

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA
JL.Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id



DISUSUN OLEH:
Dwi Endah Suryaningtyas
13511247004

PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa yang tersebut dibawah ini :

Nama : Dwi Endah Suryaningtyas

NIM : 13511247004

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta mulai tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014. Hasil dari pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan tercakup dalam laporan ini.

Yogyakarta, 17 September 2014

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing PPL

Guru Pembimbing PPL

Dr. Siti Hamidah

Titiek Koesdartini, S.Pd

NIP. 19530820 197903 2 001

NIP. 19551016 198203 2 001

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Koordinator KKN PPL

SMK Negeri 6 Yogyakarta

SMK Negeri 6 Yogyakarta

Dra. Darwestri

Wiwik Indriyani, S.Pd. M.Si.

NIP 19580731 198703 2 002

NIP 19731015 199802 2 003

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 6 Yogyakarta dengan baik dan lancar dan dapat menyelesaikan pembuatan laporan PPL ini sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan. Penyusunan laporan PPL merupakan tahap akhir dari seluruh rangkaian kegiatan PPL yang dilaksanakan pada tanggal 2 Juli hingga tanggal 17 September 2014.

Laporan ini dapat tersusun tidak lepas dari kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak yang ikut mendukung dan mensukseskan berbagai program yang telah kami rencanakan. Oleh karena itu perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tim UPPL UNY, yang telah memberikan pembekalan dan pengarahan kepada mahasiswa KKN-PPL.
2. Dr. Siti Hamidah selaku dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada mahasiswa KKN-PPL 2014 di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
3. Dra. Darwestri selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta.
4. Wiwik Indriyani, S.Pd. M.Si. selaku Koordinator KKN-PPL yang telah memberikan bimbingan, pengarahan dan fasilitas di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
5. Titiek Koesdartini, S.Pd sebagai Guru Pembimbing kegiatan PPL yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan.
6. Seluruh guru dan karyawan SMK Negeri 6 Yogyakarta yang turut membantu selama pelaksanaan KKN PPL.
7. P2MK dan siswa - siswi SMK Negeri 6 Yogyakarta yang turut membantu selama pelaksanaan KKN PPL.
8. Kedua orang tuasaya yang telah memberikan doa, cinta dan semangat dalam Mengikuti kegiatan KKN PPL.
9. Teman-teman KKN PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberikan dorongan, kebersamaan dan motivasi dalam pelaksanaan KKN PPL dari awal sampai akhir.
10. Semua pihak yang telah membantu penyusunan dan pelaksanaan program KKNPPL hingga tersusunnya laporan ini.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam pelaksanaan program kerja PPL serta penyusunan laporan ini. Semoga laporan ini bermanfaat bagi mahasiswa, SMK Negeri 6 Yogyakarta dan Universitas Negeri Yogyakarta serta semua pembaca.

Yogyakarta, 16 September 2014

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
ABSTRAK.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi	2
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	8
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	
A. Persiapan Praktik Lapangan	10
B. Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan	15
C. Analisis Hasil Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.....	16
BAB III. PENUTUP	
A. Kesimpulan	22
B. Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Berita Acara Penerjunan Mahasiswa KKN PPL
- Lampiran 2. Hasil Observasi Sekolah
- Lampiran 3. Hasil Observasi Kelas
- Lampiran 4. Matriks KKN PPL Kelompok
- Lampiran 5. Matriks PPL individu
- Lampiran 6. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- Lampiran 8. Laporan Harian Pelaksanaan KKN PPL
- Lampiran 9. Jadwal Mengajar dan Piket Harian Mahasiswa PPL
- Lampiran 10. Dokumentasi Pelaksanaan PPL
- Lampiran 11. Daftar Presensi Mahasiswa
- Lampiran 12. Kartu Bimbingan
- Lampiran 13. Administrasi Penilaian siswa
- Lampiran 14. Kalender Pendidikan SMK Negeri 6 Yogyakarta
- Lampiran 15. Daftar Nama Guru dan Karyawan SMK Negeri 6 Yogyakarta
- Lampiran 16. Jadwal Pelajaran di SMK Negeri 6 Yogyakarta

PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN

Oleh

Dwi Endah Suryaningtyas

13511247004

ABSTRAK

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah suatu bentuk pendidikan yang memberikan pengalaman mengajar bagi mahasiswa di lapangan. SMKN 6 Yogyakarta sebagai salah satu lokasi PPL semester genap 2014/2015. Kegiatan yang dilakukan dalam rangka PPL di SMKN 6 Yogyakarta antara lain: observasi lingkungan pembelajaran dan lingkungan fisik sekolah, persiapan mengajar, pembuatan rencana pembelajaran, kegiatan praktik mengajar di kelas, pembuatan media pembelajaran, evaluasi pembelajaran, analisis hasil evaluasi, dan pembuatan laporan sebagai kegiatan akhir dalam rangkaian Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMKN 6 Yogyakarta.

Dengan PPL ini praktikan memperoleh kesempatan untuk menghadapi kondisi riil dalam proses belajar mengajar. Selain itu juga memperoleh pengalaman yang sangat berguna dalam penguasaan kompetensi keilmuan dan keterampilan bidang studi, keterampilan pengembangan profesi, dan kompetensi dalam pembentukan kepribadian sebagai pendidik yang profesional. Mengingat besarnya manfaat dan hasil yang diperoleh dalam PPL ini, kiranya perlu untuk terus ditingkatkan kerjasama yang harmonis antara UNY sebagai salah satu lembaga yang menghasilkan tenaga akademis dengan pihak sekolah. Selain itu juga perlu untuk mengoptimalkan program-program PPL yang telah disusun dalam rancangan kegiatan sebagai salah satu upaya pencapaian Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).

Mengenai mata pelajaran yang diajarkan sesuai dengan mata pelajaran yang dikuasai, yaitu Pendidikan Teknik Boga. Kegiatan PPL meliputi mengajar di kelas, pembuatan Rencana Pembelajaran, Pembuatan Media Pengajaran, Pelaksanaan penilaian, serta pembuatan minggu efektif, Rencana Pembelajaran dan silabus satu semester. Dalam pelaksanaan PPL melaksanakan mengajar secara resmi sebanyak 8 kali dalam 6 minggu, yaitu mengajar di kelas XI, dalam 1 minggu mengajar selama 3 Kelas JB1, JB2, JB3 sebanyak 7 jam pelajaran (7 x 45 menit). Rencana Pembelajaran dibuat untuk kelas XI dibuat dalam format menggunakan system Kurikulum 2013. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran bagi kelas X dan XII masih mengikuti kurikulum KTSP.

Kegiatan praktikan berakhir ditandai dengan penarikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta secara serempak. Kegiatan PPL ini dapat memberikan pengalaman secara nyata bagi praktikan. Pengalaman ini dijadikan proses pembelajaran bagi mahasiswa sebagai calon guru dan dapat meningkatkan serta mengembangkan diri. Semoga dengan adanya kegiatan PPL ini dapat dijadikan sebagai sarana untuk menjadi kandirinya sebagai guru atau pendidik yang professional yaitu guru yang mempunyai nilai, sikap, kemampuan dan keterampilan yang memadai sesuai dengan bidang masing-masing.

BAB I

PENDAHULUAN

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

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

Lokasi Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah sekolah atau lembaga pendidikan yang berada di wilayah Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) dan Jawa Tengah. Sekolah atau lembaga pendidikan yang digunakan sebagai lokasi PPL dipilih berdasarkan pertimbangan kesesuaian antara mata pelajaran atau materi kegiatan di sekolah dengan program studi mahasiswa. Sesuai pertimbangan diatas, mahasiswa memilih lokasi pelaksanaan PPL di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 6 Yogyakarta yang beralamat di jalan Kenari No.4, Yogyakarta. Kegiatan PPL periode 2014 dilaksanakan mulai tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014.

A. Analisis Situasi

1. Data Teknis Sekolah.

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

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

2. Visi dan Misi SMK Negeri 6 Yogyakarta

a. Visi

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

b. Misi

- Menyiapkan SDM yang : PRODUKTIF

Profesional, Ramah Lingkungan, Orientasi Ke Depan, Dedikasi Tinggi, Unggul, Kreatif. Tangguh, Inovatif

- Menciptakan suasana yang BERIMAN :

Bersih, Empati, Rukun, Indah, Menyenangkan, Aman dan Nyaman.

3. Kondisi Fisik Sekolah.

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

Tabel 1. Daftar Ruang SMK Negeri 6 Yogyakarta

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

15	Ruang Praktik	17
16	Sarana Olahraga	1
	• Lapangan Sepak Bola	
	• Ruang Karate/Pencak Silat	
	• Lapangan Badminton	
	• Lapangan Bola Volley	
	• Lapangan Bola Basket	
17	Studio Band dan Rekreasi	
18	Parkir	1
19	Mushola	1
20	Motor penggerak Water Torn	1
21	Ruang Osis	1

4. Kondisi Non Fisik Sekolah.

a. Kondisi Umum SMK Negeri 6 Yogyakarta

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

b. Potensi Siswa

Siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta dinilai memiliki potensi yang cukup baik. Untuk dapat masuk dan menjadi salah satu siswa di SMK Negeri 6 Yogyakarta, calon siswa diharuskan melalui serangkaian seleksi dan tes yang ketat. Selama mengenyam pendidikan di SMK Negeri 6 Yogyakarta, siswa dapat mengembangkan potensi dan minat yang dimiliki sesuai dengan keahlian yang dipelajari di bangku sekolah. Siswa akan diberi banyak kesempatan untuk berprestasi dan memberi kontribusi pada sekolah dengan menjuarai perlombaan baik di bidang akademis maupun non-akademis.

c. Potensi Guru

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

d. Potensi Karyawan

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

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

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

1) Media Pembelajaran

Dalam proses belajar-mengajar, media pembelajaran yang digunakan meliputi papan tulis (baik *whiteboard* maupun *blackboard*), perangkat komputer (termasuk LCD dan proyektor), alat peraga, dan media tertulis seperti buku, modul dan *jobsheet*

2) Laboratorium dan Bengkel

Setiap program studi keahlian SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki laboratorium dan bengkel yang digunakan untuk kegiatan pembelajaran (praktikl). Walaupun jumlah laboratorium dan bengkel yang ada masih belum mencukupi, namun dengan adanya

manajemen yang baik dan penjadwalan yang baik, kebutuhan laboratorium oleh setiap kelas dapat terpenuhi.

3) Lapangan Olahraga dan Aula

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

4) Ruang Bimbingan dan Konseling

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

5) Perpustakaan

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

f. Bimbingan Konseling

Bimbingan konseling ditangani secara langsung oleh guru-guru BK. Bimbingan Konseling ditujukan untuk menangani siswa-siswa yang memiliki permasalahan baik menyangkut tata tertib dan kedisiplinan siswa hingga persoalan akademik.

g. Bimbingan Belajar

Bimbingan belajar SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki fungsi yang hampir sama dengan bimbingan konseling, hanya saja bimbingan belajar lebih fokus pada permasalahan belajar siswa. Bimbingan belajar dapat melayani konsultasi siswa berkaitan kegiatan akademik, seperti konsultasi

belajar, minat dan bakat siswa, dan kelanjutan studi. Untuk siswa kelas XII, bimbingan belajar terkonsentrasi pada persiapan Ujian Nasional yang akan ditempuh oleh siswa.

h. Ekstrakurikuler

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

i. Administrasi Sekolah

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

j. UKS (Unit Kesehatan Sekolah)

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

k. Koperasi

Koperasi bagi siswa tersedia dan menyediakan kebutuhan siswa baik berupa peralatan sekolah maupun makanan ringan. Selain itu, koperasi juga dilengkapi dengan mesin *fotocopy* yang dapat dimanfaatkan oleh siswa dan warga sekolah lainnya.

l. Tempat Ibadah

SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki beberapa tempat ibadah, yaitu tempat ibadah untuk siswa muslim dan non muslim. Untuk siswa muslim yang merupakan mayoritas siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta, disediakan masjid yang dapat digunakan sebagai tempat sholat, masjid ini juga dapat

difungsikan sebagai tempat kegiatan belajar-mengajar Pendidikan Agama Islam (PAI). Fasilitas yang ada di masjid ini antara lain, sajadah, mukena, Al-Quran, jadwal sholat, dsb. Sedangkan untuk siswa non muslim disediakan ruang kerohanian tersendiri

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

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

1. Rumusan Program KKN
 - a. Program Kerja KKN Kelompok Besar
Diuraikan pada laporan KKN-PPL kelompok/sekolah.
 - b. Program Kerja KKN Insidental
Diuraikan pada laporan KKN-PPL kelompok/sekolah.
 - c. Program Kerja KKN Individual Program Studi Pendidikan Teknik Boga
 - 1) Pembuatan dan pengimplementasian e-learning program studi Jasa Boga (Program Kerja Utama).
 - 2) Persiapan akreditasi kompetensi keahlian Jasa Boga (Program Kerja Pendukung).
 - 3) Pengadaan papan terstruktur organisasi program studi Jasa Boga (Program Kerja Pendidikan).
 - 4) Pengadaan papan informasi jadwal blok program studi Jasa Boga (Program Kerja Pendukung).
2. Rumusan Program PPL Program Studi Pendidikan Teknik Boga
 - a. Persiapan Mengajar
 - 1) Pengajaran Mikro
 - 2) Pembekalan PPL
 - 3) Observasi Sekolah
 - 4) Pembuatan perangkat persiapan mengajar
 - 5) Konsultasi dan bimbingan

- b. Praktik Mengajar
 - 1) Praktik mengajar terbimbing
 - 2) Praktik mengajar mandiri
- c. Pengembangan Materi Ajar

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

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

BAB II

PESRIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

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

1. Pengajaran Mikro (Micro Teaching)

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

2. Pembekalan PPL

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

3. Observasi Sekolah

Observasi sekolah dilaksanakan sebanyak dua kali, yaitu pada 11 Februari 2014 dan 16 April 2014. Kegiatan observasi sekolah bertujuan untuk mengetahui keadaan fisik dan non fisik sekolah yang akan dijadikan lokasi PPL. Hasil dari observasi sekolah dan observasi kelas inilah yang akan digunakan sebagai acuan penyusunan baik program KKN maupun program PPL. Hasil observasi sekolah terlampir pada Form Observasi Kondisi Sekolah.

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

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

a. Proses Pembelajaran

1) Membuka Pelajaran

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

2) Penyajian Materi

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

3) Metode Pembelajaran

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

4) Penggunaan Bahasa

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

5) Penggunaan Waktu

Waktu yang tersedia selama proses belajar-mengajar digunakan secara maksimal dan efektif oleh guru untuk menyampaikan materi, berinteraksi dengan siswa dan memotivasi siswa.

6) Gerak

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

7) Cara Memotivasi siswa

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

8) Teknik Bertanya

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

9) Teknik penguasaan Kelas

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

10) Penggunaan Media

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

11) Bentuk dan Cara Evaluasi

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

12) Menutup Pelajaran

Sebelum menutup pelajaran, guru dan siswa *review* apa saja yang telah dipelajari pada pertemuan kali ini. Guru juga memberikan gambaran apa saja yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya. Pelajaran kemudian ditutup dengan doa bersama.

b. Perilaku Siswa

1) Perilaku Siswa di Dalam Kelas

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

2) Perilaku Siswa di Luar Kelas

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

4. Pembuatan Perangkat Persiapan Mengajar

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

a. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

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

b. Materi Ajar

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

c. Media Pembelajaran

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

d. Lembar Kerja Siswa (*Jobsheet*)

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

5. Konsultasi dan Bimbingan

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

B. Pelaksanaan PPL (Praktik Terbimbing dan Mandiri)

Dalam pelaksanaan praktik mengajar, mahasiswa mendapat kesempatan untuk mengajar satu mata pelajaran produktif di kelas XI, yaitu Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan guru pembimbing Titiek Koesdartini, S.Pd. Dalam satu minggu, mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental diberi tiga kali pertemuan dengan alokasi waktu 7 jam pelajaran di kelas XI JB1, XI JB2, XI JB 3. Kegiatan PPL mahasiswa secara garis besar dituangkan pada lampiran Matriks Rencana dan Pelaksanaan PPL serta Laporan Mingguan Kegiatan PPL.

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

1. Praktik Mengajar Terbimbing

Guru Pembimbing :

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

Mahasiswa :

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

2. Praktik Mengajar Mandiri

Guru Pembimbing :

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

Mahasiswa :

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

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

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

1. Hasil Pelaksanaan Program

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

- a. Mahasiswa dapat memperoleh dan memahami hal-hal menyangkut pelaksanaan kegiatan belajar-mengajar dan teknik penguasaan kelas.

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

2. Hambatan Pelaksanaan Program

- a. Masih ada beberapa siswa yang kurang aktif atau tidak memperhatikan dalam proses belajar-mengajar dan tidak mengumpulkan tugas yang diberikan.
- 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.

Tabel 2. Laporan Kegiatan Mengajar

No	Mata Pelajaran	Kelas	Hari	Jumlah Jam	Materi	Keterangan
1	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	XI JB 3 XI JB 2 XI JB 1	Kamis, 14 Agustus 2014 Jumat, 15 Agustus 2014 Selasa, 19 Agustus 2014	7 x 45 menit	<ol style="list-style-type: none"> Informasi mengenai KD yang akan dipelajari. Informasi criteria penilaian. Pengapresiasikan kegiatan pembelajaran Penyampaian materi KD 1 (Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental mengenai pengertian <i>sauce</i>, fungsi <i>sauce</i>, bahan – bahan pembuatan <i>sauce</i>, mengidentifikasi saus (<i>sauce</i>) dan turunannya, mengidentifikasi pembuatan <i>sauce</i> dasar). Pemberian tugas pengelompokkan Menganalisis dan mendiskripsika 	Instrumen Penilaian Sikap / Diskusi, keaktifan siswa dalam mengerjakan tugas kelompok, Instrumen penilaian portofolio, instrument pengamatan hasil belajar

					<p>sauce dan turunannya yaitu: sauce dasar putih, sauce dasar cokelat, saus dasar susu, saus dasar Tomat, saus dasar minyak, saus Dasar mentega</p> <p>Dalam bentuk Mind Mapping</p> <p>6. Presentasi siswa (Tanya jawab)</p> <p>7. Memberikan post test</p> <p>8. Pemberian tugas mengenai pengertian appetizer, fungsi, teknik penyimpanan, klarifikasi appetizer, contoh hot appetizer</p>	<p>Tes berupa essay terdiri 5 soal</p>
2	<p>Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental</p>	<p>XI JB 3 XI JB 2 XI JB 1</p>	<p>Kamis, 21 Agustus 2014 Jumat, 22 Agustus 2014 Selasa, 26 Agustus 2014</p>	<p>7 x 45 menit</p>	<p>1. Informasi mengenai KD yang akan dipelajari.</p> <p>2. Penyampaian materi KD 1 (Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental mengenai Menganalisis hidangan pembuka (<i>appetizer</i>) secara kelompok dengan menggunakan metode <i>Numbered Heads Together</i></p> <p>3. Pengumpulan tugas minggu lalu diberikan sebelumnya.</p> <p>4. Pemberian kuis kepada siswa mengenai topic minggu lalu</p> <p>5. Materi : Penerangan PPT mengenai pengertian, fungsi, dan teknik penyimpanan appetizer.</p> <p>6. Tugas : siswa membuat</p>	<p>Instrumen Penilaian Sikap / Diskusi, keaktifan siswa dalam mengerjakan tugas kelompok, Instrumen penilaian portofolio, instrument pengamatan hasil belajar</p>

					<p>kelompok klarifikasi appetizer dengan menggunakan metode <i>numbered heads together</i>.</p> <p>7. Tugas : mencari referensi dari beberapa sumber mengenai klarifikasi appetizer).</p> <p>8. Presentasi kelompok</p> <p>9. Memberikan soal evaluasi pilihan ganda</p> <p>10. Siswa membuat langkah-langkah praktik di buku otafo folio.</p> <p>11. Evaluasi</p>	Soal pilihan ganda 10
3	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	XI JB 3 XI JB 2 XI JB 1	Kamis , 11 September 2014 Jumat, 12 September 2014 Selasa , 16 September 2014	7 x 45 menit	<p>1. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar KD yang akan dipelajari yaitu Membuat hidangan <i>Appetizer</i>. “Pada praktik kali ini kita akan mempelajari Membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>) di setiap kelompok dengan menggunakan metode <i>Practice and Drills</i></p> <p>2. Guru memberikan <i>Jobsheet</i> dan menerangkan <i>jobsheet</i> kepada siswa.</p> <p>3. Siswa mengamati tayangan demonstrasi yang dilakukan oleh guru dan siswa dalam menggiling adonan puff pastry.</p> <p>4. Siswa praktik Kelompok 1 dan 9 membuat chicken</p>	Instrumen Penilaian Sikap / praktik, keaktifan siswa dalam mengerjakan praktik, Instrumen penilaian produk yang dipraktikan, instrument pengamatan hasil belajar

				<p>galatine dan beef galatine</p> <p>Kelompok 2 dan 10 membuat chese resoles dan vegetables resoles Kelompok 3 dan kelompok 11 membuat chicken quiche Lorraine dan beef quiche Lorraine. Kelompok 4 dan kelompok 12 membuaat Bouchess ala rheine dan meat crouquette. Kelompok 5 dan kelompok 13 membuat resoles mayo dan chicken cream pie. Kelompok 6 dan kelompok 14 membuat bitter ballen dan macaroni crouquette. Kelompok 7 dan kelompok 15 membuat cheese and fish fritters dan chicken pate. Kelompok 8 dan kelompok 16 membuat shrimp crouquette dan egg crouquette.</p> <p>5. Siswa presentasi dan menilai, menganalisis produk yang dibuatnya sendiri.</p> <p>6. Mengerjakan soal post test</p> <p>7. Evaluasi</p>	<p>Soal essay berjumlah 5 soal.</p>
--	--	--	--	---	-------------------------------------

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

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

1. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempraktikkan dan mengimplementasikan ilmu yang diperoleh selama di bangku perkuliahan dalam lingkungan pendidikan (sekolah) melalui kegiatan praktik mengajar.
2. Kegiatan PPL menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa terutama dalam kegiatan belajar-mengajar dan adminisitrasi guru.
3. Dengan adanya kegiatan PPL, mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi yang dimiliki untuk menjadi seorang guru yang meliputi kompetensi pedagogic, kompetensi kepribadian, kompetensi 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 penerjunan mahasiswa ke lokasi KKN-PPL, sebaiknya mahasiswa diberi pembekalan yang memadai agar saat berada di lokasi, mahasiswa dalam keadaan benar-benar siap.
- c. Kegiatan *monitoring* dilakukan secara merata. Apabila terdapat sekolah yang tidak di-*monitoring*, sebaiknya diberi tindak lanjut.

2. Bagi Sekolah

- a. Selama kegiatan KKN-PPL sebaiknya pihak sekolah senantiasa memantau program mahasiswa baik itu KKN maupun PPL sehingga terjalin koordinasi yang baik antara mahasiswa dan pihak mahasiswa KKN-PPL.
- b. Sekolah terutama guru pembimbing diharapkan benar-benar berperan sebagai pembimbing mahasiswa selama pelaksanaan praktik mengajar dan bukanya berusaha memberdayakan mahasiswa di luar tugasnya sebagai pembimbing.
- c. Program kerja yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa yang sekiranya bermanfaat sebaiknya ditindaklanjuti oleh pihak sekolah.
- d. Sekolah diharapkan dapat meningkatkan lagi hubungan yang baik dengan pihak universitas maupun pihak mahasiswa KKN-PPL.

3. Bagi Mahasiswa

- a. Setiap program kerja yang telah disusun dan direncanakan, baik itu program kerja KKN dan PPL sebaiknya dapat dilaksanakan tanpa terkecuali.
- b. Mahasiswa sebaiknya dapat membagi waktu dengan baik karena pelaksanaan KKN-PPL di sekolah berjalan beriringan dengan pelaksanaan KKN masyarakat.
- c. Mahasiswa diharapkan dapat menjalin hubungan yang baik dan meningkatkan kerjasama antara mahasiswa dengan mahasiswa lainnya, serta antara mahasiswa dengan pihak sekolah.

- d. Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, media pembelajaran hingga pembuatan jobsheet praktik serta perannya sebagai guru dalam proses belajar-mengajar.

DAFTAR PUSTAKA

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

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

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Endah Suryaningtyas
 ANGKATAN : 2014
 FAKULTAS : Teknik
 JURUSAN : PTBB
 GURU PEMBIMBING : Titiek Koesdartini, S.Pd

MINGGU I

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Selasa, 1 juli 2014	1. Penerjunan Mahasiswa KKN-PPL 2. Rapat koordinasi seluruh anggota KKN-PPL 3. Membersihkan Basecamp 4. Evaluasi	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa KKN-PPL diterima oelh pihak sekolah. • TIM KKN-PPL siap melaksanakan Program Kerja KKN-PPL • Basecamp bersih dan siap ditempati • Podium upacara telah ditempatkan pada posisinya. • Laporan pelaksanaan harian dan 	<ul style="list-style-type: none"> • DPL KKN tidak bisa mendampingi penerjunan 	<ul style="list-style-type: none"> • Mempersiapkan pemberangkatan sendiri. • Bergotong royong bersama sama.

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

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Titiek Koesdartini, S.Pd

NIP. 19551016 198203 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd

NIP 19770910 200604 2 009

Dwi Endah Suryaningtyas

NIM 13511247004

NAMA MAHASISWA : Dwi Endah Suryaningtyas

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta

ANGKATAN : 2014

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta

FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd

JURUSAN : PTBB

GURU PEMBIMBING : Titiek Koesdartini, S.Pd

MINGGU II

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

		<p>parker.</p> <p>5. Evaluasi.</p>	<p>hidup telah ditanam.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peringatan parker telah dicetak. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<p>memperindah, akan tetapi bingkai sulit di lem.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jumlah bamboo untuk apotek hidup ternyata kurang. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelian bamboo untuk mengatasi kekurangan.
3	Senin, 7 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Pemasangan slogan. 3. Pembuatan papan peringatan parkir. 4. Pengadaan alat ibadah (Sajadah). 5. Pemeliharaan apotek hidup. 6. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Slogan siap dipasang di dinding-dinding sekolah sejumlah 7 buah. • Papan peringatan parker siap di pasang sejumlah 3 buah. • Alat ibadah siap di sumbangkan (1 gulung karpet berisikan 10 sajadah) • Tanaman pada apotek hidup belum tumbuh. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tembok yang akan dipasang slogan terlalu keras. • Sajadah terlalu besar dan dan sulit di.bawa. • Tanaman tidak dapat tumbuh karena tanah kurang subur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan paku baja. • Dilakukan pemupukan
4	Selasa, 8 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mendampingi persiapan MOS. 3. Inventarisasi Kelas. 4. Koordinasi dengan OSIS. 5. Pembersihan ruang kelas sebagai ruang rapat guru. 6. Pemeliharaan apotek hidup. 7. Pengadaan cermin toilet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Persiapan MOS lancar. • Jumlah meja dan kursi seluruh kelas telah terdata. • Koordinasi berjalan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pemindahan jauh. • Tembok terlalu keras untuk cermin. • Biaya mahal untuk 	<ul style="list-style-type: none"> • Dengan grobak. • Dengan palu yang besar dan paku baja. • Cuma memesan 1

		8. Pembuatan design plang arah. 9. Evaluasi.	dengan lancar. <ul style="list-style-type: none"> • Ruang siap digunakan. • Tanaman belum tumbuh. • Telah tersedia cermin di setiap toilet. • Design siap dipesan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	plang merah.	papan karena mahal
5	Rabu, 9 Juli 2014	1. Briefing. 2. Kunjungan dari DPL. 3. Survei dan pemesanan tong sampah. 4. Pemesanan Design Plang arah. 5. Evaluasi.	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Monitoring pelaksanaan KKN-PPL. • Tong sampah telah dipesan sejumlah 2 set. • Plang ara sudah dipesan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Harga melambung. 	<ul style="list-style-type: none"> • Iuran. • Hanya memesan 1 buah.
6	Kamis, 10 Juli 2014	1. Briefing. 2. Kerja bakti memindah-mindahkan meja dalam kelas sesuai bentuknya. 3. Evaluasi.	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Meja di 18 kelas telah tertata rapi dan seragam sesuai dengan bentuknya. • Laporan pelaksanaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Berat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gotong royong.

			harian dan perencanaan hari berikutnya.		
--	--	--	---	--	--

Mengetahui

Guru Pembimbing
Titiek Koesdartini, S.Pd

NIP. 19551016 198203 2 001

Koordinator
Dr. Siti Hamidah, M.Pd

NIP 19770910 200604 2 009

Mahasiswa
Dwi Endah Suryaningtyas

NIM 13511247004

NAMA MAHASISWA : Dwi Endah Suryaningtyas

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta

ANGKATAN : 2014

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta

FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd

JURUSAN : PTBB

GURU PEMBIMBING : Titiek Koesdartini, S.Pd

MINGGU III

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Jumat, 11 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Upacara Bendera. 2. Konsultasi PPL dengan Guru Pembimbing. 3. Pemeliharaan apotek hidup. 4. Piket perpustakaan. 5. Survey kamus dan buku referensi Patiseri 6. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Upacara terlaksana dengan baik dan diikuti oleh seluruh siswa kelas X,XI. XII, Kepala Sekolah, Guru, Karyawan dan Mahasiswa KKN-PPL UNY. • Penjagaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat beberapa mahasiswa yang belum melakukan konsultasi dengan guru pembimbing. • Tanaman pada 	<ul style="list-style-type: none"> • Menemui guru pembimbing pada hari lain. • Penyiraman apotek

			<p>perpustakaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tersedia berbagai pilihan buku ajar kue Indonesia, serta bermacam-macam buku penunjang. • Lapora pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<p>apotek hidup ada yang belum tumbuh subur.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanah pada apotek hidup cepat sekali kering. 	<p>hidup secara berkala.</p>
2	Sabtu, 12 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apel MOS. 2. Konsultasi tugas PPL. 3. Pemasangan plang arah. 4. Membantu pemeliharaan buku-buku perpustakaan. 5. Piket di lobby. 6. Survey kamus dan buku referensi tahap II. 7. Pemeliharaan apotek hidup. 8. Pengambilan tong sampah. 9. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diikuti oleh siswa kelas X, Panitia, Mahasiswa KKN-PPL UNY. • Telah dipasang lobby sejumlah 1 buah. • 70 buku telah tersampul. • Penjagaan lobby, mendaftarkan kehadiran/absensi, siswa yang keluar jam/ijin, tamu, siswa yang terlambat, menerima beberapa tugas piket dari guru yang berhalangan hadir. • Pembelian 5 pocket Dictionary Oxford dan 4 buku referensi Bahasa Inggris. • Hasil pesanan tong sampah kurang sesuai dengan permintaan. • Laporan pelaksanaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Buku yang disampuli terlalu banyak. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengerahkan seluruh anggota KKN-PPL.

			harian dan perencanaan hari berikutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Warna tidak sesuai pemesanan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan pengecatan ulang.
3	Senin, 14 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apel MOS. 2. Briefing. 3. Penggandaan kartu perpustakaan. 4. Penambahan Kamus Bahasa Inggris dan buku Referensi Bahasa Inggris. 5. Evaluasi pelaksanaan kamus dan penambahan buku. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diikuti oleh siswa kelas X, Panitia, Mahasiswa KKN-PPL UNY. • Pembagian tugas. • 192 kartu sudah dibuat. • Kamus dan buku sudah diserahkan kepada pihak sekolah. • Kamus dan buku ditinjau kelayakannya. • Tong sampah menjadi lebih bagus • Tanaman mulai tumbuh subur (Laos, binahong, lengkuas, jahe, kunyit, sereh). • Konsultasi tugas kelompok. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Data masih acak-acakan. • Cat terlalu kental. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dirapihkan dengan excel. • Ditambah tiner.
4	Selasa, 15 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Pembuatan rambu-rambu sekolah. 3. Pemeliharaan apotek hidup. 4. Pendampingan TONTI. 5. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • 2 rambu-rambu telah selesai dibuat. • Tanaman mulai tumbuh subur. • Diikuti oleh mahasiswa KKN-PPL UNY, Pasukan TONTI lama, 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulit memotong tulisan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dengan silet

			<p>panitia MOS.</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan berikutnya. 		
5	Rabu, 16 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> Briefing. Pembuatan rambu-rambu sekolah. Piket di perpustakaan. Pendampingan TONTI. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> Pembagian tugas harian. 1 rambu-rambu siap dipasang. Piket perpustakaan, melayani peminjam dan siswa yang mengembalikan buku. Diikuti oleh mahasiswa KKN-PPL UNY, pasukan TONTI lama, panitia MOS. Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> Tanah terlalu keras. 	<ul style="list-style-type: none"> Dengan linggis.
6	Kamis, 17 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> Briefing. Piket di UKS. Memindahkan meja kursi dari ruang multimedia. Survey Novel Bahasa Inggris. Survey label ruangan. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> Pembagian tugas harian. Menjaga UKS, merawat beberapa siswa yang sakit. Meja, kursi, karpet, TV telah dipindahkan ke AULA. Tersedia novel yang simplified (disederhanakan). Harga label menyesuaikan ukuran. Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan 	<ul style="list-style-type: none"> Lokasi pemindahan barang cukup jauh dan tidak ada alat pengangkut. 	<ul style="list-style-type: none"> Tim meminjam gerobak untuk mengangkut meja kursi.

			hari berikutnya.		
--	--	--	------------------	--	--

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Titiek Koesdartini, S.Pd

Dr. Siti Hamidah, M.Pd

Dwi Endah Suryaningtyas

NIP. 19551016 198203 2 001

NIP 19770910 200604 2 009

NIM 13511247004

NAMA MAHASISWA : Dwi Endah Suryaningtyas

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta

ANGKATAN : 2014

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta

FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd

JURUSAN : PTBB

GURU PEMBIMBING : Titiek Koesdartini, S.Pd

MINGGU IV

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Upacara Bendera. 2. Survey novel Bahasa Inggris. 3. Pemeliharaan apotek hidup. 4. Pengkondisian ruang lab sebagai tempat rapat guru. 5. Pemasangan rambu-rambu sekolah. 6. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diikuti oleh siswa kelas X, XI, XII, Kepala Sekolah, Guru, Karyawan, dan Mahasiswa KKN-PPL UNY. • Membeli 9 novel bahasa inggris. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rambu-rambu yang satu belum bisa terpasang karena tepi jalan di konblok. 	<ul style="list-style-type: none"> • Perlu ijin ke sekolah dan warga sekitar.

			<ul style="list-style-type: none"> • Tanaman tumbuh subur. • Ruang lab siap dipakai untuk rapat. • Rambu-rambu siap dipasang. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
2	Selasa, 19 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Piket di Lobby. 3. Penambahan novel-novel Bahasa Inggris. 4. Konsultasi RPP untuk mengajar kelas XA dan XB. 5. Penyusunan RPP 1 semester. 6. Penyusunan PROTA, PROSEM, SILABUS. 7. Pemeliharaan apotek hidup. 8. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Memencet bel pergantian jam, melakukan pencatatan siswa yang tidak masuk dan terlambat. • Penyerahan 9 novel. • Terlaksana, RPP dinilai baik dan layak untuk di aplikasikan di kelas. • Menyicil pembuatan RPP, PROTA, PROSEM, SILABUS. • Tanaman tumbuh subur. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan harian berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengerjaan tugas PPL yang diburu deadline. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyicil pengerjaannya.
3	Rabu, 20 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar kelas XA. 3. Mengajar kelas XB. 4. Evaluasi pelaksanaan penambahan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Tatap muka awal, perkenalan, dan 	<ul style="list-style-type: none"> • Kelas XA sangat ramai sekali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan aktivitas yang membuat siswa sibuk

		<p>novel.</p> <p>5. Evaluasi.</p>	<p>materi Recount Text (reading).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peninjauan novel yang telah diserahkan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak semua mahasiswa diperbolehkan masuk untuk menjenguk. 	<p>mengerjakannya.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hanya 2 mahasiswa yang masuk menjenguk.
4	Kamis, 21 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar kelas XA. 3. Mendampingi pemiihan calon pengurus OSIS baru dalam tes bahasa inggris. 4. Kunjungan DPL PPL. 5. Kunjungan DPL KKN. 6. Melanjutkan pembuatan PROTA, PROSEM, SILABUS, RPP. 7. Survey label ruangan. 8. Pemeliharaan apotek hidup. 9. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Mengajar Recount Text (writing). • 12 calon pengurus OSIS terseleksi. • Monitoring KKN-PPL. • Tugas tercil. • Tanaman tumbuh subur. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa kelas XA sangat sulit dikondisikan. • Dalam tes bahasa inggris banyak siswa tidak dapat berbicara bahasa inggris sehingga membuat sulit juri untuk menilai. • Terjadi kesulitan analisa program tahunan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diberikan aktivitas. • Meminta peserta berbicara bahasa inggris apa adanya. • Mencatat kesulitan untuk dikonsultasikan.
5	Jumat, 22 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar XC. 3. Konsultasi PPL dengan guru. 4. Survey label ruangan. 5. Pengerjaan kartu perpustakaan. 6. Pemeliharaan apotek hidup. 7. Pengerjaan data siswa. 8. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas akhir harian. • Masih ada kesalahan RPP, PROTA, PROSEM. • Peninjauan pembuatan label ruangan. • 192 kartu perpus belum jadi. • Tanaman tumbuh 	<ul style="list-style-type: none"> • Banyak nomor induk siswa yang salah ketik. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan perbaikan penulisan.

			<p>subur.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data iswa dikerjakan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
6	Sabtu, 23 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar kelas XC. 3. Penataan ruang X1 1A 4. 4. Penataan meja dan kursi di ruang aula dalam rangka rapat uji KTSP. 5. Penataan piala di ruang lobby. 6. Melanjutkan pembuatan RPP 1 semester. 7. Melanjutkan pembuatan PROTA, PROSEM, SILABUS. 8. Pemeliharaan apotek hidup. 9. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Mengajar Recount Text (reading). • 14 meja dan kursi telah tertata. • 50 kursi telah siap. • Piala lama digantikan yang baru. • Tanaman tumbuh subur. • Tugas tercil. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Karena banyaknya hal yang harus dilakukan, maka kami kebingungan membagi orang untuk mengerjakan ketuga penataan. • Siswa terlalu pendiam dan pasif. 	<ul style="list-style-type: none"> • Membagi tugas berdasarkan kemampuan. • Memberikan aktivitas yang membuat mereka aktif.

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Titiek Koesdartini, S.Pd

Dr. Siti Hamidah, M.Pd

Dwi Endah Suryaningtyas

NIP. 19551016 198203 2 001

NIP 19770910 200604 2 009

NIM 13511247004

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Endah Suryaningtyas

ANGKATAN : 2014
 FAKULTAS : Teknik
 JURUSAN : PTBB

GURU PEMBIMBING : Titiek Koesdartini, S.Pd

MINGGU V

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Upacara bendera. 2. Pindahan peralatan koperasi ke ruang koperasi yang baru. 3. Penataan ruang untuk rapat uji KTSP. 4. Melanjutkan pembuatan RPP 1 Semester. 5. Melanjutkan pembuatan PROTA, PROSEM, SILABUS. 6. Mengoreksi tugas XA. 7. Pemeliharaan apotek hidup. 8. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diikuti oleh siswa kelas X, XI, XII, Kepala Sekolah, Guru, Karyawan, dan Mahasiswa KKN-PPL UNY. • Semua peralatan koperasi telah dipindahkan. • Ruang siap dipakai. • Tugas tercicil. • Terkoreksi semua tugas siswa. • Tanaman tumbuh subur. • Laporan pelaksanaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan yang dipindahkan merupakan peralatan yang cukup berat. • RPP terdapat beberapa kesalahan ketik. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bersama-sama memindahkan. • Perbaiki RPP.

			harian dan perencanaan hari berikutnya.		
2	Selasa, 26 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Piket di lobby. 3. Survey label ruangan. 4. Melanjutkan menyusun RPP 1 semester, PROTA, PROSEM, SILABUS. 5. Pembuatan media pembelajaran. 6. Pemeliharaan apotek hidup. 7. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Mencatat siswa terlambat, sakit, mengebel pergantian jam. • Tuga tercicil. • Persiapan untuk membuat media pembelajaran. • Tanaman tumbuh subur. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • PROTA dan PROSEM yang diberikan sebagai contoh, kurang sempurna. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menambahkan beberapa jam efektif dan non efektif.
3	Rabu, 27 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar di kelas XA. 3. Pemeliharaan apotek hidup. 4. Pelabelan Ruangan Berbahasa Inggris. 5. Penggantian papan peraturan sekolah. 6. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Mengajar Recount Text (writing) dan memberikan tugas menulis personal Recount. • Tanaman tumbuh subur. • 4 ruangan telah dilabeli menggunakan label ruangan berbahasa inggris. • Persiapan pembuatan media. • Laporan pelaksanaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulitnya mengganti papan label ruangan yang sudah ada. • Ruangan kepek belum diganti label ruangnya karena dikunci. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menerima bantuan teman-teman KKN yang lain. • Diganti di hari lain

			harian dan perencanaan hari berikutnya.		
4	Kamis, 28 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengoreksi tugas kelas XA 3. Melanjutkan pembuatan RPP 1 Semester. 4. Evaluasi pelaksanaan pelabelan ruangan. 5. Pembuatan media pembelajaran. 6. Penggantian papapn peraturan sekolah. 7. Pemeliharaan apotek hidup. 8. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Tugas mampu dikerjakan siswa. • Tugas RPP tercicil. • Label ruangan kepsek belum dipasang. • Pemantapan media yang hendak dibuat. • Papan peraturan telah dipasang. • Tanaman tumbuh subur. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulitnya melepas paku yang terdapat di papan peraturan sekolah. • Beberapa siswa belum mengumpulkan tugas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dilepas menggunakan tang dan catut. • Mengingatn mereka di jam istirahat.
5	Jumat, 29 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brifieng. 2. Penataan ruang rapat komite sekolah dengan wali murid. 3. Penataan ruang perpustakaan. 4. Konsultasi tugas PPLdengan guru. 5. Evaluasi pelaksanaan pelabelan ruangan. 6. Pemeliharaan apotek hidup. 7. Pembuatan format kartu perpus. 8. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Ruang rapat siap digunakan. • Beberapa lemari telah dipindahkan. • Pengkonsultasian RPP, PROTA, PROSEM. • Label ruangan Kepsek belum dipasang. • Tanaman tumbuh subur. • Kartu perpus belum 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenaga yang sedikit di perpustakaan, padahal yang harus dipindahkan adalah barang berat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Meminta bantuan tukang.

			jadi. <ul style="list-style-type: none"> • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
6	Sabtu, 30 Juli 2014	LIBUR AWAL PUASA			

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Titiek Koesdartini, S.Pd
NIP. 19551016 198203 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP 19770910 200604 2 009

Dwi Endah Suryaningtyas
NIM 13511247004

NAMA MAHASISWA : Dwi Endah Suryaningtyas

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta

ANGKATAN : 2014

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta

FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd

JURUSAN : PTBB

GURU PEMBIMBING : Titiek Koesdartini, S.Pd

MINGGU VI

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 Agustus 2014	LIBUR AWAL PUASA			
2	Selasa, 2 Agustus 2014	LIBUR AWAL PUASA		.	
3	Rabu, 3 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none">1. Briefing.2. Mengajar di kelas XA.3. Penyerahan pamflet lomba puisi dalam bahasa inggris untuk antalogi puisi.4. Kunjungan DPL PPL5. Pembuatan media pembelajaran.6. Pengerjaan kartu anggota perpustakaan.7. Evaluasi.	<ul style="list-style-type: none">• Pembagian tugas harian.• Mengajar ekspresi happiness and sympathy.• Ditujukan kelas X dan XI• Monitoring dan mengevaluasi RPP• Finising media kit.• Perlu dilakukan perbaikan dikarenakan ada beberapa kesalahan pengetikan.• Laporan pelaksanaan	<ul style="list-style-type: none">• Sulit mengajak siswa aktif dalam speaking	<ul style="list-style-type: none">• Siswa diberikan berbagai situasi agar berinteraksi dengan partner.

			harian dan perencanaan hari berikutnya.		
4	Kamis, 4 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar kelas XA. 3. Pengadaan media pembelajaran bahasa Inggris. 4. Evaluasi pelaksanaan pengadaan media. 5. Pengerjaan kartu anggota perpustakaan. 6. Pendampingan pesantren kilat. 7. Melanjutkan pembuatan RPP 1 Semester 8. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian • Melanjutkan mengajar • Penyerahan media 7 crooswords puzzles, wordsearch, vocabulary, webb, flannel serta jumble. • Peninjauan media. • Mendampingi siswa pesantren kilat. • RRP tercicil. • Hasil print kartu kurang memuaskan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terjadi kesalahan pada kartu yang telah di print. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan perbaikan terhadap soft file kartu.
5	Jumat, 5 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brifieng. 2. Piket perpustakaan. 3. Evaluasi pengadaan media pembelajaran. 4. Konsultasi tugas PPL dengan guru. 5. Pengerjaan kartu perpustakaan. 6. Pendampingan pesantren kilat. 7. Rapat merencanakan peringatan HUT RI. 8. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Menjaga perpustakaan, mencatat pinjaman dan pengembalian buku. • Peninjauan ulang media. • Masih diperlukan beberapa perbaikan. • Sesuai hasil rapay 	<ul style="list-style-type: none"> • Kartu anggota membutuhkan beberapa perbaikan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Perbaikan kartu anggota.

			<p>diputuskan beberapa agenda yakni lomba kaligrafi, lomba desain busana muslim dengan barang bekas, dan lomba pidato bahasa jawa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
6	Sabtu, 6 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Evaluasi pengadaan media. 3. Melanjutkan pembuatan RPP 1 Semester. 4. Melanjutkan pembuatan PROTA, PROSEM, SILABUS. 5. Pengerjaan kartu perpustakaan. 6. Eevaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Masih diperlukan perbaikan. • RPP sudah menca[ai 75 % 	<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat kesalahan di RPP. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan perbaikan.

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Titiek Koesdartini, S.Pd

Dr. Siti Hamidah, M.Pd

Dwi Endah Suryaningtyas

NIP. 19551016 198203 2 001

NIP 19770910 200604 2 009

NIM 13511247004

NAMA MAHASISWA : Dwi Endah Suryaningtyas

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta

ANGKATAN : 2014

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta

FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd

JURUSAN : PTBB

GURU PEMBIMBING : Titiek Koesdartini, S.Pd

MINGGU VII

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none">1. Brifieng.2. Melanjutkan penyusunan RPP 1 Semester.3. Melanjutkan penyusunan PROTA, PROSEM, SILABUS.4. Pendampingan pesantren kilat.5. Rapat workshop leadership.6. Evaluasi.	<ul style="list-style-type: none">• Pembagian tugas harian.• Pengeditan RPP.• Pengeditan PROTA, PROSEM, SILABUS.• Mendampingi siswa pesantren kilat.• Mengganti peringatan HUT RI.• Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya.	<ul style="list-style-type: none">• Terdapat beberapa kekurangan RPP	<ul style="list-style-type: none">• Perbaiki RPP
2	Selasa, 9 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none">1. Briefing.2. Piket di lobby.3. Konsultasi tugas PPL.4. Pengerjaan kartu anggota perpustakaan (pematangan).5. Pendampingan pesantren kilat.6. Evaluasi.	<ul style="list-style-type: none">• Pembagian tugas harian.• Piket mwncatat siswa yang tidak masuk dan terlambat.• Mengkonsultasikan	<ul style="list-style-type: none">• Terjadi kesalahan photo copy kartu	<ul style="list-style-type: none">• Dilakukan pengerjaan ulang.

			<p>RPP, PROTA dan PROSEM.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kartu perpus perlu diperbaiki. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
3	Rabu, 10 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar di kelas XA. 3. Penyusunan RPP 4. Evaluasi pembelajaran yang dilakukan di kelas oleh guru pembimbing. 5. Evaluasi PROTA, PROSEM. 6. Pengerjaan kartu anggota perpustakaan. 7. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Mengajar Announcement. • Perlu dilakukan perbaikan dikarenakan ada beberapa kesalahan pengetikan. • Cara mengajar sudah lebih baik dari sebelumnya. • Perlu perbaikan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Banyaknya siswa yang kurang aktif. • Ruang kepsek belum diganti label ruangnya karena dikunci. 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan nilai plus pada siswa yang aktif.
4	Kamis, 11 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Mengajar di kelas XA 3. Konsultasi RPP. 4. Finishing kartu perpustakaan. 5. Rapat koordinasi softskill. 6. Pembuatan proposal. 7. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Mengajar invitation. • Kartu perpustakaan telah selesai dikerjakan. • Pembagian tugas soft skill. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa kurang antusias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan games kepada siswa.

			<ul style="list-style-type: none"> • Proposal dikonsultasikan.. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
5	Jumat, 12 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Melanjutkan membuat RPP 1 Semester. 3. melakukan pembuatan ulangan harian. 4. Menemui pembicara softskill. 5. Pengadaan kartu perpustakaan. 6. Rapat persiapan softskill. 7. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • RPP sudah 95 %. • Mulai membuat kisi-kisi ulangan harian. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulit menemukan soal yang sesuai dengan kemampuan siswa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adation soal-soal dan revisi.
6	Sabtu, 12 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Pelaksanaan antology puisi. 3. Pembuatan soal ulangan harian. 4. Penataan bangku ruang kelas X dan XI. 5. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Pengumpulan puisi karya siswa kelas X dan XI. • Mulai membuat soal pilihan ganda. • Penataan disesuaikan jumlah siswa. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa kurang antusias dalam mengikuti lomba membuat puisi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengumumkan kembali

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Titiek Koesdartini, S.Pd

Dr. Siti Hamidah, M.Pd

Dwi Endah Suryaningtyas

NIP. 19551016 198203 2 001

NIP 19770910 200604 2 009

NIM 13511247004

NAMA MAHASISWA : Dwi Endah Suryaningtyas

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta

ANGKATAN : 2014

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta

FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd

JURUSAN : PTBB

GURU PEMBIMBING : Titiek Koesdartini, S.Pd

MINGGU VIII

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 15 Agustus 2014	1. Briefing. 2. Evaluasi antology puisi. 3. Penyerahan RPP, PROTA, PROSEM, SILABUS kepada guru pembimbing. 4. Rapat persiapan softskill leadership.	<ul style="list-style-type: none">• Pembagian tugas harian.• Peninjauan terhadap karya siswa.• Terjadi kesalahan dalam penulisan nama dan NIP Kepala	<ul style="list-style-type: none">• Kesalahan nama dan NIP Kepsek pada PROTA dan PROSEM.	<ul style="list-style-type: none">• PROTA dan PROSEM dikembalikan untuk diperbaiki.

		5. Evaluasi.	<p>Sekolah pada PROTA dan PROSEM.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terbentuk susunan acara softskill leadership. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
2	Selasa, 16 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Penyerahan PROTA, PROSEM. 3. Evaluasi RPP 4. Evaluasi antology puisi. 5. Pembuatan desaign pamphlet softskill leadership. 6. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas. • Pengeditan PROTA, PROSEM lalu diserahkan kembali. • RPP sudah lengkap dan baik. • Peninjauan terhadap karya siswa. • Pamflet disosialisasikan. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Banyak siswa yang tidak menulis puisi dengan baik dan sesuai ketentuan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyortir puisi yang layak
3	Rabu, 17 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Upacara bendera HUT RI yang ke 69. 2. Evaluasi antology puisi. 3. Evaluasi PROTA, PROSEM 	<ul style="list-style-type: none"> • Diikuti oleh seluruh warga SMK nN 16 Yogyakarta dan berjalan dengan baik. • Peninjauan karya siswa. • PROTA, PROSEM dikoreksi dan dinilai baik. 	.	
4	Kamis, 18 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Kunjungan DPL PPL 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas 	<ul style="list-style-type: none"> • Beberapa soal 	<ul style="list-style-type: none"> • Perbaiki soal

		<ol style="list-style-type: none"> 3. Finishing pamflet softskill. 4. Pembuatan sertifikat softskill. 5. Evaluasi. 	<p>harian.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konsultasi soal ulangan harian untuk siswa. • Pamflet selesai di print dan siap ditempel. • Terlaksana namun belum fix. • Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<p>merupakan soal yang seharusnya sudah tidak dipakai lagi di kurikulum terbaru</p>	<p>ulangan harian.</p>
5	Jumat, 19 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brifieng. 2. Penyelesaian pembuatan soal UH 1 dan table analisis ulangan harian. 3. Konsultasi pelaksanaan UH 1 dengan guru pembimbing. 4. Menemui pembicara softskill. 5. Meminta TTD kepala UPPL di UPPL. 6. Penyebaran pamphlet ke kela-kelas. 7. Pengesahan sertifikat ke Kepala Sekolah. 8. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Multiple choice soal. • Guru meminta UH dilaksanakan tanggal 15 September 2014. • Menjelaskan inti acara kepada pembicara. • Menemui kepala UPPL di UPPL. • Terlaksana telah tersebar. • Permintaan pengesahan kepada Kepala Sekolah. • pelaksanaan harian dan perencanaan hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ketua UPPL tidak adan di kantor sehingga sertifikat belum dapat terselesaikan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Setifikat diambil pada hari senin tanggal 22 Agustus 2014.
6	Sabtu, 20 Juli 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Konsultasi praktek mengajar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas 		

		3. Pendampingan Nuzulul Quran dan buka bersama. 4. Rapat persiapan softskill. 5. Evaluasi.	harian. • Tanggal 8 September 2014 mengajar reading. • Terlaksana mendampingi siswa. • Pemantapan acara. • Laporan harian dan perencanaan		
--	--	--	---	--	--

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Titiek Koesdartini, S.Pd

Dr. Siti Hamidah, M.Pd

Dwi Endah Suryaningtyas

NIP. 19551016 198203 2 001

NIP 19770910 200604 2 009

NIM 13511247004

NAMA MAHASISWA : Dwi Endah Suryaningtyas

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta

ANGKATAN : 2014

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta

FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd

JURUSAN : PTBB

GURU PEMBIMBING : Titiek Koesdartini, S.Pd

MINGGU IX

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 22 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none">1. Acara soft skill leader ship.2. Menjadi moderator dalam acara softskill leadership.3. Pembersihan tempat yang telah dipakai untuk acara.	<ul style="list-style-type: none">• Acara wajib diikuti oleh seluruh siswa kelas X, XI, XII.• Mendampingi pembicara dari awal acara hingga akhir acara.• Mengembalikan seluruh tikar dan karpet dan berbagai perangkat seminar.	<ul style="list-style-type: none">• Sulitnya mengkoordinir dan mengontrol siswa.• Banyaknya siswa yang pulang secara illegal.	<ul style="list-style-type: none">• Dilakukan SIDAK perkelas-kelas agar siswa menuju masjid untuk mengikuti acara.
2	Selasa, 23 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none">1. Piket libur lebaran	<ul style="list-style-type: none">• Membantu segala urusan sekolah ketika libur ramadhan.		
3	Rabu, 24 Agustus 2014	<ol style="list-style-type: none">1. Piket libur lebaran	<ul style="list-style-type: none">• Membantu segala urusan sekolah ketika		

			libur ramadhan.		
4	Kamis, 25 Agustus 2014	1. Piket libur lebaran	<ul style="list-style-type: none"> Membantu segala urusan sekolah ketika libur ramadhan. 		
5	Jumat, 26 Agustus 2014	1. Piket libur lebaran	<ul style="list-style-type: none"> Membantu segala urusan sekolah ketika libur ramadhan. 		
6	Sabtu, 27 Agustus 2014	1. Piket libur lebaran	<ul style="list-style-type: none"> Membantu segala urusan sekolah ketika libur ramadhan. 		

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Titiek Koesdartini, S.Pd

Dr. Siti Hamidah, M.Pd

Dwi Endah Suryaningtyas

NIP. 19551016 198203 2 001

NIP 19770910 200604 2 009

NIM 13511247004

NAMA MAHASISWA : Dwi Endah Suryaningtyas

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta

ANGKATAN : 2014

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta

FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd

JURUSAN : PTBB

GURU PEMBIMBING : Titiek Koesdartini, S.Pd

MINGGU X

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

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Titiek Koesdartini, S.Pd

Dr. Siti Hamidah, M.Pd

Dwi Endah Suryaningtyas

NIP. 19551016 198203 2 001

NIP 19770910 200604 2 009

NIM 13511247004

NAMA MAHASISWA : Dwi Endah Suryaningtyas

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta

ANGKATAN : 2014

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta

FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd

JURUSAN : PTBB

GURU PEMBIMBING : Titiek Koesdartini, S.Pd

MINGGU XI

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 5 September 2014	1. Briefing 2. Piket UKS. 3. Evaluasi. 4. Konsultasi dan penyusunan KKM	<ul style="list-style-type: none">• Pembagian tugas harian.• Pada saat konsultasi diberikan contoh pembuatan KKM oleh guru pembimbing.• Laporan pelaksanaan kegiatan harian dan perencanaan hari berikutnya.	<ul style="list-style-type: none">• Sulitnya mengkoordinir dan mengontrol siswa.• Banyaknya siswa yang pulang secara illegal.	<ul style="list-style-type: none">• Dilakukan SIDAK perkelas-kelas agar siswa menuju masjid untuk mengikuti acara.

2	Selasa, 6 September 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Piket lobby. 3. Penyusunan KKM. 4. Penyusunan laporan KKN-PPL. 5. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Menyusun KKM sesuai contoh yang diberikan guru. • Mengumpulkan data-data untuk menyusun laporan. • Laporan pelaksanaan kegiatan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
3	Rabu, 7 September 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brifieng. 2. Syawalan dengan kepala sekolah, guru, karyawan serta tamu undangan. 3. Konsultasi penyusunan KKM. 4. Penyusunan laporan KKN-PPL. 5. Membantu merapikan ruangan aula. 6. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Dihadiri oleh kepala sekolah, wakil kepala sekolah, guru, karyawan, tamu undangan dan KKN-PPL 2014. • Penataan meja dan kursi. • KKM sudah jadi 45%. • Laporan pelaksanaan kegiatan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
4	Kamis, 8 September 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Briefing. 2. Syawalan dengan siswa SMK N 6 Yogyakarta. 3. Lomba dalam meningkatkan sportivitas dan kreatifitas siswa. 4. Evaluasi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembagian tugas harian. • Dihadiri oleh kepala sekolah, wakil kepala sekolah, guru, karyawan, tamu 		

			undangan dan KKN-PPL 2014. <ul style="list-style-type: none"> • Diikuti oleh perwakilan masing-masing kelas dan jenis perlombaan sntara lain lari kelompok, lari kelereng, joget jeruk dan memasukkan pensil dalam botol. • Laporan pelaksanaan kegiatan harian dan perencanaan hari berikutnya. 		
--	--	--	--	--	--

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Titiek Koesdartini, S.Pd

NIP. 19551016 198203 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd

NIP 19770910 200604 2 009

Dwi Endah Suryaningtyas

NIM 13511247004

**MATA PELAJARAN PAKET KEAHLIAN JASA BOGA
KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
MATA PELAJARANTATA HIDANG**

KELAS XI

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum 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 melayani makan dan minum 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari 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 phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning) 3.2. Memilih peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan 3.3. Membedakan beragai minuman non alkohol 3.4. Membedakan lipatan serbet 3.5. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja <i>Persediaan (side board)</i> 3.6. Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum 3.7. Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Menilai rancangan menu (menu planning) berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan menu 4.2. Menyiapkan peralatan makan dan minum; alat serta lenan berdasarkan menu 4.3. Membuat minuman non alkohol 4.4. Membuat lipatan serbet 4.5. Menata Meja (<i>table set up</i>) dan meja <i>persediaan (side board)</i> 4.6. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan 4.7. Melayani makan dan minum di restoran

KELAS XII

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum 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 melayani makan dan minum 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Menganalisis minuman panas 3.2. Menganalisis minuman dingin 3.3. Menentukan penataan meja prasmanan (<i>buffet</i>) 3.4. Merencanakan pelayan makan dan minum dengan teknik <i>buffet</i> 3.5. Mengevaluasi layanan makan minum di kamar
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Membuat minuman panas 4.2. Membuat minuman dingin 4.3. Menata meja prasmanan (<i>buffet</i>) 4.4. Melayani makan dan minum dengan teknik <i>buffet</i> 4.5. Melayani pesanan makan minum di kamar

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL**

KELAS XI

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 makanan continental 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 makanan kontinental 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari 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 phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental 3.2. Menganalisis kaldu (<i>stock</i>) 3.3. Membedakan saus (<i>sauce</i>) dan turunannya 3.4. Menganalisis makanan pembuka (<i>appetizer</i>) 3.5. Menganalisis <i>salad</i> 3.6. Mendeskripsikan <i>Sandwich</i> 3.7. Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur 3.8. Mendeskripsikan hidangan dari pasta 3.9. Mendeskripsikan hidangan dari unggas 3.10. Mendeskripsikan hidangan dari daging 3.11. Mendeskripsikan hidangan dari <i>sea food</i> 3.12. Menganalisis makanan penutup (<i>dessert</i>)
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Mengklasifikasi berbagai menu makanan continental berdasarkan karakteristiknya 4.2. Membuat kaldu (<i>stock</i>) 4.3. Membuat Saus (<i>sauce</i>) turunannya 4.4. Membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>) 4.5. Menyiapkan <i>salad</i> 4.6. Membuat Sandwiches 4.7. Membuat hidangan dari sayuran dan telur 4.8. Membuat hidangan dari pasta 4.9. Membuat hidangan dari unggas 4.10. Membuat hidangan dari daging 4.11. Membuat hidangan dari <i>sea food</i> 4.12. Membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA
KELAS XI**

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 makanan Indonesia 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 makanan Indonesia 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. Mendeskripsikan salad Indonesia 3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia 3.3. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia 3.4. Membedakan hidangan dari nasi 3.5. Mendeskripsikan hidangan dari mie
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Membuat salad Indonesia 4.2. Membuat sup Indonesia 4.3. Membuat soto Indonesia 4.4. Membuat hidangan dari nasi 4.5. Membuat hidangan mie

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA**

KELAS XII

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 makanan Indonesia 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 makanan Indonesia 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, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Menganalisis makanan sepinggan 3.2. Menganalisis lauk pauk masakan Indonesia 3.3. Membedakan hidangan sayur Indonesia 3.4. Mendeskripsikan makanan penutup Indonesia 3.5. Menyusun set menu makanan Indonesia
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Membuat makanan sepinggan 4.2. Membuat lauk- pauk masakan Indonesia 4.3. Membuat hidangan sayur Indonesia 4.4. Membuat makanan penutup Indonesia 4.5. Membuat set menu makanan Indonesia

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
MATA PELAJARAN HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD
KELAS XII**

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 hidangan untuk kesempatan khusus dan <i>fusion food</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 hidangan untuk kesempatan khusus dan <i>fusion food</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, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	4.1 Mendeskripsikan hidangan untuk kesempatan khusus 4.2 Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan 4.3 Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 4.4 Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 4.5 Memahami pengertian, latar belakang, contoh, dan karakteristik makanan fusion (<i>fusion food</i>) 4.6 Mengevaluasi makanan pembuka dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>) 4.7 Mengevaluasi makanan utama (main course) dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>) 4.8 Mengevaluasi makanan penutup dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>) 4.9 Mengevaluasi kue dengan teknik <i>fusion</i>
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Membandingkan karakteristik berbagai hidangan kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia 4.2. Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan 4.3. Membuat makanan kesempatan khusus untuk acara adat 4.4. membuat hidangan khusus untuk acaraperkawinan 4.5. Merancang makanan dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>) 4.6. Membuat makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> 4.7. Membuat makanan utama (<i>main course</i>) dengan teknik <i>fusion</i> 4.8. Membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> 4.9. Merancang resep kue dengan teknik <i>fusion</i>

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
PENGELOLAAN USAHA BOGA**

KELAS XII

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga 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 mengelola usaha boga 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, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Menganalisis berbagai usaha boga 3.2. Menganalisis produk makanan di pasaran 3.3. Memahami promosi dan pemasaran produk boga 3.4. Mendeskripsikan tujuan, prosedur, metode, persyaratan petugas, dan administrasi pembelian bahan makanan 3.5. Mendeskripsikan tujuan, prosedur, persyaratan petugas, dan administrasi penerimaan dan penyimpanan bahan makanan 3.6. Menjelaskan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja 3.7. Memahami pengemasan produk jasa boga 3.8. Menjelaskan cara menghitung berbagai biaya produksi, harga jual dan titik impas makanan 3.9. Merencanakan usaha jasa boga
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Menentukan jenis usaha boga yang dapat dikembangkan berdasarkan data tentang kebutuhan konsumen 4.2. Menentukan produk makanan yang akan dijual 4.3. Merencanakan promosi dan pemasaran produk boga 4.4. Membuat administrasi pembelian bahan makanan 4.5. Membuat administrasi penerimaan dan penyimpanan bahan makanan 4.6. Merencanakan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja usaha boga 4.7. Melakukan pengemasan produk jasa boga 4.8. Menghitung harga pokok produksi, harga jual dan titik impas 4.9. Mengelola usaha jasa Boga

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kelas/ Semester : XI/1 dan 2
 Kompetensi Inti :

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Makanan Kontinental	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>susunan menu diantara Negara-negara dalam lingkup kontinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Kerja kelompok untuk mengklasifikasi makanan continental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok • Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok • Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok 	<p>kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat salad Indonesia</p>		<ul style="list-style-type: none"> •
<p>3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental</p>					
<p>4.1 Mengklasifikasi berbagai menu makanan continental berdasarkan karakteristiknya</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kaldu (<i>stock</i>) • Pembuatan kaldu (<i>stock</i>) 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang kaldu (<i>stock</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat kaldu dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Menganalisis hasil praktik membuat kaldu secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 	Tes Kinerja membuat kaldu		
3.2 Menganalisis kaldu (<i>stock</i>)					
4.1. Membuat kaldu (<i>stock</i>)					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan	<ul style="list-style-type: none"> Saus dan turunannya Pembuatan 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang saus dan turunannya 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Saus dan turunannya	Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik jenis saus, turunan saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus di Indonesia dan continental 	Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat saus dan turunannya		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok membedakan berbagai jenis saus yang telah diolah, dan mencatat sebagai sumber data 			
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional		Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya 			
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan saus dan turunannya Mempresentasikan hasil praktik pembuatan saus dan turunannya 			
3.3 Membedakan saus (<i>sauce</i>) dan turunannya					
3.4 Membuat saus (<i>sauce</i>) dan turunannya					
1.1 . Mensyukuri karunia		Mengamati	Observasi	3	• foto/film/gambar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> makanan pembuka (appetizer) Pembuatan makanan pembuka (appetizer) 	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan pembuka (appetizer) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (appetizer) serta apakah secara tradisional makanan Indonesia memiliki makanan pembuka (appetizer) seperti pada makanan konridental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik makanan pembuka dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) 	<p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat makanan pembuka (appetizer)</p>	minggu	<ul style="list-style-type: none"> Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.4 Menganalisis makanan pembuka (appetizer)					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.4. Membuat makanan pembuka (appetizer)		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan makanan pembuka Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan pembuka 			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salad Pembuatan Salad 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, saus yang digunakan, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan salad serta apakah ada perbedaan antara salad Indonesia dan konridental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik salad dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat salad</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat salad Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad 			
3.1 Menganalisis <i>salad</i>					
4.5. Menyiapkan <i>salad</i>		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat salad Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat salad 			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	3.2 <i>Sandwich</i> 3.3 Pembuatan <i>Sandwich</i>	Mengamati 3.4 Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang <i>Sandwich</i> Menanya 3.5 Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan <i>Sandwich</i> serta apakah pada pola makanan tradisional Indonesia mengenal hidangan <i>Sandwich</i>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan 3.6 Melakukan praktik membuat <i>Sandwich</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.12 Mendeskripsikan <i>Sandwich</i></p> <p>3.13 Membuat <i>Sandwich</i></p>		<p>sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>3.7 Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i></p> <p>3.8 Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i></p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>3.9 Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat <i>Sandwich</i></p> <p>3.10 Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i></p>	3.11 membuat <i>Sandwich</i>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari sayuran dan telur Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari sayuran dan telur <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sayuran dan telur serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari sayuran dan telur Indonesia dan konridental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan,</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>(jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendeskrripsikan hidangan dari sayuran dan telur 		<p>berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur 	<p>keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> membuat hidangan dari sayuran dan telur 		
<p>4.7 Membuat hidangan dari sayuran dan telur</p>					
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari pasta Pembuatan hidangan dari pasta 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari pasta <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari pasta serta 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	<p>3 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendeskrripsikan hidangan dari pasta <p>4.8 Membuat hidangan dari pasta</p>		<p>apakah ada perbedaan antara hidangan dari pasta Indonesia dan konrinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan pasta dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari pasta Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta 	<p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> membuat hidangan dari pasta 		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari unggas Pembuatan hidangan dari unggas 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari unggas <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan</p>	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dianutnya.					
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		<p>pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari unggas serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari unggas Indonesia dan konridental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat hidangan dari unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari unggas Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</p>	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> • membuat hidangan dari unggas 		
3.9 Mendeskripsikan hidangan dari unggas					
4.9. Membuat hidangan dari unggas					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Hidangan dari daging • Pembuatan hidangan dari daging 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari daging <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari daging serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari daging Indonesia dan konridental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.10 Mendeskripsikan hidangan dari daging</p> <p>4.10. Membuat hidangan dari daging</p>		<p>pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat hidangan dari daging dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari daging Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging 	<p>membuat hidangan dari daging</p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari <i>sea food</i> Pembuatan hidangan dari <i>sea food</i> 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari <i>sea food</i> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari <i>sea food</i> serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari <i>sea food</i></p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.11 Mendeskripsikan hidangan dari <i>sea food</i></p> <p>4.11. Membuat hidangan dari <i>sea food</i></p>		<p>Indonesia dan konridental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> 	<p>pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari <i>sea food</i></p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa</p>	<ul style="list-style-type: none"> makanan penutup (<i>dessert</i>) Pembuatan makanan penutup (<i>dessert</i>) 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup (<i>dessert</i>) <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan penutup</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>(<i>dessert</i>) serta apakah apakah pada pola makanan Indonesia mengenal makanan penutup (<i>dessert</i>)</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) 	<p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</p>		
3.12 Menganalisis makanan penutup (<i>dessert</i>)					
4.12. Membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)					

**BERITA ACARA PENERJUNAN MAHASISWA KKN- PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA TAHUN 2013**

Hari, Tanggal : Senin, 11 Februari 2014
Pukul : 09.00 WIB
Lokasi : SMK Negeri 6 Yogyakarta
Halaman : 1
Jumlah mahasiswa : 22
Jumlah halaman : 1

NO	NAMA	NIM	FAKULTAS	JURUSAN
1.	FENNY BRILIAN ARSANTI	11104244041	FIP	BIMBINGAN DAN KONSELING
2.	STEVI GILAR HERVANI	11104244042	FIP	BIMBINGAN DAN KONSELING
3.	GINA PRIMASARI PUTRI	11204241037	FBS	PEND. BAHASA PRANCIS
4.	YUNI ASTI ERNAWATI	11204241028	FBS	PEND. BAHASA PRANCIS
5.	RENDY SIMON S. RONTOK	11601244141	FIK	PJKR
6.	TITO SIDIK WIJAYA	11513241040	FT	PEND TEKNIK BOGA
7.	FENI MEILANI	11513241004	FT	PEND TEKNIK BOGA
8.	NURUL AZIZAH	11513241009	FT	PEND TEKNIK BOGA
9.	TRI MURHANJATI SHOLIHAH	11513241006	FT	PEND TEKNIK BOGA
10.	PANJI PURWADI FAJAR FAJRIYANTO	11513241032	FT	PEND TEKNIK BOGA
11.	ANI ANGGRAINY	11513241035	FT	PEND TEKNIK BOGA
12.	RIZKA AMALIA	11513241005	FT	PEND TEKNIK BOGA
13.	SITI ZUKHAIRI A	11513241039	FT	PEND TEKNIK BOGA
14.	RAMADHANI NOOR F.	11513241040	FT	PEND TEKNIK BOGA
15.	DWI ENDAH SURYANINGTYAS	13512447004	FT	PEND TEKNIK BOGA
16.	MIFTAH DEWI CIPTANINGRUM	11513241002	FT	PEND TEKNIK BUSANA
17.	TYAS PUTRI WARDANI	13513241009	FT	PEND TEKNIK BUSANA
18.	EMA MARLENI	11513241004	FT	PEND TEKNIK BUSANA
19.	DWI ASTUTI MARYANINGSIH	13513241004	FT	PEND TEKNIK BUSANA
20.	NURUL DWI ASTUTI	11513241029	FT	PEND TEKNIK BUSANA
21.	ETIK RATNAWATI	11513241012	FT	PEND TEKNIK BUSANA
22.	NIMAS MAFTUKHATUL FIRDAUSA	11513241011	FT	PEND TEKNIK BUSANA

Dosen Pembimbing Lapangan

Prapti Karomah, M.Pd

NIP 19501120 197903 2 001

Nama Mahasiswa : Dwi Endah Suryaningtyas Pukul: 09.00 s/d 12.00

No. Mahasiswa : 13511247004

Tempat:SMKN6 Yogyakarta

Tanggal Observasi: 24 Februari 2014

Prodi: Pend. Teknik Boga

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1	Kondisi fisik sekolah	Secara keseluruhan kondisi fisik sekolah bertingkat dengan lantai 1 sebagai tempat laboratorium praktik siswa, untuk lantai 2 berisi ruang belajar teori siswa, Ruang guru, aula atas, atelier.untuk lantai 3 ada ruang alfa/audio visual, R. seni budaya dan ruang teori 2 Namun sedikit kondisinya kurang rapi di lantai 1 karena ada pembangunan dan sedikit ada berserakan sampah di lingkungan sekolah. Untuk ruangan unit produksi boga dalam pencahayaannya masih kurang dan kondisi yang masih tidak rapi	Mini garmen, lab busana, ruang teori, teachers room, ruang waka, LKK rias, ruang akomodasi perhotelan, parkir, training kitchen, transit boga, restaurant, ruang busana, aula atas dan aula bawah, clothing lab sudah baik
2	Potensi siswa	Siswa ramah tamah dan saling menyapa dengan kami saat melakukan observasi, siswa datang tepat waktu sebelum jam pembelajaran. Pakaian siswa cukup rapih dengan	Dalam hal ini siswa dibekali dalam berwirausaha contohnya siswa menerima jahitan busana dari luar

		berbusana putih abu, untuk yang berbusana baju praktik sudah baik	dan siswa diajarkan juga untuk berjualan makanan di lingkungan sekolah
3	Potensi Guru	Guru disana sangat ramah dan menyambut kami dengan baik untuk guru boga sendiri ada 10 orang dengan potensi guru yang sudah baik. guru datang tepat waktu sebelum jam pembelajaran. Pakaian guru sangat rapih dengan mengenakan seragam batik merah	
4	Potensi karyawan	Karyawan sngat ramah dan melaksanakan tugasnya dengan baik. Pakaian yang mereka kenakan sudah baik	
5	Fasilitas KBM, media	Fasilitas disana baik, untuk peralatan praktik boga sudah lengkap, peralatan mengajar sudah lengkap. Lapangan olahraga sudah baik, ruang transit boga sudah baik ruang transit boga merupakan ruangan untuk guru praktik boga yang berada diantara ruang training kitchen	Fasilitas di ruang teori menggunakan white board, untuk hotel akomodasi perhotelan SMK N6 yogya sangat baik dengan kondisi ruangan yang rapi dan tertata.

6	Perpustakaan	Sudah baik karena di SMKN6 menggunakan akses internet bagi siswanya. Selain siswa dapat meminjam buku secara manual di perpustakaan siswa juga dapat mendapatkan informasi dari internet di dalam perpustakaan	Berada di lantai 2
7	Laboratorium	Laboratorium boga berada dilantai 1 dengan 4 dapur laboratorim ke 1,3,4 untuk mengolah masakan Indonesian, oriental dan continental sedangkan dapur 2 untuk pengolahan pastry. Untuk kondisi laboratorim bahasa dan laboratorim computer berada di lantai 2 dengan kondisi baik. Ruang restaurant dan tata hidang masih dijadikan satu.	laboratorium bahasa dan laboratorim computer akses internet mudah, menggunakan AC, LCD dan proyektor
8	Bimbingan konseling	Ruang bimbingan konseling sudah baik dngan penataan meja yang baik. Guru BK di SMKN6 terdiri dari 4 orang	Berada di lantai 2
9	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar di SMKN6 diadakan les untuk	Bimbingan belajar dilakukan

		kelas 12 dalam menempuh ujian akhir nasional	seminggu 3 kali pada hari senin, selasa dan kamis
10	Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, basket, dll)	Ekstrakurikuler di SMKN6 sudah baik dengan kejuaraan dibidang keolahragaan seperti basket, volley dll	Untuk piala kejuaraan berada di depan ruang tamu
11	Organisasi dan fasilitas OSIS	Baik dengan struktur organisasi yang tertata	Berada dilantai 1
12	Organisasi dan fasilitas UKS	Sudah baik dengan peralatan kesehatan yang cukup lengkap	Berada dilantai 1
13	Administrasi (karyawan, sekolah)	Sudah baik namun dalam penataan ruangan masih sedikit belum rapi	Berada di lantai 1
14	Koperasi siswa	Koperasi sudah sangat baik dengan perlengkapan koperasi yang lengkap, terdapat fasilitas foto copy untuk siswa, guru dan karyawan	Berada di lantai 1
15	Tempat ibadah	Tempat ibadah untuk beragama islam sementara ini menggunakan mushola karena masjid di SMKN6 sedang dibangun untuk yang beragama katholik dan Kristen berada di lantai 2 dengan kondisi tempat sudah baik.	Lantai1 dan lantai 2
16	Kesehatan lingkungan	Cukup baik karena masih	

		ada sampah yang berserakan, kantin sekolah cukup baik karena kantin sedang kondisi perbaikan /penataan	
17	Lain – lain (kegiatan)	Untuk pelaksanaan upacara diadakan seminggu dua kali yaitu pada hari senin dan hari rabu pukul 07.00	
18	Lain - lain (peraturan berpakaian untuk kkn/ppl)	Pada hari senin dan rabu menggunakan putih hitam dengan mengenakan almamater bagi yang tidak berjilbab untuk rambut harap dirapihkan dan diikat. Untuk hari selasa dan kamis mengenakan batik dan untuksabtu dan jumat mengenakan baju rapi bebas atau batik	

Koordinator PPL Sekolah

Yogyakarta, 24 Februari 2014
Mahasiswa,

Prapti Karomah, M.Pd
NIP.19592505 198803 2 001

Dwi Endah Suryaningtyas
NIM 13511247004



Gambar 1. Proses Pembelajaran Teori Praktik dan Hasil Praktik Siswa



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP No3)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran		Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI Jb 1, 2, 3 /Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	4.4 Membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>)
Alokasi Waktu	:	7 X 45 menit
Pertemuan ke	:	6

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif, dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasaingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental.
- 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. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 4.4 Membuat makanan pembuka (*appetizer*)

Indikator :

1. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan bahan dalam pembuatan *hot appetizer*.
2. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan peralatan masak dan peralatan menghidangkan dalam pembuatan *hot appetizer*.
3. Peserta didik dapat membuat hidangan *hot appetizer* sesuai teknik olah dan prosedur pembuatannya.

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan praktik secara berkelompok dan dengan menggunakan metode demonstrasi dan metode *Practice and Drills*. Siswa mampu aktif, kerjasama, tanggung jawab, menguasai topic yang diajarkan dalam proses pembelajaran berlangsung, serta dapat :

1. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan bahan dalam pembuatan *hot appetizer*.
2. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan peralatan masak dan peralatan menghidangkan dalam pembuatan *hot appetizer*.
3. Peserta didik dapat membuat hidangan *hot appetizer* sesuai teknik olah dan prosedur pembuatannya.

D. Materi Pembelajaran**1. Membuat dan Menyajikan Hidangan Hot Appetizer berupa**

Kelompok 1 dan 9 membuat chicken galatine dan beef galatine

Kelompok 2 dan 10 membuat chese resoles dan vegetables resoles

Kelompok 3 dan kelompok 11 membuat chicken quiche Lorraine dan beef quiche Lorraine.

Kelompok 4 dan kelompok 12 membuat Bouchess ala rheine dan meat crouquette.

Kelompok 5 dan kelompok 13 membuat resoles mayo dan chicken cream pie.

Kelompok 6 dan kelompok 14 membuat bitter ballen dan macaroni crouquette

Kelompok 7 dan kelompok 15 membuat cheese and fish fritters dan chicken pate.

Kelompok 8 dan kelompok 16 membuat shrimp crouquette dan egg crouquette.

E. Model/Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : Strategi Pembelajaran Aktif Konvensional dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dalam Pembuatan hidangan pembuka (*appetizer*)

2. Metode Pembelajaran :

a. Metode Demonstrasi

Metode Demonstrasi dalam pembelajaran ini guru mendemonstrasikan menggiling adonan puff pastry kepada siswa, siswa diminta untuk memperhatikan, melihat, menanya dan mencoba dalam pendemonstrasian yang diberikan oleh guru.

b. Metode *Practice and Drills*

Merupakan metode pembelajaran dengan menempatkan peserta didik pada materi yang dipelajari dan sebaiknya dilakukan setelah guru melakukan demonstrasi. *Drill* digunakan ketika peserta didik diminta mengulang informasi pada topik-topik khusus sampai peserta didik dapat menguasai topik yang diajarkan, praktik dan latihan melibatkan pengulangan (*repetition*) untuk membantu siswa memiliki pemahaman yang lebih baik dan mudah mengingat kembali informasi yang sudah disampaikan pada saat diperlukan.

F. Langkah-langkah Pembelajaran :

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam pembuka 2. Guru menciptakan suasana kelas yang religius dengan menunjuk salah satu siswa memimpin berdoa 3. Memeriksa kehadiran siswa dalam presensi. 4. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang <i>Appetizer</i> 5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar KD yang akan dipelajari yaitu Membuat hidangan <i>Appetizer</i>. “Pada praktik kali ini kita akan mempelajari Membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>) di setiap kelompok dengan menggunakan metode <i>Practice and Drills</i> 6. Sebagai bentuk apresiasi siswa diberi informasi mengenai hidangan pembuka (<i>appetizer</i>) Guru bertanya, Bagaimana Karakteristik penyajian <i>appetizer</i> yang baik itu?” 7. Guru memberikan <i>Jobsheet</i> dan menerangkan <i>jobsheet</i> kepada siswa 	30 menit
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati : <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan demonstrasi yang dilakukan oleh guru dan siswa dalam menggiling adonan puff pastry. 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengajukan pertanyaan tentang demonstrasi 	5 jam

	<p>yang dilakukan oleh guru dan siswa</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Siswa mengajukan pertanyaan mengenai komposisi dan prosedur langkah yang belum diketahui dalam jobsheet <ol style="list-style-type: none"> 2. Mengeksplorasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan praktik membuat hidangan appetizer secara berkelompok sesuai prosedur yang terdapat pada <i>job sheet</i>. 3. Mengasosiasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya mengenai hasil praktik atau hasil eksplorasinya. 2. Siswa menyimpulkan hasil praktik appetizer atau hasil eksplorasinya. 4. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membuat laporan hasil praktik atau hasil eksplorasinya 2. Beberapa kelompok mempresentasikan hasil praktik sebagai wujud dari tanggung jawabnya. 3. Guru dapat membantu dalam membuat kesimpulan hasil praktik, sesuai tujuan pembelajaran. 4. Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan/saran penting mengenai hasil praktik mengolah <i>appetizer</i> 5. Mengevaluasi : mengerjakan test <i>essay</i> 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru Mengulang secara singkat hasil praktik kelompok 2. Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat resume laporan praktik yang telah dilalui 3. Guru memberikan penilaian akhir terhadap praktik yang telah diberikan secara tanggung jawab. 4. Guru menyampaikan materi pembelajaran selanjutnya. 5. Siswa diminta membersihkan diri, area kerja, alat dan bahan yang sudah selesai digunakan. 6. Mengucapkan salam penutup 	1 ½ jam

Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media :Laptop, LCD
2. Alat/Bahan : Kertas, pulpen dan *jobsheet*
3. Sumber Belajar :

Buku :

Kokom Komariah, dkk. 2008. Bahan Ajar *Pengolahan Hidangan Kontinental*.

Yogyakarta: PTBB UNY

Purwanti, Sutriyati., dkk 2011. *Job sheet Pengolahan Makanan Kontinental*.

Yogyakarta:PTBB UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil belajar

TEKNIK	: KOGNITIF	-
	: PSIKOMOTORIK	(Non Tes)
	: AFEKTIF / SIKAP	(Non Tes)
BENTUK INSTRUMEN	: KOGNITIF	-
	: PSIKOMORIK	(Check List)
	: AFEKTIF / SIKAP	(Angket)
PENUGASAN TERSTRUKTUR :-		
KEGIATAN MANDIRI TIDAK TERSTRUKTUR :-		

a. Kisi - kisi

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <i>a.</i> Terlibat aktif dalam pembelajaran materi saus dan turunannya. <i>b.</i> Bekerja sama dalam kegiatan kelompok <i>c.</i> Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat menganalisis dari klarifikasi hidangan <i>appetizer</i>	Tes	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Ketrampilan Terampil menggunakan metode <i>Practice and Drill</i> saat proses pembelajaran berlangsung.	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu maupun kelompok dan saat diskusi

b. Kisi – sisi soal evaluasi

No	Materi	Indikator Esensial	Soal	Kunci Jawaban
1	Bouchess ala Rheine	Siswa dapat menganalisis, memahami dalam pembuatan Bouchess ala Rheine	Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan Bouchess ala Rheine?	Adonan puff pastry diberi korsvet yang ditutup seperti amplop lalu digiling menggunakan rolling pan sebanyak 2 kali. Saat mengoven suhunya harus 170 C tidak boleh dibuka karena apabila dibuka adonan puff tidak akan mengembang.
2	Adonan pie	Siswa dapat menganalisis, memahami dalam pembuatan	Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan adonan pie?	Dalam pencampuran Adonan pie harus berbutir seperti adonan pasir, sebelum di oven adonan pie ditusuk –

		quiche Lorraine		tusuk menggunakan garpu agar tidak menggelembung saat di oven, sebelum di giling adonan pie dimasukkan ke dalam lemari pendingin terlebih dahulu agar tekstur pie renyah.
3	croquette dengan bitter balon	Siswa dapat menganalisis, memahami, membedakan croquette dengan bitter balon	Apa perbedaan dari croquette dengan bitter balon?	<p>Croquette Adalah hidangan yang bahan dasarnya roux dengan campuran berbagai bahan seperti daging ayam, sayuran, telur, dilanjutkan dengan lapisan panir dan di goreng dalam minyak panas (Deep frying).</p> <p>Komposisi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan utama (tepung terigu, susu, mentega) 2. Bahan tambahan (Minyak goreng, onion, bumbu-bumbu, bahan isi) 3. Bahan pelapis (telur, tepung terigu, tepung panir) <p>Bitter Ballen Merupakan hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan yang terbuat dari daging cincang, dibuat roux (mentega, tepung terigu, dan susu) dibentuk bulat seperti bakso dan dilapisi tepung panir, teknik pengolahannya deep frying.</p> <p>Komposisi Bahan utama : Daging cincang, mentega, tepung terigu, dan susu Bahan tambahan : lada, garam, onion, garlic Bahan penutup : Telur dan tepung panir</p>
4	sauce	Siswa dapat menganalisis, memahami dalam pembuatan	Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan tomato sauce, choid froid sauce dan veloute	Dalam pembuatan Tomatto sauce, choud froid sauce, dan veloute sauce hal yang perlu diperhatikan yaitu

		sauce	sauce	dalam pembuatan white stock, white stock menggunakan bahan – bahan yang berkualitas, dengan teknik olah simmer dan skimmer, pembuatan sauce bermula dengan pembuatan white roux, utk tomato sauce menggunakan tomato paste dan tomat buah yang di blanch, choud froid sauce menggunakan cream sedangkan veluote sauce tidak menggunakan cream.
5	Adonan crepes	Siswa dapat menganalisis, memahami dalam pembuatan crepes untuk resoles	Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan adonan crepes untuk resoles?	1. Semua bahan crepe menjadi satu rata. Aduk menggunakan ballon wishk agar tercampur menjadi adonan semi liquid. Sebelum teknik pengolahannya Panaskan pan/ Teflon, oles dengan sedikit minyak atau margarine. Tuang adonan crepe mulai dari tengah dengan cara diputar. Dadar dalam pan panas/ Teflon (tipis – tipis)

Format Penilaian Praktik

Kelas XI JB 1 Praktik ke 1

Hari/tanggal:

No	Nama Peserta Didik	PRODUCT	SKOR				
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10
1	Aldo ricky putra hariyanto						
2	Angelbertus putra baskara						
3	Anisa Nur avifah						
4	Asti nur pravitasari						
5	Bastian tyas prananta						
6	Claudia cithara putri						
7	Dewi sawitri						
8	Dian wahyu saputri						
9	Dinda diah Martha sari						
10	Dwi jayanti						
11	Ellizabeth erly adie tyasari						
12	Ema aprilia						
13	Ernest lanang pangestu						
14	Ersary purwaningtyas						
15	Fara augusta lorenzia						
16	Festhi nur hanifah						
17	Fransiscus Borgia oki candraditya						
18	Heni Dwi astuti						
19	Listya dwi saraswati						
20	Maria asumta adelia rahma kusuma						
21	Marshelinus cossa budiono						
22	Noviarin nur ' ainasani						
23	Patricia rosa deviana						
24	Prisca nuri rani						
25	Raden ajeng hosnaini sya'bania						
26	Rezqia gita putri utami						
27	Sekar mennur						
28	Skolastika sekar arum nugraha						
29	Ulfah candra melati						
30	Victorinus novan putra pinandika						

Format Penilaian Praktik

Kelas XI JB 2 Praktik ke 1

Hari/tanggal:

Format Penilaian Praktik

Kelas XI JB 3 Praktik ke 1

Hari/tanggal:

No	Nama Peserta Didik	PRODUCT	SKOR					Total skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1	Abdul Hanif							
2	Ai sani selawati							
3	Anita Yuniarti							
4	Aura bunga pandan wangi							
5	Avie wahyu marita							
6	Diah ayung Ramadhanti							
7	Ervan Sulistianto							
8	Fathin Saifuddin							
9	Ferni Olivia ningsih							
10	Fitria Ulbana hastuty							
11	Francis henry danindyo							
12	Gilang arma setiawan							
13	Ihsan abdulbari							
14	Indra ning tyas rachmawatie S							
15	Melati neri putri							
16	Muhammad gumilang surya panuntun							
17	Muhammad rais arsalan							
18	Nurmalita sari							
19	Riana setiyawati							
20	Rina puspita sari							
21	Rini Safitri							
22	Rivana meilanda sofiyanti							
23	Rizki dewi amalia							
24	Rochmat septiawan							
25	Rosna widyastari							
26	Sofia nor ramadhanti							
27	Tri utami ningrum							
28	Tsuroyya khoirul ummah							
29	Tuhfah fauzan ramadhan							
30	Winda Destiana							
31	Yulia anggraini							

JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

BEEF QUICHE LORRAINE

Bahan	Jumlah	Potongan
<i>Pie Dough</i>		
Tepung terigu	250 gram	
Mentega	125 gram	
Air	75 cc	
Garam	5 gram	
Telur ayam	1 butir	
<i>Bahan isi / lining paste</i>		
Beef	100 gram	Chopped
Hard cheese	200 gram	Grated
Onion	100 gram	Iris tipis
Salt & papper	sck	
Butter/mentega	Sck	
<i>Adonan penutup pie</i>		
Tepung terigu	30 gram	
Susu	100 cc	
Cream	50 cc	
Telur	2 btr	Pisahkan

Prosedur Pembuatan

Pie Dough

1. Tempatkan terigu dan mentega dalam kom adonan, campur sampai rata.
2. Tambahakan telur, air, dan garam, aduk rata.
3. Bulatkan adonan simpan dalam refrigerator selama 20 menit sebelum dipakai.
4. Sesaat akan digunakan, keluarkan adonan pie dari refrigerator.
5. Pipihkan adonan setebal ½ cm, cetak dalam cetakana bulat, tusuk-tusuk dengan garpu bagian dasarnya agar tidak menggelembung sewaktu dipanggang.
6. Oven setengah matang adonan pie (bake bland)

Adonan isi

7. Saute onion, masukkan daging cincang, tambahkan garam dan lada aduk –aduk.
8. Masukkan kedalam mangkuk pie dan taburi dengan sebagian keju parut.

Adonan penutup diantaranya:

9. Campur tepung terigu, susu, cream, dan kuning telur, aduk sampai rata menggunakan ballon wishk, saring.
10. Kocok putih telur hingga agak mengembang, masukkan ke dalam adonan kuning telur (No. 09) dan aduk rata.
11. Tuang adonan penutup dalam mangkuk cetakan pie hingga ¾ penuh, taburi keju parut.

12. Panggang kembali dalam oven hingga matang dengan suhu 150 C, hidangkan.

JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

MEAT CROQUETTE

Hasil

Bahan	Jumlah	Potongan
Daging tanpa lemak	25 gram	Brunoise 3 mm x 3 mm x 3mm
Margarine	40 gram	
Tepung terigu	40 gram	
Susu	200 cc	
Bawang Bombay	1,5 sdm	Chopped
Garam & lada		
Pala bubuk		
Parsley		Chopped
Bahan memamer		
Telur		
Tepung terigu		
Tepung panir		
Minyak goreng		

Prosedur Pembuatan

1. Saute onion dengan margarine, masukkan tepung terigu, tuangi susu sedikit demi sedikit (roux)
2. Masukkan daging cincang yang sudah direbus, bumbu lada, garam, pala, chopped parsley aduk rata dinginkan.
3. Bentuk bulat atau lonjong dengan berat masing – masing 30 gram, gulingkan dalam tepung terigu, telur kocok, terakhir tepung panir.
4. Goreng deep fraying hingga golden brown, angkat



JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

CHICKEN QUICHE LORRAINE

Bahan	Jumlah	Potongan
<i>Pie Dough</i>		
Tepung terigu	250 gram	
Mentega	125 gram	
Air	75 cc	
Garam	5 gram	
Telur ayam	1 butir	
Bahan isi / lining paste		
Daging ayam	100 gram	Chopped
Hard cheese	200 gram	Grated
Onion	100 gram	Iris tipis
Salt & papper	Sck	
Butter/mentega	Sck	
Adonan penutup pie		
Tepung terigu	30 gram	
Susu	100 cc	
Cream	50 cc	
Telur	2 btr	Pisahkan

Prosedur Pembuatan

Pie Dough

1. Tempatkan terigu dan mentega dalam kom adonan, campur sampai rata.
2. Tambahkan telur, air, dan garam, aduk rata.
3. Bulatkan adonan simpan dalam refrigerator selama 20 menit sebelum dipakai.
4. Sesaat akan digunakan, keluarkan adonan pie dari refrigerator.
5. Pipihkan adonan setebal ½ cm, cetak dalam cetakan bulat, tusuk-tusuk dengan garpu bagian dasarnya agar tidak menggelembung sewaktu dipanggang.
6. Oven setengah matang adonan pie (bake bland)

Adonan isi

7. Saute onion, masukkan daging ayam cincang, tambahkan garam dan lada aduk –aduk.
8. Masukkan kedalam mangkuk pie dan taburi dengan sebagian keju parut.

Adonan penutup diantaranya:

9. Campur tepung terigu, susu, cream, dan kuning telur, aduk sampai rata menggunakan ballon wishk, saring.
10. Kocok putih telur hingga agak mengembang, masukkan ke dalam adonan kuning telur (No. 9) dan aduk rata.
11. Tuang adonan penutup dalam mangkuk cetakan pie hingga ¾ penuh, taburi keju parut.
12. Panggang kembali dalam oven hingga matang dengan suhu 150 C, hidangkan.



JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

EGG CROQUETTE

Hasil

Bahan	Jumlah	Potongan
Telur rebus	4 buah	Brunoise 3 mm x 3 mm x 3mm
wortel	2 sdm	Brunoise 3 mm x 3 mm x 3mm
Margarine	40 gram	
Tepung terigu	40 gram	
Susu	200 cc	
Bawang Bombay	1,5 sdm	Chopped
Garam & lada		
Pala bubuk		
Parsley		Chopped
Bahan memanis		
Telur		
Tepung terigu		
Tepung panir		
Minyak goreng		

Prosedur Pembuatan

1. Saute onion dengan margarine, masukkan tepung terigu, tuangi susu sedikit demi sedikit (roux)
2. Masukkan telur yang sudah direbus, wortel rebus, bumbu lada, garam, pala, chopped parsley aduk rata dinginkan.
3. Bentuk bulat atau lonjong dengan berat masing – masing 30 gram, gulingkan dalam tepung terigu, telur kocok, terakhir tepung panir.
4. Goreng deep fraying hingga golden brown, angkat



JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

SHRIMP CROQUETTE

Hasil

Bahan	Jumlah	Potongan
Udang	250 gram	Brunoise 3 mm x 3 mm x 3mm
Margarine	40 gram	
Tepung terigu	40 gram	
Susu	200 cc	
Bawang Bombay	1,5 sdm	Chopped
Garam & lada		
Pala bubuk		
Parsley		Chopped
Bahan pemanis		
Telur		
Tepung terigu		
Tepung panir		
Minyak goreng		

Prosedur Pembuatan

1. Saute onion dengan margarine, masukkan tepung terigu, tuangi susu sedikit demi sedikit (roux)
2. Masukkan udang rebus yang sudah dipotong brunoise, bumbu lada, garam, pala, chopped parsley aduk rata dinginkan.
3. Bentuk bulat atau lonjong dengan berat masing – masing 30 gram, gulingkan dalam tepung terigu, telur kocok, terakhir tepung panir.
4. Goreng deep fraying hingga golden brown, angkat



JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

MACARONI CROQUETTE

Hasil

Bahan	Jumlah	Potongan
Macaroni rebus	75 gram	
Margarine	40 gram	
Tepung terigu	40 gram	
Susu	200 cc	
Bawang Bombay	1,5 sdm	Chopped
Garam & lada		
Pala bubuk		
Parsley		Chopped
Keju	75 gram	Grated
Bahan pemanis		
Telur		
Tepung terigu		
Tepung panir		
Minyak goreng		

Prosedur Pembuatan

1. Saute onion dengan margarine, masukkan tepung terigu, tuangi susu sedikit demi sedikit (roux)
2. Masukkan macaroni rebus, keju parut bumbu lada, garam, pala, chopped parsley aduk rata dinginkan.
3. Bentuk bulat atau lonjong dengan berat masing – masing 30 gram, gulingkan dalam tepung terigu, telur kocok, terakhir tepung panir.
4. Goreng deep fraying hingga golden brown, angkat



JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

BITTER BALLON

Hasil

Bahan	Jumlah	Potongan
Beef	100 gram	Chopped
Garlic	2 siung	Chopped
Margarine	25 gram	
Tepung terigu	50 gram	
Susu	100 cc	
Bawang Bombay	1/2 buah	Chopped
Garam & lada		
Pala bubuk		
Bahan memanis		
Telur	2 butir	
Tepung terigu	50 gram	
Tepung panir	50 gram	
Minyak goreng		

Prosedur Pembuatan

1. Lelehkan margarine, kemudian tumis onion dan garliuc sampai layu. Masukkan daging cincang, aduk rata.
2. Masukkan tepung terigu aduk rata sambil ditambahkan susu sedikit demi sedikit terakhir tambahkan bumbu- bumbu. Dinginkan.
3. Bentuk bulat dengan berat masing – masing 30 gram, gulingkan dalam tepung terigu, telur kocok, terakhir tepung panir.
4. Goreng deep fraying hingga golden brown, angkat



JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

CHICKEN CREAM PIE

Hasil

Bahan	Jumlah	Potongan
<i>Pie Dough</i>		
Tepung terigu	250 gram	
Mentega	125 gram	
Air es	75 cc	
Garam	5 gram	
Telur ayam	1 butir	
<i>Bahan isi / lining paste</i>		
Daging ayam	200 gram	Chopped
Bawang putih	2 siung	Chopped
Onion	½ buah	Chopped
Salt & papper& pala halus	Sck	
Krim kental	100 ml	
Tepung terigu	2 sdm	
Susu cair	100 ml	
Keju chedar	50 gram	Grated
Kacang polong	100 gram	
Jamur kancing	100 gram	Slice

Prosedur Pembuatan

Pie Dough

1. Tempatkan terigu dan mentega dalam kom adonan, campur sampai rata.
2. Tambahakan telur, air, dan garam, aduk rata.
3. Bulatkan adonan simpan dalam refrigerator selama 20 menit sebelum dipakai.
4. Sesaat akan digunakan, keluarkan adonan pie dari refrigerator.
5. Pipihkan adonan setebal ½ cm, cetak dalam cetakan bulat, tusuk-tusuk dengan garpu bagian dasarnya agar tidak menggelembung sewaktu dipanggang.
6. Oven setengah matang adonan pie (bake bland)

Adonan isi

7. Lelehkan margarine, Tumis bawang Bombay dan bawang putih sampai harum, tambahkan tepung terigu, aduk sampai berbutir.
8. Tuang susu cair sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai licin.
9. Masukkan ayam, kacang polong, jamur, dan bumbu dengan garam, lada, pala, keju parut, dan krim kental.
10. Masak sampai kental dan matang.
11. Tuang adonan isi diatas kulit pie yang sudah dioven ½ matang.
12. Tutup dengan sisa adonan kulit pie, oles dengan kuning telur.
13. Oven kembali chicken pie hingga matang dengan suhu 150 C, hidangkan.



JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

RESOLES MAYO

Hasil 8 buah

Bahan	Jumlah	Potongan
Crepe		
Tepung terigu	50 gram	
air	50 cc	
telur	1 butir	
Isi		
Daging asap	2 lembar	Potong menjadi 8
Telur rebus	2 btr	Potong menjadi 8
Keju cheddar	2 lembar	Potong menjadi 8
Bawang bombay	1 buah	Slice
Bahan lapisan		
Putih telur	2 butir	
Tepung panir	50 gram	
Minyak goreng		Untuk menggoreng
Sauce mayonnaise		
Kuning telur	1 butir	
Mustard	2 gram	
Lime juice	½ sdt	
L&P sauce	¼ sdt	
cuka	10 cc	
Salad oil	150 cc	
Garam& lada		

Prosedur Pembuatan

Crepe

1. Campurkan semua bahan crepe menjadi satu hingga rata. Aduk menggunakan ballon wishk agar tercampur menjadi adonan semi liquid.
2. Panaskan pan/ Teflon, oles dengan sedikit minyak atau margarine.
3. Tuang adonan crepe mulai dari tengah dengan cara diputar.
4. Dadar dalam pan panas/ Teflon (tipis – tipis)

Resoles mayo

5. Rentangkan crepe yang sudah jadi, isi dengan Daging asap, telur rebus, keju cheddar, bawang bombay dan sauce mayonnaise.

6. Bentuk persegi panjang, pada bagian ujung dilem dengan menggunakan putih telur.
7. Gulingkan kedalam putih telur dan gulingkan kedalam tepung panir (to coat)
8. Goreng dalam minyak panas sampai golden brown.

JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
RESOLES VEGETABLES

Hasil 8 buah

Bahan	Jumlah	Potongan
Crepe		
Tepung terigu	50 gram	
Susu cair	50 cc	
Telur	1 butir	
Isi		
Wortel	60 gram	Allumette 1 mm x 1mm x 4 cm
Cabbage	60 gram	Allumette 1 mm x 1mm x 4 cm
Tauge	60 gram	
Daging ayam	60 gram	Macedoine 1 cm x 1 cm x 1 cm
Daun bawang	1 batang	Allumette 1 mm x 1mm x 4 cm
Bawang putih	3 siung	Chopped
Lada & garam		
Minyak	2 sdm	Saute
Bahan lapisan		
Putih telur	2 butir	
Tepung panir	50 gram	
Minyak goreng		Untuk menggoreng

Prosedur Pembuatan

Crepe

1. Campurkan semua bahan crepe menjadi satu hingga rata. Aduk menggunakan ballon wishk agar tercampur menjadi adonan semi liquid.
2. Panaskan pan/ Teflon, oles dengan sedikit minyak atau margarine.
3. Tuang adonan crepe mulai dari tengah dengan cara diputar.
4. Dadar dalam pan panas/ Teflon (tipis – tipis)

Bahan isi

5. Saute bawang putih hingga harum, masukkan daging ayam, air / kaldu.
6. Masukkan wortel, cabbage, tauge, daun bawang. Bumbui dengan lada, garam masak hingga matang.

Resoles vegetables

7. Rentangkan crepe yang sudah jadi, isi dengan sayuran.
8. Bentuk segitiga, pada bagian ujung dilem dengan menggunakan putih telur.
9. Gulingkan kedalam putih telur dan gulingkan kedalam tepung panir (to coat)
10. Goreng dalam minyak panas sampai golden brown.

JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

CHEESE RESOLES

Hasil 10 buah

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Crepe		
Tepung terigu	100 gram	
Susu cair	1 gelas	
telur	1 butir	
garam		
margarine	1 sdm	Melted
Isi		
Margarine	15 gram	
Tepung terigu	15 gram	
Susu cair	1/ 2 gelas	
Keju	75 gram	Grated
Lada		
Bahan lapisan		
Putih telur	2 butir	
Tepung panir	60 gram	
Minyak goreng		Untuk menggoreng

Prosedur Pembuatan

Crepe

- Campurkan semua bahan crepe menjadi satu hingga rata. Aduk menggunakan ballon whisk agar tercampur menjadi adonan semi liquid.
- Panaskan pan/ Teflon, oles dengan sedikit minyak atau margarine.
- Tuang adonan crepe mulai dari tengah dengan cara diputar.
- Dadar dalam pan panas/ Teflon (tipis – tipis)

Bahan isi

- Panaskan margarine, masukkan tepung terigu aduk rata menggunakan api kecil.
- Masukkan sedikit demi sedikit susu cair aduk hingga rata, tambahkan keju parut dan bumbu dengan lada halus. aduk rata hingga mengental

Cheese risoles

- Rentangkan crepe yang sudah jadi, isi dengan bahan isi.
- Bentuk segitiga, pada bagian ujung dilem dengan menggunakan putih telur.
- Gulingkan kedalam putih telur dan gulingkan kedalam tepung panir (to coat)
- Goreng dalam minyak panas sampai golden brown.



JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
CHEESE AND FISH FRITTERS

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Fillet of fish kakap	175 gram	
Hard cheese	100 gram	
Minyak goreng	500 cc	
Lime	1 pcs	
Garam dan lada halus	Sck	
LP Sauce	Sck	
Frying butter		
Telur	1 butir	
Tepung terigu	25 gram	
Lada dan garam	Sck	
Gula pasir	8 gram	
Air	50 cc	
Salad oil	2 sdm	

Cara Membuat:

FRYING BUTTER


1. Campur: kuning telur, air, gula pasir, garam dan lada tambahkan minyak salad aduk rata,
2. Masukkan tepung terigu dalam bowl, lubangi ditengahnya, tuangkan campuran kuning telur kedalamnya sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan ballon wishk sampai rata dan tidak berbutir.
3. Kocok putih telur sampai mengembang, campurkan dalam adonan diatas, aduk sampai rata.

CHEESE AND FISH FRITTERS

4. Potong dard cheese dan fillet kakap menjadi jardinière.
5. Marinate potongan ikan dengan garam, merica, lime juice dan LP sauce.
6. Panaskan minyak goring, celupkan potongan cheese dan ikan kakap pada frying butter dan deep frying hingga matang dan berwarna golden brown.
7. Atur 2 gorengan cheese dan kakap pada dessert plate, tuangkan tomato sauce di cheese dan kakap



JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
BOUICHE ALA RHEINE

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Puff Pastry		
Tepung terigu protein tinggi	250 gram	
Susu bubuk	15 gram	
Garam	5 gram	
Telur	1 butir	
Korsvet	50 gram	
Yeast	5 gram	
AIR Dingin	100 cc	
Mentega	50 gram	
Veloute sauce		
Margarine	10 gram	
Tepung terigu	10 gram	
White stock	1250 cc	
Salt & papper	Sck	
Fiiling bouiche ala		
Ayam	100 gram	
Jamur kancing	50 gram	Slice
Veloute sauce		
Cream	50 cc	
Garam & lada		

Puff Pastry

1. Masukkan tepung terigu, yeast, susu bubuk, garam, aduk rata
2. Masukkan air $\frac{3}{4}$ bagian uli rata
3. Masukkan telur yang dikocok lepas, masukkan sisa air bila masih keras, uli rata dan hampir kalis.
4. Masukkan mentega uli sampai kalis.
5. Bulatkan adonan, kembangkan adonan (istirahatkan) setengah mengembang. Selama 5 menit
6. Keluarkan gas, bulatkan. Diamkan 10 menit
7. Bagi Korsvet menjadi 3 bagian, potong kecil atau tipiskan.
8. Roll memanjang adonan, isi korsvet $\frac{2}{3}$ bagian. Lipat ke dalam bagian yang tidak berlapis lemak dan tutup dengan $\frac{1}{3}$ bagian adonan yang berlapis. Beri tanda, istirahatkan 10 menit.
9. Putar adonan 180 derajat, ulangi pelapisan seperti langkah diatas sampai tiga kali lapisan.
10. Istirahatkan, kemudian bagi adonan puff pastry menjadi 2 bagian.
11. Giling adonan pertama dengan tebal 2 mm, potong adonan dengan groove pastry cutter dengan diameter 7 cm
12. Giling adonan kedua dengan tebal 3-4 mm, cetak juga dengan groove pastry cutter dengan diameter 7 cm dan lubangi bagian tengahnya dengan groover pastry cutter yang lebih kecil.
13. Susun kedua bentuk tadi sehingga membentuk seperti sumur, rekatkan keduanya dengan telur. Letakkan pada Loyang yang sudah dioles mentega
14. Tusuk-tusuk bagian dasar dengan garpu, istirahatkan selama 20 menit. Panggang dengan suhu 210 C selama 20 -30 menit hingga puff berwarna kuning keemasan.

Veloute sauce

1. Buat roux: Panaskan margarine pada frying pan, tambahkan tepung terigu dan aduk rata menggunakan api kecil.
2. Angkat dari api, dinginkan.
3. Tuangi dengan white stock, aduk sampai halus dan kalis.
4. Panaskan kembali, tambahkan salt dan lada, saring

Filling

5. Rebus ayam, potong macedoice, iris slice jamur kancing.
6. Panaskan veloute sauce, tambahkan cream, ayam, jamur, bumbu lada dan garam
7. Masukkan campuran isi kedalam lubang Puff pastry yang sudah matang

**JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
BEEF GALATINE**

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Aspic jelly dasar		
Putih telur	1 butir	
Daging cincang	50 gram	
garam	5 gram	
Bubuk gelatine	40 gram	
Es batu	50 gram	
White stock	500 cc	
White Stock		
Tulang sapi/tulang ayam	100 gram	White stock dibagi mjd 3 yaitu untuk: aspic jelly, braised galatine, dan choud froid sauce
Bwang bombay	30 gram	
wortel	30 gram	
Daun bawang	25 gram	
Seledri	1 buah	
Bay leaf	1 buah	
Lada utuh	3 butir	
Thyme	2 gram	
AIR	1,5 liter	
Beef Galatine		
Daging has dalam	¼ kg	
Daging giling	50 gram	
Daun bayam	50 gram	
Telur	2 buah	Rebus dan slice
Mentega	25 gram	
Bawang Bombay	20 gram	Chop
Lada garam		
White stock	500 cc	
Choid froid sauce		
Veloute sauce		
Margarine	5 gram	
Tepung terigu	5 gram	
White stock	500 cc	
Salt & papper	Sck	
Kepala cream	4 sdm	
Aspic jelly	100 cc	

Cara membuat:

1. Buatlah white stock
2. Buat aspic jelly: Campur daging cincang dengan putih telur, garam dan es batu aduk rata. Bentuk bulat. Diamkan dalam refrigerator selama 10 menit.
3. Cairkan gelatine bubuk kedalam white stock 500 cc aduk hingga rata.
4. Masukkan bulatan daging ke dalam white stock, rebus dengan cepat, simmer selama 30 menit dan saring.
5. Hilangkan lemak, perbaiki rasa dengan menambah garam.
6. Masukkan ke dalam cetakan yang sebelumnya sudah diberi isi daging cincang.
7. Dinginkan dalam refrigerator.

CHOU FROID SAUCE

8. Buat veloute sauce dengan cara:
9. Buat roux: Panaskan margarine pda frying pang, tambahkan tepung terigu dan aduk rata menggunakan api kecil.
10. Angakt dari api, dinginkan.
11. Tuangi dengan white stock, aduk sampai halus dan kalis.

12. Panaskan kembali, tambahkan salt dan lada.
13. Untuk Choud froid sauce: tambahkn kepala kream/cream, aspic jelly kedalam veloute sauce aduk rata. Masak hingga matang dengan api kecil
14. Dinginkan

BEEF GALATINE

15. Daging potong tipis setelal 3 mm, pipihkan dengan pemukul daging. Marinade dengan lada dan garam
16. Bayam dincang halus, hilangkan sebagian air bayam.
17. Daging giling diberi bawang bombay yang telah ditumis.
18. Ratakan campuran daging, slice telur dan bayam diatas daging yang telah dilebarkan.
19. Gulung hingga membentuk silinder, bungkus dengan kain bersih, ikat bagian ujung dan tengah dengan benang atau tali agar tidak berubah.
20. Simmer bersama white stock dan lada garam, braised selama ½ jam.
21. Lepaskan daging dari pembungkus dinginkan.
22. Potong beef galatine sesuai dengan standar porsi appetizer 75 gram, siram dengan choud froid sauce. dinginkan
23. Garnish dengan aspic jelly yang sudah didinginkan. Hidangkan.



**JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
CHICKEN GALATINE**

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Aspic jelly dasar		
Putih telur	1 butir	
Daging Sapi cincang	50 gram	
Garam	5 gram	
Bubuk gelatine	40 gram	
Es batu	50 gram	
White stock	500 cc	
White Stock		
Tulang sapi/tulang ayam	100 gram	White stock dibagi mjd 3 yaitu untuk: aspic jelly, braised galatine, dan choud froid sauce
Bwang bombay	30 gram	
Wortel	30 gram	
Daun bawang	25 gram	
Seledri	1 buah	
Bay leaf	1 buah	
Lada utuh	3 butir	
Thyme	2 gram	
AIR	1,5 liter	
Chicken Galatine		
Daging dada Ayam	¼ kg	
Daun bayam	50 gram	
Telur	2 buah	Rebus dan slice
Mentega	25 gram	
Bawang Bombay	20 gram	Slice
Lada garam		
White stock	500 cc	
Choid froid sauce		
Veloute sauce		
Margarine	5 gram	
Tepung terigu	5 gram	
White stock	500 cc	
Salt & papper	Sck	
Kepala cream	4 sdm	
Aspic jelly	100 cc	

Cara membuat:

1. Buatlah white stock
2. Buat aspic jelly: Campur daging cincang dengan putih telur, garam dan es batu aduk rata. Bentuk bulat. Diamkan dalam refrigerator selama 10 menit.
3. Cairkan gelatine bubuk kedalam white stock 500 cc aduk hingga rata.
4. Masukkan bulatan daging ke dalam white stock, rebus dengan cepat, simmer selama 30 menit dan saring.
5. Hilangkan lemak, perbaiki rasa dengan menambah garam.
6. Masukkan ke dalam cetakan yang sebelumnya sudah diberi isi daging cincang.
7. Dinginkan dalam refrigerator.

CHOU FROID SAUCE

8. Buat veloute sauce dengan cara:
9. Buat roux: Panaskan margarine pda frying pang, tambahkan tepung terigu dan aduk rata menggunakan api kecil.
10. Angakt dari api, dinginkan.
11. Tuangi dengan white stock, aduk sampai halus dan kalis.
12. Panaskan kembali, tambahkan salt dan lada.

13. Untuk Choud froid sauce: tambahkn kepala kream/cream, dan aspic jelly kedalam veloute sauce aduk rata. Masak hingga matang dengan api kecil
14. Dinginkan

CHICKEN GALATINE

15. Fillet daging ayam, tipiskan dengan pemukul daging. Marinade dengan lada dan garam
16. Bayam dincang halus, hilangkan sebagian air bayam.
17. Ratakan daging ayam, isi dengan slice telur, bawang bombay dan bayam diatas daging ayam yang telah dilebarkan.
18. Gulung hingga membentuk silinder, bungkus dengan kain bersih, ikat bagian ujung dan tengah dengan benang atau tali agar tidak berubah.
19. Simmer bersama white stock dan lada garam, braised selama ½ jam.
20. Lepaskan daging ayam dari pembungkus dinginkan.
21. Potong chicken galatine sesuai dengan standar porsi appetizer 75 gram, siram dengan choud froid sauce. dinginkan
22. Garnish dengan aspic jelly yang sudah didinginkan. Hidangkan.



**JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
CHICKEN PATE**

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Pastry dough (pie)		
Tepung terigu	250 gram	
Mentega	125 gram	
Air es	75 cc	
Garam	5 gram	
Telur ayam	1 butir	
Chicken pate		
Hati ayam	125 gram	
Bawang merah	20 gram	
Mentega	15 gram	
Cream	50 cc	
Daging ayam	150 gram	
Telur	1 butir	
Gherkin	50 gram	
Daging asap	50 gram	
Lada dan garam	Sck	
Aspic jelly		
Putih telur	1 butir	
Daging Sapi cincang	50 gram	
Garam	5 gram	
Bubuk gelatine	40 gram	
Es batu	50 gram	
White stock	500 cc	
Choud froid sauce		
Margarine	5 gram	
Tepung terigu	5 gram	
White stock	500 cc	
Salt & papper	Sck	
Kepala susu	4 sdm	
Aspic jelly	100 cc	

Prosedur Pembuatan

Pie Dough

1. Tempatkan terigu dan mentega dalam kom adonan, campur sampai rata.
2. Tambahkan telur, air, dan garam, aduk rata.
3. Bulatkan adonan simpan dalam refrigerator selama 20 menit sebelum dipakai.
4. Sesaat akan digunakan, keluarkan adonan pie dari refrigerator.
5. Pipihkan adonan setebal ½ cm, cetak dalam cetakan bulat, tusuk-tusuk dengan garpu bagian dasarnya agar tidak menggelembung sewaktu dipanggang.

Chicken pate

6. Tumis bawang merah dengan mentega hingga kuning
7. Haluskan hati ayam, daging ayam, bawang goreng, tambahkan cream, telur, lada, garam untuk dijadikan isi.
8. Daging asap dipotong potong slice.
9. Alas setakan pie dengan pastry dough pada bagian bawah dan samping.

10. Letakkan daging asap diatas pastry dough, tuangkan 1/3 isi beri potongan daging asap lagi dan potongan gherkin.
11. Tuangkan sisa isi, beri potongan daging asap diatasnya dan tutup dengan adonan pastry dough.
12. Oles si dengan kuning telur bagian atasnya. Panggang dalam oven 170 c SELAMA 1 Jam
13. Dinginkan, lapiasi dengan aspic jelly bagian atasnya.
14. Simpan dalam refrigerator
15. Potong- potong jika akan dihidangkan.

ASPIC JELLY

16. Buatlah white stock
17. Buat aspic jelly: Campur daging cincang dengan putih telur, garam dan es batu aduk rata. Bentuk bulat. Diamkan dalam refrigerator selama 10 menit.
18. Cairkan gelatine bubuk kedalam white stock 500 cc aduk hingga rata.
19. Masukkan bulatan daging ke dalam white stock, rebus dengan cepat, simmer selama 30 menit dan saring.
20. Hilangkan lemak, perbaiki rasa dengan menambah garam.
21. Lapiasi aspic jelly pada bagian atas chicken pate
22. Dinginkan dalam refrigerator.

CHOUF FROID SAUCE

23. Buat veloute sauce dengan cara:
24. Buat roux: Panaskan margarine pda frying pang, tambahkan tepung terigu dan aduk rata menggunakan api kecil.
25. Angakt dari api, dinginkan.
26. Tuangi dengan white stock, aduk sampai halus dan kalis.
27. Panaskan kembali, tambahkan salt dan lada.
28. Untuk Choud froid sauce: tambahakn kepala kream/cream, dan aspic jelly kedalam veloute sauce aduk rata. Masak hingga matang dengan api kecil
29. Dinginkan



SOAL DIKUMPULKAN HARI SENIN 15 SEPTEMBER 2014 JAM 12.00

1. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan Bouchess ala Rheine?
2. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan adonan pie?
3. Apa perbedaan dari croquette dengan bitter balon?
4. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan tomato sauce, choid froid sauce dan veloute sauce
5. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan adonan crepes untuk resoles?

SOAL DIKUMPULKAN HARI SENIN 15 SEPTEMBER 2014 JAM 12.00

1. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan Bouchess ala Rheine?
2. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan adonan pie?
3. Apa perbedaan dari croquette dengan bitter balon?
4. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan tomato sauce, choid froid sauce dan veloute sauce
5. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan adonan crepes untuk resoles?

SOAL DIKUMPULKAN HARI SENIN 15 SEPTEMBER 2014 JAM 12.00

1. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan Bouchess ala Rheine?
2. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan adonan pie?
3. Apa perbedaan dari croquette dengan bitter balon?
4. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan tomato sauce, choid froid sauce dan veloute sauce
5. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan adonan crepes untuk resoles?

SOAL DIKUMPULKAN HARI SENIN 15 SEPTEMBER 2014 JAM 12.00

1. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan Bouchess ala Rheine?
2. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan adonan pie?
3. Apa perbedaan dari croquette dengan bitter balon?
4. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan tomato sauce, choid froid sauce dan veloute sauce
5. Apa yang perlu diperhatikan dalam pembuatan adonan crepes untuk resoles?

ADMINISTRASI PEMBELAJARAN



Disusun Oleh :

Nama : Dwi

EndahSuryaningtyas A.Md.T

NIM : 1351124704

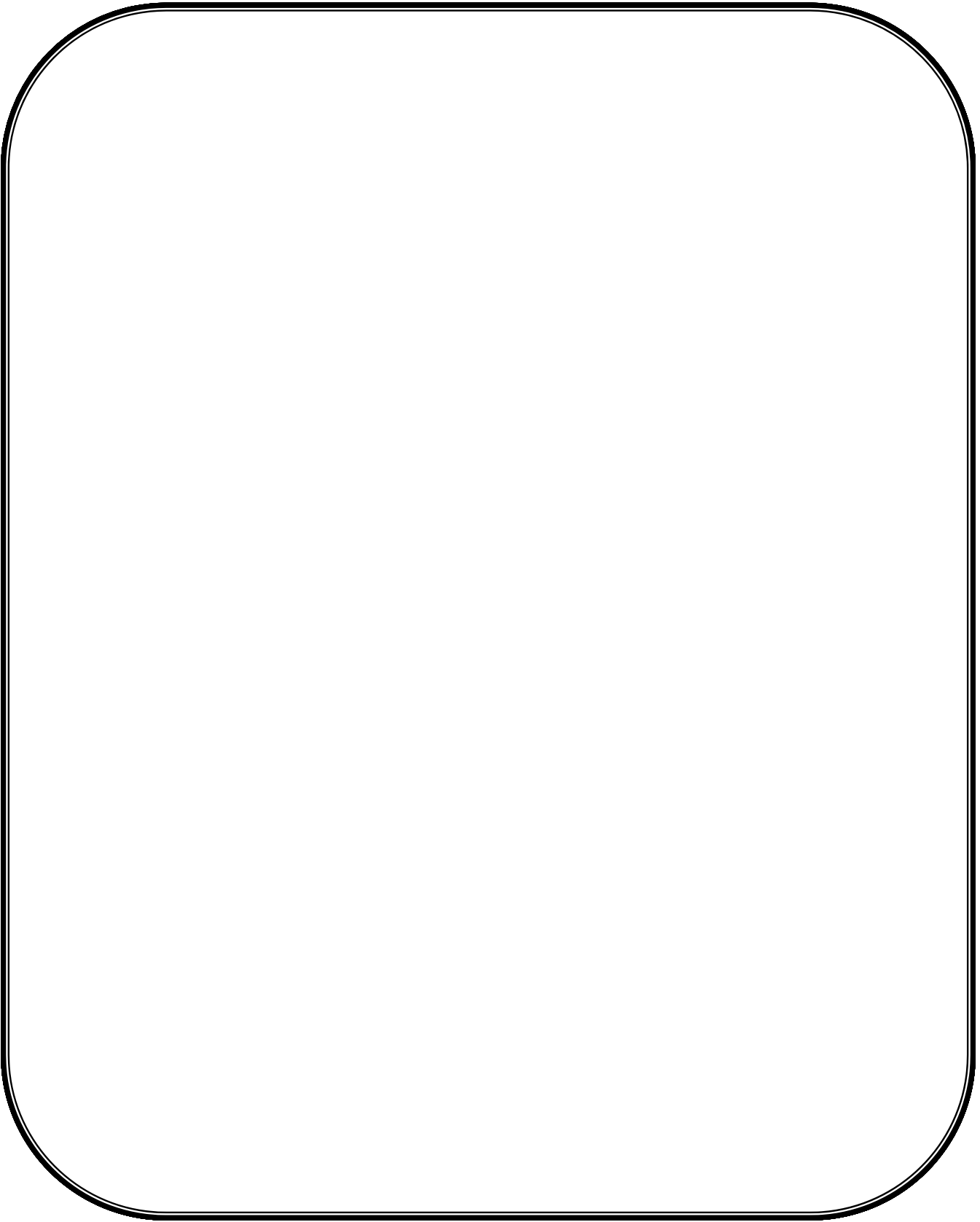
ADMINISTRASI PEMBELAJARAN

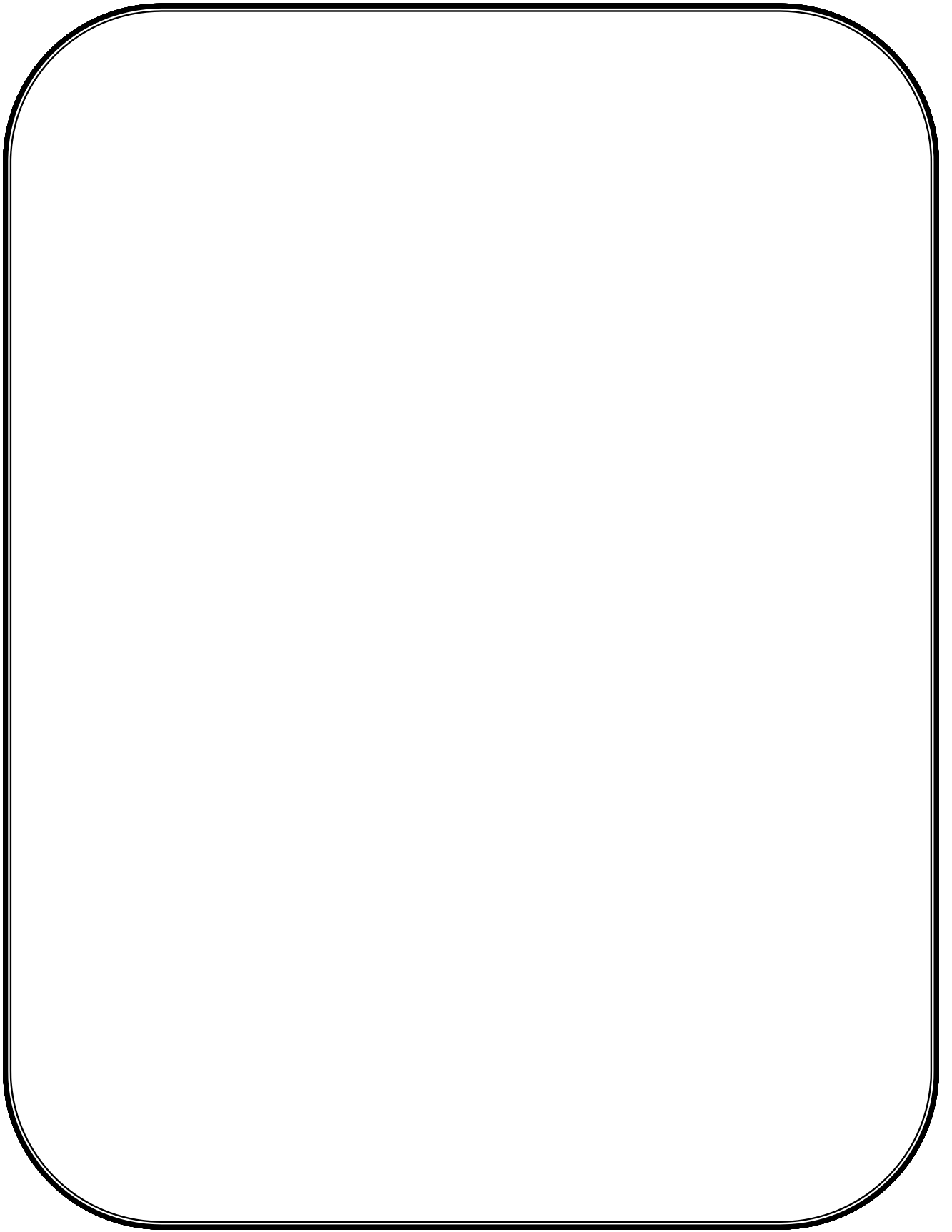
SEMESTER GASAL XI JB



Disusun Oleh :

Nama	:	Dwi Endah Suryaningtyas A.Md.T
NIM	:	13511247004
Pangkat / Gol	:	-
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Tahun Pelajaran	:	2014 - 2015





JADWAL MENGAJAR

Nama	:	Dwi Endah Suryaningtyas A.Md.T
NIM	:	13511247004
Mata Pelajaran / Kompetensi Keahlian	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kode Guru	:	-
Jumlah Jam Mengajar	:	
Tahun / Semester	:	2014 – 2015/ Gasal
Tugas Tambahan	:	-

Jam Ke	Hari dan Ruang												
	Senin	R	Selasa	R	Rabu	R	Kamis	R	Jumat	R	Sabtu	R	
1													
2													
3			XI TB	TK1		TK1	XI TB	TK1	XI TB				
4			XI TB				XI TB		XI TB				
5			XI TB				XI TB		XI TB				
6			XI TB				XI TB		XI TB				
7			XI TB				XI TB		XI TB				
8			XI TB				XI TB		XI TB				
9			XI TB				XI TB		XI TB				
10													
11													
12													
Piket Hari : Senin dan Sabtu													
MGMP Hari :													

Mengetahui
Kepala Sekolah

Yogyakarta, Agustus 2014
Guru Mata Pelajaran

Dra. Darwestri
NIP 19580731 198703 2 002

Dwi Endah Suryaningtyas A.Md.T
NIM 13511247004

JADWAL KEHADIRAN & AGENDA GURU

Nama	:	Dwi Endah Suryaningtyas A.Md.T
NIM	:	13511247004
Mata Pelajaran / Kompetensi Keahlian	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kode Guru	:	-
Jumlah Jam Mengajar	:	
Tahun / Semester	:	2014 – 2015/ gasal
Tugas Tambahan	:	

No	Hari	Datang Pukul	Pulang Pukul	Total Jam / hari	Aktivitas / Kegiatan
1	Senin	06.30	13.00	6,5 jam	Piket
2	Selasa	07.00	14.45	8 jam	Mengajar
3	Rabu	06. 30	13.30	7 jam	Piket
4	Kamis	07.00	15.00	8 jam	Mengajar
5	Jumat	07.00	15.00	8 jam	Mengajar
6					
		Jumlah Jam dalam Seminggu		37,5 jam	

NB :

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

Mengetahui
Kepala Sekolah

Yogyakarta, Agustus 2014
Guru Mata Pelajaran

Dra. Darwestri
NIP 19580731 198703 2 002

Dwi Endah Suryaningtyas
NIM 13511247004

DAFTAR PERANGKAT MENGAJAR

Nama	:	Dwi Endah Suryaningtyas A.Md.T
NIM	:	13511247004
Pangkat /Gol Ruang	:	
Mapel /Kompetensi Keahlian	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Jumlah Jam Mengajar	:	37,5 jam
Tahun Pelajaran / Semester	:	2014 – 2015/ gasal
TMT Penilaian	:	

NO	BUKTI FISIK PERANGKAT KBM	SEMESTER I / II		
		ADA	TIDAK	CATATAN
I	PENYUSUNAN PROGRAM			
1.	Perhitungan jumlah minggu/jam efektif			
2.	Program Tahunan			
3.	Program Semester			
4.	Silabus			
II	PENYAJIAN PROGRAM			
1.	Rencana Pelaks. Pembelajaran (RPP)			
2.	Presensi Peserta Didik			
3.	Buku Harian /Buku Agenda / Jurnal			
III	MELAKSANAKAN EVALUASI			
1.	Membuat Kisi-kisi			
2.	Menyusun Naskah Soal			
3.	Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM)			
4.	Buku Nilai			
IV	MELAKSANAKAN ANALISIS			
1.	Analisis Hasil Belajar			
2.	Ketuntasan Belajar			
3.	Perhitungan Daya Serap (%)			
V.	TINDAK LANJUT			
1.	Program Perbaikan / Pengayaan			
2.	Pelaksanaan Perbaikan / Pengayaan			
3.	Hasil Perbaikan / Pengayaan			
VI.	DATA PENDUKUNG			
1.	Kalender Pendidikan			
2.	Buku Pegangan Guru			

Yogyakarta, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mengetahui

Kaprodi / Koord. Normada

Dra.Retno Sri Agustiwati.MBA

NIP 19650821 199403 2 004

Dwi Endah Suryaningtyas

NIM. 13511247004

Kepala Sekolah

Wakil Urusan Kurikulum

Dra. Darwestri

NIP 19580731 198703 2 002

Wiwik Indriyani, S.Pd.M.Si

NIP 19731015 199802 2 003

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP No3)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI Jb 1, 2, 3 /Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	3.4 Menganalisis makanan pembuka (<i>appetizer</i>)
Alokasi Waktu	:	7 X 45 menit
Pertemuan ke	:	4

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif, dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental.
- 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. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.4 Menganalisis makanan pembuka (*appetizer*)

Indikator :

1. Peserta didik dapat memahami pengertian *Appetizer*
2. Peserta didik dapat mengidentifikasi macam – macam *appetizer*
3. Peserta didik dapat mengidentifikasi klasifikasi *Appetizer*.
4. Peserta didik dapat mengidentifikasi teknik penyimpanan *Appetizer*.

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi secara berkelompok dan dengan menggunakan metode *Numbered Heads Together*. Siswa mampu menyampaikan pendapat, mengajukan pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Peserta didik dapat memahami pengertian *Appetizer*.
2. Peserta didik dapat mengidentifikasi macam – macam *appetizer*
3. Peserta didik dapat mengidentifikasi klasifikasi *Appetizer*.
4. Peserta didik dapat mengidentifikasi teknik penyimpanan *Appetizer*.

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Appetizer

Appetizer berasal dari bahasa Inggris yang berarti, hidangan pembuka. *Appetizer* juga dikenal dengan istilah *Hor's D'oeuvre* yang berasal dari bahasa Prancis. *Appetizer* sebagai hidangan pembuka yang dihidangkan dengan porsi kecil/satu atau dua gigitan (*bit size*) dari makanan atau minuman untuk membangkitkan selera sebelum makan.

Appetizer terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi : *seafood*, daging, unggas, buah-buahan, serta sayuran. Bahan – bahan makanan tersebut merupakan makanan yang mudah rusak , sehingga harus ditangani dengan hati – hati dan disimpan dalam temperature yang tepat untuk mengurangi kerusakan. Seringkali dalam pembuatan *appetizer* menggunakan produk harian yaitu keju dan telur yang dapat memberikan variasi rasa yang dapat digunakan untuk menciptakan sebuah *appetizer* yang menarik dan membangkitkan selera.

2. Macam-macam Appetizer

a. Cold Appetizer

Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengeyangkan (ringan dan lezat). Tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna yang cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin. Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperature 10 C – 15 C. Jenis hidangan pembuka dingin antara lain: *salad, canapé, dan aspic*.

b. Hot Appetizer

Hidangan Pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi warna dan rasa. Cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas. Hidangan pembuka panas (*hot appetizer*) dihidangkan dengan temperature 50 C – 60 C jenis hidangan pembuka panas yaitu antara lain: *Frittura, resoles, cheese soufflé, croquette, quiche lorraine*

3. Klasifikasi Appetizer

Pada umumnya dibagikan dalam 9 bagian, yaitu:

a. Salad

Salad berasal dari bahasa Latin yaitu *Herba Salata*. *Herba* berarti sayuran, sedangkan *salata* artinya digarami atau diberi garam. Jadi *herba salata* adalah sayuran yang digarami atau diberi garam. Pada mulanya salad diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayuran hijau yang segar akan tetapi dalam perkembangan pengertian tersebut tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur – sayuran hijau tadi sehingga komposisi salad menjadi beraneka ragam.

Pada akhirnya salad diartikan sebagai hidangan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama

dressing. Berbagai macam nama salad yang dikenal seperti *tomato salad*, *orange salad*, dan *mixed salad* diambil dari nama bahan yang dipergunakan. *Salad* dapat dihidangkan dalam keadaan dingin, panas, mentah, dimasak, atau kombinasi yang terpenting penampilan *salad* ada waktu dihidangkan harus segar dan menarik.

Komposisi *salad*

1) *Underliner*

Underliner merupakan bagian dasar atau alas dari *salad*. Pada umumnya bahan yang dipergunakan dari sayuran daun hijau dengan tujuan agar *salad* tampak lebih segar (*refreshing effect*) misalnya adaun selada atau *lettuce*. Akan tetapi kadang *underliner* dapat pula dibuat dari bukan sayuran hijau misalnya *red cabbage*, sawi putih.

2) *Body*

Merupakan bagian utama dari *salad*. Nama salad umumnya diambil dari bagian utama ini misalnya *cucumber salad*, *tomatto salad*, *chicken salad*. Ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian pada waktu mengatur bagian *body* yaitu:

- *Body* yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan dressing sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.
- *Body* yang dicampur dengan sauce mayonnaise tidak boleh meleleh artinya *body* harus tetap terlihat dan rapi.

3) *Dressing*

Dressing adalah cairan (*liquid*) atau cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) yang mempunyai rasa asam dan tajam. *Salad dressing* harus mempunyai rasa yang lebih menonjol dari rasa bahan utama hal ini karena:

- Bahan utama yang digunakan sebagian besar dari sayuran segar atau bahan makanan segar lainnya yang belum dibumbui.
- Bahan utama yang dimasak biasanya hanya diberi sedikit bumbu dan kadang tidak begitu terasa. Sehingga dengan demikian rasa salad lebih diberikan oleh penggunaan salad dressing.

b. Canape

Komponen utama *Canape* adalah:

Hidangan pembuka / *appetizer* yang terdiri dari bermacam-macam bahan makanan hewani, nabati, buah dan kacang yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit sebagai bahan dasar canape.

1. Komposisi dasar canapé yang dibuat dari roti yang dipanggang atau digoreng yang berbentuk segi empat panjang, bulat, segitiga dan dioles dengan mentega.
2. *Spread* atau olesan adalah bahan makanan yang lembek atau kental yang dioleskan pada permukaan roti atau biskuit yang ebrguna sebagai perekat. Bahan makanan di atasnya, serta menambah rasa dan nilai gizi. *Spread* harus lunak, mudah dioleskan dan tidak berair. *Spread* dapat berupa *butter*, *mayonnaise* dan *cheese*.
3. *Topping* adalah bahan makanan yang diletakkan di atas roti atau biskuit yang telah diberi *spread* diantaranya: keju slice, telur rebus, ikan, udang, daging, sayuran, buah, kacang. *Topping* tersebut dapat dipergunakan hanya satu macam saja atau merupakan gabungan dari bahan-bahan tersebut.
4. *garnish* atau hiasan makanan dalam *canapé* berfungsi ganda, menambah penampilan makanan serta menambah nilai gizi. Seperti halnya *garnish* dalam makan lain maka

dalam *canapé garnish* harus memenuhi syarat yaitu: sederhana, dapat dimakan, mempunyai rasa yang sesuai dengan isi.

Syarat – syarat membuat *canape* adalah:

- a) Bahan – bahan yang dipergunakan dalam keadaan baik dan segar.
- b) Roti- dipotong dahulu kemudian dipanggang atau digoreng dengan minyak sedikit (*shallow fryaning*)

- c) *Biscuit* yang dipergunakan mempunyai rasa gurih.

Bentuk kecil-kecil 3 cm panjangnya.

Terdapat kombinasi warna dan rasa

Penangannya singkat dan cepat

Penyelesaian akhir harus dengan *glazing*/memberi lapisan mengkilat dari gelatina

Dihidangkan *ditray* yang dialas dengan *doily*.

Tambahan garnish agar penampilan canape lebih menarik.

c. *Aspic Jelly*

Merupakan hidangan pembuka yang terbuat dari stock yang dijernihkan (*clarified*) dengan campuran daging, telur, air/stock dingin ditambah gelatin kemudian simmer selama 2 jam , disaring dan kemudian didinginkan.

Fungsi *Aspic jelly* adalah sebagai appetizer hidangan pembuka dingin.

Pelapis hidangan pembuka agar lebih menarik misalnya pada hidangan chicken ballotines sebagai campuran *chaud froid sauce.garnish* pada *cold buffer* dipotong potong atau dicetak.

Komposisi *Aspic jelly* adalah:

Basic Aspic jelly yaitu stock yang dijernihkan dengan bahan *clarified* (campuran daging cincang, putih telur, air dingin dan bumbu-bumbu yang diolah bersama- sama selama 2 jam dengan jalan *disimmer*.

Bahan isi adalah bahan – bahan yang diisikan kedalam cetakan dasar dan *aspic jelly* bahan isi dapat dipergunakan dalam keadaan segar ataupun dimasak lebih dahulu dan dapat juga dipergunakan utuh ataupun dipotong – potong. Macam-macam bahan isi:

- 1) Bahan makanan hewani: daging, ayam, ikan, udang, kepiting, telur.
- 2) Sayuran: lettuce, tomat, wortel, paprika, *parsley*, asparagus dan lain-lain.

Garnish

Berfungsi untuk meningkatkan penampilan dengan memperhatikan syarat-syarat menghias(*garnish*) serta dapat memperkaya nama-nama dari *aspic* tersebut.

d. *Pate*

Adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan hati yang dicincang halus dan diberi bumbu kemudian dicetak dengan cetakan empat persegi panjang. Adonan pie yang dimasukkan kedalam cetakan dan dipanggang di dalam oven. Didinginkan diberi lapisan *aspic jelly* terakhir didinginkan dalam *refrigerator*. *Pate* akan terlihat menarik jika diberi wrana dari wortel, bayam dan jamur. *Pate* dihidangkan dingin dipotong-potong seberat 75-100 gram untuk per orang.

Komposisinya diantaranya:

- 1) Bahan utama merupakan bahan dasar yang harus ada dalam pembuatan *pate* contoh daging atau sayuran yang telah dicincang sebagai sayuran variasi warna (buncis, wortel, *black olive*)

- 2) Bahan pembungkus berfungsi untuk membungkus bahan pokok. Tetapi ada juga bahan pokok tersebut tidak dibungkus melainkan dicetak. Bahan pembungkus yang dipergunakan adalah adonan pie. syarat pembuatan pate:
 - a. Bahan pokok harus dicincang halus.
 - b. Texture halus dan padat
 - c. Dibungkus atau tanpa dibungkus dengan adonan pie.
 - d. Diolah dengan teknik dipanggang.
 - e. Diselesaikan dengan *aspic jelly*
 - f. Dihadangkan dingin, dengan bentuk utuh atau dipotong-potong.

e. Galatine

Hidangan yang terbuat dari ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh dan diisi dengan ayam, daging, ikan, yang dicincang dan ditambah bumbu dan sayuran sebagai variasi warna. Untuk mengutkan isian harus dibungkus dengan kain bersih dan diikat dengan benang di bagian ujung, tengah sehingga berbentuk silinder.

Teknik pengolahannya dengan jalan di braised selama 1 – ½ jam, mempergunakan cairan stock serta bumbu bumbu sebagai penambah rasa. *Galantine* jika sudah masak dan dingin diselesaikan dengan *choud froid sauce*. *choud froid sauce* adalah saus yang terbuat dari *white* atau *brown sauce* yang dicampur dengan *aspic jelly galatine* dapat dihadangkan sebagai hidangan pembuka dengan berat 75 – 100 gram.

Komposisi *galatine*:

- 1) Bahan pokok: yaitu bahan-bahan pokok yang dipergunakan dalam pembuatan galatine
- 2) Isi: bahan- bahan yang merupakan campuran dari daging, bumbu- bumbu yang telah dicincang kemudian dimasukkan kedalam bahan pokok
- 3) Cairan (*white stock, brown stock, choud froid sauce*)

Syart galatine:

- 1) Berbentuk silinder dan utuh
- 2) Diisi bahan makanan hewani dan sayuran.
- 3) Diolah dengan teknik *braised*
- 4) Diselesaikan dengan *choud froid sauce*

f. Ballotines

Hidangan yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing yang disisi dengan campuran daging giling, bumbu dan sayuran sebagi variasi warna.

Komposisi : Bahan Pokok, Isi, Cairan

Teknik olahnya yaitu *Shallow frying, Braised*. Porsi ukuran *Appetizer 75-100 gram*

g. Croquette

Adalah hidangan yang bahan dasarnya roux dewngan campuran berbagai bahan seperti daging ayam, sayuran, telur, dilanjutkan dengan lapisan panir dan di goreng dalam minyak panas (*Deep frying*)

Komposisi

- 1) Bahan utama (tepung terigu, susu, mentega)
- 2) Bahan tambahan (Minyak goreng, onion, bumbu-bumbu, bahan isi)
- 3) Bahan pelapis (telur, tepung terigu, tepung panir)

Syarat-syarat adalah *Roux* jangan terlalu lembek dan Suhu dalam menggoreng 170 C

h. **Resoles**

Adalah hidangan berbahan dasar terigu, kuning telur, mentega cair,, susu, garam yang dibuat crepe dan diisi yogurt, dipanir dan digoreng dalam minyak banyak (*deep frying*)

Komposisinya adalah:

- 1)Bahan Utama: tepung terigu, kuning telur, margarin cair, susu
- 2) Bahan tambahan : garam, keju, lada, minyak goreng
- 3) Bahan pelapis : putih telur, tepung panir, dadar/crepe

Syarat- syaratnya

1. Adonan *semi liquid*
2. Golden dalam minyak banyak sampai *golden brown*

i. **Quiche Lorraine**

Merupakan hidangan yang terbuat dari adonan lembaran pie dough dengan isian daging cincang dan disiram dengan saus *custard* dan taburi dengan keju

Komposisi

1. Bahan utama (*pie dough*, daging, *hard cheese*)
2. Bahan tambahan (*onion*, lada, garam)
3. Bahan penutup (terigu, susu, cream, kuning telur)

Syarat- syaratnya:Pembuatan pie jangan terlalu kering, karena mudah pecah bila di oven dan Warna *golden brown*

j. **Fritter**

Pengertian *Fritter* Merupakan hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan diawali dengan membuat adonan batter yaitu adonan yang dibuat dari tepung terigu ditambah cairan, dicampur sampai rata dan *semi liquid*(adonan).

Komposisi Bahan utama : cumi, ikan, buah-buahan

Bahan tambahan : lada, garam

Bahan penutup : Terigu, susu.

Syarat-syarat : Pembuatan adonan *batter* jangan terlalu cair

Warna *golden brown*. Hidangkan hangat.

4. **Teknik Penyimpanan**

a. *Cold Appetizer*

Penggunaan alat dalam penyimpanan yang tepat adalah menggunakan stainless steel agar makanan tidak pudar, sedangkan alat yang terbuat dari alumunium tidak begitu diterima untuk digunakan karena dapat menyebabkan perubahan warna.

b. *Hot Appetizer*

Makanan harus disimpan dalam temperatur yang tepat dan harus ditutup untuk meyakinkan berada dalam kondisi yang baik dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan lainnya.

E. **Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran**

1. Strategi Pembelajaran : *CTL / Cooperative Learning* dll

Pendekatan Pembelajaran : *Scientific*. Pendekatan ilmiah (*Scientific approach*) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dalamMenganalisis makanan pembuka (*appetizer*)

2. Metode Pembelajaran :

a. Metode Ceramah (*Lectures*) dan Bertanya (*Questions*)

Metode ceramah dan bertanya merupakan strategi dimana guru memberi presentasi lisan dan peserta didik dituntut menanggapi atau mencatat penjelasan guru. Supaya lebih hidup, metode ceramah dapat diselingi dengan Tanya jawab

b. *Numbered Heads Together*

Merupakan metode pembelajaran diskusi kelompok yang dilakukan dengan cara memberi nomor kepada peserta didik dan kuis/tugas untuk didiskusikan. Kelompok memastikan setiap anggota kelompok dapat mengerjakan tugas yang diberikan. Guru memanggil nomor secara acak untuk melaporkan hasil diskusinya di depan kelas. Peserta didik dari kelompok lain member tanggapan kepada peserta didik yang sedang melaporkan. Setelah satu peserta didik selesai melapor kemudian dilanjutkan dengan nomor peserta didik dari kelompok yang lain.

F. Langkah-langkah Pembelajaran :

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam pembuka 2. Guru menciptakan suasana kelas yang religius dengan menunjuk salah satu siswa memimpin berdoa 3. Memeriksa kehadiran siswa dalam presensi. 4. Guru memberikan kuis kepada peserta didik mengenai pelajaran minggu lalu dengan materi saus dan turunannya 5. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang Appetizer 6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar KD yang akan dipelajari yaitu Mengenai saus dan turunannya. “Pada teori kali ini kita akan mempelajari Menganalisis hidangan pembuka (<i>appetizer</i>) secara kelompok dengan menggunakan metode <i>Numbered Heads Together</i> ”. 7. Sebagai bentuk apresiasi siswa diberi informasi mengenai hidangan pembuka (<i>appetizer</i>) dalam menampilkan beberapa gambar. 	20 menit
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati : <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan mengenai pembuatan hidangan pembuka dalam bentuk video 2. siswa mengamati power point mengenai pengertian, macam, teknik penyimpanan dalam materi hidangan pembuka (<i>appetizer</i>) 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengajukan pertanyaan tentang video yang ditampilkan mengenai pembuatan hidangan pembuka 2. Mengajukan pertanyaan mengenai materi power point. 3. Mengumpulkan Informasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membentuk kelompok untuk diskusi dalam bentuk <i>Numbered head together</i> tentang klasifikasi <i>Appetizer</i>. 2. Siswa mengerjakan tugas yang diberikan guru dalam bentuk pertanyaan secara berkelompok 3. Mempresentasikan hasil diskusi kelompok, 	100 menit

	<p>anggota kelompok lain menyimak dan mencatat dan bertanya guna pemahaman lebih lanjut</p> <p>4. Membuat rangkuman / resume tentang hasil diskusi.</p> <p>4. Mengasosiasi Setelah membuat rangkuman, siswa menghubungkan materi menganalisis hidangan pembuka (<i>appetizer</i>) terhadap mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang dilakukan dengan cara :</p> <p>1. Membuat hasil laporan diskusi 2. Mengevaluasi hasil diskusi 3. Menyimpulkan hasil diskusi</p> <p>5. Mengkomunikasikan : Mempresentasikan hasil diskusi menganalisis hidangan pembuka (<i>Klasifikasi Appetizer</i>) dalam bentuk <i>numbered heads together</i>.</p> <p>6. Mengevaluasi : mengerjakan test <i>Multipel choice</i></p>	
Penutup	<p>1. Guru bersama dengan siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran dalam materi menganalisis hidangan pembuka (<i>appetizer</i>), dan menjelaskan praktik pertemuan selanjutnya yaitu membuat hidangan appetizer</p> <p>2. Guru memberikan reward kepada kelompok yang seluruh anggotanya mendapat nilai diatas KKM dan salah satu anggotanya mendapat nilai terbaik di kelas</p> <p>3. Tugas siswa untuk bekal pertemuan berikutnya siswa membuat rencana kerja pada persiapan praktik membuat hidangan pembuka atau <i>appetize</i> secara individu.</p>	15 menit

Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Laptop, LCD
2. Alat/Bahan : Kertas number, kertas materi, buku panduan, dan soal pilihan ganda
3. Sumber Belajar :
Buku :
Diktat : Sutriyati Purwanti. 2001. "Pengolahan Masakan Kontinental". PTBB. FT. UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
a. Sikap pada waktu presentasi dan diskusi
b. Portofolio (tugas kelompok)
3. Kisi-kisi, Instrumen Soal :
dan Prosedur Penilaian
a. Kisi - kisi

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	<p>Sikap</p> <p>a. Terlibat aktif dalam pembelajaran materi saus dan turunannya.</p> <p>b. Bekerja sama dalam kegiatan kelompok</p> <p>c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif</p>	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan	Tes	Penyelesaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	Dapat menganalisis dari klarifikasi hidangan <i>appetizer</i>		tugas individu dan kelompok
3.	Ketrampilan Terampil menggunakan metode <i>Numbered Heads Together</i> saat proses pembelajaran berlangsung.	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu maupun kelompok dan saat diskusi

b. Kisi – sisi soal diskusi *Numbered Together*

No Tim	Materi	Indikator Esensial	Soal	Kunci Jawaban
1	Bouchees ala rheine	Peserta didik: 1. Dapat mengklarifikasi materi salad	1. Jelaskan apa pengertian Bouchees ala rheine? 2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari Bouchees ala rheine 3. Apa saja menurut anda kualitas Bouchees ala rheine yang baik? 4. Buat 1 resep Bouchees ala rheine !	1. Bouchees ala rheine merupakan hidangan pembuka panas yang terbuat dari puff pastry, terigu, telur, metega dan kornet dengan isian chicken veloute 2. Komposisi Bouchees ala rheine 1) <i>Underliner</i> <i>Underliner</i> merupakan bagian dasar atau alas dari <i>salad</i> . Pada umumnya bahan yang dipergunakan dari sayuran daun hijau dengan tujuan agar <i>salad</i> tampak lebih segar (<i>refreshing effect</i>) misalnya daun selada atau <i>lettuce</i> . 2) <i>Body</i> Merupakan bagian utama dari <i>salad</i> . Nama salad umumnya diambil dari bagian utama Ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian pada waktu mengatur bagian <i>body</i> yaitu: • <i>Body</i> yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan dressing sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian. • <i>Body</i> yang dicampur dengan sauc mayonnaise tidak boleh meleleh artinya <i>body</i> harus tetap terlihat dan rapi. 3) <i>Dressing</i> <i>Dressing</i> adalah cairan (<i>liquid</i>) atau cairan yang dikentalkan (<i>semi liquid</i>) yang mempunyai rasa asam dan tajam. <i>Saladdressing</i> harus mempunyai rasa yang lebih menonjol dari rasa bahan utama hal ini karena: • Bahan utama yang digunakan sebagian besar dari sayuran segar atau bahan makanan segar lainnya yang belum dibumbui. • Bahan utama yang dimasak biasanya hanya diberi sedikit bumbu dan kadang tidak begitu terasa. Sehingga dengan demikian rasa salad lebih diberikan oleh penggunaan salad dressing.
2	Canape	Peserta didik: 2. Dapat mengklarifikasi	1. Jelaskan apa pengertian canape? 2. Sebutkan dan	1. Hidangan pembuka / appetizer yang terdiri dari bermacam-macam bahan makanan hewani, nabati, buah dan

		kasikan materi canape	<p> jelaskan komposisi dari canape</p> <p>3. Apa saja menurut anda syarat canapé yang baik?</p> <p>4. Buat 1 resep canape!</p>	<p> kacang yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit sebagai bahan dasar canape.</p> <p>2. Komposisi dari canape adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Roti 2. Spread atau olesan 3. Topping 4. Garnish <p>3. Syarat canape</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Bahan – bahan yang dipergunakan dalam keadaan baik dan segar. b) Roti- dipotong dahulu kemudian dipanggang atau digoreng dengan minyak sedikit (<i>shallow fryaning</i>) c) <i>Biscuit</i> yang dipergunakan mempunyai rasa gurih. Bentuk kecil-kecil 3 cm panjangnya. Terdapat kombinasi warna dan rasa Penangannya singkat dan cepat Penyelesaian akhir harus dengan <i>glazing</i>/memberi lapisan mengkilat dari gelatina Dihadangkan <i>ditray</i> yang dialas dengan <i>doily</i>. Tambahan garnish agar penampilan canape lebih menarik.
3	Aspic jelly	<p> Peserta didik:</p> <p>3. Dapat mengkalrifi kasikan materi aspic jelly</p>	<p>1. Jelaskan apa pengertian aspic jelly?</p> <p>2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari aspic jelly!</p> <p>3. Apa saja menurut anda syarat aspic jelly yang baik?</p> <p>4. Buat 1 resep aspic jelly !</p>	<p>1. Merupakan hidangan pembuka yang terbuat dari stock yang dijernihkan (<i>clarified</i>) dengan campuran daging, telur, air/stock dingin ditambah gelatin kemudian simmer selama 2 jam , disaring dan kemudian didinginkan.</p> <p>2. Komposisi <i>Aspic jelly</i> adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Basic Aspic jelly</i> yaitu stock yang dijernihkan dengan bahan <i>clarified</i> (campuran daging cincang, putih telur, air dingin dan bumbu-bumbu yang diolah bersama- sama selama 2 jam dengan jalan <i>disimmer</i>). b. Bahan isi adalah bahan – bahan yang diisikan kedalam cetakan dasar dan <i>aspic jelly</i> bahan isi dapat dipergunakan dalam keadaan segar ataupun dimasak lebih dahulu dan dapat juga dipergunakan utuh ataupun dipotong – potong. c. <i>Garnish</i> Berfungsi untuk meningkatkan penampilan dengan memperhatikan syarat-syarat menghias(<i>garnish</i>) serta dapat memperkaya nama-nama dari <i>aspic</i> tersebut.
4	Pate	<p> Peserta didik:</p> <p>4. Dapat mengkalrifi kasikan materi Pate</p>	<p>1. Jelaskan apa pengertian Pate?</p> <p>2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari Pate!</p> <p>3. Apa saja menurut anda syarat Pate yang baik?</p> <p>4. Buat 1 resep Pate!</p>	<p>1. Adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan hati yang dicincang halus dan diberi bumbu kemudian dicetak dengan cetakan empat persegi panjang. Adonan pie yang dimasukkan kedalam cetakan dan dipanggang di dalam oven. Didinginkan diberi lapisan aspic <i>jelly</i> terakhir didinginkan dalam <i>refrigerator</i>. <i>Pate</i> akan terlihat menarik jika diberi wrana dari wortel,</p>

				<p>bayam dan jamur. Pate dihidangkan dingin dipotong-potong seberat 75-100 gram untuk per orang.</p> <p>2. Komposisinya diantaranya: Bahan utama merupakan bahan dasar yang harus ada dalam pembuatan pate contoh daging atau sayuran yang telah dicincang sebagai sayuran variasi warna (buncis, wortel, <i>black olive</i>) Bahan pembungkus berfungsi untuk membungkus bahan pokok. Tetapi ada juga bahan pokok tersebut tidak dibungkus melainkan dicetak. Bahan pembungkus yang dipergunakan adalah adonan pie.</p> <p>3. syarat pembuatan pate: Bahan pokok harus dicincang halus. Texture halus dan padat Dibungkus atau tanpa dibungkus dengan adonan pie. Diolah dengan teknik dipanggang. Diselesaikan dengan <i>aspic jelly</i> Dihidangkan dingin, dengan bentuk utuh atau dipotong-potong.</p>
5	Galatine	<p>Peserta didik: 5. Dapat mengkalrifikan materi Galatine</p>	<p>1. Jelaskan apa pengertian Galatine? 2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari Galatine ! 3. Apa saja menurut anda syarat Galatine yang baik? 4. Buat 1 resep Galatine !</p>	<p>1. Hidangan yang terbuat dari ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh dan diisi dengan ayam, daging, ikan, yang dicincang dan ditambah bumbu dan sayuran sebagai variasi warna. Untuk mengutkan isisan harus dibungkus dengan kain bersih dan diikat dengan benang di bagian ujung, tengah sehingga berbentuk silinder.dihidangkan sebagai hidangan pembuka dengan berat 75 – 100 gram.</p> <p>2. Komposisi <i>galatine</i>: Bahan pokok: yaitu bahan-bahan pokok yang dipergunakan dalam pembuatan galatine Isi: bahan- bahan yang merupakan campuran dari daging, bumbu- bumbu yang telah dicincang kemudian dimasukkan kedalam bahan pokok Cairan (<i>white stock, brown stock, choud froid sauce</i>)</p> <p>3. Syarat galatine: Berbentuk silinder dan utuh Diisi bahan makanan hewani dan sayuran. Diolah dengan teknik <i>braised</i> Diselesaikan dengan <i>choud froid sauce</i></p>
6	Ballo tines	<p>Peserta didik: 6. Dapat mengkalrifikasikan materi Ballo tines</p>	<p>1.Jelaskan apa pengertian Ballo tines? 2.Sebutkan dan jelaskan komposisi dari Ballotines ! 3. Apa saja menurut anda syarat ballotines yang baik? 4. Buat 1 resep Ballotines!</p>	<p>1. Hidangan yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing yang disisi dengan campuran daging giling, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.</p> <p>2. Komposisi : Bahan Pokok, berupa paha ayam atau paha kambing bagian atas dan bawah yang masih menyatu Isi berupa campuran daging giling, jamur, bumbu- bumbu dan sayuran., Cairan berupa white stock dan aspic jelly</p> <p>3. Syarat – syarat Bahan ayam diambil dari bagian atas</p>

				dan bawah, kambing diambil dari paha bawah, diisi dengan campuran daging, bumbu, dan sayuran dan diolah dengan <i>crad fried</i> dan teknik <i>braised</i> dan diselesaikan dengan <i>aspic jelly/choud froid sauce</i>
7	Croquette	Peserta didik: 7. Dapat mengkalifikasi materi Croquette	1. Jelaskan apa pengertian Croquette? 2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari Croquette! 3. Apa saja menurut anda syarat Croquette yang baik? 4. Buat 1 resep Croquette !	1. Adalah hidangan yang bahan dasarnya roux dengan campuran berbagai bahan seperti daging ayam, sayuran, telur, dilanjutkan dengan lapisan panir dan di goreng dalam minyak panas (<i>Deep frying</i>) 2. Komposisi 1) Bahan utama (tepung terigu, susu, mentega) 2) Bahan tambahan (Minyak goreng, onion, bumbu-bumbu, bahan isi) 3) Bahan pelapis (telur, tepung terigu, tepung panir) 3. Syarat-syarat adalah <i>Roux</i> jangan terlalu lembek dan Suhu dalam menggoreng 170 C
8	Resoles	Peserta didik: 8. Dapat mengkalifikasi materi resoles	1. Jelaskan apa pengertian resoles? 2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari resoles! 3. Apa saja menurut anda syarat resoles yang baik? 4. Buat 1 resep resoles!	1. Adalah hidangan berbahan dasar terigu, kuning telur, mentega cair,, susu, garam yang dibuat crepe dan diisi yogurt, dipanir dan digoreng dalam minyak banyak (<i>deep frying</i>) 2. Komposisinya adalah: 1) Bahan Utama: tepung terigu, kuning telur, margarin cair, susu 2) Bahan tambahan : garam, keju, lada, minyak goreng 3) Bahan pelapis : putih telur, tepung panir, dadar/crepe 3. Syarat- syaratnya Adonan <i>semi liquid</i> Golden dalam minyak banyak sampai <i>golden brown</i>
9	Quick Lorraine	Peserta didik: 9. Dapat mengkalifikasi materi Quick lorraine	1. Jelaskan apa pengertian Quick lorraine? 2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari Quick lorraine! 3. Apa saja menurut anda syarat Quick lorraine yang baik? 4. Buat 1 resep Quick lorraine	1. Merupakan hidangan yang terbuat dari adonan lembaran pie dough dengan isian daging cincang dan disiram dengan saus <i>custard</i> dan taburi dengan keju 2. Komposisi 1. Bahan utama (<i>pie dough</i> , daging, <i>hard cheese</i>) 2. Bahan tambahan (<i>onion</i> , lada, garam) 3. Bahan penutup (terigu, susu, cream, kuning telur) 3. Syarat- syaratnya: Pembuatan pie jangan terlalu kering, karena mudah pecah bila di oven dan Warna <i>golden brown</i>
10	Fritters	Peserta didik: 10. Dapat mengkalifikasi materi Fritters	1. Jelaskan apa pengertian Fritters? 2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari Fritters! 3. Apa saja menurut anda syarat Fritters yang baik? 4. Buat 1 resep Fritters!	1. Pengertian <i>Fritter</i> Merupakan hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan diawali dengan membuat adonan batter yaitu adonan yang dibuat dari tepung terigu ditambah cairan, dicampur sampai rata dan <i>semi liquid</i> (adonan). 2. Komposisi Bahan utama : cumi, ikan, buah-buahan Bahan tambahan : lada, garam

				Bahan penutup : Terigu, susu. 3.Syarat-syarat : Pembuatan adonan <i>batter</i> jangan terlalu cair Warna <i>golden brown</i> . Hidangkan hangat.
--	--	--	--	---

c. Kiri – kisi rencana kerja pada persiapan praktik

1. Daftar Belanja

No.	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah Harga
	Jumlah			

2. Daftar Peralatan Memasak

No.	Nama Alat	Jumlah	Kegunaan
	Jumlah		

3. Daftar Alat Hidang

No.	Nama Bahan	Jumlah	Kegunaan
	Jumlah		

4. Tertib Kerja

No.	Langkah Kegiatan	Waktu	
		Aktif	Menunggu
Jumlah			

5. Kalkulasi Harga

$$\frac{(\text{Harga jumlah Produksi} \times 40\%) + \text{Harga Jumlah produksi}}{\text{Jumlah produk}}$$

40 % terdiri dari yaitu (10% laba), (10 % Tenaga), (10% BBM), (10 % P. Alat)

6. Kriteria Hasil

.....

d. Instrumen penilaian

Nama /Kelompok :

Kelas :

Materi :

Pertemuan ke :

Tanggal :

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

$$\text{Skor diperoleh} \times 100 = \text{NA} \quad \text{Skor Max (40)}$$

Yogyakarta, Agustus 2014
Mengetahui
Kepala Sekolah

Guru Bidang Studi

Dra. Darwestri
NIP 19580731 198703 2 002

Dwi Endah Suryaningtyas A.Md.T
NIM.13511247004

e. Instrumen Penilaian individu
Kisi – kisi Multiple choice

No Butir	Indikator Esensial	Pengalaman Kognitif	Soal	Kunci Jawaban
MC1	Peserta didik: Dapat memahami suhu penyajian hot appetizer	3	Hot Appetizer yang disajikan dengan suhu adalah	a. 50 C – 70 C b. 50 C – 60 C c. 80 C- 90 C d. 40 C – 50 C e. 60 C – 70 C
MC2	Peserta didik: Dapat memahami nama lain dari cocktail canape	1	Cocktail canapé disebut juga....	a. Canapé diane b. Canapé Ivanhoe c. Canapé hollandaise d. Canapé quo vadis e. Canapé ala russe
MC3	Peserta didik: Dapat memahami arti kata Salad	2	Dalam bahasa latin yaitu <i>Herba Salat</i> yang berarti	a. Disajikan b. Dibumbui c. Digarami atau diberi garam d. Dibumbui dan digarami e. Disajikan dan diberi garam
MC4	Peserta didik: Dapat memahami Teknik olah braised	1	Teknik olah braised pada galatine menggunakan bahan berupa	a. Chaud froid sauce b. Brown stock c. Susu d. White stock dan brown stock e. Gravy sauce
MC5	Peserta didik: Dapat membedakan antara cold appetizer dengan hot appetizer	4	Dibawah ini yang termasuk kedalam hot appetizer adalah	a. Crepes b. Quiche lorraine c. Aspic jelly d. French bread e. Whole wheat bread
MC6	Peserta didik: Dapat menganalisis smoked beef	4	Produk olahan daging sapi yang mengandung sedikit lemak dan beraroma asap yang enak adalah.....	a. Smoked beef b. Roast beef c. Chicken nugget d. Beef burger e. Sosis
MC7	Peserta didik: Dapat memahami teknik penyimpanan cold appetizer	3	Peralatan yang digunakan dalam menyimpan cold appetizer yang tepat adalah..	a. Stainless stell b. Alumunium c. Plastik d. Kaca e. Alumunium dan stainless stell
MC8	Peserta didik: Dapat memahami suhu dalam pengolahan menggoreng croquette	2	Suhu dalam penggorengan Croquette adalah.....	a. 160 C b. 100 C c. 150 C d. 170 C e. 180 C
MC9	Peserta didik: Dapat memahami teknik olah resoles	3	Resoles yang dibuat dengan teknik olah...	a. Shallow frying b. Grill c. Sauté d. Deep frying e. Baking
MC10	Peserta didik: Dapat menganalisis zat yang terdapat pada bawang bombay	4	Berikut ini sejumlah zat yang terdapat pada bawang Bombay...	a. Beta karoten b. Folat c. Kalium d. Sulfur e. Mangan

4. Instrumen Penilaian Sikap / Diskusi

Kelas : XI Jasa Boga 3

Kelompok : Pariwisata

Materi : Menganalisis hidangan pembuka (appetizer)

Pertemuan ke : 4

Tanggal :

No	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian Sikap			Jumlah Skor	Konversi	Predikat
		<i>Aktif</i>	<i>Kerjasama</i>	<i>Toleran</i>			
1	Abdul Hanif						
2	Ai sani selawati						
3	Anita Yuniarti						
4	Aura bunga pandan wangi						
5	Avie wahyu marita						
6	Diah ayung Ramadhanti						
7	Ervan Sulistianto						
8	Fathin Saifuddin						
9	Ferni Olivia ningsih						
10	Fitria Ulbana hastuty						
11	Francis henry danindyo						
12	Gilang arma setiawan						
13	Ihsan Abdulbari						
14	Indra ning tyas rachmawatie S						
15	Melati neri putri						
16	Muhammad gumilang surya panuntun						
17	Muhammad rais arsalan						
18	Nurmalita sari						
19	Riana setiyawati						
20	Rina puspita sari						
21	Rini Safitri						
22	Rivana meilanda sofiyanti						
23	Rizki dewi amalia						
24	Rochmat septiawan						
25	Rosna widyastari						
26	Sofia nor ramadhanti						
27	Tri utami ningrum						
28	Tsuroyya khoirul ummah						
29	Tuhfah fauzan ramadhan						
30	Winda Destiana						
31	Yulia anggraini						

f. 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	

1. Instrumen pengamatan

A. Instrumen Penilaian Hasil belajar

Format penilaian sikap XI JB3

No	Nama Siswa	Sikap								
		Aktif			Bekerjasama			Toleran		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1.	Abdul Hanif									
2.	Ai sani selawati									
3.	Anita Yuniarti									
4.	Aura bunga pandan wangi									
5.	Avie wahyu marita									
6.	Diah ayung Ramadhanti									
7.	Ervan Sulistianto									
8.	Fathin Saifuddin									
9.	Ferni Olivia ningsih									
10.	Fitria Ulbana hastuty									
11.	Francis henry danindyo									
12.	Gilang arma setiawan									
13.	Ihsan Abdulbari									
14.	Indra ning tyas rachmawatie S									
15.	Melati neri putri									
16.	Muhammad gumilang surya panuntun									
17.	Muhammad rais arsalan									
18.	Nurmalita sari									
19.	Riana setiyawati									
20.	Rina puspita sari									
21.	Rini Safitri									
22.	Rivana meilanda sofiyanti									
23.	Rizki dewi amalia									
24.	Rochmat septiawan									
25.	Rosna widyastari									
26.	Sofia nor ramadhanti									
27.	Tri utami ningrum									
28.	Tsuroyya khoirul ummah									
29.	Tuhfah fauzan ramadhan									
30.	Winda Destiana									
31.	Yulia anggraini									

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

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

No	Nama Siswa	Keterampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1	Abdul Hanif			
2	Ai sani selawati			
3	Anita Yuniarti			
4	Aura bunga pandan wangi			
5	Avie wahyu marita			
6	Diah ayung Ramadhanti			
7	Ervan Sulistianto			
8	Fathin Saifuddin			
9	Ferni Olivia ningsih			
10	Fitria Ulbana hastuty			
11	Francis henry danindyo			
12	Gilang arma setiawan			
13	Ihsan Abdulbari			
14	Indra ning tyas rachmawatie S			
15	Melati neri putri			
16	Muhammad gumilang surya panuntun			
17	Muhammad rais arsalan			
18	Nurmalita sari			
19	Riana setiyawati			
20	Rina Puspita Sari			
21	Rini Safitri			
22	Rivana Meilanda Sofiyanti			
23	Rizki Dewi Amalia			
24	Rochmat Septiawan			
25	Rosna Widayastari			
26	Sofia Nor Ramadhanti			
27	Tri Utami Ningrum			
28	Tsuroyya Khoirul Ummah			
29	Tuhfah Fauzan Ramadhan			
30	Winda Destiana			
31	Yulia Anggraini			

Keterangan:

KT : Kurang terampil T : Terampil

ST : Sangat terampil

JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

BEEF QUICHE LORRAINE

Bahan	Jumlah	Potongan
<i>Pie Dough</i>		
Tepung terigu	250 gram	
Mentega	125 gram	
Air	75 cc	
Garam	5 gram	
Telur ayam	1 butir	
<i>Bahan isi / lining paste</i>		
Beef	100 gram	Chopped
Hard cheese	200 gram	Grated
Onion	100 gram	Iris tipis
Salt & papper	sck	
Butter/mentega	Sck	
<i>Adonan penutup pie</i>		
Tepung terigu	30 gram	
Susu	100 cc	
Cream	50 cc	
Telur	2 btr	Pisahkan

Prosedur Pembuatan

Pie Dough

1. Tempatkan terigu dan mentega dalam kom adonan, campur sampai rata.
2. Tambahakan telur, air, dan garam, aduk rata.
3. Bulatkan adonan simpan dalam refrigerator selama 20 menit sebelum dipakai.
4. Sesaat akan digunakan, keluarkan adonan pie dari refrigerator.
5. Pipihkan adonan setebal $\frac{1}{2}$ cm, cetak dalam cetakan bulat, tusuk-tusuk dengan garpu bagian dasarnya agar tidak menggelembung sewaktu dipanggang.
6. Oven setengah matang adonan pie (bake bland)

Adonan isi

7. Saute onion, masukkan daging cincang, tambahkan garam dan lada aduk –aduk.
8. Masukkan kedalam mangkuk pie dan taburi dengan sebagian keju parut.

Adonan penutup diantaranya:

9. Campur tepung terigu, susu, cream, dan kuning telur, aduk sampai rata menggunakan ballon wishk, saring.
10. Kocok putih telur hingga agak mengembang, masukkan ke dalam adonan kuning telur (No. 10) dan aduk rata.
11. Tuang adonan penutup dalam mangkuk cetakan pie hingga $\frac{3}{4}$ penuh, taburi keju parut.
12. Panggang kembali dalam oven hingga matang dengan suhu 150 C, hidangkan.

JOB SHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

MEAT CROQUETTE

Hasil

Bahan	Jumlah	Potongan
Daging tanpa lemak	25 gram	Brunoise 3 mm x 3 mm x 3mm
Margarine	40 gram	
Tepung terigu	40 gram	
Susu	200 cc	
Bawang Bombay	1,5 sdm	Chopped
Garam & lada		
Pala bubuk		
Parsley		Chopped
Bahan pemanis		
Telur		
Tepung terigu		
Tepung panir		
Minyak goreng		

Prosedur Pembuatan

1. Saute onion dengan margarine, masukkan tepung terigu, tuangi susu sedikit demi sedikit (roux)
2. Masukkan daging cincang yang sudah direbus, bumbu lada, garam, pala, chopped parsley aduk rata dinginkan.
3. Bentuk bulat atau lonjong dengan berat masing – masing 30 gram, gulingkan dalam tepung terigu, telur kocok, terakhir tepung panir.
4. Goreng deep fraying hingga golden brown, angkat

JOB SHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

CHICKEN QUICHE LORRAINE

Bahan	Jumlah	Potongan
<i>Pie Dough</i>		
Tepung terigu	250 gram	
Mentega	125 gram	
Air	75 cc	
Garam	5 gram	
Telur ayam	1 butir	
<i>Bahan isi / lining paste</i>		
Daging ayam	100 gram	Chopped
Hard cheese	200 gram	Grated
Onion	100 gram	Iris tipis
Salt & papper	sck	
Butter/mentega	Sck	
<i>Adonan penutup pie</i>		
Tepung terigu	30 gram	
Susu	100 cc	
Cream	50 cc	
Telur	2 btr	Pisahkan

Prosedur Pembuatan

Pie Dough

1. Tempatkan terigu dan mentega dalam kom adonan, campur sampai rata.
2. Tambahakan telur, air, dan garam, aduk rata.
3. Bulatkan adonan simpan dalam refrigerator selama 20 menit sebelum dipakai.
4. Sesaat akan digunakan, keluarkan adonan pie dari refrigerator.
5. Pipihkan adonan setebal $\frac{1}{2}$ cm, cetak dalam cetakan bulat, tusuk-tusuk dengan garpu bagian dasarnya agar tidak menggelembung sewaktu dipanggang.
6. Oven setengah matang adonan pie (bake bland)

Adonan isi

7. Saute onion, masukkan daging ayam cincang, tambahkan garam dan lada aduk –aduk.
8. Masukkan kedalam mangkuk pie dan taburi dengan sebagian keju parut.

Adonan penutup diantaranya:

9. Campur tepung terigu, susu, cream, dan kuning telur, aduk sampai rata menggunakan ballon wishk, saring.
10. Kocok putih telur hingga agak mengembang, masukkan ke dalam adonan kuning telur (No. 9) dan aduk rata.
11. Tuang adonan penutup dalam mangkuk cetakan pie hingga $\frac{3}{4}$ penuh, taburi keju parut.
12. Panggang kembali dalam oven hingga matang dengan suhu 150 C, hidangkan.

JOB SHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

EGG CROQUETTE

Hasil

Bahan	Jumlah	Potongan
Telur rebus	4 buah	Brunoise 3 mm x 3 mm x 3mm
wortel	2 sdm	Brunoise 3 mm x 3 mm x 3mm
Margarine	40 gram	
Tepung terigu	40 gram	
Susu	200 cc	
Bawang Bombay	1,5 sdm	Chopped
Garam & lada		
Pala bubuk		
Parsley		Chopped
Bahan pemanis		
Telur		
Tepung terigu		
Tepung panir		
Minyak goreng		

Prosedur Pembuatan

1. Saute onion dengan margarine, masukkan tepung terigu, tuangi susu sedikit demi sedikit (roux)
2. Masukkan telur yang sudah direbus, wortel rebus, bumbu lada, garam, pala, chopped parsley aduk rata dinginkan.
3. Bentuk bulat atau lonjong dengan berat masing – masing 30 gram, gulingkan dalam tepung terigu, telur kocok, terakhir tepung panir.
4. Goreng deep fraying hingga golden brown, angkat

JOB SHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

SHRIMP CROQUETTE

Hasil

Bahan	Jumlah	Potongan
Udang	250 gram	Brunoise 3 mm x 3 mm x 3mm
Margarine	40 gram	
Tepung terigu	40 gram	
Susu	200 cc	
Bawang Bombay	1,5 sdm	Chopped
Garam & lada		
Pala bubuk		
Parsley		Chopped
Bahan pemanis		
Telur		
Tepung terigu		
Tepung panir		
Minyak goreng		

Prosedur Pembuatan

1. Saute onion dengan margarine, masukkan tepung terigu, tuangi susu sedikit demi sedikit (roux)
2. Masukkan udang rebus yang sudah dipotong brunoise, bumbu lada, garam, pala, chopped parsley aduk rata dinginkan.
3. Bentuk bulat atau lonjong dengan berat masing – masing 30 gram, gulingkan dalam tepung terigu, telur kocok, terakhir tepung panir.
4. Goreng deep fraying hingga golden brown, angkat

JOB SHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

MACARONI CROQUETTE

Hasil

Bahan	Jumlah	Potongan
Macaroni rebus	75 gram	
Margarine	40 gram	
Tepung terigu	40 gram	
Susu	200 cc	
Bawang Bombay	1,5 sdm	Chopped
Garam & lada		
Pala bubuk		
Parsley		Chopped
keju	75 gram	grated
Bahan pemanis		
Telur		
Tepung terigu		
Tepung panir		
Minyak goreng		

Prosedur Pembuatan

1. Saute onion dengan margarine, masukkan tepung terigu, tuangi susu sedikit demi sedikit (roux)
2. Masukkan macaroni rebus, keju parut bumbui lada, garam, pala, chopped parsley aduk rata dinginkan.
3. Bentuk bulat atau lonjong dengan berat masing – masing 30 gram, gulingkan dalam tepung terigu, telur kocok, terakhir tepung panir.
4. Goreng deep fraying hingga golden brown, angkat

JOB SHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

BITTER BALLON

Hasil

Bahan	Jumlah	Potongan
Beef	100 gram	Chopped
garlic	2 siung	Chopped
Margarine	25 gram	
Tepung terigu	50 gram	
Susu	100 cc	
Bawang Bombay	1/2 buah	Chopped
Garam & lada		
Pala bubuk		
Bahan pemanis		
Telur	2 butir	
Tepung terigu	50 gram	
Tepung panir	50 gram	
Minyak goreng		

Prosedur Pembuatan

1. Lelehkan margarine, kemudian tumis onion dan garliuc sampai layu. Masukkan daging cincang, aduk rata.
2. Masukkan tepung terigu aduk rata sambil ditambahkan susu sedikit demi sedikit terakhir tambahkan bumbu- bumbu. Dinginkan.
3. Bentuk bulat dengan berat masing – masing 30 gram, gulingkan dalam tepung terigu, telur kocok, terakhir tepung panir.
4. Goreng deep fraying hingga golden brown, angkat

JOB SHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

CHICKEN CREAM PIE

Hasil

Bahan	Jumlah	Potongan
<i>Pie Dough</i>		
Tepung terigu	250 gram	
Mentega	125 gram	
Air es	75 cc	
Garam	5 gram	
Telur ayam	1 butir	
<i>Bahan isi / lining paste</i>		
Daging ayam	200 gram	Chopped
Bawang putih	2 siung	Chopped
Onion	½ buah	Chopped
Salt & papper & pala halus	sck	
Krim kental	100 ml	
Tepung terigu	2 sdm	
Susu cair	100 ml	
Keju cheddar	50 gram	Grated
Kacang polong	100 gram	
Jamur kancing	100 gram	slice

Prosedur Pembuatan

Pie Dough

1. Tempatkan terigu dan mentega dalam kom adonan, campur sampai rata.
2. Tambahkan telur, air, dan garam, aduk rata.
3. Bulatkan adonan simpan dalam refrigerator selama 20 menit sebelum dipakai.
4. Sesaat akan digunakan, keluarkan adonan pie dari refrigerator.
5. Pipihkan adonan setebal ½ cm, cetak dalam cetakan bulat, tusuk-tusuk dengan garpu bagian dasarnya agar tidak menggelembung sewaktu dipanggang.
6. Oven setengah matang adonan pie (bake bland)

Adonan isi

7. Lelehkan margarine, Tumis bawang Bombay dan bawang putih sampai harum, tambahkan tepung terigu, aduk sampai berbutir.
8. Tuang susu cair sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai licin.
9. Masukkan ayam, kacang polong, jamur, dan bumbu dengan garam, lada, pala, keju parut, dan krim kental.
10. Masak sampai kental dan matang.
11. Tuang adonan isi diatas kulit pie yang sudah dioven ½ matang.
12. Tutup dengan sisa adonan kulit pie, oles dengan kuning telur.
13. Oven kembali chicken pie hingga matang dengan suhu 150 C, hidangkan.

JOB SHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

RESOLES MAYO

Hasil 8 buah

Bahan	Jumlah	Potongan
Crepe		
Tepung terigu	50 gram	
air	50 cc	
telur	1 butir	
Isi		
Daging asap	2 lembar	Potong menjadi 8
Telur rebus	2 btr	Potong menjadi 8
Keju cheddar	2 lembar	Potong menjadi 8
Bawang bombay	1 buah	Slice
Bahan lapisan		
Putih telur	2 butir	
Tepung panir	50 gram	
Minyak goreng		Untuk menggoreng
Sauce mayonnaise		
Kuning telur	1 butir	
Mustard	2 gram	
Lime juice	½ sdt	
L&P sauce	¼ sdt	
cuka	10 cc	
Salad oil	150 cc	
Garam& lada		

Prosedur Pembuatan

Crepe

1. Campurkan semua bahan crepe menjadi satu hingga rata. Aduk menggunakan ballon wishk agar tercampur menjadi adonan semi liquid.
2. Panaskan pan/ Teflon, oles dengan sedikit minyak atau margarine.
3. Tuang adonan crepe mulai dari tengah dengan cara diputar.
4. Dadar dalam pan panas/ Teflon (tipis – tipis)

Resoles mayo

5. Rentangkan crepe yang sudah jadi, isi dengan Daging asap, telur rebus, keju cheddar, bawang bombay dan sauce mayonnaise.
6. Bentuk persegi panjang, pada bagian ujung dilem dengan menggunakan putih telur.
7. Gulingkan kedalam putih telur dan gulingkan kedalam tepung panir (to coat)
8. Goreng dalam minyak panas sampai golden brown.

JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

RESOLES VEGETABLES

Hasil 8 buah

Bahan	Jumlah	Potongan
Crepe		
Tepung terigu	50 gram	
Susu cair	50 cc	
telur	1 butir	
Isi		
Wortel	60 gram	Allumette 1 mm x 1mm x 4 cm
Cabbage	60 gram	Allumette 1 mm x 1mm x 4 cm
Tauge	60 gram	
Daging ayam	60 gram	Macedoine 1 cm x 1 cm x 1 cm
Daun bawang	1 batang	Allumette 1 mm x 1mm x 4 cm
Bawang putih	3 siung	chopped
Lada & garam		
Minyak	2 sdm	Saute
Bahan lapisan		
Putih telur	2 butir	
Tepung panir	50 gram	
Minyak goreng		Untuk menggoreng

Prosedur Pembuatan

Crepe

1. Campurkan semua bahan crepe menjadi satu hingga rata. Aduk menggunakan ballon wishk agar tercampur menjadi adonan semi liquid.
2. Panaskan pan/ Teflon, oles dengan sedikit minyak atau margarine.
3. Tuang adonan crepe mulai dari tengah dengan cara diputar.
4. Dadar dalam pan panas/ Teflon (tipis – tipis)

Bahan isi

5. Saute bawang putih hingga harum, masukkan daging ayam, air / kaldu.
6. Masukkan wortel, cabbage, tauge, daun bawang. Bumbui dengan lada, garam masak hingga matang.

Resoles vegetables

7. Rentangkan crepe yang sudah jadi, isi dengan sayuran.
8. Bentuk segitiga, pada bagian ujung dilem dengan menggunakan putih telur.
9. Gulingkan kedalam putih telur dan gulingkan kedalam tepung panir (to coat)
10. Goreng dalam minyak panas sampai golden brown.

JOB SHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

CHEESE RESOLES

Hasil 10 buah

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Crepe		
Tepung terigu	100 gram	
Susu cair	1 gelas	
telur	1 butir	
garam		
margarine	1 sdm	melted
Isi		
Margarine	15 gram	
Tepung terigu	15 gram	
Susu cair	1/2 gelas	
Keju	75 gram	grated
Lada		
Bahan lapisan		
Putih telur	2 butir	
Tepung panir	60 gram	
Minyak goreng		Untuk menggoreng

Prosedur Pembuatan

Crepe

1. Campurkan semua bahan crepe menjadi satu hingga rata. Aduk menggunakan ballon whisk agar tercampur menjadi adonan semi liquid.
2. Panaskan pan/ Teflon, oles dengan sedikit minyak atau margarine.
3. Tuang adonan crepe mulai dari tengah dengan cara diputar.
4. Dadar dalam pan panas/ Teflon (tipis – tipis)

Bahan isi

5. Panaskan margarine, masukkan tepung terigu aduk rata menggunakan api kecil.
6. Masukkan sedikit demi sedikit susu cair aduk hingga rata, tambahkan keju parut dan bumbu dengan lada halus. aduk rata hingga mengental

Cheese risoles

7. Rentangkan crepe yang sudah jadi, isi dengan bahan isi.
8. Bentuk segitiga, pada bagian ujung dilem dengan menggunakan putih telur.
9. Gulingkan kedalam putih telur dan gulingkan kedalam tepung panir (to coat)
10. Goreng dalam minyak panas sampai golden brown.

1. Jelaskan apa pengertian Bouchees ala rheine?
2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari Bouchees ala rheine
3. Apa saja menurut anda kualitas Bouchees ala rheine yang baik?
4. Buat 1 resep Bouchees ala rheine!

1. Jelaskan apa pengertian canape?
2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari canape
3. Apa saja menurut anda syarat canapé yang baik?
4. Buat 1 resep canape!

1. Jelaskan apa pengertian aspic jelly?
2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari aspic jelly!
3. Apa saja menurut anda syarat aspic jelly yang baik?
4. Buat 1 resep aspic jelly !

1. Jelaskan apa pengertian Pate?
2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari Pate!
3. Apa saja menurut anda syarat Pate yang baik?
4. Buat 1 resep Pate!

1. Jelaskan apa pengertian Galatine?
2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari Galatine !
3. Apa saja menurut anda syarat Galatine yang baik?
4. Buat 1 resep Galatine !

1. Jelaskan apa pengertian Ballotines?
2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari Ballotines !
3. Apa saja menurut anda syarat ballotines yang baik?
4. Buat 1 resep Ballotines!

1. Jelaskan apa pengertian Croquette?
2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari Croquette!
3. Apa saja menurut anda syarat Croquette yang baik?
4. Buat 1 resep Croquette !

1. Jelaskan apa pengertian resoles?
2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari resoles!
3. Apa saja menurut anda syarat resoles yang baik?
4. Buat 1 resep resoles!

1. Jelaskan apa pengertian Quick lorraine?
2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari Quick lorraine!
3. Apa saja menurut anda syarat Quick lorraine yang baik?
4. Buat 1 resep Quick lorraine

1. Jelaskan apa pengertian Fritters?
2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari Fritters!
3. Apa saja menurut anda syarat Fritters yang baik?
4. Buat 1 resep Fritters!

Pilihlah jawaban yang paling tepat dengan memberi tanda (x) pada jawaban yang menurut anda benar!

1. Hot Appetizer yang disajikan dengan suhu adalah.....
 - a. 50 C – 70 C
 - b. 50 C – 60 C
 - c. 80 C- 90 C
 - d. 40 C – 50 C
 - e. 60 C – 70 C
2. Cocktail canapé disebut juga....
 - a. Canapé diane
 - b. Canapé Ivanhoe
 - c. Canapé hollandaise
 - d. Canapé quo vadis
 - e. Canapé ala russe
3. Dalam bahasa latin yaitu *Herba Salata* yang berarti.....
 - a. Disajikan
 - b. Dibumbui
 - c. Digarami atau diberi garam
 - d. Dibumbui dan digarami
 - e. Disajikan dan diberi garam
4. Teknik olah braised pada galatine menggunakan bahan berupa.....
 - a. Chaud froid sauce
 - b. Brown stock
 - c. Susu
 - d. White stock dan brown stock
 - e. Gravy sauce
5. Dibawah ini yang termasuk kedalam hot appetizer adalah.....
 - a. Crepes
 - b. Quiche lorraine
 - c. Aspic jelly
 - d. French bread
 - e. Whole weat bread
6. Produk olahan daging sapi yang mengandung sedikit lemak dan beraroma asap yang enak adalah.....
 - a. Smoked beef
 - b. Roast beef
 - c. Chicken nugget
 - d. Beef burger
 - e. Sosis

7. Peralatan yang digunakan dalam menyimpan cold appetizer yang tepat adalah.....
 - a. Stainless steel
 - b. Aluminium
 - c. Plastik
 - d. Kaca
 - e. Aluminium dan stainless steel
8. Suhu dalam penggorengan Croquette adalah.....
 - a. 160 C
 - b. 100 C
 - c. 150 C
 - d. 170 C
 - e. 180 C
9. Resoles yang dibuat dengan teknik olah...
 - a. Shallow frying
 - b. Grill
 - c. Sauté
 - d. Deep frying
 - e. Baking
10. Berikut ini sejumlah zat yang terdapat pada bawang Bombay...
 - a. Beta karoten
 - b. Folat
 - c. Kalium
 - d. Sulfur
 - e. Mangan

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP No3)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI Jb 1, 2, 3 /Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	3.3 Membedakan saus (<i>sauce</i>) dan turunannya
Alokasi Waktu	:	3 X 45 menit
Pertemuan ke	:	2

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif, dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental.
- 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. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.3 Membedakan saus (*sauce*) dan turunannya.

Indikator :

1. Peserta didik dapat memahami pengertian *sauce*.
2. Peserta didik dapat memahami fungsi *sauce*.
3. Peserta didik dapat memahami bahan – bahan pembuatan *sauce*.
4. Peserta didik dapat mengidentifikasi saus (*sauce*) dan turunannya.
5. Peserta didik dapat mengidentifikasi pembuatan *sauce* dasar

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi secara berkelompok dan dengan menggunakan metode *Mind Mapping*. Siswa mampu menyampaikan pendapat, mengajukan pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Peserta didik memiliki pengetahuan tentang pengertian *sauce*.
2. Peserta didik memiliki pengetahuan tentang fungsi *sauce*
3. Peserta didik memiliki pengetahuan tentang bahan – bahan pembuatan *sauce*.
4. Peserta didik memiliki pengetahuan dan tentang *sauce* dan turunannya.
5. Peserta didik memiliki pengetahuan tentang pembuatan *sauce* dasar

D. Materi Pembelajaran**1. Pengertian Saus**

Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (*semi liquid*) dan disajikan bersama daging, ikan, atau kue – kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.

Bahan pengental saus antara lain: terigu, tepung beras, tepung jagung. Hasil pembuatan saus yang baik sebagian besar ditentukan oleh bahan cair yang digunakan, dalam hal ini *stock* atau minyak yang berkualitas.

2. Fungsi saus

Penambahan saus pada masakan bertujuan:

1. Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan
Saus dapat digunakan untuk menambah rasa, misalnya dengan cara memberikan saus yang berlawanan dengan struktur makanan dasarnya. Tekstur yang kasar dapat diberi saus yang lembut, demikian juga sebaliknya, tekstur yang lembut dapat diberi saus yang agak kasar. Namun perlu diperhatikan bahwa saus disajikan bukan untuk mengubah asli dari bahan tersebut yang dapat menyebabkan rasa dari bahan aslinya menjadi hilang.
2. Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban. Saus dapat member kelembaban misalnya dengan cara member olesan *mayonnaise* pada *sandwich*. Makanan yang agak kering bisa kelihatan agak bash dengan penambahan saus seperti fried chicken yang diberi *tartare sauce*.
3. Mempertinggi aroma makanan
Aroma yang dihasilkan oleh saus yang mempunyai aroma tumbuh-tumbuhan, membuat makanan mempunyai daya tarik tambahan, namun perlu dijaga agar saus tidak menutup aroma alami dari bahan utama suatu masakan.

4. Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau.

Pemberian saus pada makanan dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan. Pemberian saus yang benar, berwarna dari kontras, tidak kusam, makanan menjadi lebih menarik.

5. Mempertinggi nilai gizi

Nilai gizi suatu makanan dapat ditingkatkan dengan pemberian saus, misalnya pudding dengan saus sari buah atau saus susu. Demikian juga sayuran yang diberi *mayonnaise* artinya diberi tambahan protein dan lemak dalam hidangan tersebut.

3. Bahan untuk membuat saus

Pada umumnya saus didasarkan pada 3 komponen dasar, yaitu:

a. Bahan cair

Bahan cair yang digunakan untuk pembuatan saus adalah:

- a) *White stock*, untuk pembuatan *white sauce* yang berasal dari ayam, sapi mudadan ikan.
- b) *Brown stock*, dipergunakan untuk *brown sauce* dan *espagnole*.
- c) Susu, untuk pembuatan saus *béchamel* dan saus untuk *dessert*
- d) Tomat, ditambah stock untuk pembuatan saus tomat.
- e) *Butter*, yang dijernihkan untuk pembuatan *hollandaise*
- f) Minyak untuk pembuatan *mayonnaise* dan *vinaigrette*.

b. Bahan Pengental

Sebagai bahan pengental yang digunakan adalah bahan pengental yang banyak mengandung tepung. *Roux* paling banyak digunakan sebagai *leading sauce*. *Roux* ini merupakan hasil olahan campuran yang seimbang antara tepung dan lemak.

Ada 3 cara pengolahan *roux* yaitu :

- a) *White roux* yaitu *roux* yang dimasak hanya beberapa menit, sekedar cukup untuk menghilangkan rasa tepung. Pengolahan *roux* dihentikan manakala *roux* sudah berbusa, seperti pasir dan pucat. *Roux* ini digunakan untuk saus dasar putih atau yang menggunakan bahan cair susu.
- b) *Blond roux* yaitu *roux* yang dalam waktu pengolahannya lebih lama sedikit dibanding dengan *white roux*. Bila pengolahan *roux* mulai terjadi perubahan maka segera dihentikan. Hasilnya warna *roux* kekuningan pucat. *Blond roux* digunakan untuk *veloute sauce* dan saus- saus lain yang menggunakan dsar saus putih.
- c) *Brown roux*, dalam waktu pengolahannya lebih lama sampai diperoleh warna terang dan beraroma seperti kacang-kacangan. Pengolahan *roux* ini harus menggunakan panas rendah, sampai diperoleh warna coklat yang tidak gosong. Untuk mendapatkan warna coklat tua sebelum tepung itu digunakan maka dapat dicoklatkan dulu dalam oven, tetapi kemampuan mengentalkan tepung ini hanya sepertiga dari *white roux*.

4. Bahan Pengaroma dan Bumbu

Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat ditambahkan pada saus adalah garam, merica (lada halus), *lemon juice*, daun *peterselli*, daun *mint*, daun *dill*, bawang (Bombay, bawang merah, bawang putih) *wine*, *mustard*, parutan kulit jeruk, MSG dan cuka.

Pemberian bumbu dan pengaroma ini dapat ditambahkan pada awal, tengah atau akhir pengolahan, tergantung pada waktu pengolahan itu sendiri. Pemberian garam jangan terlalu banyak, karena kalau berlebihan kita tidak dapat mengeluarkannya kembali.

5. *Leading Sauce* (saus dasar)

Ada 6 bahan cair yang digunakan untuk membuat saus dasar yaitu, susu, kaldu putih, kaldu coklat, *pure* tomat, mentega, yang dijernihkan dan minyak. Berdasarkan jenis bahan cair yang digunakan dapat diklasifikasikan saus dasar yang digunakan dalam masakan continental, yaitu :

- a. *Sauce* dasar susu: dibuat dari bahan cair susu dengan pengental ragout putih.
- b. Saus dasar putih: dibuat dari bahan cair kaldu putih ditambah bahan pengental ragu putih atau kuning.
- c. Saus dasar coklat: dibuat dari bahan cair kaldu coklat dengan bahan pengental *roux* coklat.
- d. *Tomato sauce* : dibuat dari bahan cair tomat ditambah *stock* dengan bahan pengental *roux*.
- e. *Hollandaise sauce*: dibuat dari bahan cair *butter*, ditambah bahan pengental kuning telur
- f. *Mayonnaise sauce*: Dibuat dari bahan cair minyak dengan bahan pengental kuning telur.

E. Model/Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : *CTL / Cooperative Learning* dll
2. Pendekatan Pembelajaran : *Scientific*. Pendekatan ilmiah (*Scientific approach*) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dalam membedakan *sauce* dan turunannya.
3. Metode Pembelajaran :
 - a. Metode Ceramah (*Lectures*) dan Bertanya (*Questions*)
Metode ceramah dan bertanya merupakan strategi dimana guru memberi presentasi lisan dan peserta didik dituntut menanggapi atau mencatat penjelasan guru. Supaya lebih hidup, metode ceramah dapat diselingi dengan Tanya jawab
 - b. Metode Resitasi
Mengharuskan siswa membuat resume dengan kalimat sendiri.
 - c. *Mind Mapping*
Merupakan salah satu bentuk pembelajaran yang digunakan melatih kemampuan menyajikan isi (content) materi pelajaran dengan pemetaan pikiran.

F. Langkah-langkah Pembelajaran :

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam pembuka 2. Guru menciptakan suasana kelas yang religius dengan menunjuk salah satu siswa memimpin berdoa 3. Memeriksa kehadiran siswa dalam presensi. 4. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang saus dan turunannya. 5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar KD yang akan dipelajari yaitu Mengenai saus dan turunannya. “Pada teori kali ini kita akan mempelajari <i>Sauce</i> dan turunannya secara kelompok dengan menggunakan metode <i>Mind mipping</i> ”. 6. Sebagai bentuk apresiasi siswa diberi informasi mengenai saus dan turunannya dalam menampilkan beberapa gambar. 	10 menit
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati : <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan mengenai pembuatan sauce dalam bentuk video 2. siswa mengamati power point mengenai pengertian, fungsi dan bahan dalam materi saus 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengajukan pertanyaan tentang video yang ditampilkan mengenai pembuatan <i>mother sauce</i> 2. Mengajukan pertanyaan mengenai materi power point. 3. Mengumpulkan Informasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membentuk kelompok untuk diskusi dalam bentuk <i>mind mipping</i> tentang saus dan turunannya. 2. Mempresentasikan hasil diskusi kelompok, anggota kelompok lain menyimak dan mencatat dan bertanya guna pemahaman lebih lanjut 3. Membuat rangkuman / resume tentang saus dan turunannya. 4. Mengasosiasi Setelah membuat rangkuman, siswa menghubungkan materi saus dan turunannya terhadap mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang dilakukan dengan cara : <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat hasil laporan diskusi 2. Mengevaluasi hasil diskusi 3. Menyimpulkan hasil diskusi 5. Mengkomunikasikan : Mempresentasikan hasil diskusi saus dan turunan saus (<i>mother saus</i>) dalam bentuk <i>mind mipping</i>. 	110 menit

	6. Mengevaluasi : mengerjakan test tulis	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru bersama dengan siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran dalam materi saus dan turunannya, untuk dapat ditindak lanjuti pada pertemuan berikutnya yaitu materi makanan pembuka (<i>appetizer</i>) 2. Guru memberikan reward kepada kelompok yang seluruh anggotanya mendapat nilai diatas KKM dan salah satu anggotanya mendapat nilai terbaik di kelas 3. Tugas siswa untuk bekal pertemuan berikutnya siswa mencari informasi mengenai pengertian <i>appetizer</i>, jenis <i>appetizer</i>, contoh- contoh menu <i>appetizer</i>. 	15 menit

Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media :Laptop, LCD
2. Alat/Bahan :Kertas karton, hand out dan spidol hitam
3. Sumber Belajar :
Buku :
Diklat :Sutriyati Purwanti. 2001. "Pengolahan Masakan Kontinental".
PTBB. FT. UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
 - a. Sikap pada waktu presentasi dan diskusi
 - b. Portofolio (tugas kelompok)
3. Kisi-kisi , Instrumen Soal :
dan Prosedur Penilaian
 - a. Kisi - kisi

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <i>a.</i> Terlibat aktif dalam pembelajaran materi saus dan turunannya. <i>b.</i> Bekerja sama dalam kegiatan kelompok <i>c.</i> Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat menentukan saus dan turunannya	Tes	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Ketrampilan Terampil menggunakan metode mind mipping saat proses pembelajaran berlangsung.	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu maupun kelompok dan saat diskusi

b. Instrumen Penilaian

1) Tes tertulis

Soal :

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan saus?
2. Sebutkan dan jelaskan cara pengolahan *roux*!
3. Jelaskan bahan – bahan yang digunakan dalam membuat saus?
4. Jelaskan secara singkat mengenai turunan saus (*leading sauce*)
5. Bagaimana penyimpanan saus dengan benar dan kriteria saus yang baik?

Kunci jawaban dan pedoman penskoran

<p>1 Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (<i>semi liquid</i>) dan disajikan bersama daging, ikan, atau kue – kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan</p>	<p>Total Skor = 5 – 20</p>
<p>2. Ada 3 cara pengolahan <i>roux</i> yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> a) <i>White roux</i> yaitu <i>roux</i> yang dimasak hanya beberapa menit, sekedar cukup untuk menghilangkan rasa tepung. Pengolahan <i>roux</i> dihentikan manakala <i>roux</i> sudah berbusa, seperti pasir dan pucat. <i>Roux</i> ini digunakan untuk saus dasar putih atau yang menggunakan bahan cair susu. b) <i>Blond roux</i> yaitu <i>roux</i> yang dalam waktu pengolahannya lebih lama sedikit disbanding dengan <i>white roux</i>. Bila pengolahan <i>roux</i> mulai terjadi perubahan maka segera dihentikan. Hasilnya warna <i>roux</i> kekuningan pucat. <i>Blond roux</i> digunakan untuk <i>veloute sauce</i> dan saus- saus lain yang menggunakan dsar saus putih. c) <i>Brown roux</i>, dalam waktu pengolahannya lebih lama sampai diperoleh warna terang dan beraroma seperti kacang-kacangan. Pengolahan <i>roux</i> ini harus menggunakan panas rendah, sampai diperoleh warna coklat yang tidak gosong. Untuk mendapatkan warna coklat tua sebelum tepung itu digunakan maka dapat dicoklatkan dulu dalam oven, tetapi kemampuan mengentalkan tepung ini hanya sepertiga dari <i>white roux</i>. 	<p>Total Skor = 5 – 30</p>
<p>3. Pada umumnya saus didasarkan pada 3 komponen dasar, yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Bahan cair Bahan cair yang digunakan untuk pembuatan saus adalah: <ol style="list-style-type: none"> a) <i>White stock</i>, untuk pembuatan <i>white sauce</i> yang berasal dari ayam, sapi muda dan ikan. b) <i>Brown stock</i>, dipergunakan untuk <i>brown sauce</i> dan <i>espagnole</i>. c) Susu, untuk pembuatan saus <i>béchamel</i> dan saus untuk <i>dessert</i> d) Tomat, ditambah stock untuk pembuatan saus tomat. e) <i>Butter</i>, yang dijernihkan untuk pembuatan <i>hollandaise</i> f) Minyak untuk pembuatan <i>mayonnaise</i> 	<p>Total Skor =5 – 15</p>

<p>dan <i>vinaigrette</i>.</p> <p>b. Bahan Pengental Sebagai bahan pengental yang digunakan adalah bahan pengental yang banyak mengandung tepung. <i>Roux</i> paling banyak digunakan sebagai <i>leading sauce</i>. <i>Roux</i> ini merupakan hasil olahan campuran yang seimbang antara tepung dan lemak.</p> <p>c. Bahan Pengaroma dan Bumbu Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat ditambahkan pada saus adalah garam, merica (lada halus), <i>lemon juice</i>, daun <i>peterselli</i>, daun <i>mint</i>, daun <i>dill</i>, bawang (Bombay, bawang merah, bawang putih) <i>wine</i>, <i>mustard</i>, parutan kulit jeruk, MSG dan cuka.</p>	
<p>4. Ada empat saus dasar yaitu</p> <p>a. <i>Sauce</i> dasar susu: dibuat dari bahan cair susu dengan pengental ragout putih.</p> <p>a. Saus dasar putih: dibuat dari bahan cair kaldu putih ditambah bahan pengental ragu putih atau kuning.</p> <p>b. Saus dasar cokelat: dibuat dari bahan cair kaldu cokelat dengan bahan pengental <i>roux</i> cokelat.</p> <p>c. <i>Tomato sauce</i> : dibuat dari bahan cair tomat ditambah <i>stock</i> dengan bahan pengental <i>roux</i></p>	Total Skor = 5-15
<p>5. Saus dasar <i>roux</i> disimpan dengan cara:</p> <p>a. <i>Au' bain marie</i></p> <p>b. Ditutup kertas roti yang dialas mentega</p> <p>c. Bila terlalu kental dicairkan dengan susu/stock, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental</p> <p>Hollandaise disimpan dengan cara:</p> <p>a. Dalam jangka pendek disimpan pada refrigerator, apabila hendak dihindangkan dilakukan <i>au' bain marie</i></p> <p>b. Disimpan dalam freezer apabila penyimpanan dalam waktu yang cukup lama.</p> <p>Mayonnaise sauce:</p> <p>a. Disimpan dalam refrigerator dan dinetralkan kembali sesuai dengan temperature ruangan.</p> <p>b. Bila terlalu kental tambahkan cuka atau jeruk nipis :</p> <p>Ada 3 hal yang menentukan kualitas saus yaitu:</p> <p>a. Kepekatan dan kondisi bagian utama (<i>body</i>) apabila memiliki kelembutan tertentu yang ditandai dengan tidak adanya gumpalan, baik yang terlihat maupun dapat dirasakan lewat indera pengecap. <i>Body</i> saus tidak terlalu encer atau kental tetapi cukup dapat menutupi makanan secara ringan, tidak tebal, dan makanan itu masih nampak terlihat.</p> <p>b. Aroma, setiap saus memiliki aroma khusus, tidak sembarangan aroma dapat digunakan, sebaiknya dipilih aroma yang benar-benar dapat meningkatkan atau melengkapi makanan.</p> <p>c. Penampilan, saus ditunjukkan dengan kelembutan dan kilau yang baik. Masing-masing saus memiliki warna yang khusus cokelat tua, gading muda, putih dan merah</p>	Total Skor = 5-20
	TOTAL SKOR = 100

2) Instrumen Penilaian Sikap / Diskusi

Kelas : XI Jasa Boga 1

Kelompok : Pariwisata

Materi : Membedakan sauce dan turunannya

Pertemuan ke : 2

Tanggal : 19 September 2014

No	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian Sikap			Jumlah Skor	Konversi	Predikat
		<i>Aktif</i>	<i>Kerjasama</i>	<i>Toleran</i>			
1	Aldo ricky putra hariyanto	4	5	4	86	3,33	B+
2	Angelbertus putra baskara	4	4	4	80	3	B
3	Anisa Nur avifah	4	5	5	93	3,66	A-
4	Asti nur pravitasari	4	4	4	80	3	B
5	Bastian tyas prananta	4	5	5	93	3,66	A-
6	Claudia cithara putri	4	4	4	80	3	B
7	Dewi sawitri	4	5	4	86	3,33	B+
8	Dian wahyu saputri	4	4	4	80	3	B
9	Dinda diah Martha sari	4	5	5	93	3,66	A-
10	Dwi jayanti	5	4	4	86	3,33	B+
11	Ellizabeth erly adie tyasari	4	4	4	80	3	B
12	Ema aprilia	5	4	4	86	3,33	B+
13	Ernest lanang pangestu	4	4	4	80	3	B
14	Ersary purwaningtyas	4	5	4	86	3,33	B+
15	Fara augusta lorenzia	5	4	4	86	3,33	B+
16	Festhi nur hanifah	5	5	4	93	3,66	A-
17	Fransiscus Borgia oki candraditya	4	4	4	80	3	B
18	Heni Dwi astuti	4	4	4	80	3	B
19	Listya dwi saraswati	5	4	4	86	3,33	B+
20	Maria asumta adelia rahma kusuma	4	5	4	86	3,33	B+
21	Marshelinus cossa budiono	-	--	--	-	-	-
22	Noviarin nur ' ainasani	4	4	4	80	3	B
23	Patricia rosa deviana	5	5	4	93	3,66	A-
24	Prisca nuri rani	4	5	4	86	3,33	B+
25	Raden ajeng hosnaini sya'bania	4	4	4	80	3	B
26	Rezqia gita putri utami	4	5	4	86	3,33	B+

27	Sekar mennur	4	5	5	93	3,66	A-
28	Skolastika sekar arum nugraha	4	5	4	86	3,33	B+
29	Ulfah candra melati	4	4	4	80	3	B
30	Victorinus novan putra pinandika	4	5	4	86	3,33	B+
31	Yuniarti Riana	4	4	4	80	3	B

c. 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	

3) Instrumen Penilaian Portofolio

Nama /Kelompok : Ersary Purwaningtyas, Listya dwi sasarswati,
Skolatika sekar, Aldo ricky putra hariyanto

Kelas : XI JB 1

Materi : Saus dasar coklat

Pertemuan ke : 2

Tanggal : 19 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	9	
2	Orisinalitas Karya	8,5	
3	Kesesuaian isi dengan materi	8	Materi masih ada yang belum lengkap
4	Tata Bahasa	9	
	Jumlah Skor	86,25	

Skor diperoleh X 100 = NA Skor Max (40)

Nama /Kelompok : Annisa Nur A, Festhi NH, Sekar M, Bastian tyas P,

Dinda diah MS, Patricia Rosa.

Kelas : XI JB 1

Materi : Saus dasar putih

Pertemuan ke : 2

Tanggal : 19 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	9	
2	Orisinalitas Karya	9,5	
3	Kesesuaian isi dengan materi	9,7	
4	Tata Bahasa	9	
	Jumlah Skor	93	

Nama /Kelompok : Dwi jayanti, Ema aprilia, Fara augusta

Kelas : XI JB 1

Materi : Saus dasar mayonnaise

Pertemuan ke : 2

Tanggal : 19 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	9	
2	Orisinalitas Karya	8,7	
3	Kesesuaian isi dengan materi	8	Belum ada teknik olahnya
4	Tata Bahasa	8,7	
	Jumlah Skor	86	

Nama /Kelompok : Angel bertus, Dian wahyu, Ellizabet Erly, Ernest L,

Franciscus Borgia, R.A Hosnaini S

Kelas : XI JB 1

Materi : Saus dasar Tomat

Pertemuan ke : 2

Tanggal : 19 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	8,2	
2	Orisinalitas Karya	7,8	
3	Kesesuaian isi dengan materi	7,9	Materi masih ada yang belum lengkap
4	Tata Bahasa	8,3	
	Jumlah Skor	80,5	

Nama /Kelompok : Dewi sawitri, Prisca Nuri, Maria Asumta,
 Rezqia gita putri utami, Victorious
 Kelas : XI JB 1
 Materi : Saus dasar susu
 Pertemuan ke : 2
 Tanggal : 19 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	9	
2	Orisinalitas Karya	8,5	
3	Kesesuaian isi dengan materi	8,2	
4	Tata Bahasa	9	
	Jumlah Skor	86,75	

Nama /Kelompok :
 Kelas : XI JB 1
 Materi : Saus dasar mentega
 Pertemuan ke : 2
 Tanggal : 19 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	9	
2	Orisinalitas Karya	8,5	
3	Kesesuaian isi dengan materi	8	Materi masih ada yang belum lengkap
4	Tata Bahasa	9	
	Jumlah Skor	86,25	

Mengetahui
 Kepala Sekolah

Yogyakarta, Agustus 2014
 Guru Bidang Studi

Dra. Darwestri
 A.Md.T
 NIP 19580731 198703 2 002

Dwi Endah Suryaningtyas
 NIM.13511247004

4. Instrumen pengamatan

A. Instrumen Penilaian Hasil belajar

Format penilaian sikap XI JB1

No	Nama Siswa	Sikap								
		Aktif			Bekerjasama			Toleran		
		KB	B	SB	KB	B	SB	K B	B	S B
1	Aldo ricky putra hariyanto			v		v			v	
2	Angelbertus putra baskara		v			v			v	
3	Anisa Nur avifah		v			v			v	
4	Asti nur pravitasari									
5	Bastian tyas prananta			v		v			v	
6	Claudia cithara putri									
7	Dewi sawitri		v			v			v	
8	Dian wahyu saputri		v			v			v	
9	Dinda diah Martha sari		v			v			v	
10	Dwi jayanti		v			v			v	
11	Ellizabeth erly adie tyasari		v			v			v	
12	Ema aprilia		v			v			v	
13	Ernest lanang pangestu		v			v			v	
14	Ersary purwaningtyas		v				v		v	
15	Fara augusta lorenzia		v			v			v	
16	Festhi nur hanifah		v			v			v	
17	Fransiscus Borgia oki candraditya		v			v			v	
18	Heni Dwi astuti									
19	Listya dwi saraswati			v		v			v	
20	Maria asumta adelia rahma kusuma		v			v			v	
21	Marshelinus cossa budiono									
22	Noviarin nur ' ainasani									
23	Patricia rosa deviana		v			v			v	
24	Prisca nuri rani		v			v			v	
25	Raden ajeng hosnaini sya'bania		v			v			v	
26	Rezqia gita putri utami		v			v			v	
27	Sekar mennur		v			v			v	
28	Skolastika sekar arum nugraha			v		v			v	
29	Ulfah candra melati									
30	Victorinus novan putra pinandika		v			v			v	
31	Yuniarti Riana									

Keterangan: KB : Kurang baik

B : Baik

SB : Sangat baik

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

No	Nama Siswa	Keterampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1	Aldo ricky putra hariyanto		v	
2	Angelbertus putra baskara		v	
3	Anisa Nur avifah		v	
4	Asti nur pravitasari			
5	Bastian tyas prananta		v	
6	Claudia cithara putrid			
7	Dewi sawitri		v	
8	Dian wahyu saputri		v	
9	Dinda diah Martha sari		v	
10	Dwi jayanti		v	
11	Ellizabeth erly adie tyasari		v	
12	Ema aprilia		v	
13	Ernest lanang pangestu		v	
14	Ersary purwaningtyas		v	
15	Fara augusta lorenzia		v	
16	Festhi nur hanifah		v	
17	Fransiscus Borgia oki candraditya		v	
18	Heni Dwi astute			
19	Listya dwi saraswati		v	
20	Maria asumta adelia rahma kusuma		v	
21	Marshelinus cossa budiono			
22	Noviarin nur ' ainasani			
23	Patricia rosa deviana		v	
24	Prisca nuri rani		v	
25	Raden ajeng hosnaini sya'bania		v	
26	Rezqia gita putri utami		v	
27	Sekar mennur		v	
28	Skolastika sekar arum nugraha		v	
29	Ulfah candra melati			
30	Victorinus novan putra pinandika		v	
31	Yuniarti Riana			

Keterangan:

KT : Kurang terampil T : Terampil

ST : Sangat terampil

4) Instrumen Penilaian Sikap / Diskusi

Kelas : XI Jasa Boga 2

Kelompok : Pariwisata

Materi : Membedakan sauce dan turunannya

Pertemuan ke : 2

Tanggal : 15 September 2014

No	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian Sikap			Jumlah Skor	Konversi	Predikat
		Aktif	Kerjasama	Toleran			
1	Adellia elvaretta yoriza	4	4	4	80	3	B
2	Aditya satya prastiwi	4	4	4	80	3	B
3	Ahlul fathira sallasiah ray	4	4	4	80	3	B
4	Aisyah romadhona	5	5	4	93	3,66	A-
5	Anisa mauladini	4	4	4	80	3	B
6	Anisa nurahma nandiana	5	4	4	86	3,33	B+
7	Anisa Saputri						
8	Arrum andriani al maidah	5	4	4	86	3,33	B+
9	Bunga Yolanda	4	4	4	80	3	B
10	Dara rizka puspitasari	4	4	4	80	3	B
11	Deni andryan	4	4	4	80	3	B
12	Disni milasari	5	4	4	86	3,33	B+
13	Dwi juni ambarwati	5	4	4	86	3,33	B+
14	Dwi kristanti	5	5	4	93	3,66	A-
15	Ega Pratiwi	5	4	4	86	3,33	B+
16	Grenis Kaneko putro	5	4	4	86	3,33	B+
17	Lilis apriyanti	5	5	4	93	3,66	A-
18	Livia Abdillah majid	4	5	4	86	3,33	B+
19	Muhammad ilham akbar demokrasi	5	4	4	86	3,33	B+
20	Muna rizqa alam pratidina	4	4	4	80	3	B
21	Okta lusi berliyana	5	5	4	93	3,66	A-
22	Rachmawati febriana	4	5	4	86	3,33	B+
23	Raden ajeng nursifa roosadewi	5	5	4	93	3,66	A-
24	Reditio priyantoro	4	4	4	80	3	B
25	Rista safitri	4	4	4	80	3	B
26	Shakti dicky wicaksono aji	4	4	5	86	3,33	B+
27	Syrifa indriyani ginting	4	4	4	80	3	B
28	Vian Nur'aini						
29	Wahyu ika suwandi	5	5	4	93	3,66	A-
30	Warti wijayanti	5	4	4	86	3,33	B+
31	Wuri dian utami	5	4	4	86	3,33	B+

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	

5) Instrumen Penilaian Portofolio

Nama /Kelompok : Adellia Elvaretta, Ahlul Fathira, Disni Milasari
Rista Safitri, Anisa Mauladini, Aditya satya
prastiwi
Kelas : XI JB 2
Materi : Saus dasar coklat
Pertemuan ke : 2
Tanggal : 15 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	8,2	
2	Orisinalitas Karya	8,5	
3	Kesesuaian isi dengan materi	7,9	
4	Tata Bahasa	8,3	
	Jumlah Skor	82	

Skor diperoleh X 100 = NA Skor Max (40)

Nama /Kelompok : Dara rizka, Syarifa Indriyani, Bunga Yolanda
Reditio Priantoro, Muna Rizqia
Kelas : XI JB 2
Materi : Saus dasar Putih
Pertemuan ke : 2
Tanggal : 15 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	8	
2	Orisinalitas Karya	8,3	
3	Kesesuaian isi dengan materi	7,9	
4	Tata Bahasa	8	
	Jumlah Skor	80	

Nama /Kelompok : Arrum andriani, Dwi Juni, Ega Pratiwi, Wuri
Dian
Kelas : XI JB 2
Materi : Saus dasar mentega
Pertemuan ke : 2
Tanggal : 15 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	9	
2	Orisinalitas Karya	8,7	
3	Kesesuaian isi dengan materi	8	
4	Tata Bahasa	8,7	
	Jumlah Skor	86	

Nama /Kelompok : Livia Abdilah, Rachmawati Febriana, Shakti Dicky
Kelas : XI JB 2
Materi : Saus dasar mayonnaise
Pertemuan ke : 2
Tanggal : 15 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	9	
2	Orisinalitas Karya	8,7	
3	Kesesuaian isi dengan materi	8	
4	Tata Bahasa	8,7	
	Jumlah Skor	86	

Nama /Kelompok : Aisyah Romadhona, Dwi Kristanti, Lilis A, Okta lusi, RA Nursifa, Wahyu Ika
Kelas : XI JB 2
Materi : Saus dasar tomat
Pertemuan ke : 2
Tanggal : 15 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	9	
2	Orisinalitas Karya	9,5	
3	Kesesuaian isi dengan materi	9,7	
4	Tata Bahasa	9	
	Jumlah Skor	93	

Nama /Kelompok : Annisa Nurahma, Deni Andrian, Grenis
Kaneko, Muhammad ilham, Warti wijayanti
Kelas : XI JB 2
Materi : Saus dasar susu
Pertemuan ke : 2
Tanggal : 15 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	8	
2	Orisinalitas Karya	8,7	
3	Kesesuaian isi dengan materi	8,5	
4	Tata Bahasa	8,8	
	Jumlah Skor	85	

Mengetahui
Kepala Sekolah

Dra. Darwestri
A.Md.T
NIP 19580731 198703 2 002

Yogyakarta, Agustus 2014
Guru Bidang Studi

Dwi Endah Suryaningtyas
NIM.13511247004

5. Instrumen pengamatan

B. Instrumen Penilaian Hasil belajar

Format penilaian sikap XI JB2

No	Nama Siswa	Sikap								
		Aktif			Bekerjasama			Toleran		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1.	Adellia elvaretta yoriza		v			v				v
2.	Aditya satya prastiwi		v			v			v	
3.	Ahlul fathira sallasiah ray		v				v			v
4.	Aisyah romadhona			v			v		v	
5.	Anisa mauladini		v			v				v
6.	Anisa nurahma nandiana		v			v				v
7.	Anisa Saputri									
8.	Arrum andriani al maidah		v			v				v
9.	Bunga Yolanda		v			v				v
10.	Dara rizka puspitasari			v		v			v	
11.	Deni andryan		v			v			v	
12.	Disni milasari			v		v			v	
13.	Dwi juni ambarwati		v				v		v	
14.	Dwi kristanti		v				v			
15.	Ega Pratiwi			v		v			v	
16.	Grenis Kaneko putro			v			v		v	
17.	Lilis apriyanti		v				v		v	
18.	Livia Abdillah majid			v			v		v	
19.	Muhammad ilham akbar demokrasi			v		v			v	
20.	Muna rizqa alam pratidina			v		v			v	
21.	Okta lusi berliyana		v			v			v	
22.	Rachmawati febriana			v		v			v	
23.	Raden ajeng nursifa roosadewi			v		v			v	
24.	Reditio priyantoro		v			v			v	
25.	Rista safitri			v		v			v	
26.	Shakti dicky wicaksono aji		v			v			v	
27.	Syrifa indriyani ginting			v		v			v	
28.	Vian Nur'aini									
29.	Wahyu ika suwandi		v			v			v	
30.	Warti wijayanti		v			v			v	
31.	Wuri dian utami			v			v		v	

Keterangan: KB : Kurang baik

B : Baik

SB : Sangat baik

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

No	Nama Siswa	Keterampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1	Adellia elvaretta yoriza		v	
2	Aditya satya prastiwi		v	
3	Ahlul fathira sallasiah ray			v
4	Aisyah romadhona			v
5	Anisa mauladini		v	
6	Anisa nurahma nandiana		v	
7	Anisa Saputri			
8	Arrum andriani al maidah		v	
9	Bunga Yolanda		v	
10	Dara rizka puspitasari		v	
11	Deni andryan		v	
12	Disni milasari		v	
13	Dwi juni ambarwati		v	
14	Dwi kristanti		v	
15	Ega Pratiwi		v	
16	Grenis Kaneko putro			v
17	Lilis apriyanti		v	
18	Livia Abdillah majid			v
19	Muhammad ilham akbar demokrasi		v	
20	Muna rizqa alam pratidina		v	
21	Okta lusi berliyana		v	
22	Rachmawati febriana			v
23	Raden ajeng nursifa roosadewi		v	
24	Reditio priyantoro		v	
25	Rista safitri			v
26	Shakti dicky wicaksono aji		v	
27	Syrifa indriyani ginting		v	
28	Vian Nur'aini			
29	Wahyu ika suwandi		v	
30	Warti wijayanti		v	
31	Wuri dian utami			v

Keterangan:

KT : Kurang terampil

T : Terampil

ST : Sangat terampil

6) Instrumen Penilaian Sikap / Diskusi

Kelas : XI Jasa Boga 3

Kelompok : Pariwisata

Materi : Membedakan sauce dan turunannya

Pertemuan ke : 2

Tanggal :

No	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian Sikap			Jumlah Skor	Konversi	Predikat
		<i>Aktif</i>	<i>Kerjasama</i>	<i>Toleran</i>			
1	Abdul Hanif	4	5	4	86	3,33	B+
2	Ai sani selawati	4	5	4	86	3,33	B+
3	Anita Yuniarti	5	5	4	93	3,66	A-
4	Aura bunga pandan wangi	5	5	4	93	3,66	A-
5	Avie wahyu marita	5	4	4	86	3,33	B+
6	Diah ayung Ramadhanti	5	4	4	86	3,33	B+
7	Ervan Sulistiano	5	5	4	93	3,66	A-
8	Fathin Saifuddin	4	4	4	80	3	B
9	Ferni Olivia ningsih	4	5	4	86	3,33	B+
10	Fitria Ulbana hastuty	4	5	4	86	3,33	B+
11	Francis henry danindyo	4	4	4	80	3	B
12	Gilang arma setiawan	4	5	4	86	3,33	B+
13	Ihsan abdulbari	5	4	4	86	3,33	B+
14	Indra ning tyas rachmawatie S	5	4	4	86	3,33	B+
15	Melati neri putri	4	4	4	80	3	B
16	Muhammad gumilang surya panuntun	4	4	4	80	3	B
17	Muhammad rais arsalan	4	4	4	80	3	B
18	Nurmalita sari	5	4	4	86	3,33	B+
19	Riana setiyawati	5	5	4	93	3,66	A-
20	Rina puspita sari	5	4	4	86	3,33	B+
21	Rini Safitri	5	5	4	93	3,66	A-
22	Rivana meilanda sofiyanti	5	4	4	86	3,33	B+
23	Rizki dewi amalia	5	4	4	86	3,33	B+
24	Rochmat septiawan	4	4	4	80	3	B
25	Rosna widyastari	5	5	4	93	3,66	A-
26	Sofia nor ramadhanti	4	5	4	86	3,33	B+
27	Tri utami ningrum	5	4	4	86	3,33	B+
28	Tsuroyya khoirul ummah	5	4	4	86	3,33	B+
29	Tuhfah fauzan ramadhan	4	5	4	86	3,33	B+
30	Winda Destiana	5	5	4	93	3,66	A-
31	Yulia anggraini	4	5	4	86	3,33	B+

e. 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	

7) Instrumen Penilaian Portofolio

Nama /Kelompok : Rini, Fitria, Feni, Ai sani, Melati, Ikhsan
 Kelas : XI JB 3
 Materi : Sauce dasar putih
 Pertemuan ke : 2
 Tanggal : 14 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	9	
2	Orisinalitas Karya	8,7	
3	Kesesuaian isi dengan materi	8	
4	Tata Bahasa	8,7	
	Jumlah Skor	86	

Skor diperoleh X 100 = NA Skor Max (40)

Nama /Kelompok : Avie wahyu, Gilang, Rina puspitasari, Rivana
 Meilanda, Rizki dewi, Tufah Fauzan
 Kelas : XI JB 3
 Materi : Sauce dasar coklat
 Pertemuan ke : 2
 Tanggal : 14 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	8	
2	Orisinalitas Karya	8,7	
3	Kesesuaian isi dengan materi	8,5	
4	Tata Bahasa	8,8	
	Jumlah Skor	86	

Nama /Kelompok : Rochmat, Francis, Indra ningtyas, Diah Ayung
 Nurmalita, Yulia
 Kelas : XI JB 3
 Materi : Sauce dasar susu
 Pertemuan ke : 2
 Tanggal : 14 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	8,7	
2	Orisinalitas Karya	8,7	
3	Kesesuaian isi dengan materi	8,3	
4	Tata Bahasa	8,7	
	Jumlah Skor	86	

Nama /Kelompok : Abdul hanif, fathin, sofia noor
 Kelas : XI JB 3
 Materi : Sauce dasar mayonnaise
 Pertemuan ke : 2
 Tanggal : 14 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	8	
2	Orisinalitas Karya	8,3	
3	Kesesuaian isi dengan materi	8	
4	Tata Bahasa	8	
	Jumlah Skor	83	

Nama /Kelompok : Muhammad rais, Tri utami, Muhammad
 gumilang, Tsurroya khoirul
 Kelas : XI JB 3
 Materi : Sauce dasar mentega
 Pertemuan ke : 2
 Tanggal : 14 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	8	
2	Orisinalitas Karya	8,7	
3	Kesesuaian isi dengan materi	8,5	
4	Tata Bahasa	8,8	
	Jumlah Skor	85	

Nama /Kelompok : Winda, Aura bunga, Anita Y, Riana S, Ervan
S, Rosna
Kelas : XI JB 3
Materi : Sauce dasar tomat
Pertemuan ke : 2
Tanggal : 14 September 2014

No	Indikator Penilaian	Skor 0-10	Catatan
1	Sistematika Penulisan	9	
2	Orisinalitas Karya	9	
3	Kesesuaian isi dengan materi	9	
4	Tata Bahasa	8,9	
	Jumlah Skor	90	

Mengetahui
Kepala Sekolah

Yogyakarta, Agustus 2014
Guru Bidang Studi

Dra. Darwestri
A.Md.T
NIP 19580731 198703 2 002

Dwi Endah Suryaningtyas
NIM.13511247004

6. Instrumen pengamatan

C. Instrumen Penilaian Hasil belajar

Format penilaian sikap XI JB3

No	Nama Siswa	Sikap								
		Aktif			Bekerjasama			Toleran		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1.	Abdul Hanif		v			v			v	
2.	Ai sani selawati			v			v		v	
3.	Anita Yuniarti		v			v				v
4.	Aura bunga pandan wangi			v			v			v
5.	Avie wahyu marita		v			v			v	
6.	Diah ayung Ramadhanti		v			v			v	
7.	Ervan Sulistianto			v			v		v	
8.	Fathin Saifuddin		v			v			v	
9.	Ferni Olivia ningsih			v		v			v	
10.	Fitria Ulbana hastuty		v			v			v	
11.	Francis henry danindyo		v		v			v		
12.	Gilang arma setiawan		v		v			v		
13.	Ihsan Abdulbari		v			v			v	
14.	Indra ning tyas rachmawatie S			v		v			v	
15.	Melati neri putri	v				v			v	
16.	Muhammad gumilang surya panuntun		v		v			v		
17.	Muhammad rais arsalan		v		v			v		
18.	Nurmalita sari			v		v			v	
19.	Riana setiyawati		v			v			v	
20.	Rina Puspita Sari		v			v			v	
21.	Rini Safitri			v			v		v	
22.	Rivana Meilanda Sofiyanti			v		v				v
23.	Rizki Dewi Amalia			v			v			v
24.	Rochmat Septiawan		v			v		v		
25.	Rosna Widyastari		v				v			v
26.	Sofia Nor Ramadhanti		v				v			v
27.	Tri Utami Ningrum		v			v			v	
28.	Tsuroyya Khoirul Ummah		v				v			v
29.	Tuhfah Fauzan Ramadhan		v			v			v	
30.	Winda Destiana			v		v			v	
31.	Yulia Anggraini		v			v			v	

Keterangan: KB : Kurang baik

B : Baik

SB : Sangat baik

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keterampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1	Abdul Hanif		√	
2	Ai sani selawati			√
3	Anita Yuniarti			√
4	Aura bunga pandan wangi			√
5	Avie wahyu marita			√
6	Diah ayung Ramadhanti			√
7	Ervan Sulistianto			√
8	Fathin Saifuddin		√	
9	Ferni Olivia ningsih		√	
10	Fitria Ulbana hastuty			√
11	Francis henry danindyo		√	
12	Gilang arma setiawan		√	
13	Ihsan Abdulbari		√	
14	Indra ning tyas rachmawatie S			√
15	Melati neri putri		√	
16	Muhammad gumilang surya panuntun		√	
17	Muhammad rais arsalan		√	
18	Nurmalita sari			√
19	Riana setiyawati			√
20	Rina Puspita Sari			√
21	Rini Safitri			√
22	Rivana meilanda Sofiyanti		√	
23	Rizki dewi Amalia			√
24	Rochmat septiawan		√	
25	Rosna widyastari			√
26	Sofia nor ramadhanti			√
27	Tri utami ningrum			√
28	Tsuroyya khoirul ummah			√
29	Tuhfah Fauzan Ramadhan			√
30	Winda Destiana			√
31	Yulia Anggraini		√	

Keterangan:

KT : Kurang terampil T : Terampil

ST : Sangat terampil

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP No3)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran		Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI Jb 1, 2, 3 / Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	3.6 Mendeskripsikan <i>Sandwich</i>
Alokasi Waktu	:	7 X 45 menit
Pertemuan ke	:	7

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif, dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental.
- 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. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.6 Mendeskripsikan *Sandwich*

Indikator :

1. Peserta didik dapat memahami pengertian *Sandwich*
2. Peserta didik dapat mengidentifikasi Fungsi *Sandwich*
3. Peserta didik dapat mengidentifikasi klasifikasi *Sandwich*.
4. Peserta didik dapat mengidentifikasi *ragam Sandwich*.
5. Peserta didik dapat mengidentifikasi bahan-bahan dalam pembuatan sandwich.

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi secara berkelompok dan dengan menggunakan metode .Siswa mampu menyampaikan pendapat, mengajukan pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Peserta didik dapat memahami pengertian *Sandwich*
2. Peserta didik dapat mengidentifikasi Fungsi *Sandwich*
3. Peserta didik dapat mengidentifikasi klasifikasi *Sandwich*.
4. Peserta didik dapat mengidentifikasi *ragam Sandwich*.
5. Peserta didik dapat mengidentifikasi bahan-bahan dalam pembuatan sandwich.

D. Materi Pembelajaran**1. Pengertian Sandwich**

Sandwich merupakan hidangan terbuat dari bermacam – macam roti yang diisi dengan sumber protein hewani, sayuran serta bumbu, yang diolah dengan teknik olahan tertentu atau tanpa pengolahan. Salah satu sandwich yang sudah sangat dikenal saat ini, khususnya yaitu hamburger dan hotdog.

Sandwich yang disajikan sebagai teman minum teh di sore hari terbuat dari macam – macam roti yang diiris tipis dan diisi dengan berbagai isian seperti telur, seldri, irisan tomat, mentimun, pasta, sarden, pasta ayam, dan pasta salmon. Sedangkan sandwich yang disajikan pada acara resepsi diisi dengan bahan yang sama dengan teman minum the, tapi biasanya ditambahkan bahan-bahan lainnya seperti daging sapi, ayam, dan krim keju. Namun demikian sandwich dapat dibuat sesuai dengan selera anda. Meskipun sandwich bukan merupakan makanan utama, sandwich dapat juga disajikan bersama salad, potatoes chip, French fries potatoes dan croquet potatoes. Sandwich sangat bervariasi daya tariknya sangat tergantung kepada imajinasi dan kreativitas. Biasanya variasi terdapat dalam pemakaian jenis roti, isian (filling), bentuk potongan, hiasan dan temperature atau suhu penghidangan.

2. Sejarah Sandwich

Sandwich diambil dari nama, John Montagu, Earl of Sandwich IV, seorang aristokrat Inggris abad ke 18. Ia merupakan penggemar main kartu kelas berat, ia meminta pelayannya untuk membawakan sepotong daging yang dijepit dua potong roti. Dengan demikian ia tetap dapat bermain kartu sambil makan dengan sebelah tangan tanpa membuat

kartunya beminyak dan kotor. Earl of sandwich IV berasal dari kota sandwich di Inggris yang dalam bahasa Inggris kuno, sandwich berarti "tempat berpasir".

3. Fungsi sandwich

Adapun fungsi sandwich adalah sebagai berikut:

1. Sebagai pengganti makan pagi atau makan siang, dengan menggunakan porsi seberat 250 gram dan menambahkan bahan lain seperti keju, sayuran berupa tomat, mentimun, lettuce dan bawang bombai, sandwich cocok sebagai makanan pengganti makan pagi dan makan siang.
2. Untuk memenuhi kelengkapan zat gizi, bahan-bahan yang terdapat dalam sandwich seperti karbohidrat di dalam roti, protein di dalam keju, dan vitamin di dalam sayuran dapat memenuhi kelengkapan zat gizi.
3. Untuk sajian bekal, misalnya bekal makan siang anak sekolah, bekal piknik dan bekal ke kantor.
4. Sebagai sajian untuk acara pesta. Dengan potongan sandwich yang kecil-kecil, dinamakan canapé cocok untuk sajian pesta.
5. Sebagai maincourse dengan porsi seberat 250 gr anda sudah cukup kenyang memakannya.

Keuntungan Menyajikan sandwich

Beberapa keuntungan menyajikan sandwich antara lain sebagai berikut.

1. Mudah dan cepat dibuat, karena tidak memerlukan bahan yang banyak dan mengolahnya mudah.
2. Mudah dibawa kemana-mana, karena ukurannya yang kecil dengan berat antara 70-250 gr.
3. Dapat dikonsumsi di segala kesempatan, baik untuk makan pagi (breakfast), makan siang (lunch), acara pesta, dan bekal makan siang.
4. Rasa dan bentuk bervariasi, dengan rasa gurih, manis dan pedas serta potongan bulat, segitiga, segi empat dan oval.
5. Kandungan zat gizi lengkap, karena bahan dasarnya terbuat dari roti, keju, daging, ikan, telur dan sayuran.
6. Bahan baku mudah didapat, baik di pasar swalayan maupun di pasar tradisional.

4. Klasifikasi sandwich

Sandwich dapat diklasifikasikan berdasarkan suhu penyajian, teknik pengolahan dan cara menghidangkannya.

1. Berdasarkan suhu penyajian

a. Cold sandwich

Cold sandwich (sandwich dingin) disajikan dengan suhu 35 C tanpa harus dipanggang dulu. Bahan makanan yang digunakan bias saja dimasak sebelumnya. Bahan – bahan makanan tersebut dimasak sebagaimana mestinya kemudian didinginkan.

b. Hot sandwich

Hot sandwich dihidangkan dengan suhu 110 c yang diolah dengan menggunakan teknik pengolahan tertentu, seperti memasak isisnya terlebih dahulu. Sandwich jenis ini harus segera disajikan.

2. Berdasarkan teknik pengolahan

a. Teknik grill

Teknik grill (memanggang) sering digunakan dalam mengolah sandwich.

b. Teknik shallow frying

Teknik ini merupakan teknik memasak makanan dalam jumlah sedikit dengan lemak atau minyak dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal atau ceper (shallow pan), sandwich pun dapat diolah dengan menggunakan teknik ini.

c. Teknik deep frying: Sandwich diolah dengan menggunakan teknik menggoreng.

5. Berdasarkan cara menghidangkan

a. Open sandwich

Open sandwich dihidangkan terbuka, tanpa ditutup. Open sandwich hanya menggunakan 1 irisan roti sebagai wadah dan isinya diatur di atasnya. Penampilan open sandwich lebih menarik karena perpaduan filling yang diberi garnish di atasnya. Biasanya roti yang dipakai dalam pembuatan open sandwich ini adalah French bread dan roti tawar putih.

b. Closed (multidecker) sandwich

Closed (multidecker) sandwich menggunakan lebih dari satu irisan roti dan dihidangkan tertutup, sehingga isinya tidak kelihatan dari luar. Satu irisan roti diletakkan paling bawah sebagai wadah dan satu irisan roti lainnya diletakkan paling atas sebagai penutup. Penampilan (appearance) pada closed

sandwich ini dapat dibuat lebih menarik dengan menambahkan garnish.

6. Ragam sandwich

Dengan adanya inovasi yang dilakukan oleh sebagian orang di dunia, banyak ditemukan beragam bentuk sandwich. Ragam sandwich yang biasa anda temukan adalah sebagai berikut:

1. Open face sandwich

Open face sandwich terdiri dari 1 lembar roti dengan 1 macam atau lebih jenis bahan makanan sebagai isi. Sandwich ini biasanya disajikan pada sore hari

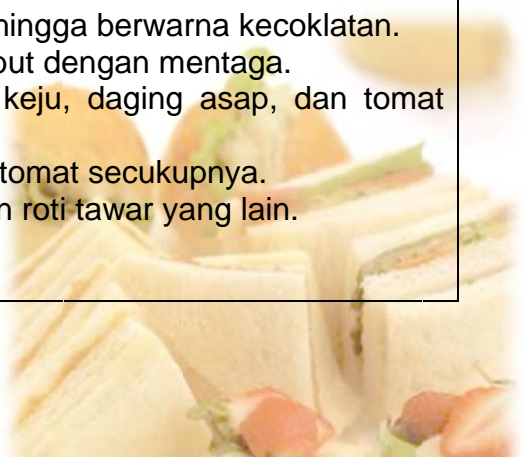
Tabell. **Bread Sandwich**

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Roti tawar putih	4 lembar
2.	Butter/margarine	50 gr
3.	Keju	2 lembar
4.	Daun selada	50 gr
5.	Tomat merah, iris tipis	1 buah
6.	Daging asap yang sudah diiris tipis	2 lembar
7.	Saus tomat	secukupnya

Cara membuat :

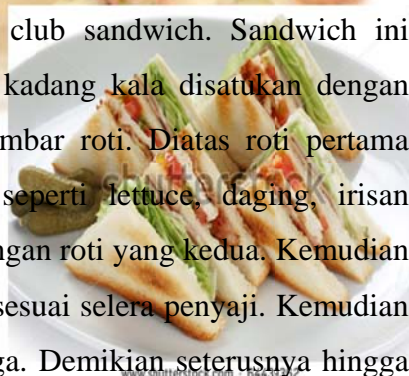
1. Panggang roti tawar hingga berwarna kecoklatan.
2. Olesi roti tawar tersebut dengan mentaga.
3. Taruh daun selada, keju, daging asap, dan tomat secara berurutan.
4. Siram dengan sauce tomat secukupnya.
5. Tutup kembali dengan roti tawar yang lain.
6. Sajikan.

Hasil 4 porsi



2. Club house sandwich

Biasanya sandwich ini disebut club sandwich. Sandwich ini dipotong berbetuk segitiga dan kadang kala disatukan dengan menggunakan lebih dari dua lembar roti. Diatas roti pertama didisi berbagai macam isian seperti lettuce, daging, irisan tomat, dan sauce, lalu ditutup dengan roti yang kedua. Kemudian buat satu lapisan lagi yang diisi sesuai selera penyaji. Kemudian tutup lagi dengan roti yang ketiga. Demikian seterusnya hingga diperoleh sandwich yang diinginkan.



3. Panini atau panino sandwich

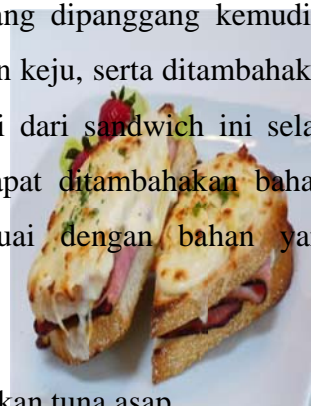
Panini merupakan sandwich yang terbuat dari roti dibelah horizontal dan diisi dengan sosis, daging asap, mortadella dan keju. Umumnya panini dihidangkan panas setelah dipanggang.



4. Croque sandwich

Sandwich ini berasal dari perancis, croquet artinya garing (crispy). Sandwich ini terdiri dari lebih dari dua lapisan roti yang dipanggang. Sandwich ini menggunakan roti tawar biasa atau roti tawar gamdum. Ada dua macam crouque sandwich yaitu:

- a. Croque monsieur sandwich merupakan sandwich yang terdiri dari lapisan roti (dua lembar) yang dipanggang kemudian diisi dengan daging asap panas dan keju.
- b. Croque madame sandwich merupakan sandwich yang terdiri dari lapisan roti (dua lembar) yang dipanggang kemudian diisi dengan daging asap panas dan keju, serta ditambahkan telur mata sapi di atasnya. Variasi dari sandwich ini selain menambahkan telur sapi juga dapat ditambahkan bahan-bahan lain yang namanya sesuai dengan bahan yang ditambahkan. Contohnya:
- c. Croque provencal dengan tomat
- d. Croque norvegien dengan daging ikan tuna asap.
- e. Croque tartiflette dengan irisan kentang.



5. Canape

Canapé merupakan sandwich berupa makanan kecil yang berbentuk potongan kecil-kecil diisi kemudian diberi hiasan yang menarik, tanpa ditutup dan dihidangkan panas maupun dingin. Canapé dapat dibuat dalam bentuk segitiga, bulat, lonjong, dan lain sebagainya. Canapé dipotong persegi (square) dengan ukuran kira-kira 3 atau 4 cm persegi. Ukuran ini disesuaikan dengan ukuran mulut.

Canapé menggunakan bahan dasar biscuit, roti panggang, roti rye atau sejenisnya yang diisi dengan daging, ikan, telur, seafood dan sauce. Karena dihidangkan terbuka, canapé dapat diberi garnish dan diatur lebih menarik di atas piring. Nama canapé juga disesuaikan dengan nama isi atau makanan yang diatur di atas roti. Misalnya shrimp canapé, egg canapé. Tetapi ada juga canapé yang tidak ada hubungannya dengan nama isi yang digunakan, misalnya:

Cocktail canapé disebut juga canapé ala russe

Beberapa keunggulan dalam penyajian canapé antar lain:

Mudah dan cepat dibuatnya.

Mudah dibawa ke mana-mana

Dapat dikonsumsi di segala kesempatan

Rasa dan bentuk bervariasi

Kandungan zat gizinya lengkap

Bahan bakunya mudah didapat

Dapat dihidangkan sebagai pengganti makanan pokok maupun makanan selingan.

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Roti tawar	10 potong
2.	Tomat merah	½ kg
3.	Butter/margarine	100 gr
4.	Mayonnaise	100 gr
5.	Parsley	Secukupnya
6.	Lada, garam	Secukupnya

Cara membuat :

1. Roti dipanggang, potong berbentuk bulat (4cm) oles dengan butter.
2. Tomat dipotong bulat-bulat.
3. Letakkan tomat di atas roti panggang, berikut mayonnaise yang disemprotkan di bagian atas tomat dengan mempergunakan pipung bag dan star tube.
4. Garnish dengan sepotong parsley
5. Dinginkan

Hasil 10 porsi @ 40 gram

Tabel 2.

Tomato
Canape



6. French toast

Di inggris, French toast lebih dikenal dengan nama eggy bread sebagai menu sarapan. Sandwich jenis ini menggunakan roti yang dipanggang, umumnya menggunakan toaster, dan disajikan dengan mentega, selai kacang, sirup buah, saus apel, whipped cream, cokelat, gula.



7. Pinwheel

Untuk membuat pinwheel sandwich, dibutuhkan potongan roti memanjang. Roti dapat diisi dengan sauce, telur, dara, daun selada, daging asap, dan acar mentimun, digulung, kemudian dipotong serong agar terlihat cantik.

8. Submarine

Submarine sandwich merupakan salah satu variasi sandwich yang terbuat dari roti yang panjangnya 12 inci. Roti jenis ini disebut juga baguette, French bread atau subrmarime roll di

amerika. Dinamakan submarine sandwich karena bentuknya yang menyerupai kapal selam isi sandwich ini biasanya daging, keju, daun selada, tomat, saus dan mayonnaise

9. Burger

Burger sandwich terdiri dari roti bulat agak pipih dan dibelah untuk menyisipkan daging cincang yang tebalnya kurang lebih 2 cm. selain daging cincang juga dapat ditambahkan daun selada, tomat, keju dan saus.

Cara menyajikan Burger sangat bervariasi termasuk nama, bahan isi dan sausnya. Sebagai contoh dari tiga buku tentang cara membuat burger dapat dijumpai nama-nam burger sebagai berikut:

Indriani dalam bukunya burger favorit ala café memunculkan nama-nam burger sebagai berikut:

Aphrodisiac burger	double decker	pacific
chicken burger		
Bistro cheese burger	fish burger	paprika
burger		
Blue cheese burger	hawaian burger	shrimp
burger		
Cheese burger	mini pizza burger	spicy
barbeque burger		



6. Bahan dalam Pembuatan Sandwich

Jenis Roti

1. Roti tawar putih (white bread)

Roti jenis ini harus dipilih yang memiliki tekstur halus dan kukuh, sehingga tidak mudah sobek saat dioleskan krim. Ada pula roti tawar bertekstur lembut yang diisi dengan kismis yang disebut raisin bread.

2. Whole meal bread

Roti ini terbuat dari wheat grain (biji gandum) mengandung dedak dalam tepungnya sehingga kandungan seratnya tinggi.

3. French bread (baguette)

Roti ini kha dari perancis, bentuknya mirip dengan pentungan, panjangnya sekitar 40 – 50 cm.

4. Croisant

Merupakan roti berbentuk bulan sabit yang mempunyai lapisan lemak yang tinggi bernama krosvet

5. Burger bun

Bahan untuk membuat burger bun sama dengan bahan untuk membuat roti tawar tetapi bentuknya saja yang beda. Bentuk burger bun bulat. Contohnya hamburger sandwich.

6. Hot dog bun

Bahan membuat roti hot dog bun sama dengan bahan membuat roti tawar tetapi bentuknya saja yang berbeda. Bentuk hot dog bun memanjang contohnya hot dog sandwich.

Bahan Pemoles

1. Mentega dan margarine

Mentega dan margarine mempunyai bahan dasar yang berbeda, namun fungsi keduanya sama, yaitu sebagai sumber energy dan meningkatkan cita rasa lezat pada makanan.

2. Mayonnaise

Merupakan saus dingin yang terbuat dari kuning telur, minyak, dan cuka serta diberi bumbu mustard, garam dan lada. Dalam pembuatan sandwich mayonnaise sering digunakan sebagai pemoles

3. Mustard

Nama sejenis tumbuhan biji-bijainia dari mediterania. Ada tiga varietas mustard, yaitu biji mustard hitam pedas dan berbumbu, biji mustard cokelat tidak begitu pedas dan biji mustard putih tidak pedas tetapi lebih pahit dan tajam rasanya.

4. Minyak zaitun

Minyak zaitun diolah dari buah zatun, minyak zaitun dijual dalam kemasan botol atau kaleng. Agar mutu terjaga, sebaiknya disimpan ditempat gelap dan sejuk, hindarkan dari sinar matahari karena akan mempengaruhi rasa, warna, dan mutu minyak zaitun.

Bahan Pengisi (Filling)

1. **Daging sapi dan unggas**

Daging merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi, selain mutu proteinnya tinggi, pada daging terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang. Keunggulan lainnya, protein daging lebih mudah dicerna dibanding

E. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning dll
2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dalam mendeskripsikan sandwich.
3. Metode Pembelajaran :
 - a. Metode Ceramah (Lectures) dan Bertanya (Questions)
 Metode ceramah dan bertanya merupakan strategi dimana guru member presentasi lisan dan peserta didik dituntut menanggapi atau mencatat penjelasan guru. Supaya lebih hidup, metode ceramah dapat diselingi dengan Tanya jawab
 - b. Metode Resitasi
 Mengharuskan siswa membuat resume dengan kalimat sendiri.
 - c. Metode Jigsaw:
 Siswa berdiskusi dalam kelompok setiap kelompok terdiri dari empat sampai enam orang. Materi pelajaran dibagi menjadi beberapa sub topic dan setiap anggota kelompok bertanggung jawab untuk memahami satu subtopik, anggota tim dari kelompok lain yang bertugas mempelajari sub topic yang sama bertemu “kelompok ahli untuk mendiskusikan sub topic mereka, selanjutya setelah berdiskusi dalamkelompok lain, peserta didik kembali ke kelompok yang semula untuk mengajarkan atau menyampaikan subtopic kepada anggota kelompoknya.

F. Langkah-langkah Pembelajaran :

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru mengucapkan salam pembuka 2. Guru menciptakan suasana kelas yang religius dengan menunjuk salah satu siswa memimpin berdoa 3. Memeriksa kehadiran siswa dalam presensi. 4. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang sandwich 5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar KD yang akan dipelajari yaitu Mengenai sandwich. “Pada teori kali ini kita akan mempelajari Mendeskripsikan sandwich) secara kelompok dengan menggunakan metode <i>Jigsaw</i> ”. 6. Sebagai bentuk apresiasi siswa diberi	20 menit

	informasi mengenai hidangan sandwich dalam menampilkan beberapa gambar.	
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati : <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan mengenai pembuatan hidangan pembuka dalam bentuk video 2. siswa mengamati power point mengenai pengertian, macam, teknik penyimpanan dalam materi hidangan (<i>sandwich</i>) 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengajukan pertanyaan tentang video yang ditampilkan mengenai pembuatan hidangan sandwich 2. Mengajukan pertanyaan mengenai materi power point. 3. Mengumpulkan Informasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membentuk kelompok untuk diskusi dalam bentuk <i>jigsaw</i> tentang klasifikasi <i>sandwich</i>. 2. Siswa mengerjakan tugas yang diberikan guru dalam bentuk pertanyaan secara berkelompok 3. Mempresentasikan hasil diskusi kelompok, anggota kelompok lain menyimak dan mencatat dan bertanya guna pemahaman lebih lanjut 4. Membuat rangkuman / resume tentang hasil diskusi. 4. Mengasosiasi Setelah membuat rangkuman, siswa menghubungkan materi menganalisis hidangan (<i>sandwich</i>) terhadap mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang dilakukan dengan cara : <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat hasil laporan diskusi 2. Mengevaluasi hasil diskusi 3. Menyimpulkan hasil diskusi 5. Mengkomunikasikan : Mempresentasikan hasil diskusi mendeskripsikan hidangan (<i>Klasifikasi sandwich</i>) dalam bentuk <i>jigsaw</i>. 6. Mengevaluasi : mengerjakan test <i>Multipel choice dan essay</i> 	100 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru bersama dengan siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran dalam materi mendeskripsikan hidangan (<i>sandwich</i>), dan menjelaskan praktik pertemuan selanjutnya yaitu membuat hidangan sandwich 2. Guru memberikan reward kepada kelompok yang seluruh anggotanya mendapat nilai diatas KKM dan salah satu 	15 menit

	<p>anggotanya mendapat nilai terbaik di kelas</p> <p>3. Tugas siswa untuk bekal pertemuan berikutnya siswa membuat rencana kerja pada persiapan praktik membuat hidangan sandwich secara individu.</p>	
--	--	--

Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media :Laptop, LCD
2. Alat/Bahan : Kertas number, kertas materi, buku panduan, dan soal pilihan ganda & essay
3. Sumber Belajar :
 - Buku :
 - Diklat :Sutriyati Purwanti. 2001. "Pengolahan Masakan Kontinental". PTBB. FT. UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
 - a. Sikap pada waktu presentasi dan diskusi
 - b. Portofolio (tugas kelompok)
3. Kisi-kisi , Instrumen Soal :
 - dan Prosedur Penilaian
 - a. Kisi - kisi

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	<p>Sikap</p> <p><i>a.</i> Terlibat aktif dalam pembelajaran materi sandwich.</p> <p><i>b.</i> Bekerja sama dalam kegiatan kelompok</p> <p><i>c.</i> Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif</p>	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	<p>Pengetahuan</p> <p>Dapat menganalisis dari klarifikasi hidangan sandwich</p>	Tes	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	<p>Ketrampilan</p> <p>Terampil menggunakan metode <i>jigsaw</i> saat proses pembelajaran berlangsung.</p>	Pengamatan	Penyelesaian kelompok saat diskusi

c. Tes Formatif

Pilihan ganda

1. Cocktail canapé disebut juga dengan..
 - a. canape diane
 - b. canapé Ivanhoe
 - c. canapé hollandaise
 - d. canapé quo vadis
 - e. canape ala russe
2. Dalam pembuatan sandwich roti berfungsi sebagai...
 - a. garnishing
 - b. Filling
 - c. pelengkap dalam pemenuhan nilai gizi
 - d. Dasar dalam pembuatan sandwich
 - e. pelengkap dalam filling dan garnish
3. Dalam bahasa inggris kuno sandwich berarti.....
 - a. tempat makan
 - b. tempat bermain
 - c. tempat berpasir
 - d. tempat berenang
 - e. tempat bersantai
4. Pada umumnya ukuran porsi sandwich untuk satu kali porsi mempunyai berat....
 - a. 160 gram – 200 gram
 - b. 100 gram – 140 gram
 - c. 140 gram – 180 gram
 - d. 150 gram – 200 gram
 - e. 100 gram - 150 gram
5. Sandwich yang disajikan dengan suhu 35 C ada jenis sandwich...
 - a. club sandwich
 - b. hot sandwich
 - c. Burger
 - d. hot dog
 - e. grilled
6. Sandwich yang dibuat dengan cara dipanggang disebut....
 - a. shallow frying
 - b. grill
 - c. sauté
 - d. boiling
 - e. baking

7. Berikut ini zat yang terdapat pada bawang bombai adalah....

- a. beta karoten
- b. folat
- c. kalium
- d. sulfur
- e. mangan

8. Produk olahan daging sapi yang mengandung sedikit lemak dan beraroma asap yang enak adalah...

- a. Smoked beef
- b. Roast beef
- c. Chicken nugget
- d. Beef burger
- e. sosis

9. Berikut ini langkah- langkah bahan yang dipergunakan dalam pembuatan mayonnaise

- a. Kuning telur - minyak salad- garam lada- jeruk nipis
- b. Minyak salad- garam lada- jeruk nipis – Kuning telur
- c. Kuning telur- garam lada- jeruk nipis – mustard- Lp sauces- minyak salad
- d. Garam lada- jeruk nipis – mustard- Lp sauces- minyak salad - Kuning telur
- e. mustard- Lp sauces- minyak salad - Kuning telur- garam lada- jeruk nipis

10. Berikut ini langkah- langkah bahan yang dipergunakan dalam pembuatan white roux

- a. Terigu- margarine- white stock- lada garam
- b. Margarin- white stock- lada garam- terigu
- c. White stock- lada garam- terigu- margarine
- d. Margarine – Terigu- white stock- lada garam
- e. Lada garam- terigu- white stock- margarine

Tes esay

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan sandwich?

Jawaban:

.....
.....
.....

2. Jelaskan apa yang dimaksud dengan alat penyajian sandwich?

Jawaban:

.....
.....
.....

3. Sebutkan alat penyajian yang digunakan dalam penyajian sandwich?

Jawaban:

.....
.....
.....

4. Jelaskan fungsi tomat dalam pengolahan sandwich?

Jawaban:.....

.....
.....

5. Sebutkan keuntungan dalam menyajikan sandwich?

Jawaban:

.....
.....
.....

6. Jelaskan klasifikasi sandwich berdasarkan suhu penyajian?

Jawaban:

.....
.....
.....

7. Jelaskan hal apa sajakah yang dibutuhkan dalam membuat open sandwich!

Jawaban:

.....
.....
.....

8. Jelaskan langkah-langkah dalam pembuatan sandwich!

Jawaban:

.....

.....
.....

9. Bagaimana hasil criteria yang diinginkan dalam membuat club sandwich?

Jawaban:

.....
.....
.....

10. Bagaimana hasil criteria yang baik dalam membuat jumbo steak sandwich?

Jawaban:

.....
.....
.....

d. Kunci Jawaban Formatif

Pilihan ganda

1. E. canape ala russe
2. D. Dasar dalam pembuatan sandwich
3. C. tempat berpasir
4. D. 150 gram – 200 gram
5. A. club sandwich
6. B. Grill
7. C. Kalium
8. A. Smooked beef
9. C. Kuning telur- garam lada- jeruk nipis – mustard- Lp sauces- minyak salad
10. D. Margarine – Terigu- white stock- lada garam

Tes esay

1. Jawaban: Hidangan yang terbuat dari bermacam-macam roti, yang diisi dengan sumber protein hewani, sayuran serta bumbu yang diolah dengan teknik olahan tertentu atau tanpa pengolahan.
2. Jawaban: merupakan alat yang digunakan untuk menyajiakan sandwich dan membantu dalam mengkonsumsinya.
3. Jawaban: Piring penghidang, sandwich tongs.
4. Jawaban: sebagai hiasan atau garnish dan juga dapat membantu membersihkan hati dan darah mencegah beragam penyakit, dan gangguan kesehatan lainnya.

5. Jawaban: mudah dan cepat dibuat, dapat dikonsumsi disegala macam kesempatan, rasa dan bentuk bervariasi, kandungan zat gizi yang lengkap, bahan baku mudah di dapat.
6. Jawaban: cold sandwich merupakan sandwich yang disajikan dengan suhu 35 C tanpa harus dipanggang terlebih dahulu. Sedangkan hot sandwich dihidangkan dengan suhu 110 C yang diolah dengan menggunakan teknik pengolahan tertentu.
7. Jawaban: Roti soft roll 2 lembar, mayonnaise 3 gram, daging asap 45 gram, daun selada ice berg 3 gram, daun salad loloroso 3 gram, acar mentimun 2 gram, paprika merah 5 gram, Dijon mustard 5 gram.
8. Jawaban: Trimming yaitu memotong bagian bagian yang tidak perlu digunakan seperti kulit roti yang mengeras atau membuang bagian filling yang menonjol keluar. Cutting roti dipotong berbentuk segitiga atau segi empat. Arranging/dressing mengolesi permukaan roti dengan margarine, mayonnaise, mustard. Filling roti diisi dengan bahan isi seperti keju, daging, sosis, ayam dll. Garnishing roti diberi penghias dapat berupa tomat, daun selada mentimun dll.
9. Jawaban: Roti padat dan berbentuk segitiga, diisi dengan pelengkap berupa kentang goreng dan sayuran, warna sandwich coklat kekuningan dan rasa pada sandwich gurih.
10. Jawaban: Roti berukuran besar dengan menggunakan roti hot dog, warna roti kecokelatan, pendamping dapat dihidangkan dengan French fries, dan berbagai sayuran rasanya gurih.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP No3)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran		Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI Jb 1, 2, 3 /Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	4.6 Membuat <i>Sandwich</i>
Alokasi Waktu	:	7 X 45 menit
Pertemuan ke	:	8

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif, dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 - 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental.
 - 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. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 4.6 Membuat *Sandwich*

Indikator :

1. Peserta didik dapat memilih bahan- bahan yang akan digunakan untuk membuat ragam sandwich.
2. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan peralatan masak dalam pengolahan mengolah ragam sandwich.
3. Peserta didik dapat menghidangkan sandwich sesuai prosedur langkah pembuatan ragam sandwich.

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi secara berkelompok dan dengan menggunakan metode .Siswa mampu menyampaikan pendapat, mengajukan pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Memilih bahan- bahan yang akan digunakan untuk membuat ragam sandwich.
2. Memilih dan menggunakan peralatan masak dalam pengolahan mengolah ragam sandwich.
3. Menghidangkan sandwich sesuai prosedur langkah pembuatan ragam sandwich.

D. Materi Pembelajaran

1. Kelompok 1, 9 membuat Bread sandwich dan Fish burger
2. Kelompok 2, 10 membuat Club house sandwich dan submarine sandwich.
3. Kelompok 3, 11 membuat Panini Sandwich dan Pinwheel sandwich
4. Kelompok 4, 12 membuat Croque madame sandwich dan French toast sandwich.
5. Kelompok 5, 13 membuat Canape Tomato Tartar with Buffalo Cheese dan Tuna curry sandwich
6. Kelompok 6, 14 membuat Turkey ham sandwich dan sweet sandwich.
7. Kelompok 7, 15 membuat Canape avocado dan canapé smoked beef rolled with herb crepes
8. Kelompok 8, 16 membuat Hot dog dan cheese burger

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mengucapkan salam pembuka2. Guru menciptakan suasana kelas yang religius dengan menunjuk salah satu siswa memimpin berdoa3. Memeriksa kehadiran siswa dalam presensi.4. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang <i>Sandwich</i>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar KD yang akan dipelajari yaitu Membuat hidangan <i>ragam sandwich</i>. “Pada praktik kali ini kita akan mempelajari Membuat makanan pembuka (<i>Ragam sandwich</i>) di setiap kelompok dengan menggunakan metode <i>Practice and Drills</i>6. Sebagai bentuk apresiasi siswa diberi informasi	30 menit

	<p>mengenai hidangan (<i>sandwich</i>) Guru bertanya, Bagaimana Karakteristik penyajian <i>appetizer</i> yang baik itu?"</p> <p>7. Guru memberikan <i>Jobsheet</i> dan menerangkan <i>jobsheet</i> kepada siswa</p>	
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati : <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan video dan PPT yang 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengajukan pertanyaan tentang video dan PPT <i>sandwich</i> yang dilakukan oleh Siswa 2. Siswa mengajukan pertanyaan mengenai komposisi dan prosedur langkah yang belum diketahui dalam <i>jobsheet</i> 2. Mengeksplorasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan praktik membuat hidangan ragam <i>sandwich</i> secara berkelompok sesuai prosedur yang terdapat pada <i>job sheet</i>. 3. Mengasosiasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya mengenai hasil praktik atau hasil eksplorasinya. 2. Siswa menyimpulkan hasil praktik ragam <i>sandwich</i> atau hasil eksplorasinya. 4. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membuat laporan hasil praktik atau hasil eksplorasinya 2. Beberapa kelompok mempresentasikan hasil praktik sebagai wujud dari tanggung jawabnya. 3. Guru dapat membantu dalam membuat kesimpulan hasil praktik, sesuai tujuan pembelajaran. 4. Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan/saran penting mengenai hasil praktik mengolah <i>ragam sandwich</i> 5. Mengevaluasi : mengerjakan test multiple choice dan <i>essay</i> 	5 jam
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru Mengulang secara singkat hasil praktik kelompok 2. Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat resume laporan praktik yang telah dilalui 3. Guru memberikan penilaian akhir terhadap praktik yang telah diberikan secara tanggung jawab. 4. Guru menyampaikan materi pembelajaran selanjutnya. 5. Siswa diminta membersihkan diri, area kerja, alat dan bahan yang sudah selesai digunakan. 6. Mengucapkan salam penutup 	1 ½ jam

Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Laptop, LCD
2. Alat/Bahan : Kertas, pulpen dan *jobsheet*
3. Sumber Belajar :

Buku :

Kokom Komariah, dkk. 2008. *Bahan Ajar Pengolahan Hidangan Kontinental*.

Yogyakarta: PTBB UNY

Purwanti, Sutriyati., dkk 2011. *Job sheet Pengolahan Makanan Kontinental*.

Yogyakarta:PTBB UNY

E. Penilaian Proses dan Hasil belajar

- TEKNIK : KOGNITIF -
: PSIKOMOTORIK (Non Tes)
: AFEKTIF / SIKAP (Non Tes)
- BENTUK INSTRUMEN : KOGNITIF -
: PSIKOMORIK (*Check List*)
: AFEKTIF / SIKAP (Angket)
- PENUGASAN TERSTRUKTUR : -
- KEGIATAN MANDIRI TIDAK TERSTRUKTUR : -

a. Kisi - kisi

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <i>a.</i> Terlibat aktif dalam pembelajaran materi saus dan turunannya. <i>b.</i> Bekerja sama dalam kegiatan kelompok <i>c.</i> Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat menganalisis dari klarifikasi hidangan sandwich	Tes	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Ketrampilan Terampil menggunakan metode <i>Practice and Drills</i> saat proses pembelajaran berlangsung.	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu maupun kelompok dan saat diskusi

JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

CLUB HOUSE SANDWICH

Bahan:

Roti tawar (toast bread)	3 lembar
Daging asap (smoked beef)	1 lembar/30 gram
Telur mata sapi (Fried egg)	1 butir
Dada ayam (Pan fried chicken breast)	80 gram
Mayonnaise	40 gram
Daun selada iceberg diiris tipis (isi)	60 gram
Tomat diiris tipis	5 potong
Daun selada iceberg (untuk hiasan)	5 gram
Daun peterseli (untuk hiasan)	5 gram
Garam	3 gram
Merica	5 gram
Salad oil	30 ml
Mentimun jepang (zucchini)	1 potong
Coleslaw:	
Wortel diiris tipis memanjang	30 gram
Lettuce diiris tipis	30 gram
Mayonnaise	20 gram
Gula pasir	20 gram
Garam	3 gram
Cuka	15 ml



Cara Membuat:

1. Panggang roti tawar hingga kecokelatan kedua sisinya.
2. Panaskan minyak, masak telur mata sapi, berikan garam dan merica hingga matang kedua sisinya, lalu angkat.
3. Lumuri daging ayam dengan minyak, garam, dan merica, aduk merata keseluruhan permukaannya dan masaklah hingga matang kedua sisinya selama 30 detik hingga matang.
4. Masukkan daun salada yang sudah dipotong potong memanjang ke dalam mangkuk.
5. Tambahkan mayonnaise, aduk merata.
6. Mulailah menyusun roti tawar yang telah dipanggang
7. Letakkan roti pertama di telenan, oleskan permukaannya dengan daun selada yang dicampur dengan mayonnaise secara merata, lalu di atasnya letakkan daging asap yang telah dimasak, kemudian tomat tiga potong.

**JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
CANAPE SMOKED BEEF ROLLED WITH HERB CREPES**

Bahan:

Kulit crepes	1 lembar/40 gram
Smoked beef (dipotong tipis)	60 gram
Krim keju (creame cheese)	30 gram
Daun thyme dicincang	1 gram
Keju parut	25 gram

Cara membuat:

1. Masukkan krim keju ke dalam mangkuk
2. Tambahkan daun thyme yang sudah dicincang halus, aduk rata.
3. Letakkan krim keju diatas kulit crepes secara merata.
4. Letakkan smoked beef yang sudah disaute diatas krim keju, susun merata.
5. Gulunglah kulit crepes dimulai dari ujung kulit crepes, hati0hati agar kulitnya tidak sobek.
6. Gunakanlah plastic roll untuk mendapatkan beef roll lebih padat dan merata, lalu simapnlah ke dalam lemari pendingin sejenak sebelum dipotong-potong sesuai selera.
7. Potonglah hingga menjadi 8 potong, letakkan satu persatu.
8. Beri keju parut diatas beef roll satu per satu diatasnya, siap disajikan.



**JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
CANAPE TOMATO TARTAR WITH BUFFALO CHEESE**

Bahan:

French bread dipotong serong	3 potong/30 gram
Buffalo mozzarella cheese	3 potong/15 gram
Daun basil	3 lembar

Bahan tomato tartar

Tomat tanpa biji dan kulit dipotong kecil-kecil	90 gram
Minyak zaitun	15 gram
Lada hitam digerus halus	1 gram
Garam	1 gram
Air lemon peres	5 ml
Bumbu penyedap rasa ayam	3 gram

Cara membuat;

1. **Tomato tartar:** rebus sebentar tomat ke dalam air mendidih, angkat dan rendam ke dalam air dingin hingga tomat dingin, lalu kupas kulit dan buang bijinya. Potong kecil tomat dan letakkan ke dalam mangkuk. Tambahkan minyak zaitun, air lemon peres, lada hitam, garam dan bumbu penyedap, aduk merata
2. Bakar roti yang sudah dipotong serong, hati-hati jangan sampai hangus.
3. Letakan buffalo cheese atas roti.
4. Letakkan daun basil atas buffalo cheese dan tomato tartar atas daun basil.
5. Siap disajikan.

JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
TUNA CURRY SANDWICH

Bahan:

Roti croissant	45 gram
Ikan tuna kaleng	30 gram
Mayonnaise	20 gram
Batang seledri dicacah halus	15 gram
Kari bubuk	15 gram
Daun salad iceberg	2 gram
Tomat dipotong tipis	2 potong/6 gram
Mentimun dipotong tipis	1 potong/3 gram

Cara membuat:

1. Buka ikan tuna kaleng, masukkan ke dalam mangkuk.
2. Tambahkan dengan mayonnaise, kari bubuk dan batang seledri yang sudah dipotong halus, aduk merata.
3. Letakkan daun selada iceberg kedalam roti croissant.
4. Masukkan ikan tuna yang sudah tercampur rata kedalam roti diatas daun selada.
5. Letakkan tomat yang disusun silang dengan mentimun diatas ikan tuna kari.
6. Tutup bagian atas dengan roti croissant siap dihidangkan.



JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
TURKEY HAM SANDWICH

Bahan:

Roti ciabatta dibelah menjadi 2 bagian	100 gram
Daging ayam asap diiris tipis-tipis	60 gram
Daging sapi slice	20 gram
Tomat diiris tipis	10 gram
Daun selada iceberg	15 gram
Keju krim	3 gram
Daun selada untuk hiasan	3 gram
Kentang goreng French fries	120 gram

Cara membuat:

1. Masak daging sapi sampai kering dan renyah, hati-hati jangan sampai gosong.
2. Bakarlah roti ciabatta sisi dalamnya, hati-hati jangan sampai gosong.
3. Oleskan roticiabatta bagian bawah dengan krim keju.
4. Letakkan daun selada diatas roti hingga permukaan roti tertutup dengan daun selada.
5. Letakkan tomat diatas daun selada secara merata.
6. Letakkan daging ayam asap diatas tomat secara merata.
7. Taburkan krim keju diatas daging ayam asap
8. Letakan daging sapi renyah diatas krim keju.
9. Tutuplah dengan roti ciabatta bagian atas.
10. Goreng kentang hingga matang dan renyah, letakkan di samping sandwich.
11. Gabungkan daun selada dan letakkan dimangkuk kecil untuk hiasan
12. Siap disajikan.



JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
HOT DOG

Bahan:

Roti panjang belah 2	1 pasang
SOsis sapi	2 buah
Daun selada	1 lembar

COLE SLOW:

Lettuce	20 gram
Wortel	10 gram
Mayonnase	20 gram
Mentega	10 gram

Cara membuat:

1. Oles mentega pada pan, roti dipanggang.
2. Atur roti, daun selada dan sosis (sauté) tutup dengan bagaian roti yang lainnya.
3. Tusuk dengan tusukan gigi untuk menguatkan.
4. Hidangkan dan lengkapi dengan cole slow dan chips potatoes.



JOBSHEET PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
FISH BURGER

Bahan :

Roti buns 1 buah

Bahan isi (filling)

Fillet ikan kakap ½ (belah ketupat)

Lime juice ¼ buah

Garam halus sck

Lada sck

Tepung terigu 25 gram

Susu cair 50 ml

Bread crumb 25 gram

Mentega 1 sdm

Minyak goreng 50 ml

PELENGKAP:

Tartar sauce 2 sdm

Tomatto sauce 1 sdt

Daun selada 1 lembar

Tomatto slice ½ buah

Cara membuat:

1. Marinade ikan dengan lime juice, garam, dan lada. Diamkan selama 15 menit dalam refrigerator.
2. Proses coat: lumuri ikan dengan tepung terigu, celupkan dalam susu dan gulingkan dalam bread crumb.
3. Goreng ikan dalam minyak banyak dan sedikit mentega hingga golden brown
4. Belah roti buns melintang, oleskan tartar sauce dan tomato sauce. Letakkan daun selada dan ikan diantara roti. Oles tomato sauce diatas ikan dan letakkan tomato slice.
5. Sajikan dengan potatoes chip dan salad



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP No10)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran		Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI Jb 1, 2, 3 /Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	4.10 Membuat hidangan dari daging
Alokasi Waktu	:	7 X 45 menit
Pertemuan ke	:	10

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif, dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasaingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental.
- 2.2. Menunjukkan perilakuilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaransebagai bagiandari sikap profesional.

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

4.10 Membuat hidangan dari daging

Indikator :

1. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan bahan dalam pembuatan hidangan dari daging.
2. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan peralatan masak dan peralatan menghidangkan dalam pembuatan hidangan dari daging.
3. Peserta didik dapat membuat hidangan hidangan dari daging sesuai teknik olah dan prosedur pembuatannya.

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan praktik secara berkelompok dan dengan menggunakan metode *Practice and* Penilaian teman sejawat .Siswa mampu aktif, kerjasama, tanggung jawab, menguasai topic yang diajarkan dalam proses pembelajaran berlangsung, serta dapat :

1. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan bahan dalam pembuatan hidangan dari daging.
2. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan peralatan masak dan peralatan menghidangkan dalam pembuatan hidangan dari daging.
3. Peserta didik dapat membuat hidangan hidangan dari daging sesuai teknik olah dan prosedur pembuatannya.

D. Materi Pembelajaran

Membuat dan Menyajikan Hidangan hidangan dari unggas berupa

Kelompok 1 dan 9 membuat sirloin steak with mushroom sauce dan Fillet of beef stroganof

Kelompok 2 dan 10 membuat south western stir fry dan escalope Gordon blue

Kelompok 3 dan kelompok 11 membuat Tournedos bordelaise dan Black pepper steak

Kelompok 4 dan kelompok 12 membuat T.Bone steak dan roast leg of lamb with gravy

Kelompok 5 dan kelompok 13 membuat Brown lamb stew dan Chum chop catalania

Kelompok 6 dan kelompok 14 membuat Lamb bourgignonne dan Rast beef grand mare

Kelompok 7 dan kelompok 15 membuat lamb scaloppies dan Beef sauté Morenggo

Kelompok 8 dan kelompok 16 membuat Beef sauté chasseur dan Beef ala king and mushroom

E. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : Strategi Pembelajaran Aktif Konvensional

dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dalam Pembuatan hidangan daging (*maincourse*)

2. Metode Pembelajaran :

a. Metode *Practice*

Merupakan metode pembelajaran dengan menempatkan peserta didik pada materi yang dipelajari *untuk* digunakan ketika peserta didik diminta mengulang informasi pada topic-topik khusus sampai peserta didik dapat menguasai topic yang diajarkan, praktik dan latihan melibatkan pengulangan (*repetition*) untuk membantu siswa memiliki pemahaman yang lebih baik dan mudah mengingat kembali informasi yang sudah disampaikan pada saat diperlukan.

b. Penilaian Sejawat

Merupakan metode untuk mengetahui respon, kesiapan siswa dalam menilai dan melihat hasil produk teman sekelasnya saat praktik

F. Langkah-langkah Pembelajaran :

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam pembuka 2. Guru menciptakan suasana kelas yang religius dengan menunjuk salah satu siswa memimpin berdoa 3. Memeriksa kehadiran siswa dalam presensi. 4. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang <i>Appetizer</i> 5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar KD yang akan dipelajari yaitu Membuat hidangan <i>Maincourse</i> berbahan dasar daging. “Pada praktik kali ini kita akan mempelajari Membuat hidangan daging di setiap kelompok dengan menggunakan metode <i>Practice dan penilaian sejawat</i> 6. Sebagai bentuk apresiasi siswa diberi informasi mengenai hidangan pembuka (<i>maincourse</i>)Guru bertanya, Teknik apa saja yang digunakan dalam pengolahan <i>maincourse</i> yang kita mau pelajari pada hari ini?” 7. Guru memberikan <i>Jobsheet</i> dan menerangkan <i>jobsheet</i> kepada siswa 	30 menit
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati : <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati penjelasan guru saat diterangkan mengenai <i>jobsheet</i> yang 	5 jam

	<p>dipraktikkan.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengajukan pertanyaan tentang Penjelasan yang dilakukan oleh guru. 2. Siswa mengajukan pertanyaan mengenai komposisi dan prosedur langkah yang belum diketahui dalam jobsheet 2. Mengeksplorasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan praktik membuat hidangan Maincourse daging secara idividu sesuai prosedur yang terdapat pada <i>job sheet</i>. 3. Mengasosiasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya mengenai hasil praktik atau hasil eksplorasinya. 2. Siswa menyimpulkan hasil praktik hidangan daging atau hasil eksplorasinya. 3. Siswa menilai hasil eksplorasi hidangan daging di setiap teman satu kelompoknya 4. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membuat laporan hasil praktik atau hasil eksplorasinya 2. Beberapa orang mempresentasikan hasil praktiknya sebagai wujud dari tanggung jawabnya. 3. Beberapa siswa mempresentasikan hasil penilaian produk temannya. 4. Guru dapat membantu dalam membuat kesimpulan hasil praktik, sesuai tujuan pembelajaran. 5. Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan/saran penting mengenai hasil praktik mengolah <i>maincourse</i> hidangan daging 5. Mengevaluasi : mengerjakan test <i>essay</i> 	
<p>Penutup</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru Mengulang secara singkat hasil praktik kelompok 2. Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat resume laporan praktik yang telah dilalui 3. Guru memberikan penilaian akhir terhadap praktik yang telah diberikan secara tanggung jawab. 4. Guru menyampaikan materi pembelajaran selanjutnya. 5. Siswa diminta membersihkan diri, area kerja, alat dan bahan yang sudah selesai digunakan. 6. Mengucapkan salam penutup 	<p>1 ½ jam</p>

Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : papan tulis, spidol
2. Alat/Bahan : Kertas, pulpen dan *jobsheet* bahan penilaian teman sejawat
3. Sumber Belajar :
Buku :
Kokom Komariah, dkk. 2008. Bahan Ajar *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: PTBB UNY
Purwanti, Sutriyati., dkk 2011. *Job sheet Pengolahan Makanan Kontinental*. Yogyakarta:PTBB UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil belajar

- TEKNIK : KOGNITIF (Essay)
: PSIKOMOTORIK (Tes praktik)
: AFEKTIF / SIKAP (Non Tes)
- BENTUK INSTRUMEN : KOGNITIF (Soal)
: PSIKOMORIK (*Check List*)
: AFEKTIF / SIKAP (Angket)
- PENUGASAN TERSTRUKTUR : Soal Essay
- KEGIATAN MANDIRI TIDAK TERSTRUKTUR : Penilaian Teman Sejawat
- a. Kisi - kisi

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <i>a.</i> Terlibat aktif dalam pembelajaran materi Hidangan daging <i>b.</i> Bekerja sama dalam kegiatan kelompok <i>c.</i> Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat praktik
2.	Pengetahuan Dapat membuat hidangan daging (maincourse), sauce, side dish	Tes	Penyelesaian tugas individu
3.	Ketrampilan Terampil menggunakan metode <i>Practice dan penilain teman sejawat</i> saat proses pembelajaran berlangsung.	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu

b. Kisi – sisi soal evaluasi

No	Materi	Indikator Esensial	Soal	Kunci Jawaban
1	Sauce	Siswa dapat menganalisis, memahami dalam pembuatan sauce	Sebutkan sauce yang digunakan saat praktik berlangsung?	
2	Potongan sayuran	Siswa dapat menganalisis, memahami dalam potongan sayuran	Sebutkan dan jelaskan potongan sayuran yang digunakan saat proses praktik berlangsung?	
3	Teknik pengolahan hidangan daging	Siswa dapat menganalisis, memahami, membedakan teknik pengolahan daging	Sebutkan teknik pengolahan semua masakan hidangan daging yang dilakukan saat praktik?	
4	Standar porsi	Siswa dapat mengetahui, memahami standar porsi hidangan daging untuk maincourse	Berapa standart porsi yang dihidangkan untuk hidangan daging pada maincourse?	
5	Side dish	Siswa dapat menganalisis, memahami, pelengkap karbohidrat pada maincourse	Sebutkan dan jelaskan pelengkap karbohidrat pada maincourse daging disaat praktik?	

c. Format Penilaian Teman Sejawat

No.	Nama siswa	Product	Hasil				Total Skor
			Rasa 100	Warna 100	Tekstur 100	Penyajian 100	
1		Hidangan daging					
		Sauce					
		Side dish					
2		Hidangan daging					
		Sauce					
		Side dish					

Ket : Penilaian berupa rasa, warna, tekstur, penyajian dengan skor maximal 100

Format Penilaian Praktik

Kelas XI JB 1 Praktik ke 1

Hari/tanggal:

No	Nama Peserta Didik	PRO DUC T	SKOR					total skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1	Aldo ricky putra hariyanto							
2	Angelbertus putra baskara							
3	Anisa Nur avifah							
4	Asti nur pravitasari							
5	Bastian tyas prananta							
6	Claudia cithara putri							
7	Dewi sawitri							
8	Dian wahyu saputri							
9	Dinda diah Martha sari							
10	Dwi jayanti							
11	Ellizabeth erly adie tyasari							
12	Ema aprilia							
13	Ernest lanang pangestu							
14	Ersary purwaningtyas							
15	Fara augusta lorenzia							
16	Festhi nur hanifah							
17	Fransiscus Borgia oki candraditya							
18	Heni Dwi astuti							
19	Listya dwi saraswati							
20	Maria asumta adelia rahma kusuma							
21	Marshelinus cossa budiono							
22	Noviarin nur ' ainasani							
23	Patricia rosa deviana							
24	Prisca nuri rani							
25	Raden ajeng hosnaini sya'bania							
26	Rezqia gita putri utami							

27	Sekar mennur							
28	Skolastika sekar arum nugraha							
29	Ulfah candra melati							
30	Victorinus novan putra pinandika							
31	Yuniarti Riana							

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP No10)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran		Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI Jb 1, 2, 3 /Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	3.10 Mendeskripsikan hidangan dari daging
Alokasi Waktu	:	7 X 45 menit
Pertemuan ke	:	10

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif, dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasaingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental.
- 2.2. Menunjukkan perilakuilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaransebagai bagiandari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individudan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.10 Mendeskripsikan hidangan dari daging

Indikator :

1. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan bahan dalam pembuatan hidangan dari daging.
2. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan peralatan masak dan peralatan menghidangkan dalam pembuatan hidangan dari daging.
3. Peserta didik dapat membuat hidangan hidangan dari daging sesuai teknik olah dan prosedur pembuatannya.

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan praktik secara berkelompok dan dengan menggunakan metode Problem based instruction .Siswa mampu aktif, kerjasama, tanggung jawab, menguasai topic yang diajarkan dalam proses pembelajaran berlangsung, serta dapat :

1. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan bahan dalam pembuatan hidangan dari daging.
2. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan peralatan masak dan peralatan menghidangkan dalam pembuatan hidangan dari daging.
3. Peserta didik dapat membuat hidangan hidangan dari daging sesuai teknik olah dan prosedur pembuatannya.

D. Materi Pembelajaran**1. Pengertian Daging**

Dalam Pengolahan makanan, istilah daging (meat) hanya mencakup daging yang dipotong dari ternak potong yang dipelihara khusus atau ternak untuk mendapatkan dagingnya seperti: Sapi (beef), Sapi muda, Domba (lamb), Babi (pork).

2. Pengertian sapi (beef)

Daging sapi diambil dari “sapi potong” yang dipelihara khusus untuk mendapatkan daging yang berkualitas baik. Jenis sapi yang lain adalah sapi perah yang dipelihara khusus untuk menghasilkan susu. Sapi potong yang ditanam di Indonesia disebut dengan “sapi kerem”, sapi ini dikandangkan dengan baik sehingga tidak banyak bergerak. Sapi yang banyak bergerak memiliki serat daging yang lebih besar sehingga teksturnya keras. Sapi potong yang berumur antara 1- 4 tahun menghasilkan daging yang terbaik untuk diolah menjadi makanan. Makin tua umur sapi semakin keras dagingnya.

3. Kualitas daging sapi

- a. Warna daging berwarna merah, cerah dan lembab. Warna daging yang lebih muda menunjukkan bahwa daging tersebut dipotong dari

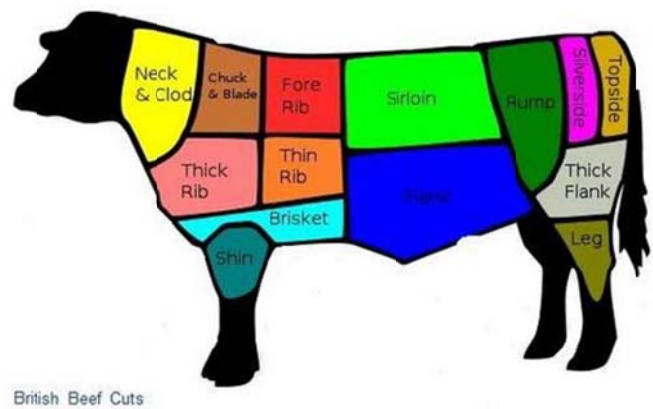
hewan yang lebih muda. Makin tua warna daging makin tua hewan yang dipotong.

- b. Tekstur daging yang lembut, kenyal dan memiliki serat daging yang halus. Serat daging yang kasar atau besar menunjukkan bahwa daging itu keras dan dipotong dari sapi yang banyak bergerak.
- c. Warna lapisan lemak lapisan lemak yang terselip di sela-sela daging disebut “marbling” yang menandakan kelembutan daging. Lapisan lemak yang berada antara kulit dan daging disebut “fat covering” kedua lapisan lemak ini berwarna putih kekuning-kuningan.

4. Bagian – bagian tubuh sapi

Untuk mengenal bagian sapi lebih rinci maka perlu diketahui susunan kerangka sapi (lihat gambar 1). Kerangka sapi terdiri dari tulang:

1. Tulang betis
2. Tulang paha
3. Tulang punggung
4. Tulang belakang
5. Tulang leher
6. Tulang iga
7. Tulang dada
8. Tulang tangan
9. Tulang lengan
10. Tulang selangka



Bagian – bagian sapi berhubungan erat dengan kerangka sapi. Karkas sapi dapat dipotong menjadi Sembilan bagian potongan besar “large joint” potongan besar tersebut ialah:

1. Leg (paha)
 2. Rump
 3. Loin (lulur/has/paggang)
 4. Flank (jelabir perut/samsam)
 5. Rib (rusuk/iga)
 6. Shoulder (lengan)
 7. Breast (brisket/sandung lamur)
 8. Neck (leher/punuk)
 9. Shank (sengkel/kisi)
5. Potongan rinci

Setiap potongan besar dapat dipotong menjadi potongan yang lebih kecil atau diporsi menjadi potongan – potongan rinci yang sudah siap dimasak. Potongan rinci yang banyak ditampilkan dalam menu adalah:

1. Leg (dari bagian paha dapat dipotong)

- a. Bagian untuk stew
 - Bentuk : seperti kubus atau balok seberat 40-50 gram.
 - Tebal : 4 -5 cm
 - Contoh menu : Hongarian goulash, rendang daging

- b. Daging cinang atau daging giling untuk membuat:

Hamburger

Bentuk : bulat pipih seberat 150 -175 gram

Tebal : 1,5 cm

1. Rump

Dari bagian rump dapat dipotong menjadi rump steak

Bentuk : diiris tipis seberat 150 – 170 gram

Tebal : 1 cm

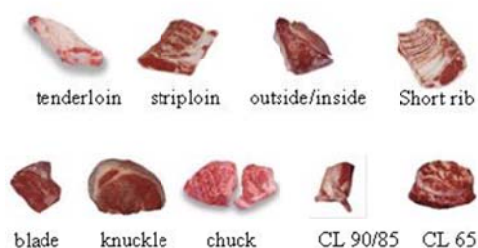
Menu : Rump steak bourdelaise

2. Loin

Bagian lurur ini adalah bagian sapi yang paling lembut yang terdiri dari:

- a. Lulur luar yang terletak di luar tulang belakang. Lulur luar disebut juga “ contrafillet /atriploid / sirloin”. Potongan lulur luar contoh menu entrecote tyroliene ukurannya seberat 150 – 170 gram, tebal 1 – 1,5 cm. chateaubriand bentuknya: bulat panjang, bertanya 200 -400 gram, tebalnya: 2,5 – 6 cm. tournedos steak (dipotong dari bagian tengah) bentuknya bulat, tebal 2 -2,5 cm , beratnya 180 – 200 gram contoh menu: tournedos chasseur, tournedos rosini, black pepper steak. Fillet steak (dipotong dari bagian tengah) bentuknya diiris tipis, berat 175-180 gram tebal 1,5- 2 cm contoh menu fillet steak maitre d hotel, fillet steak diane. Minute steak (dipotong dari bagian tengah) bentuk diiris tipis berat 100 – 125 gr berat 0,5 cm contoh menu minute steak diane.
 - b. Lulur dalam yang terletak di dalam rongga perut. Lulur dalam disebut juga “fillet/tenderloin”.
- ### 3. RIB dari rib atau iga dapat dipotong
- a. Rib steak (club steak) bentuknya diiris pipih seberat 200 – 250 gram, tebal 2 – 2,5 cm dan contoh menunya grilled rib steak.
 - b. Bagan rib steak pada potongan besar yang lain yaitu: flank, shoulder breast, nick dan shank tergolong daging yang keras. Daging ini dimasak dengan metode panas basah misalnya untuk membuat rawon, soto, gulai dll.

Jenis-jenis Daging Sapi



4. Pengertian veal (sapi muda)

Daging sapi muda dipotong dari anak yang belum dewasa berumur kurang dari satu tahun. Di Negara yang sudah maju, banyak peternak yang memelihara anak sapi dengan memberikan makanan berupa susu dan telur saja, anak sapi yang demikian disebut "milk fed calf". Tujuan pemberian ransum yang demikian ialah untuk mendapatkan tekstur daging yang lembut dan berwarna merah muda. Ternak yang banyak memakan rumput dan tumbuhan hijau lainnya akan mempunyai warna daging yang lebih tua.

5. Kualitas daging sapi muda

Daging sapi muda yang berkualitas baik ditandai oleh:

1. Warna daging merah muda dan cerah.
2. Tekstur daging lembut dengan serat – serat daging yang halus.
3. Warna lemak pada daging adalah putih kekuning – kuningan.

6. Bagian- bagian sapi muda

Karkas sapi muda dapat dipotong menjadi tujuh potongan besar atau "large joint" potongan besar tersebut ialah:

- a. Leg (paha)
- b. Loin (lulur)
- c. Rib (iga)
- d. Neck (leher)
- e. Shoulder (lengan)
- f. Breast (dada)
- g. Shank (betis/ shengkel)

7. Pengertian lamb (domba)

Lamb dan mutton berarti daging yang dipotong dari domba yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Di Indonesia daging domba (lamb) sering diganti dengan daging kambing (goat) karena sangat jarang ditanakan sehingga masih langka dipasaran. Lamb adalah daging yang dipotong dari domba muda yang belum berumur satu tahun, sedangkan mutton adalah daging yang dipotong dari domba yang sudah dewasa berumur 1-2 tahun.

8. Kualitas daging domba

Daging domba yang berkulitas baik ditandai oleh:

- a. Daging domba muda berwarna merah muda dan cerah, daging domba dewasa berwarna agak merah dan cerah.
- b. Teksturnya lembut dengan sert daging yang halus.
- c. Warna lemak pada daging adalah putih kekuning-kuningan.

E. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

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

- a. Metode Ceramah (Lectures) dan Bertanya (Questions)

Metode ceramah dan bertanya merupakan strategi dimana guru member presentasi lisan dan peserta didik dituntut menanggapi atau mencatat penjelasan guru. Supaya lebih hidup, metode ceramah dapat diselingi dengan Tanya jawab

- b. Metode Resitasi

Mengharuskan siswa membuat resume dengan kalimat sendiri.

- c. Metode diskusi: problem based instruction adalah Pembelajaran yang penyampaian materinya dilakukan dengan cara menyajikan suatu permasalahan, mengajukan pertanyaan-pertanyaan, memfasilitasi penyelidikan dari membuka dialog. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran kemudian member tugas untuk dipecahkan, masalah yang dipecahkan adalah masalah yang memiliki jawaban kompleks, guru menjelaskan prosedur yang harus dilakukan dan memotivasi siswa agar terlibat aktif dalam pemecahan masalah, guru membantu siswa menyusun laporan hasil pemecahan masalah yang sistematis. Dan guru membantu sisw untuk melakukan evaluasi dan refleksi proses-proses yang dilakukan untuk menyelesaikan masalah.

F. Langkah-langkah Pembelajaran :

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru mengucapkan salam pembuka 2. Guru menciptakan suasana kelas yang religius dengan menunjuk salah satu siswa memimpin berdoa 3. Memeriksa kehadiran siswa dalam presensi. 4. Guru memberikan kuis kepada peserta didik mengenai pelajaran minggu lalu dengan materi saus dan turunannya 5. Pemusatan perhatian dan pemptivasian Guru memberikan gambaran tentang daging 6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang	20 menit

	<p>ingin dicapai secara garis besar KD yang akan dipelajari yaitu Mendeskripsikan daging. “Pada teori kali ini kita akan mempelajari Mendeskripsikan daging secara kelompok dengan menggunakan metode <i>Problem based instruction</i> ”.</p> <p>7. Sebagai bentuk apresiasi siswa diberi informasi mengenai hidangan maincourse (<i>daging</i>) dalam menampilkan beberapa gambar.</p>	
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati : <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan mengenai pembuatan hidangan daging main course dalam bentuk video 2. siswa mengamati power point mengenai pengertian, macam, potongan daging dalam materi hidangan daging (<i>maincourse</i>) 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengajukan pertanyaan tentang video yang ditampilkan mengenai pembuatan hidangan daging 2. Mengajukan pertanyaan mengenai materi power point. 3. Mengumpulkan Informasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membentuk kelompok untuk diskusi dalam bentuk <i>Problem based instruction</i> tentang potongan daging. 2. Siswa mengerjakan tugas yang diberikan guru dalam bentuk pertanyaan secara berkelompok 3. Mempresentasikan hasil diskusi kelompok, anggota kelompok lain menyimak dan mencatat dan bertanya guna pemahaman lebih lanjut 4. Membuat rangkuman / resume tentang hasil diskusi. 4. Mengasosiasi <p>Setelah membuat rangkuman, siswa menghubungkan materi menganalisis hidangan daging (<i>maincourse</i>) terhadap mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang dilakukan dengan cara :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat hasil laporan diskusi 2. Mengevaluasi hasil diskusi 3. Menyimpulkan hasil diskusi 5. Mengkomunikasikan : Mempresentasikan hasil diskusi menganalisis hidangan daging (<i>potongan daging</i>) dalam bentuk <i>Problem based instruction</i>. 6. Mengevaluasi : mengerjakan test <i>Essay</i> 	100 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru bersama dengan siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran dalam materi menganalisis hidangan daging (<i>maincourse</i>), dan menjelaskan praktik pertemuan selanjutnya yaitu membuat hidangan daging maincourse 2. Guru memberikan reward kepada kelompok 	15 menit

	<p>yang seluruh anggotanya mendapat nilai diatas KKM dan salah satu anggotanya mendapat nilai terbaik di kelas</p> <p>3. Tugas siswa untuk bekal pertemuan berikutnya siswa membuat rencana kerja pada persiapan praktik membuat hidangan daging maincourse secara individu.</p>	
--	--	--

Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media :Laptop, LCD
2. Alat/Bahan : Kertas number, kertas materi, buku panduan, dan soal pilihan ganda
3. Sumber Belajar :
 - Buku :
 - Diklat :Sutriyati Purwanti. 2001. "Pengolahan Masakan Kontinental". PTBB. FT. UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
 - a. Sikap pada waktu presentasi dan diskusi
 - b. Portofolio (tugas kelompok)
3. Kisi-kisi , Instrumen Soal :
 - dan Prosedur Penilaian
 - a. Kisi - kisi

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <i>a.</i> Terlibat aktif dalam pembelajaran materi mendeskripsikan daging. <i>b.</i> Bekerja sama dalam kegiatan kelompok <i>c.</i> Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat menganalisis dari klarifikasi hidangan daging main course	Tes	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Keterampilan Terampil menggunakan metode <i>Problem based instruction</i> saat proses pembelajaran berlangsung.	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu maupun kelompok dan saat diskusi

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP No1)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran		Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI Jb 1, 2, 3 /Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristikmakanan kontinental
Alokasi Waktu	:	7 X 45 menit
Pertemuan ke	:	1

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif, dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental.
- 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. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental

Indikator :

1. Peserta didik dapat mengidentifikasi ruang lingkup makanan kontinental
2. Peserta didik dapat memahami pengertian pengertian menu
3. Peserta didik dapat mengidentifikasi fungsi menu
4. Peserta didik dapat mengidentifikasi klasifikasi pola menu.
5. Peserta didik dapat mengidentifikasi pola kerja dalam penyusunan menu.

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi secara berkelompok dan dengan menggunakan metode *jigsaw* .Siswa mampu menyampaikan pendapat, mengajukan pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Peserta didik dapat mengidentifikasi ruang lingkup makanan continental
2. Peserta didik dapat memahami pengertian pengertian menu
3. Peserta didik dapat mengidentifikasi fungsi menu
4. Peserta didik dapat mengidentifikasi klasifikasi pola menu.
5. Peserta didik dapat mengidentifikasi pola kerja dalam penyusunan menu.

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Menu

Menu adalah daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan, dalam hal ini susunan makanan dan minuman yang dapat dihidangkan pada waktu makan disebut menu. Penegrtian menu yang lain adalah suatu daftar makanan yang bisa dipesan atau daftar mkann yang akan dihidangkan. Menu sendiri itu berasal dari bahasa perancis yang artinya kecil atu detail.

Penjelasan secara terminology pada sebuah menu didasarkan pada dua alas an pertama menu digunakan untuk menjelaskan sebuah produk, dan kedua menu digunakan untuk menjelaskan sebuah produk apa yang dijual (drysdale&Aldrich, 002:174). Berdasrkan hal itulah jika kita memasukkan suatau maakan yang diinginkan kedalam suatau menu harus cermat dan hati-hati karena pemberian nama masakan harus menjelaskan tentang produk apa yang dibuat dan sekaligus produk apa yang dijual.

Kata menu berasal dari kata *minute* yang berarti catatan kecil. Pada mulanyakertas kertas ukuran kecil yang diisi nama makanan kemudian diletakkan di dekat makanan yang dipajangkan diatas meja. Setiap restoran ingin menampilkan makanan –makanan yang mampu diolah untuk calon pelanggan.Nama-nama makanan tersebut kemudian secara tetap dipajangkan diatas meja makan.

2. Fungsi Menu

a. Menentukan anggaran belanja dan harga

Menu dan resep dapat menjelaskan mengenai bahan makanan yang akan kita beli, berarti pula dapat menentukan anggaran belanja yang dibutuhkan oleh menu tersebut, dalam hal ini menu dan anggaran belanja harus terjadi sinkronisasi.

Menu apa yang akan kita buat, untuk apa dan siap bahan apa yang dibutuhkan sangat mempengaruhi anggaran yang dibutuhkan. Jika harga meliputi persentase pajak service atau hal lain yang harus dibayar konsumen harus merupakan sesuatu yang transparan, demikian juga ketika menggunakan kupon promosi harus didefinisikan secara jelas sehingga konsumen tidak dibingungkan oleh hal tersebut.

b. Menentukan peralatan yang dibutuhkan

Merencanakan menu berarti juga memikirkan peralatan untuk pengolahan, karena itu dengan adanya perencanaan menu berarti pula memperhitungkan peralatan apa yang dibutuhkan, bagaimana kita menggunakan peralatan tersebut dan sekaligus bagaimana merawat peralatannya.

c. Menentukan waktu pengolahannya

Rencana menu yang akan dibuat erat kaitannya dengan waktu yang dibutuhkan untuk mengolah hidangan tersebut, hal yang perlu diperhatikan adalah, sebaliknya bagi mereka cukup banyak mempunyai waktu rencanakanlah menu yang membutuhkan waktu panjang, kembangkanlah resep dengan prosedur pengolahan yang pendek dan mudah, sebaiknya bagi mereka cukup banyak mempunyai waktu dapat merencanakan menu dengan prosedur yang agak panjang

d. Menentukan tenaga yang dibutuhkan

Menu dapat menggambarkan banyaknya tenaga yang dibutuhkan untuk mengolah hidangan. Dalam hal ini tenaga harus dibagi antara jumlah tenaga kerja yang kita punyai, misalnya pada keluarga buatlah rencana secara terbuka dengan keluarga

e. Menentukan keterampilan yang dibutuhkan

Dalam hal ini dibutuhkan keterampilan mulai dari persiapan-persiapan mise en place, seperti memotong, mengocok, meracik dll keterampilan itu sendiri harus dipelajari dan dilatih hal ini membutuhkan pengalaman. Menu sangat menentukan jenis keterampilan yang harus dipunyai.

f. Menentukan teknik pengolahan makanan

Berkaitan dengan teknik olahannya, jangan menentukan menu sementara teknik olahannya tidak dikuasai atau tidak ada peralatan untuk mengolah suatu hidangan dengan teknik tertentu. Teknik pengolahan dapat berarti food preparation artinya teknik pengolahan tertentu tentang pemahaman bagaimana mengolah suatu makanan.

3. Jenis Menu

Menu dapat dikelompokkan menjadi beberapa kelompok berdasarkan pada:

Berdasarkan jenis hidangan (meal)

Menu dapat dibedakan menjadi;

1. Menu sarapan pagi (breakfast)
2. Menu makan siang (luncheon menu)
3. Menu makan malam (dinner menu)
4. Menu makan larut malam (super menu)

Jenis menu sarapan pagi yang ditampilkan untuk sarapan pagi diantaranya dalam continental dikenal dengan tiga tipe jenis sarapan pagi (breakfast) yaitu:

a. Continental breakfast

Komposisi hidangan continental breakfast adalah:

- a.1 Bread atau roti yang selalu disajikan dengan mentega (butter)
- a.2 Preserved atau sale seperti jam yang terbuat dari buah-buahan, madu.
- a.3 minuman panas seperti the atau kopi

b. English breakfast

Komposisi dari English breakfast adalah;

- b.1 fresh fruit or fruit juice seperti jeruk, pepaya, mangga
- b.2 Bread seperti toast, croissant, Danish
- b.3 cereal seperti corn flake, rice crispies
- b.4 egg dishes hidangan dari telur seperti poach egg, scrambled egg

c. American Breakfast

- c.1 Fruit atau fruit juice yang terdiri dari buah – buahan
- c.2 Bread dengan berbagai jenis roti
- c.3 egg dishes hidangan dari telur
- c.4 meat atau daging hidangan dari telur seperti sosis, smoked beef
- c.5 Beverages minuman panas seperti the atau kopi.

d. Indonesian breakfast

d.1 buah- buahan yang terdiri dari buahan segar yang tumbuh di Indonesia seperti mangga arum manis, pisang ambon dll.

d.2 nasi dan sejenisnya seperti bubur ayam, nasi tim nasi kuning dll.

d.3 Hidangan dari telur seperti telur rebus, telur dadar dll

d.4 hidangan dari daging, ayam dan ikan seperti ayam goreng dll

d.5 hidangan minuman panas seperti the, kopi, susu panas

Ditinjau dari pemberian harga,dalam hal ini ada tipe menu yaitu:

a. A'la carte

A'la carte adalah menu yang menunjukkan bahwa setiap hidangan ddafta secara terpisah dengan harga yang berdiri sendiri atau menu di mana hidangan berdiri sendiri dalam hal pemberian harga. Contoh menu continental dengan system ala carte

APPETIZER PRICE Baked clamb Chicken finger..... BBQ wings.....	SOUP PRICE Corn soup..... Tomato soup..... Zupa soup.....
SALAD PRICE House salad..... Tuna salad..... Chef salad.....	SPECIALTY PASTA PRICE Lasagna roll..... Spaghetti bolognaise..... Noodle stir fry.....
MEAT PRICE Black pepper steak..... Beef cardon blue..... Barbeque Ribs.....	FISH & SEAFOOD PRICE Baked tuna..... Fish veloute..... Boiled lobster.....
Poultry Price Chicken grand mere..... Duck with orange.....	DESSERT PRICE Ice cream..... Banana flambé.....

b. Table d'hote

Table d'hote merupakan kelompok menu beberapa item makanan dengan satu harga dan merupakan menu yang sudah pasti dan tidak ada pilihan. Tipe menu ini menarik bagi konsumen yang tidak terbiasa dengan makana yang ditawarkan. Hal ini merupakan cara yang baik untuk memperkenalkan meu baru. Keuntungan laian dari jenis menu ini adalah terbatasnya jumlah makanan yang harus diprduksi, sehingga dilihat dari aspek produksi bisa lebih efisien. Conth sususnan hidangan menu continental sengan system table d'hote

SHRIMP COCKTAIL
*
ZUPPA CREAM CHEESE SOUP
*
BEEF CARDON BLUE
With vegetables and French fries
*
MIXED ICE CREAM
*
TEA

c. Du Jour Menu

Merupakan sekelompok item makanan yang disajikan hanya untuk hari itu. Istilah ini sering dikaitkan dengan khusus hari dengan menggabungkan tipe menu a'la carte dengan table d'hote. Keuntungan dari penawaran menu ini adalah dapur dapat menawarkan teknik olah yang sangat dikuasai oleh para kokinya tanpa harus menggunakan teknik yang special, atau sebaliknya, selanjutnya bahan yang digunakan dibeli dengan harga murah karena dipilih yang sedang musim atau karena harga diskon atau bisa pula bahan yang digunakan karena surplus atau tanggal kadaluwarsanya sudah didepan mata . banyak hotel menyebutnay dengan management by chiller.

d. California Menu

Menu ini berasal dari California yang menawarkan hidangan makan pagi, makanan ringan, makan siang dan makan malam dengan item yang tersedia di setiap saat sepanjang hari. Jadi jika salah satu konsumen menginginkan hot cakes dan sausage pada makan pagi dan konsumen lain menginginkan seporci steak, French fries dan salad maka masing- masing diakomodasikan. Menu ini biasanya dicetak dalam kartu menu, delaminasi sehingga tidak mudah kotor.

4. Brunch

Nama brunch diturunkan dari kata breakfast dan lunch, menu brunch biasanya merupakan kombinasi kedua tipe makanan tersebut. Brunch merupakan istilah untuk menyebut kegiatan makan yang dilangsungkan setelah makan pagi dan sebelum makan siang biasanya sekitar pukul 10 hingga pukul 11. Menu brunch biasanya ditata secara ringan, tidak terlalu berat, dan santai. Namun hidangan brunch harus lebih mengenyangkan dari pada makan pagi, namun jangan sampai lebih mengenyangkan dari pada makan siang.

5. Supper

Supper ini dihidangkan tengah malam, susunan menuanya lebih terbatas dan lebih ringan dibanding luncheon atau dinner ditinjau dari kalori yang terkandung di dalamnya. Menu supper terdiri dari makanan kecil seperti sandwich salad dan sejenisnya. Menu ini biasanya di restoran hotel dibuat untuk coffee shop atau room service. Kelompok makanan yang disajikan untuk menu supper adalah: cold cuts, entrees, grilled, sweet or dessert.

E. Model/Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning dll
2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dalam membedakan sauce dan turunannya.
3. Metode Pembelajaran :
 - a. Metode Ceramah (Lectures) dan Bertanya (Questions)
Metode ceramah dan bertanya merupakan strategi dimana guru member presentasi lisan dan peserta didik dituntut menanggapi atau mencatat penjelasan guru. Supaya lebih hidup, metode ceramah dapat diselingi dengan Tanya jawab
 - b. Metode Resitasi
Mengharuskan siswa membuat resume dengan kalimat sendiri.
 - c. Metode diskusi
 - d. Metode Problem Based Instruction
Metode pembelajaran yang penyampaian materi dilakukan dengan cara menyajikan suatu permasalahan, mengajukan pertanyaan-pertanyaan, memfasilitasi penyelidikan dan membuka dialog dengan langkah sebagai berikut:
Guru menjelaskan tujuan pembelajaran kemudian member tugas atau masalah untuk dipecahkan, masalah yang dipecahkan adalah masalah yang memiliki jawaban kompleks atau luas. Lalu guru menjelaskan prosedur yang harus dilakukan dan memotivasi siswa agar terlihat secara aktif dalam pemecahan masalah. Guru membantu siswa menyusun laporan hasil pemecahan masalah yang sistematis, guru membantu siswa untuk melakukan evaluasi dan refleksi proses-proses yang dilakukan untuk menyelesaikan masalah.

F. Langkah-langkah Pembelajaran :

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam pembuka 2. Guru menciptakan suasana kelas yang religius dengan menunjuk salah satu siswa memimpin berdoa 3. Memeriksa kehadiran siswa dalam presensi. 4. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang Ruang lingkup makanan kontinental Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar KD yang akan dipelajari yaitu Mengenai saus dan turunannya. “Pada teori kali ini kita akan mempelajari ruang lingkup makanan continental, pengertian menu, fungsi menuklasifikasi pola menu, pola kerja dalam penyusunan menu.secara kelompok dengan menggunakan metode <i>Problem Based Instruction</i>”. 5. Sebagai bentuk apresiasi siswa diberi informasi guru dalam menampilkan beberapa gambar. 	20 menit
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati : <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan mengenai dalam bentuk video ruang lingkup kontinental 2. siswa mengamati power point mengenai pengertian, fungsi, pola dalam materi penyusunan menu 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengajukan pertanyaan tentang video yang ditampilkan. 2. Mengajukan pertanyaan mengenai materi power point. 3. Mengumpulkan Informasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membentuk kelompok untuk diskusi dalam bentuk <i>problem based learning</i> tentang ruang lingkup makanan kontinental, runaglingkup menu dan, pola kerja dalam penyusunan menu. 2. Siswa mengerjakan tugas yang diberikan guru secara berkelompok 3. Mempresentasikan hasil diskusi kelompok, anggota kelompok lain menyimak dan mencatat dan bertanya guna pemahaman lebih lanjut 4. Membuat rangkuman / resume tentang hasil diskusi. 4. Mengasosiasi Setelah membuat rangkuman, siswa menghubungkan materi menganalisis hidangan 	100 menit

	kontinental, penyusunan menu ruang lingkup menu) terhadap mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang dilakukan dengan cara : 1. Membuat hasil laporan diskusi 2. Mengevaluasi hasil diskusi 3. Menyimpulkan hasil diskusi 5. Mengkomunikasikan : Mempresentasikan hasil diskusinya) dalam bentuk <i>problem based learning</i> . 6. Mengevaluasi : mengerjakan test <i>essay</i>	
Penutup	1. Guru bersama dengan siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran, dan menjelaskan materi pertemuan selanjutnya yaitu mendiskripsikan stock 2. Guru memberikan reward kepada kelompok yang seluruh anggotanya mendapat nilai diatas KKM dan salah satu anggotanya mendapat nilai terbaik di kelas 3. Tugas siswa untuk bekal pertemuan berikutnya siswa mencari artikel tentang stock pada persiapan secara individu.	15 menit

Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Laptop, LCD
2. Alat/Bahan : kertas materi, buku panduan, dan soal esay
3. Sumber Belajar :
Buku :
Diklat : Sutriyati Purwanti. 2001. "Pengolahan Masakan Kontinental". PTBB. FT. UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
a. Sikap pada waktu presentasi dan diskusi
b. Portofolio (tugas kelompok)
3. Kisi-kisi , Instrumen Soal :
dan Prosedur Penilaian
a. Kisi - kisi

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <i>a.</i> Terlibat aktif dalam pembelajaran materi. <i>b.</i> Bekerja sama dalam kegiatan kelompok <i>c.</i> Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat menganalisis dari ruang lingkup menu	Tes	Penyelesaian tugas individu
3.	Ketrampilan	Pengamatan	Penyelesaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	Terampil menggunakan metode <i>problem baed learning</i> saat proses pembelajaran berlangsung.		tugas kelompok dan saat diskusi

b. Kisi – sisi soal diskusi *problem based learning*

No Tim	Materi	Indikator Esensial	Soal	Kunci Jawaban
1	Pola menu	Peserta didik dapat mengidentifikasi pola menu	Carilah pola menu	<p>Menu dapat dikelompokkan menjadi beberapa kelompok berdasarkan pada:</p> <p>Berdasarkan jenis hidangan (meal)</p> <p>Menu dapat dibedakan menjadi;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menu sarapan pagi (breakfast) 2. Menu makan siang (luncheon menu) 3. Menu makan malam (dinner menu) 4. Menu makan larut malam (super menu) <p>Jenis menu sarapan pagi yang ditampilkan untuk sarapan pagi diantaranya dalam continental dikenal dengan tiga tipe jenis sarapan pagi (breakfast) yaitu:</p> <p>Continental breakfast</p> <p>Komposisi hidangan continental breakfast adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"> a.1 Bread atau roti yang selalu disajikan dengan mentega(butter) a.2 Preserved atau sale seperti jam yang terbuat dari buah-buahan, madu. a.3 minuman panas seperti the atau kopi <p>b. English breakfast</p> <p>Komposisi dari English breakfast adalah;</p> <ol style="list-style-type: none"> b.1 fresh fruit or fruit juice seperti jeruk , papaya, mangga b.2 Braed seperti toast, croissant, Danish b.3 cereal seperti corn flake, rice crispies b.4 egg dishes hidangan dari telur seperti poach egg, scambrel egg

				<p>c. American Breakfast</p> <p>c.1 Fruit atau fruit juice yang terdiri dari buah – buhana</p> <p>c.2 Bread dengan berbagai jenis roti</p> <p>c.3 egg dishes hidangan dari telur</p> <p>c.4 meat atau daging hidangan dari telur seperti sosis, smoked beef</p> <p>c.5 Beveragae minuman panas seperti the atau kopi.</p> <p>d. Indonesian breakfast</p> <p>d.1 buah- buahan yang terdiri dari buahan segar yang tumbuh di Indonesia seperti mangga arum manis, pisang ambon dll.</p> <p>d.2 nasi dan sejenisnya seperti bubur ayam, nasi tim nasi kuning dll.</p> <p>d.3 Hidangan dari telur seperti telur rebus, telur dadar dll</p> <p>d.4 hidangan dari daging, ayam dan ikan seperti ayam goreng dll</p> <p>d.5 hidangan minuman panas seperti the, kopi, susu panas</p>
2.	Ruang lingkup makanan continental	Peserta didik dapat mengidentifikasi ruang lingkup hidangan kontienetal	Apa saja ruang lingkup makanan continental	<p>A’la carte adalah menu yang menunjukkan bahwa setiap hidangan ddafta secara terpisah dengan harga yang berdiri sendiri atau menu di mana hidangan berdiri sendiri dalam hal pemberian harga. Table d’hote merupakan kelompok menu bebrapa item makanan dengan satu harga dan merupakan menu yang sudah pasti dan tidak ada pilihan. Tipe menu ini menarik bagi konsumen yang tidak terbiasa dengan makana yang ditawarkan. Hal ini merupakan cara yang baik untuk memperkenalkan meu baru. Keuntungan laian dari jenis menu ini adalah terbatasnya jumlah makanan yang harus diprduksi, sehingga dilihat dari aspek produksi bisa lebih efisien. Merupakan</p>

				<p>sekelompok item makanan yang disajikan hanya untuk hari itu. Istilah ini seringdikaitakan dengan khusus hari dengan menggabungkan tipe menu a'la carte dengan table d'hote. Menu ini berasal dari California yang menawarkan hidangan makan pagi, makanan ringan, makan siang dan makan malam dengan item yang tersedia di setiap saat sepanjang hari.</p>
3	Pola penyusunan menu	Peserta didik dapat mengklarifikasi penyusunan menu	Carilah ruang lingkup pola dalam penyusunan menu	<p>Menu klasik Merupakan sekelompok item makanan yang disajikan hanya untuk hari itu. Istilah ini seringdikaitakan dengan khusus hari dengan menggabungkan tipe menu a'la carte dengan table d'hote. Keuntungan dari penawaran menu ini adalah dapur dapat menawarkan teknik olah yang sangat dikuaisai oleh para kokinya tanpa harus menggunakan teknik yang special, atau sebaliknya, selanjutnya bahan yang digunakan dibeli dengan harga murah karena dipilih yang sedang musim atau karena dan karena harga diskon atau bisa pula bahan yang digunakan karena surplus atau tanggal kadaluwarsanya sudah didepan mata . banyak hotel menyebutnay dengan management by chiller.</p> <p>Menu modern adalah makanan utama yang terdiri dari 1 makanan dengan jumlah hidagan yang disajikan sebelum main dish bisa satu atau lebih tergantung dari sifat hidangan tersebut, namun yang penting diperhatikan</p>

b. Kisi – sisi soal diskusi *problem based learning*

No	Materi	Indikator Esensial	Soal	Kunci Jawaban
1			Apa yang dimaksud dengan ruang lingkup hidangan kontinental	
2			Apa yang dimaksud dengan menu table d'hote dan a'la carte	
3			Buat contoh menu breakfast dan menu modern?	
4			Apa yang dimaksud dengan menu supper degan gala menu?	
5			Penegrtian dari brunch dan entrees?	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP No11)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran		Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI Jb 1, 2, 3 /Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	4.10 Membuat hidangan dari Seafood
Alokasi Waktu	:	7 X 45 menit
Pertemuan ke	:	11

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif, dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasaingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental.
- 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. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

4.11 Membuat hidangan dari Seafood

Indikator :

1. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan bahan dalam pembuatan hidangan dari seafood.
2. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan peralatan masak dan peralatan menghidangkan dalam pembuatan hidangan dari seafood.
3. Peserta didik dapat membuat hidangan dari seafood sesuai teknik olah dan prosedur pembuatannya.

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan praktik secara berkelompok dan dengan menggunakan metode *Practice dan demonstrasi* . Siswa mampu aktif, kerjasama, tanggung jawab, menguasai topic yang diajarkan dalam proses pembelajaran berlangsung, serta dapat :

1. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan bahan dalam pembuatan hidangan dari seafood.
2. Peserta didik dapat memilih dan menggunakan peralatan masak dan peralatan menghidangkan dalam pembuatan hidangan dari seafood.
3. Peserta didik dapat membuat hidangan dari seafood sesuai teknik olah dan prosedur pembuatannya.

D. Materi Pembelajaran**Membuat dan Menyajikan Hidangan hidangan dari seafood berupa**

Kelompok 1 dan 9 membuat Fried Fish Fillet Buttered sauce dan Stewed Shrimp Jambalaya

Kelompok 2 dan 10 membuat Fish Stew Marcaibo dan Fillet of Fish Meunierre

Kelompok 3 dan kelompok 11 membuat Fish Steak Mushroom sauce dan Poach Fish Florentine

Kelompok 4 dan kelompok 12 membuat Grilled Sesame Trout dan Deep Fried Fish Fillet

Kelompok 5 dan kelompok 13 membuat Fried fish ala Margheritta dan Grilled Prawn with Garlic butter

Kelompok 6 dan kelompok 14 membuat Paela dan Steamed Clams

Kelompok 7 dan kelompok 15 membuat lamb scaloppies dan Beef sauté Morenggo

Kelompok 8 dan kelompok 16 membuat Beef sauté chasseur dan Beef ala king and mushroom

E. Model/Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : Strategi Pembelajaran Aktif Konvensional dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dalam Pembuatan hidangan seafood (*maincourse*)

2. Metode Pembelajaran :

a. Metode *Practice*

Merupakan metode pembelajaran dengan menempatkan peserta didik pada materi yang dipelajari *untuk* digunakan ketika peserta didik diminta mengulang informasi pada topic-topik khusus sampai peserta didik dapat menguasai topic yang diajarkan, praktik dan latihan melibatkan pengulangan (*repetition*) untuk membantu siswa memiliki pemahaman yang lebih baik dan mudah mengingat kembali informasi yang sudah disampaikan pada saat diperlukan.

b. Metode Demonstrasi

Metode Demonstrasi dalam pembelajaran ini guru mendemonstrasikan menggiling adonan puff pastry kepada siswa, siswa diminta untuk memperhatikan, melihat, menanya dan mencoba dalam pendemonstrasian yang diberikan oleh guru.

F. Langkah-langkah Pembelajaran :

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam pembuka 2. Guru menciptakan suasana kelas yang religius dengan menunjuk salah satu siswa memimpin berdoa 3. Memeriksa kehadiran siswa dalam presensi. 4. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang <i>seafood</i> 5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar KD yang akan dipelajari yaitu Membuat hidangan <i>Maincourse</i> berbahan dasar seafood. “Pada praktik kali ini kita akan mempelajari Membuat hidangan seafood di setiap kelompok dengan menggunakan metode <i>Practice dan Demonstrasi</i> 6. Sebagai bentuk apresiasi siswa diberi informasi mengenai hidangan (<i>maincourse</i>)Guru bertanya, Teknik apa saja yang digunakan dalam pengolahan <i>maincourse</i> yang kita mau pelajari pada hari ini?” 7. Guru memberikan <i>Jobsheet</i> dan menerangkan <i>jobsheet</i> kepada siswa 	30 menit
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati : <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati penjelasan guru saat diterangkan mengenai <i>jobsheet</i> yang dipraktikkan. 	5 jam

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengajukan pertanyaan tentang Penjelasan yang dilakukan oleh guru. 2. Siswa mengajukan pertanyaan mengenai komposisi dan prosedur langkah yang belum diketahui dalam jobsheet 2. Mengeksplorasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan praktik membuat hidangan Maincourse seafood secara idividu sesuai prosedur yang terdapat pada <i>job sheet</i>. 3. Mengasosiasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya mengenai hasil praktik atau hasil eksplorasinya. 2. Siswa menyimpulkan hasil praktik hidangan seafood atau hasil eksplorasinya. 4. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membuat laporan hasil praktik atau hasil eksplorasinya 2. Beberapa orang mempresentasikan hasil praktiknya sebagai wujud dari tanggung jawabnya. 3. Guru dapat membantu dalam membuat kesimpulan hasil praktik, sesuai tujuan pembelajaran. 4. Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan/saran penting mengenai hasil praktik mengolah <i>maincourse</i> hidangan seafood 5. Mengevaluasi : mengerjakan test <i>essay</i> 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru Mengulang secara singkat hasil praktik kelompok 2. Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat resume laporan praktik yang telah dilalui 3. Guru memberikan penilaian akhir terhadap praktik yang telah diberikan secara tanggung jawab. 4. Guru menyampaikan materi pembelajaran selanjutnya. 5. Siswa diminta membersihkan diri, area kerja, alat dan bahan yang sudah selesai digunakan. 6. Mengucapkan salam penutup 	1 ½ jam

Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : papan tulis, spidol
2. Alat/Bahan : Kertas, pulpen dan *jobsheet*
3. Sumber Belajar :

Buku :

Kokom Komariah, dkk. 2008. Bahan Ajar *Pengolahan Hidangan Kontinental*.

Yogyakarta: PTBB UNY

Purwanti, Sutriyati., dkk 2011. *Job sheet Pengolahan Makanan Kontinental*.

Yogyakarta:PTBB UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil belajar

TEKNIK : KOGNITIF (Essay)
 : PSIKOMOTORIK (Tes praktik)
 : AFEKTIF / SIKAP (Non Tes)
 BENTUK INSTRUMEN : KOGNITIF (Soal)
 : PSIKOMORIK (Check List)
 : AFEKTIF / SIKAP (Angket)

PENUGASAN TERSTRUKTUR : Soal Essay

KEGIATAN MANDIRI TIDAK TERSTRUKTUR : -

a. Kisi - kisi

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <i>a.</i> Terlibat aktif dalam pembelajaran materi Hidangan seafood <i>b.</i> Bekerja sama dalam kegiatan kelompok <i>c.</i> Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat praktik
2.	Pengetahuan Dapat membuat hidangan seafood (maincourse), sauce, side dish	Tes	Penyelesaian tugas individu
3.	Ketrampilan Terampil menggunakan metode <i>Practice dan Demonstrasi</i> saat proses pembelajaran berlangsung.	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu

b. Kisi – sisi soal evaluasi

No	Materi	Indikator Esensial	Soal	Kunci Jawaban
1	Sauce	Siswa dapat menganalisis, memahami dalam pembuatan sauce	Sebutkan sauce yang digunakan saat praktik berlangsung?	
2	Potongan sayuran	Siswa dapat menganalisis, memahami dalam potongan sayuran	Sebutkan dan jelaskan potongan sayuran yang digunakan saat proses praktik berlangsung?	
3	Teknik pengolahan hidangan Seafood	Siswa dapat menganalisis, memahami, membedakan teknik pengolahan seafood	Sebutkan teknik pengolahan semua masakan hidangan daging yang dilakukan saat praktik?	

4	Standar porsi	Siswa dapat mengetahui, memahami standar porsi hidangan daging untuk maincourse	Berapa standart porsi yang dihidangkan untuk hidangan daging pada maincourse?	
5	Side dish	Siswa dapat menganalisis, memahami, pelengkap karbohidrat pada maincourse	Sebutkan dan jelaskan pelengkap karbohidrat pada maincourse daging disaat praktik?	

Format Penilaian Praktik

Kelas XI JB 2 Praktik ke 1

Hari/tanggal:

No	Nama Peserta Didik	PRODUCT	SKOR					Total skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1	Adellia elvaretta yoriza							
2	Aditya satya prastiwi							
3	Ahlul fathira sallasih ray							
4	Aisyah romadhona							
5	Anisa mauladini							
6	Anisa nurahma nandiana							
7	Anisa Saputri							
8	Arrum andriani al maidah							
9	Bunga Yolanda							
10	Dara rizka puspitasari							
11	Deni andryan							
12	Disni milasari							
13	Dwi juni ambarwati							
14	Dwi kristanti							
15	Ega Pratiwi							
16	Grenis Kaneko putro							
17	Lilis apriyanti							
18	Livia Abdillah majid							
19	Muhammad ilham akbar demokrasi							
20	Muna rizqa alam pratidina							
21	Okta lusi berliyana							
22	Rachmawati febriana							
23	Raden ajeng nursifa roossadewi							
24	Reditio priyantoro							
25	Rista safitri							
26	Shakti dicky wicaksono aji							
27	Syrifa indriyani ginting							
28	Vian Nur'aini							
29	Wahyu ika suwandi							
30	Warti wijayanti							
31	Wuri dian utami							

Format Penilaian Praktik

Kelas XI JB 3 Praktik ke 1

Hari/tanggal:

No	Nama Peserta Didik	PRODUCT	SKOR					Total skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1	Abdul Hanif							
2	Ai sani selawati							
3	Anita Yuniarti							
4	Aura bunga pandan wangi							
5	Avie wahyu marita							
6	Diah ayung Ramadhanti							
7	Ervan Sulistianto							
8	Fathin Saifuddin							
9	Ferni Olivia ningsih							
10	Fitria Ulbana hastuty							
11	Francis henry danindyo							
12	Gilang arma setiawan							
13	Ihsan abdulbari							
14	Indra ning tyas rachmawatie S							
15	Melati neri putri							
16	Muhammad gumilang surya panuntun							
17	Muhammad rais arsalan							
18	Nurmalita sari							
19	Riana setiyawati							
20	Rina puspita sari							
21	Rini Safitri							
22	Rivana meilanda sofiyanti							
23	Rizki dewi amalia							
24	Rochmat septiawan							
25	Rosna widyastari							
26	Sofia nor ramadhanti							
27	Tri utami ningrum							
28	Tsuroyya khoirul ummah							
29	Tuhfah fauzan ramadhan							
30	Winda Destiana							
31	Yulia anggraini							