resep terlampir)

CC. Metode Pembelajaran

- a. Kerja praktik
- b. Penugasan

DD. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PESERTA	WAKTU
I	<p>A. PENDAHULUAN</p> <ol style="list-style-type: none">1. Pengkondisian kelas.2. Menyampaikan SK,KD, tujuan pembelajaran.3. Melakukan apersasi terhadap materi pembelajaran yang akan diajarkan.4. Memotivasi siswa agar bisa belajar mandiri.5. Guru melakukan pre test secara lisan sebelum memulai praktik agar menimbulkan rasa tanggung jawab seorang peserta didik.	Kelas XI	
	<p>B. KEGIATAN INTI</p>	Kelas XI	

	<p>Eksplorasi</p> <p>Guru menginstruksikan kepada siswa untuk mempersiapkan area kerja dan melakukan praktik pembuatan produk kue indonesia dari agar-agar</p> <p>Elaborasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik melakukan praktik membentuk kue Indonesia dari agar-agar 2. Peserta didik dibagi menjadi 16 kelompok dan setiap kelompok terdiri dari 2 orang siswa. 3. Selama praktik guru mengawasi dan menunjuk setiap anggota kelompok untuk dapat menjelaskan dan mempraktikkan dengan benar bagaimana membentuk dan menyajikan kue Indonesia dari agar-agar dengan baik. <p>Konfirmasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menanggapi, mengklasifikasi pembahasan siswa. 2. Guru memberi apresiasi 		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	terhadap siswa yang aktif.		
	<p style="text-align: center;">C. PENUTUP</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menjelaskan kembali secara singkat pembuatan , pembentukan dan penyajian kue Indonesia dari agar-agar yang telah dipraktikkan. 2. Guru memberikan penilaian kepada setiap kelompok sesuai dengan penguasaan materi. 3. Guru memberikan tugas supaya siswa mempelajari materi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya beserta beberapa contohnya yang nantinya digunakan sebagai bahan diskusi serta meningkatkan rasa keaktifan dan tanggung jawab peserta didik 	Kelas XI	

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PESERTA	WAKTU
II	<p>A. PENDAHULUAN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengkondisian kelas. 2. Menyampaikan SK,KD, tujuan pembelajaran. 3. Melakukan apersasi terhadap materi pembelajaran yang akan diajarkan. 4. Memotivasi siswa agar bisa belajar mandiri. 5. Guru melakukan pre test secara lisan sebelum memulai praktik agar menimbulkan rasa tanggung jawab seorang peserta didik. 	Kelas XI	
	<p>B. KEGIATAN INTI</p> <p>Eksplorasi</p> <p>Guru menginstruksikan kepada siswa untuk mempersiapkan area kerja dan melakukan praktik pembuatan produk kue indonesia dari hunkue</p> <p>Elaborasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik melakukan praktik membentuk kue Indonesia dari hunkue. 2. Peserta didik dibagi menjadi 16 kelompok dan setiap 	Kelas XI	

	<p>kelompok terdiri dari 2 orang siswa.</p> <p>3. Selama praktik guru mengawasi dan menunjuk setiap anggota kelompok untuk dapat menjelaskan dan mempraktikkan dengan benar bagaimana membentuk dan menyajikan kue Indonesia dari hunkue dengan baik.</p> <p>Konfirmasi</p> <p>1. Guru menanggapi, mengklasifikasi pembahasan siswa.</p> <p>2. Guru memberi apresiasi terhadap siswa yang aktif.</p>		
	<p style="text-align: center;">C. PENUTUP</p> <p>1. Guru menjelaskan kembali secara singkat pembuatan , pembentukan dan penyajian kue Indonesia dari hunkue yang telah dipraktikkan.</p> <p>2. Guru memberikan penilaian kepada setiap kelompok sesuai dengan penguasaan materi.</p>	Kelas XI	

	3. Guru memberikan tugas supaya siswa mempelajari materi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya beserta beberapa contohnya yang nantinya digunakan sebagai bahan diskusi serta meningkatkan rasa keaktivitas dan tanggung jawab peserta didik		
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

EE. Penilaian Hasil Belajar

a. Tugas Terstruktur

Membuat job sheet tentang kue Indonesia dari tepung ketan yang dipraktikkan
(Tugas dikumpulkan secara kelompok sebelum praktik dilaksanakan)

b. Pengamatan selama praktik

Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Pengetahuan : a. .Membuat adonan dari tepung ketan yang benar untuk aneka macam kue Indonesia b. Membentuk adonan tepung ketan menjadi aneka macam kue Indonesia	Tes awal (lisan)	Awal pertemuan
2.	Sikap : a. Aktif dalam pembelajaran praktik b. Kerja sama dalam	Pengamatan	Selama prkatik

	kelompok c. Sikap toleran dengan kelompok lain		
3.	Keterampilan	Pengamatan	Selama praktik
4.	Penilaian praktik : a. Persiapan b. Proses c. Hasil kerja (produk) d. Sikap kerja e. Waktu	Pengamatan	Selama praktik

FF.Perangkat Pembelajaran

a. Alat

- a. Kompor
- b. Panci
- c. Cetakan agar-agar
- d. Kom adonan
- e. Sendok kayu
- f. Ballon wish
- g. Telenan
- h. Pisau
- i. Sendok penakar
- j. Gelas ukur
- k. Timbangan

b. Media ajar

Job sheet

c. Sumber

- a. Ani Faridah, dkk (2008). *Patiseri Jilid 3*. Jakarta ; Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- b. Marwanti. Pengetahuan Masakan Indonesia, Adicita.
- c. Maesy Manaffe Sondakh. Pengetahuan Kue dan Roti, Penerbit Angkasa.
- d. Instalasi Boga-Hotel, Paket Pelatihan Teknik Dasar Pembuatan Kue dan Roti.
- e. Ambarwati S, dkk (1990). *Kumpulan Resep Oriental*. SMK N 6 Yogyakarta.

Yogyakarta, 12 Agustus 2014

Mengetahui:

Guru Pembimbing

Nurul Lestari, S.Pd

NIP 19770910 200604 2 009

Mahasiswa,

Ramadhani Noor F

NIM 11511241040

Job Sheet	Topik : Membuat dan membentuk kue Indonesia dari agar-agar	Waktu 5x45 menit
------------------	-----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------

1. **Standar Kompetensi** : Mengolah Kue Indonesia
2. **Kompetensi dasar** : Membuat Kue Indonesia dari agar-agar
3. **Tujuan** :
 - a. Siswa mampu memilih, mengukur, dan menimbang bahan utama dan bahan lainnya sesuai dengan resep.
 - b. Siswa mampu mengolah produk kue Indonesia dari agar-agar sesuai dengan teknik pengolahan yang tepat.
 - c. Siswa mampu menyajikan produk kue Indonesia dari agar-agar sesuai dengan jenis produk olahan.
4. **Alat**
 - a. Kompor
 - b. Panci
 - c. Cetakan agar-agar
 - d. Kom adonan
 - e. Sendok kayu
 - f. Ballon wish
 - g. Telenan
 - h. Pisau
 - i. Sendok penakar
 - j. Gelas ukur
 - k. Timbangan
5. **Keselamatan dan Keamanan Kerja** :
 - a. Memakai pakaian kerja yang benar dan perlengkapan praktik lengkap
 - b. Menggunakan sepatu berhak pendek
 - c. Mengikuti prosedur kerja yang benar
 - d. Mengikuti petunjuk guru dan petunjuk keselamatan kerja.

6. **Langkah Kerja** :

PUDDING LAPIS GULA MERAH

Bahan	Jumlah
Agar-agar warna putih, bks	1 1/2
Santan kental, ml	900
Gula merah, gram	125
Gula pasir, gram	50
Garam, 1/2 sdt	1/2
Daun pandan, lembar	2

Cara membuat:

1. Rebus agar-agar, santan kental, gula pasir garam dan daun pandan, aduk sampai agar-agar larut, didihkan sambil terus diaduk dengan api kecil
2. Bagi adonan menjadi 2 bagian yang satu bagian beri gula merah dan masak sebentar
3. Siapkan cetakan pudding, tuang adonan selapis demi selapis secara bergantian dan cetak sampai dingin dan mengeras.
4. Keluarkan dari cetakan pudding, dan hidangkan dengan menggunakan saus

PUDDING PANDAN LAPIS TAPE KETAN HITAM

Bahan	Jumlah
Puding 1 :	
Agar-agar, bks	1
Air santan , ml	700
Gula pasir, gram	100
Garam, sdt	½
Daun pandan, lembar	2
Puding 2 :	
Agar-agar jely, bks	1
Air, ml	500
Pewarna hijau, sck	Sck
Gula pasir, gram	250
Tape k etan hitam, gram	100

Cara membuat :

1. Puding 1 : rebus agar-agar, air santan, gula pasir dan daun pandan sampai mendidih.
2. Puding 2 : rebus agar-agar, air, pewarna hijau gula pasir.
3. Siapkan cetakan pudding, tuang adonan dan cetak secara bergantian : pudding 1, pudding 2 dan beri taburan tape ketan hitam, pudding 1.
4. Keluarkan dari cetakan pudding dan hidangkan.

RAINBOW FANTASY PUDDING

Bahan	Jumlah
Puding 1 :	
Agar-agar, bks	1
Air santan , ml	700
Gula pasir, gram	100
Garam, sdt	½
Daun pandan, lembar	2
Pudding 2 :	
Agar- agar, bks	2
Air, ml	1400
Gula pasir, gram	200
Pewarna merah, kuning, hijau, ungu, sck	sck

Cara membuat :

1. Puding 1 : rebus agar-agar, air santan, gula pasir, garam dan daun pandan sampai mendidih.
2. Pudding 2 : rebus agar-agar, air, gula pasir, dan setelah mendidih beri warna merah, hijau, kuning, ungu secukupnya
3. Siapkan cetakan pudding, tuang adonan dan cetak secara bergantian : pudding warna merah, pudding 1, pudding warna kuning, pudding 1, pudding warna hijau, pudding 1, pudding warna ungu,
4. Keluarkan dari cetakan pudding dan hidangkan.

PUDDING LAPIS KOLAK

Bahan	Jumlah
Santan, liter	900
Agar-agar, bks	1 ½
Daun pandan, lembar	2
Garam, sdt	½
Sirup gula merah, ml	400
Pisang tanduk(kukus, potong bulat setebal ½ cm), buah	1
Nangka	3

Cara Membuat :

1. Tata pisang di dasar Loyang diameter 22 cm, tinggi 4 cm, sisihkan
2. Rebus santan, agar-agar, daun pandan, dan garam sambil diaduk sampai mendidih. Masukkan gula merah cair. Aduk rata. Buang daun pandannya.
3. Tuang selapis adonan diatas pisang. Biarka setengah beku. Tabor nangka. Tuang lagi adonan. Biarkan setengah beku. Tebur nangka. Lakukan sampai adonan habis. Bekukan.
4. Sajikan pudding dengan saus.

PUDDING KELAPA MUDA BERLAPIS

Bahan	Jumlah
Pudding 1 :	
Air, ml	1200
Gula pasir, gram	150
Agar-agar, bks	1
Agar-agar jelly, bks	$\frac{1}{2}$
Daun pandan, lembar	2
Garam, sdt	$\frac{1}{2}$
Pewarna hijau muda, merah dan kuning, sck	Sck
Kelapa muda, gram	300
Pudding 2 :	
Agar-agar, bks	1
Air santan , ml	700
Gula pasir, gram	100
Garam, sdt	$\frac{1}{2}$
Daun pandan, lembar	2

Cara membuat :

1. Rebus bahan pudding 1 hingga mendidih lalu bagi adonan menjadi 3 bagian dan beri warna hijau muda, merah dan kuning.
2. Rebus bahan pudding 2 hingga mendidih
3. Siapkan cetakan pudding, tuang adonan dan cetak secara bergantian : pudding warna merah, pudding 2, pudding warna kuning, pudding 2, pudding warna hijau, pudding 2.
4. Hidangkan dan sajikan dengan menggunakan saus

SAUS PUDDING

Bahan	Jumlah
Santan, ml	300
Daun pandan, lembar	1
Gula pasir, gram	50
Garam, sdt	$\frac{1}{2}$
Maizena, sdm	1

Cara membuat :

1. Rebus santan, daun pandan, gula pasir, dan garam sambil diaduk sampai mendidih. Kentalkan dengan menggunakan larutan tepung maizena. Masak sambil diaduk dengan menggunakan api kecil
2. Sajikan bersama dengan pudding.

PUDDING KOLAK

Bahan	Jumlah
Santan, liter	900
Agar-agar, bks	1 ½
Daun pandan, lembar	2
Garam, sdt	½
Sirup gula merah, ml	400
Pisang tanduk(kukus, potong bulat setebal ½ cm), buah	1
Nangka	3

Cara Membuat :

1. Tata pisang di dasar Loyang diameter 22 cm, tinggi 4 cm, sisihkan
2. Rebus semua bahan sambil diaduk sampai mendidih. Masukkan gula merah cair. Aduk rata. Buang daun pandannya.
3. Cetak dalam cetakan pudding dan tunggu hingga dingin.
4. Sajikan pudding dengan saus.

PUDDING PLASTIK

Bahan	Jumlah
Pudding 1 :	
Agar-agar warna putih, bks	11/2
Santan kental, ml	900
Gula merah, gram	125
Gula pasir, gram	50
Garam, sdt	½
Daun pandan, lembar	2
Pudding 2 :	
Agar-agar warna putih, bks	1
Air, ml	700
Gula	150

Cara membuat:

1. Rebus adonan pudding 1, aduk sampai agar-agar larut, didihkan sambil terus diaduk dengan api kecil
2. Siapkan cetakan pudding, dan cetak sampai dingin dan mengeras. Potong kotak-kotak dadu atau sesuai dengan kreasi.
3. Rebus adonan pudding 2, aduk sampai agar-agar larut, didihkan sambil terus diaduk dengan api kecil.
4. Tata hasil pudding 1 dalam cetakan lalu siram dengan adonan pudding 2 (suam-suam kuku)
5. Keluarkan dari cetakan pudding, dan hidangkan dengan menggunakan saus

Job Sheet	Topik : Membuat dan membentuk kue Indonesia dari hunkue	Waktu 5x45 menit
------------------	--------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------

1. **Standar Kompetensi** : Mengolah Kue Indonesia
2. **Kompetensi dasar** : Membuat Kue Indonesia dari hunkue
3. **Tujuan** :
 - i. Siswa mampu memilih, mengukur, dan menimbang bahan utama dan bahan lainnya sesuai dengan resep.
 - ii. Siswa mampu mengolah produk kue Indonesia dari hunkue dengan teknik pengolahan yang tepat.
 - iii. Siswa mampu menyajikan produk kue Indonesia dari hunkue sesuai dengan jenis produk olahan.
4. **Alat**
 - a. Kompor
 - b. Panci
 - c. Plastik kemasan
 - d. Cetakan kue
 - e. Kom adonan
 - f. Sendok kayu
 - g. Ballon wish
 - h. Telenan
 - i. Pisau
 - j. Sendok penakar
 - k. Gelas ukur
 - l. Timbangan
5. **Keselamatan dan Keamanan Kerja** :
 - a. Memakai pakaian kerja yang benar dan perlengkapan praktik lengkap
 - b. Menggunakan sepatu berhak pendek
 - c. Mengikuti prosedur kerja yang benar
 - d. Mengikuti petunjuk guru dan petunjuk keselamatan kerja.

6. Langkah Kerja :

KUE CANTIK MANIS

Hasil :

Bahan	Banyaknya
Tepung hunkwe	100 gram
Gula pasir	100 gram
Santan	400 gram
Garam halus	1 sdt
Sagu mutiara	75 gram
Daun pandan	2 lembar

Cara Pembuatan :

1. Rebuslah sagu mutiara dalam air mendidih sampai matang, kemudian tiriskan dan siram dengan air dingin.
2. Campur bahan yang lain, masak sampai mengental dan matang, angkat dari api dan masukkan sagu mutiara yang sudah matang aduk sampai rata.
3. Bungkuslah dengan daun/plastik bening sesendok sayur, bentuk persegi panjang ukuran 4x6 cm.
4. Hidangkan dengan bungkusnya dalam piring datar/dessert plate.

KUE PISANG

Hasil :

Bahan	Banyaknya
Tepung hunkwe	75 gram
Gula pasir	75 gram
Santan	375 gram dari ½ butir kelapa
Garam halus	½ sdt
Pisang kapok	2 buah
Daun pandan	1 lembar

Cara pembuatan :

1. Kukuslah pisang sampai matang, kupas dan irislah serong setebal 1 cm.
2. Campurlah bahan lain dan masak sampai kental dan matang, perbaiki rasa.
3. Letakkan bubur sesendok sayur di atas daun/plastik bening lalu beri potongan pisang bungkus bentuk persegi panjang ukuran 4x6 cm.
4. Hidangkan dengan bungkusnya dalam piring kue/dessert plate.

ONGOL-ONGOL

Hasil :

Bahan	Banyaknya
Tepung hungkwe	50 gram
Air	250 gram
Gula merah	50 gram
Gula pasir	25 gram
Garam	½ sdt
Kelapa sedang parut	¼ sdt + ½ sdt garam untuk menghidangkan.
Daun pandan	1 lembar

Cara pembuatan :

1. Kukuslah kelapa parut yang sudah diberi garam.
2. Rebus gula merah, gula pasir, daun pandan dan garam dengan 1 gelas air sampai mendidih dan gulanya hancur.
3. Saring.
4. Cairkan tepung hungkwe dengan sisa air dan campur dengan air gula, masak lagi sampai matang perbaiki rasa/cicipi.
5. Cetak dengan loyang atau bentuk sesuai selera.
6. Hidangkan dengan di campur dengan kelapa parutan yang sudah di kukus.
7. Hidangkan dengan dessert plate.

KUE TELAGA BIRU

Hasil :

Bahan	Banyaknya
Tepung hungkwe	75 gram
Gula pasir	75 gram
Santan	375 gram dari ½ butir kelapa
Garam halus	½ sdt
Daun pandan	1 lembar
Pewarna biru	2 tetes

Cara Pembuatan :

1. Campurkan semua bahan kecuali pewarna.
2. Masaklah sampai mengental dan matang, perbaiki rasa.
3. Ambilah ⅓ bagian lalu beri pewarna biru.
4. Bungkuslah dengan daun/plastik bening, tiap bungkus 2 sendok makan yang tidak di beri warna dan satu sendok yang di beri warna, bentuk persegi panjang dengan ukuran 4x6 cm.
5. Hidangkan bersama bungkusnya bersama piring datar/dessert plate.

AGAR-AGAR SARIKAYA

Hasil :

Bahan	Banyaknya
Agar-agar	1 bks
Air	500 gram
Gula pasir	250 gram
Santan kental	500 gram
Adas manis	1 sdt
Daun pandan	1 lembar
Telur (dikocok tersendiri)	260 gram
Garam	¼ sdt

Cara Pembuatan :

1. Rebus agar-agar dengan air, gula, adas manis, dan daun pandan sampai agar-agar larut sambil terus di aduk.
2. Tambahkan santan kental dan garam, didihkan lagi dan aduk sampai rata.
3. Angkat dari api dan dinginkan.
4. Telur dikocok, kemudian masukkan ke dalam agar-agar yang masih hangat.
5. Aduk rata, kemudian masukkan ke dalam cetakan, kemudian dinginkan.
6. Keluarkan agar-agar dari cetakan dan hidangkan.

AGAR-AGAR KARANG

Hasil :

Bahan	Banyaknya
Agar-agar bubuk warna putih	1 bks
Santan kental	700 ml
Gula merah, iris halus	200 gram
Garam	¼ sdt
Telur, kocok sampai berbuih	3 butir
Daun pandan, potong-potong	4 lembar
Daun jeruk purut	10 lembar
Air	50 ml

Cara Pembuatan :

1. Air, daun jeruk purut, daun pandan direbus sampai mendidih, angkat, dinginkan, kemudian disaring.
2. Larutkan agar-agar dalam santan, didihkan, sambil diaduk rata bersama gula merah, garam, dan daun pandan.
3. Kecilkan api, masukkan telur yang telah dikocok lepas, aduk pelan-pelan, sambil dituang ke dalam cetakan.
4. Biarkan mengeras, simpan dalam almari pendingin.

ES AGAR CAMPUR

Hasil :

Bahan	Banyaknya
Agar-agar warna putih	1 bks
Santan kental	750 ml
Gula pasir	100 gram
Rumput laut (rebus sampai kenyal)	50 gram
Melon (potong kotak)	100 gram
Es batu	300 gram
Sirup melon	4 sdm
Sirup coco pandan	4 sdm

Cara Pembuatan :

1. Rebus agar-agar bersama air dan gula sampai mendidih, cetak dalam loyang, dinginkan. Setelah dingin dipotong dadu.
2. Tambahkan melon, rumput laut, dan es batu.
3. Siram di atasnya dengan warna-warni.
4. Hidangkan dingin.

ES SARANG BURUNG

Hasil :

Bahan	Banyaknya
Agar-agar warna merah	1 bks
Gula pasir	100 gram
Kelapa tua	¼ butir
Es batu	Sckp
Garam	Sckp

Cara Pembuatan :

1. Jerangkan agar-agar dengan $\frac{3}{4}$ gelas air sampai mendidih, angkat, kemudian dicetak.
2. Parut kelapa yang sudah dikupas, buat santan dengan air masak 1 gelas, berilah garam sedikit.
3. Rebus gula dengan setengah gelas air + panili sampai agak kental.
4. Parutlah agar-agar yang telah mengeras dengan parutan keju.
5. Hidangkan pada gelas es dengan urutan sirup, agar-agar, es kemudian santan, dan dilengkapi dengan sendok.

ES GODIR

Hasil :

Bahan	Banyaknya
Agar-agar warna putih	1 bks
Gula pasir	1 sdm
Air	700 ml
Pewarna	Sckp
Es batu	Sckp
Gula merah	150 gram
Gula pasir	1 sdm
Santan	1 liter
Daun pandan, buat simpul	3 lembar
Nangka matang potong dadu	5 buah

Cara Pembuatan :

1. Larutkan agar-agar bubuk dengan air, gula dan pewarna, didihkan sambil sesekali sambil diaduk, angkat. Tuang ke dalam Loyang 20x20x5 cm, setelah dingin dan mengeras potong dadu 1,5 cm.
2. Saus santan : dengan api kecil, didihkan semua bahan sambil diaduk supaya tidak pecah, dinginkan.
3. Penyajian : masukkan 2-3 sdm agar-agar ke dalam gelas/mangkuk, beri saus santan dan es batu secukupnya.

ES KOPYOR SINTETIS

Hasil :

Bahan	Banyaknya
Agar-agar warna putih	¼ bungkus
Kelapa tua	¼ btr
Gula pasir	75 gram
Perasa prambus	½ sdt
Pewarna merah	Sckp
Es batu	Sckp
Air	½ gelas

Cara Pembuatan :

1. Buat 1 gelas santan dan $\frac{3}{4}$ gelas santan encer.
2. Jerangkan santan encer bersama agar-agar sambil diaduk sampai masak.
3. Masukkan es dalam kom, agar-agar yang sudah masak tadi dituangkan ke es sesendok demi sesendok sampai habis, kemudian diamkan sebentar, angkat dengan sendok.
4. Tiriskan kopyor sintetis yang telah jadi.
5. Buat sirup gula pasir + air + warna merah setelah agak dingin masukkan perasa prambus.
6. Hidangkan dalam gelas es mulai dari sirup, kopyor sintetis, santan, dan terakhir es batu, lengkapi dengan sendok es.

Keterangan: Kriteria penilaian:

A. Pedoman pensekoran:

- 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:

Nilai Akhir 1 (NA 1) : Jumlah skor proses x 50%
Nilai Akhir 2 (NA 2) : Jumlah skor produk x 35%
Nilai Akhir 3 (NA 3) : Jumlah skor sikap x 15%

$$\text{Nilai Akhir} = \text{NA 1} + \text{NA 2} + \text{NA 3}$$

A. 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

PEMBAGIAN KELOMPOK PRAKTIK

KELAS XI PATISERI

PRAKTIK 1

NAMA MASAKAN	KELOMPOK PRAKTIK			
PUDDING LAPIS GULA MERAH	1	8		
PUDDING PANDAN LAPIS TAPE KETAN HITAM	2	9		
RAINBOW FANTASY PUDDING	3	10	15	
PUDDING LAPIS KOLAK	4	11		
PUDDI NG KELAPA MUDA BERLAPIS	5	12	16	
PUDDING KOLAK	6	13		
PUDDING PLASTIK	7	14		

PRAKTIK 2

NAMA MASAKAN	KELOMPOK PRAKTIK			
KUE CANTIK MANIS	1	5	9	13
KUE PISANG	2	6	10	14
ONGOL-ONGOL	3	7	11	15
KUE TELAGA BIRU	4	8	12	16

NAMA MASAKAN	KELOMPOK PRAKTIK			
ES AGAR CAMPUR	1	5	9	13
ES SARANG BURUNG	2	6	10	14
ES GODIR	3	7	11	15
ES KOPYOR SINTETIS	4	8	12	16

INSTRUMEN SOAL PRAKTIK 1 :

1. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat pudding lapis gula merah dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.
2. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat pudding pandan lapis ketan hitam dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.
3. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat rainbow fantasy pudding dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.
4. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat pudding lapis kolak dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.
5. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat pudding kelapa muda berlapis dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.
6. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat pudding kolak dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.
7. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat pudding plastik dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.

INSTRUMEN SOAL PRAKTIK 2 :

1. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat kue cantik manis, es agar campur dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.
2. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat kue pisang, es sarang burung dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.
3. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat ongol-ongol, es godir dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.
4. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat kue telaga biru, es kopyor sintetis dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

RPP PRAKTIK Nomer : 02

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Kompetensi Keahlian	:	Patiseri
Kelas/ Semester	:	XI/ Ganjil
Mata Pelajaran	:	Kompetensi Kejuruan
Tema	:	Kue Indonesian
Alokasi waktu	:	1x5x45 menit
Standar Kompetensi	:	Mengolah Kue Indonesia
Kompetensi Dasar	:	Membuat Kue Indonesia dari beras
Indikator Pencapaian	:	3. Memilih, mengukur, dan menimbang bahan utama dan bahan lainnya sesuai dengan resep. 4. Mengolah produk kue Indonesia dari beras sesuai dengan teknik pengolahan yang tepat.

Nilai Karakter yang dikembangkan:

- g. Disiplin (discipline)
- h. Tekun (diligen)
- i. Tanggung jawab (responsibility)
- j. Ketelitian (carefulness)
- k. Kerjasama (cooperation)
- l. Percaya diri (confidensi)

GG. Kompetensi Inti

17. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
18. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. engetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
19. 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.
20. Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

HH. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1	1.5 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan kue Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat. 1.1.2. Menjaga kelestarian anugerah Tuhan atas keberagaman produk olahan minuman segar di daerah setempat.

	dianut	
2	<p>2.13Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan kue Indonesia</p> <p>2.14Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.15Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.</p>	<p>2.1.1.Antusias dalam mencari informasi tentang keberagaman produk olahan kue Indonesia berbahan dasar tepung terigu.</p> <p>2.2.1.Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.</p>

3	3.2 Mendeskripsikan jenis, karakteristik, fungsi dan jenis bahan, criteria hasil kue dari hunkue dan agar-agar.	3.2.1. Mengidentifikasi jenis dan karakteristik olahan dari hunkue dan agar-agar. 3.2.2 Mendeskripsikan fungsi, jenis bahan dan criteria hasil olahan dari hunkue dan agar-agar.
4.	4.3 Membuat kue Indonesia dari beras	4.3.1 Siswa mampu memilih, mengukur, dan menimbang bahan utama dan bahan lainnya sesuai dengan resep. 4.3.2 Siswa mampu mengolah produk kue Indonesia dari beras sesuai dengan teknik pengolahan yang tepat. 4.3.3 siswa mampu menyajikan produk kue Indonesia dari beras sesuai dengan jenis produk yang diolahnya.

II. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran ini berlangsung diharapkan siswa dapat :

4. Siswa mampu memilih, mengukur, dan menimbang bahan utama dan bahan lainnya sesuai dengan resep.
5. Siswa mampu mengolah produk kue Indonesia dari beras sesuai dengan teknik pengolahan yang tepat.

6. Siswa mampu menyajikan produk kue Indonesia dari beras sesuai dengan jenis produk olahan.

JJ. Materi Pembelajaran

Materi mengenai kue Indonesia dari beras.

(resep terlampir)

KK. Metode Pembelajaran

- a. Kerja praktik
- b. Penugasan

LL. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PESERTA	WAKTU
I	<p>D. PENDAHULUAN</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Pengkondisian kelas. 7. Menyampaikan SK,KD, tujuan pembelajaran. 8. Melakukan apersasi terhadap materi pembelajaran yang akan diajarkan. 9. Memotivasi siswa agar bisa belajar mandiri. 10. Guru melakukan pre test secara lisan sebelum memulai praktik agar menimbulkan rasa tanggung jawab seorang peserta didik. 	Kelas XI	
	<p>E. KEGIATAN INTI</p> <p>Eksplorasi</p> <p>Guru menginstruksikan kepada</p>	Kelas XI	

	<p>siswa untuk mempersiapkan area kerja dan melakukan praktik pembuatan produk kue indonesia dari beras</p> <p>Elaborasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Peserta didik melakukan praktik membentuk kue Indonesia dari beras 5. Peserta didik dibagi menjadi 16 kelompok dan setiap kelompok terdiri dari 2 orang siswa. 6. Selama praktik guru mengawasi dan menunjuk setiap anggota kelompok untuk dapat menjelaskan dan mempraktikkan dengan benar bagaimana membentuk dan menyajikan kue Indonesia dari beras dengan baik. <p>Konfirmasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Guru menanggapi, mengklasifikasi pembahasan siswa. 4. Guru memberi apresiasi terhadap siswa yang aktif. 		
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p style="text-align: center;">F. PENUTUP</p> <p>4. Guru menjelaskan kembali secara singkat pembuatan , pembentukan dan penyajian kue Indonesia dari beras yang telah dipraktikkan.</p> <p>5. Guru memberikan penilaian kepada setiap kelompok sesuai dengan penguasaan materi.</p> <p>6. Guru memberikan tugas supaya siswa mempelajari materi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya beserta beberapa contohnya yang nantinya digunakan sebagai bahan diskusi serta meningkatkan rasa keaktivitas dan tanggung jawab peserta didik</p>	Kelas XI	

MM. Penilaian Hasil Belajar

a. Tugas Terstruktur

Membuat job sheet tentang kue Indonesia dari tepung ketan yang dipraktikkan
(Tugas dikumpulkan secara kelompok sebelum praktik dilaksanakan)

b. Pengamatan selama praktik

Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Pengetahuan : c. .Membuat adonan dari beras yang benar untuk aneka macam kue Indonesia d. Membentuk adonan beras menjadi aneka macam kue Indonesia	Tes awal (lisan)	Awal pertemuan
2.	Sikap : d. Aktif dalam pembelajaran praktik e. Kerja sama dalam kelompok f. Sikap toleran dengan kelompok lain	Pengamatan	Selama prkatik
3.	Keterampilan	Pengamatan	Selama praktik
4.	Penilaian praktik : f. Persiapan g. Proses h. Hasil kerja (produk) i. Sikap kerja j. Waktu	Pengamatan	Selama praktik

--	--	--	--

NN. Perangkat Pembelajaran

a. Alat

- a. Kompor
- b. Panci
- c. Kukusan
- d. Kom adonan
- e. Sendok kayu
- f. Ballon wish
- g. Telenan
- h. Pisau
- i. Sendok penakar
- j. Gelas ukur
- k. Timbangan

b. Media ajar

Job sheet

c. Sumber

- f. Ani Faridah, dkk (2008). *Patiseri Jilid 3*. Jakarta ; Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- g. Marwanti. *Pengetahuan Masakan Indonesia*, Adicita.
- h. Maesy Manaffe Sondakh. *Pengetahuan Kue dan Roti*, Penerbit Angkasa.
- i. Instalasi Boga-Hotel, *Paket Pelatihan Teknik Dasar Pembuatan Kue dan Roti*.
- j. Ambarwati S, dkk (1990). *Kumpulan Resep Oriental*. SMK N 6 Yogyakarta.

Yogyakarta, 06 September 2014

Mengetahui:

Guru Pembimbing

Nurul Lestari, S.Pd

NIP 19770910 200604 2 009

Mahasiswa,

Ramadhani Noor F

NIM 11511241040

Job Sheet	Topik : Membuat dan membentuk kue Indonesia dari agar-agar	Waktu 5x45 menit
------------------	-----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------

7. **Standar Kompetensi** : Mengolah Kue Indonesia
8. **Kompetensi dasar** : Membuat Kue Indonesia dari beras
9. **Tujuan** :
- d. Siswa mampu memilih, mengukur, dan menimbang bahan utama dan bahan lainnya sesuai dengan resep.
 - e. Siswa mampu mengolah produk kue Indonesia dari beras sesuai dengan teknik pengolahan yang tepat.
 - f. Siswa mampu menyajikan produk kue Indonesia dari beras sesuai dengan jenis produk olahan.

10. **Alat**

- l. Kompor
- m. Panci
- n. Kukusan
- o. Kom adonan
- p. Sendok kayu
- q. Ballon wish
- r. Telenan
- s. Pisau
- t. Sendok penakar
- u. Gelas ukur
- v. Timbangan

11. **Keselamatan dan Keamanan Kerja :**

- e. Memakai pakaian kerja yang benar dan perlengkapan praktik lengkap
- f. Menggunakan sepatu berhak pendek
- g. Mengikuti prosedur kerja yang benar
- h. Mengikuti petunjuk guru dan petunjuk keselamatan kerja.

12. Langkah Kerja :

AREM-AREM

Hasil : 15 – 16 buah

Alat khusus : Risopan/soblog, piring ceper

No.	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Beras jawa	500 gram	Buat ½ matang
2.	Santan dari 1 butir kelapa	4 gelas	Diaru dengan santan
3.	Garam	± ½ sdm	
4.	Salam, daun pandan		
Isi			
5.	a. daging b. ayam c. sambal goreng		Salah satu
6.	Telur ayam Tepung terigu Air/ santan cair Garam Daun pisang	3 butir 50 gram 100 cc	Dibuat dadar Tipis-tipis

Cara Membuat :

1. Masaklah beras, santan, garam, salam/daun pandan sampai $\frac{3}{4}$ masak.
2. Bentuk bulat panjang, isilah dengan salah satu isi no 5. Ukuran garis tengah ± 3 cm panjang 10 cm.
3. Bungkuslah dengan selembar dadar.
4. Bungkus daun pisang, semat kedua ujungnya dengan biting.
5. Kukuslah sampai masak (daun berwarna kecoklatan).

Cara menghidangkan :

Hidangkan dalam piring datar. Rapihkan ujungnya, lepaskan sematnya.

BAHAN ISI DAGING

Bahan Isi :

150 g Daging Giling

½ sdt Ketumbar

Sedikit Jinten

3 Buah Bawang Merah

2 Buah Bawang Putih

½ sdm Gula Pasir

Sedikit Garam (menyesuaikan)

Salam, Laos

150 ml Gelas santan kental (¼ butir kelapa)

2 sdm Minyak Goreng

Cara membuat :

1. Haluskan bumbu.
2. Tumislah dalam minyak goreng, masukkan daging dan tambahkan santan.
3. Masak sampai matang dan mengering.

BAHAN ISI AYAM

Bahan Isi :

250 g	Dada ayam
1 sdt	Ketumbar
¼ sdt	Jinten
4 buah	Bawang merah
2 buah	Bawang putih
2 sdm	Gula pasir
Sedikit garam (menyesuaikan)	
Salam, laos	
1 gelas	santan kental (¼ butir kelapa)
2 sdm	Minyak goreng

Cara Membuat :

1. Rebus dada ayam dalam air mendidih
2. Angkat kemudian cincang.
3. Haluskan semua bumbu kemudian campur semua bahan dan masak sampai matang dan mengering.

BAHAN ISI SAMBAL GORENG ATI

Bahan-bahan :

1. ½ kilogram kentang, kupas dan bersihkan lalu potong berbentuk dadu
2. ½ kilogram hati sapi atau hati ayam plus ampela (ati ampela), bersihkan dan rebus
3. 2 papan petai, kupas dan belah jadi 2 bagian
4. 1 bungkus santan instan, biar praktis
5. Secukupnya, minyak goreng

Bumbu sambal goreng kentang, dihaluskan:

1. 6 siung bawang putih
2. 4 butir kemiri
3. 2 buah cabe merah, buang bijinya agar tidak pedas atau sesuai selera
4. ½ sendok teh merica bubuk
5. Secukupnya, Garam
6. Secukupnya, penyedap masakan

Bumbu-bumbu :

1. 5 siung bawang merah, iris tipis
2. 3 buah cabe merah, buang biji dan iris tipis
3. Secukupnya, daun jeruk
4. Secukupnya, daun salam
5. Secukupnya, serai
6. Secukupnya, lengkuas
7. Secukupnya, bawang goreng untuk taburan

Cara Membuat Sambal Goreng Kentang

1. Potong hati sapi atau ati ampela berbentuk dadu (sesuai selera), sisihkan
2. Goreng potongan kentang hingga warna emas kecoklatan, angkat dantiriskan
3. Tumis bawang merah sampai harum, tambahkan irisan cabe merah, dibolak-balik hingga cabe terlihat layu.
4. Masukkan bumbu yang telah dihaluskan tumis sebentar dan masukkan daun salam, lengkuas, daun jeruk dan serai, aduk sebentar hingga harum.
5. Tuangkan santan sedikit dan aduk rata, biarkan sampai santan berkurang dan tampak berminyak, tambahkan lagi sisa santannya, didihkan.
6. Masukkan hati sapi, aduk lagi dan tunggu sebentar lalu tambahkan kentang goreng dengan petai, Cicipi.. Biarkan hingga santan menyusut dan mengeluarkan minyak..
Angkat
7. Sambal goreng kentang kini sudah siap untuk dihidangkan, lebih pas bila ditaburi bawang goreng

MENIRAN

No.	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Beras	1 kg	Cuci bersih, rendamkan selama 3 jam, keringkan.
2.	Santan	625 cc	½ butir kelapa
3	Garam	½ sdm	
4.	Daun pisang untuk membungkus secukupnya.		

Cara membuat resep Meniran :

1. Tumbuk beras hingga menjadi menir (pecahan beras, lebih besar dari tepung), kukus selama 1 jam.
2. Rebus santan kental dan garam hingga mendidih. Campurkan ke dalam meniran yang sudah di kuku. Bungkus 2 sendok menir dengan daun pisang. Kukus hingga 1 jam hingga matang.
3. Angkat dan sajikan panas lebih nikmat.

BURAS

No.	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Beras	500 gr	Cuci dan tiriskan
2.	Garam	½ sdt	
3.	Santan	1000 ml	
4.	Daun Salam	2 lembar	
5.	Daun dan tali pembungkus		
	Sambal Poyah		
6.	Kelapa parut	150 gr	
7.	Kencur Cincang	1 sdt	
8.	Daun jeruk purut	2 lembar	
9.	Cabai	2 Buah	
	Gula	½ sdt	

Cara Membuat :

1. Masak beras santan, garam, dan daun salam menjadi nasi setengah matang yang lunak.
2. Bentangkan sepotong daun yang agak lebar, beri 2 atau 3 sendok makan nasi lunak, gulung dan lipat kedua ujungnya ketengah menjadi kurang lebih 8 x 5 cm.
3. Tangkupkan 2 bungkus nasi (bagian lipatan daun berhadapan) ikat pada 3 tempat.
4. Kukus matang kurang lebih 1 jam.
5. Hidangkan dengan sambel poyah.

Sambal poyah :

Sangrai 150 gram kelapa paru, 1 sendok teh kencur cincang, 2 lembar daun jeruk purut, dan 2 buah cabai merah yang diiris hingga kering, tambahkan ½ sendok teh gula, tumbuk kasar.

PEMBAGIAN KELOMPOK PRAKTIK
KELAS XI PATISERI

PRAKTIK 3

NAMA MASAKAN	KELOMPOK PRAKTIK			
AREM-AREM ISI DAGING	1	6	11	
AREM-AREM ISI AYAM	2	7	12	
AREM-AREM ISI SAMBAL GORENG	3	8	13	16
MENIRAN	4	9	14	
BURAS	5	10	15	

INSTRUMEN SOAL PRAKTIK 3 :

8. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat arem-arem isi daging dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.
9. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat arem-arem isi ayam dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.
10. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat arem-arem isi sambal goreng dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.
11. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat meniran dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.
12. Dalam waktu 180 menit anda diminta membuat buras dan buatlah rencana kerjanya yang meliputi format kegiatan praktik dan tertib kerja.