

**LAPORAN KEGIATAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

1 Juli 2014 – 17 September 2014



**DISUSUN OLEH :
PANJI PURWADI FAJAR FITRIYANTO
NIM. 11511241032**

**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**

PENGESAHAN

Pengesahan Laporan PPL di SMK N 6 Yogyakarta

Panji Purwadi Fajar Fitriyanto

NIM. 11511241032

Pendidikan Teknik Boga

Fakultas Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 6 Yogyakarta dari tanggal 1 Juli sampai dengan 17 September 2014. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, 17 September 2014

Kepala Sekolah

Guru Pembimbing PPL



Dra. Darwestri, M.Pd

Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP. 19580731 198702 2 002

NIP. 1968 0222 19997 02 2002

Mengetahui,

Dosen Pembimbing PPL



Dr. Siti Hamidah, M.Pd

NIP. 19530820 197903 2 001

ABSTRAK

Disusun oleh :

PANJI PURWADI FAJAR FITRIYANTO
NIM. 11 511241032

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan istilah kependidikan yang bersifat intrakulikuler dan dilaksanakan oleh mahasiswa yang menyangkut tugas kependidikan, baik berupa persiapan administrasi mengajar, praktik mengajar dan evaluasi pembelajaran. Tujuan utama dari kegiatan PPL adalah dapat mengenali situasi dan kondisi sekolah menengah kejuruan, memperoleh pengalaman dalam mengajar di sekolah menengah kejuruan, mempelajari dan menyusun administrasi guru selama satu tahun secara baik dan benar, terampil menyusun rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP), terampil melakukan proses kegiatan pembelajaran sesuai dengan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP), dan menguasai sepuluh ketrampilan dasar dalam proses belajar mengajar.

Sebelum melakukan PPL terlebih dahulu dilaksanakan observasi sekolah pada bulan Februari tahun 2014. Observasi ini dilakukan guna mengetahui kondisi dan situasi kelas pada saat kegiatan belajar mengajar berlangsung, mengetahui karakter siswa dan proses pembelajaran yang dilakukan oleh guru. Kegiatan PPL dilaksanakan dari tanggal 2 Juli dan berakhir tanggal 17 September 2014 yang bertempat di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Alamat sekolah terletak di Jalan Kenari No. 4 Yogyakarta.. Kegiatan yang dilakukan selama PPL antara lain: persiapan administrasi mengajar, menyusun dan mengembangkan alat pembelajaran dan evaluasi. Adapun administrasi mengajar yang dibuat diantaranya RPP dan silabus. Mata pelajaran yang diampu oleh praktikan adalah Boga Dasar pada jurusan Jasa Boga dan Patiseri untuk kelas sepuluh (X). Setiap satu kali tatap muka alokasi waktunya 7 jam pelajaran untuk kelas X. Mata pelajaran Boga Dasar dijadwalkan pada hari Kamis dan Sabtu.

Selama kegiatan PPL para mahasiswa mendapatkan pelajaran dan pengalaman yang sangat berharga. Setelah kegiatan PPL ini diharapkan semua pihak memperoleh manfaat yang sebesar-besarnya bagi kemajuan bersama untuk pengabdian kepada bangsa dan negara. Kegiatan PPL ini tidak luput dari kesalahan dan kekurangan serta hambatan-hambatan yang menghadang. Kerjasama, kekompakan dan komunikasi yang baik antara pihak mahasiswa, sekolah dan universitas merupakan cara yang ampuh untuk mengatasi permasalahan tersebut. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun perlu ditingkatkan untuk kemajuan kegiatan PPL dimasa yang akan datang.

Kata Kunci : PPL, Boga Dasar, SMK Negeri 6 Yogyakarta.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahrobbil'alamin, segala puji hanya milik Allah SWT, Tuhan semesta alam. Hanya dengan limpahan rahmat, nikmat, dan karunia-Nya, sehingga kami dapat menyelesaikan pembuatan laporan kegiatan Kuliah Kerja Nyata. Sholawat dan salam semoga tetap tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat, dan umat yang senantiasa mengikutinya.

Tujuan penyusunan laporan kegiatan PPL ini adalah untuk memberikan gambaran secara global tentang keseluruhan rangkaian kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah kami laksanakan.

Kami menyadari bahwa terselesaikannya penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan dan dukungan semua pihak. Pada kesempatan ini, dengan segala kerendahan hati sebagai ungkapan rasa syukur atas segala bantuan yang telah diberikan perkenankanlah kami menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Rochmat Wahab selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Bapak Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Ibu Prapti Karomah, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang berlokasi di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
4. Ibu Dr. Siti Hamidah, M.Pd selaku Dosen Pembimbing PPL Jurusan Pend.Teknik Boga di Universitas Negeri Yogyakarta.
5. Ibu Dra. Darwestri selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta.
6. Ibu Wiwik Indriyani, S.Pd.M.Si selaku Koordinator PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
7. Ibu Luki Pris Undarni S.Pd selaku Guru Pembimbing PPL Jurusan di SMK Negeri 6 Yogyakarta
8. Bapak dan Ibu Guru Wakil Kepala Sekolah di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam melaksanakan PPL di SMK Negeri 2 Yogyakarta.
9. Semua warga sekolah SMK Negeri 2 Yogyakarta yang telah banyak memberikan pengalaman berharga bagi kami semua.
10. Bapak dan Ibu serta keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan dan doanya kepada saya.
11. Seluruh rekan-rekan TIM PPL SMK Negeri 6 Yogyakarta Tahun 2014. Terimakasih atas semua kerjasamanya dalam melaksanakan PPL sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar.

Saya menyadari bahwa, penulisan laporan ini memiliki kelemahan. Oleh karena itu, saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat kami harapkan untuk kemajuan kami dalam pembuatan laporan mendatang. Akhirnya, semoga laporan ini dapat bermanfaat dan berguna bagi mahasiswa yang akan melakukan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta khususnya dan semua pembaca pada umumnya. Amin.

Yogyakarta, September 2014

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program dan Rancangan Program PPL	9
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	7
A. Persiapan Pelaksanaan PPL	7
B. Pelaksanaan dan Hasil PPL.....	9
C. Analisis Hasil dan Refleksi	20
BAB III. PENUTUP	22
A. Kesimpulan	22
B. Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	24

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

1. Permasalahan dan Potensi Pembelajaran

Kurikulum 2013 adalah kurikulum yang dimana mewajibkan siswa untuk berlaku aktif dalam proses kegiatan belajar mengajar. Dalam pelaksanaannya guru hanya berlaku sebagai fasilitator atau instruktur dalam kegiatan KBM. Kurikulum 2013 yang kini sudah diterapkan di sekolah khususnya SMK mulai menampilkan permasalahan-permasalahan pembelajaran yang mulai serius. Guru yang kurang berkompoten dengan kurikulum 2013 menyebabkan kegiatan KBM tidak berjalan seperti yang ada didalam kurikulum 2013 yaitu tentang 5 M (mengamati, menanya, mencoba, mengasosiasi, mengomunikasikan, mencipta), sehingga kegiatan siswa dalam KBM tidak sesuai dengan apa yang diharapkan pada kurikulum 2013. Guru *veteran* atau guru yang sudah berumur tua yang paling banyak melakukan kesalahan praktik dalam menjalankan Kurikulum 2013 ini. Kemampuan dasar seorang guru dapat dilihat dari bagaimana mereka menguasai kelas. Dengan adanya kurikulum 2013 tidak akan menjadi masalah dalam proses KBM jika seorang guru adalah guru yang profesional.

Guru yang profesional akan tercipta apabila calon-calon guru yang ada dapat menguasai keterampilan dasar dalam mengajar. Mahasiswa sebagai calon guru hendaknya dapat menguasai 10 ketrampilan dasar mengajar yang meliputi membuka dan menutup pelajaran, menjelaskan, memberikan penguatan, menggunakan media, menyusun dan melaksanakan skenario pembelajaran, mengadakan variasi, membimbing diskusi, mengelola kelas dan mengevaluasi. Salah satu cara untuk mengasah 10 ketrampilan dasar mengajar adalah dengan cara mengadakan program praktik pengalaman lapangan (PPL).

Universitas Negeri Yogyakarta merupakan salah satu perguruan tinggi negeri yang mencetak calon – calon guru, untuk mencetak calon – calon guru yang profesional, UNY mengadakan program praktik pengalaman lapangan (PPL). Materi yang ada meliputi program mengajar teori dan praktek di kelas maupun bengkel dengan dikontrol oleh guru pembimbing. Tujuan mata kuliah ini memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah. Mahasiswa juga diharapkan dapat membuat seperangkat administrasi guru.

2. Sejarah Singkat dan Profil Sekolah

Pada pelaksanaan kegiatan PPL yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta, sesuai dengan ketentuan yang berlaku yaitu untuk kegiatan awal adalah melakukan observasi di sekolah. Observasi langsung yang dilakukan secara individu maupun kelompok ini dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis situasi serta kondisi riil di lapangan. Hal ini bertujuan agar para mahasiswa peserta PPL mendapatkan gambaran fisik maupun psikis dari seluruh warga sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta. Observasi ini meliputi kondisi fisik sekolah, tata tertib yang berlaku, proses kegiatan belajar mengajar dan kegiatan-kegiatan yang ada di sekolah. Hasil observasi ini nanti yang akan menjadi acuan dalam menyusun program dan rencana kegiatan di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

SMK Negeri 6 Yogyakarta yang dulunya bernama SKKA Negeri Yogyakarta ini merupakan salah satu sekolah menengah tertua di Yogyakarta dan cukup mempunyai nama di dunia industri baik swasta maupun pemerintah. SMK Negeri 6 Yogyakarta beralamatkan di Jalan Kenari No. 4 Yogyakarta. Alumni sekolah ini banyak tersebar di seantero Indonesia dan mampu memimpin di bidang industri maupun pemerintahan. Sekolah yang gedungnya anggun dan berwibawa ini berdiri dan diresmikan oleh Menteri P dan K pada 22 Mei 1973.

3. 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.

4. Gedung dan Fasilitas Sekolah

SMK Negeri 6 Yogyakarta mempunyai luas tanah 6.325 m² dan bangunan utama (bangunan sekolah + Edotel) 1500 m². Gambaran umum SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki bangunan bertingkat dengan lorong-lorong yang tersebar di setiap bangunan untuk menghubungkan ruang satu dengan ruang yang lainnya. Data bangunan fisik di SMK Negeri 6 Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 1 :

Tabel 1. Daftar Ruangan di SMK Negeri 6 Yogyakarta

No	Nama Ruang	Jumlah	Keterangan
1	Kepala Sekolah	1	Baik
2	Tata Usaha	1	Baik
3	BP/BK	1	Baik
4	Perpustakaan	1	Baik
5	Praktik	17	Baik
6	Teori	22	Baik
7	Guru	1	Baik
8	UKS	1	Baik
9	Agama Non Islam	2	Baik
10	OSIS	1	Baik
11	Koperasi Siswa	1	Baik
12	Kamar Mandi	20	Baik
13	Pertemuan / AULA	2	Baik
14	Gudang	4	Baik
15	Sanggar	3	Baik
16	Mushola	1	Baik
17	Prakir	1	Baik
18	Motor penggerak Water Torn	2	Baik
19	Lapangan	1	Baik
20	Edotel (Hotel)	1	Baik

Sarana pembelajaran yang digunakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta cukup mendukung bagi tercapainya proses belajar mengajar, karena ruang teori dan praktik terpisah. Fasilitas-fasilitas yang tersedia di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain :

a. Media Pembelajaran

Media pembelajaran yang ada antara lain *white board*, *LCD*, modul, komputer, *job sheet* dan alat-alat peraga lainnya.

b. Laboratorium

Setiap program keahlian di SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki laboratorium sebagai kegiatan pembelajaran praktik. Laboratorium yang ada di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain Laboratorium Jurusan, Laboratorium Bahasa, Laboratorium Komputer.

c. Lapangan olahraga dan AULA

d. Ruang bimbingan dan konseling

Bimbingan konseling ditujukan kepada siswa yang mempunyai masalah dengan kegiatan belajarnya.

e. Perpustakaan

Koleksi buku-buku yang dimiliki antara lain ensiklopedia, kamus, fiksi, bahasa, sosial, teknik, ilmu sosial, filsafat, teknik keterampilan dan karya umum. Dalam perpustakaan juga terdapat poster-poster motivasi membaca, lemari katalog,

penitipan tas, meja dan kursi untuk membaca, satu set meja petugas perpustakaan dan data statistik kegiatan perpustakaan SMK Negeri 6 Yogyakarta. Pada tahun ajaran baru 2014/2015 lokasi perpustakaan dipindahkan ke gedung yang baru (Aula Bawah).

f. Kelas teori dan gambar

g. Unit Kesehatan Sekolah (UKS)

Fasilitas-fasilitas yang mendukung di UKS antara lain 3 tempat tidur, 1 tandu lipat, 1 almari obat-obatan, air minum, alat ukur badan dan lain-lain.

h. Tempat Ibadah

Selain fasilitas di atas, di sekolah ini juga terdapat wifi yang sudah mencakup seluruh area sekolah dan dapat digunakan oleh para guru karyawan serta para siswa.

5. Potensi Siswa

SMK Negeri 6 Yogyakarta seperti sekolah menengah kejuruan yang lainnya yang bergerak dibidang seni, kerajinan dan pariwisata pada umumnya mayoritas siswanya adalah perempuan dan beberapa persen siswa laki-laki. Para siswa juga berasal dari berbagai daerah baik dari daerah Yogyakarta maupun dari luar daerah Yogyakarta. Perbedaan latar belakang dari siswa tentu menimbulkan karakter-karakter yang berbeda pula pada masing-masing siswa. Sehingga perlu adanya pendekatan dan bimbingan yang sesuai untuk mencapai keberhasilan proses belajar mengajar di sekolah.

Jumlah siswa keseluruhan ada \pm 1240 siswa yang terdiri dari kelas X, kelas XI dan kelas XII. Program studi keahlian yang ada di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain Pariwisata yang dibagi menjadi 2 jurusan yaitu Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata, Tata Boga yang dibagi menjadi 2 jurusan yaitu Jasa Boga dan Patiseri, Tata Kecantikan yang dibagi menjadi 2 jurusan yaitu Kecantikan Kulit dan Kecantikan Rambut, Tata Busana (Busana Butik).

Untuk menambah cakrawala pengetahuan dan mendukung penggalan potensi serta mendorong munculnya kreatifitas dari siswa diadakan pelatihan dan penyuluhan bagi siswa. Berdasarkan data observasi yang didapat, untuk periode 2011-2013 sebanyak 25 siswa mendapat prestasi yang membanggakan di berbagai bidang keahlian. Perlombaan yang diikuti meliputi perlombaan yang ada di tingkat kota, provinsi sampai tingkat nasional. Selain perlombaan dalam bidang akademik, prestasi yang diraih juga disumbangkan dari bidang non akademik seperti bidang paskibraka, tonti, pramuka dan yang lainnya.

6. Kegiatan Ekstrakurikuler

Pengembangan potensi siswa tidak hanya dalam bidang akademik saja, namun perlu juga pengembangan potensi dalam bidang non akademik. Kegiatan ekstrakurikuler merupakan salah satu wadah pengembangan potensi non akademik.

Kegiatan kesiswaan yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain OSIS (Organisasi Siswa Intra Sekolah), TONTI KAGASA (Pleton Inti), ROHIS (Rohani Islam), Go Green (Kelestarian Lingkungan Hidup), KIR (Kelompok Ilmiah remaja), PMR (Palang Merah Remaja), PKS (Patroli Keamanan Sekolah), Olah raga (basket, sepak bola, volly), Band, dll.

Kegiatan ekstrakurikuler ini dilaksanakan di luar jam belajar mengajar (setelah jam 1) dan mayoritas diikuti oleh siswa kelas 1 dan kelas 2. Organisasi siswa tertinggi di sekolah ini adalah OSIS.

7. Fungsionaris Sekolah

Kepala sekolah dibantu oleh beberapa wakil kepala sekolah per bidang yang dibawahinya. Staf TU, Kepala koordinator Program, Kepala Bursa Tenaga Kerja dan Praktik Kerja Industri. Pada masing-masing jurusan dipimpin oleh satu kepala jurusan.

8. Guru dan Karyawan

Jumlah guru di SMK ada \pm 113 guru dan masing-masing guru mengampu sesuai dengan kompetensi yang dimilikinya. Guru yang mengampu mata diklat rata-rata berlatar pendidikan S1 (sarjana), sedangkan untuk karyawan rata-rata lulusan SMA dan D3. Jumlah karyawan \pm 59 karyawan. Guru dan karyawan rata-rata mempunyai diklat komputer temporer dan bahasa inggris.

9. Sistem Persekolahan

Kegiatan belajar mengajar berlangsung selama 52-60 jam per minggu. Sebelum memulai proses kegiatan belajar mengajar, seluruh warga sekolah menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya. Hal ini sebagai salah satu pembentukan karakter bagi para siswa dan menciptakan rasa cinta tanah air pada setiap personil sekolah. Jam efektif sekolah dimulai pukul 07.15 WIB. Setiap jurusan menyelenggarakan KBM dengan sistem blok maka terdapat penyesuaian terhadap jam masuk dan jam pulang sekolah. Sistem pembelajaran untuk setiap jurusan berbeda-beda, seperti untuk jurusan Pariwisata dan Kecantikan sistem pembelajarannya bersifat reguler, sedangkan untuk jurusan Tata Boga dan Tata Busana bersifat blok semesteran.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

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

1. 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

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan Pelaksanaan PPL

Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) akan berjalan dengan baik maka diperlukan berbagai hal yang harus dipersiapkan, baik berupa persiapan fisik maupun mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul pada pelaksanaan PPL. Oleh sebab itu, UPPL membuat berbagai program persiapan sebagai bekal mahasiswa dalam melaksanakan PPL. Program-program tersebut juga berperan untuk meningkatkan kompetensi calon tenaga pendidik terutama sepuluh ketrampilan dasar mengajar. Di bawah ini merupakan beberapa kegiatan persiapan untuk menghadapi pelaksanaan PPL.

1. Pengajaran Mikro

Guru sebagai tenaga profesional bertugas merencanakan dan melaksanakan pembelajaran, menilai hasil pembelajaran, melakukan pembimbingan dan pelatihan, melakukan penelitian, membantu pengembangan dan pengelolaan program sekolah serta mengembangkan profesionalitasnya (Depdiknas, 2004:8). Guru adalah sebagai pendidik, pengajar pembimbing, pelatihan, pengembang dan pengelola program, dan tenaga professional. Tugas dan fungsi guru tersebut menggambarkan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru yang profesional, sehingga para guru harus mendapatkan bekal yang memadai agar dapat menguasai sejumlah kompetensi yang diharapkan tersebut, baik melalui preservice maupun inservice training. Salah satu bentuk preservice training bagi guru tersebut adalah dengan melalui pembentukan kemampuan mengajar (*teaching skill*) baik secara teoritis maupun praktis. Secara praktis bekal kemampuan mengajar dapat dilatihkan melalui kegiatan *microteaching* atau pengajaran mikro.

Program ini dilaksanakan dengan dimasukkan dalam mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL pada semester berikutnya. Persyaratan yang diperlukan untuk mengikuti mata kuliah PPL adalah mahasiswa yang telah menempuh minimal semester VI dan lulus dalam kuliah *microteaching* dengan nilai minimal B. Mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik dengan disertai praktik untuk mengajar dengan peserta yang diajar adalah teman sekelompok atau *peer teaching*. Keterampilan yang diajarkan dan dituntut untuk dimiliki dalam pelaksanaan mata kuliah ini adalah berupa ketrampilan-ketrampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik.

Ketrampilan-ketrampilan yang dimaksud antara lain: keterampilan membuka dan menutup pelajaran, keterampilan bertanya, keterampilan menjelaskan, variasi berinteraksi, memotiasi siswa, ilustrasi dan penggunaan contoh-contoh, teknik pengelolaan kelas, keterampilan berkomunikasi baik lisan maupun isyarat, keterampilan memerikan penguatan, keterampilan menggunakan metode dan media pembelajaran, serta keterampilan menilai dan evaluasi.

Mata kuliah *microteaching* mahasiswa dibekali ketrampilan – ketrampilan yang wajib dimiliki oleh seorang guru yang telah disebutkan diatas. Perkuliahan *microteaching* mewajibkan mahasiswa untuk berperan layaknya seorang guru di depan kelas, serta mahasiswa yang mengikuti perkuliahan *microteaching* harus membuat semua kebutuhan seorang guru lengkap dengan administrasi guru seperti diharuskan membuat RRP, serta skenario mengajar. Mahasiswa diberi waktu sekitar 10-15 menit guna menyampaikan materi kepada peserta didiknya, dalam hal ini peserta didiknya adalah mahasiswa yang juga mengambil mata kuliah ini. Akhir kegiatan *microteaching*, mahasiswa yang berperan sebagai murid menyampaikan pendapat atau saran serta komentar tentang penampilan mahasiswa yang tampil di depan. Selain itu dari mahasiswa, dosen pembimbing juga memberikan kritik, saran, dan motivasi pada mahasiswa agar selalu berusaha dengan baik dan belajar untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL dilaksanakan pada bulan Januari bertempat di Ruang Teater Fakultas Teknik UNY dengan materi yang disampaikan antara lain mekanisme pelaksanaan PPL di sekolah maupun di lembaga, profesionalisme pendidik dan tenaga kependidikan, dinamika sekolah, serta norma dan etika pendidik/tenaga kependidikan.

3. Observasi Lapangan (Sekolah)

Berdasarkan observasi didapatkan bahwa kegiatan belajar mengajar sudah berlangsung sebagai mana mestinya. Kegiatan pembelajaran akan berjalan dengan baik apabila persiapan guru dalam mengajar sudah baik. Persiapan guru tersebut tertuang dalam administrasi guru.

4. Pembimbingan Pembuatan RPP

Sebelum melakukan praktik pembelajaran, praktikan melakukan bimbingan kepada guru pembimbing tentang RPP yang telah disusun dan kelengkapan yang lain agar kegiatan mengajar dapat berjalan dengan lancar. Selain RPP penulis juga menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar siswa dan lembar penilaian.

B. Pelaksanaan dan Hasil PPL

1. Pelaksanaan PPL

a. Analisa Kebutuhan

Sebelum melakukan kegiatan PPL ada hal yang harus dipersiapkan yaitu administrasi guru. Ada beberapa perangkat yang sudah ada antara lain silabus, kalender pendidikan dan jadwal mengajar guru sehingga mahasiswa praktikan tinggal melengkapi beberapa perangkat yang harus ada pada buku administrasi guru. Berikut ini merupakan isi dari buku administrasi guru tersebut.

- 1) Kalender Pendidikan
- 2) Silabus
- 3) Jadwal mengajar guru
- 4) Program satu tahun
- 5) Perhitungan Jam Efektif
- 6) Program semester
- 7) RPP selama satu tahun
- 8) Bahan Ajar
- 9) Daftar Buku/Modul Pegangan Guru dan Siswa
- 10) Agenda Kegiatan Guru
- 11) Daftar hadir siswa
- 12) Daftar nilai siswa
- 13) Penilaian Ahlak
- 14) Penilaian Kepribadian
- 15) Buku catatan pembinaan siswa
- 16) Laporan prestasi siswa
- 17) Laporan hasil perbaikan
- 18) Kisi-kisi butir soal
- 19) Analisis hasil ulangan
- 20) Tingkat daya serap siswa
- 21) Pencapaian target kurikulum

Pembuatan RPP disusun berdasarkan program semester, materi dan tugas untuk evaluasinya. Penyesuaian RPP materi dan tugas untuk evaluasi maupun program semester tersebut dikarenakan karena agar nanti setelah PPL selesai, guru pengampu dapat meneruskan pelajaran tanpa mengurangi substansi yang ada.

b. Perencanaan PPL

Berdasarkan hasil observasi kelas, diwajibkan membuat sebuah buku administrasi guru selama satu tahun. Sebelum mengajar penulis melakukan bimbingan kepada guru pembimbing tentang RPP yang telah disusun dan

kelengkapan yang lain agar kegiatan mengajar dapat berjalan dengan lancar, selain RPP penulis juga menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar siswa dan lembar penilaian.

c. Perencanaan Pembuatan RPP

Pelaksanaan kegiatan praktik pengalaman lapangan dimulaidenganpada tanggal 14 Juli 2014 sampai dengan 16 September 2014, sehingga diperlukan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) sebanyak 8 kali pertemuan efektif. Berikut ini adalah daftar rencana pelaksanaan pembelajaran.

Pertemuan ke-	Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Metode	Media	Sumber Belajar
1	1. Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) 2. Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (alat memasak)	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) 4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (alat memasak)	1. Metode Ceramah Plus 2. Metode Diskusi 3. <i>project-based learning</i>	1. Chart, Gambar peralatan pengolahan makanan 2. Peralatan pengolahan makanan	Buku : a. Penataran Guru Kejuruan Tipe A-2. Pendidikan Tata Boga. Bali : BPLP. b. Widyawati,R etno. 201. Pengolahan Makanan Indonesia. Jakarta : Grasindo. Job Sheet
2	1. Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) 2. Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (alat memasak)	4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat dan perlengkapan memasak)	1. Metode Ceramah Plus 2. Metode Diskusi 3. <i>project-based learning</i>	1. Chart, Gambar peralatan pengolahan makanan 2. Perlengkapan pengolahan makanan (pesawat	Buku : a. Penataran Guru Kejuruan Tipe A-2. Pendidikan Tata Boga. Bali : BPLP.

				memasak)	b. Widyawati,R etno. 201. Pengolahan Makanan Indonesia. Jakarta : Grasindo.
					Job Sheet
3	1. Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang,kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa , tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut ,tehnik membuat santan kental dan cair)	3.2.Menjelaskan berbagai penanganan dasar makanan 4.2.Melakukan penanganan dasar makanan (penanganan dan pembuatan air daun suji)	1. Metode Ceramah Plus 2. Metode Diskusi 3. project-based learning 4. Kerja praktik 5. Penugasan	1. Laptop, LCD, video pembelajar an	Buku : a. Penataran Guru Kejuruan Tipe A-2. Pendidikan Tata Boga. Bali : BPLP. b. Widyawati,R etno. 201. Pengolahan Makanan Indonesia. Jakarta : Grasindo.
					Job Sheet
4	1. Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang,kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa , tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut ,tehnik membuat	4.2. Melakukan penanganan dasar makanan dan air abu (pembuatan merang)	1. Kerja praktik 2. Penugasan	1. Peralatan memasak 2. Abu merang	Buku : a. Penataran Guru Kejuruan Tipe A-2. Pendidikan Tata Boga. Bali : BPLP. b. Widyawati,R etno. 201. Pengolahan Makanan Indonesia. Jakarta :

santan kental
dan cair)

Grasindo.

Job Sheet

Hasil pembuatan RPP tersebut lebih lengkapnya terdapat pada lampiran.

a. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Pelaksanaan kegiatan PPL (praktik pengalaman lapangan) dimulai dengan mengikuti kalender akademik yaitu dimulai tanggal 14 Juli 2014 sampai pada akhirnya penarikan tanggal 17 September 2014. Praktikan diberi amanat guna mengampu mata pelajaran Boga Dasar kelas X Jasa Boga 3 dan X Patiseri pada semester gasal tahun ajaran 2014/2015. Materi yang disampaikan disesuaikan dengan silabus yang berlandaskan pada garis-garis besar program pendidikan (GBPP) dan kurikulum 2013, juga disesuaikan dengan susunan program pendidikan dan pelatihan keahlian masing-masing. Selama melaksanakan PPL ini terbagi menjadi :

1) Praktik mengajar terbimbing

Praktik mengajar terbimbing dilaksanakan pada pertemuan pertama, dimulai dengan pengenalan pada awal pertemuan, dimana guru pembimbing membuka kelas terlebih dahulu dan memperkenalkan mahasiswa praktikan kepada peserta didik serta mempersilahkan mahasiswa untuk mengampu kelas untuk pertemuan selanjutnya. Praktik mengajar terbimbing yaitu selama mengajar, mahasiswa dalam menyampaikan materi di depan kelas masih diamati oleh guru pembimbing. Maksud dari praktik terbimbing ini supaya guru pembimbing dapat melakukan pengamatan untuk mengetahui seberapa jauh kompetensi mahasiswa dalam penyampaian materi kepada peserta didik.

a) 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.

b) Praktik Mengajar Mandiri

Praktik mandiri, yaitu bahwa adalah dalam memberikan materi kepada peserta didik, mahasiswa sudah tidak didampingi secara langsung, Adapun materi yang disampaikan dalam semester gasal ini adalah mengenai Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) dan Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut, tehnik membuat santan kental dan cair).

Ibu Luki Pris Undarni sendiri selaku guru pembimbing memberikan kepercayaan penuh untuk mengelola kelas selama melaksanakan kegiatan PPL ini. Praktikan menargetkan 2 materi terpenuhi selama waktu PPL berlangsung.

Berikut ini adalah tabel matriks kegiatan PPL selama mengajar di kelas :

Tabel 2. Matriks Pelaksanaan Kegiatan PPL

No	Hari/Tanggal	Kelas	Jam ke	RPP ke	Catatan/Ket
1	Kamis 14 Agustus	X Patiseri	4 - 10	1-2	Pemberian materi Peralatan pengolahan makanan alat memasak dan pesawat memasak dan praktik penggunaan alat memasak
2	Sabtu 16 Agustus	X JB 3	3 - 9	1-2	Pemberian materi Peralatan pengolahan makanan alat memasak dan pesawat memasak dan praktik penggunaan alat memasak
3	Senin 18 Agustus	X JB 1	4 - 10		Pendampingan guru
4	Rabu 20 Agustus	X JB 2	4 - 10		Pendampingan guru
5	Kamis 21 Agustus	X Patiseri	4 - 10	3	Praktik perlengkapan memasak dan pesawat memasak (oven, purnes, microwave, blender, mikser, oven bawah)

6	Sabtu 23 Agustus	X JB 3	3 - 9	3	Praktik perlengkapan memasak dan pesawat memasak (oven, pories, microwave, blender, mikser, oven bawah)
7	Senin 25 Agustus	X JB 1	4 -10		Pendampingan guru
8	Rabu 27 Agustus	X JB 2	4 -10		Pendampingan guru
9	Kamis 28 Agustus	X Patiseri	4 - 10	4-5	Pemberian materi Penanganan dasar pengolahan makanan / (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik membuat santan kental dan cair) dan praktik membuat air daun suji
10	Sabtu 30 Agustus	X JB 3	3 - 9	4-5	Pemberian materi Penanganan dasar pengolahan makanan / (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik membuat santan kental dan cair) dan praktik membuat air daun suji
11	Senin 1 September	X JB 1	4 -10		Pendampingan guru
12	Rabu 3 September	X JB 2	4 -10		Pendampingan guru
13	Kamis 4 September	X Patiseri	4 - 10	6	Pemberian materi Penanganan dasar pengolahan makanan / (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik membuat santan kental dan cair) dan praktik membuat air abu merang
14	Sabtu 6 September	X JB 3	3 - 9	6	Pemberian materi Penanganan dasar pengolahan makanan / (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik membuat santan kental dan cair) dan praktik membuat air abu merang
15	Senin 8 September	X JB 1	4 -10		Pendampingan guru

b. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi adalah proses penimbangan yang diberikan kepada nilai materi ataupun metode tertentu untuk tujuan atau maksud tertentu pula. Sedangkan penilaian adalah proses pengumpulan dan pengolahan informasi untuk mengukur

pencapaian hasil belajar peserta didik (PP 19 Tahun 2005, pasal 1). Penimbangan tersebut dapat bersifat kualitatif maupun kuantitatif dengan maksud untuk memeriksa seberapa jauh materi atau metode tersebut dapat memenuhi tolak ukur yang telah ditetapkan.

Evaluasi pembelajaran yang digunakan yaitu dengan memberikan ujian tulis dan praktik. Ujian tersebut diberikan untuk mengetahui seberapa jauh materi yang dapat dipahami oleh para siswa. Di samping itu juga terdapat evaluasi dalam format wawancara yang mana akan terlihat dengan jelas kompetensi dan pemahaman dari masing-masing peserta didik.

2. Hasil PPL

a. Hasil Kegiatan Observasi

Beberapa poin yang diamati pada saat observasi pembelajaran dikelas yang dilakukan di kelas X Patiseri dan X Jasa Boga 3 mata pelajaran boga dasar yang diampu oleh ibu Luki Pris Undarni berkaitan dengan kegiatan belajar mengajar :

1) Proses Pembelajaran

a) 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.

b) 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*).

c) Metode Pembelajaran

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

d) 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.

e) 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.

f) Gerak

Selama proses belajar-mengajar, guru bergerak secara aktif di dalam ruang kelas. Guru tidak hanya berdiri di depan kelas 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.

g) 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.

h) 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.

i) 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.

j) Penggunaan Media

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

k) Bentuk dan Cara Evaluasi

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

l) 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.

2) Perilaku Siswa

a) 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.

b) Perilaku Siswa di Luar Kelas

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

b. Hasil Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

1) RPP No 1-2 pertemuan ke-1

Pertemuan pertama diharapkan siswa dapat memahami materi peralatan pengolahan makanan (peralatan memasak dan pesawat memasak) dengan benar. Setelah pemberian materi peserta didik melakukan praktik mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (alat memasak) dengan benar. Selain itu peserta didik diharapkan dapat mengetahui bagaimana cara memperlakukan peralatan pengolahan makanan tersebut saat digunakan maupun disimpan. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan metode, ceramah plus, diskusi, kooperatif, dan penugasan (problem solving), sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, papan tulis dan peralatan memasak.

2) RPP No 3 pertemuan ke-2

Pertemuan kedua diharapkan siswa dapat praktik mengoperasikan perlengkapan dan pesawat memasak (porses, oven, blender, mixer, proffer, microwave, timbangan digital) dengan benar. Selain itu peserta didik diharapkan dapat mengetahui bagaimana cara memperlakukan perlengkapan dan pesawat memasak tersebut saat digunakan maupun disimpan. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan metode, ceramah plus, diskusi, kooperatif, dan penugasan (problem solving), sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, papan tulis dan peralatan memasak.

3) RPP No 4-5 pertemuan ke-3

Pertemuan ketiga diharapkan siswa dapat memahami materi Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut, tehnik membuat santan kental dan cair). Setelah pemberian materi peserta didik melakukan praktik pembuatan air daun suji dengan benar. Selain itu peserta didik diharapkan dapat mengetahui bagaimana cara mengaplikasikan penanganan bahan makanan tersebut pada makanan yang akan diolah. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan metode, ceramah plus, diskusi, kooperatif, penugasan (problem solving), dan kerja kelompok, sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, papan tulis dan bahan dan alat untuk praktik.

4) RPP No 6 pertemuan ke-4

Pertemuan keempat siswa diharapkan dapat melakukan praktik pembuatan air abu merang dengan benar dan diaplikasikan pada produk kue Indonesia "Klepon". Selain itu peserta didik diharapkan dapat mengetahui bagaimana cara mengaplikasikan penanganan bahan makanan tersebut pada makanan yang akan diolah. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan metode penugasan (problem

solving) dan kerja kelompok, sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, papan tulis dan bahan dan alat untuk praktik.

c. Hasil Kegiatan Pembelajaran

1) Pertemuan ke 1 kelas X Patiseri dan Jasa Boga 3 (Kamis 14 dan 16 Agustus 2014)

Pada praktik mengajar pertemuan pertama, Praktikan membuka pelajaran dengan berdoa, kemudian memberikan apersepsi kepada siswa tentang materi peralatan pengolahan makanan. Setelah itu siswa diminta untuk membentuk kelompok dan mengamati gambar peralatan pengolahan makanan untuk didiskusikan kepada anggota kelompok, pada saat berdiskusi siswa melakukan kegiatan bertanya kepada praktikan dan praktikan menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut. Setelah kegiatan diskusi selesai, siswa diminta untuk membuat *resume* atau hasil diskusi untuk kemudian dipresentasikan didepan kelas satu persatu, kemudian kelompok yang lain menanggapi hasil presentasi dari kelompok yang berada didepan kelas. Untuk mengukur pengetahuan siswa dan sebagai pengambilan nilai praktikan terhadap pemahaman materi siswa, praktikan memberikan soal untuk dikerjakan secara individu kemudian dikerjakan dengan batas waktu, setelah itu soal dibahas bersama, untuk mengetahui pemahaman siswa secara garis besar, kemudian soal dibawa pulang oleh praktikan untuk dievaluasi dirumah. Setelah kegiatan teori tersebut selesai, siswa diminta untuk mempraktikkan bagaimana cara mengoperasikan peralatan memasak tersebut dan menyebutkan bagaimana cara memperlakukan peralatan memasak tersebut saat digunakan maupun disimpan. Pada saat kegiatan praktik tersebut praktikan mengambil nilai dari setiap siswa. Siswa yang tidak melakukan praktik diberikan penugasan portofolio untuk dikerjakan selama 3 minggu kedepan. Setelah itu kegiatan ditutup dengan memberikan penugasan siswa untuk membawa perlengkapan dan ketentuan praktik (celemek, serbet dan korek) untuk minggu depan kemudian dilanjutkan dengan berdoa.

2) Pertemuan ke 2 kelas X Patiseri dan Jasa Boga 3 (Kamis 21 dan 23 Agustus 2014)

Pada praktik mengajar pertemuan kedua, para siswa melakukan praktik pengoperasian peralatan memasak (pesawat memasak dan perlengkapan memasak) yaitu memperlakukan tabung gas (membuka menutup, memasang regulator), pannes, oven bawah, oven pastry, microwave, blender, mixer, planetary mixer, proofer, timbangan digital dan timbangan manual. Kegiatan pertama sebelum memasuki kelas adalah mengkondisikan siswa didepan kelas berbaris berkelompok untuk melakukan cek penugasan yang diberikan (membawa celemek, serbet dan korek) serta menilai *grooming* standar siswa (kuku jari dan sepatu), kemudian berdoa setelah itu melakukan apersepsi materi dan menyampaikan kegiatan praktik yang akan

dilakukan. Barulah setiap siswa diperiksa penugasan dan *grooming* standarnya. Pelaksanaan praktik dengan cara mengambil 1 perwakilan kelompok untuk diberikan pengetahuan bagaimana cara mengoperasikan setiap alat yang akan dipraktikkan sampai benar-benar mampu mengoperasikan alat tersebut. Setelah semua perwakilan kelompok dinilai mampu mengoperasikan alat tersebut barulah setiap perwakilan kelompok mengajarkan kepada anggota kelompok lain. Pada saat kegiatan tersebut praktikan mengawasi dan membimbing. Kemudian setelah kegiatan itu selesai dan anggota kelompok dari setiap perwakilan kelompok mampu mengoperasikan alat dilakukan test praktik individu untuk diambil nilai dan evaluasi praktikan. Siswa yang tidak melakukan praktik dikondisikan untuk mengerjakan tugas portofolio. Setelah semua siswa selesai melakukan praktik, kegiatan ditutup dengan evaluasi singkat dan kuis untuk menilai keaktifan siswa kemudian berdoa.

3) Pertemuan ke 3 kelas X Patiseri dan Jasa Boga 3 (Kamis 28 dan 30 Agustus 2014)
Pada praktik mengajar pertemuan ketiga, praktikan menyampaikan materi Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut, tehnik membuat santan kental dan cair) kemudian melakukan kegiatan praktik membuat air daun suji. Kegiatan pertama sebelum memasuki kelas adalah mengkondisikan siswa didepan kelas berbaris perkelompok untuk melakukan cek penugasan yang diberikan (membawa celemek, serbet dan korek) serta menilai *grooming* standar siswa (kuku jari dan sepatu), kemudian berdoa setelah itu melakukan apersepsi materi dan menyampaikan kegiatan praktik yang akan dilakukan. Barulah setiap siswa diperiksa penugasan dan *grooming* standarnya dan memasuki kelas untuk mengamati materi yang dijelaskan praktikan menggunakan media LCD. Setelah itu siswa diminta untuk membentuk kelompok dan mengamati gambar peralatan pengolahan makanan untuk didiskusikan kepada anggota kelompok, pada saat berdiskusi siswa melakukan kegiatan bertanya kepada praktikan dan praktikan menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut. Setelah kegiatan diskusi selesai, siswa diminta untuk membuat *resume* atau hasil diskusi untuk kemudian dipresentasikan didepan kelas satu persatu, kemudian kelompok yang lain menanggapi hasil presentasi dari kelompok yang berada didepan kelas. Untuk mengukur pengetahuan siswa dan sebagai pengambilan nilai praktikan terhadap pemahaman materi siswa, praktikan memberikan soal untuk dikerjakan secara individu kemudian dikerjakan dengan batas waktu, setelah itu soal dibahas bersama, untuk mengetahui pemahaman siswa secara garis besar, kemudian soal dibawa pulang oleh praktikan untuk dievaluasi dirumah. Setelah kegiatan teori tersebut

selesai, siswa melakukan kegiatan praktik kelompok (setiap kelas terdiri 8 kelompok dengan jumlah per kelompok 4 orang) membuat air daun suji berdasarkan job sheet yang telah diberikan praktikan pada saat pertemuan sebelumnya. Sebelum siswa melakukan praktik, praktikan terlebih dahulu melakukan demo pembuatan air daun suji. Pada saat melakukan demo, siswa diperkenankan untuk bertanya pada praktikan. Setelah kegiatan praktik selesai, air daun suji tiap kelompok dievaluasi dengan cara membandingkan dengan hasil tiap-tiap kelompok agar diketahui kriteria air daun suji mana yang paling bagus dan sesuai dengan standar. Setelah evaluasi praktikan memberikan nilai pada masing-masing kelompok. Kegiatan ditutup dengan bersih-bersih dan pengondisian bahan sisa, sampah, bak cuci, mengepel dan menyapu yang mana tiap tugas telah dibagi oleh praktikan. Kemudian berkemas dan berdoa.

4) Pertemuan ke 4 kelas X Patiseri dan Jasa Boga 3 (Kamis 4 dan 6 September 2014)
Pada praktik mengajar pertemuan keempat, para siswa melakukan praktik pembuatan air abu merang dan mengaplikasikan kedalam kue Indonesia “Klepon”. Kegiatan pertama sebelum memasuki kelas adalah mengkondisikan siswa didepan kelas berbaris berkelompok untuk melakukan cek penugasan yang diberikan (membawa celemek, serbet dan korek) serta menilai *grooming* standar siswa (kuku jari dan sepatu), kemudian berdoa setelah itu melakukan apersepsi materi dan menyampaikan kegiatan praktik yang akan dilakukan. Barulah setiap siswa diperiksa penugasan dan *grooming* standarnya dan memasuki kelas. Sebelum kegiatan praktik dimulai para siswa dikondisikan untuk menyiapkan semua alat dan bahan yang sudah dituliskan didalam job sheet, kemudian praktikan melakukan demo masak untuk diamati setiap siswa dalam pembuatan air abu merang dan klepon. Pada saat melakukan demo masak siswa diperkenankan untuk bertanya kepada praktikan. Setelah kegiatan praktik selesai, produk tiap kelompok dievaluasi dengan cara membandingkan dengan hasil tiap-tiap kelompok agar diketahui kriteria produk mana yang paling bagus dan sesuai dengan standar. Setelah evaluasi praktikan memberikan nilai pada masing-masing kelompok. Kegiatan ditutup dengan bersih-bersih dan pengondisian bahan sisa, sampah, bak cuci, mengepel dan menyapu yang mana tiap tugas telah dibagi oleh praktikan. Kemudian berkemas dan berdoa.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Pelaksanaan kegiatan PPL mata pelajaran Boga Dasar 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 anatara 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.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari serangkaian pelaksanaan kegiatan 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 administrasi guru.
3. Dengan adanya kegiatan PPL, mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi yang dimiliki untuk menjadi seorang guru yang meliputi kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi sosial dan kompetensi profesional.
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 mahasiswa 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 PPL sebaiknya pihak sekolah senantiasa memantau program mahasiswa PPL sehingga terjalin koordinasi yang baik antara mahasiswa dan pihak mahasiswa 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 PPL.

3. Bagi Mahasiswa

- a. Setiap program kerja PPL yang telah disusun dan direncanakan sebaiknya dapat dilaksanakan tanpa terkecuali.
- b. Mahasiswa sebaiknya dapat membagi waktu dengan baik karena pelaksanaan 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

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kemari No 4, 0274-512251, 546091, Yogyakarta, 55166
website : www.smkn6yogja.sch.id, E-mail : smkn6ykg@yahoo.co.id



KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2014-2015

BULAN HARI / MG KE	JULI 2014					AGUSTUS 2014					SEPTEMBER 2014					OKTOBER 2014					NOPEMBER 2014					DESEMBER 2014																						
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5																		
Minggu	6	13	20	27		3	10	17	24/31		7	14	21	28		4	11	18	25		1	8	15	22	29	5	12	19	26		2	9	16	23	30	7	14	21	28									
Senin	7	14	21	28		4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27		3	10	17	24		6	13	20	27	4	11	18	25		3	10	17	24	29	8	15	22	29						
Selasa	8	15	22	29		5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28		4	11	18	25	5	12	19	26		5	12	19	26	3	10	17	24	31	9	16	23	30							
Rabu	9	16	23	30		6	13	20	27	3	10	17	24		5	12	19	26	1	8	15	22	29	6	13	20	27		6	13	20	27	4	11	18	25		10	17	24	31	8						
Kamis	10	17	24	31		7	14	21	28	4	11	18	25		6	13	20	27	2	9	16	23	30	7	14	21	28		7	14	21	28	5	12	19	26		11	18	25		12	19	26				
Jum'at	11	18	25			8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	3	9	16	23	30	8	15	22	29		8	15	22	29	6	13	20	27		13	20	27		15	22	29				
Sabtu	12	19	26			9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25		4	11	18	25	9	16	23	30		9	16	23	30	1	8	15	22	29	13	20	27		16	23	30		14	21	28	

BULAN HARI / MG KE	JANUARI 2015					FEBRUARI 2015					MARET 2015					APRIL 2015					MEI 2015					JUNI 2015						
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		
Minggu	4	11	18	25		1	8	15	22		1	8	15	22	29	5	12	19	26		3	10	17	24/31		7	14	21	28			
Senin	5	12	19	26	2	9	16	23		2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25		8	15	22	29	6	13	20	27	
Selasa	6	13	20	27	3	10	17	24		3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	9	16	23	30	
Rabu	7	14	21	28	4	11	18	25		4	11	18	25		8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24		10	17	24		
Kamis	8	15	22	29	5	12	19	26		5	12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25		11	18	25		
Jum'at	9	16	23	30	6	13	20	27		6	13	20	27		10	17	24		8	15	22	29	5	12	19	26		12	19	26		
Sabtu	10	17	24	31	7	14	21	28		7	14	21	28		11	18	25		9	16	23	30	6	13	20	27		13	20	27		

LEGENDA

- MOS / MOPDB
- Libur Umum
- Libur Ramadhan (tentatif)
- Libur Hari Raya (tentatif)
- Hari Guru Nas.
- Mid / UTS
- Ulangan Akhir Semester Gasal / Genap (UKK)
- PORSENITAS / Keg. Agama
- Pembagian Raport
- Libur Semester
- Uji Praktek Sekolah Kls XII (COKRNU-Agama, kepp, bhs)
- Ujikom. Produktif Sekolah kelas XII Nasional
- ujian Sekolah SMK
- kamis Pajang / Baju adat
- UN SMK Utama
- UN SMK Susulan
- Perbaikan Nilai
- Raker Sekolah / workshop Kur
- Rapat Verifikasi/Pleno

Keterangan :

- Jumlah Minggu (JM) dalam Semester Gasal 26 Minggu dengan Minggu Efektif (ME) 19 Minggu
- Jumlah Minggu (JM) dalam Semester Genap 26 Minggu dengan Minggu Efektif (ME) 19 Minggu bagi kelas X, XI Minggu Efektif KBM bagi kelas XII 14 Minggu
- Kalender Pendidikan ini bersifat tentatif dapat berubah sewaktu-waktu jika terdapat perubahan kebijakan dari Dinas Pendidikan terkait.
- Minggu efektif termasuk program UTS, UAS bagi guru Kls X & XI

PENGHITUNGAN MINGGU EFEKTIF DALAM SATU TAHUN PELAJARAN

Ket.	Semester Gasal					Semester Genap												
	Bulan	JM	ME	JM	ME	Bulan	JM	ME	JM	ME								
Jumlah Minggu dalam Semester Gasal 2014	Agustus	5	1	September	4	1	Oktober	4	3	November	4	1	Desember	4	1	Jumlah Minggu	26	19
Jumlah Minggu dalam Semester Genap 2015	Januari	5	4	Februari	4	4	Maret	4	3	April	5	3	Mei	4	4	Jumlah Minggu	26	19

AGENDA KEGIATAN SEKOLAH

1. 14 Juli 2014	Hari pertama masuk sekolah
2. 14 sd 17 Juli 2014	MOS Peserta Didik Baru
3. 21 sd 26 Juli 2014	Hari Libur Akhir Ramadhan
4. 28 sd 29 Juli 2014	Hari Besar Idul Fitri 1435 H
5. 30 Juli sd 7 Agst. 2014	Hari Libur Idul Fitri 1435 H
6. 17 Agustus 2014	HUT Kemerdekaan RI
7. 29 Sept. sd 4 Okt. 2014	Mid / UTS Gasal
8. 05 Oktober 2014	Hari Besar Idul Adha 1435 H
9. 25 Oktober 2014	Tahun Baru Hijriyah 1436 H
11. 25 November 2014	Hari Guru Nasional
12. 1 sd 9 Des. 2014	UAS Gasal
13. 10 sd 13 Des. 2014	Perbaikan Nilai
14. 16 Desember 2014	Rapat Verifikasi Nilai Semua Guru
15. 17 sd 18 Des. 2014	PORSENITAS / Keg. Agama
16. 20 Desember 2014	Penerimaan Raport / LHBS
17. 22 sd 23 Des. 2014	Workshop / Rapat Kerja Guru Libur Semester Gasal
20. 01 Januari 2015	Tahun Baru Mesehi
21. 03 Januari 2015	Maulid Nabi Muhammad SAW
22. 26 sd 31 Jan. 2015	Ujian Praktek Sekolah Kelas XII
23. 16 sd 21 Feb. 2015	Tahun Baru Imlek
24. 19 Februari 2015	Ujian Kompetensi Prod. Sekolah
25. 2 sd 7 Maret 2015	UTS Genap
26. 9 sd 14 Maret 2015	Ujian Kompetensi Prod. Nasional
27. 23 sd 28 Maret 2015	Ujian Sekolah Bersama
28. 03 April 2015	Wafat Isa Al Masih
29. 13 sd 15 April 2015	UN Utama
30. 20 sd 23 April 2015	UN Susulan
31. 01 Mei 2015	Hari Buruh Nasional
32. 02 Mei 2015	Hari Pendidikan Nasional
33. 14 Mei 2015	Kenalkaan Isa Al Masih
34. 02 Juni 2015	Hari Raya Waisak 2559
35. 1 sd 10 Juni 2015	UAS Genap
36. 11 sd 16 Juni 2015	Perbaikan Nilai
37. 18 sd 19 Juni 2015	Verifikasi dan Pleno Kenalkaan
38. 22 Juni 2015	Penerimaan Raport / LHBS
39. 29 Juni sd 11 Juli 2015	Libur Semester Genap
40. 29 Juni sd 11 Juli 2015	DBS Jakarta, 23 Juni 2014
41. 29 Juni sd 11 Juli 2015	Replika Sekolah

SMK NEGERI 6
YOGYAKARTA

Dra. Darwestri
NIP. 19580731 198703 2 002

NAMA MAHASISWA : Panji Purwadi Fajar Fitriyanto
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB
 DOSEN PEMBIMBING : Luki Pris Undarni, S.Pd

MINGGU I

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Jumat, 4 Juli 2014	1. Rapat bersama OSIS perihal program pencetakan lapangan basket 2. Rapat bersama OSIS perihal program MOPD	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa PPL diterima oleh pihak sekolah. TIM PPL siap melaksanakan Program Kerja KKN-PPL Basecamp bersih dan siap ditempati 		
2	Sabtu, 5 Juli 2014	1. Briefing pagi dengan tim. 2. Pencetakan lapangan SMK N 6 Yogyakarta 3. Rapat MOPD dan ROHIS	<ul style="list-style-type: none"> Pembagian tugas. Garis pada lapangan basket menjadi lebih jelas. Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan harian hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> Tidak adanya sarana pencetak garis. 	<ul style="list-style-type: none"> Membuat dengan kardus.

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Luki Pris Undarni, S.Pd
NIP. 1968 0222 19997 02 2002

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Panji Purwadi Fajar Fitriyanto
NIM 11511241032

NAMA MAHASISWA : Panji Purwadi Fajar Fitriyanto
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB
 DOSEN PEMBIMBING : Luki Pris Undarni, S.Pd

MINGGU II

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 7 Juli 2014	1. Rapat bersama waka kesiswaan terkait kegiatan MOPD	<ul style="list-style-type: none"> Rundown acara MOPD 		
2	Selasa, 8 Juli 2014	1. Rapat bersama waka kesiswaan terkait kegiatan MOPD	<ul style="list-style-type: none"> Pematangan rundown acara MOPD beserta pembuatan surat untuk pembicara pekan cerama 		
3	Kamis, 10 Juli 2014	1. Penyebaran surat untuk pembicara (POLRESTA, ENNP, TANTRIB)	<ul style="list-style-type: none"> Surat untuk pembicara telah disampaikan sesuai rencana 		
4	Jumat, 11 Juli 2014	1. Gladi Resik TM MOPD bersama OSIS	<ul style="list-style-type: none"> Pematangan acara MOPD dan pembagian tugas panitia 		
5	Sabtu, 12 Juli 2014	1. TM MOPD	<ul style="list-style-type: none"> Pemberian informasi MOPD dan penugasan acara MOPD kepada siswa baru 		

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Luki Pris Undarni, S.Pd
NIP. 1968 0222 19997 02 2002

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Panji Purwadi Fajar Fitriyanto
NIM 11511241032

NAMA MAHASISWA : Panji Purwadi Fajar Fitriyanto

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik

KOORDNATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB

DOSEN PEMBIMBING : Luki Pris Undami, S.Pd

MINGGU V

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 11 Agustus 2014	1. Observasi kelas X Jasa Boga 1 2. Bimbingan pembuatan RPP	• Observasi berjalan dengan lancar		
2	Selasa, 12 Agustus 2014	1. Piket lobby atas	• Piket berjalan dengan baik		
3	Rabu, 13 Agustus 2014	1. Observasi kelas X Jasa Boga 2 2. Membuat administrasi pembelajaran	• Observasi berjalan dengan lancar • Pembuatan administrasi pembelajaran berjalan dengan lancar		
4	Kamis, 14 Agustus 2014	1. Praktik mengajar kelas X Patiseri 2. Evaluasi	• Berjalan dengan lancar	Siswa masih susah dikondisikan	Menambah cara agar dapat menguasai kelas dengan baik
5	Jumat, 15 Agustus 2014	1. Piket lobby atas 2. Membuat administrasi pembelajaran	• Piket berjalan dengan baik • Pembuatan administrasi pembelajaran berjalan dengan lancar		
6	Sabtu, 16 Agustus 2014	1. Praktik mengajar kelas X Jasa Boga 3	• Berjalan dengan lancar	Siswa masih susah dikondisikan	Menambah cara agar dapat menguasai kelas dengan baik

Mengetahui

Dosen Pembimbing Koordinator Mahasiswa

Luki Pris Undami, S.Pd
NIP. 1968 0222 19997 02 2002

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Panji Purwadi Fajar Fitriyanto
NIM 11511241032

NAMA MAHASISWA : Panji Purwadi Fajar Fitriyanto

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik

KOORDNATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB

DOSEN PEMBIMBING : Luki Pris Undami, S.Pd

MINGGU VI

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Agustus 2014	1. Pendampingan mengajar X Jasa Boga 1 2. Bimbingan pembuatan RPP	• Pendampingan berjalan dengan lancar • RPP direvisi oleh guru pembimbing		
2	Selasa, 19 Agustus 2014	1. Piket lobby atas 2. Membantu proses Akreditasi	• Piket berjalan dengan baik		
3	Rabu, 20 Agustus 2014	1. Pendampingan mengajar X Jasa Boga 2 2. Pembuatan administrasi berjalan dengan lancar	• Pendampingan berjalan dengan lancar		
4	Kamis, 21 Agustus 2014	1. Praktik mengajar kelas X Patiseri 2. Evaluasi	• Berjalan dengan lancar		
5	Jumat, 22 Agustus 2014	1. Piket lobby atas 2. Pembuatan administrasi berjalan dengan lancar	• Piket berjalan dengan baik		
6	Sabtu, 23 Agustus 2014	2. Praktik mengajar kelas X Jasa Boga 3	• Berjalan dengan lancar		

Mengetahui

Dosen Pembimbing Koordinator Mahasiswa

Luki Pris Undami, S.Pd
NIP. 1968 0222 19997 02 2002

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Panji Purwadi Fajar Fitriyanto
NIM 11511241032

NAMA MAHASISWA : Panji Purwadi Fajar Eitriyanto					
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 6 Yogyakarta	ANGKATAN : 2011				
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta	FAKULTAS : Teknik				
KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd	JURUSAN : PTBB				
DOSEN PEMBIMBING : Luki Pris Undemi, S.Pd					
MINGGU VII					
NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Agustus 2014	1. Pendampingan mengajar X Jassa Roga 1 2. Bimbingan pembuatan RPP 3. Membantu proses Akreditasi	<ul style="list-style-type: none"> Pendampingan berjalan dengan lancar RPP direvisi oleh guru pembimbing 		
2	Selasa, 26 Agustus 2014	1. Piket lobby atas	<ul style="list-style-type: none"> Piket berjalan dengan baik 		
3	Rabu, 27 Agustus 2014	1. Pendampingan mengajar X Jassa Roga 2 2. Pembuatan administrasi bejalan dengan lancar	<ul style="list-style-type: none"> Pendampingan berjalan dengan lancar 		
4	Kamis, 28 Agustus 2014	1. Praktik mengajar kelas X Patiseri 2. Evaluasi	<ul style="list-style-type: none"> Bejalan dengan lancar 		
5	Jumat, 29 Agustus 2014	1. Piket lobby atas 2. Membantu proses Akreditasi 3. Pembuatan administrasi bejalan dengan lancar	<ul style="list-style-type: none"> Piket berjalan dengan baik 		
6	Sabtu, 30 Agustus 2014	1. Praktik mengajar kelas X Jassa Roga 3	<ul style="list-style-type: none"> Bejalan dengan lancar 		
Mengetahui					
Dosen Pembimbing		Koordinator	Mahasiswa		
Luki Pris Undemi, S.Pd NIP. 1968 0222 19997 02 2002		Dr. Siti Hamidah, M.Pd NIP. 19530820 197903 2 001	Panji Purwadi Fajar Eitriyanto NIM 11511241032		

NAMA MAHASISWA : Panji Purwadi Fajar Eitriyanto					
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN 6 Yogyakarta	ANGKATAN : 2011				
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta	FAKULTAS : Teknik				
KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd	JURUSAN : PTBB				
DOSEN PEMBIMBING : Luki Pris Undemi, S.Pd					
MINGGU VIII					
NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 September 2014	1. Pendampingan mengajar X Jassa Roga 1 2. Bimbingan pembuatan RPP	<ul style="list-style-type: none"> Pendampingan berjalan dengan lancar RPP direvisi oleh guru pembimbing 		
2	Selasa, 2 September 2014	1. Piket lobby atas 2. Membantu proses Akreditasi	<ul style="list-style-type: none"> Piket berjalan dengan baik Akreditasi bejalan dengan baik 		
3	Rabu, 3 September 2014	1. Pendampingan mengajar X Jassa Roga 2 2. Pembuatan administrasi bejalan dengan lancar	<ul style="list-style-type: none"> Pendampingan bejalan dengan lancar 		
4	Kamis, 4 September 2014	1. Praktik mengajar kelas X Patiseri 2. Evaluasi	<ul style="list-style-type: none"> Bejalan dengan lancar 		
5	Jumat, 5 September 2014	1. Piket lobby atas 2. Membantu proses Akreditasi 3. Pembuatan administrasi bejalan dengan lancar	<ul style="list-style-type: none"> Piket bejalan dengan baik Akreditasi bejalan dengan baik 		
6	Sabtu, 6 September 2014	1. Praktik mengajar kelas X Jassa Roga 3	<ul style="list-style-type: none"> Bejalan dengan lancar 		
Mengetahui					
Dosen Pembimbing		Koordinator	Mahasiswa		
Luki Pris Undemi, S.Pd NIP. 1968 0222 19997 02 2002		Dr. Siti Hamidah, M.Pd NIP. 19530820 197903 2 001	Panji Purwadi Fajar Eitriyanto NIM 11511241032		

NAMA MAHASISWA : Panji Purwadi Fajar Fitriyanto
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB
 DOSEN PEMBIMBING : Luki Pris Undemi, S.Pd

MINGGU IX

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 September 2014	1. Pendampingan mengajar X Jasa Boga 1	• Pendampingan berjalan dengan lancar		
2	Selasa, 9 September 2014	1. Piket lobby atas 2. Membantu proses Akreditasi	• Piket berjalan dengan baik • Akreditasi berjalan dengan baik		
3	Rabu, 10 September 2014	1. Pendampingan mengajar X Jasa Boga 2 2. Penyusunan laporan PPL	• Pendampingan berjalan dengan lancar		
4	Kemis, 11 September 2014	1. Praktik mengajar kelas X Patiseri 2. Evaluasi 3. Penyusunan laporan PPL	• Berjalan dengan lancar		
5	Jumst, 12 September 2014	1. Piket lobby atas 2. Membantu proses Akreditasi 3. Penyusunan laporan PPL	• Piket berjalan dengan baik • Akreditasi berjalan dengan baik		
6	Sabtu, 13 September 2014	1. Praktik mengajar kelas X Jasa Boga 3 2. Penyusunan laporan PPL	• Berjalan dengan lancar		

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Luki Pris Undemi, S.Pd
NIP. 1968 0222 19997 02 2002

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Panji Purwadi Fajar Fitriyanto
NIM11511241032

NAMA MAHASISWA : Panji Purwadi Fajar Fitriyanto
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB
 DOSEN PEMBIMBING : Luki Pris Undemi, S.Pd

MINGGU X

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 15 September 2014	1. Pendampingan mengajar X Jasa Boga 1	• Pendampingan berjalan dengan lancar		
2	Selasa, 16 September 2014	1. Piket lobby atas 2. Membantu proses Akreditasi	• Piket berjalan dengan baik • Akreditasi berjalan dengan baik		
3	Rabu, 17 September 2014	1. Penarikan PPL SMK N 6 Yogyakarta	• Penarikan berlangsung dengan lancar		

Mengetahui

Dosen Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Luki Pris Undemi, S.Pd
NIP. 1968 0222 19997 02 2002

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Panji Purwadi Fajar Fitriyanto
NIM11511241032

ADMINISTRASI PEMBELAJARAN



Disusun Oleh :

Nama : Panji Purwadi Fajar F

PPL Mapel : Boga Dasar

ADMINISTRASI PEMBELAJARAN

SEMESTER GANJIL X JASA BOGA DAN PATISERI



Disusun Oleh :

Nama	:	Panji Purwadi Fajar Fitriyanto
NIM	:	11511241032
Pangkat / Gol	:	PPL
Mata Pelajaran	:	Boga Dasar
Tahun Pelajaran	:	2014

VISI DAN MISI SMKN 6 YOGYAKARTA

VISI

Menjadi SMK Adiwiyata, Menghasilkan Lulusan yang Berakhlak Mulia,
Berjiwa Entrepreneur dan Kompetitif di Dunia Kerja

MISI

* Menyiapkan SDM yang **PRODUKTIF**

Profesional

Ramah Lingkungan

Orientasi ke depan

Dedikasi Tinggi

Unggul

Kreatif

Tangguh

Inovatif

Kode Etik Guru Indonesia



1. Guru berbakti membimbing anak didik seutuhnya untuk membentuk pembangun yang berjiwa Pancasila
2. Guru memiliki kejujuran Profesional dalam menerapkan Kurikulum sesuai dengan kebutuhan anak didik masing –masing .
3. Guru mengadakan komunikasi terutama dalam memperoleh informasi tentang anak didik , tetapi menghindarkan diri dari segala bentuk penyalahgunaan .
4. Guru menciptakan suasana kehidupan sekolah dan memelihara hubungan dengan orang tua murid sebaik –baiknya bagi kepentingan anak didik
5. Guru memelihara hubungan dengan masyarakat disekitar sekolahnya maupun masyarakat yang luas untuk kepentingan pendidikan .
6. Guru secara sendiri – sendiri dan atau bersama – sama berusaha mengembangkan dan meningkatkan mutu Profesinya .
7. Guru menciptakan dan memelihara hubungan antara sesama guru baik berdasarkan lingkungan maupun didalam hubungan keseluruhan .
8. Guru bersama –sama memelihara membina dan meningkatkan mutu Organisasi Guru Profesional sebagai sarana pengapdiannya.
9. Guru melaksanakan segala ketentuan yang merupakan kebijaksanaan Pemerintah dalam bidang Pendidikan.



JADWAL MENGAJAR

Nama	:	Panji Purwadi Fajar Fitriyanto
NIM	:	11511241032
Mata Pelajaran / Kompetensi Keahlian	:	Boga Dasar
Kode Guru	:	
Jumlah Jam Mengajar	:	14 jam per minggu
Tahun / Semester	:	2014 – 2015/ Gasal
Tugas Tambahan	:	Piket

Jam Ke	Hari dan Ruang												
	Senin	R	Selasa	R	Rabu	R	Kamis	R	Jumat	R	Sabtu	R	
1									Piket				
2									Piket				
3									Piket		X JB 3	TK 1	
4							X PAT	PB	Piket		X JB 3		
5							X PAT		Piket		X JB 3		
6			Piket				X PAT				X JB 3		
7			Piket				X PAT				X JB 3		
8			Piket				X PAT				X JB 3		
9			Piket				X PAT				X JB 3		
10			Piket				X PAT						
11													
12													
Piket Hari : Senin, Selasa													

MGMP Hari :

2014

Mengetahui

Guru Pembimbing

Yogyakarta, 9 Agustus

Guru Mata Pelajaran

Luki Pris Undarni,S.Pd

NIP.1968 0222 1997 02 2002

Panji Purwadi Fajar Fitriyanto

NIM 11511241032

JADWAL KEHADIRAN & AGENDA GURU

Nama	:	Panji Purwadi Fajar Fitriyanto
NIM	:	11511241032
Mata Pelajaran / Kompetensi Keahlian	:	Boga Dasar
Kode Guru	:	
Jumlah Jam Mengajar	:	14 jam per minggu
Tahun / Semester	:	2014 – 2015/ Gasal
Tugas Tambahan	:	Piket

No	Hari	Datang Pukul	Pulang Pukul	Total Jam / hari	Aktivitas / Kegiatan
1	Senin	07.00	16.00	7	Pendamping PPL
2	Selasa	09.00	16.00	5	Piket
3	Rabu	09.00	16.00	7	Pendamping PPL
4	Kamis	09.00	16.00	7	Mengajar
5	Jumat	07.00	11.00	5	Piket
6	Sabtu	08.00	15.00	7	Mengajar
		Jumlah Jam dalam Seminggu		38	

NB :

- a. Alokasi waktu @ 60 menit dan diwajibkan dalam 1 minggu terpenuhi 37,5 Jam.
- b. Aktivitas atau kegiatan diisi sesuai agenda masing-masing guru (mengajar, piket, MGMP, Pengembangan Diri dll)
- c. Setelah diisi mohon dibuat rangkap 3 (1 lbr untuk Kepala Sekolah, 1 lbr untuk pokja Kurikulum, 1 lbr untuk yang bersangkutan).

Yogyakarta, Agustus 2014

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni,S.Pd

Panji Purwadi Fajar Fitriyanto

NIP.1968 0222 1997 02 2002

NIM 11511241032

DAFTAR PERANGKAT MENGAJAR

Nama	:	Panji Purwadi Fajar Fitriyanto
NIP	:	11511241032
Pangkat /Gol Ruang	:	PPL
Mapel /Kompetensi Keahlian	:	Boga Dasar
Jumlah Jam Mengajar	:	
Tahun Pelajaran / Semester	:	2014 – 2015/ gasal
TMT Penilaian	:	

NO	BUKTI FISIK PERANGKAT KBM	SEMESTER I / II		
		ADA	TIDAK	CATATAN
I	PENYUSUNAN PROGRAM			
1.	Perhitungan jumlah minggu/jam efektif			
2.	Program Tahunan			
3.	Program Semester			
4.	Silabus	✓		
II	PENYAJIAN PROGRAM			

1.	Rencana Pelaks. Pembelajaran (RPP)	✓		
2.	Presensi Peserta Didik	✓		
3.	Buku Harian /Buku Agenda / Jurnal	✓		
III	MELAKSANAKAN EVALUASI			
1.	Membuat Kisi-kisi			
2.	Menyusun Naskah Soal			
3.	Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM)			
4.	Buku Nilai			
IV	MELAKSANAKAN ANALISIS			
1.	Analisis Hasil Belajar			
2.	Ketuntasan Belajar			
3.	Perhitungan Daya Serap (%)			
V.	TINDAK LANJUT			
1.	Program Perbaikan / Pengayaan			
2.	Pelaksanaan Perbaikan / Pengayaan			
3.	Hasil Perbaikan / Pengayaan			
VI.	DATA PENDUKUNG			
1.	Kalender Pendidikan	✓		
2.	Buku Pegangan Guru	✓		

Yogyakarta,
Agustus 2014

Mengetahui
Pelajaran

Guru Mata

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni,S.Pd.
Fitriyanto NIP.1968 0222 1997 02 2002

Panji Purwadi Fajar
NIM. 11511241039

Kepala Sekolah
Kurikulum

Wakil Urusan

Dra. Darwestri
S.Pd.M.Si

Wiwik Indriyani,

NIP 19580731 198703 2 002
199802 2 003

NIP 19731015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP No 1 Teori)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga dan Patiseri
Mata Pelajaran	:	Boga Dasar
Kelas / Semester	:	X / Ganjil
Materi Ajar / Topik / Tema	:	Peralatan Pengolahan Makanan / (alat masak dan pesawat memasak)
Alokasi Waktu	:	7 X 45 menit
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 fenomena 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	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianut	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman olahan produk makanan di Indonesia. 1.1.2. Menjaga kelestarian anugerah Tuhan atas keberagaman olahan produk makanan di Indonesia.
2	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran boga dasar. 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional. 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	2.1.1. Antusias dalam mencari informasi tentang mata pelajaran boga dasar. 2.2.1. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.
3	3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	3.1.1. Mendeskripsikan pengertian peralatan pengolahan makanan 3.1.2. Menjelaskan peralatan pengolahan makanan berdasarkan fungsinya. 3.1.3. Menjelaskan perbedaan peralatan pengolahan makanan berdasarkan ukuran, pengoperasian, dan bahan pembuatannya. 3.1.4. Menjelaskan cara perlakuan

		peralatan pengolahan makanan pada saat digunakan maupun disimpan.
4	4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	4.1.1. menjelaskan secara teoritis pengoperasian peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) dengan benar dan sesuai dengan prosedur.

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik dapat:

1. Mendeskripsikan pengertian peralatan pengolahan makanan.
2. Menjelaskan pengertian peralatan pengolahan makanan berdasarkan fungsinya.
3. Menjelaskan perbedaan peralatan pengolahan makanan berdasarkan ukuran, pengoperasian, dan bahan pembuatannya.
4. Menjelaskan cara perlakuan peralatan pengolahan makanan pada saat digunakan maupun disimpan
5. Menjelaskan cara mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) dengan benar dan sesuai dengan prosedur.

D. Materi Pembelajaran

Peralatan Pengolahan Makanan (*Kitchen Utensil*)

1. Peralatan pengolahan makanan berdasarkan fungsinya

Peralatan yang akan dijelaskan disini, adalah peralatan-peralatan yang biasa dijumpai di hotel-hotel atau restoran menengah, besar baik didalam maupun diluar negeri. Pada dasarnya perlengkapan dan peralatan pengolahan makanan adalah mutlak diperlukan dalam suatu hotel atau restoran untuk memproduksi makanan. Berdasarkan fungsinya peralatan pengolahan makanan dapat dibagi menjadi sebagai berikut :

1.1. Alat Persiapan

Fungsi utama kelompok alat ini untuk membantu memudahkan menyiapkan bahan makanan yang akan diolah. Pengoperasian dapat secara manual atau menggunakan listrik.

Adapun yang termasuk jenis alat persiapan adalah sebagai berikut :

- a) Alat persiapan untuk daging, unggas, dan hasil laut. Contohnya : meja kerja, talenan, mesin pengiris daging (slicer), mesin penggiling daging (mincer), mesin pelunak daging (tenderizer), pisau ikan, pisau daging dan gunting ikan.
- b) Alat persiapan untuk sayuran, contohnya meja kerja, talenan, pengupas sayuran (vegetable peeler) dan pisau pemotong sayuran.

- c) Alat persiapan untuk kue dan roti, contohnya mixer, rolling pan, alat pemuai adonan roti (proof box), timbangan (scale), cetakan kue, loyang, pastry brush, spatula, dan pisau roti.
- d) Alat persiapan untuk menghaluskan bumbu, contohnya cobek dan blender
- e) Alat persiapan lain, contohnya wadah, pengocok telur, ballon whisker, spiral whisker, ayakan (strainer) dan saringan untuk santan.

1.2. Alat Pengolahan

Yang dimaksud dengan alat pengolahan adalah alat-alat dapur yang langsung digunakan untuk mengolah makanan, seperti berikut :

- a) kompor, oven, pengukus (steamer), pemanggang (griller)
- b) Macam-macam panci dan wajan , diantaranya : stock pot, frying pan, omelette, sauce pan dan braise pan.
- c) Cetakan misalnya cetakan puding, pie, kue kering, kue basah dan cetakan cake. Bahan dapat dibuat dari stainlesssteel, aluminium dan kaca tahan panas.
- d) Alat pengaduk, yang tergolong alat ini adalah : sendok sayur sendok pengambil nasi, sutil, spatula wood, iron spatula, serok, terdapat dalam berbagai ukuran. Bahan dapat terbuat dari stainlesssteel, aluminium dan kayu

2. Peralatan pengolahan makanan berdasarkan ukuran dan pengoperasian

2.1. Peralatan dapur besar

Yang termasuk kelompok ini adalah meja kerja, kompor, oven, trolley, deep fat frying dan grill

2.2. Peralatan dapur kecil

Jenisnya seperti pisau, talenan, sauce pan, braising pan, saute pan, stock pan, steamer pan dan macam-macam pengaduk atau serok.

2.3. Peralatan dapur bermesin

Adalah kelompok peralatan dapur yang dilengkapi dengan mesin. Yang termasuk dalam kelompok ini adalah walk in freezer/refrigerator, reach in freezer, mixer, blender, meat slicer machine, ice cream machine, dan vegetable cutter.

3. Bahan pembuat peralatan pengolahan makanan

Umumnya semua kelompok peralatan pengolahan makanan, pembuatannya disesuaikan dengan perkembangan zaman dan tuntutan customer. Sesuai dengan bidang kemajuan di bidang industri, peralatan dapur lebih bervariasi dengan bahan, seperti stainless steel, plastik, melamin, gelas Pyrex, dan kayu

4. Perlakuan peralatan pengolahan makanan pada saat digunakan maupun disimpan.

1. Peralatan kecil

a. Besi

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

b. Plastic/ melamin

1) Rendam pada air hangat yang dicampur deterjen 2) Gosok dengan spons lembut 3) Bilas air dingin dan keringkan c. Aluminium 1) Rendam dengan air panas yang berisi deterjen 2) Gosok dengan sikat halus 3) Bilas dan keringkan dengan air bersih 4) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan aluminium.

d. Kayu

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

2. Perlengkapan besar

a. Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.

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

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

Ringkasan

Peralatan pengolahan makanan dibedakan atas tiga macam antara lain : (1) Peralatan pengolahan makanan berdasarkan fungsinya antara lain alat persiapan dan alat pengolahan, (2) Peralatan pengolahan makanan berdasarkan ukuran dan pengoperasian antara lain : peralatan dapur besar, peralatan dapur kecil dan

peralatan dapur bermesin, (3)Peralatan pengolahan makanan bahan pembuatannya seperti staineel, plastik, melamin, kayu dan phirex

E. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning dll
2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta
3. Metode Pembelajaran :

a. Metode Ceramah Plus.

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus tanya jawab dan tugas, (b) metode ceramah plus diskusi dan tugas, (metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL)

b. Metode Diskusi

Mengharuskan siswa membagi menjadi beberapa kelompok kemudian setiap kelompok diberikan bebrapa pertanyaan untuk didiskusikan.

Pendekatan strategi pembelajaran berbasis proyek (*project-based learning*) Pembelajaran Berbasis Proyek (*Project Based Learning*) adalah pembelajaran yang menggunakan proyek/kegiatan sebagai media. Peserta didik melakukan eksplorasi, penilaian, interpretasi, sintesis, dan informasi untuk menghasilkan berbagai bentuk hasil belajar.

F. Langkah-langkah 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 pembelajaran 3. Melakukan apersepsi terhadap materi pembelajaran yang akan diajarkan 4. Memotivasi siswa agar bisa belajar mandiri. 5. Guru menyampaikan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjawab salam, menertibkan tempat duduk dan menertibkan diri, berdoa, menjawab keadaan kondisinya, dan kehadirannya 2. Memperhatikan 3. Memperhatikan materi yang akan diajarkan oleh pendidik. 4. Termotivasi 5. Memperhatikan 	45 menit

	<p>cakupan materi secara garis besar tentang peralatan pengolahan makanan untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa</p>		
<p>Inti</p>	<p>Mengamati</p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru mengamati tayangan gambar beberapa contoh peralatan pengolahan makanan melalui media gambar</p> <p>sehingga menemukan masalah (sesuatu) yang ingin diketahui lebih jauh.</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>5x45 menit</p>
	<p>Menanya</p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:” Apakah yang dimaksud dengan peralatan pengolahan makanan?”, “Apa perbedaan peralatan pengolahan makanan berdasarkan fungsinya?”, dsb.</p>	<p>Menanya</p> <p>Memberikan pertanyaan untuk menemukan permasalahan dalam proses belajar mengajar</p>	
	<p>Mencoba/mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik berkelompok mendiskusikan materi ajar tentang peralatan pengolahan makanan 	<p>Mencoba</p> <p>Mencoba menemukan bahan materi yang sesuai dengan pokok pembahasan.</p>	

untuk mencari/
mendeskripsikan
pengertian peralatan
pengolahan makanan.

2. Peserta didik
berkelompok,
menerima Lembar
kerja 1 (LK-1) pada
buku siswa)
dilanjutkan berdiskusi
kelompok dengan
antusias dan santun
tentang peralatan
pengolahan makanan
(pembagian
berdasarkan fungsi,
ukuran,
pengoperasian, bahan
pembuatan, perlakuan
dan penyimpanan
peralatan).

Mengkomunikasikan

Wakil setiap kelompok
mempresentasikan hasil
diskusi tentang:
pengertian peralatan
pengolahan makanan
(pembagian berdasarkan
fungsi, ukuran,
pengoperasian, bahan
pembuatan, perlakuan
dan penyimpanan
peralatan).

Mengkomunikasikan

Mempresentasikan hasil
diskusi beserta
kesimpulannya.

Mencipta

Meminta, siswa supaya
mewujudkan/
mempraktekkan hasil
kajian teoritis dari
kegiatan
mengkomunikasikan

Mencipta

Mewujudkan/
mempraktekkan hasil
kajian teoritis dari
kegiatan

mengkomunikasikan.

Penutup

1. Bersama-sama dengan peserta didik dan/ atau sendiri membuat

1. Membuat rangkuman/ kesimpulan

- | | | |
|--|--|------------------------|
| <p>rangkuman/ simpulan pelajaran.</p> <p>2. Melakukan penilaian dan/ atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram.</p> <p>3. Memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran.</p> | <p>bersama guru.</p> <p>2. Memberikan tes/ tugas.</p> <p>3. Memperhatikan arahan guru.</p> | <p>45 Menit</p> |
|--|--|------------------------|

G. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Gambar peralatan pengolahan makanan
2. Alat/Bahan : Peralatan pengolahan makanan
3. Sumber Belajar :
 - a. Buku :
 - Penataran Guru Kejuruan Tipe A-2. Pendidikan Tata Boga. Bali : BPLP.
 - Talalla, Renee. (Tanpa tahun). Language and Skills For Restaurant Workers” Falcon Press : Malaysia.
 - Widyawati, Retno. 201. Pengolahan Makanan Indonesia. Jakarta : Grasindo.
 - Bahan Ajar “Materi Dasar Kompetensi Dasar” Luki Pris Undari, S.Pd

H. Penilaian Proses dan Hasil belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
 - a. Tes tertulis
 - b. Sikap pada waktu presentasi dan diskusi
 - c. Portopolio (tugas kelompok)

3. Penilaian

a. Kisi - kisi

No	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu Penilaian
1	Sikap	Observasi Kerja Kelompok	Observasi Sikap Pengamatan	Penilaian Sikap Lembar Observasi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	Tes Tertulis	Tes Tertulis	Soal Tertulis	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Portofolio	Selama pembelajaran inti

b. Instrumen Penilaian

1) Tes tertulis

Soal 1:

- a) Jelaskan pengertian peralatan pengolahan makanan!

Soal 2:

- a) Jelaskan pengertian peralatan pengolahan makanan berdasarkan fungsinya disertai contoh minimal 9 alat!

Soal 3:

- a) Jelaskan peralatan pengolahan makanan berdasarkan ukuran dan pengoperasiannya, disertai contoh dan penggunaannya dalam pengolahan makanan minimal 7 alat!

Soal 4:

- a) Sebutkan peralatan pengolahan makanan berdasarkan bahan pembuatannya dan cara penyimpanannya masing-masing 3 alat!

Soal 5:

- i. Jelaskan cara mengoperasikan peralatan pengolahan makanan masing-masing 5 alat yang terdiri dari peralatan listrik dan non listrik!

Kunci jawaban dan pedoman penskoran

Soal	Total Skor
<p>Soal 1</p> <p>a)Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Peralatan pengolahan makanan adalah segala alat dapur yang berfungsi untuk alat kerja dalam mengolah makanan.</p>	<p>20 - 100</p>
<p>Soal 2</p> <p>a) Alat Persiapan fungsi utama kelompok alat ini untuk membantu memudahkan menyiapkan bahan makanan yang akan diolah. Pengoperasian dapat secara manual atau menggunakan listrik. Contoh : Chef Knife, Boning Knife, Cleaver, Carving Knife, Meja, Slicer, Grinder, Cutting board, timbangan, cetakan roti, loyang, spatula.</p> <p>b) Alat Pengolahan Yang dimaksud dengan alat pengolahan adalah alat-alat dapur yang langsung digunakan untuk mengolah makanan, seperti berikut :</p> <p>a) kompor, oven, pengukus (steamer), pemanggang (griller)</p> <p>b) Macam-macam panci dan wajan , diantaranya : stock pot, frying pan, omelette, sauce pan dan braise pan.</p> <p>c) Cetakan misalnya cetakan poding, pie, kue kering, kue basah dan cetakan cake. Bahan dapat dibuat dari stainlesteel, aluminum dan kaca tahan panas.</p> <p>d) Alat pengaduk, yang tergolong alat ini adalah : sendok sayur sendok pengambil nasi, sutil, spatula wood, iron spatula, serok, terdapat dalam berbagai ukuran. Bahan dapat terbuat dari stainlesteel, aluminium dan kayu.</p>	<p>20 - 100</p>

<p>Soal 3</p> <p>a) Peralatan Dapur Berdasarkan Ukuran dan Pengoperasian</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peralatan dapur besar Yang termasuk kelompok ini adalah meja kerja, kompor, oven, trolley, deep fat frying dan grill - Peralatan dapur kecil Jenisnya seperti pisau, talenan, sauce pan, braising pan, saute pan, stock pan, steamer pan dan macam-macam pengaduk atau serok. - Peralatan dapur bermesin Adalah kelompok peralatan dapur yang dilengkapi dengan mesin. Yang termasuk dalam kelompok ini adalah walk in freezer/refrigerator, reach in freezer, mixer, blender, meat slicer machine, ice cream machine, dan vegetable cutter. 	20 – 100
<p>Soal 4</p> <p>a) Bahan pembuat peralatan pengolahan makanan Umumnya semua kelompok peralat dapur, pembuatannya disesuaikan dengan perkembangan zaman dan tuntutan customer. Sesuai dengan bidang kemajuan di bidang industri, peralatan dapur lebih bervariasi dengan bahan, seperti stainless steel, plastik, melamin, gelas phirex, dan kayu.</p> <p>b) Perlakuan dan penyimpanannya</p> <p>1. Peralatan kecil</p> <p>a. Besi 1) Gunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan 2) Gunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan 3) Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.</p> <p>b. Plastic/ melamin 1) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen 2) Gosok dengan spons Imbut 3) Bilas air dingin dan keringkan</p> <p>c. Aluminium 1) Rendam dengan air panas yang berisi detergen 2) Gosok dengan sikat halus 3) Bilas dan keringkan dengan air bersih 4) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan aluminium.</p> <p>d. Kayu 1) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja. 2) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.</p>	20 - 100

<p>2. Perlengkapan besar</p> <p>a. Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.</p> <p>b. Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, pergunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.</p> <p>Teknik Penyimpanan Peralatan masak yang sudah dibersihkan, kemudian disimpan dan ditumpuk terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering.</p>	
<p>Soal 5</p> <p>a) Cara menyalakan Pories,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Buka sumber gas 2. Tekan knop pories dan nyalakan api pilot sampai menyala (knop pories tetap ditekan sambil melepaskan perlahan sampai api pilot tetap menyala. 3. Kecilkan dan besarkan api sesuai dengan kebutuhan dengan memutar knop kearah kiri dan kanan. 4. Putar knop sampai berbunyi klik ke posisi awal sampai api pilot mati untuk mematikan pories. <p>b) Cara menyalakan oven pada pories</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Buka pintu oven pada bagian bawah, pencet tombol merah / fire, untuk menghidupkan tekanan gas. 2. Sulut bagian lubang bawah dengan api /dengan pematik api. 3. Atur suhu sesuai dengan yang dibutuhkan. 4. Pencet tombol off ketika selesai digunakan. <p>c) Cara menggunakan Chef Knife</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pastikan bahwa pisau diasah tajam 2. Genggam pegangan pisau dengan mantap dengan bagian jari telunjuk tangan melingkar pada badan / pangkal pisau. 3. Gunakan pisau dengan hait-hati dan letakkan pisau pada tempat yang aman pada meja kerja. <p>d) Cara menggunakan mixer</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pasang balon mixer sampai berbunyi klik dan pas. 2. Hubungkan ke sumber listrik. 3. Tekan tombol on dan langsung sesuaikan kecepatan putaran sesuai dengan speed pada mixer. 4. Matikan mixer dengan cara menurunkan speed secara bertahap sampai posisi mati. 5. Cabut dari sumber listrik <p>e) Cara menggunakan microwave/ oven listrik</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sambungkan kesumber listrik 2. Pre heat microwave untuk memanaskan mesin (microwave tertentu) 3. Masukkan bahan makanan yang akan dipanaskan atau dimasak. 	<p>20 - 100</p>

<p>4. Pilih menu dan keterangan suhu serta waktu pada microwave.</p> <p>5. Tunggu sampai sirene berbunyi pada microwave tanda makanan telah siap.</p>	
---	--

2) Instrumen Penilaian Sikap / Diskusi

Kelas : X Jasa Boga dan X Patiseri
 Kelompok : Tata Boga
 Materi : Peralatan Pengolahan Makanan
 Pertemuan ke : 1
 Tanggal : 14 Agustus 2014

No	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian Sikap			Jumlah Skor	Konversi	Predikat
		<i>Aktif</i>	<i>Kerjasama</i>	<i>Toleran</i>			

b. Pedoman Penskoran

Penilaian Sikap pada saat pengamatan	Skor	Pedoman Penskoran
SELALU	5	Skor didapat X 100 = NA
SERING	4	

KADANG-KADANG	3	Skor max (15)
JARANG	2	
TIDAK PERNAH	1	

3) Instrumen Penilaian Portofolio

Nama /Kelompok :

Kelas :

Materi :

Pertemuan ke :

Tanggal :

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan		
2	Orisinalitas Karya		
3	Kesesuaian isi dengan materi		
4	Tata Bahasa		
	Jumlah Skor		

Skor diperoleh X 100 = NA

Skor Max (40)

Yogyakarta,
Agustus 2014

Guru Bidang Studi

Mengetahui

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni,S.Pd
Fitriyanto

NIP.1968 0222 1997 02 2002

Panji Purwadi Fajar

NIM 11511241032

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP No 2 Praktik)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga dan Patiseri
Mata Pelajaran		Boga Dasar
Kelas / Semester	:	X / Ganjil
Materi Ajar / Topik / Tema	:	Pengoperasian alat Memasak
Alokasi Waktu	:	7 X 45 menit
Pertemuan ke	:	2

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 fenomena 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	1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianut	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman olahan produk makanan di Indonesia. 1.1.2. Menjaga kelestarian anugerah Tuhan atas keberagaman olahan produk makanan di Indonesia.


2	<p>2.4 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran boga dasar.</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 mata pelajaran boga dasar.</p> <p>2.2.1. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.</p>
3	3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	<p>3.1.1 Menjelaskan nama dari macam-macam alat memasak</p> <p>3.1.2 Menjelaskan bagaimana alat memasak tersebut dirawat dan disimpan</p>
4	4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	4.1.1. Mengoperasikan bagaimana alat memasak tersebut dipergunakan

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik dapat :

1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (alat masak) dengan benar dan sesuai dengan prosedur.
2. Menjelaskan cara perlakuan peralatan pengolahan makanan pada saat digunakan maupun disimpan.

D. Materi Pembelajaran

Peralatan untuk memasak	
<p>❖ Stock pot : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.</p>	

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



Peralatan untuk menyimpan atau mencampur

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



E. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning dll
 2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta
 3. Metode Pembelajaran :
- a. Metode Ceramah Plus.

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus tanya jawab dan tugas, (b) (metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL)

- b. Pendekatan strategi pembelajaran berbasis proyek (*project-based learning*)

Pembelajaran Berbasis Proyek (*Project Based Learning*) adalah pembelajaran yang menggunakan proyek/kegiatan sebagai media. Peserta didik melakukan eksplorasi, penilaian, interpretasi, sintesis, dan informasi untuk menghasilkan berbagai bentuk hasil belajar.

F. Langkah-langkah 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 pembelajaran 3. Melakukan apersepsi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjawab salam, menertibkan tempat duduk dan menertibkan diri, berdoa, menjawab keadaan kondisinya, dan kehadirannya 2. Memperhatikan materi yang akan diajarkan oleh pendidik. 	45 menit

	<p>terhadap materi pembelajaran yang akan diajarkan</p> <p>4. Memotivasi siswa agar bisa belajar mandiri.</p> <p>5. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang praktik peralatan pengolahan makanan untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa</p>	<p>3. Termotivasi</p> <p>4. Memperhatikan</p>	
Inti	Mengamati	Mengamati	5x45 menit
	<p>Peserta didik dipandu oleh guru mengamati tayangan gambar beberapa contoh peralatan pengolahan makanan melalui media peralatan memasak sehingga menemukan masalah (sesuatu) yang ingin diketahui lebih jauh.</p>	<p>1. memperhatikan.</p> <p>2. mengamati peragaan dan sumber belajar.</p> <p>3. menanyakan hal-hal yang belum jelas dalam pengamatan.</p>	
		Menanya	
	Menanya	<p>Memberikan pertanyaan untuk menemukan permasalahan dalam proses belajar mengajar</p>	
	<p>Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:” Apakah ada yang tahu nama dari alat ini?”</p>	Mencoba	
	<p>“Bagaimana cara menggunakan alat ini?”</p>	<p>Mengerjakan apa yang telah ditugaskan guru.</p>	
	Mencoba/mengumpulkan informasi		
	<p>1. Peserta didik satu</p>		

persatu menyebutkan
nama, kegunaan,
praktik
pengoperasian, cara
perlakuan dan
penyimpanan dari
peralatan yang telah
disediakan oleh guru.

Mengkomunikasikan

Mengkomunikasikan

Mengkomunikasikan saat
sedang menjelaskan alat

Setiap individu dapat
menjelaskan nama,
kegunaan, praktik
pengoperasian, cara
perlakuan dan
penyimpanan peralatan
pengolahan makanan
yang telah disediakan
oleh guru

Mencipta

Mencipta

Mewujudkan/
mempraktekkan hasil
dari kegiatan
mengkomunikasikan.

Meminta, siswa supaya
mewujudkan/
mempraktekkan hasil
kajian praktik dari
kegiatan
mengkomunikasikan

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. 	45 menit
----------------	--	--	-----------------

G. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Gambar peralatan pengolahan makanan
2. Alat/Bahan : Peralatan pengolahan makanan
3. Sumber Belajar :

a. Buku :

Penataran Guru Kejuruan Tipe A-2. Pendidikan Tata Boga. Bali : BPLP.

Talalla, Renee. (Tanpa tahun). Language and Skills For Restaurant Workers”

Falcon Press : Malaysia.

Widyawati,Retno. 201. Pengolahan Makanan Indonesia. Jakarta : Grasindo.

H. Penilaian Proses dan Hasil belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
 - a. Keterampilan pada saat praktik
 - b. Sikap pada waktu saat praktik

Instrumen pengamatan

A. Instrumen Penilaian Hasil belajar

Format penilaian sikap X Jasa Boga dan X Patiseri

No	Nama Siswa	Sikap								
		Aktif			Bekerjasama			Toleran		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1.										
2.										
3.										

Keterangan: KB : Kurang baik B : Baik SB : Sangat baik

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keterampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1				
2				
3				
4				
5				

Keterangan:

KT : Kurang terampil T : Terampil ST : Sangat terampil

Rubrik Penilaian Praktik

Bobot	Komponen yang dinilai	Skor maksimum	Skor yang dicapai	Bobot x skor
30	A. Pengetahuan nama alat			
	1. Menyebutkan dengan benar	20		
	2. Menyebutkan dengan lancar	10		
40	B. Penggunaan alat			
	1. Menjelaskan kegunaan alat	20		
	2. Mengoperasikan alat	20		
20	C. Perawatan dan penyimpanan alat			
	1. Perawatan alat	10		
	2. Penyimpanan alat	10		
10	D. Waktu praktik	10		
	Skor Akhir			

Pada saat praktik, siswa juga dinilai kompetensi siswa :

Tekun, tanggung jawab, toleran, kreatif, jujur, cermat, disiplin, dan taat menjalankan agama yang dianutnya.

Yogyakarta,
Agustus 2014

Mengetahui

Guru Bidang Studi

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni,S.Pd
Fitriyanto

Panji Purwadi Fajar

NIP.1968 0222 1997 02 2002

NIM 11511241032

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP No 3 Praktik)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga dan Patiseri
Mata Pelajaran		Boga Dasar
Kelas / Semester	:	X / Ganjil
Materi Ajar / Topik / Tema	:	Perlengkapan dan Pesawat Memasak
Alokasi Waktu	:	7 X 45 menit
Pertemuan ke	:	3

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 fenomena 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	1.3 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianut .	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman olahan produk makanan di Indonesia. 1.1.2. Menjaga kelestarian anugerah Tuhan atas keberagaman olahan produk makanan di Indonesia.

2	<p>2.7 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran boga dasar.</p> <p>2.8 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam 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>	<p>2.1.1. Antusias dalam mencari informasi tentang mata pelajaran boga dasar.</p> <p>2.2.1. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.</p>
3	<p>3.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p>	<p>3.1.1 Mengoperasikan bagaimana peralatan dan perlengkapan memasak tersebut dipergunakan.</p>

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik dapat :

1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan peralatan dan perlengkapan memasak dengan benar dan sesuai dengan prosedur.
2. Memperlakukan peralatan dan perlengkapan memasak dengan benar.
3. Membersihkan peralatan dan perlengkapan memasak dengan benar.

D. Materi Pembelajaran

Gambar Alat / Perlengkapan

Cara Mengoperasikan dan Perlakuan



Gambar 1. Pories

Tungku Atas

1. Pastikan pories terhubung dengan gas
2. Tekan knop pemutar dan putar ke kiri sampai berbunyi klik untuk menyalakan api pilot yang berada di tungku atas (api pilot adalah lubang kecil pada bagian atas tungku)
3. Tetap tekan knop pemutar dan nyalakan api pilot, tahan beberapa saat hingga api pilot tetap menyala stabil saat knop dilepaskan.
4. Putar knop pemutar kekiri untuk membesarkan api dan ke kanan untuk mengecilkan api.
5. Putar knop ke kiri sampai berbunyi klik untuk menggunakan api paling kecil atau posisi ***simmering***.
6. Putar knop ke kanan sampai berbunyi klik untuk mematikan kompor.

Oven Bawah

1. Buka pintu oven.
2. Pencet tombol merah atau sebelah kiri dari dua pilihan tombol.
3. Pencet tombol gas atau sebelah kanan dari dua pilihan tombol.
4. Tekan pematik api sampai api menyala, atau jika tidak buka pintu oven dan hidupkan api pada sumbunya secara langsung menggunakan korek dengan cara mengangkat penampang bawah oven.
5. Biarkan api menyala dan atur suhu sesuai yang diinginkan.

6. Untuk mematikan kecilkan temperatur, kemudian tekan tombol merah untuk mematikan oven.

Perlakuan

1. Bersihkan bagian atas tungku kompor menggunakan sikat baja.
2. Sapu kotoran yang menempel diatas tungku kompor sampai bersih setelah digunakan.
3. Bersihkan bagian dalam oven dengan lap.
4. Pories dapat dilap menggunakan cairan pembersih khusus stainless steel.



Gambar 2. Oven gas listrik (Deck Oven)

1. Pastikan oven terhubung dengan sumber listrik dan gas.
2. Nyalakan oven
3. Atur suhu sesuai dengan kebutuhan
4. Oven dapat dipanaskan terlebih dahulu sebelum digunakan dengan suhu sesuai kebutuhan.
5. Untuk oven yang mempunyai tombol **cooling down** atau pendingin suhu, dapat dipilih mode tersebut sebelum oven dimatikan untuk menurunkan suhu oven agar tidak terlalu panas sehingga oven dapat terjaga keawetannya.
6. Mematikan oven dapat langsung menekan tombol off

Perlakuan

1. Oven dapat dibersihkan bagian dalamnya menggunakan sapu kecil khusus yang terbuat dari



Gambar 3. Hand Mixer

- bahan semi kuas.
2. Bersihkan oven dalam keadaan dingin / sebelum digunakan.
 1. Pastikan mixer terhubung dengan sumber listrik
 2. Siapkan adonan yang akan dikocok
 3. Atur kecepatan sesuai dengan yang diinginkan
 4. Atur pada bagian off untuk mematikan mixer
 5. Cara melepaskan ballon pada hand mixer dapat menekan knop pada bagian atas mixer

Perlakuan

1. Lap mesin mixer dari kotora adonan, simpan pada tempat yang aman dan kering
2. Cuci ballon menggunakan sabun dan lap hingga kering.



© copyright all rights reserved by appliances online

Gambar 4. Microwave

1. Pastikan microwave terhubung dengan sumber listrik
2. Tekan tombol on / off untuk menghidupkan microwave.
3. Pilih mode pada microwave (mengoven, menghangatkan, *thawing*)
4. Atur suhu dan waktu
5. Tekan tombol on / off untuk mematikan

Perlakuan

1. Bersihkan bagian dalam microwave dengan menggunakan sapu kecil / kuas khusus microwave.
1. Pastikan blender terhubung dengan sumber



Gambar 5. Blender

listrik.

2. Masukkan bahan makanan yang akan diblender kedalam gelas blender.
3. Letakkan gelas blender diatas mesin blender dengan tepat dan rapat, atau hingga berbunyi klik.
4. Atur kecepatan blender sesuai dengan keinginan.
5. Matikan blender dengan memilih tombol yang tersedia.

Perlakuan

1. Cuci gelas blender dengan menggunakan sabun hingga bersih, gelas blender dapat dicopot dari bagian penampung baling-baling / pisau blender dengan cara memutar gelas blender. Kemudian dapat dibersihkan dengan lebih bersih lalu dikeringkan,
2. Lap mesin blender sampai terbebas dari kotoran dan simpan ditempat yang kering dan aman.



Gambar 6. Timbangan digital

1. Siapkan alat bahan yang akan ditimbang
2. Letakkan bahan diatas timbangan dengan terlebih dahulu bahan diletakkan diatas tempat.
3. Baca dengan cermat angka yang menunjukkan berat bahan tersebut

Perlakuan

1. Lap sampai bersih timbangan dari sisa bahan makanan yang menempel menggunakan kain yang lembut
2. Simpan ditempat yang aman dan kering.

E. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning dll
2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta
3. Metode Pembelajaran :
- a. Metode Ceramah Plus.

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus tanya jawab dan tugas, (b) (metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL)

F. Langkah-langkah 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. Guru mengecek penugasan yang dibawa oleh siswa. 3. Menyampaikan SK,KD, tujuan pembelajaran 4. Melakukan apersepsi terhadap materi praktik yang akan dilaksanakan 5. Memotivasi siswa agar bisa belajar mandiri. 6. Guru menyampaikan cakupan materi secara 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjawab salam, menertibkan tempat duduk dan menertibkan diri, berdoa, menjawab keadaan kondisinya, dan kehadirannya 2. Memperlihatkan penugasan yang dibawa dengan jujur 3. Memperhatikan materi yang akan diajarkan oleh pendidik. 4. Termotivasi 5. Memperhatikan 	45 menit

	<p>garis besar tentang praktik peralatan pengolahan makanan untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa</p>		
<p>Inti</p>	<p>Mengamati</p>	<p>Mengamati</p>	<p>5x45 menit</p>
	<p>1. Peserta didik dipandu oleh guru mengamati beberapa contoh peralatan pengolahan makanan melalui media peralatan memasak sehingga menemukan masalah (sesuatu) yang ingin diketahui lebih jauh.</p>	<p>1. memperhatikan. 2. mengamati peragaan dan sumber belajar. 3. menanyakan hal-hal yang belum jelas dalam pengamatan.</p>	
	<p>Menanya</p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya: "Apakah ada yang tahu nama dari alat ini?"</p> <p>"Bagaimana cara menggunakan alat ini?"</p>	<p>Menanya</p> <p>Memberikan pertanyaan untuk menemukan permasalahan dalam proses belajar mengajar</p> <p>Mencoba</p> <p>Mengerjakan apa yang telah ditugaskan guru.</p>	
	<p>Mencoba/mengumpulkan informasi</p> <p>1. Peserta didik dibagi menurut kelompok yang telah ditentukan sebelumnya.</p> <p>2. Mengambil 1 perwakilan dari setiap kelompok untuk diberikan bimbingan dalam mengoperasikan peralatan dan</p>		

- perlengkapan memasak (Purnes, kompor gas, oven, timbangan, mikser, blender, microwave, dll)
3. Mengkondisikan perwakilan dari setiap kelompok untuk membimbing secara singkat anggota kelompok bagaimana cara mengoperasikan peralatan dan perlengkapan memasak tersebut.
 4. Mengkondisikan peserta didik (individu) untuk mengoperasikan peralatan dan perlengkapan memasak tersebut yang sebelumnya telah diberikan bimbingan oleh perwakilan kelompok yang sebelumnya telah diberikan bimbingan oleh guru dalam mengoperasikan peralatan dan perlengkapan memasak.

Mengkomunikasikan

Setiap individu dapat menjelaskan nama, kegunaan, praktik pengoperasian, cara perlakuan dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan yang telah disediakan oleh guru

Mengkomunikasikan
Mengkomunikasikan saat sedang menjelaskan alat

Mencipta

Meminta, siswa supaya mewujudkan/mempraktekkan hasil

kajian praktik dari kegiatan mengkomunikasikan

Mencipta

Mewujudkan/
mempraktekkan hasil dari kegiatan mengkomunikasikan.

Penutup

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.

1. Membuat rangkuman/ kesimpulan bersama guru.
2. Memberikan tes/ tugas.
3. Memperhatikan arahan guru.

45 menit

G. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Peralatan dan perlengkapan pengolahan makanan
2. Alat/Bahan : Peralatan dan perlengkapan pengolahan makanan
3. Sumber Belajar :
 - a. Buku :
Penataran Guru Kejuruan Tipe A-2. Pendidikan Tata Boga. Bali : BPLP.

Talalla, Renee. (Tanpa tahun). Language and Skills For Restaurant Workers”

Falcon Press : Malaysia.

Widyawati,Retno. 201. Pengolahan Makanan Indonesia. Jakarta : Grasindo.

Bahan Ajar “Materi Dasar Kompetensi Dasar” Luki Pris Undari, S.Pd

H. Penilaian Proses dan Hasil belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
 - a. Keterampilan pada saat praktik
 - b. Sikap pada waktu saat praktik

Instrumen pengamatan

B. Instrumen Penilaian Hasil belajar

Format penilaian sikap X JB 3 dan X Patiseri

No	Nama Siswa	Sikap								
		Aktif			Bekerjasama			Toleran		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										

Keterangan: KB : Kurang baik B : Baik SB : Sangat baik

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keterampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1				
2				
3				
4				
5				

Keterangan:

KT : Kurang terampil T : Terampil ST : Sangat terampil

Rubrik Penilaian Praktik

Bobot	Komponen yang dinilai	Skor maksimum	Skor yang dicapai	Bobot x skor
70	A. Penggunaan lat			
	1. Menjelaskan kegunaan alat	10		
	2. Mengoperasikan alat	60		
20	B. Perawatan dan penyimpanan alat			
	3. Perawatan alat	10		
	4. Penyimpanan alat	10		
10	C. Waktu praktik	10		
	Skor Akhir			

Pada saat praktik, siswa juga dinilai kompetensi siswa :

Tekun, tanggung jawab, toleran, kreatif, jujur, cermat, disiplin, dan taat menjalankan agama yang dianutnya.

Yogyakarta,
Agustus 2014

Mengetahui

Guru Bidang Studi

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni,S.Pd
Fitriyanto

Panji Purwadi Fajar

NIP.1968 0222 1997 02 2002

NIM 11511241032

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP No 4 Teori)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga dan Patiseri
Mata Pelajaran		Boga Dasar
Kelas / Semester	:	X / Ganjil
Materi Ajar / Topik / Tema	:	Penanganan dasar pengolahan makanan / (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik membuat santan kental dan cair)
Alokasi Waktu	:	7 X 45 menit
Pertemuan ke	:	4

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	1.4 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianut	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman olahan produk makanan di Indonesia. 1.1.2. Menjaga kelestarian anugerah Tuhan atas keberagaman olahan produk makanan di Indonesia.
2	2.10 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran boga dasar. 2.11 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional. 2.12 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	2.1.1. Antusias dalam mencari informasi tentang mata pelajaran boga dasar. 2.2.1. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.
3	3.2 Menjelaskan berbagai penangan dasar pengolahan makanan	3.2.1. Mendeskripsikan pengertian penanganan dasar pengolahan makanan 3.2.2. Menjelaskan penanganan dasar pengolahan makanan setiap bahan makanan 3.2.3. Menjelaskan teknik dasar penggunaan daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, kelapa parut, dan santan.

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik dapat;

1. Mendeskripsikan pengertian penanganan dasar pengolahan makanan.
2. Menjelaskan penanganan dasar pengolahan makanan setiap bahan makanan.
3. Menjelaskan teknik dasar pembuatan daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, kelapa parut, dan santan

D. Materi Pembelajaran

PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN

a. Pengertian

Adalah memperlakukan bahan makanan sesuai dengan jenis dan perlakuannya sebelum pengolahan.

a. Penanganan kelapa

1) Tanda-tanda kelapa setengah tua :

- Kulit kelapa berwarna coklat muda
- Daging buahnya lunak
- Bila ditekan daging buahnya luntur

2) Tanda-tanda kelapa tua yang banyak mengandung santan

- 1) Kulit kelapa berwarna coklat tua
- 2) Daging buahnya keras, mudah diparut
- 3) Daging buah bagian luar jika ditekan kuku ibu jari akan mengeluarkan santan

3) Tanda-tanda kelapa tua dan berminyak

- Kulit kelapa berwarna hitam
- Daging buahnya keras, mudah diparut
- Daging buah bagian luar jika ditekan dengan ibu jari akan mengeluarkan minyak

4) Cara memarut kelapa untuk santan

- 1) Kelapa diparut dengan arah memanjang
- 2) Daging buah bagian luar disebelah tangan kanan
- 5) Cara memarut kelapa untuk kue
 - Kelapa diparut dengan arah membujur
 - Daging buah bagian luar ada dibawah atau diatas ditangan

b. Penanganan Gula

- 1) Menangani gula merah yang kurang coklat warnanya :
Jika membuat kue dengan menggunakan warna coklat dari gula merah, tetapi ternyata mendapat gula merah yang warnanya kurang coklat, maka untuk mengatasinya gula dibuat caramel atau digosongkan sehingga rasa manis tidak perlu ditambah untuk kue yang rasa manisnya sudah cukup, melainkan hanya menambah warna coklat yang didapat dari caramel tersebut.
- 2) Cara menangani gula untuk membesta :
Setelah air gula mencair, mengaduknya jangan sampai ketepi wajan bagian atas agar tidak berserakan dan cepat gosong akibat sulit dibersihkan.
Tanda-tanda gula untuk membesta tua bila dituang jatuhnya pelan-pelan, atau setetes demi setetes.

2. Teknik Pembuatan

a. Daun Suji

Adalah pewarna alami yang memberi warna hijau yang lebih pekat dibandingkan pandan wangi tetapi tidak memiliki aroma. Fungsi daun suji adalah sebagai pewarna hijau alami

Teknik pembuatan air daun suji

- Ambil segenggam daun suji dan 2-3 lembar daun pandan
- Cuci dan tumbuk sampai memar, peras airnya dan tumbuk lagi.
- Tuangi sedikit air, uli dan peras seperti membuat santan
- Tumbuk dan peras lagi sampai warna hijau habis
- Masukkan 1 sdt air kapur sirih, aduk sampai rata (cairan sampai menjadi agak kental), saring dan biarkan semalam
- Tuangkan perlahan-lahan air yang bening, hanya bagian yang hijau dan kental yang digunakan

b. Abu Merang

Adalah abu yang terbuat dari batang padi yang dibakar di atas api hingga menjadi abu kemudian dilarutkan dalam air. Fungsinya abu merang adalah sebagai pewarna hitam alami

Teknik pembuatan air abu merang

- 1) Batang padi dibakar sampai menjadi abu
- 2) Masukkan dalam air dan diaduk-aduk, saring, dan biarkan semalam

3). Kinca

Kinca adalah sirup gula merah (juruh) .

Fungsinya adalah sebagai pelengkap makanan/kudapan dan minuman

Teknik pembuatan kinca

- 1) Perbandingan gula merah 1 kg ,air 2 gelas
- 2) Rebus hingga mendidih
- 3) Kemudian saring

4). Sirup Gula

Adalah sirup yang dibuat dari gula pasir dan air dengan perbandingan 1 kg gula pasir , 3 gelas air direbus hingga mendidih .

3. Penggunaan kelapa/santan

Santan adalah cairan yang terbuat dari perasan kelapa.

1. Teknik pembuatan santan kental dan cair :

- 1) Gunakan selalu air hangat
- 2) Kelapa parut dituangi air hangat kuku sedikit demi sedikit sambil diuleni dan diperas sampai santan kental keluar, begitu seterusnya sehingga santan yang keluar sangat jernih/sesuai kebutuhan
- 3) Pada saat memeras santan posisi/ letak ibu jari kanan mengarah kebawah untuk memudahkan mengalirkan santan

2. Cara mudah memarut kelapa

Kelapa muda biasanya lentur dan terkadang sulit untuk diparut. Agar mudah memarut kelapa sebaiknya direndam terlebih dahulu menggunakan air dingin beberapa saat, sampai kelapa agak kaku.

Penyimpanan

- 1) Kelapa parut hanya dapat disimpan di refrigerator kurang lebih 3 jam
- 2) Santan kelapa hanya bisa disimpan di refrigerator kurang lebih 2 jam

E. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning dll
2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta
3. Metode Pembelajaran :

c. Metode Ceramah Plus.

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus tanya jawab dan tugas, (b) metode ceramah plus diskusi dan tugas, (metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL)

d. Metode Diskusi

Mengharuskan siswa membagi menjadi beberapa kelompok kemudian setiap kelompok diberikan beberapa pertanyaan untuk didiskusikan.

e. Pendekatan *strategi* pembelajaran berbasis proyek (*project-based learning*)

Pembelajaran Berbasis Proyek (*Project Based Learning*) adalah pembelajaran yang menggunakan proyek/kegiatan sebagai media. Peserta didik melakukan eksplorasi, penilaian, interpretasi, sintesis, dan informasi untuk menghasilkan berbagai bentuk hasil belajar.

b. Langkah-langkah 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 pembelajaran 3. Melakukan apersepsi terhadap materi pembelajaran yang akan diajarkan 4. Memotivasi siswa agar bisa belajar mandiri. 5. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang penanganan dasar pengolahan makanan untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjawab salam, menertibkan tempat duduk dan menertibkan diri, berdoa, menjawab keadaan kondisinya, dan kehadirannya 2. Memperhatikan 3. Memperhatikan materi yang akan diajarkan oleh pendidik. 4. Termotivasi 5. Memperhatikan 	45 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru mengamati tayangan gambar beberapa contoh peralatan pengolahan makanan melalui media LCD</p> <p>sehingga menemukan masalah (sesuatu) yang ingin diketahui lebih jauh.</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</p>	5x45 menit

Menanya

untuk menemukan permasalahan dalam proses belajar mengajar

Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya: "Apakah yang dimaksud dengan penanganan dasar pengolahan makanan?", "Apakah ada yang pernah memarut santan?", dsb.

Mencoba

Mencoba menemukan bahan materi yang sesuai dengan pokok pembahasan.

Mencoba/mengumpulkan informasi

1. Peserta didik berkelompok mendiskusikan materi ajar tentang penanganan dasar pengolahan makanan untuk mencari/ mendeskripsikan penanganan dasar pengolahan makanan.
2. Peserta didik berkelompok, menerima Lembar kerja 1 (LK-1) pada buku siswa) dilanjutkan berdiskusi kelompok dengan antusias dan santun tentang penanganan dasar pengolahan makanan (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik membuat santan kental dan cair)

Mengkomunikasikan

1. Wakil setiap kelompok mempresentasikan

Mengkomunikasikan

hasil diskusi tentang penanganan dasar pengolahan makanan (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik membuat santan kental dan cair)

Mempresentasikan hasil diskusi beserta kesimpulannya.

Mencipta

Meminta, siswa supaya mewujudkan/
mempraktekkan hasil kajian teoritis dari kegiatan mengkomunikasikan

Mencipta

Mewujudkan/
mempraktekkan hasil kajian teoritis dari kegiatan mengkomunikasikan.

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. 	45 menit
----------------	--	--	-----------------

Media, Alat dan Sumber Belajar

4. Media : Laptop, LCD

5. Alat/Bahan :
 6. Sumber Belajar :
 Buku :

Penataran Guru Kejuruan Tipe A-2. Pendidikan Tata Boga. Bali : BPLP.

Talalla, Renee. (Tanpa tahun). Language and Skills For Restaurant Workers”

Falcon Press : Malaysia.

Widyawati, Retno. 201. Pengolahan Makanan Indonesia. Jakarta : Grasindo.

PDF Penanganan Dasar Pengolahan Makanan : dari sumber yang relevan

B. Penilaian Proses dan Hasil belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
 - a. Tes tertulis
 - b. Sikap pada waktu presentasi dan diskusi
3. Penilaian

a. Kisi - kisi

No	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu Penilaian
1	Sikap	Observasi Kerja Kelompok	Observasi Sikap Pengamatan	Penilaian Sikap Lembar Observasi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	Tes Tertulis	Tes Tertulis	Soal Tertulis	Selama pembelajaran dan saat diskusi

3	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Portofolio	Selama pembelajaran inti
---	--------------	--------------------	--	----------------------	--------------------------

b. Instrumen Penilaian

1) Tes tertulis

Soal 1:

b) Jelaskan pengertian penanganan dasar pengolahan makanan!

Soal 2:

b) Jelaskan bagaimana cara penanganan daun suji dan daun pandan, dan kegunaannya untuk pengolahan makanan beserta contoh makanan atau minumannya!

Soal 3:

b) Jelaskan bagaimana cara penanganan abu merang, dan kegunaannya untuk pengolahan makanan beserta contoh makanan atau minumannya!

Soal 4:

b) Sebutkan tanda-tanda kelapa yang banyak mengandung santan!
c) Bagaimana cara memarut kelapa untuk santan!

Soal 5:

a) Jelaskan berapa perbandingan antara gula dan air dalam pembuatan kinca dan sirup gula beserta cara pembuatannya!
b) Sebutkan makanan atau minuman yang komposisinya menggunakan kinca maupun sirup gula!

Kunci jawaban dan pedoman penskoran

Soal	Total Skor
Soal 1 a) 1. Adalah memperlakukan bahan makanan sesuai dengan jenis dan perlakuannya sebelum pengolahan. 2. Perlakuan dasar bahan makanan sebelum diolah agar bahan makanan dapat diolah menjadi suatu makanan yang sesuai dengan standar. 3. Adalah perlakuan dasar bahan makanan sebelum pengolahan agar bahan makanan dapat digunakan sesuai dengan hasil akhir suatu masakan	20 - 100

<p>Soal 2</p> <p>Teknik pembuatan air daun suji</p> <p>Cara 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> e) Ambil segenggam daun suji dan 2-3 lembar daun pandan f) Cuci dan tumbuk sampai memar, peras airnya dan tumbuk lagi. g) Tuangi sedikit air, uli dan peras seperti membuat santan h) Tumbuk dan peras lagi sampai warna hijau habis i) Masukkan 1 sdt air kapur sirih, aduk sampai rata (cairan sampai menjadi agak kental), saring dan biarkan semalam j) Tuangkan perlahan-lahan air yang bening, hanya bagian yang hijau dan kental yang digunakan <p>Cara 2 :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ambil segenggam daun suji dan 2-3 lembar daun pandan 2. Cuci dan tumbuk sampai memar, peras airnya dan tumbuk lagi. 3. Tuangi sedikit air, uli dan peras seperti membuat santan 4. Tumbuk dan peras lagi sampai warna hijau habis 5. Cairan siap untuk digunakan. <p>Contoh makanan atau minuman dengan pewarna daun suji : cendol, klepon, lapis beras, kue lumpur, kue lumpang, mata roda, sawut, cenil, cethil.</p>	20 - 100
<p>Soal 3</p> <p>Adalah abu yang terbuat dari batang padi yang dibakar di atas api hingga menjadi abu kemudian dilarutkan dalam air. Fungsinya abu merang adalah sebagai pewarna hitam alami</p> <p>Teknik pembuatan air abu merang</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Batang padi dibakar sampai menjadi abu 2) Masukkan dalam air dan diaduk-aduk, saring, dan biarkan semalam <p>Contoh makanan dan minuman : Lapis jongkong, jongkong, senthiling</p>	20 – 100
<p>Soal 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Kulit kelapa berwarna coklat tua 2) Daging buahnya keras, mudah diparut 3) Daging buah bagian luar jika ditekan kuku ibu jari akan mengeluarkan santan 4) Kelapa tua dan keras <p>Cara memarut kelapa untuk santan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Kelapa diparut dengan arah memanjang 2) Daging buah bagian luar disebelah tangan kanan 	20 - 100
<p>Soal 5</p>	

<p>1. Kinca adalah sirup gula merah (juruh) . Fungsinya adalah sebagai pelengkap makanan/kudapan dan minuman</p> <p>Teknik pembuatan kinca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Perbandingan gula merah 1 kg ,air 2 gelas 2) Rebus hingga mendidih 3) Kemudian saring <p>2. Sirup Gula Adalah syrup yang dibuat dari gula pasir dan air dengan perbandingan 1 kg gula pasir , 3 gelas air direbus hingga mendidih.</p> <p>Contoh makanan dan minuman :</p> <p>Sirup gula : Juice, Mojito, Lemon Tea, Squash, Mocktail, Float</p> <p>Kinca : Dawet, Bubur Gempol, Es Jaipong, Ketan Duren</p>	20 - 100
--	----------

2) Instrumen Penilaian Sikap / Diskusi

Kelas : X Jasa Boga dan X Patiseri
Kelompok : Tata Boga
Materi : Penanganan dasar pengolahan makanan
Pertemuan ke : 1
Tanggal : Agustus 2014

No	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian Sikap			Jumlah Skor	Konversi	Predikat
		<i>Aktif</i>	<i>Kerjasama</i>	<i>Toleran</i>			

c. Pedoman Penskoran

Penilaian Sikap pada saat pengamatan	Skor	Pedoman Penskoran
SELALU	5	$\frac{\text{Skor didapat}}{\text{Skor max (15)}} \times 100 = \text{NA}$
SERING	4	
KADANG-KADANG	3	
JARANG	2	
TIDAK PERNAH	1	

Instrumen pengamatan

A. Instrumen Penilaian Hasil belajar

Format penilaian sikap X JB dan X Patiseri

No	Nama Siswa	Sikap								
		Aktif			Bekerjasama			Toleran		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										

Keterangan: KB : Kurang baik B : Baik SB : Sangat baik

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keterampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni,S.Pd
Fitriyanto

NIP.1968 0222 1997 02 2002

Panji Purwadi Fajar

NIM 11511241032

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP No 5 Praktik)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga dan Patiseri
Mata Pelajaran		Boga Dasar
Kelas / Semester	:	X JB 3 , X PAT /Ganjil
Materi Ajar / Topik / Tema	:	Penanganan dasar pengolahan makanan / (penanganan dan pembuatan air daun suji)
Alokasi Waktu	:	7 X 45 menit
Pertemuan ke	:	5

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.engetahuan, 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 fenomena 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	1.5 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianut	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman olahan produk makanan di Indonesia. 1.1.2. Menjaga kelestarian anugerah Tuhan atas keberagaman olahan produk makanan di Indonesia.
2	3.3 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran boga dasar. 3.4 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional. 3.5 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	2.1.1. Antusias dalam mencari informasi tentang mata pelajaran boga dasar. 2.2.1. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.
3	4.2 Melakukan penanganan dasar pengolahan	4.2.1. membuat dan menangani air daun suji

	makanan	
--	---------	--

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran ini berlangsung diharapkan siswa dapat :

1. Membuat dan menangani air daun suji

D. Materi Pembelajaran

Materi mengenai penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji)

E. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- 1) Kerja praktik
- 2) Penugasan

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Guru	Siswa	
Pendahuluan	1. Pengkondisian kelas dan pembiasaan, mengajak dan memimpin berdoa, menanyakan kondisi siswa dan mempresensi. 2. Menyampaikan SK,KD, tujuan pembelajaran 3. Melakukan apersepsi terhadap materi	1. Menjawab salam, menertibkan tempat duduk dan menertibkan diri, berdoa, menjawab keadaan kondisinya, dan kehadirannya 2. Memperhatikan materi yang akan diajarkan oleh pendidik.	45 menit

	<p>pembelajaran yang akan diajarkan</p> <p>4. Memotivasi siswa agar bisa belajar mandiri.</p> <p>5. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang praktik penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji) untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa</p>	<p>3. Termotivasi</p> <p>4. Memperhatikan</p>	
Inti	<p>Mengamati</p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru mengamati demo pembuatan air daun suji yang dilakukan</p> <p>Menanya</p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya: "Apakah ada pernah makan kue Indonesia yang berwarna hijau?"</p>	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> memperhatikan. mengamati peragaan dan sumber belajar. menanyakan hal-hal yang belum jelas dalam pengamatan. <p>Menanya</p> <p>Memberikan pertanyaan untuk menemukan permasalahan dalam proses belajar mengajar</p>	5x45 menit
	<p>Mencoba/mengumpulka</p>	<p>Mencoba</p> <ol style="list-style-type: none"> Mengerjakan apa yang telah ditugaskan guru. Menilai hasil praktiknya 	

n informasi

1. Peserta didik satu persatu mempraktikkan bagaimana membuat air daun suji

2. Peserta didik menyebutkan kegunaan dari daun suji.

3. Peserta didik diberikan evaluasi dan penilaian terhadap hasil praktiknya

Mengkomunikasikan

Mengkomunikasikan setelah selesai membuat air daun suji

Mengkomunikasikan

Setiap individu dapat menjelaskan kegunaan dari air daun suji.

Mencipta

Mewujudkan/ mempraktekkan hasil dari kegiatan mengkomunikasikan.

Mencipta

Meminta, siswa supaya mewujudkan/ mempraktekkan hasil kajian praktik dari kegiatan mengkomunikasikan

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. 	45 menit
----------------	--	--	-----------------

F. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media :
2. Alat/Bahan : Alat Memasak
3. Sumber Belajar :
 - a. Buku
 - 1) Penataran Guru Kejuruan Tipe A-2. Pendidikan Tata Boga. Bali : BPLP.
 - 2) Widyawati, Retno. 201. Pengolahan Makanan Indonesia. Jakarta : Grasindo.
 - 3) Marwanti. Pengetahuan Masakan Indonesia, Adicita.
 - 4) PDF Penanganan Dasar Pengolahan Makanan : dari sumber yang relevan
 - b. Job Sheet

G. Penilaian Proses dan Hasil belajar

3. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
4. Prosedur Penilaian :
 - c. Keterampilan pada saat praktik
 - c. Sikap pada waktu saat praktik

Instrumen pengamatan

A. Instrumen Penilaian Hasil belajar

Format penilaian sikap X JB dan X Patiseri

No	Nama Siswa	Sikap								
		Aktif			Bekerjasama			Toleran		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										

Keterangan: KB : Kurang baik B : Baik SB : Sangat baik

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keterampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1				
2				
3				
4				
5				

Keterangan:

KT : Kurang terampil T : Terampil ST : Sangat terampil

Rubrik Penilaian Praktik

Bobot	Komponen yang dinilai	Skor maksimum	Skor yang dicapai	Bobot x skor
-------	-----------------------	---------------	-------------------	--------------

60	E. Teknik Pembuatan	60		
15	F. Penggunaan alat	15		
25	G. Waktu	25		

Pada saat praktik, siswa juga dinilai kompetensi siswa :

Tekun, tanggung jawab, toleran, kreatif, jujur, cermat, disiplin, dan taat menjalankan agama yang dianutnya.

Yogyakarta,
Agustus 2014

Mengetahui

Guru Bidang Studi

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni,S.Pd
Fitriyanto

Panji Purwadi Fajar

NIP.1968 0222 1997 02 2002

NIM 11511241032

Job Sheet	Topik : Membuat Air Daun Suji	Waktu 3x45 menit
------------------	--	-----------------------------------

1. **Standar Kompetensi** : Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan
2. **Kompetensi dasar** : Membuat Air Daun Suji
3. **Tujuan** :
45 Siswa dapat menangani daun suji dan membuat air daun suji.
4. **Alat**
 - a. Ulekan / cobek dan munthu (grinder)
 - b. Baskom
 - c. Gelas ukur
 - d. Saringan
 - e. Mangkuk kecil
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 :

AIR DAUN SUJI

Bahan	Jumlah
Daun suji	1 genggam / 10 gr
Daun Pandan	2 lembar
Air	50 ml

Cara membuat :

1. Ambil segenggam daun suji dan 2-3 lembar daun pandan
2. Cuci dan tumbuk sampai memar, tambahkan air sedikit demi sedikit dengan menggunakan sendok, peras airnya dan tumbuk lagi.
3. Tuangi sedikit air dengan menggunakan sendok, uli dan peras seperti membuat santan
4. Tumbuk dan peras lagi sampai warna hijau habis.
5. Saring cairan, cairan siap digunakan.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP No 6 Praktik)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga dan Patiseri
Mata Pelajaran		Boga Dasar

Kelas / Semester	:	X /Ganjil
Materi Ajar / Topik / Tema	:	Penanganan dasar pengolahan makanan / (penanganan dan pembuatan air abu merang)
Alokasi Waktu	:	7 X 45 menit
Pertemuan ke	:	6

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 fenomena 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	1.6 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianut	1.1.1. Bersyukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman olahan produk makanan di Indonesia. 1.1.2. Menjaga kelestarian anugerah Tuhan atas keberagaman olahan produk makanan di Indonesia.

2	<p>3.6 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran boga dasar.</p> <p>3.7 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>3.8 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 mata pelajaran boga dasar.</p> <p>2.2.1. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.</p>
3	4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	<p>4.2.1. membuat dan menangani air abu merang</p> <p>4.2.2. mengaplikasikan air abu merang kedalam produk kue Indonesia (klepon hitam)</p>

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran ini berlangsung diharapkan siswa dapat :

2. Membuat dan menangani air abu merang
3. Mengaplikasikan air abu merang kedalam produk kue Indonesia (klepon hitam)

D. Materi Pembelajaran

Materi mengenai penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air abu merang) dan Job Sheet

E. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- 3) Kerja praktik
- 4) Penugasan

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 pembelajaran 3. Melakukan apersepsi terhadap materi pembelajaran yang akan diajarkan 4. Memotivasi siswa agar bisa belajar mandiri. 5. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang praktik penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air abu merang dan pengaplikasiannya pada produk kue Indonesia) untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjawab salam, menertibkan tempat duduk dan menertibkan diri, berdoa, menjawab keadaan kondisinya, dan kehadirannya 2. Memperhatikan materi yang akan diajarkan oleh pendidik. 3. Termotivasi 4. Memperhatikan 	45 menit
Inti	Mengamati	Mengamati	5x45 menit
	<p>Peserta didik dipandu oleh guru mengamati demo pembuatan air abu merang yang dilakukan oleh guru</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. memperhatikan. 2. mengamati peragaan dan sumber belajar. 3. menanyakan hal-hal yang belum jelas dalam pengamatan. 	
	Menanya	Menanya	
	<p>Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:"</p>	<p>Memberikan pertanyaan untuk menemukan permasalahan dalam proses belajar mengajar</p>	
		Mencoba	

Apakah ada pernah makan kue Indonesia yang berwarna hitam?"

Mencoba/mengumpulkan informasi

2. Peserta didik satu persatu mempraktikkan bagaimana membuat air abu merang.
3. Peserta didik menyebutkan kegunaan dari air abu merang.
4. Peserta didik membuat olahan kue Indonesia (klepon hitam) menggunakan abu merang.
5. Peserta didik diberikan evaluasi dan penilaian terhadap hasil praktiknya

Mengkomunikasikan

Setiap individu dapat menjelaskan kegunaan dari air abu merang. dan penggunaannya dalam pengolahan kue Indonesia (Klepon)

Mencipta

Meminta, siswa supaya mewujudkan/ mempraktekkan hasil kajian praktik dari kegiatan mengkomunikasikan

1. Mengerjakan apa yang telah ditugaskan guru.
2. Menilai hasil praktiknya

Mengkomunikasikan

Mengkomunikasikan setelah selesai membuat air abu merang dan olahan klepon hitam

Mencipta

Mewujudkan/ mempraktekkan hasil dari kegiatan mengkomunikasikan.

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. 4. Mengkondisikan siswa untuk membersihkan area kerja dapur. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat rangkuman/ kesimpulan bersama guru. 2. Memberikan tes/ tugas. 3. Memperhatikan arahan guru. 	45 menit
----------------	--	--	-----------------

F. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media :
2. Alat/Bahan : Alat Memasak
3. Sumber Belajar :
 - a. Buku
 - 1) Penataran Guru Kejuruan Tipe A-2. Pendidikan Tata Boga. Bali : BPLP.
 - 2) Widyawati, Retno. 201. Pengolahan Makanan Indonesia. Jakarta : Grasindo.
 - 3) Marwanti. Pengetahuan Masakan Indonesia, Adicita.
 - 4) PDF Penanganan Dasar Pengolahan Makanan : dari sumber yang relevan

b. Job Sheet

G. Penilaian Proses dan Hasil belajar

5. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
6. Prosedur Penilaian :
 - d. Keterampilan pada saat praktik
 - d. Sikap pada waktu saat praktik

Instrumen pengamatan

A. Instrumen Penilaian Hasil belajar

Format penilaian sikap X JB dan X Patiseri

No	Nama Siswa	Sikap								
		Aktif			Bekerjasama			Toleran		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1.										
2.										
3.										

Keterangan: KB : Kurang baik B : Baik SB : Sangat baik

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keterampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1				
2				
3				
4				
5				

Keterangan:

KT : Kurang terampil T : Terampil ST : Sangat terampil

Rubrik Penilaian Praktik

Bobot	Komponen yang dinilai	Skor maksimum	Skor yang dicapai	Bobot x skor
60	A. Teknik Pembuatan	60		
15	B. Penggunaan alat	15		
25	C. Waktu	25		
	JUMLAH			

Pada saat praktik, siswa juga dinilai kompetensi siswa :

Tekun, tanggung jawab, toleran, kreatif, jujur, cermat, disiplin, dan taat menjalankan agama yang dianutnya.

Yogyakarta,
Agustus 2014

Mengetahui

Guru Bidang Studi

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni,S.Pd
Fitriyanto

NIP.1968 0222 1997 02 2002

Panji Purwadi Fajar

NIM 11511241032

	Topik :	Waktu
Job Sheet	Membuat Air Abu Merang	7x45 menit
(Pengaplikasian Dalam Produk Kue Indonesia “Klepon”)		

1. Standar Kompetensi : Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan

2. Kompetensi dasar : Membuat Air Abu Merang dan Klepon

3. Tujuan :

- a. Siswa dapat menangani abu merang dan membuat air abu merang.
- b. Siswa dapat mengaplikasikan air abu merang kedalam produk kue Indonesia “Klepon”

4. Alat

No	Nama Alat	Jumlah
1	Kom adonan	2
2	Gelas ukur	1
3	Tray / baki	1
4	Cutting board	1
5	Stock Pot	1
6	Kukusan / Soblok	1
7	Pisau	1
8	Spider / saringan	1
9	Piring Hidang	2

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 :

Klepon

Bahan	Jumlah
Tepung ketan	250 gr
Air hangat	225 ml
Daun suji tua	25-30 lembar
Air kapur sirih	1 sdm
Garam	¼ sdt
Gula merah	100 gr sisir
Parutan kelapa setengah tua / muda, tambahkan sedikit garam, kukus 15 menit (untuk taburan)	200 gr
Daun Pandan	Secukupnya

Cara membuat :

1. Tuang 1 sendok makan air hangat ke atas daun suji lalu remas-remas, peras dan saring.
2. Campur rata tepung ketan, air kapur sirih dan garam lalu tuang air daun suji dan air hangat, uleni hingga kalis.
3. Ambil 1 sendok teh adonan, beri isi dengan gula merah lalu bentuk bulat. Lakukan terhadap semua adonan dan jangan lupa untuk menutupi adonan yang belum dibentuk agar tidak kering. Jika adonan menjadi kering dan mudah patah saat dibentuk cukup tambahkan 1-2 sendok teh air lalu aduk rata.
4. Setelah semua adonan telah menjadi bulatan bola-bola dengan isian gula merah, selanjutnya rebus dalam air mendidih hingga terapung. Angkat lalu gulingkan bulatan klepon di kelapa kukus secara merata, sajikan 10 buah kue klepon dengan dialasi daun pandan.

Klepon Hitam

Bahan	Jumlah
Tepung ketan	250 gr
Air hangat	225 ml
Abu merang	5 sdm
Air kapur sirih	1 sdm

Garam	¼ sdt
Gula merah	100 gr sisir
Kacang tanah sangrai, cincang / tumbuk kasar	50 gr
Parutan kelapa setengah tua / muda, tambahkan sedikit garam, kukus 15 menit (untuk taburan)	200 gr
Daun Pandan	Secukupnya

1. Tuang 100 ml air hangat ke dalam wadah, masukkan abu merang, aduk sampai menghitam, saring, sisihkan.
2. Campur rata tepung ketan, air kapur sirih dan garam lalu tuang air abu merang dan sisa air hangat, uleni hingga kalis.
3. Ambil 1 sendok teh adonan, beri isi dengan gula merah dan kacang tanah yang sudah ditumbuk kasar lalu bentuk bulat. Lakukan terhadap semua adonan dan jangan lupa untuk menutupi adonan yang belum dibentuk agar tidak kering. Jika adonan menjadi kering dan mudah patah saat dibentuk cukup tambahkan 1-2 sendok teh air lalu aduk rata.
4. Setelah semua adonan telah menjadi bulatan bola-bola dengan isian gula merah, selanjutnya rebus dalam air mendidih hingga terapung. Angkat lalu gulingkan bulatan klepon di kelapa kukus secara merata, sajikan 10 buah kue klepon dengan dialasi daun pandan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6
Jalan Kenari 4 Telp./ Fax. (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website: www.smkn6jogja.co.id e-mail: smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI KELAS X JASA BOGA 3

No.	NIS	Nama Siswa	NILAI TEORI PERTEMUAN I "ALAT MEMASAK"	NILAI PRAKTIK PERTEMUAN II "ALAT MEMASAK"	NILAI PRAKTIK PERTEMUAN III "PESAWAT DAN PERLENGKAPAN MEMASAK"	NILAI TUGAS II PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (KUPING)	NILAI TEORI PERTEMUAN N IV "Beloggo 80 ORSK pengorganisasian" TUGAS KELOMPOK	NILAI TEORI PERTEMUAN N V "Beloggo 80 ORSK pengorganisasian" TUGAS INDIVIDU	NILAI PRAKTIK PERTEMUAN N V "Beloggo 80 ORSK pengorganisasian" TUGAS KELOMPOK	NILAI PRAKTIK PERTEMUAN N VI "Beloggo 80 ORSK pengorganisasian" TUGAS KELOMPOK
1	11372	AGUSTINA DEWI KURNIASARI	70	80	84	84	98	94	88	88
2	11373	ANGGA RIKI DWISAPUTRI	100	78	82	87	98	92	88	85
3	11374	ANGGITA KRISDAYANTI	100	80	82	82	73	90	85	84
4	11375	ANGKY PUSPITASARI	78	78	88	75	98	94	85	88
5	11376	ASYAM DAKHILULLAH	90	78	82	-	91	92	90	86
6	11377	AURALIA REMIRZA IVANANDA	85	78	82	-	98	94	88	88
7	11378	AURIA NUURU HUSNA	85	78	82	75	98	94	85	88
8	11379	DANI FATMA WATI	100	80	86	88	93	94	88	88
9	11380	DESSY ANJASARI TANJUNG	95	82	82	84	98	94	88	88
10	11381	DIKA RAMADHANI	100	86	82	-	73	100	85	84
11	11382	DIMAS SETIAWAN HARAHAP	100	86	84	86	100	94	90	90
12	11383	DRAJAT TIDAR HADI SAPUTRA	90	80	82	85	100	88	90	88
13	11384	ELINDA FEBRIANI	100	76	80	85	98	88	88	85
14	11385	EMA ZULFIANI	100	78	88	89	100	100	90	86
15	11386	ENGGAR DWI PRATIWI	85	80	88	86	93	94	88	88
16	11387	HERLITA RIZCKY MISDAENTA PURNOMO	100	90	88	82	78	92	88	87
17	11388	INEZ SETYAWATI	100	80	82	86	98	94	88	85
18	11389	LATIFAH NUR SULISTIYANI	90	80	84	90	98	92	88	85
19	11390	MAISAROH	96	82	84	88	73	100	85	85



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6
Jalan Kenari 4 Telp./ Fax. (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website: www.smkn6jogja.co.id e-mail: smkn6yk@yahoo.co.id

21	11392	MELYNDA RIZQI NURCAHYA KURNIAWATI	100	88	88	87	78	92	88	88
22	11393	MUHAMMAD SALVATOREZKY GEITSHA S.	82	86	82	78	98	100	85	85
23	11394	NABILA ABIGAIL SAVIERE RAMADANI	95	78	88	80	91	94	90	86
24	11395	NAHNU KARIMAH	85	90	88	83	98	100	85	88
25	11396	NURMALITA SARI	98	78	82	82	91	92	90	86
26	11397	RATHI OKTALINA	100	78	84	82	78	92	88	87
27	11398	RISMA TRI RAMADHANI	76	78	80	86	91	82	90	86
28	11399	SITI CHOTIAH	90	78	82	81	73	66	85	84
29	11400	TRI HANDAYANI	81	76	82	87	93	92	88	88
30	11401	WAHYU NUGROHO	90	80	84	78	98	94	88	88
31	11402	YULIANA SAFITRI	100	76	82	86	100	100	90	86



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6
Jalan Kenari 4 Telp./ Fax. (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website: www.smkn6jogja.co.id e-mail: smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI KELAS X PATISERI

No.	NIS	Nama Siswa	NILAI TEORI PERTEMUAN I "ALAT MEMASAK"	NILAI PRAKTIK PERTEMUAN N I "ALAT MEMASAK"	NILAI PRAKTIK PERTEMUAN N II "PESAWAT DAN PERLENGKAPAN MEMASAK"	NILAI TUGAS I PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (KUPING)	NILAI TEORI PERTEMUAN N IV "Beloggo 80 ORSK pengorganisasian" TUGAS KELOMPOK	NILAI TEORI PERTEMUAN N V "Beloggo 80 ORSK pengorganisasian" TUGAS INDIVIDU	NILAI PRAKTIK PERTEMUAN N V "Beloggo 80 ORSK pengorganisasian" TUGAS KELOMPOK	NILAI PRAKTIK PERTEMUAN N VI "Beloggo 80 ORSK pengorganisasian" TUGAS KELOMPOK
1	11403	AFIIFAH SYADZAA AFFANTI	100	80	84		96	100	90	87
2	11404	AFRA FATIMAH		80	80	75	70	76	90	88
3	11405	AGISTA PUPUT KURNIAWATI	80	80	88		80	90	90	86
4	11406	AGUSTINA ASRI INDRASWARI	100	76	80	70	100	100	90	86
5	11407	ALIEF RIZKY GITA PAWESTRI	85	76	88		70	86	90	87
6	11408	ANGGITA SELY FEBRIOLA	95	80	86		100	82	85	85
7	11409	ANGGITAWATI	72	76	80		70	90	90	87
8	11410	ANNISA SALWA DARMAWAN	85	80	86		80	92	90	86
9	11411	ANNISA TRI MULYANI	90	80	80		96	100	90	87
10	11412	ARDWINA NOVENBRIJANA WIGAVANI PUTRI	70	76	86		80	80	90	86
11	11413	DESTI NOVANA ERA KRISHAYATI	86	76	80	65	80	82	90	86
12	11414	DINA FATIMAH	82	86	88	80	100	98	90	86
13	11415	EVILIA DWI ANGGRAINI	86	76	80		90		90	88
14	11416	HERLINA ADHA	81	76	82		96	75	90	85
15	11417	HUBBA SHOBA HAKQI	80	90	88		96	100	90	87
16	11418	JEPI RAHAYU	80	72	80		96	92	90	87
17	11419	MARIA JESICA EKA DEWI PURWANTI	80	72	88		100	94	85	85
18	11420	MARIANA DEWI ARUM SARI	90	80	90	95	80	92	90	86
19	11421	MELISA AGUSTIN	90	76	90		70	80	90	88
20	11422	MUHAMMAD ARIEF FARIZKI	70	82	84		96		90	85



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jalan Kenari 4 Telp./ Fax. (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website: www.smkn6jogja.co.id e-mail : smkn6yk@yahoo.co.id

21	11423	NADYA PUSPITA CANDRA	84	76	88	70	70	86	90	87
22	11424	NOVI OCTAVIANI	100	78	86	72	100	100	90	86
23	11425	NOVIA SINTHAMURTI HERNAWAN	75	76	88		96	92	90	85
24	11426	NURUL FITRIANA	80	78	88		100	82	90	86
25	11427	RAHMA APRILLIANA MAHARANI	95	80	84	84	100	100	85	85
26	11428	ROSITA TIFANI SETYANINGRUM	80	80	88	71	86	100	90	86
27	11429	SAPTIYA NURFIANTI	70	76	84		70	90	90	87
28	11430	SRI MAHMUDAH	90	74	88	77	70		90	88
29	11431	TARASARI DANISWARA	100	80	88	75	96	82	90	85
30	11432	VERAWATI AGUSTINA	95	76	88		80	100	90	86
31	11433	VERNANDHA ELLANI PUTRI	83	78	84		100	92	85	85
32	11434	WULAN AGISTA PUTRI	75	76	84		80	92	90	86



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jalan Kenari 4 Telp./ Fax. (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website: www.smkn6jogja.co.id e-mail : smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI SIKAP KELAS X JASA BOGA 3

No.	NIS	Nama Siswa	Aspek Penilaian Sikap			Jumlah Skor	Konversi	Predikat
			Aktif	Kerjasama	Toleran			
1	11372	AGUSTINA DEWI KURNIASARI	4	4	4	12	3	B
2	11373	ANGGA RIKI DWISAPUTRI	3	4	4	11	2.33	C+
3	11374	ANGGITA KRISDAYANTI	3	4	4	11	2.33	C+
4	11375	ANGKY PUSPITASARI	5	4	5	14	3.33	B+
5	11376	ASYAM DAKHILULLAH	5	4	4	13	3.33	B+
6	11377	AURALIA REMIRZA IVANANDA	3	4	4	11	2.33	C+
7	11378	AURIA NUURU HUSNA	2	4	4	10	2	C
8	11379	DANI FATMA WATI	3	4	4	11	2.33	C+
9	11380	DESSY ANJASARI TANJUNG	4	4	4	12	3	B
10	11381	DIKA RAMADHANI	5	4	4	13	3.33	B+
11	11382	DIMAS SETIAWAN HARAHAP	5	4	2	11	2.33	C+
12	11383	DRAJAT TIDAR HADI SAPUTRA	2	4	5	11	2.33	C+
13	11384	ELINDA FEBRIANI	2	4	4	10	2	C
14	11385	EMA ZULFIANI	2	4	4	10	2	C
15	11386	ENGGAR DWI PRATIWI	5	4	4	13	3.33	B+
16	11387	HERLITA RIZKY MISDAENTA PURNOMO	5	4	4	13	3.33	B+
17	11388	INEZ SETYAWATI	4	4	4	12	3	B
18	11389	LATIFAH NUR SULISTYANI	5	4	4	13	3.33	B+
19	11390	MAISAROH	4	4	4	12	3	B
20	11391	MAYRANI NUR PRIHANINGSIH	2	4	4	10	2	C
21	11392	MELYNDA RIZQI NURCAHYA KURNIAWATI	3	4	4	11	2.33	C+
22	11393	MUHAMMAD SALVATOREZKY GEITSHA S.	2	4	4	10	2	C
23	11394	NABILA ABIGAIL SAVIERE RAMADANI	4	4	4	12	3	B
24	11395	NAHNU KARIMAH	2	4	4	10	2	C



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jalan Kenari 4 Telp./ Fax. (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website: www.smkn6jogja.co.id e-mail : smkn6yk@yahoo.co.id

25	11396	NURMALITA SARI	2	4	4	10	2	C
26	11397	RATIH OKTALINA	2	4	4	10	2	C
27	11398	RISMA TRI RAMADHANI	2	4	4	10	2	C
28	11399	SITI CHOTIJAH	2	4	4	10	2	C
29	11400	TRI HANDAYANI	2	4	4	10	2	C
30	11401	WAHYU NUGROHO	5	4	4	13	3.33	B+
31	11402	YULIANA SAFITRI	2	4	4	10	2	C



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6
Jalan Kenari 4 Telp./ Fax. (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website: www.smkn6jogja.co.id e-mail : smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI SIKAP KELAS X PATISERI

No	NIS	Nama Siswa	Aspek Penilaian Sikap			Jumlah Skor	Konversi	Predikat
			Aktif	Kerjasama	Toleran			
1	11403	AFIFAH SYADZAA AFFANTI	4	4	4	12	3	B
2	11404	AFRA FATIMAH	2	4	4	10	2	C
3	11405	AGISTA PUPUT KURNIAWATI	3	4	4	11	2.33	C+
4	11406	AGUSTINA ASRI INDRASWARI	4	4	4	12	3	B
5	11407	ALIEF RIZKY GITA PAWESTRI	2	4	4	10	2	C
6	11408	ANGGITA SELY FEBRIOLA	2	4	4	10	2	C
7	11409	ANGGITAWATI	2	4	4	10	2	C
8	11410	ANNISA SALWA DARMAWAN	4	4	4	12	3	B
9	11411	ANNISA TRI MULYANI	3	4	4	11	2.33	C+
10	11412	ARDWINA NOVENBRIUANA WIGAVANI PUTRI	2	4	4	10	2	C
11	11413	DESTI NOVANA ERA KRISHAYATI	2	4	4	10	2	C
12	11414	DINA FATIMAH	5	4	4	13	3.33	B+
13	11415	EVILIA DWI ANGGRAINI	2	4	4	10	2	C
14	11416	HERLINA ADHA	2	4	4	10	2	C
15	11417	HUBBA SHOBA HAKQI	4	4	4	12	3	B
16	11418	JEPI RAHAYU	4	4	4	12	3	B
17	11419	MARIA JESICA EKA DEWI PURWANTI	5	4	4	13	3.33	B+
18	11420	MARIANA DEWI ARUM SARI	4	4	4	12	3	B
19	11421	MELISA AGUSTIN	2	4	4	10	2	C
20	11422	MUHAMMAD ARIEF FARIZKI	4	4	4	12	3	B
21	11423	NADYA PUSPITA CANDRA	1	4	4	9	1.66	C-
22	11424	NOVI OCTAVIANI	4	4	4	12	3	B
23	11425	NOVIA SINHAMURTI HERNAWAN	3	4	4	11	2.33	C+
24	11426	NURUL FITRIANA	1	4	4	9	1.66	C-



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6
Jalan Kenari 4 Telp./ Fax. (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website: www.smkn6jogja.co.id e-mail : smkn6yk@yahoo.co.id

25	11427	RAHMA APRILLIANA MAHARANI	3	4	4	11	2.33	C+
26	11428	ROSITA TIFANI SETYANINGRUM	4	4	4	12	3	B
27	11429	SAPTIYA NURFIANTI	1	4	4	9	1.66	C-
28	11430	SRI MAHMUDAH	2	4	4	10	2	C
29	11431	TARASARI DANISWARA	4	4	4	12	3	B
30	11432	VERAWATI AGUSTINA	4	4	4	12	3	B
31	11433	VERNANDHA ELLANI PUTRI	5	4	4	13	3.33	B+
32	11434	WULAN AGISTA PUTRI	1	4	4	9	1.66	C-



KARTU BIMBINGAN PPL
PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL
 LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
 TAHUN

F04
 UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK N 6 YOGYAKARTA
 Alamat Sekolah : Jln. Kanari NO.4 Yogyakarta
 Nama DPL PPL : Dr. Siti Hamidah
 Prodi / Fakultas DPL PPL : Pond. Teknik Boga / Teknik
 Jumlah Mahasiswa PPL : 10 orang

Fax./ Telp. Sekolah : (0274) 512252

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1	11-8-2014	10	Persiapan meeting		[Signature]
2	20-8-2014	10	Keberisi & koordinasi PPL		[Signature]
3	9-9-2014	10	koordinasi & kepala sekolah		[Signature]
4	17-9-2014	10	koordinasi Cap SKN		[Signature]

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

Mengetahui,
 Kepala Sekolah / Lembaga
 [Signature]
 Dra. Dwi Dwi Estri
 NIP. 19500731190703 8002

Yogyakarta, 19-9-2014
 Mhs PPL Prodi. Pond. Tek Boga
 [Signature]
 Pang. Purwati, F I
 NIM. 115112 01032