

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

2 Juli 2014 – 17 September 2014



**DISUSUN OLEH :
TITO SIDIK WIJAYA
NIM. 11511241034**

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

HALAMAN PENGESAHAN

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa di bawah ini telah melaksanakan PPL di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 6 Yogyakarta.

Nama : Tito Sidik Wijaya

NIM : 11511241034

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta dari tanggal 2 Juli 2014 – 17 September 2014, dengan hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, 10 September 2014

Dosen Pembimbing Lapangan,

Guru Pembimbing,

Dr. Siti Hamidah
NIP. 19530820 197903 2 001

Dra. Retno Sri Agustawati, MBA
NIP. 19650821 199403 2 004

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK Negeri 6 Yogyakarta

Koordinator KKN – PPL
SMK Negeri 6 Yogyakarta

Dra. Darwestri
NIP. 19580731 198703 2 002

Wiwik Indriyani, S.Pd, M. Si.
NIP. 19731015 199802 2 003

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 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 Dra.Retno Sri Agustiwati, MBA 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 6 Yogyakarta.
9. Semua warga sekolah SMK Negeri 6 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

ABSTRAK

Disusun oleh :

TITO SIDIK WIJAYA

NIM. 11511241034

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, memperoleh pengalaman dalam mengajar di sekolah, 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, serta melatih diri untuk mengkondisikan suasana kelas.

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 Produk Cake pada jurusan Patiseri untuk kelas sebelas (XI). Setiap satu kali tatap muka alokasi waktunya 5 jam pelajaran. Mata pelajaran Produk Cake dijadwalkan pada hari Rabu.

Selain mengampu mata pelajaran Produk Cake di kelas XI Patiseri, praktikan juga mengampu mata pelajaran Pengolahan Pastry dan Bakery kelas XI Patiseri dengan system team teaching. Mata pelajaran Produk Cake kelas XI Patiseri juga dijadwalkan pada hari Rabu dengan alokasi waktu 5 jam, sehingga berkesinambungan dengan mata pelajaran Pengolahan Produk Pastry dan Bakery.

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.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix

BAB I PENDAHULUAN

a. Analisis Situasi	1
1. Permasalahan dan Potensi Pembelajaran	1
2. Sejarah Singkat dan Profil Sekolah	2
3. Visi dan Misi SMK Negeri 6 Yogyakarta	3
4. Gedung dan Fasilitas Sekolah	3
5. Potensi Siswa	4
6. Kegiatan Ekstrakurikuler	5
7. Fungsionaris Sekolah	5
8. Guru dan Karyawan	6
9. Sistem Persekolahan	6

BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

a. Persiapan Pelaksanaan PPL.....	7
1. Pengajaran Mikro	7
2. Pembekalan PPL	8
3. Observasi Lapangan (Sekolah).....	8
4. Pembimbingan Pembuatan RPP.....	8
b. Pelaksanaan dan Hasil PPL.....	9
a. Analisa Kebutuhan	9
b. Perencanaan PPL.....	9
c. Perencanaan Pembuatan RPP.....	10
c. Pelaksanaan Praktik Mengajar	13
1. Praktik Mengajar Terbimbing	13
a. Praktik Mengajar Terbimbing	14
b. Praktik Mengajar Mandiri	14
c. Evaluasi Pembelajaran	16
2. Hasil PPL	17
a. Hasil Kegiatan Observasi	17
1) Proses Pelajaran	17
2) Perilaku Siswa	18
b. Hasil Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	18
c. Hasil Kegiatan Pembelajaran	20
d. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	22

1. Hasil Pelaksanaan Program	23
2. Hambatan Pelaksanaan Program	23
3. Refleksi	23

BAB III PENUTUP

a. Kesimpulan	25
b. Saran	25

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

1. Permasalahan dan Potensi Pembelajaran

Pendidikan adalah fondasi untuk membangun bangsa. Upaya untuk membangun bangsa Indonesia yang mandiri dan berdaya saing tinggi tidak dapat dilepaskan keterkaitannya dengan pendidikan. Pendidikan dapat menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas. Pendidikan Nasional berfungsi untuk meningkatkan sumber daya manusia yang seimbang, baik kualitas, psikis maupun keterampilannya.

Salah satu indikator yang menjadi tujuan Pendidikan Nasional adalah membangun manusia yang mandiri. Manusia mandiri adalah seseorang yang tidak bergantung kepada orang lain sehingga waktu yang ada bisa digunakan untuk usaha sendiri, berkreasi, menghasilkan hal-hal baru. Manusia mandiri merupakan salah satu kunci keberhasilan pembangunan nasional. Pendidikan dapat diselenggarakan melalui tiga jalur, yaitu jalur pendidikan nasional, jalur pendidikan non formal, dan jalur informal. Pendidikan formal merupakan pendidikan yang diselenggarakan di sekolah melalui kegiatan belajar secara berjenjang dan berkesinambungan.

Salah satu sekolah yang merupakan lembaga pendidikan nasional adalah SMK Negeri 6 Yogyakarta. Di SMK Negeri 6 Yogyakarta khususnya bidang patiseri memiliki potensi yang tinggi untuk menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas, baik kualitas psikis maupun keterampilannya. Patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari Bahasa Perancis yaitu "Patisserie" yang artinya kue-kue. Dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya.

Di era globalisasi seperti sekarang ini, produk-produk patiseri menjadi sangat populer. Hampir seluruh orang menyukai produk-produk patiseri karena produk patiseri memiliki begitu banyak pilihan. Dengan memanfaatkan kepopuleran produk patiseri, diharapkan siswa patiseri di SMK Negeri 6 Yogyakarta dapat menciptakan lapangan kerja di bidang bakery. Hal ini harus ditunjang dengan pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang diperoleh dari pembelajaran di kelas patiseri sehingga dapat dijadikan bekal yang sangat berharga dalam kesiapan siswa membuka usaha bakery sebagai upaya mengembangkan potensi siswa.

Berdasarkan uraian di atas, peran serta dari seorang pendidik sangat penting untuk memotivasi siswa agar selalu berkeinginan untuk menambah wawasannya mengenai patiseri karena patiseri memiliki potensi yang tinggi di bidang kuliner baik di Indonesia maupun di luar negeri. Pembelajaran yang diberikan oleh pendidik pun bukan hanya sebatas menerangkan secara teori, namun harus menggunakan bantuan beberapa media seperti contohnya adalah penayangan video. Patiseri akan lebih mudah dipelajari dengan menggunakan bantuan media video karena sebelum siswa mempraktekkan membuat suatu produk patiseri, siswa sudah mendapatkan gambaran bagaimana cara mengolah dan bagaimana cara menyajikannya.

Diharapkan dengan kemampuan pendidik dalam mengajarkan patiseri dengan menggunakan bantuan beberapa media, siswa dapat lebih memperdalam pengetahuan dan pemahamannya tentang patiseri sehingga pendidik dapat menciptakan siswa yang berkompeten dan memiliki keterampilan yang dapat diakui. Menciptakan seorang siswa yang berkompeten dalam bidang patiseri sangat berpengaruh dalam sumber daya manusia karena kemampuan dalam patiseri ini sangat banyak dibutuhkan di era globalisasi seperti sekarang ini.

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 disetiap 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 Ruang 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 parktik 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 penggalian 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.

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 profesional. 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, memotivasi 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 mikroteaching, 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 dimulai dengan pada 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. Menganalisis <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i>	3.1 Menganalisis <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i>	1. Metode Ceramah Plus	1. LCD + powerpoint 2. Gambar	Buku : a. Moh. Syahrul, Mohideen.

			2. Metode Diskusi 3. <i>project-based learning</i> 4. Penugasan	macam-macam produk pastry	1999. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i> . Austria: Trauner Druck. b. Masye Manaffe, Sondakh. 1997. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i> . Bandung: Angkasa. c. Sukowinarto. 1995. <i>Seni Mengolah Patiseri Eropa</i> . Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Hand Out
2	1. Menganalisis <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i>	3.1 Menganalisis <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i>	1. Metode Presentasi 2. Metode Diskusi 3. <i>project-based learning</i> 4. Penugasan	1. LCD + slide power point 2. Video pembuatan produk pastry	Buku : a. Moh. Syahrul, Mohideen. 1999. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i> . Austria: Trauner Druck. b. Masye Manaffe, Sondakh. 1997. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i> . Bandung: Angkasa. c. Sukowinarto. 1995. <i>Seni Mengolah Patiseri Eropa</i> . Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Hand out
3	1. Membedakan bahan penghias kue 2. Memahami berbagai Disain hiasan kue	3.2 Membedakan bahan penghias kue 3.3 Memahami berbagai Disain hiasan kue 4.3 Mendisain dan Menghias Cake	1. Metode Presentasi 2. Metode Diskusi 3. <i>project-based learning</i> 4. Penugasan	1. Laptop, LCD, video pembelajaran	Buku : a. Moh. Syahrul, Mohideen. 1999. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i> . Austria: Trauner Druck. b. Masye Manaffe,

	3. Mendisain dan Menghias Cake				Sondakh. 1997. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i> . Bandung: Angkasa. c. Sukowinarto. 1995. <i>Seni Mengolah Patiseri Eropa</i> . Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Hand Out
4	1. Menganalisis Cake, Gateaux dan Torten 2. Membuat Cake, Gateaux, dan Torten 3. Membuat hiasan Cake 4. Mendisain dan Menghias Cake	3.1 Menganalisis Cake, Gateaux dan Torten 4.1 Membuat Cake, Gateaux, dan Torten 4.2 Membuat hiasan Cake 4.3 Mendisain dan Menghias Cake	1. Kerja praktik 2. Penugasan	1. Peralatan memasak 2. Bahan yang diperlukan	Buku : a. Moh. Syahrul, Mohideen. 1999. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i> . Austria: Trauner Druck. b. Masye Manaffe, Sondakh. 1997. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i> . Bandung: Angkasa. c. Sukowinarto . 1995. <i>Seni Mengolah Patiseri Eropa</i> . Departemen Pendidikan dan Kebudayaan . Job Sheet
5	1. Menganalisis <i>Cake, Gateaux dan Torten</i> 2. Menganalisis produk “ <i>Rolled Cake</i> “	3.1 Menganalisis <i>Cake, Gateaux dan Torten</i> 3.4 Menganalisis produk “ <i>Rolled Cake</i> “	1. Metode penugasan 2. Metode diskusi	1. Laptop, LCD, video pembelajaran	Buku: a. Moh. Syahrul, Mohideen. 1999. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i> . Austria: Trauner Druck. b. Masye Manaffe, Sondakh. 1997. <i>Pengolahan</i>

					<i>Kue dan Roti.</i> Bandung: Angkasa. c. Sukowinarto. 1995. <i>Seni</i> <i>Mengolah</i> <i>Patiseri</i> <i>Eropa.</i> Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Hand Out
--	--	--	--	--	---

Hasil pembuatan RPP tersebut lebih lengkapnya terdapat pada lampiran.

C. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Pelaksanaan kegiatan PPL (praktik pengalaman lapangan) dimulai dengan mengikuti kalender akademik yaitu dimulai tanggal 15 Juli 2014 sampai pada akhirnya penarikan tanggal 17 September 2014. Praktikan diberi amanat guna mengampu mata pelajaran Produk Cake, serta sistem team teaching pada mata pelajaran Produk Cake. Kedua mata pelajaran tersebut di kelas XI 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 perkenalan 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 macam-macam produk pastry, bahan pengisi kue, bahan penutup kue, serta coklat dan praline.

Ibu Wening Palupi sendiri selaku guru pembimbing memberikan kepercayaan penuh untuk mengelola kelas selama melaksanakan kegiatan PPL ini. Praktikan menargetkan 4 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	Rabu, 13 Agustus 2014	XI Patiseri	1 - 5	1	Pemberian materi tentang produk pastry, meliputi definisi pastry, fungsi pastry, dan macam-macam produk pastry.
2	Rabu, 13 Agustus 2014	XI Patiseri	6 - 10	1	Pemberian materi tentang produk cake, meliputi pembahasan tentang macam-macam cake basic seperti sponge cake.
3	Kamis, 14 Agustus 2014	Ruang transit boga	4 - 6		Pendampingan guru
4	Senin, 18 Agustus 2014	Ruang transit boga	6 - 7		Pendampingan guru
5	Rabu, 20 Agustus 2014	XI Patiseri	1 - 5	2	Pemberian materi pembahasan secara lengkap tentang macam-macam produk cake melalui presentasi kelompok dan dilanjutkan dengan penugasan.
6	Rabu, 20 Agustus 2014	XI Patiseri	6 - 10	2	Pemberian materi pembahasan secara lengkap tentang cake melalui presentasi kelompok dan dilanjutkan dengan penugasan.
7	Jumat, 22 Agustus 2014	Ruang transit boga	5 - 6		Pendampingan guru
8	Senin, 25 Agustus 2014	Ruang transit boga	5 - 6		Pendampingan guru
9	Rabu, 27 Agustus 2014	XI Patiseri	1 - 5	3	Pemberian materi tentang macam-macam bahan pengisi kue dan macam-macam bahan penutup kue melalui presentasi siswa.
10	Rabu, 27 Agustus 2014	XI Patiseri	6 - 10	3	Pemberian materi tentang cara memberi isian pada cake dan menutup cake dengan buttercream.

					Siswa diminta untuk membuat desain kue tart.
11	Senin, 1 September 2014	Ruang transit boga	3 - 5		Pendampingan guru
12	Rabu, 3 September 2014	XI Patiseri	1 - 5	4	Praktik pembuatan macam-macam jenis pie, selai, dan buttercream.
13	Rabu, 3 September 2014	XI Patiseri	6 - 10	4	Praktik pembuatan sponge cake dan basic cake, kemudian diberi lapisan selai dan dihias dengan menggunakan buttercream sesuai kreativitas masing-masing kelompok
14	Kamis, 4 September 2014	Ruang transit boga	3 - 4		Pendampingan guru
15	Senin, 8 September 2014	Ruang transit boga	6 - 8		Pendampingan guru
16	Rabu, 10 September 2014	XI Patiseri	1 - 5	5	Pemberian materi tentang coklat dan praline. Membahas tentang perlakuan terhadap coklat, dekorasi coklat, dan macam-macam jenis produk coklat dengan menayangkan video kemudian dilanjutkan dengan penugasan
17	Rabu, 10 September 2014	XI Patiseri	6 - 10	5	Pemberian materi tentang roll cake. Membahas tentang macam-macam jenis roll cake, menayangkan video tentang pembuatan roll cake kemudian dilanjut dengan penugasan.
18	Kamis, 11 September 2014	Ruang guru	6 - 7		Pendampingan guru
19	Selasa, 16 September 2014	Ruang transit boga	7 - 10		Pendampingan guru

c) 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 XI Patiseri mata pelajaran produk pastry dan bakery yang diampu oleh ibu Wening Palupi 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 dan menanyakan keadaan 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, presentasi, dan tanya jawab.

d) Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan oleh guru saat menyajikan materi adalah Bahasa Indonesia. Selain Bahasa Indonesia, Bahasa asing digunakan ketika ada istilah-istilah khusus dalam materi pembelajaran dan 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 saja, 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 sibuk sendiri 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 pertemuan ke-1

Pertemuan pertama diharapkan siswa dapat memahami materi tentang definisi dari Cake, Gateaux, dan Torten dan macam-macam produk Cake, Gateaux, dan Torten. Peserta didik diharapkan sudah mendapat gambaran tentang apa itu Cake, Gateaux, dan Torten dan apa saja yang termasuk ke dalam produk Cake, Gateaux, dan Torten karena siswa kelas XI Patiseri dapat dikatakan masih merasa asing terhadap pastry karena di kelas sebelumnya mereka belum pernah mendalami pastry. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan metode ceramah plus, diskusi, kooperatif, presentasi, dan penugasan (problem solving), sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, papan tulis.

2) RPP No 2 pertemuan ke-2

Pertemuan kedua diharapkan siswa dapat menyebutkan macam-macam produk Cake, Gateaux, dan Torten, bahan dan alat yang digunakan, teknik olah, dan hal-hal yang harus diperhatikan dalam proses pembuatan atau penyimpanan. Sehingga diharapkan siswa dapat lebih memperdalam pengetahuannya mengenai berbagai macam produk Cake, Gateaux, dan Torten. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan metode ceramah plus, diskusi, kooperatif, presentasi, dan penugasan (problem solving), sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, dan papan tulis.

3) RPP No 3 pertemuan ke-3

Pertemuan ketiga diharapkan siswa dapat memahami materi tentang bahan Mendesain dan Menghias kue yang meliputi definisi, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara penyimpanan, dan contoh dari hiasan kue. Siswa diharapkan dapat mengetahui dan mempunyai gambaran tentang cara membuat desain dan menerapkan dalam menghias kue. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan metode ceramah plus, diskusi, kooperatif, presentasi, penayangan video, penugasan (problem solving), dan kerja kelompok, sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, dan papan tulis.

4) RPP No 4 pertemuan ke-4

Pertemuan keempat siswa diharapkan dapat melakukan praktik pembuatan cake dan menghias cake yang telah dibuat. Macam-macam bahan pengisi kue akan diaplikasikan pada pie, sehingga pada praktek kali ini siswa juga diharuskan untuk membuat berbagai macam pie. Sedangkan bahan pengisi kue yang berupa selai dan bahan penutup kue yang berupa buttercream, pengaplikasiannya pada praktek mata pelajaran produk cake yang masing-masing kelompok diharuskan membuat basic cake. Cake yang diberi bahan pengisi serta ditutup menggunakan bahan penutup itu

juga akan dihias sekreatif mungkin. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan praktek dan kerja kelompok, sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, papan tulis, bahan dan alat untuk praktik.

5) RPP No 5 pertemuan ke-5

Pertemuan kelima siswa diharapkan siswa dapat memahami tentang menganalisis cake dan hiasan yang telah dibuat dalam praktik minggu lalu dan dapat mengetahui penyebab kegagalan dan menemukan jalan untuk memperbaiki kegagalan dalam membuat cake. Pembelajaran ini menggunakan media video dengan tujuan agar siswa lebih dapat memahami dan memiliki gambaran tentang coklat dan dekorasinya. Materi pembelajaran disampaikan dengan presentasi, diskusi, penugasan, dan penayangan video. Media yang digunakan adalah LCD, laptop, dan papan tulis.

c. Hasil Kegiatan Pembelajaran

1) Pertemuan ke 1

Pada praktik mengajar pertemuan pertama, Praktikan membuka pelajaran dengan berdoa dilanjutkan dengan presensi, kemudian memberikan apersepsi kepada siswa tentang materi produk pastry. Setelah itu siswa diminta untuk membentuk kelompok dan praktikan membagi tugas untuk masing-masing kelompok agar 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. Diskusi dapat menggunakan berbagai sumber sebagai bahan acuan tetapi harus dari sumber yang relevan. Hasil diskusi tersebut dibuat dalam bentuk power point dan akan dipresentasikan pada pertemuan selanjutnya. Setelah kegiatan teori tersebut selesai, praktikan menayangkan video dengan tujuan menyegarkan pikiran siswa agar tidak merasa jenuh. Video yang ditayangkan pun berkaitan mengenai materi yang disampaikan. Setelah itu kegiatan ditutup dengan memberi pertanyaan secara lisan kepada siswa dan meminta siswa untuk menjawab. Siswa yang aktif akan mendapatkan nilai lebih. Hal ini bertujuan untuk mengajak siswa mengambil kesimpulan pada proses pembelajaran tersebut.

2) Pertemuan ke 2

Pada praktik mengajar pertemuan kedua, para siswa diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kelompok yang sudah dilakukan pada minggu sebelumnya. Kegiatan pertama sebelum memasuki kelas adalah mengkondisikan siswa, pengumpulan *handphone* ke ruang piket, kemudian berdoa dan menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya. Setelah itu melakukan apersepsi materi dan mempersilahkan masing-masing kelompok untuk maju secara bergantian ke depan kelas mempresentasikan hasil diskusi kelompok. Siswa dari kelompok lain diminta untuk bertanya atau memberi masukan tentang materi yang dipresentasikan. Praktikan memberi arahan apabila terdapat kekurangan pada materi yang dipresentasikan. Selama proses presentasi, praktikan mengambil nilai untuk masing-

masing kelompok dan memberi nilai tambahan kepada siswa yang mengajukan pertanyaan ataupun menjawab pertanyaan. Setelah proses presentasi dan diskusi selesai kegiatan ditutup dengan evaluasi singkat dan pemberian tugas kelompok untuk dipresentasikan pada pertemuan selanjutnya dan pemberian tugas individu untuk dikerjakan di rumah dan dikumpulkan pada pertemuan selanjutnya. Kemudian dilanjutkan dengan mata pelajaran selanjutnya.

3) Pertemuan ke 3

Pada praktik mengajar pertemuan ketiga, praktikkan menyampaikan materi mendesain dan menghias kue. Kegiatan pertama sebelum memasuki kelas adalah mengkondisikan siswa, pengumpulan *handphone* di ruang piket, berdoa, dan menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya. Setelah itu melakukan presensi kelas, pengumpulan tugas yang diberikan pada pertemuan selanjutnya, dan apersepsi materi. Barulah setiap kelompok dipersilahkan untuk mempresentasikan tugas diskusinya ke depan kelas dengan menggunakan media LCD. Kelompok lain diminta untuk bertanya atau memberi masukan kepada kelompok yang sedang presentasi. Setelah seluruh kelompok mempresentasikan hasil diskusinya, praktikkan memberikan kesimpulan dan memberikan pertanyaan-pertanyaan untuk mengukur tingkat penguasaan siswa terhadap materi bahan pengisi dan penutup kue. Siswa yang mampu menjawab pertanyaan dari praktikkan akan mendapatkan nilai tambah. Kegiatan ini ditutup dengan membagi siswa menjadi 16 kelompok untuk mempersiapkan kegiatan praktek yang akan dilaksanakan pada pertemuan selanjutnya. Siswa dibagi dalam 16 kelompok, masing-masing kelompok terdiri atas 2 orang. Kemudian masing-masing perwakilan kelompok mengambil undian untuk membagi menu yang akan dipraktikkan

4) Pertemuan ke 4

Pada praktik mengajar pertemuan keempat, para siswa melakukan praktik pembuatan macam-macam pie dengan bahan pengisi yang berbeda-beda, selai, dan buttercream. Kegiatan pertama sebelum memasuki kelas adalah mengkondisikan siswa di depan kelas berbaris berkelompok untuk melakukan cek penugasan yang diberikan (membawa celemek, serbet dan *name tag*) serta menilai *grooming* standar siswa (kuku jari dan sepatu), kemudian berdoa setelah itu melakukan apersepsi materi dan menyampaikan kegiatan praktik yang akan dilakukan. Sebelum kegiatan praktik dimulai para siswa dikondisikan untuk menyiapkan semua alat dan bahan yang sudah dituliskan di dalam job sheet, kemudian praktikkan melakukan demo membuat kulit pie untuk diamati setiap siswa dalam pembuatan adonan pie. Pada

saat melakukan demo, siswa tidak diperkenankan untuk bertanya kepada praktikan, sehingga siswa dituntut untuk benar-benar memperhatikan dan mengamati dengan teliti. 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 pemberian tugas untuk dikerjakan di rumah dan dikumpulkan pada pertemuan selanjutnya, kemudian bersih-bersih dan pengkondisian bahan sisa, sampah, bak cuci, mengepel dan menyapu yang mana tiap tugas telah dibagi oleh praktikan. Kemudian berkemas dan berdoa.

5) Pertemuan ke 5

Pada praktik mengajar pertemuan kelima, praktikan menyampaikan materi menganalisis Cake, Gateaux, dan Torten serta Menganalisis produk Rolled Cake. Kegiatan pertama sebelum memasuki kelas adalah mengkondisikan siswa, pengumpulan *handphone* di ruang piket, berdoa, dan menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya. Setelah itu melakukan presensi kelas, pengumpulan tugas yang diberikan pada pertemuan selanjutnya, dan apersepsi materi. Kegiatan selanjutnya adalah mengkoreksi bersama-sama tugas yang sudah diberikan di pertemuan selanjutnya. Setelah dikoreksi, praktikan memanggil nama siswa satu per satu dan meminta siswa menyebutkan nilainya. Hal ini bertujuan untuk mengukur kejujuran siswa. Kemudian praktikan melanjutkan dengan memberikan materi tentang coklat dan praline. Sesekali diselingi dengan penayangan video agar siswa tidak cepat jenuh. Siswa sangat antusias ketika diputarkan video. Setelah penyampaian materi selesai, praktikan memberikan soal pilihan ganda kepada siswa untuk dikerjakan secara individu dan tanpa melihat catatan. Hal ini bertujuan untuk mengukur tingkat pemahaman siswa. Tugas dikerjakan saat itu juga dan langsung dikoreksi bersama, sehingga siswa dapat langsung mengetahui nilainya.

D. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

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

1. Hasil Pelaksanaan Program

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

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

2. Hambatan Pelaksanaan Program

- a. Masih ada beberapa siswa yang kurang aktif atau tidak memperhatikan dalam proses belajar-mengajar.
- b. Kemampuan pemahaman siswa yang berbeda antara satu dengan yang lainnya sehingga penyampaian materi harus dilakukan secara berulang-ulang.
- c. Beberapa siswa tidak dapat kondusif pada saat kegiatan belajar-mengajar (ribut) 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 professional.
4. Hambatan-hambatan yang ada selama kegiatan PPL dapat menambah wawasan mahasiswa mengenai permasalahan yang mungkin terjadi selama proses belajar-mengajar dan solusi yang dapat diambil untuk menangani hambatan-hambatan tersebut.
5. Proses dan hasil dari kegiatan praktik mengajar (PPL) tidak terlepas dari kerjasama antar berbagai pihak, yaitu mahasiswa, guru pembimbing dan siswa.

B. Saran

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

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

LAMPIRAN

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP No 1)

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
mata Pelajaran	: Produk Cake
Kelas/Semester	: XI/Gasal
Materi Ajar/Topik/Tema	: Menganalisis <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i>
Alokasi Waktu	: 5 x 45 Menit
Pertemuan ke	: 1 & 2

A. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Menganalisis <i>cake, gateaux dan torten</i> 3.2. Membedakan bahan penghias <i>cake</i> 3.3. Memahami berbagai disain hiasan kue 3.4. Menganalisis produk " <i>roolled cake</i> " 3.5. Menganalisis <i>cake</i> untuk ulang tahun 3.6. Menganalisis <i>cake</i> untuk perkawinan
4. Mengolah, menalar, dan	4.1. Membuat " <i>cake, gateaux dan torten</i> "

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
<p>menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</p>	<p>4.2.Membuat hiasan <i>cake</i> 4.3.Mendisain dan menghias <i>cake</i> 4.4.Membuat “<i>roolled cake</i>” 4.5.Membuat <i>cake</i> untuk ulang tahun 4.6.Membuat <i>cake</i> untuk perkawinan</p>

B. Indikator

1. Dapat menjelaskan pengertian *Cake, Gateaux* dan *Torten*
2. Dapat menjelaskan macam macam *Cake, Gateaux* dan *Torten*
3. Dapat menjelaskan bahan pembuatan *Cake, Gateaux* dan *Torten*
4. Dapat menjelaskan teknik pembuatan *Cake, Gateaux* dan *Torten*

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran ruang lingkup *Cake, Gateaux dan Torten*. Siswa mampu menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta :

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian *Cake, Gateaux* dan *Torten*
2. Siswa dapat menjelaskan macam macam *Cake, Gateaux* dan *Torten*
3. Siswa dapat menjelaskan bahan pembuatan *Cake, Gateaux* dan *Torten*
4. Siswa dapat menjelaskan teknik pembuatan *Cake, Gateaux* dan *Torten*

D. Materi Pembelajaran

Pengertian Cake :

1. Cake dalam pengertian umum merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur, dan lemak.
2. Cake merupakan produk yang berasa manis, kaya akan lemak dan gula diperoleh dari pembakaran. Adonan cake mengandung tepung, gula, garam, telur, susu, air, aroma, lemak dan bahan pengembang.

Bahan Pembuatan Cake :

3. Bahan utama yang terdiri dari tepung terigu, gula, telur, dan lemak.
4. Bahan tambahan diantaranya susu, garam, air, bahan pengembang, emulsifier.
5. Bahan pengisi diantaranya buah-buahan, rempah-rempah, dsb.

Jenis – jenis Cake :

1. *Butter type cake/pound cake/conventional cake.*
2. *Foam type cake* sering disebut juga *sponge cake.*
3. *Chiffon type cake.*

Penggolongan Cake :

1. Birthday Cake

Birthday cake atau kue ulang tahun dapat dibuat beraneka ragam. Sebaiknya, pembuatan kue ulang tahun disesuaikan dengan umur yang berulang tahun, misalnya untuk anak-anak atau untuk orang dewasa. Umumnya bolu dasar yang akan dipakai terbuat dari sponge cake atau sejenisnya.

2. Layer Cake

Layer cake terbuat dari bahan dasar (biasanya dari sponge atau genoese biscuit) yang dilapisi butter cream atau jenis icing lainnya. Layer cake umumnya dihias dan disajikan untuk acara-acara tertentu, misalnya hari ulang tahun atau pernikahan. Jenis icing yang dapat digunakan selain buttercream adalah pastry cream atau whipped cream.

3. Wedding Cake

Seperti halnya birthday cake, wedding cake atau kue pengantin dapat dibuat dengan menggunakan bermacam-macam bolu dasar, icings, model, warna, hiasan, aroma, aksesoris yang sangat banyak. Variasinya bergantung kepada keahlian dan rasa seni yang dimiliki si pembuat. Biasanya wedding cake merupakan sebagian dari pelengkap pesta perkawinan yang dapat dipajang untuk dinikmati keindahannya maupun untuk dicicipi cita rasanya. Hal-hal itulah yang membedakan wedding cake dan birthday cake.

4. Special Cake

Special cake biasanya dibuat berdasarkan pesanan untuk kesempatan-kesempatan khusus atau perayaan-perayaan lain diluar pernikahan atau ulang tahun. Special cake yang lazim dikenal di Indonesia adalah sebagai berikut :

- a. New Year Cake, khusus untuk perayaan Tahun Baru.
- b. Valentine Cake, khusus untuk perayaan hari kasih sayang.
- c. Christmas Cake, khusus untuk perayaan hari Natal.
- d. Easter Cake, khusus untuk perayaan Paskah

Pengertian Gateaux :

1. Istilah ini diberikan untuk kue yang terbuat dari bahan dasar butter sponge atau terbuat dari bahan dasar yang menggunakan lemak khusus dan terigu khusus.
2. Dapat pula digunakan bahan seperti Japonaise, dll. Yang paling terkenal dan sederhana adalah layer cake, dimana dasar kue yang digunakan adalah sponge yang kemudian dibuat menjadi beberapa lapis dan ditumpuk secara teratur, dapat ditutup dengan cream, chocolate atau almond paste.
3. Sponge yang digunakan dapat berupa sponge ringan atau berat tergantung dari bahan dasar yang digunakan. Bentuk kue ini sangat bervariasi, seperti bundar, segitiga, persegi, dll.

Pengertian Torten :

Torten dalam bahasa Jerman kata Torte biasa digunakan untuk cake berlapis (cake berlapis). Banyak sekali definisi Torte yang ada, contohnya ada yang menyebutkan Torten adalah sponge layer cake yang di dekorasi, ada pula yang menyebutnya kue yang di buat dari butter yang mengandung kacang kacangan sedikit bahkan tidak menggunakan tepung.

Contoh produk Gateaux dan Torten :

1. Mexican Cake
2. Spanish Vanilla Tart
3. Opera Cake
4. Linzertorte
5. Gateaux St.Honore
6. Carrot Cake
7. Baked Cheese Cake

E. Model/Strategi, Pendekatan, Dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : Cooperative Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific
3. Metode Pembelajaran : Ceramah Plus, Diskusi

F. Langkah Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang <i>Cake, Gateaux dan Torte</i> 2. Sebagai Apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak 		

	<p>mengenal tentang <i>Cake, Gateaux dan Torte</i> melalui tayangan power point sambil dilakukan proses tanya jawab</p> <p>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar</p>	10	<i>Ceramah plus</i>
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk :</p> <p>a. Mengamati : Presentasi tugas resume</p> <p>b. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang materi yang dipresentasikan</p> <p>c. Mengumpulkan Informasi 1. Melakukan diskusi dengan mengumpulkan data dari berbagai sumber informasi dan mencatat dan bertanya guna pemahaman lebih lanjut 2. Membuat rangkuman / resume tentang <i>Cake, Gateaux dan Torten</i></p> <p>d. Mengasosiasi 1. Membuat hasil laporan diskusi 2. Mengevaluasi hasil diskusi 3. Menyimpulkan hasil diskusi</p> <p>e. Mengkomunikasikan Mempresentasikan hasil diskusi</p> <p>f. Mengevaluasi Guru mengevaluasi hasil diskusi siswa dan menjelaskan kembali</p>	15	<p><i>Presentasi</i></p> <p><i>Diskusi</i></p> <p><i>Presentasi</i></p> <p><i>Tanya Jawab</i></p>
Penutup	1. Guru bersama dengan siswa		

	<p>mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran mendiskripsikan tentang <i>Cake</i>, <i>Gateaux</i> dan <i>Torten</i> untuk dapat ditindak lanjuti pada pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan <i>Cake</i></p> <p>2. Tugas siswa untuk pertemuan berikutnya membuat rencana kerja praktik membuat <i>Cake</i> menggunakan buku format kegiatan belajar</p>	45	<i>Tanya jawab</i>
--	---	-----------	---------------------------

G. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Projector, Laptop, Buku
2. Alat/Bahan :
3. Sumber Belajar :
 - Buku : Sukowinarto. 1993. “Seni Mengolah Patiseri Eropa”.
Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
 - : Moh. Syahrul Mohideen. “Pengolahan Kue dan Roti”.
Percetakan Buku Sekolah Trauner
 - : Anni Faridah, dkk. BSE. “Patiseri jilid II”

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. Kisi – kisi, Instrumen soal :
dan Prosedur 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	Pertanyaan	Pertanyaan	Pertanyaan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Portofolio	Selama pembelajaran inti

b. Instrumen Penilaian

Siswa diberikan waktu untuk mencari informasi tentang *Cake*, *Gateaux* dan *Torten* melalui media internet dan buku yang sudah disediakan.

Lalu siswa membuat resume dan dipresentasikan pada pertemuan berikutnya.

Guru memberikan pertanyaan pertanyaan kepada siswa tentang pembelajaran yang sudah di dapat .

c. Instrumen Penilaian Sikap/Diskusi

Kelas : XI Patiseri
Kelompok : Pariwisata
Materi : Menjelaskan *Cake*, *Gateaux* dan *Torten*
Pertemuan ke : 2
Tanggal : 20 Agustus 2014

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

d. Pedoman Penskoran

Penilaian Sikap pada saat pengamatan	Skor	Pedoman Penskoran
SELALU	5	Skor didapat X 100 = NA Skor max (15)
SERING	4	
KADANG-KADANG	3	
JARANG	2	
TIDAK PERNAH	1	

e. 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

Mengetahui
Guru Pembimbing

Guru Bidang Studi

Dra. Retno Sri Agustawati, MBA
NIP : 19650821 199403 2 004

Tito Sidik Wijaya
NIM : 11511241034

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP No 2)

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
mata Pelajaran	: Produk Cake
Kelas/Semester	: XI/Gasal
Materi Ajar/Topik/Tema	: 3.2 Membedakan bahan penghias Cake : 3.3 Memahami berbagai desain hiasan kue : 4.3 Mendesain dan menghias Cake
Alokasi Waktu	: 5 x 45 Menit
Pertemuan ke	: 3 (Tiga)

B. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
5. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
6. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> 2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
7. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang	3.2. Membedakan bahan penghias Cake 3.3. Memahami berbagai disain hiasan kue

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
spesifik untuk memecahkan masalah	
8. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	8.3.Mendisain dan menghias <i>cake</i>

C. Indikator

5. Dapat membedakan macam macam bahan penghias Cake
6. Dapat menjelaskan macam macam bahan penghias Cake
7. Dapat menjelaskan kriteria desain hiasan kue yang baik
8. Dapat mendesain hiasan dan mengaplikasikan nya ke dalam Cake

I. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran ruang lingkup desain dan hiasan Cake. Siswa mampu menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta siswa dapat :

5. Membedakan jenis dan macam macam bahan penghias Cake
6. Menjelaskan macam macam bahan penghias Cake
7. Menjelaskan bagaimana kriteria desain hiasan cake yang baik
8. Mendesain hiasan cake dengan kriteria yang baik dan mengaplikasikan nya kedalam Cake sesuai desain

J. Materi Pembelajaran

Menghias kue adalah menutup kue/ cake dengan bahan penghias atau memberikan hiasan pada kue/ cake yang bertujuan untuk :

1. Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk. Kue yang tersaji terkadang tidak diminati dikarenakan berbagai alasan, antara lain warna pada permukaan tampilan kue menunjukkan bahan dasar pembuatan kue tersebut, bentuk kue yang pada umumnya sesuai dengan cetakan yang digunakan dan permukaan kue yang kasar atau halus. Bila demikian adanya, maka orang yang melihat cenderung sudah tahu akan rasa kue tersebut dan penilaiannya biasa saja (sama dengan kue-kue yang lain). Untuk mengatasi hal tersebut, kue dapat dihias dengan menggunakan berbagai bahan penghias yang sesuai dengan keinginan dan karakteristik dasar kue sehingga mengubah penampilan secara keseluruhan dari yang polos menjadi berhiasan.
2. Menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik. Kue yang dibuat seringkali hasilnya tidak sesuai dengan yang diharapkan, seperti kue hangus, bantat, merekah/terbelah, atau dapat juga cacat (gompel miring). Hal ini bisa saja terjadi disebabkan faktor kelalaian manusia. Namun demikian kue tetap dapat diperbaiki dengan cara menutup bagian yang cacat tadi dengan bahan penghias kue, bahkan dengan daya kreativitas dan imajinasi yang ada dapat mengubah bentuk kue baru yang lebih menarik dari sebelumnya.
3. Menyatakan ungkapan/maksud menghias kue (ucapan selamat). Kue yang dihias biasanya disesuaikan dengan maksud dari menghias kue itu sendiri, seperti ucapan selamat: ulang tahun, menempuh hidup baru, pertunangan, hari raya, ungkapan rasa kasih sayang, dan lain-lain. Hiasan (bahan, warna dan bentuk) yang digunakan dan dihasilkan dapat langsung menunjukkan maksud kue hias tersebut. Misalnya sebagai ungkapan rasa kasih sayang, dibuat kue berbentuk hati (love) dihias dengan krim yang dibentuk bunga mawar menggunakan warna yang dominan merah muda.
4. Menjadi pusat perhatian (centre of interest). Kue hias tidak selalu ada disetiap waktu sehingga keberadaan kue yang indah dan cantik pada suatu kesempatan (pesta) akan banyak menarik perhatian orang.

Bahan penghias cake terbagi menjadi 2 yaitu :

1. Bahan yang dapat dimakan (edible)
 2. Bahan yang tidak dapat dimakan
1. Bahan yang dapat dimakan
 - a. Butter Cream

b. Icing dan Glazes

- 1) Royal icing
- 2) Fondant
- 3) Pastic Icing
- 4) Glazes
 - a) Water Glaze
 - b) Fruit Glaze
 - c) Chocolate Glaze

c. Gum Paste

- 1) Gum Paste Meksiko
- 2) Gum Paste Philippina
- 3) Neo Gum Paste

d. Marzipan

e. Ganache

f. Cokelat

2. Bahan yang tidak dapat dimakan

- a. Lilin
- b. Boneka plastik
- c. Bunga plastik
- d. Dll

Berbagai jenis peralatan dari yang rumit sampai yang sederhana untuk menghias kue dapat kita beli, tetapi untuk memulai menghias kue, cukup kita mempunyai peralatan dasar seperti dibawah ini:

1. Waskom, ukuran sesuai kebutuhan.
2. Spatula
3. Turn table
4. Pisau
5. Gunting
6. Tusuk gigi (toothpick)

7. Piping bag
8. Alas kue
9. Decorating triangle
10. Scrapper
11. Smoother
12. Serated scraper (scraper bergerigi), dipakai untuk decor dengan
13. buttercream.
14. Paku Mawar Wafer Cone
15. Embosser
16. Rolling Cutter atau Pizza Cutter
17. Confectionery Tool Set, untuk membentuk dan memberi motif
18. yang lebih hidup pada fondant.
19. Busa
20. Aneka Cookie Cutter Logam
21. Aneka Cookie Cutter Plastik
22. Aneka Paku Mawar (flower nail)
23. Gunting Mawar
24. Pisau Palet
25. Aneka spuit

K. Model/Strategi, Pendekatan, Dan Metode Pembelajaran

4. Model Pembelajaran : Cooperative Learning
5. Pendekatan Pembelajaran : Scientific
6. Metode Pembelajaran : Ceramah Plus, Diskusi , Presentasi

L. Langkah Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	<p>4. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang hiasan cake</p> <p>5. Peserta didik menerima Apersepsi dan untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak mengenal tentang hiasan cake melalui tayangan power point sambil dilakukan proses tanya jawab</p> <p>6. Peserta didik menerima tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar</p>	10	<i>Ceramah plus</i>
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk :</p> <p>g. Mengamati : Presentasi Tugas yang diberikan minggu lalu</p> <p>h. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang materi yang dipresentasikan</p> <p>i. Mengumpulkan Informasi 3. Melakukan diskusi dengan mengumpulkan data dari berbagai sumber informasi dan mencatat dan bertanya guna pemahaman lebih lanjut 4. Membuat desain hiasan cake dengan kriteria yang baik sesuai tema</p> <p>j. Mengasosiasi 4. Membuat hasil laporan diskusi 5. Mengevaluasi hasil diskusi 6. Menyimpulkan hasil diskusi</p>	15	<p><i>Presentasi</i></p> <p><i>Diskusi</i></p> <p><i>Presentasi</i></p> <p><i>Tanya</i></p>

	<p>k. Mengkomunikasikan Mempresentasikan hasil diskusi</p> <p>l. Mengevaluasi Guru mengevaluasi hasil diskusi siswa dan menjelaskan kembali</p>		<i>Jawab</i>
Penutup	<p>3. Peserta didik mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran mendiskripsikan tentang hiasan cake untuk dapat ditindak lanjuti pada pertemuan berikutnya yaitu praktik menghias cake Dibantu oleh guru</p> <p>4. Tugas siswa untuk pertemuan berikutnya membuat rencana kerja praktik membuat hiasan cake menggunakan buku format kegiatan belajar</p>	45	<i>Tanya jawab</i>

Media, Alat dan Sumber Belajar

4. Media : Projector, Laptop, Buku

5. Alat/Bahan : Projector, Laptop

6. Sumber Belajar :

Buku : Sukowinarto. 1993. "Seni Mengolah Patiseri Eropa".
Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

: Moh. Syahrul Mohideen. "Pengolahan Kue dan Roti".
Percetakan Buku Sekolah Trauner

: Anni Faridah, dkk. BSE. "Patiseri jilid II"

M. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

4. Teknik Penilaian : Tes/Non Tes

5. Prosedur Penilaian :

- a. Tes tertulis
- b. Sikap pada waktu presentasi dan diskusi
- c. Portopolio (tugas kelompok)

6. Kisi – kisi, Instrumen soal :
dan Prosedur Penilaian

f. 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	Pertanyaan	Pertanyaan	Pertanyaan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Portofolio	Selama pembelajaran inti

g. Instrumen Penilaian

Siswa dibentuk menjadi kelompok kecil terdiri dari 2 orang, tiap kelompok diberi tugas untuk membuat desain cake untuk praktek minggu depan.

h. Instrumen Penilaian Sikap/Diskusi

Kelas : XI Patiseri
Kelompok : Pariwisata
Materi : 3.2 Membedakan bahan penghias Cake
: 3.3 Memahami berbagai desain hiasan kue
: 4.3 Mendesain dan menghias Cake
Pertemuan ke : 3
Tanggal : 27 Agustus 2014

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

i. Pedoman Penskoran

Penilaian Sikap pada saat pengamatan	Skor	Pedoman Penskoran
SELALU	5	Skor didapat X 100 = NA Skor max (15)
SERING	4	
KADANG-KADANG	3	
JARANG	2	
TIDAK PERNAH	1	

j. 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

Mengetahui
Guru Pembimbing

Guru Bidang Studi

Dra. Retno Sri Agustawati, MBA
NIP : 19650821 199403 2 004

Tito Sidik Wijaya
NIM : 11511241034

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP No 3)

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Produk Cake
Kelas/Semester	: XI/Gasal
Materi Ajar/Topik/Tema	: 4.1 Membuat <i>cake, gateaux dan torten</i> 4.2 Membuat hiasan <i>cake</i> 4.3 Mendisain dan menghias <i>cake</i>
Alokasi Waktu	: 5 x 45 Menit
Pertemuan ke	: 4

C. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
9. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.3. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
10. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.7. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> 2.8. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.9. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
11. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan	

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
masalah	
2. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.7.Membuat ”” <i>cake, gateaux dan torten</i> 4.8.Membuat hiasan <i>cake</i> 4.9.Mendisain dan menghias <i>cake</i>

D. Indikator

9. Siswa mampu memilih, mengukur, dan menimbang bahan utama dan bahan lainnya sesuai dengan resep.
10. Siswa mampu mengolah produk Cake sesuai dengan teknik pengolahan yang tepat.
11. Siswa mampu membuat hiasan cake dengan baik.
12. Siswa mampu mendesain dan mengaplikasikan desain kedalam cake sesuai dengan prinsip prinsip menghias cake.

N. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran ini berlangsung diharapkan siswa dapat :

9. Memilih, mengukur, dan menimbang bahan utama dan bahan lainnya sesuai dengan resep.
10. Mengolah produk Cake sesuai dengan teknik pengolahan yang tepat.
11. Membuat hiasan cake dengan baik.
12. Mendesain dan mengaplikasikan desain kedalam cake sesuai dengan prinsip prinsip menghias cake.

O. Materi Pembelajaran

Resep terlampir

P. Model/Strategi, Pendekatan, Dan Metode Pembelajaran

7. Strategi Pembelajaran : Cooperative Learning
8. Pendekatan Pembelajaran : Scientific
9. Metode Pembelajaran : Kerja Praktik

Q. Langkah Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">7. Pengkondisian kelas.8. Pengarahan praktik yang akan dilakukan9. Persiapan diri, alat dan bahan	15	
Kegiatan Inti	<p>Eksplorasi</p> <p>Guru menginstruksikan kepada siswa untuk mempersiapkan area kerja dan melakukan praktik pembuatan produk cake dan menghias produk cake</p> <p>Elaborasi</p>	165	<i>Praktik</i>

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik melakukan praktik Pembuatan produk cake dan menghias produk cake 2. Peserta didik dibagi menjadi 16 kelompok dan setiap kelompok terdiri dari 2 orang siswa. 3. Selama praktik guru mengawasi dan menunjuk setiap anggota kelompok untuk dapat menjelaskan dan mempraktikkan dengan benar bagaimana membuat produk cake dan menghias nya dengan baik. <p style="text-align: center;">Konfirmasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menanggapi, mengklasifikasi pembahasan siswa. 2. Guru memberi apresiasi terhadap siswa yang aktif. 		
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 5. Peserta didik mengevaluasi hasil praktik dan mendeskripsikan hasil praktik didampingi oleh guru 6. Tugas siswa untuk pertemuan berikutnya mencari informasi tentang produk rolled cake dan mempresentasikan nya di pertemuan berikutnya. 	45	<i>Tanya jawab</i>

R. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Buku
2. Alat/Bahan :
3. Sumber Belajar :
 - Buku : Sukowinarto. 1993. "Seni Mengolah Patiseri Eropa".
Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
 - : Moh. Syahrul Mohideen. "Pengolahan Kue dan Roti".
Percetakan Buku Sekolah Trauner
 - : Anni Faridah, dkk. BSE. "Patiseri jilid II"

S. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian : Tes/Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
 - a. Tes tertulis
 - b. Sikap pada waktu praktik
 - c. Portopolio (tugas kelompok)
3. Kisi – kisi, Instrumen soal dan Prosedur 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	Pertanyaan	Pertanyaan	Pertanyaan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3	Keterampilan	Kinerja Praktik		Penilaian Portofolio	Selama pembelajaran inti

b. Instrumen Penilaian

Format praktik

c. Instrumen Penilaian Sikap/Diskusi

Kelas : XI Patiseri

Kelompok : Pariwisata

Materi :

Pertemuan ke : 4

Tanggal : 3 September 2014

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

d. Pedoman Penskoran

Penilaian Sikap pada saat pengamatan	Skor	Pedoman Penskoran
SELALU	5	Skor didapat X 100 = NA Skor max (15)
SERING	4	
KADANG-KADANG	3	
JARANG	2	
TIDAK PERNAH	1	

e. 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, September 2014

Mengetahui
Guru Pembimbing

Guru Bidang Studi

Dra. Retno Sri Agustawati, MBA
NIP : 19650821 199403 2 004

Tito Sidik Wijaya
NIM : 11511241034

1. **Standar Kompetensi** : Membuat produk Cake
2. **Kompetensi dasar** : Membuat Cake dan Menghias cake
3. **Tujuan** :
 - a. Siswa mampu memilih, mengukur, dan menimbang bahan utama dan bahan lainnya sesuai dengan resep.
 - b. Siswa mampu mengolah produk Cake sesuai dengan teknik pengolahan yang tepat.
 - c. Siswa mampu membuat hiasan cake dengan baik.
 - d. Siswa mampu mendesain dan mengaplikasikan desain kedalam cake sesuai dengan prinsip prinsip menghias cake.
4. **Alat**
 - a. Kompor
 - b. Oven
 - c. Loyang
 - d. Kom adonan
 - e. Sendok kayu
 - f. Mixer
 - g. Pisau
 - h. Sendok penakar
 - i. Gelas ukur
 - j. Timbangan
5. **Keselamatan dan Keamanan Kerja :**
 - a. Memakai pakaian kerja yang benar dan perlengkapan praktik lengkap
 - b. Menggunakan sepatu berhak pendek
 - c. Mengikuti prosedur kerja yang benar
 - d. Mengikuti petunjuk guru dan petunjuk keselamatan kerja.
6. **Langkah Kerja** :

BASIC SPONGE

INGREDIENT :

4 pcs Eggs
100 gram sugar
½ sdm ovalet
100 gram medium flour
10 gram corn starch
½ sdt vanili
50 gram margarine

PROCEDUR :

1. Ingredient and Equipment preparation
 - Spread mould with margarine, dusting flour.
 - Sifted Flour
 - Melted margarine
2. Mixing eggs and sugar, add ovalet, continue mixing until creamy
3. Add flour, corn starch and vanilla (folded)
4. Add the end melted margarine, folded.
5. Pour in the mould, baking at 200° C about 20 minute.

CAKE

Ingredient :

75	gram Icing Sugar
100	gram Margarine / Butter
4	pcs Egg Yolk
3	pcs Egg Whites
25	gram Sugar
100	gram Flour
	Vanilli

Procedure :

1. Ingredient and Equipment preparation (Spread mould with margarine, dusting flour. Separated Eggs, Sifted Flour)
2. Mixing creamy icing sugar and margarine, add egg yolk one by one.
3. Mixing egg whites and sugar.
4. Add flour in the creamy batter (no.2) , folded. Add egg whites, combine (folded)
5. Pour in the mould.
6. Baking at 170 C, about 30 minute.

Note :

1. For Chocolate cake or chocolate sponge, changes 10 up to 15 gram flour with cocoa powder.
2. Finishing cake or sponge with filling and cream decoration.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP No 4)

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
mata Pelajaran	: Produk Cake
Kelas/Semester	: XI/Gasal
Materi Ajar/Topik/Tema	: 3.1 Menganalisis <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i> 3.4 Menganalisis produk <i>Rolled Cake</i>
Alokasi Waktu	: 5 x 45 Menit
Pertemuan ke	: 5

D. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
13. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.4. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
14. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.10. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> 2.11. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.12. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
15. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan	3.7. Menganalisis <i>cake, gateaux dan torten</i> 1. Menganalisis produk " <i>roolled cake</i> "

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
masalah	
6. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	

E. Indikator

13. Dapat menganalisis hasil praktik produk *Cake, Gateaux, dan Torten*
14. Dapat menjelaskan pengertian produk *Rolled Cake*
15. Dapat menjelaskan macam macam produk *Rolled Cake*

T. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran ruang lingkup *Cake, Gateaux dan Torten*. Siswa mampu menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta :

13. Menganalisis hasil praktik produk *Cake, Gateaux, dan Torten*
14. Menjelaskan pengertian produk *Rolled Cake*
15. Menjeaskan macam macam produk *Rolled Cake*

U. Materi Pembelajaran

Cake yang baik adalah cake yang mempunyai penampilan menarik dengan rasa yang enak. Penilaian terhadap rasa termasuk penilaian sub-jektif. Penilaian subjektif (sensory) terhadap cake adalah sebagai berikut:

1. Simetris. Bentuk dari cake bagus dipandang dari semua sudut. Kesalahan-kesalahan yang umum dari cake biasanya berbentuk sisinya rendah, sisinya tinggi, atas bergelombang, tengah-tengah rendah, tengah-tengah tinggi dan tidak merata.
2. Warna. Warna keseluruhan cake adalah cerah, sedangkan warna kerak tergantung jenis cake. Warna remah cake sangat tergantung dari bahan yang digunakan, namun yang paling baik adalah warna yang terang atau bukan warna suram.
3. Volume. Cake yang tidak terlalu besar dan juga tidak terlalu kecil dikategorikan cake yang baik. Setiap cake mempunyai standart masing-masing. Volume cake berkaitan dengan susunan cake. Jika cake terlalu besar kemungkinan terbentuknya rongga-rongga dibagian dalam semakin besar. Jika cake kecil kemungkinan diakibatkan cake bantat.
4. Butiran cake. Butiran cake bergantung dari jenis cake, ada cake yang butirannya rapat dan ada juga yang renggang. Hal ini tergantung pada ukuran dan bentuk, dan sifat susunan sel remah. Keseragaman ukuran dan dinding sel yang tipislah yang dianggap terbaik. Butiran yang tidak baik adalah yang butirannya kasar, tebal, berdinding, tidak rata dan berlubang besar-besar. Untuk menilai butirannya maka kita harus memotong cake itu pada bagian tengah-nya, lalu diperhatikan apakah butirannya kasar atau halus.
5. Keadaan Kerak. Keadaan kerak cakepun berbeda-beda sesuai dengan jenisnya. Untuk beberapa jenis cake, keraknya harus lebih empuk daripada jenis yang lain. Kerak cake yang baik tidak terlalu empuk sehingga cake mudah hancur. Namun demikian kerak yang empuk tetap diinginkan.
6. Warna Remah. Warna remah yang satu tentu berbeda dengan remah cake lainnya, sesuai dengan jenis cake lainnya. Warna yang disukai adalah warna terang. Warna remah sangat tergantung pada bahan yang dipergunakan.
7. Susunan. Untuk menelaah susunan cake diperlukan sepotong cake yang baru saja diiris. Gerakkan ujung jari perlahan-lahan di atas potongan cake yang sempurna tidak bergumpal, dan tidak kasar. Permukaannya harus lembut dan halus.

8. Aroma. Aroma cake harus sedap. Udara dalam susunan sel yang mengantar aroma harus harum, manis, segar dan murni.
9. Rasa. Untuk menentukan rasa cake, cara yang sebaik-baiknya adalah dengan mencicipi rasa cake. Kunyahlah dengan seksama sehingga Anda dapat merasakan rasa cake yang sebenarnya. Rasa merupakan kombinasi mutlak dari dua unsur, yaitu rasa dan aroma. Rasa yang diinginkan harus sejalan dengan aroma yang diinginkan. Yang paling kita sukai ialah rasa manis, lezat, dan menyenangkan.
10. Mutu Simpanan. Mutu simpan cake merupakan faktor yang sangat penting, terutama untuk cake yang dijual dalam bungkus. Cake harus disimpan terlebih dahulu sebelum sampai kekonsumen. Mutu simpan cake berbeda-beda, tergantung dari kandungan lemak atau bahan yang dipergunakan. Terlepas dari macam dan jenis cake, setiap harus memiliki mutu simpan yang baik, yang berarti harus selalu dalam keadaan baru/segar atau tetap lembab.

V. Model/Strategi, Pendekatan, Dan Metode Pembelajaran

10. Strategi Pembelajaran : Cooperative Learning
11. Pendekatan Pembelajaran : Scientific
12. Metode Pembelajaran : Ceramah Plus, Diskusi

W. Langkah Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	<p>10. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang <i>Cake, Gateaux dan Torte</i></p> <p>11. Sebagai Apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak</p>		

	<p>mengenal tentang <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torte</i> melalui tayangan power point sambil dilakukan proses tanya jawab</p> <p>12. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar</p>	10	<i>Ceramah plus</i>
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk :</p> <p>m. Mengamati : Presentasi laporan praktik</p> <p>n. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang materi yang dipresentasikan</p> <p>o. Mengumpulkan Informasi 5. Melakukan diskusi dengan mengumpulkan data dari berbagai sumber informasi dan mencatat dan bertanya guna pemahaman lebih lanjut 6. Membuat rangkuman / resume tentang hasil analisis mengenai praktik <i>Cake, Gateaux, dan Torte</i></p> <p>p. Mengasosiasi 7. Membuat hasil laporan diskusi 8. Mengevaluasi hasil diskusi 9. Menyimpulkan hasil diskusi</p> <p>q. Mengkomunikasikan Mempresentasikan hasil diskusi</p> <p>r. Mengevaluasi Guru mengevaluasi hasil diskusi siswa dan menjelaskan kembali</p>	170	<p><i>Presentasi</i></p> <p><i>Diskusi</i></p> <p><i>Presentasi</i></p> <p><i>Tanya Jawab</i></p>

Penutup	<p>7. Siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran menganalisis tentang <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i> untuk dapat ditindak lanjuti pada pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan <i>Cake</i></p> <p>8. Tugas siswa untuk pertemuan berikutnya membuat rencana kerja praktik membuat <i>Cake</i> menggunakan buku format kegiatan belajar</p>	45	<i>Tanya jawab</i>

X. Media, Alat dan Sumber Belajar

4. Media : Projector, Laptop, Buku

5. Alat/Bahan : Laptop, Projector

6. Sumber Belajar :

Buku : Sukowinarto. 1993. "Seni Mengolah Patiseri Eropa".
Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

: Moh. Syahrul Mohideen. "Pengolahan Kue dan Roti".
Percetakan Buku Sekolah Trauner

: Anni Faridah, dkk. BSE. "Patiseri jilid II"

Y. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

4. Teknik Penilaian : Tes/Non Tes

5. Prosedur Penilaian :

- a. Tes tertulis
- b. Sikap pada waktu presentasi dan diskusi
- c. Portopolio (tugas kelompok)

6. Kisi – kisi, Instrumen soal :
dan Prosedur Penilaian

f. 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	Pertanyaan	Pertanyaan	Pertanyaan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Portofolio	Selama pembelajaran inti

g. Instrumen Penilaian

Jawablah soal di bawah ini

1. Sebutkan pa saja yang termasuk bahan utama dan bahan tambahan dalam pembuatan Cake !
2. Jelaskan 5 kriteria cake yang baik !
3. Jelaskan penyebab cake “anjlok” saat proses pengovenan !
4. Jelaskan pengertian roll cake !
5. Sebutkan 5 macam roll cake !

Kunci jawaban

1. Bahan utama terdiri dari : Tepung terigu, Gula, Telur, dan Lemak
Bahan Tambahan terdiri dari : susu, garam, air, bahan pengem-bang, emulsifier
2. 1. Simetris. Bentuk dari cake bagus dipandang dari semua sudut.
Kesalahan-kesalahan yang umum dari cake biasanya berbentuk sisinya rendah, sisinya tinggi, atas bergelombang, tengah-tengah rendah, tengah-tengah tinggi dan tidak merata.

2. Warna. Warna keseluruhan cake adalah cerah, sedangkan warna kerak tergantung jenis cake. Warna remah cake sangat tergantung dari bahan yang digunakan, namun yang paling baik adalah warna yang terang atau bukan warna suram.

3. Volume. Cake yang tidak terlalu besar dan juga tidak terlalu kecil dikategorikan cake yang baik. Setiap cake mempunyai standart masing-masing. Volume cake berkaitan dengan susunan cake. Jika cake terlalu besar kemungkinan terbentuknya rongga-rongga dibagian dalam semakin besar. Jika cake kecil kemungkinan diakibatkan cake bantat.

4. Butiran cake. Butiran cake bergantung dari jenis cake, ada cake yang butirannya rapat dan ada juga yang renggang. Hal ini tergantung pada ukuran dan bentuk, dan sifat susunan sel remah. Keseragaman ukuran dan dinding sel yang tipislah yang dianggap terbaik. Butiran yang tidak baik adalah yang butirannya kasar, tebal, berdinding, tidak rata dan berlubang besar-besar. Untuk menilai bu-tirannya maka kita harus memotong cake itu pada bagian tengah-nya, lalu diperhatikan apakah butirannya kasar atau halus.

5. Keadaan Kerak. Keadaan kerak cakepun berbeda-beda sesuai dengan jenisnya. Untuk beberapa jenis cake, keraknya harus lebih empuk daripada jenis yang lain. Kerak cake yang baik tidak terlalu empuk sehingga cake mudah hancur. Namun demikian kerak yang empuk tetap diinginkan.

6. Warna Remah. Warna remah yang satu tentu berbeda dengan remah cake lainnya, sesuai dengan jenis cake lainnya. Warna yang disukai adalah warna terang. Warna remah sangat tergantung pada bahan yang dipergunakan.

7. Susunan. Untuk menelaah susunan cake diperlukan sepotong cake yang baru saja diiris. Gerakkan ujung jari perlahan-lahan di atas potongan cake yang sempurna tidak bergumpal, dan tidak kasar. Permukaannya harus lembut dan halus.

3. 1. Terlalu banyak gula Dapat melemahkan protein/gluten, sehingga mempengaruhi pembentukan struktur selama pembakaran.
2. Jumlah tepung terigu yang dipakai tidak cukup
Kurangnya tepung dalam formula resep dapat mempengaruhi pembentukan struktur.
3. Terlalu banyak baking powder Dapat menyebabkan terlalu banyaknya gas yang dihasilkan, sehingga mengakibatkan struktur cake dapat menahan udara yang dihasilkan.
4. Cake yang dibuat dengan finishing di beri isian dan digulung .
5. Swiss roll
 - jelly roll sponge
 - almond swiss roll
 - black forest roll
 - chocolate christmas roll
 - herlequin roll
 - mocha roll
 - praline ganache roll
 - strawberry cream roll

h. Instrumen Penilaian Sikap/Diskusi

Kelas : XI Patiseri
Kelompok : Pariwisata
Materi : Menjelaskan *Cake, Gateaux* dan *Torten*
Pertemuan ke : 5
Tanggal : 10 September 2014

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

i. Pedoman Penskoran

Penilaian Sikap pada saat pengamatan	Skor	Pedoman Penskoran
SELALU	5	Skor didapat X 100 = NA Skor max (15)
SERING	4	
KADANG-KADANG	3	
JARANG	2	
TIDAK PERNAH	1	

j. 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, September 2014

Mengetahui
Guru Pembimbing

Guru Bidang Studi

Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA
NIP : 19650821 199403 2 004

Tito Sidik Wijaya
NIM : 11511241034

Instrumen penilaian sikap kelas XI Patiseri

No	Nama Siswa	Sikap								
		Aktif			Bekerjasama			Toleran		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	ALMA KARINA RAIS		V			V			V	
2	ANDINI WIJAYANTI		V			V			V	
3	APRINSA NILAM SARI		V			V			V	
4	ASALAI MAHARANI O.B		V			V			V	
5	AZIS SEPTIAWAN		V			V			V	
6	CHARRISMA SALMA H		V			V			V	
7	DWI PRAVITA R		V			V			V	
8	ELSA PUTRI RAHYU		V			V			V	
9	FEBRI ROHANAH		V			V			V	
10	FIROH SHILHY		V			V			V	
11	HARITA SURYANDARI		V			V			V	
12	HENI KURNIAWATI		V			V			V	
13	IQBAL RIZKY NURADHA		V			V			V	
14	ISNI ANUGRAH HENI		V			V			V	
15	ISTIQOMAH MARZUQOH		V			V			V	
16	LATIFAH RAMADHANI P		V			V			V	
17	LUTHFI HASANAH MAMI		V			V			V	
18	LUXINTAWATI LESTARI P		V			V			V	
19	MEGA NUR AINI		V			V			V	
20	MUFLIKHAH DARMA P		V			V			V	
21	MUHAMMAD FAUZAN		V			V			V	
22	NADINE MARCELLIA P		V			V			V	
23	NISA NUR ROMADHONI		V			V			V	
24	NOOR LATIFAH TRI A		V			V			V	
25	NUR INDAH M		V			V			V	
26	RENI WAHYU H		V			V			V	
27	SAGITA ISABELLA P A		V			V			V	
28	SUCI WULANDARI		V			V			V	
29	SUKMARATRI INGGAR W		V			V			V	
30	TRI NOVITA SARI		V			V			V	
31	YHOLA KIKI NOR F		V			V			V	

NILAI TUGAS 10 SEPTEMBER 2014

NO	NAMA PESERTA DIDIK	NILAI
1	ALMA KARINA RAIS	96
2	ANDINI WIJAYANTI	80
3	APRINSA NILAM SARI	90
4	ASALAIA MAHARANI O.B	95
5	AZIS SEPTIAWAN	90
6	CHARRISMA SALMA H	95
7	DWI PRAVITA R	100
8	ELSA PUTRI RAHYU	90
9	FEBRI ROHANAH	90
10	FIROH SHILHY	100
11	HARITA SURYANDARI	100
12	HENI KURNIAWATI	90
13	IQBAL RIZKY NURADHA	100
14	ISNI ANUGRAH HENI	90
151	ISTIQOMAH MARZUQOH	90
6	LATIFAH RAMADHANI P	100
17	LUTHFI HASANAH MAMI	90
18	LUXINTAWATI LESTARI P	80
19	MEGA NUR AINI	100
20	MUFLIKHAH DARMA P	80
21	MUHAMMAD FAUZAN	100
22	NADINE MARCELLIA P	95
23	NISA NUR ROMADHONI	80
24	NOOR LATIFAH TRI A	80
25	NUR INDAH M	95
26	RENI WAHYU H	100
27	SAGITA ISABELLA P A	90
28	SUCI WULANDARI	80
29	SUKMARATRI INGGAR W	90
30	TRI NOVITA SARI	80
31	YHOLA KIKI NOR F	95

NILAI TUGAS 27 AGUSTUS 2014

NO	NAMA PESERTA DIDIK	NILAI
1	ALMA KARINA RAIS	100
2	ANDINI WIJAYANTI	100
3	APRINSA NILAM SARI	100
4	ASALAIA MAHARANI O.B	80
5	AZIS SEPTIAWAN	85
6	CHARRISMA SALMA H	100
7	DWI PRAVITA R	85
8	ELSA PUTRI RAHYU	100
9	FEBRI ROHANAH	100
10	FIROH SHILHY	100
11	HARITA SURYANDARI	100
12	HENI KURNIAWATI	100
13	IQBAL RIZKY NURADHA	85
14	ISNI ANUGRAH HENI	80
15	ISTIQOMAH MARZUQOH	80
16	LATIFAH RAMADHANI P	100
17	LUTHFI HASANAH MAMI	60
18	LUXINTAWATI LESTARI P	100
19	MEGA NUR AINI	85
20	MUFLIKHAH DARMA P	100
21	MUHAMMAD FAUZAN	85
22	NADINE MARCELLIA P	100
23	NISA NUR ROMADHONI	80
24	NOOR LATIFAH TRI A	100
25	NUR INDAH M	60
26	RENI WAHYU H	65
27	SAGITA ISABELLA P A	100
28	SUCI WULANDARI	100
29	SUKMARATRI INGGAR W	65
30	TRI NOVITA SARI	100
31	YHOLA KIKI NOR F	100