

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563
Telp. (0274) 6497202, Fax. (0274) 798278



Disusun Oleh :
EVAJUNE WIDIYAWATI
NIM. 11511244020

PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014

HALAMAN PENGESAHAN

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

Nama : Evajune Widiyawati

NIM : 11511244020

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan mulai tanggal 2 Juli sampai dengan tanggal 17 September 2014. Hasil dari pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan tercakup dalam laporan ini.

Yogyakarta, 22 September 2014

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing PPL

Guru Pembimbing PPL



Dr. Siti Hamidah

Yunike Nurmawati, S.Pd.

NIP. 19530820 197903 2 001

NBM. 1203 7609 7068379

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Koordinator KKN PPL

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan



Drs. H. Wahyu Prihatmaka, M.M.

Ir. Adi Prijono

NIP. 19610420 199003 1 004

NBM. 1203 6498 839823

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 Muhammadiyah 1 Moyudan dengan baik dan lancar serta 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 melancarkan berbagai program yang telah kami rencanakan. Oleh karena itu penulis 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 Muhammadiyah 1 Moyudan.
3. Drs. H. Wahyu Prihatmaka, M.M selaku Kepala Sekolah SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
4. Ir. Adi Prijono selaku Koordinator KKN PPL yang telah memberikan bimbingan, pengarahan dan fasilitas di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
5. Yunike Nurmawati, S.Pd sebagai Guru Pembimbing kegiatan PPL yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan.
6. Seluruh guru dan karyawan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang turut membantu selama pelaksanaan KKN PPL.
7. IPM dan siswa - siswi SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang turut membantu selama pelaksanaan KKN PPL.
8. Kedua orang tua saya yang telah memberikan doa, kasih sayang dan semangat dalam mengikuti kegiatan KKN PPL.
9. Teman-teman KKN PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan 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 KKN PPL 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 Muhammadiyah 1 Moyudan dan Universitas Negeri Yogyakarta serta semua pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta, 18 September 2014

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
ABSTRAK	vi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	2
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL.....	5
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	10
A. Persiapan Praktik Lapangan	10
B. Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan	13
C. Analisis Hasil Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan	16
D. Refleksi	17
BAB III. PENUTUP	19
A. Kesimpulan	19
B. Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	22

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Berita Acara Penerjunan Mahasiswa KKN PPL
- Lampiran 2. Hasil Observasi Sekolah
- Lampiran 3. Hasil Observasi Kelas
- Lampiran 4. Matriks PPL individu
- Lampiran 5. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- Lampiran 6. Laporan Mingguan Pelaksanaan KKN PPL
- Lampiran 7. Jadwal Mengajar dan Piket Harian Mahasiswa PPL
- Lampiran 8. Dokumentasi Pelaksanaan PPL
- Lampiran 9. Denah SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
- Lampiran 10. Kartu Bimbingan
- Lampiran 11. Kalender Pendidikan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
- Lampiran 12. Daftar Nama Guru dan Karyawan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
- Lampiran 13. Jadwal Pelajaran di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

Oleh :

Evajune Widiyawati

11511244020

ABSTRAK

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah bentuk pendidikan yang memberikan pengalaman mengajar bagi mahasiswa di lapangan. SMK Muhammadiyah 1 Moyudan sebagai salah satu lokasi PPL semester khusus 2014/2015. Kegiatan yang dilakukan dalam rangka PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan antara lain: observasi lingkungan pembelajaran di kelas 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 SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.

Program PPL ini praktikan memperoleh kesempatan untuk menghadapi kondisi yang sesungguhnya dalam proses belajar mengajar. Selain itu juga memperoleh pengalaman yang 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, 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 X, dalam 1 minggu mengajar selama 1 kali tatap muka yang dilaksanakan selama 2 minggu, setiap minggunya sebanyak 2 jam pelajaran (2 x 45 menit). Selain itu juga mengajar di kelas XI, dalam 6 minggu mengajar selama 6 kali tatap muka sebanyak 8 jam pelajaran (8 x 45 menit). Rencana Pembelajaran dibuat untuk kelas X dan XI dibuat dalam format menggunakan sistem Kurikulum 2013..

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 menjadikan dirinya sebagai guru atau pendidik yang professional yaitu guru yang mempunyai nilai, sikap, kemampuan dan keterampilan yang memadai sesuai dengan bidang masing-masing.

Kata Kunci :

Praktik Pengalaman Lapangan, SMK Muhammadiyah 1 Moyudan



**TIM KKN-PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2014**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

**BAB I
PENDAHULUAN**

Pendidikan merupakan proses pencarian ilmu dari yang sebelumnya tidak tahu menjadi tahu. Pendidikan merupakan kebutuhan wajib bagi warna negara di zaman modern ini. Negara mempunyai peran penting dalam menentukan kebijakan dan menciptakan pendidikan bagi warna negaranya. Hal ini sesuai dengan Undang-Undang Dasar 1945 sebagai dasar konstitusi bangsa. Kewajiban negara dalam bidang pendidikan ini dibagi menjadi 3 bagian, yaitu pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Kewajiban tersebut akan menghasilkan warga negara yang mempunyai kualitas sumber daya yang tinggi.

Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) sebagai pencetak calon pendidik atau guru mempunyai tugas untuk menyiapkan dan menghasilkan tenaga pengajar atau tenaga pendidik yang terampil di bidangnya. UNY dalam menyiapkan tenaga pendidik ini dibawah naungan setiap fakultas yang ada, yaitu Fakultas Ilmu Pendidikan (FIP), Fakultas Ilmu Keolahragaan (FIK), Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA), Fakultas Ilmu Sosial (FIS), Fakultas Bahasa dan Seni (FBS), Fakultas Ekonomi (FE) dan Fakultas Teknik (FT). Khusus di Dunia Industri, tenaga pengajarnya difokuskan pada FT, karena mahasiswa yang tercetak mempunyai skill dan kreatifitas yang tinggi di bidang industri.

Pengajar yang merupakan hal penting dalam proses penyiapannya, Fakultas Teknik UNY berusaha membekali setiap mahasiswanya dengan seluruh ilmu dan kemampuan yang harus dimiliki seorang guru, yaitu mulai dari kompetensi profesional, sosial, kepribadian dan pedagogik atau kependidikan. Kompetensi yang harus diwujudkan tersebut FT UNY menerjunkan langsung mahasiswanya ke dunia pendidikan. Program seperti ini lebih dikenal dengan Praktik Pengalaman Lapangan.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah salah satu program yang dirancang dan dilakukan untuk melatih keterampilan seorang calon guru. Praktik Pengalaman Lapangan inilah seorang calon pendidik dilatih dan diterjunkan untuk lebih berkompeten dalam bidang pendidikan baik dari segi kemampuan pemberian/penyampaian materi, kemampuan pengelolaan kelas, kemampuan administrasi, rancangan pembelajaran, rancangan media yang digunakan, kemampuan menggunakan model pembelajaran, strategi pembelajaran maupun kemampuan evaluasi di setiap pertemuannya dengan objek siswa secara nyata di kehidupan sekolah.

Mahasiswa setelah lulus *micro teaching* dan melakukan pendaftaran, pada program PPL 2014, penulis memilih dan mendapatkan tempat pelaksanaan



**TIM KKN-PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2014**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

program PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang beralamat di Jl. Godean – Ngapak 15, Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta.

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan merupakan salah satu sekolah yang dijadikan target sasaran KKN-PPL oleh UNY. Sekolah SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang menjadi sasaran, diharapkan setelah program KKN PPL ini, sekolah tersebut akan lebih aktif dan kreatif dalam menghadapi perubahan kebijakan pendidikan. Mahasiswa diharapkan dapat membantu memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan sekolah sehingga dapat meningkatkan mutu pendidikan di sekolah tersebut.

A. ANALISIS SITUASI

Sebelum melaksanakan kegiatan KKN-PPL di sekolah, setiap mahasiswa harus memahami terlebih dahulu lingkungan serta kondisi lokasi KKN-PPL. Oleh karena itu setiap mahasiswa baik secara individu maupun kelompok telah melakukan observasi di lokasi SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Dari hasil observasi itulah maka didapatkan gambaran mengenai situasi serta kondisi SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang terletak di Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta.

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memiliki 4 jurusan atau kompetensi keahlian yaitu Teknik Kendaraan Ringan, Jasa Boga, Teknik Komputer & Jaringan dan Teknik Sepeda Motor. Dilihat dari segi fisik, sarana dan prasarana yang di sekolah ini sudah cukup memadai dan memenuhi syarat untuk menunjang proses pembelajaran. SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memiliki fasilitasfasilitas yang cukup memadai, akan tetapi ada beberapa alat penunjang pembelajaran yang masih kurang mendukung proses pembelajaran, contohnya *LCD Projector* yang mengalami kendala di setiap kelas, khususnya kelas 2 dan kelas 3.

Berbagai sarana dan prasarana yang mampu menunjang proses pembelajaran antara lain sebagai berikut :

1. Kondisi Fisik Sekolah
 - a. Ruang kepala sekolah
 - b. Ruang tata usaha
 - c. Ruang guru
 - d. Ruang BP/BK
 - e. Ruang UKS putra
 - f. Ruang UKS putri
 - g. Ruang kelas
 - h. Ruang bengkel teknik otomotif



**TIM KKN-PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2014**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

- i. Ruang laboratorium teknik komputer & jaringan
- j. Ruang KKPI
- k. Ruang laboratorium jasa boga
- l. Ruang laboratorium IPA
- m. Masjid
- n. Parkir kendaraan bermotor untuk guru
- o. Parkir sepeda/sepeda motor untuk siswa
- p. Ruang piket guru jaga
- q. Ruang gudang
- r. Kantin
- s. Lapangan upacara
- t. Kamar mandi/WC
- u. Perpustakaan
- v. Pos SATPAM
- w. Lapangan olah raga (sepak bola, basket, dll).

2. Kondisi non fisik sekolah

a. Kondisi umum SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memiliki *image* yang cukup baik di mata masyarakat. Sekolah juga sudah dikenal telah banyak mencetak lulusan- lulusan berprestasi dan banyak meraih juara di bidangnya.

b. Kondisi siswa

Dibanding dengan SMK lain, SMK Muhammadiyah 1 Moyudan bisa dibilang memiliki potensi akademik kesiswaan yang bagus. Ujian masuk memiliki standar yang cukup tinggi, siswa berprestasi difasilitasi dengan berbagai kegiatan ekstrakurikuler diantaranya: PASKIBRAKA, Futsal, *volley*, Basket, Kepanduan Hisbul Wathan, Seni Baca Al'Quran/Qi'roah, Beladiri, Stir Mobil, Tapak Suci, Komputer Grafis, *Web Desain* dan masih banyak kegiatan lainnya untuk mendukung kegiatan siswa di luar jam pelajaran, sehingga banyak prestasi dalam bidang keteknikan yang diraih.

c. Media dan Sarana Pembelajaran.

Siswa yang berpotensi yang unggul, lulusan yang baik SMK Muhammadiyah 1 Moyudan juga didukung oleh sarana dan prasarana yang cukup memadai yang sepenuhnya bertujuan untuk mendukung kelancaran proses pembelajaran siswa. Beberapa hal yang dapat diamati antara lain :

- 1) Dengan jumlah kurang lebih 820 siswa, dan mempunyai 64 tenaga pendidik yang profesional dalam mendidik peserta didiknya, terdiri dari:
 - a) PNS Tetap 17 orang
 - b) PNS Tidak Tetap 12 orang



**TIM KKN-PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2014**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

- c) Non PNS Tetap 35 orang
- 2) Sejak kelas satu, sudah dilakukan penjurusan, sehingga siswa mendapatkan materi yang sesuai dengan standar kompetensi jurusan mereka.
 - 3) Sekolah memiliki Bursa Kerja Khusus yang memfasilitasi lulusan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan untuk mencari pekerjaan atau untuk melanjutkan bidang studi mereka.
 - 4) Kegiatan wajib yang dilakukan siswa kelas 1 yakni Hisbul Wathan yang rutin dilakukan setiap hari Jum'at sesuai pelajaran di sekolah.
- d. Perpustakaan
- Secara umum, pengelolaan perpustakaan sudah baik. Didukung dengan beberapa staff dan karyawan sehingga pengelolaan ruang, koleksi buku, dan buku paket pembelajaran yang dipinjamkan ke siswa dapat terkoordinasi dengan baik.
- Koleksi buku yang dimiliki cukup banyak, dan tidak hanya koleksi buku dalam bidang keteknikan saja. Kebanyakan buku-buku sifatnya berisi rangkuman pengetahuan umum, fisik dan buku bacaan ringan seperti novel, majalah, koran, dll.
- Perpustakaan di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan dilengkapi dengan banyak buku yang bersifat keagamaan, seperti akhlak, aqidah, tarikh, kemuhammadiyah, dan lain-lain.
- e. Laboratorium dan Bengkel
- SMK Muhammadiyah 1 Moyudan telah memiliki beberapa laboratorium praktik, seperti Laboratorium Teknik Komputer & Jaringan, Ruang KKPI, Laboratorium Jasa Boga, Laboratorium IPA, Laboratorium Bahasa Inggris dan Bengkel Teknik Otomotif.
- f. Lingkungan Sekolah
- Secara umum, kondisi dan lokasi sekolah sudah baik dan strategis. Karena letak sekolah berada di pinggir jalan raya memudahkan siswa dalam memilih transportasi. Lokasinya yang berada di sekitar persawahan diharapkan kondusif untuk kegiatan pembelajaran. Posisi dan kondisi sekolah sudah baik dan masih dalam tahap pembangunan untuk salah satu ruangan.
- g. Fasilitas olahraga
- SMK Muhammadiyah 1 Moyudan sudah cukup lengkap dan memadai. Selain sudah dilengkapi lapangan dan peralatan olahraga, setiap siswa berprestasi dan memiliki minat dalam bidang keolahragaan juga difasilitasi dan didukung dengan kegiatan ekstrakurikuler keolahragaan yang akan disalurkan pada turnamen-turnamen atau kegiatan perlombaan



**TIM KKN-PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2014**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

antar sekolah baik di tingkat kota, propinsi maupun nasional. Olahraga yang sering menjuarai lomba yaitu futsal.

h. Ruang kelas

Sebagian besar ruang kelas telah memenuhi standar dengan pengelolaan dan perawatan yang baik serta fasilitas yang lengkap untuk belajar mengajar. Ruang kelas dilengkapi dengan rak buku untuk penyimpanan Al-Qur'an, meja guru, papan tulis, white board, LCD *projector* (untuk kelas 1), papanmading, meja dan kursi siswa serta alat kebersihan kelas.

i. Tempat Ibadah

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memiliki masjid yang cukup besar dengan keadaan lingkungan yang terawat dan bersih. Fasilitasnya juga cukup lengkap, seperti : tempat wudhu, kamar mandi, sound system, jam dinding, kipas angin, almari, Al-Qur'an, buku-buku bacaan, kotak amal, tempat sampah, dll.

j. Kegiatan kesiswaan (Ekstrakurikuler)

Pelaksanaan kegiatan ekstrakurikuler bertujuan untuk meningkatkan prestasi siswa di luar keakademikan. Kegiatan yang dilakukan antara lain Pramuka, Bola Volly, Basket, Badminton, Rohis, Tapak Suci dll. Bidang/jenis kegiatan ekstrakurikuler tersebut telah terorganisasi dengan baik.

k. Bimbingan Konseling

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan sudah memiliki ruang BK (Bimbingan Konseling) sendiri yang cukup terawat dengan baik. Secara struktural dan prosedural juga sudah terorganisasi dengan baik untuk dapat mendukung ketertiban kegiatan pembelajaran.

Berdasarkan dari hal tersebut kelompok KKN-PPL berusaha untuk dapat mengoptimalkan potensi dari fasilitas yang sudah ada dan membantu menggali dan mengembangkan potensi siswa. Upaya ini tentu saja harus mendapatkan bantuan dan dukungan dari pihak sekolah, masyarakat dan universitas.

B. PERUMUSAN PROGRAM DAN RANCANGAN KEGIATAN PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak di kampus, yaitu pada saat para mahasiswa melakukan *micro teaching* sampai dengan di sekolah tempat PPL. Kegiatan *micro teaching* dilaksanakan mulai bulan Februari 2014 dan pelaksanaan PPL sendiri dimulai tanggal 2 Juli sampai 16 September 2014. Sebelum melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) perlu adanya rancangan secara matang mulai dari persiapan hingga dilakukan praktik



mengajar. Hal ini dimaksudkan untuk mencapai hasil yang maksimal sehingga diperlukan rancangan jauh-jauh hari sebelum pelaksanaan praktik mengajar. Rancangan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

1. Rancangan Program Pelaksanaan Teori

PPL yang dilaksanakan mahasiswa UNY merupakan kegiatan kependidikan intrakulikuler. Namun, dalam pelaksanaannya melibatkan banyak unsur yang terkait. Pelaksanaan PPL dapat berjalan lancar dan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan untuk itu diperlukan adanya persiapan yang matang dari berbagai pihak yang terkait, yaitu mahasiswa, dosen pembimbing, sekolah atau instansi tempat PPL, guru pembimbing serta komponen lain yang terkait dengan pelaksanaan PPL. SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memberikan kesempatan praktikan untuk memanfaatkan peluang seluas-luasnya dalam melakukan PPL, oleh karena itu kelas X dan XI Jasa Boga dipilih untuk melakukan praktik mengajar. Metode pembelajaran yang digunakan dengan menggunakan *Inquiry*, *STAD*, *Jigsaw*, *Simulasi* dengan media *LCD Projector*, video, papan tulis dan unit alat peraga sesuai pelajaran yang diajarkan.

Rancangan ini bertujuan untuk menentukan apa saja yang harus dipersiapkan sebelum PPL dilaksanakan, yaitu :

a. Observasi

Penyerahan mahasiswa PPL UNY untuk keperluan observasi dilakukan pada tanggal 17 Februari 2014, kemudian untuk pelaksanaan observasinya dilaksanakan pada 04 April 2014. Penyerahan ini dihadiri oleh seluruh mahasiswa peserta PPL dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), Koordinator KKN-PPL SMK Muhammadiyah 1 Moyudan, Kepala Sekolah dan Guru Pembimbing PPL SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Observasi yang dilaksanakan meliputi observasi fisik dan observasi pembelajaran di kelas. Pada observasi kelas, mahasiswa PPL mengamati bagaimana perilaku siswa pada saat guru menerangkan materi yang sedang diajarkan. Lamanya observasi disesuaikan dengan kebutuhan mahasiswa sendiri, dengan persetujuan pejabat sekolah yang berwenang. Hal-hal yang menjadi fokus kegiatan observasi sebagai berikut :

- 1) Lingkungan sekolah.
- 2) Proses pembelajaran.
- 3) Perilaku dan gerak guru.
- 4) Perilaku atau kegiatan siswa.
- 5) Administrasi persekolahan.
- 6) Fasilitas pembelajaran dan pemanfaatannya.

Format Observasi (terlampir).



b. Menyusunan Perangkat Mengajar Teori

Perangkat mengajar teori yang dibuat meliputi :

- Tujuan : Untuk melaksanakan proses pembelajaran sesuai dengan standar kompetensi keahlian
- Sasaran : Siswa kelas X dan XI
- Program kegiatan : 1) RPP
2) Materi
3) Pelaksanaan
4) Evaluasi
5) Analisis Pelaksanaan

Waktu Pelaksanaan : 12 Agustus-16 September 2014

Dalam perumusan program mengajar, teori dasarnya adalah hasil observasi yang dilakukan dengan kegiatan pengamatan proses pembelajaran dan saran yang dimiliki oleh SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Dasar-dasar tersebut digunakan untuk penyusunan program mengajar teori. Dalam pelaksanaan program diutarakan mengenai sub bab yang akan dibahas dalam bab berikutnya. Sedangkan uraian dari program yang direncanakan adalah sebagai berikut :

1) Tujuan Program Kegiatan

a) Menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Sebagai persiapan mengajar di kelas harus membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang disesuaikan dengan silabus. Dalam penyusunan RPP, praktikan mengkonsultasikan dengan guru pembimbing. RPP dibuat untuk satu kali pertemuan atau disesuaikan dengan kebutuhan. Hal ini dimaksudkan agar proses pembelajaran dapat berjalan sesuai rencana atau tidak menyimpang dari kurikulum yang ada. RPP yang dibuat untuk kelas X dan kelas XI menggunakan kebijakan kurikulum 2013.

b) Persiapan Materi Ajar

Materi mengajar harus dipersiapkan sedemikian rupa agar pada saat melakukan praktik mengajar, praktikan dapat tampil dengan tenang dan maksimal karena telah menguasai materi yang akan disampaikan. Media pembelajaran merupakan salah satu faktor penunjang keberhasilan suatu proses pembelajaran. Metode dan media yang diajarkan tergantung pada materi yang diajarkan agar lebih optimal dalam penyampaiannya.



c) Pelaksanaan Praktik Mengajar di Kelas

Pada saat praktik mengajar, praktikan melaksanakan praktik mengajar terbimbing dan mandiri dengan dibimbing oleh guru pembimbing.

d) Evaluasi

Pada saat praktik mengajar, praktikan melaksanakan evaluasi guna mengetahui sejauh mana ketuntasan belajar siswa serta ketercapaian tujuan pembelajaran.

2) Input Program

Input program yaitu segala bentuk sarana, proses belajar mengajar dan dalam analisis situasi yang di dalamnya mengandung uraian data fisik sekolah, sejarah berdirinya sekolah, profil sekolah, visi dan misi sekolah, program pendidikan dan pelaksanaannya, kondisi fisik sekolah, potensi siswa, potensi guru, fasilitas pembelajaran dan media pembelajaran, bidang akademik, kegiatan siswa. Kesemua rangkaian observasi tersebut dapat dirumuskan menjadi :

a) Siswa

Potensi siswa merupakan hal utama yang dimiliki suatu sekolah. Kualitas siswa yang dimiliki oleh suatu sekolah akan menjadi faktor keberhasilan kegiatan pembelajaran, juga mempengaruhi hasil pendidikan yang ingin dicapai serta kualitas sekolah. Siswa termasuk salah satu faktor yang menjadi pertimbangan terhadap proses dan *output* yang dihasilkan. Semakin tinggi tingkat kecerdasan siswa akan sangat berpengaruh terhadap proses jalannya kegiatan pembelajaran. Dalam hal ini siswa termasuk dalam *input* program karena sasaran dari program mengajar teori adalah siswa khususnya di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.

b) Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana disini merupakan fasilitas penting dan mendukung dalam membentuk dan terbentuknya lingkungan belajar yang efektif terhadap hasil belajar yang akan dicapai.

Sarana dan prasarana disini merupakan uraian dari hasil observasi yang telah dijabarkan dalam uraian analisis situasi. Fasilitas tersebut diantaranya :

- Ruang kelas teori yang digunakan untuk proses pembelajaran harus memenuhi syarat dan mempunyai daya tampung siswa dalam satu kelas yaitu 40 siswa.



- Fasilitas penunjang seperti, *LCD projector*, *white board*, spidol, dan media pendukung lain, yang berfungsi untuk menunjang penyampaian materi yang akan diberikan kepada siswa.

3) Persiapan Program Mengajar Teori

Persiapan program mengajar teori termasuk didalamnya sub kegiatan program mengajar teori yang akan dibahas di dalam BAB II, diantaranya yaitu penyusunan RPP, persiapan materi ajar, media pembelajaran yang digunakan untuk mendukung jalannya program mengajar teori.

4) Pelaksanaan Program Mengajar Teori

Pelaksanaan program mengajar teori diberikan kepada siswa kelas X dan XI untuk jurusan Jasa Boga yang dilaksanakan mulai dari tanggal 12 Agustus 2014 sampai selesai yaitu tanggal 16 September 2014. Selama proses pelaksanaan semua kegiatan mengajar baik secara terbimbing ataupun mandiri dilaksanakan. Di akhir pembelajaran dilaksanakan evaluasi dengan mengambil nilai harian untuk mengetahui sejauh mana penyerapan materi yang telah diberikan dan mengetahui apakah metode yang digunakan sudah sesuai atau belum dan melihat hasilnya, apakah sudah baik atau belum.

5) Output Program Mengajar Teori

Keluaran atau *output* yang diharapkan adalah tercapainya hasil belajar yang telah menjadi target ketercapaian kurikulum yaitu KKM dengan kriteria minimal 75. Adapun *output* utama yaitu memberikan bekal kepada siswa agar apa yang disampaikan dapat bermanfaat hingga setelah mereka lulus dari bangku sekolah.

6) Hasil Program Teori

Hasil program mengajar teori digunakan untuk mengetahui seberapa besar penyerapan materi oleh siswa, dan hasil ini digunakan untuk penyusunan laporan PPL yang juga sebagai bukti bahwa pelaksanaan PPL telah dilaksanakan.

7) Persiapan Program Mengajar Praktik

Persiapan program mengajar praktik termasuk didalamnya sub kegiatan program mengajar teori yang akan dibahas di dalam BAB II, diantaranya yaitu penyusunan RPP, persiapan materi ajar atau *jobsheet*, media pembelajaran yang digunakan untuk mendukung jalannya program mengajar teori.

8) Pelaksanaan Program Mengajar Praktik

Pelaksanaan program mengajar teori dilaksanakan mulai dari tanggal 26 Agustus 2014 sampai tanggal 02 September 2014. Selama



**TIM KKN-PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2014**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

proses pelaksanaan semua kegiatan mengajar baik secara terbimbing ataupun mandiri. Di akhir pembelajaran dilaksanakan evaluasi dengan mengambil nilai harian praktik untuk mengetahui sejauh mana penyerapan teori dan sejauh mana penerapannya dalam praktik secara riil serta mengetahui apakah metode yang digunakan sudah sesuai atau belum.

9) Output Program Mengajar Praktik

Keluaran atau *output* yang diharapkan adalah tercapainya hasil belajar yang telah menjadi target ketercapaian kurikulum yaitu KKM dengan kriteria minimal 75. Adapun *output* utama yaitu memberikan bekal kepada siswa agar apa yang disampaikan dapat bermanfaat hingga setelah mereka lulus dari bangku sekolah.

10) Hasil Program Praktik

Hasil program mengajar praktik digunakan untuk mengetahui seberapa besar penyerapan materi oleh siswa, dan hasil ini digunakan untuk penyusunan laporan PPL yang juga sebagai bukti bahwa pelaksanaan PPL telah dilaksanakan.



BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, ANALISI HASIL

A. PERSIAPAN

Pelaksanaan kegiatan PPL dimulai tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan penarikan tanggal 17 September 2014. Sebelum pelaksanaan kegiatan PPL, terlebih dahulu disusun program berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada kegiatan pra PPL.

1. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan tahap awal dari seluruh rangkaian PPL yang bertujuan untuk membentuk dan mengembangkan kompetensi dasar mengajar sebagai bekal praktik mengajar di sekolah atau lembaga pendidikan nantinya, selain itu ada tujuan umum ada juga tujuan khusus antara lain:

- a. Memahami dasar-dasar pengajaran mikro.
- b. Melatih mahasiswa menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).
- c. Membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh.
- d. Membentuk kompetensi kepribadian.
- e. Membentuk kompetensi sosial.

Praktik mikro dilaksanakan di kampus dimana meliputi praktik mengajar terbatas dengan mendapat pengarahan dan bimbingan dari dosen pembimbing. Jadwal pengajaran mikro seminggu sekali bertempat di Fakultas Teknik yang dilengkapi dengan fasilitas seperti: *LCD projector*, *white board*, serta didukung dengan ruangan ber AC, sehingga dapat menambah kenyamanan mahasiswa dalam melakukan kegiatan mikro. Setiap satu kelompok tadi akan ditempatkan di sekolah yang berbeda-beda areanya yaitu: kota Yogyakarta, Kabupaten Sleman, Bantul, Kolon Progo, Gunung Kidul, serta daerah Jawa Tengah, seperti Klaten, Solo, Magelang, Kota Magelang dan Purworejo. Mungkin untuk PPL tahun-tahun selanjutnya dapat diperluas lagi tidak hanya di kota atau kabupaten tersebut, sehingga dapat menggali pengalaman yang lebih banyak.

Dalam Kegiatan mikro ada keterampilan dasar yang perlu dikuasai antara lain:

- a. Keterampilan membuka dan menutup pelajaran
- b. Keterampilan bertanya
- c. Keterampilan menjelaskan
- d. Variasi berinteraksi
- e. Memotivasi siswa
- f. Ilustrasi dan penggunaan contoh-contoh
- g. Teknik pengelolaan kelas



- h. Keterampilan berkomunikasi baik lisan maupun isyarat
- i. Keterampilan memberi penguatan
- j. Keterampilan menggunakan metode dan media pembelajaran
- k. Keterampilan menilai dan evaluasi

Setelah mengetahui keterampilan dasar yang harus dimiliki, kemudian mengenai materi dalam pengajaran mikro harus disesuaikan dengan bidang studi yang nantinya akan diajarkan di sekolah, tetapi masih dalam bidangnya, seperti dalam praktik pengajaran mikro mahasiswa diwajibkan membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), berisi tentang skenario materi yang akan diajarkan, RPP ini harus dikumpulkan sebelum mahasiswa tampil di depan. Mahasiswa memiliki waktu untuk tampil di depan sekitar 10 menit untuk teori dan 20 menit untuk praktik, tergantung kebijakan dosen pembimbing masing-masing kelompok. Setelah tampil kemudian teman-teman yang lain bertugas menjadi siswa dan memberikan tanggapan dan saran, serta diteruskan dengan tanggapan dari dosen pembimbing, selain itu dosen pembimbing juga memberikan kritik, saran dan motivasi pada mahasiswa agar selalu berusaha dengan baik dan belajar untuk mendapatkan hasil yang terbaik. Sehingga dapat disimpulkan manfaat pengajaran mikro antara lain:

- a. Mahasiswa menjadi lebih siap untuk melakukan kegiatan praktik pembelajaran di sekolah atau lembaga.
- b. Mahasiswa dapat melakukan refleksi diri atas kompetensinya dalam mengajar
- c. Mahasiswa menjadi semakin mengetahui profil guru atau tenaga kependidikan sehingga mahasiswa dapat berpenampilan sebagaimana mestinya seorang pengajar.

2. Kegiatan Observasi

Observasi lapangan merupakan kegiatan pengamatan terhadap berbagai karakteristik, komponen pendidikan serta norma yang berlaku di sekolah. Hal ini dilakukan dengan pengamatan ataupun wawancara dengan tujuan agar mahasiswa memperoleh gambaran yang nyata tentang praktik mengajar dan lingkungan sekolah. Observasi ini meliputi 2 hal, yaitu :

a. Observasi pembelajaran di kelas

Dalam observasi ini mahasiswa PPL secara langsung mengamati proses pembelajaran di kelas. Proses tersebut meliputi bagaimana cara guru membuka pelajaran, menyajikan materi, menggunakan waktu atau alokasi waktu, menggunakan bahasa, gerak, memotivasi siswa, menggunakan media, menutup pelajaran, metode pembelajaran, teknik penguasaan kelas, dan teknik bertanya. Selain itu juga dilakukan observasi terhadap perilaku siswa di dalam dan di luar kelas.



Dari observasi yang dilakukan, mahasiswa PPL mendapatkan gambaran yang jelas bagaimana bentuk nyata cara menghadapi siswa dan mengelola kelas. Hasil pengamatan tersebut dijadikan bahan masukan bagi mahasiswa PPL untuk menentukan langkah-langkah yang akan ditempuh dalam pelaksanaan praktik mengajar nantinya. Meskipun hasil yang dapat dicapai dalam kegiatan ini hanya bersifat umum dan kurang mendetail, tetapi sudah cukup memberikan gambaran tentang kegiatan pembelajaran di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.

Kegiatan observasi pembelajaran dilakukan sebelum pelaksanaan PPL. Hal ini dimaksudkan agar praktikan mendapat gambaran awal mengenai kondisi dan situasi komunitas sekolah. Dalam kegiatan observasi pembelajaran, aspek-aspek yang diamati meliputi :

- 1) Perangkat Pembelajaran
 - a) Silabus Pembelajaran
 - b) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- 2) Proses Pembelajaran
 - a) Membuka Pelajaran
 - b) Penyajian Materi
 - c) Metode Pembelajaran
 - d) Penggunaan Bahasa
 - e) Alokasi Waktu
 - f) Gerak
 - g) Cara Memotivasi Siswa
 - h) Teknik Bertanya
 - i) Teknik Menguasai Kelas
 - j) Penggunaan Media
 - k) Bentuk dan Cara Evaluasi
 - l) Menutup Pelajaran
- 3) Perilaku Siswa
 - a) Di luar Kelas
 - b) Di dalam Kelas

Berdasarkan fakta-fakta hasil observasi di kelas, maupun sekolah praktikan kemudian memberikan deskripsi singkat, yang kemudian disampaikan dalam bentuk laporan.

b. Obsevasi lingkungan fisik sekolah

Kegiatan observasi lingkungan fisik sekolah bertujuan untuk memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi sekolah yang bersangkutan. Obyek yang dijadikan sasaran observasi fisik sekolah meliputi :



- 1) Letak dan lokasi gedung sekolah
- 2) Kondisi ruang kelas
- 3) Kelengkapan gedung dan fasilitas yang menunjang kegiatan Pembelajaran

Observasi lapangan merupakan kegiatan pengamatan dengan berbagai karakteristik komponen pendidikan, iklim dan norma yang berlaku di lingkungan sekolah tempat PPL. Pengenalan lapangan ini dilakukan dengan cara observasi langsung dan wawancara dengan pihak sekolah. Observasi lingkungan fisik sekolah antara lain pengamatan pada :

- 1) Administrasi sekolah
- 2) Fasilitas pembelajaran dan manfaatnya
- 3) Sarana dan prasarana yang dimiliki oleh sekolah
- 4) Lingkungan fisik di sekitar sekolah

3. Pembekalan PPL

Sebelum terjun ke lapangan dalam rangka PPL, diperlukan kesiapan diri baik fisik, mental, maupun materi yang nantinya dibutuhkan dalam pelaksanaan PPL. Oleh karena itu, selain praktik pengajaran mikro, pembekalan yang dilakukan ini juga menjadi persyaratan khusus untuk bisa mengikuti PPL atau terjun ke lokasi di semester khusus ini. Oleh karena itu bagi mahasiswa yang belum mengikuti pembekalan tidak diperbolehkan terjun ke lokasi PPL.

B. PELAKSANAAN PPL

1. Praktik Mengajar Terbimbing

Praktik mengajar terbimbing adalah praktik mengajar dimana praktikan masih mendapat arahan pada proses pembelajaran yang meliputi Silabus, RPP, Media Pembelajaran, Alokasi waktu, dan pendampingan saat mengajar di dalam kelas. Dalam praktik terbimbing ini semua praktikan mendapat bimbingan dari guru bidang studinya masing-masing.

Bimbingan dilaksanakan sebelum praktikan mengajar di lapangan dan waktu mengajar yaitu saat siswa memulai tahun ajaran baru. Setiap praktikan menyelesaikan tugas mengajar, akan dilakukan evaluasi oleh guru pembimbing.

2. Praktik Mengajar Mandiri

Dalam praktik mengajar mandiri, dilaksanakan praktik mengajar yang sesuai dengan program yang sudah direncanakan sebelumnya pada Bab I dan sesuai dengan bidang ajar guru di dalam kelas secara penuh. Program praktik mengajar mandiri terdiri dari 2 pokok kegiatan yaitu :



a. Program Mengajar Teori

1) Tujuan program mengajar teori

Tujuan program mengajar teori yaitu untuk melaksanakan proses pembelajaran sesuai dengan standar kompetensi keahlian. Adapun materi yang diberikan bervariasi sesuai dengan kompetensi yang telah ditetapkan jurusan masing-masing.

2) Sasaran program mengajar teori

Sasaran program pengajaran diberikan untuk semua tingkat kelas yaitu kelas X dan XI sesuai dengan mata pelajaran yang telah diambil dalam KRS.

3) Pelaksanaan program mengajar teori

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan menggunakan sistem blok dalam proses pembelajarannya, untuk blok pertama adalah blok teori yang dilaksanakan di ruang teori, setelah teori dalam materi tersebut selesai, blok kedua adalah blok praktik yang dilakukan di ruang praktik.

Mahasiswa memulai praktik ini pada pertemuan ke satu hingga program PPL berakhir, praktikan melakukan proses belajar mengajar tanpa dibantu oleh guru pembimbing. Peran guru pembimbing adalah sebagai pemantau proses pengajaran praktikan serta sebagai pembimbing jika mahasiswa menemui kesulitan dalam mengajar.

Dalam proses mengajar teori kelas yang diajar yaitu kelas X dan XI. Adapun kegiatan praktik mengajar teori meliputi

a) Membuka pelajaran

- Salam pembuka
- Apersepsi
- Memberikan motivasi

b) Pokok pembelajaran

- Menyampaikan kompetensi yang harus dicapai
- Menyampaikan materi
- Memberikan kesempatan siswa bertanya
- Menjawab pertanyaan siswa
- Memotivasi siswa untuk aktif dalam Pembelajaran

c) Menutup pelajaran

- Memberi umpan balik pada siswa
- Memberikan evaluasi
- Salam penutup



Sedangkan waktu pelaksanaan praktik mengajar menyesuaikan dengan jam pembimbing PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan (jadwal mengajar terlampir).

4) Evaluasi program mengajar teori

Evaluasi dilaksanakan setelah siswa mendapatkan materi di setiap pembelajaran. Evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat kemampuan siswa dalam menerima materi yang diberikan. Adapun evaluasi juga terdapat dalam RPP yang bisa dilakukan setelah pemberian materi untuk tugas rumah atau tugas harian. Jenis evaluasi yang digunakan yaitu jenis esai dan pilihan ganda, fungsinya untuk meminimalisir adanya kecurangan dalam pelaksanaan evaluasi, juga untuk mengukur seberapa besar pemahaman yang sudah diterima oleh siswa.

5) Analisis pelaksanaan program mengajar teori

Analisis dari pelaksanaan mengajar teori secara umum berjalan baik dan tidak ditemui kesulitan dalam penyampaian materi ajar, hanya saja ada siswa yang masih kurang antusias pada saat pembelajaran. Namun hal ini mampu diatasi dengan melakukan variasi model pembelajaran, membuat media pembelajaran dengan lebih menarik, serta adanya refleksi di akhir pembelajaran, sehingga memotivasi siswa untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

b. Umpan Balik Guru Pembimbing

1) Sebelum Praktik Mengajar

Guru pembimbing memberikan arahan dalam penyusunan persiapan praktik baik sikap dan mental. Praktikan harus selalu aktif dalam konsultasi yang berfungsi untuk penerimaan masukan pada praktikan untuk bekal dalam penyampaian pelajaran di kelas.

2) Sesudah Praktik Mengajar

Dalam hal ini guru pembimbing diharapkan memberikan gambaran tentang perubahan/kemajuan mengajar praktikan, memberi arahan, masukan dan saran baik secara visual, materi maupun mental serta evaluasi bagi praktikan.

3) Penyusunan Laporan

Kegiatan penyusunan laporan dilakukan pada minggu terakhir bagi kegiatan PPL setelah praktik mengajar mandiri. Laporan ini berfungsi sebagai pertanggung jawaban atas pelaksanaan program PPL.

4) Evaluasi

Evaluasi digunakan untuk mengetahui kemampuan yang dimiliki mahasiswa serta pengembangan dan peningkatannya dalam pelaksanaan PPL, maupun untuk mendatang.



5) Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan sesuai kebijakan kampus pada tanggal 17 September 2014 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL masing-masing.

C. ANALISIS HASIL

Selama praktik mengajar di kelas, mahasiswa PPL telah mencoba beberapa metode antara lain ceramah, tanya jawab, diskusi, pemberian tugas, refleksi, video, *STAD*, simulasi dan *jigsaw*. Dari metode-metode tersebut yang terlihat paling disukai siswa saat belajar adalah metode video dan *refleksi*. Hal ini dikarenakan metode tersebut dapat membuat siswa langsung memiliki pengalaman dalam pembelajaran. Sedangkan metode yang dianggap kurang disukai adalah ceramah monoton. Hal ini dikarenakan metode ceramah cenderung membuat siswa bosan, mengantuk, dan kurang bersemangat dalam belajar. Sehingga metode ceramah tidak cocok untuk diterapkan kepada siswa.

Evaluasi pembelajaran dilakukan melalui prosedur penilaian proses, yaitu tugas-tugas yang dikerjakan siswa selama pembelajaran serta sikap dan perilaku siswa.

Dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), Koordinator KKN-PPL, guru pembimbing mata pelajaran, dan guru kelas memberikan bimbingan secara langsung kepada praktikan, baik sebelum pengajaran berlangsung maupun setelah pelaksanaan pengajaran. Guru pembimbing memberikan kesempatan kepada praktikan untuk mengungkapkan hambatan yang dihadapi dalam melaksanakan pembelajaran yang berkaitan dengan teknis mengajar yang dilakukan praktikan dapat melakukan pengajaran yang lebih baik dan mengalami kemajuan dalam mengajar.

Selama praktik mengajar di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan, telah banyak yang praktikan dapatkan, antara lain bahwa seorang guru dituntut untuk lebih memahami setiap siswanya dengan berbagai watak, karakteristik, dan potensi masing-masing. Selain itu guru harus kreatif dan inovatif dalam mengembangkan metode pembelajaran, agar siswa tertarik untuk belajar, lebih bersemangat dan materi yang disampaikan dapat dengan mudah diterima oleh siswa.

Guru harus berperan sebagai fasilitator bagi siswa dalam menemukan konsepnya sendiri. Siswa diajak untuk mengenal dan berekspresi dalam setiap kegiatan di lingkungan sekolah dengan mengerahkan segala potensi yang ada pada diri siswa. Selain itu guru juga dituntut untuk dapat menanamkan nilai-nilai religius, serta soft skill pada siswa dalam setiap pembelajaran yang diberikan. Hal juga dalam rangka membentuk karakter siswa yang berakhlak mulia.



Permasalahan dan Cara Mengatasinya :

1. Hambatan dalam Praktik Mengajar

Secara umum tidak banyak hambatan yang dialami oleh mahasiswa PPL saat mengajar. Hanya saja ada beberapa siswa yang kurang antusias terhadap materi yang disampaikan karena lamanya jam pelajaran, yakni 8 jam pelajaran.

Selain itu, terbatasnya sarana penunjang media pembelajaran seperti *LCD projector* menjadi hambatan kecil bagi praktikan untuk melaksanakan tugas mengajar. Karena jumlahnya yang terbatas, maka dalam penggunaannya harus berbagi dengan guru ataupun praktikan lain.

2. Usaha Mengatasi Hambatan

Menyiapkan model pembelajaran yang berbeda setiap pergantian jam dan dari hasil pengamatan siswa lebih menyenangkan metode pembelajaran dengan menggunakan video sehingga digunakanlah metode ini untuk menyampaikan materi pembelajaran. Siswa diberi kesempatan untuk bertanya di luar jam pelajaran apabila terdapat materi yang kurang jelas.

Dalam mengatasi terbatasnya jumlah *LCD projector*, dapat diatasi dengan menyiapkan media pembelajaran lainnya yang juga menarik seperti gambar, ALG, dll.

D. REFLEKSI

Dengan adanya kegiatan PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan, kita memperoleh banyak pengalaman, khususnya dalam lingkungan sekolah. Belajar untuk mengajar atau mentransfer ilmu yang kita punyai agar dengan mudah diterima oleh siswa. Guru bukan hanya sekedar mengajar, namun juga mendidik. Mendidik siswa agar selain mempunyai kemampuan atau keterampilan yang baik, juga memiliki kepribadian dan akhlak yang mulia. Kegiatan di sekolah tidak hanya sekedar mengajar tetapi memiliki kegiatan lain yang mendukung kelancaran kinerja di dalam sekolah. Selama melaksanakan PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan terdapat beberapa kegiatan. Melalui kegiatan tersebut kita dapat melatih kerjasama dan sosialisasi dalam satu kelompok.



BAB III PENUTUP

A. KESIMPULAN

Program PPL yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL, mulai dari persiapan sampai dengan pembuatan laporan PPL telah memberikan manfaat bagi mahasiswa PPL yang dapat dijadikan bekal guna menjadi calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang profesional.

Berdasarkan pelaksanaan tugas praktik mengajar yang telah dilakukan mahasiswa PPL dapat menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Praktik mengajar telah memberikan pengetahuan tersendiri bagi mahasiswa PPL dalam menghadapi siswa yang memiliki beragam karakter, latar belakang dan kemampuan masing-masing.
2. Mahasiswa PPL memperoleh pengalaman mengajar secara langsung dan nyata tentang kondisi kelas tentang bagaimana mengelola kelas dengan sifat murid yang berbeda-beda dan juga metode penyampaian materi yang tepat agar materi mudah diserap siswa.
3. Mahasiswa PPL juga dapat mengaplikasikan ilmu yang telah didapatnya dibangku perkuliahan dan sumber belajar lainnya ke dalam praktik mengajar yang dilakukan di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
4. Kegiatan partisipasi yang dilakukan mahasiswa PPL memberikan pengalaman mahasiswa tentang bagaimana tata cara atau etika bersosialisasi dengan semua warga sekolah.

B. SARAN

1. Pihak Sekolah

- a. Kerja sama pihak sekolah dengan mahasiswa KKN PPL hendaknya dapat dipertahankan dan dilanjutkan hingga tahun-tahun selanjutnya.
- b. Fasilitas dan media pembelajaran hendaknya dioptimalkan agar dapat menunjang kualitas pembelajaran dan memenuhi standar pendidikan yang ditentukan.

2. Pihak Universitas Negeri Yogyakarta

- a. Kerjasama yang baik antara Universitas Negeri Yogyakarta dan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan kiranya dapat ditingkatkan lagi, antara lain dengan semakin banyaknya jumlah mahasiswa yang melaksanakan praktik PPL dan beragamnya jurusan asal mahasiswa praktik.
- b. Pihak Universitas Negeri Yogyakarta hendaknya mensosialisasikan secara jelas konsep KKN-PPL kepada mahasiswa maupun pihak sekolah. Hal



**TIM KKN-PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2014**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

tersebut diharapkan akan menambah kesiapan diri mahasiswa saat berada di lapangan, serta pihak sekolah mampu mengerti konsep atau tujuan yang dikehendaki oleh pihak kampus. Dengan demikian diharapkan terjadinya sinergi yang baik dalam mencapai tujuan utama program KKN PPL.

3. Mahasiswa Pelaksana KKN PPL

- a. Mahasiswa hendaknya lebih meningkatkan intensitas konsultasi antara Dosen Pembimbing Lapangan dan pihak sekolah agar terjadi komunikasi yang baik dengan pihak-pihak tersebut demi kelancaran pelaksanaan KKN PPL.
- b. Pada saat melaksanakan praktik mengajar, penyampaian materi pembelajaran hendaknya menggunakan metode pembelajaran yang lebih komunikatif, kreatif dan meningkatkan daya serap siswa terhadap materi yang disampaikan.
- c. Media pembelajaran sebagai penunjang dalam proses pembelajaran hendaknya disiapkan oleh mahasiswa dengan lebih menarik, mengingat kebijakan kurikulum 2013 yang lebih menekankan kemandirian siswa.
- d. Hendaknya mahasiswa dapat meningkatkan kerjasama dan solidaritas dalam sebuah tim, sehingga semua program yang telah dirancang dapat terlaksana dengan baik dan maksimal.
- e. Mahasiswa dalam praktik mengajar lebih mengerti kondisi kelas, sehingga dapat menyampaikan materi secara serempak kepada seluruh siswa, mengingat jumlah siswa dalam satu kelas mencapai 30 siswa.



**TIM KKN-PPL SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2014**

Alamat : Jl. Godean – Ngapak 15,
Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta 55563

DAFTAR PUSTAKA

- _____, (2014). *Panduan PPL*. Yogyakarta : PP PPL dan PKL LPPMP
- _____, (2014). *Panduan Pengajaran Mikro*. Yogyakarta : PP PPL dan PKL LPPMP
- _____, (2014). *Materi Pembekalan Pengajaran Mikro/PPL I*. Yogyakarta : PP PPL dan PKL LPPMP

L
A
M
P
I
R
A
N

LAMPIRAN 1

Berita Acara Penerjunan Mahasiswa
KKN PPL

**BERITA ACARA PENERJUNAN MAHASISWA KKN- PPL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA TAHUN 2014**

Hari, Tanggal : Senin, 17 Februari 2014
Pukul : 09.00 WIB
Lokasi : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
Halaman : 1
Jumlah mahasiswa : 09
Jumlah halaman : 1

No	Nama Mahasiswa	NIM	Prodi	Tanda Tangan
1	Diana Amalianingsih	11511242010	Pendidikan Teknik Boga	
2	Evajune Widiyawati	11511244020	Pendidikan Teknik Boga	
3	Nirmala Addini	11511244009	Pendidikan Teknik Boga	
4	Nurul Farikhatir Rizkiyah	11511249002	Pendidikan Teknik Boga	
5	Mutiara Sekar Ayu P.P.	13511242009	Pendidikan Teknik Boga	
6	Riski Febriyati	13511242013	Pendidikan Teknik Boga	
7	Septi Dwi Kania	13511242012	Pendidikan Teknik Boga	
8	Deradi Harsi	11520249002	Pendidikan Teknik Informatika	
9	Muhtadi Hairi	11520249006	Pendidikan Teknik Informatika	

Dosen Pembimbing PPL

Dr. Siti Hamidah

NIP. 19530820 197903 2 001

LAMPIRAN 2

Hasil Observasi Sekolah

**HASIL OBSERVASI
KONDISI SEKOLAH**
SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Nama Sekolah : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
 Alamat Sekolah : Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta
 Tgl. Observasi : 17 Februari 2014

No	Aspek yang Diamati	Hasil Pengamatan
1	Kondisi Fisik Sekolah	Kondisi fisik SMK Muhammadiyah 1 Moyudan terdiri dari: 1. Tiga gedung utama (dua lantai), yaitu gedung bagian barat (ruang guru, ruang kepala sekolah, ruang administrasi, TU, UKS putri, dan kelas kompetensi keahlian TKJ), gedung bagian utara (perpustakaan, ruang BK, UKS putra, laboratorium TKJ, laboratorium KKPI, dan ruang kelas kompetensi keahlian TKR), gedung bagian selatan (ruang kelas kompetensi keahlian Jasa Boga). 2. Laboratorium kompetensi keahlian Jasa Boga. 3. Masjid dan aula sekolah (masih dalam pembangunan dua lantai)
2	Potensi Siswa	Potensi siswa sangat bearagam, dengan adanya ekstrakurikuler yang diikuti siswa.
3	Potensi Guru	Terdapat 64 tenaga pendidik yang profesional dalam mendidik peserta didiknya, terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"> • PNS Tetap 17 orang • PNS Tidak Tetap 12 orang • Non PNS Tetap 35 orang
4	Potensi Karyawan	Karyawan memiliki potensi-potensi yang totalitas sesuai dengan tugas yang dibebankan.
5	Fasilitas KBM, Media	Fasilitas cukup memadai, tetapi ada beberapa alat penunjang pembelajaran yang masih kurang mendukung pembelajaran, contohnya LCD dan proyektor yang tidak mencukupi untuk kegiatan pembelajaran di setiap kelas.
6	Perpustakaan	Terdapat satu perpustakaan yang digunakan sebagai sarana penunjang proses pembelajaran dan dikelola dengan sangat baik. Terdapat buku-buku pelajaran, modul, buku bacaan, serta majalah informatif yang menambah wawasan guru dan siswa.
7	Laboratorium	Laboratorium yang terdapat di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan: 1. Ruang Bengkel Teknik Otomotif (TKR/TSM) <ul style="list-style-type: none"> • Bengkel Kelistrikan Otomotif • Bengkel <i>Body/Chasis</i> dan Pemindahan Tenaga • Bengkel Mesin Otomotif • Bengkel Las Listrik dan <i>Acetylen</i> 2. Ruang Laboratorium Teknik Komputer dan Jaringan

		<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorium Jaringan Komputer • Laboratorium Mekanik Teknik Elektro • Laboratorium Perbaikan dan Perawatan Komputer • Ruang KKPI <p>3. Ruang Laboratorium Jasa Boga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruang Praktik Dapur Latih dan Dapur Produksi • Ruang Praktik Tata Hidang • Ruang Praktik Mini Bar <p>4. Ruang Laboratorium Bahasa Inggris 5. Ruang Laboratorium Fiska/Kimia/IPA 6. Ruang Laboratorium Keterampilan Komputer</p>
8	Bimbingan Konseling	Terdapat satu ruang BP/BK yang sudah terorganisir dan berfungsi dengan baik sebagai sarana penunjang pembelajaran dan potensi siswa.
9	Bimbingan Belajar	Bimbingan belajar diberikan kepada siswa kelas XII yang bertujuan untuk menyiapkan siswa menghadapi UN, yaitu pelajaran matematika, bahasa Indonesia, dan bahasa Inggris. Dilaksanakan sesuai jadwal yang ditetapkan..
10	Ekstrakurikuler	Terdapat 11 ekstrakurikuler di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan, yaitu futsal, bola volly, sepakbola, basket, kepanduan Hisbul Wathan, paskibra, seni baca Al-Quran, setir mobil, beladiri, komputer grafis, <i>web design</i> . Ekstrakurikuler dilaksanakan setiap hari Senin – Sabtu setelah jam pelajaran selesai.
11	Organisasi dan Fasilitas OSIS	Organisasi yang ada di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan dalam IPM (Ikata Pelajar Muhammadiyah). Organisasi ini berjalan cukup baik. Namun ruang IPM sendiri tidak terurus dan tidak digunakan dengan baik.
12	Fasilitas UKS	Terdapat UKS putra dan UKS putri yang terpisah. Namun obat-obatan yang ada di UKS belum lengkap dan ruang UKS kurang terurus terutama UKS putri.
13	Administrasi Sekolah	Lembar administrasi dikelola di ruang TU, dan di setiap kelas juga terdapat daftar hadir siswa, serta laporan kemajuan kelas.
14	Karya Tulis Ilmiah Remaja	Beberapa siswa telah mengikuti lomba atau olimpiade antar sekolah.
15	Karya Ilmiah Guru	Karya ilmiah oleh guru belum tampak dan guru kurang termotivasi.
16	Koperasi Siswa	Untuk saat ini SMK Muhammadiyah 1 Moyudan belum mempunyai koperasi sekolah.
17	Tempat Ibadah	Terdapat masjid sekolah dan aula yang dijadikan dalam satu bangunan dua lantai (masih dalam pembangunan). Kapasitas masjid sangat luas, kelengkapan alatibadah sudah memadai untuk menyediakan bagi siswa maupun guru, sarana air cukup baik dan memadai, bersih, dan rapi.
18	Kesehatan Lingkungan	Secara umum, kondisi dan lokasi sekolah sudah baik dan strategis. Karena letak sekolah berada di pinggir jalan raya memudahkan siswa dalam memilih transportasi.

19	Kantin Sekolah	Terdapat lima kantin sekolah. Akan tetapi siswa masih sering jajan di luar sekolah karena kantin yang sempit dan menu yang kurang bervariasi.
20	Toilet Sekolah	Toilet sekolah cukup banyak dan tersebar di beberapa tempat. Namun tidak semua toilet dapat berfungsi dengan baik.
21	Parkir Guru	Tempat parkir cukup untuk menampung jumlah kendaraan guru, namun masih dalam proses renovasi
22	Parkir Siswa	Tempat parkir siswa sebelumnya berada didepan ruang kelas, namun karena kurang kondusif dan mengganggu jalannya proses pembelajaran, maka dibangun tempat parkir siswa yang berada di sebelah selatan sekolah. Tempat parkir tersebut luas dan teduh serta dilengkapi dengan penjagaan keamanan.

LAMPIRAN 3

Hasil Observasi Kelas

**FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN
OBSERVASI PESERTA DIDIK**

Nama Mahasiswa : Evajune Widiyawati
 No. Mahasiswa : 11511244020
 Tgl. Observasi : 25 April 2014
 Pukul : 07.30
 Tempat Praktik : Laboratorium Boga
 Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pend. T. Boga dan Busana/Pend. T. Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Sesuai kurikulum 2013 yang berlaku.
	2. Silabus	Mengacu pada kurikulum 2013.
	3. RPP	Ada RPP.
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Guru masuk ke lab. boga dengan menggunakan seragam kerja. Guru mengadakan pengecekan kelengkapan yang harus dibawa siswa, antara lain apron, pisau dan serbet. Siswa yang bertugas menyiapkan bahan untuk praktik menyiapkan bahan yang diperlukan. Guru mengkondisikan siswa untuk tenang dan berkumpul. Guru memberikan salam dan dilanjutkan dengan doa dan ucap syukur. Setelah itu guru melakukan presensi. Guru memberikan apersepsi dan mengulang teori yang sudah diberikan di kelas untuk dilaksanakan pada pagi hari ini. Guru memberikan pengarahan tentang praktik yang akan dilakukan. Guru menginstruksikan siswa untuk mengumpulkan format kerja dan perlengkapan yang tidak diperlukan dalam praktik, yakni gelang, cincin, jam

	tangan dan <i>handphone</i> .
2. Penyajian materi	Materi dijelaskan saat pembelajaran di kelas, karena ini praktik, maka guru menjelaskan <i>jobsheet</i> yang sudah dibagikan kepada siswa seminggu sebelumnya yakni praktik tentang metode panas basah yang diaplikasikan dalam makanan siamay.
3. Metode pembelajaran	Metode praktik.
4. Penggunaan bahasa	Menggunakan bahasa Indonesia yang baku.
5. Penggunaan waktu	Waktu yang digunakan adalah 6 jam pelajaran, setiap jamnya terdiri dari 45 menit. Waktu digunakan seefisien mungkin sesuai dengan jam pelajaran yang ditentukan.
6. Gerak	Guru dalam memimpin pembelajaran tidak kaku sehingga dapat mengkondisikan siswa dengan baik.
7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan penghargaan secara lisan agar siswa lebih percaya diri dan semangat dalam praktik hari ini.
8. Teknik bertanya	Siswa dalam bertanya menghampiri guru dengan sopan, bukan dengan berteriak di tempat kerja.
9. Teknik penguasaan kelas	Guru dapat mengkondisikan kelas dengan baik, mengingat pembelajaran praktik rawan kelas ramai. Sesekali guru berkeliling untuk memantau pekerjaan siswa.
10. Penggunaan media	Karena praktik, maka media yang diberikan guru adalah <i>jobsheet</i> sebagai pedoman siswa melakukan praktik.
11. Bentuk dan cara penilaian	Penilaian menggunakan format kerja yang siswa telah mengumpulkan di meja guru. Format kerja tersebut terdiri dari nilai persiapan, proses dan kebersihan selama praktik berlangsung.

		<p>Nilai yang diberikan berkisar antara 75-85. Nilai total diisi dengan nilai terendah, hal ini bertujuan untuk menentukan standar minimal uji kompetensi siswa.</p>
	12. Menutup pelajaran	<p>Setelah guru melakukan penilaian, maka guru memanggil semua siswa untuk berkumpul di depan meja hiding, guru mengevaluasi semua hasil kerja siswa. Guru menanyakan apakah ada siswa yang belum jelas dalam pembelajaran hari ini.</p> <p>Jika dirasa sudah cukup, guru memimpin doa penutup, guru menginstruksikan siswa untuk membersihkan area kerja masing-masing kelompok.</p>
C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	<p>Siswa aktif dalam pembelajaran praktik tentang apa yang belum diketahui, antar siswa dalam kelompok tersebut sangat kompak dan kerjasamanya bagus.</p> <p>Siswa terkadang berkeliaran di dapur untuk melihat hasil kerja kelompok lain atau menanyakan hal yang kurang jelas.</p>
	2. Perilaku siswa diluar kelas	<p>Siswa jurusan jasa boga sangat sopan dan santun jika bertemu tamu atau guru. Siswa selalu menyapa dan berjabat tangan dengan guru atau tamu.</p>

Guru Pembimbing,

Yogyakarta, 25 April 2014
Pengamat,

Yunike Nurmawati, S.Pd.
NBM. 1203 7609 7068379

Evajune Widiyawati
NIM. 11511244020

LAMPIRAN 4

Matriks PPL Individu

8	Evaluasi Hasil Belajar Siswa														
	a. Persiapan						1	1	1	1	1	1			6
	b. Pelaksanaan						2	2	2	2	2	2			12
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut							1	1	1	1	1			5
9	Rekapitulasi Nilai Siswa														
	a. Persiapan														
	b. Pelaksanaan						2	2	4	4	2	2			16
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut														
10	Pembuatan Laporan PPL														
	a. Persiapan							2							2
	a. Pelaksanaan							1	1	3	3	3			8
	b. Evaluasi dan Tindak Lanjut											2	3		5
Jumlah Jam		10	10	10			40	79	82	84	77	42	3		294

Yogyakarta, 22 September 2014

Mengetahui/Menyetujui,
Kepala Sekolah
SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Dosen Pembimbing Lapangan

Yang membuat,

Drs. H. Wahyu Prihatmaka, M.M.
NIP. 19610420 199003 1 004

Dr. Siti Hamidah
NIP. 19610420 199003 1 004

Evajune Widiyawati
NIM. 11511244020

LAMPIRAN 5
Rencana Pelaksanaan
Pembelajaran (RPP)



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
Staff	Staff	WAKA KUR

Satuan Pendidikan : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
Kompetensi Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester : X / 1
Materi Pokok : Mikroorganisme dan Penanganan Makanan
Pertemuan Ke : 3
Alokasi Waktu : 2 X 45 menit (90 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (**jujur, disiplin, tanggung-jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif**) dan menunjukkan sikap sebagai 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 dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, dan bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki **motivasi internal** dan menunjukkan **rasa ingin tahu** dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (**jujur, disiplin, tanggung-jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong**) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan.
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja..
- 3.2 Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme.
Indikator Pencapaian Kompetensi :
 - 3.2.1. Menjelaskan pengertian mikroorganisme.
 - 3.2.2. Menjelaskan peran mikroorganisme pada makanan.
 - 3.2.3. Menjelaskan dan mendeskripsikan jenis-jenis mikroorganisme.
 - 3.2.4. Mendeskripsikan struktur perkembangbiakan mikroorganisme.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 1



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

3.2.5. Menjelaskan dan menganalisis hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.

4.2. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan.

Indikator Pencapaian Kompetensi :

4.2.1. Melakukan prosedur sanitasi untuk makanan.

4.2.2. Melakukan proses sterilisasi untuk makanan.

4.2.3. Menganalisis kejadian selama proses penanganan makanan.

C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui *handout* mikroorganisme peserta didik dapat menjelaskan pengertian mikroorganisme.
2. Melalui *handout* mikroorganisme peserta didik dapat menjelaskan peran mikroorganisme.
3. Melalui *handout* mikroorganisme peserta didik dapat menjelaskan dan mendeskripsikan jenis-jenis mikroorganisme.
4. Melalui *powerpoint* mikroorganisme peserta didik dapat mendeskripsikan struktur perkembangbiakan mikroorganisme.
5. Melalui diskusi kelompok dan gambar berbagai macam mikroorganisme peserta didik dapat menjelaskan dengan dan menganalisis hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.
6. Melalui pengamatan praktik penanganan makanan, peserta didik dapat melakukan prosedur sanitasi untuk makanan.
7. Melalui pengamatan praktik penanganan makanan, peserta didik dapat melakukan proses sterilisasi untuk makanan.
8. Melalui pengamatan praktik penanganan makanan, peserta didik dapat menganalisis kejadian selama proses penanganan makanan.

D. Materi Ajar (lihat lampiran)

1. Pengertian mikroorganisme.
2. Jenis-jenis mikroorganisme.
3. Hubungan mikroorganisme dengan penyakit.

E. Pendekatan, Startegi dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific learning*
2. Strategi : *Cooperatif learning*
3. Metode : *Problem solving*, pengamatan, diskusi, tanya jawab.

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Alat dan Bahan
 - a. *White board*
 - b. Gambar
 - c. Laptop
 - d. LCD
 - e. Spidol
 - f. Papan tulis.
 - g. Kapur tulis.
2. Sumber Belajar
Ratnaningsih, Nani. 2010. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta:UNY.

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka dengan salam pembuka. • Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah 	10 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 2



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<p>ibadah serta menciptakan suasana religius.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mengecek kesiapan siswa dengan menanyakan keadaan fisik. • Guru menanamkan cinta lingkungan dengan peduli lingkungan kelas untuk membuang sampah pada tempatnya. • Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. • Guru dengan santun melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang yang diketahui sehari-hari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Pertanyaan tersebut antara lain : <ol style="list-style-type: none"> 1. Apakah kalian pernah menemui makanan kadaluwarsa? 2. Mengapa makanan tersebut bisa seperti itu? • Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. 	
Inti	<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Membaca <i>handout</i> dan mengamati gambar macam-macam mikrobia dan makanan kadaluwarsa peserta didik dapat mengetahui jenis dan penyebab makanan kadaluwarsa. Menanya Melalui membaca <i>handout</i> dan powerpoint mikroorganisme, peserta didik mengajukan pertanyaan misalnya : <ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana cara mikroba berkembangbiak di makanan? 2. Bagaimana cara mencegah hal tersebut? Mengumpulkan Data Peserta didik dibagi dalam kelompok diskusi untuk membahas tentang pengertian, jenis-jenis, dan peran mikroorganisme yang dilakukan menggunakan roti berjamur dengan menggunakan metode <i>problem solving</i> dengan langkah-langkah : <ul style="list-style-type: none"> - Guru membagikan roti berjamur sebagai suatu permasalahan untuk didiskusikan. - Guru menginstruksikan siswa untuk menyusun rencana berpikir dalam menyelesaikan masalah tersebut. - Menguji solusi atau jawaban dari permasalahan tersebut. - Mengevaluasi dan merevisi solusi. - Menyusun suatu teori sebagai jawaban permasalahan tersebut. - Menerangkan teori untuk membahas permasalahan. <p>Guru mengadakan penilaian sikap dan keterampilan kepada peserta didik selama proses diskusi berlangsung.</p>	60 menit



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<p>Mengasosiasi Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi tentang pengertian mikroorganisme, jenis-jenis, dan perannya dalam makanan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan hasil kerja kelompok dengan cara guru menunjuk secara acak untuk melaporkan hasil diskusi kelompok, sampai semua masalah selesai dibahas. • Evaluasi pembelajaran dengan cara guru mengadakan sesi tanya jawab sebagai hasil evaluasi bersama disertai penjelasan dari powerpoint. Guru memastikan siswa paham dengan pembelajaran. • Guru mengajak siswa untuk menjawab soal refleksi sebagai cara untuk mengulang kembali materi yang telah diajarkan hari ini, soal berupa <i>matching</i>. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru bersama peserta didik membuat kesimpulan/ rangkuman dari kegiatan pembelajaran. • Guru mengadakan tanya jawab dari materi yang diberikan secara bergantian dengan penuh kehangatan. • Guru menginformasikan kegiatan untuk pembelajaran berikutnya yaitu masih membahas peran mikroorganisme serta struktur perkembangannya. • Pembelajaran ditutup dengan doa dan salam penutup 	20 menit
TOTAL WAKTU		90 menit

H. Penilaian Hasil Pembelajaran

- Penilaian Sikap : Non Tes (Lembar Pengamatan Diskusi)
- Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis
- Penilaian Keterampilan : Non Tes (Lembar Pengamatan Presentasi)

Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	<p>Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toleransi dalam proses diskusi. 2. Tanggung jawab dalam proses diskusi. 	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi berlangsung.
2	<p>Pengetahuan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjawab soal <i>matching</i>. 	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	<p>Keterampilan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Terampil dalam pengamatan penanganan makanan. 	Pengamatan permasalahan.	Selama pengamatan penanganan makanan berlangsung.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 4



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kisi-Kisi Soal :

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1	1 Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangan biakan mikroorganisme	1.1 Menjelaskan pengertian mikroorganisme. 1.2 Menjelaskan peran mikroorganisme pada makanan. 1.3 Menjelaskan dan mendeskripsikan jenis-jenis mikroorganisme. 1.4 Mendeskripsikan struktur perkembangan biakan mikroorganisme. 1.5 Menjelaskan dan menganalisis hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.	1. Pengertian mikroorganisme. 2. Peran mikroorganisme pada makanan. 3. Jenis-jenis mikroorganisme. 4. Struktur perkembangan biakan mikroorganisme. 5. Hubungan mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.	1 soal/ klmpk.
	2 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangan biakan mikroorganisme yang merugikan	2.1 Melakukan prosedur sanitasi untuk makanan. 2.2 Melakukan proses sterilisasi untuk makanan. 2.3 Menganalisis kejadian selama proses penanganan makanan.	1. Sanitasi untuk makanan. 2. Sterilisasi untuk makanan. 3. Kejadian selama proses penanganan makanan.	1 soal /kelomp ok.



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN MIKROORGANISME DAN PENANGANAN MAKANAN

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester : X / 1
Materi Pokok : Mikroorganisme dan Penanganan Makanan
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Soal Penilaian Pengetahuan:



Berdasarkan kedua gambar diatas, jawablah pertanyaan berikut ini :

1. Mikroba penyebabnya?
2. Jelaskan bagaimana hal tersebut bisa terjadi?
3. Jelaskan cara mencegah hal tersebut?

Kunci Jawaban :

No	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
1	Jamur	2 jika benar Nilai 0 jika salah	2
2	Jelaskan 1. Terkena udara 2. Lewat tanggal kadaluwarsa	Nilai 4 jika menyebutkan 2 Nilai 2 jika menyebutkan 1 Nilai 0 jika salah	4
3	Jelaskan 1. Tutup rapat. 2. Konsumsi sebelum tanggal kadaluwarsa.	Nilai 4 jika menyebutkan 2 Nilai 2 jika menyebutkan 1 Nilai 0 jika salah	4
JUMLAH SKOR			10

Soal Refleksi :

Jodohkanlah ketiga pernyataan mikroba di kolom kiri dengan beberapa jawaban hasil makanan yang dihasilkan pada kolom sebelah kanan!

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 6



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Jamur

Yogurt
Mentega
Tempe
Kecap
Susu asam
Keju
Keju swiss
Oncom
Tape ketan
Nata de Coco
Tape singkong
Asinan
Protein sel tunggal
Roti
Minuman beralkohol

Bakteri

Alga

Kunci Jawaban :

Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
JAMUR 1. Tempe 2. Kecap 3. Keju 4. Oncom 5. Tape Ketan 6. Tape Singkong 7. Roti 8. Minuman Beralkohol	Nilai 1 jika menyebutkan 1 Nilai 0 jika salah	8
BAKTERI 1. Susu asam 2. Keju Swiss 3. Nata de Coco 4. Asinan 5. Yogurt 6. Mentega	Nilai 1 jika menyebutkan 1 Nilai 0 jika salah	6
ALGA 1. Protein sel tunggal	Nilai 1 jika menyebutkan 1 Nilai 0 jika salah	1
TOTAL SKOR		15

Rumus Penilaian Pengetahuan:

$$\text{Nilai} = (\sum \text{Skor soal pengetahuan} + \sum \text{Skor soal refleksi}) \times 4$$

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10

Revisi ke : 0

**RENCANA
PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014

Halaman : 7



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP TOLERANSI dan TANGGUNG
JAWAB**

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
 Kelas/Semester : X / 1
 Materi Pokok : Mikroorganisme dan Penanganan Makanan
 Waktu Pengamatan: Selama proses pembelajaran

Pada saat peserta didik melakukan diskusi, siswa dinilai kompetensi sikap, antara lain :

Toleransi dan tanggung jawab.

Sikap dan Pengertian	Indikator
1. Toleransi adalah sikap dan tindakan yang menghargai keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan.	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak mengganggu teman yang berbeda pendapat. • Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya. • Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan. • Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain.
2. Tanggung jawab adalah sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa	<ul style="list-style-type: none"> • Melaksanakan tugas individu dengan baik. • Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan. • Tidak menyalahkan/menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat. • Mengakui dan meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan. • Tidak menyalahkan orang lain untuk kesalahan tindakan kita sendiri. • Melaksanakan apa yang pernah dikatakan tanpa disuruh/diminta.

Rubrik Penilaian Sikap Toleransi dan Tanggung Jawab.

No	Nama Siswa	Sikap		Skor	Nilai	Ket.
		Toleransi	Tanggung jawab			
1						
2						
3						
4						

Petunjuk Penskoran :

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

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 8



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

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

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Rumus Penskoran :

$$\text{Jumlah Skor} = \text{Skor Toleransi} + \text{Skor Disiplin}$$

Rumus Penilaian :

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor yang diperoleh}}{2} = \text{Nilai Akhir}$$

Keterangan Nilai Akhir :

Sangat Baik (A) : apabila memperoleh nilai 4.

Baik (B) : apabila memperoleh nilai 3.

Cukup (C) : apabila memperoleh nilai 2.

Kurang (D) : apabila memperoleh nilai 1.

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN PENGAMATAN ROTI BERJAMUR

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester : X / 1
Materi Pokok : Mikroorganisme dan Penanganan Makanan
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Pada saat pengamatan, siswa dinilai keterampilan dan sikap.

Format Penilaian Keterampilan Pengamatan :

No	Nama Siswa	Aspek Penilaian			Jumlah Skor	Nilai
		Ketelitian	Ketepatan	Proses Kerja		



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kriteria Penskoran :

Indikator Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
<p style="text-align: center;">Ketelitian</p> <ol style="list-style-type: none">Mengamati dengan seksama roti berjamur untuk menemukan permasalahan.Cermat dalam melakukan pengamatan.	Nilai 10 jika melaksanakan 2 indikator. Nilai 5 jika melaksanakan 1 indikator. Nilai 0 jika tidak melaksanakan.	10
<p style="text-align: center;">Ketepatan</p> <ol style="list-style-type: none">Membuat teori dan jawaban yang sesuai dengan permasalahan.Menyusun permasalahan dengan rinci.	Nilai 20 jika melaksanakan 2 indikator. Nilai 10 jika melaksanakan 1 indikator. Nilai 0 jika tidak melaksanakan.	20
<p style="text-align: center;">Proses Kerja</p> <ol style="list-style-type: none">Menggunakan media yang tepat.Mengerjakan sesuai urutan kerja.	Nilai 20 jika melaksanakan 2 indikator. Nilai 10 jika melaksanakan 1 indikator. Nilai 0 jika tidak melaksanakan.	20
TOTAL SKOR		50

Rumus Jumlah Skor :

Jumlah Skor = Skor Ketelitian + Skor Ketepatan + Skor Proses Kerja

Rumus Penilaian :

Nilai = Jumlah Skor X 2

Yogyakarta, 22 Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Yunike Nurmawati, S.Pd.

Evajune Widiyawati

NBM. 1203 7609 7068379

NIM. 11511244020.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 10



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

LAMPIRAN

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 11



HANDOUT SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA

"MIKROORGANISME"

Mikroorganisme atau mikroba adalah organisme yang berukuran sangat kecil sehingga untuk mengamatinya diperlukan alat bantuan. Mikroorganisme disebut juga organisme mikroskopik. Mikroorganisme seringkali bersel tunggal (uniseluler) maupun bersel banyak (multiseluler). Namun, beberapa protista bersel tunggal masih terlihat oleh mata telanjang dan ada beberapa spesies multisel tidak terlihat mata telanjang. Virus juga termasuk ke dalam mikroorganisme meskipun tidak bersifat seluler.



Ilmu yang mempelajari mikroorganisme disebut mikrobiologi. Orang yang bekerja di bidang ini disebut mikrobiologi.

Mikroorganisme biasanya dianggap mencakup semua prokariota, protista, dan alga renik. Fungi, terutama yang berukuran kecil dan tidak membentuk hifa, dapat pula dianggap sebagai bagiannya, meskipun banyak yang tidak menyepakatinya. Kebanyakan orang beranggapan bahwa yang dapat dianggap mikroorganisme adalah semua organisme sangat kecil yang dapat dibiakkan dalam cawan petri atau inkubator di dalam laboratorium dan mampu memperbanyak diri secara mitosis.



Mikroorganisme berbeda dengan sel makroorganisme. Sel makroorganisme tidak bisa hidup bebas di alam melainkan menjadi bagian dari struktur multiseluler yang membentuk jaringan, organ, dan sistem organ. Sementara, sebagian besar mikroorganisme dapat menjalankan proses kehidupan dengan mandiri, dapat menghasilkan energi sendiri, dan bereproduksi secara independen tanpa bantuan sel lain.

Dalam bidang pangan banyak mikroorganisme yang mempunyai peranan, baik peranan positif (memberikan keuntungan) atau peranan negatif (menimbulkan kerugian).

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 12



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Berbagai manfaat mikroorganisme dalam beberapa jenis makanan dan minuman misalnya fermentasi seperti tempe, kecap, tauco, sosis, keju, bir, anggur dan sebagainya telah sejak lama dikenal melengkapi menu makanan atau minuman sehari-hari. Makanan dan minuman tersebut diolah secara fermentasi dengan menggunakan kemampuan mikroba.

Pengaruh negatif mikroorganisme seperti menyebabkan berbagai penyakit atau infeksi yang berbeda-beda mungkin terjadi karena memakan makanan yang terkontaminasi dengan organisme pathogen seperti *Salmonella*, *E. coli*, atau *Listeria*. Infeksi makanan terjadi karena memakan makanan yang mengandung organisme hidup yang mampu sembuh atau bersporulasi dalam usus yang menimbulkan penyakit.

Mikroorganisme Patogen

Wabah penyakit akibat pangan beberapa waktu terakhir ini cukup sering terjadi dan menimbulkan banyak korban. Ada banyak penyebab mikroorganisme yang memicu keracunan makanan, termasuk diantaranya berikut:

1. Salmonella

Salmonella adalah kelompok bakteri yang banyak ditemukan di telur setengah matang, daging, dan terkadang sayur dan buah yang tidak dicuci bersih.

Infeksi bakteri ini menyebabkan gejala demam, diare, sakit perut, dan nyeri kepala. Kebanyakan orang akan sembuh tanpa obat, tetapi infeksi salmonella bisa serius pada lansia, anak-anak dan penderita penyakit kronik.

Salmonella adalah suatu genus bakteri enterobakteria gram-negatif berbentuk tongkat yang menyebabkan tifoid, paratifod, dan penyakit foodborne. Spesies-spesies *Salmonella* dapat bergerak bebas dan menghasilkan hidrogen sulfida. *Salmonella* dinamai dari Daniel Edward Salmon, ahli patologi Amerika.

Salmonella adalah penyebab utama dari penyakit yang disebarkan melalui makanan (foodborne diseases). Pada umumnya, serotipe *Salmonella* menyebabkan penyakit pada organ pencernaan. Penyakit yang disebabkan oleh *Salmonella* disebut salmonellosis. Ciri-ciri orang yang mengalami salmonellosis adalah diare, keram perut, dan demam dalam waktu 8-72 jam setelah memakan makanan yang terkontaminasi oleh *Salmonella*. Gejala lainnya adalah demam, sakit kepala, mual dan muntah-muntah. Tiga serotipe utama dari jenis *S. enterica* adalah *S. typhi*, *S. typhimurium*, dan *S. enteritidis*.

2. *Cronobacter spp.* (*E. sakazakii*)

Pada tahun 1980, bakteri ini dikukuhkan dalam genus *Enterobacter* sebagai suatu spesies baru yang diberi nama *Enterobacter sakazakii* untuk menghargai seorang bakteriolog Jepang bernama Riichi Sakazakii. Namun pada tahun 2007,

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 13



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

setelah penelitian lebih lanjut, *E. sakazakii* berubah nama menjadi *Cronobacter sakazakii*, yang merupakan bakteri gram negative, berbentuk batang dan patogen.

Cronobacter sakazakii bukan merupakan mikroorganisme normal pada saluran pencernaan hewan dan manusia, sehingga disinyalir bahwa tanah, air, sayuran, tikus dan lalat merupakan sumber infeksi. *Cronobacter sakazakii* dapat ditemukan di beberapa lingkungan industri makanan (pabrik susu, coklat, kentang, sereal, dan pasta), lingkungan berair, sedimen tanah yang lembap. Dalam beberapa bahan makanan yang potensi terkontaminasi *C. sakazakii* antara lain keju, sosis, daging cincang awetan, sayuran, dan susu bubuk.

Laporan mengenai infeksi *C. sakazakii* menunjukkan bahwa bakteri ini dapat menyebabkan radang selaput otak dan radang usus pada bayi. Kelompok bayi yang memiliki risiko tertinggi terinfeksi *C. sakazakii* yaitu neonatus (baru lahir hingga umur 28 hari), bayi dengan gangguan sistem tubuh, bayi dengan berat badan lahir rendah (BBLR), bayi prematur, dan bayi yang lahir dari ibu yang mengidap Human Immunodeficiency Virus (HIV)

3. *Listeria monocytogenes*

Listeria monocytogenes adalah bakteri yang biasa ditemukan di tanah dan air, dan juga makanan mentah, makanan olahan, serta susu yang tidak dipasteurisasi. Seperti bakteri lain, listeria juga dapat hidup dan menyebar di temperatur dingin seperti dalam kulkas.

Gejala kontaminasi bakteri listeria antara lain demam dan menggigil, sakit kepala, mual, dan nyeri perut. Pada ibu hamil dan janin, infeksi bakteri ini bisa berbahaya.

Listeria adalah genus bakteri yang memiliki tujuh spesies. Nama *Listeria* berasal dari Joseph Lister, spesies *Listeria basili* Gram positif basilli dan dilambangkan oleh *L. monocytogenes*, penyebab dari Listeriosis. *Listeria ivanovii* adalah patogen ruminant dan dapat menginfeksi tikus di laboratorium. Antibiotik efektif terhadap spesies *Listeria* termasuk Ampisillin, vankomisin, siprofloksasin, linezolid, azithromisin, dan kotrimoksazol.

4. *Escherichia coli*

Bakteri ini hidup dalam usus manusia dan juga sapi, kambing serta domba. Karenanya keberadaan *E.coli* bisa dipakai untuk mengindikasikan adanya kontak dengan kotoran manusia. Gejala kontaminasi *E.coli* meliputi diare berat, nyeri perut, serta muntah yang berlangsung sekitar 5-10 hari. Untuk menghindari bakteri ini, masaklah daging sampai matang, cuci buah dan sayuran dengan air mengalir sebelum dikonsumsi, dan hindari susu segar yang belum dipasteurisasi.

Escherichia coli, atau biasa disingkat *E. coli*, adalah salah satu jenis spesies utama bakteri gram negative dan berbentuk batang. Pada umumnya, bakteri yang ditemukan oleh Theodor Escherich ini dapat ditemukan dalam usus besar

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10

Revisi ke : 0

**RENCANA
PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014

Halaman : 14



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

manusia. Kebanyakan E. Coli tidak berbahaya, tetapi beberapa, seperti E. Coli tipe O157:H7, dapat mengakibatkan keracunan makanan yang serius pada manusia yaitu diare berdarah karena eksotoksin yang dihasilkan bernama verotoksin. Toksin ini bekerja dengan cara menghilangkan satu basa adenin dari unit 28S rRNA, sehingga menghentikan sintesis protein. Sumber bakteri ini contohnya adalah daging yang belum masak, seperti daging hamburger yang belum matang.

Selain itu, E.coli O157:H7 juga memiliki ciri-ciri kondisi lingkungan yang berbeda dengan E.coli lainnya, dimana ia dapat bertahan hidup pada kondisi suhu yang rendah dan dalam kondisi asam. Hal ini tidak terjadi pada E.coli lain yang tidak dapat bertahan hidup pada kondisi suhu rendah dan dalam kondisi pH asam.

E. coli O157:H7 ini memiliki toksin yang disebut dengan shiga (vero) toksin. Toksin yang dihasilkan E. coli galur ini adalah toksin yang mirip dengan Shigella dysenteriae. Shiga-like toxin E. coli (STEC) adalah patogen yang berada dalam pencernaan dan manusia yang terserang serotipe STEC ini, disebut juga dengan terserang enterohemorrhagic E. coli (EHEC). Vektor virulensinya ada shiga toxin1 dan shiga toxin 2. Toksin shiga yang mirip dengan Shigella adalah sehingga toxin1.

Jenis-jenis mikroorganisme dalam bahan pangan :

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 15



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

No.	Bahan Pangan	Mikroorganisme	Golongan	Produk
1.	Susu	<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	Bakteri	Yoghurt
		<i>Streptococcus thermophilus</i>	Bakteri	Yoghurt
		<i>Streptococcus lactis</i>	Bakteri	Mentega
		<i>Penicillium roqueforti</i>	Jamur	Keju
		<i>Propionibacterium</i>	Bakteri	Keju Swiss
		<i>Lactobacillus casei</i>	Bakteri	Susu asam
2.	Kedelai	<i>Rhizopus oligosporus</i>	Jamur	Tempe
		<i>Rhizopus stoloniferus</i>	Jamur	Tempe
		<i>Rhizopus oryzae</i>	Jamur	Tempe
		<i>Aspergillus oryzae</i>	Jamur	Kecap
3.	Kacang tanah	<i>Neurospora sitophyla</i>	Jamur	Oncom
4.	Beras	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Jamur	Tape ketan
		<i>Endomycopsis fibuligera</i>		
5.	Singkong	<i>Saccharomyces elipsoides</i>	Jamur	Tape singkong
		<i>Endomycopsis fibuligera</i>		
6.	Air kelapa	<i>Acetobacter xylinum</i>	Bakteri	Nata de coco
7.	Tepung gandum	<i>Saccharomyces elipsoides</i>	Jamur	Roti
8.	Kubis	<i>Enterobacter</i> sp.	Bakteri	Asinan
9.	Padi-padian atau umbi-umbian	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Jamur	Minuman beralkohol
		<i>Saccharomyces carlsbergensis</i>		
10.	Mikroorganisme	<i>Spirulina</i>	Alga bersel satu	Protein sel tunggal
		<i>Chlorella</i>		



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

DAFTAR REKAPITULASI NILAI

No	Nama Siswa	Sikap		Pengetahuan	Ketrampilan
		Skor Akhir	Predikat		
1	Bambang Kurniawan	3.2	Baik	100	85
2	Budi Utami	3.05	Baik	96	88
3	Else Agusin K.M	3.1	Baik	93	88
4	Eka Dwi Cahyani	3	Baik	100	85
5	Ellintan Ratna Hastuti	3	Baik	100	85
6	Fatma Wahyuningsih	3	Baik	86	85
7	Heni Lestari	3	Baik	93	85
8	Ika Nursafitri	3	Baik	100	88
9	Indriani	3	Baik	100	88
10	Izdyan Purnama P	3.25	Baik	83	86
11	Mudah Lestari	3.2	Baik	100	86
12	Muhammad Dwi N.	2.9	Baik	100	86
13	Nisa Dara Nourisma	3	Baik	100	85
14	Novita Suryaningsih	3.05	Baik	86	85
15	Nurul Hartati	3	Baik	100	85
16	Oktavia Niwan P.	3	Baik	100	85
17	Panca Wulandari	3	Baik	100	88
18	Putri Ida Yani	2.95	Baik	100	85
19	Ranindya S.	3	Baik	93	88
20	Riska Fajar Saputri	3.05	Baik	93	88
21	Rois Ngabdillah	3.25	Baik	100	87
22	Wulan Dwi Astuti	3	Baik	96	85
23	Yulia Tustu Lastri	3	Baik	100	88
24	Yuniva Istanti	3.2	Baik	100	87

ANALISIS KETERKAITAN SKL-KI-KD MATA PELAJARAN

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Kelas : X

Domain	Standar Kompetensi Kelulusan	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Lingkup Materi	Aktivitas Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berakhlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi	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 pengalaman menurut agama	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan	Memahami cara memotivasi internal dan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja.	Tes lisan.

	<p>secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</p>	<p>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 dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri</p>	<p>yang dianutnya</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan Indonesia.</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung-jawab, peduli, santun, ramah lingkungan,</p>	<p>pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja.</p> <p>Perilaku yang ilmiah dalam menangani makanan.</p>	<p>Siswa mampu menerapkan perilaku yang ilmiah dalam menangani makanan.</p>	
--	---	---	---	---	---	--

		sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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			
Pengetahuan		3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dalam	3.1. Mendeskripsikan jenis-jenis , struktur dan perkembangan mikroorganisme.		Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan mikroorganisme terkait 	Observasi Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi Portofolio

		<p>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.</p>		<p>dengan makanan</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, jenis, struktur perkembangbiakan, serta hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan. <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang mikroorganisme terkait dengan makanan • Melakukan penangananmakanan untuk mencegah 	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung.</p>
--	--	--	--	---	--

					perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan (sterilisasi, sanitasi dll) dan mencatat kejadian yang dapat dijadikan sumber data untuk menjawab pertanyaan.	
Keterampilan		4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, dan bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas	4.1 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan.		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan makanan • Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan 	Tes Kinerja Melakukan penanganan makanan.

		spesifik di bawah pengawasan langsung			analisis <ul style="list-style-type: none">• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis	
--	--	---------------------------------------	--	--	--	--



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
		
Staff	Staff	WAKA KUR

Satuan Pendidikan : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
Kompetensi Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester : X / 1
Materi Pokok : Mikroorganisme dan Penanganan Makanan
Pertemuan Ke : 4
Alokasi Waktu : 2 X 45 menit (90 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (**jujur, disiplin, tanggung-jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif**) dan menunjukkan sikap sebagai 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 dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, dan bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.2 Memiliki **motivasi internal** dan menunjukkan **rasa ingin tahu** dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja.
- 2.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (**jujur, disiplin, tanggung-jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong**) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan.
- 2.4 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja..
- 3.2 Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme.

Indikator Pencapaian Kompetensi :

- 3.2.1. Menjelaskan pengertian mikroorganisme.
- 3.2.2. Menjelaskan peran mikroorganisme pada makanan.
- 3.2.3. Menjelaskan dan mendeskripsikan jenis-jenis mikroorganisme.
- 3.2.4. Mendeskripsikan struktur perkembangbiakan mikroorganisme.
- 3.2.5. Menjelaskan dan menganalisis hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.

- 4.2. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 1



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

mikroorganisme yang merugikan.

Indikator Pencapaian Kompetensi :

- 4.2.1. Melakukan prosedur sanitasi untuk makanan.
- 4.2.2. Melakukan proses sterilisasi untuk makanan.
- 4.2.3. Menganalisis kejadian selama proses penanganan makanan.

C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui *handout* mikroorganisme peserta didik dapat menyebutkan peran mikroorganisme. dalam makanan
2. Melalui diskusi kelompok dan gambar struktur mikroorganisme peserta didik dapat mengidentifikasi struktur perkembangbiakan mikroorganisme.

D. Materi Ajar (lihat lampiran)

1. Peran mikroorganisme dalam makanan
2. Struktur perkembangbiakan mikroorganisme.

E. Pendekatan, Startegi dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific learning*
2. Strategi : *Cooperatif learning*
3. Metode : *Inquiry*, tanya jawab.

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Alat dan Bahan
 - a. *White board*
 - b. Kartu gambar mikroorganisme.
 - c. Laptop
 - d. LCD
 - e. Spidol
 - f. Papan tulis.
 - g. Kapur tulis.
2. Sumber Belajar
Ratnaningsih, Nani. 2010. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta:UNY.

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">• Guru membuka dengan salam pembuka.• Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius.• Guru mengecek kesiapan siswa dengan menanyakan keadaan fisik.• Guru menanamkan cinta lingkungan dengan peduli lingkungan kelas untuk membuang sampah pada tempatnya.• Guru mengadakan presensi kehadiran siswa.• Guru dengan santun melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang yang diketahui sehari-hari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Pertanyaan tersebut antara lain :<ol style="list-style-type: none">3. Apa kalian penasaran tentang mikroorganisme dapat berjumlah milyaran?	10 menit



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<p>4. Apakah kalian pernah mengamati tumbuhnya jamur?</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan.	
Inti	<ul style="list-style-type: none">• Mengamati Membaca <i>handout</i>, mengamati powerpoint struktur mikrobia dan contoh makanan yang menggunakan mikroba peserta didik dapat mengetahui jenis dan penyebab makanan kadaluwarsa.• Menanya Melalui membaca <i>handout</i> dan powerpoint mikroorganisme, peserta didik mengajukan pertanyaan misalnya :<ol style="list-style-type: none">1. Bagaimana cara mikroba berkembangbiak di makanan yang bersifat merugikan?2. Bagaimana cara mencegah hal tersebut?• Mengumpulkan Data Peserta didik dibagi dalam kelompok diskusi untuk membahas tentang struktur perkembangbiakan dan peran mikroorganisme dalam makanan disertai pengamatan pada contoh makanan yang menggunakan mikroorganisme, yaitu tempe, dengan menggunakan metode <i>Inquiry</i>, yaitu :<ul style="list-style-type: none">- Guru memberikan contoh tempe yang belum jadi dengan tempe yang sudah jadi.- Guru menginstruksikan siswa untuk menyusun rencana berpikir dalam meneliti masalah tersebut.- Membuat materi berdasarkan penemuan.- Menyusun suatu kesimpulan sebagai jawaban permasalahan tersebut.- Mempresentasikan hasil penelitian.• Guru mengadakan penilaian keterampilan kepada peserta didik selama proses penelitian berlangsung.• Mengasosiasi Peserta didik mempresentasikan hasil penelitian tentang peran dan struktur perkembangbiakan mikroorganisme pada tempe.• Guru mengadakan penilaian sikap saat proses presentasi berlangsung.• Laporan hasil kerja kelompok dengan cara guru menunjuk secara acak untuk melaporkan hasil diskusi kelompok, sampai semua masalah selesai dibahas.• Evaluasi pembelajaran dengan cara guru mengadakan	60 menit



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<p>sesi tanya jawab sebagai hasil evaluasi. Guru memastikan siswa paham dengan pembelajaran.</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru mengajak siswa untuk menjawab soal refleksi sebagai cara untuk mengulang kembali materi yang telah diajarkan hari ini, soal berupa isian singkat. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru bersama peserta didik membuat kesimpulan/rangkuman dari kegiatan pembelajaran. Guru mengadakan tanya jawab dari materi yang diberikan secara bergantian dengan penuh kehangatan. Guru menginformasikan kegiatan untuk pembelajaran berikutnya yaitu penanganan mikrobia pada makanan. Pembelajaran ditutup dengan doa dan salam penutup 	20 menit
TOTAL WAKTU		90 menit

H. Penilaian Hasil Pembelajaran

- Penilaian Sikap : Non Tes (Lembar Pengamatan Presentasi)
- Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis
- Penilaian Keterampilan : Non Tes (Lembar Pengamatan Diskusi)

Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Percaya diri dalam proses diskusi.	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi berlangsung.
2	Pengetahuan 1. Menjawab soal pengetahuan.	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil dalam pengamatan penanganan makanan.	Pengamatan permasalahan.	Selama pengamatan penanganan makanan berlangsung.

Kisi-Kisi Soal :

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1	Mendeskripsikan peran dan struktur perkembangbiakan mikroorganisme	1. Menjelaskan peran mikroorganisme pada makanan 2. Mengidentifikasi struktur perkembangbiakan mikroorganisme pada makanan.	1. Struktur perkembangbiakan mikroorganisme pada makanan. 2. Peran mikroorganisme dalam makanan.	2 soal essay.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 4



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN MIKROORGANISME
DAN PENANGANAN MAKANAN**

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
 Kelas/Semester : X / 1
 Materi Pokok : Mikroorganisme dan Penanganan Makanan
 Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Soal :

- Sebutkan 5 (lima) macam makanan yang menggunakan jasa mikroorganisme.
- Gambarkan 5 (lima) tahap struktur perkembangbiakan mikroba.

Kunci Jawaban :

No Soal	Indikator	Kriteria Penilaian	Jumlah Skor
1	<ul style="list-style-type: none"> • Oncom • Tempe • Kecap • Yogurt • Keju • Mentega • Tape • Asinan • Roti 	Nilai 5 jika menyebutkan 5. Nilai 4 jika menyebutkan 4. Nilai 3 jika menyebutkan 3. Nilai 2 jika menyebutkan 2. Nilai 1 jika menyebutkan 1. Nilai 0 jika salah.	5
2		Nilai 5 jika menggambarkan 5 tahap. Nilai 4 jika menggambarkan 4 tahap. Nilai 3 jika menggambarkan 3 tahap. Nilai 2 jika menggambarkan 2 tahap. Nilai 1 jika menggambarkan 1 tahap. Nilai 0 jika salah.	5
TOTAL SKOR			10

Rumus Penilaian Pengetahuan:

$\text{Nilai} = \text{Total Skor} \times 10.$

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 5



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP PERCAYA DIRI

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
 Kelas/Semeste : X / 1
 Materi Pokok : Mikroorganisme dan Penanganan Makanan
 Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Pada saat peserta didik melakukan percaya diri, siswa dinilai kompetensi sikap, antara lain :

Percaya diri.

Sikap dan Pengertian	Idikator
1. Percaya Diri adalah kondisi mental atau psikologis seseorang yang memberi keyakinan kuat untuk berbuat atau bertindak.	<ul style="list-style-type: none"> • Berpendapat tanpa ragu-ragu. • Tidak canggung dalam bertindak. • Berani presentasi di depan kelas • Berani berpendapat, bertanya, atau menjawab pertanyaan.

Rubrik Penilaian Sikap Toleransi dan Tanggung Jawab.

No	Nama Siswa	Sikap	Skor	Nilai	Ket.
		Percaya Diri			
1					
2					
3					

Petunjuk Penskoran :

- 4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap
 3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap
 2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap
 1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Rumus Penskoran :

$$\text{Skor} = \text{Skor Percaya Diri}$$

Rumus Penilaian :

$$\text{Nilai} = \text{Skor}$$

Keterangan Nilai :

- Sangat Baik (A) : apabila memperoleh nilai 4
 Baik (B) : apabila memperoleh nilai 3
 Cukup (C) : apabila memperoleh nilai 2
 Kurang (D) : apabila memperoleh nilai 1

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 6



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semeste : X / 1
Materi Pokok : Mikroorganisme dan Penanganan Makanan
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Pada saat diskusi, siswa dinilai keterampilan dalam penelitian.

Format Penilaian Keterampilan Penemuan :

No	Nama Siswa	Aspek Penilaian			Jumlah Skor	Nilai	Ket.
		Persiapan	Langkah Kerja	Penyusunan Kesimpulan			

Kriteria Jumlah Skor :

Indikator Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
<p style="text-align: center;">Persiapan alat</p> <ol style="list-style-type: none">Menggunakan pipet.Menggunakan pisau.Menggunakan apron <p style="text-align: center;">Persiapan bahan</p> <ol style="list-style-type: none">Menyiapkan tempe jadi.Menyiapkan tempe belum jadi.	<p>Nilai 10 jika melakukan 5 persiapan. Nilai 8 jika melakukan 4 persiapan. Nilai 6 jika melakukan 3 persiapan. Nilai 4 jika melakukan 2 persiapan. Nilai 2 jika melakukan 1 persiapan. Nilai 0 jika tidak melakukan persiapan.</p>	10
<p style="text-align: center;">Langkah Kerja</p> <ol style="list-style-type: none">Ketepatan Proses.Sesuai instruksi.	<p>Nilai 10 jika melaksanakan 2 indikator. Nilai 5 jika melaksanakan 1 indikator. Nilai 0 jika tidak melaksanakan.</p>	10
<p style="text-align: center;">Penyusunan Kesimpulan</p> <ol style="list-style-type: none">Tempe jadi karena <u>ada jamur sudah berkembangbiak.</u>Tempe belum jadi karena <u>jamur belum berkembangbiak.</u>	<p>Nilai 20 jika menyebutkan 4 indikator. Nilai 15 jika menyebutkan 3 indikator. Nilai 10 jika menyebutkan 2 indikator. Nilai 5 jika menyebutkan 1</p>	20

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10

Revisi ke : 0

**RENCANA
PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014

Halaman : 7



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	indikator. Nilai 0 jika tidak menjawab.	
Presentasi 1. Berani maju ke depan kelas secara percaya diri. 2. Berani menjelaskan dengan tatapan ke depan/berhadapan langsung dengan peserta didik yang lain.	Nilai 10 jika melaksanakan 2 indikator. Nilai 5 jika melaksanakan 1 indikator. Nilai 0 jika tidak melaksanakan.	10
TOTAL SKOR		50

Rumus Jumlah Skor :

Jumlah Skor = Skor Persiapan + Skor Langkah Kerja + Skor Penyusunan Kesimpulan
+ Skor Presentasi

Rumus Penilaian :

Nilai = Jumlah Skor X 2

Guru Pembimbing

Yunike Nurawati, S.Pd.
NBM. 1203 7609 7068379

Yogyakarta, 22 Agustus 2014
Mahasiswa

Evajune Widiyawati
NIM. 11511244020.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 8



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

LAMPIRAN

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 9



HANDOUT SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA

"MIKROORGANISME"

Mikroorganisme atau mikroba adalah organisme yang berukuran sangat kecil sehingga untuk mengamatinya diperlukan alat bantuan. Mikroorganisme disebut juga organisme mikroskopik. Mikroorganisme seringkali bersel tunggal (uniseluler) maupun bersel banyak (multiseluler). Namun, beberapa protista bersel tunggal masih terlihat oleh mata telanjang dan ada beberapa spesies multisel tidak terlihat mata telanjang. Virus juga termasuk ke dalam mikroorganisme meskipun tidak bersifat seluler.



Ilmu yang mempelajari mikroorganisme disebut mikrobiologi. Orang yang bekerja di bidang ini disebut mikrobiologi.

Mikroorganisme biasanya dianggap mencakup semua prokariota, protista, dan alga renik. Fungi, terutama yang berukuran kecil dan tidak membentuk hifa, dapat pula dianggap sebagai bagiannya, meskipun banyak yang tidak menyepakatinya. Kebanyakan orang beranggapan bahwa yang dapat dianggap mikroorganisme adalah semua organisme sangat kecil yang dapat dibiakkan dalam cawan petri atau inkubator di dalam laboratorium dan mampu memperbanyak diri secara mitosis.



Mikroorganisme berbeda dengan sel makroorganisme. Sel makroorganisme tidak bisa hidup bebas di alam melainkan menjadi bagian dari struktur multiselular yang membentuk jaringan, organ, dan sistem organ. Sementara, sebagian besar mikroorganisme dapat menjalankan proses kehidupan dengan mandiri, dapat menghasilkan energi sendiri, dan bereproduksi secara independen tanpa bantuan sel lain.

Dalam bidang pangan banyak mikroorganisme yang mempunyai peranan, baik peranan positif (memberikan keuntungan) atau peranan negatif (menimbulkan kerugian).

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 10



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Berbagai manfaat mikroorganisme dalam beberapa jenis makanan dan minuman misalnya fermentasi seperti tempe, kecap, tauco, sosis, keju, bir, anggur dan sebagainya telah sejak lama dikenal melengkapi menu makanan atau minuman sehari-hari. Makanan dan minuman tersebut diolah secara fermentasi dengan menggunakan kemampuan mikroba.

Pengaruh negatif mikroorganisme seperti menyebabkan berbagai penyakit atau infeksi yang berbeda-beda mungkin terjadi karena memakan makanan yang terkontaminasi dengan organisme patogen seperti *Salmonella*, *E. coli*, atau *Listeria*. Infeksi makanan terjadi karena memakan makanan yang mengandung organisme hidup yang mampu sembuh atau bersporulasi dalam usus yang menimbulkan penyakit.

Mikroorganisme Patogen

Wabah penyakit akibat pangan beberapa waktu terakhir ini cukup sering terjadi dan menimbulkan banyak korban. Ada banyak penyebab mikroorganisme yang memicu keracunan makanan, termasuk diantaranya berikut:

1. Salmonella

Salmonella adalah kelompok bakteri yang banyak ditemukan di telur setengah matang, daging, dan terkadang sayur dan buah yang tidak dicuci bersih.

Infeksi bakteri ini menyebabkan gejala demam, diare, sakit perut, dan nyeri kepala. Kebanyakan orang akan sembuh tanpa obat, tetapi infeksi salmonella bisa serius pada lansia, anak-anak dan penderita penyakit kronik.

Salmonella adalah suatu genus bakteri enterobakteria gram-negatif berbentuk tongkat yang menyebabkan tifoid, paratifoid, dan penyakit foodborne. Spesies-spesies *Salmonella* dapat bergerak bebas dan menghasilkan hidrogen sulfida. *Salmonella* dinamai dari Daniel Edward Salmon, ahli patologi Amerika.

Salmonella adalah penyebab utama dari penyakit yang disebarkan melalui makanan (foodborne diseases). Pada umumnya, serotipe *Salmonella* menyebabkan penyakit pada organ pencernaan. Penyakit yang disebabkan oleh *Salmonella* disebut salmonellosis. Ciri-ciri orang yang mengalami salmonellosis adalah diare, kram perut, dan demam dalam waktu 8-72 jam setelah memakan makanan yang terkontaminasi oleh *Salmonella*. Gejala lainnya adalah demam, sakit kepala, mual dan muntah-muntah. Tiga serotipe utama dari jenis *S. enterica* adalah *S. typhi*, *S. typhimurium*, dan *S. enteritidis*.

2. Cronobacter spp.(E. sakazakii)

Pada tahun 1980, bakteri ini dikukuhkan dalam genus *Enterobacter* sebagai suatu spesies baru yang diberi nama *Enterobacter sakazakii* untuk menghargai seorang bakteriolog Jepang bernama Riichi Sakazakii. Namun pada tahun 2007,

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 11



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

setelah penelitian lebih lanjut, *E. sakazakii* berubah nama menjadi *Cronobacter sakazakii*, yang merupakan bakteri gram negative, berbentuk batang dan patogen.

Cronobacter sakazakii bukan merupakan mikroorganisme normal pada saluran pencernaan hewan dan manusia, sehingga disinyalir bahwa tanah, air, sayuran, tikus dan lalat merupakan sumber infeksi. *Cronobacter sakazakii* dapat ditemukan di beberapa lingkungan industri makanan (pabrik susu, coklat, kentang, sereal, dan pasta), lingkungan berair, sedimen tanah yang lembap. Dalam beberapa bahan makanan yang potensi terkontaminasi *C. sakazakii* antara lain keju, sosis, daging cincang awetan, sayuran, dan susu bubuk.

Laporan mengenai infeksi *C. sakazakii* menunjukkan bahwa bakteri ini dapat menyebabkan radang selaput otak dan radang usus pada bayi. Kelompok bayi yang memiliki risiko tertinggi terinfeksi *C. sakazakii* yaitu neonatus (baru lahir hingga umur 28 hari), bayi dengan gangguan sistem tubuh, bayi dengan berat badan lahir rendah (BBLR), bayi prematur, dan bayi yang lahir dari ibu yang mengidap Human Immunodeficiency Virus (HIV)

3. *Listeria monocytogenes*

Listeria monocytogenes adalah bakteri yang biasa ditemukan di tanah dan air, dan juga makanan mentah, makanan olahan, serta susu yang tidak dipasteurisasi. Seperti bakteri lain, *Listeria* juga dapat hidup dan menyebar di temperatur dingin seperti dalam kulkas.

Gejala kontaminasi bakteri *Listeria* antara lain demam dan menggigil, sakit kepala, mual, dan nyeri perut. Pada ibu hamil dan janin, infeksi bakteri ini bisa berbahaya.

Listeria adalah genus bakteri yang memiliki tujuh spesies. Nama *Listeria* berasal dari Joseph Lister, spesies *Listeria basili* Gram positif basilli dan dilambangkan oleh *L. monocytogenes*, penyebab dari *Listeriosis*. *Listeria ivanovii* adalah patogen ruminant dan dapat menginfeksi tikus di laboratorium. Antibiotik efektif terhadap spesies *Listeria* termasuk Ampisillin, vankomisin, siprofloksasin, linezolid, azithromisin, dan kotrimoksazol.

4. *Escherichia coli*

Bakteri ini hidup dalam usus manusia dan juga sapi, kambing serta domba. Karenanya keberadaan *E.coli* bisa dipakai untuk mengindikasikan adanya kontak dengan kotoran manusia. Gejala kontaminasi *E.coli* meliputi diare berat, nyeri perut, serta muntah yang berlangsung sekitar 5-10 hari. Untuk menghindari bakteri ini, masalah daging sampai matang, cuci buah dan sayuran dengan air mengalir sebelum dikonsumsi, dan hindari susu segar yang belum dipasteurisasi.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 12



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Escherichia coli, atau biasa disingkat E. coli, adalah salah satu jenis spesies utama bakteri gram negative dan berbentuk batang. Pada umumnya, bakteri yang ditemukan oleh Theodor Escherich ini dapat ditemukan dalam usus besar manusia. Kebanyakan E. Coli tidak berbahaya, tetapi beberapa, seperti E. Coli tipe O157:H7, dapat mengakibatkan keracunan makanan yang serius pada manusia yaitu diare berdarah karena eksotoksin yang dihasilkan bernama verotoksin. Toksin ini bekerja dengan cara menghilangkan satu basa adenin dari unit 28S rRNA, sehingga menghentikan sintesis protein. Sumber bakteri ini contohnya adalah daging yang belum masak, seperti daging hamburger yang belum matang.

Selain itu, E.coli O157:H7 juga memiliki ciri-ciri kondisi lingkungan yang berbeda dengan E.coli lainnya, dimana ia dapat bertahan hidup pada kondisi suhu yang rendah dan dalam kondisi asam. Hal ini tidak terjadi pada E.coli lain yang tidak dapat bertahan hidup pada kondisi suhu rendah dan dalam kondisi pH asam.

E. coli O157:H7 ini memiliki toksin yang disebut dengan shiga (vero) toksin. Toksin yang dihasilkan E. coli galur ini adalah toksin yang mirip dengan Shigella dysenteriae. Shiga-like toxin E. coli (STEC) adalah patogen yang berada dalam pencernaan dan manusia yang terserang serotipe STEC ini, disebut juga dengan terserang enterohemorrhagic E. coli (EHEC). Vektor virulensinya ada shiga toxin 1 dan shiga toxin 2. Toksin shiga yang mirip dengan Shigella adalah shiga toxin 1.

Jenis-jenis mikroorganisme dalam bahan pangan :

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 13



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

No.	Bahan Pangan	Mikroorganisme	Golongan	Produk
1.	Susu	<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	Bakteri	Yoghurt
		<i>Streptococcus thermophilus</i>	Bakteri	Yoghurt
		<i>Streptococcus lactis</i>	Bakteri	Mentega
		<i>Penicillium roqueforti</i>	Jamur	Keju
		<i>Propioni bacterium</i>	Bakteri	Keju Swiss
		<i>Lactobacillus casei</i>	Bakteri	Susu asam
2.	Kedelai	<i>Rhizopus oligosporus</i>	Jamur	Tempe
		<i>Rhizopus stoloniferus</i>	Jamur	Tempe
		<i>Rhizopus oryzae</i>	Jamur	Tempe
		<i>Aspergillus oryzae</i>	Jamur	Kecap
3.	Kacang tanah	<i>Neurospora sitophyla</i>	Jamur	Oncom
4.	Beras	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Jamur	Tape ketan
		<i>Endomycopsis fibuligera</i>		
5.	Singkong	<i>Saccharomyces elipsoides</i>	Jamur	Tape singkong
		<i>Endomycopsis fibuligera</i>		
6.	Air kelapa	<i>Acetobacter xylinum</i>	Bakteri	Nata de coco
7.	Tepung gandum	<i>Saccharomyces elipsoides</i>	Jamur	Roti
8.	Kubis	<i>Enterobacter</i> sp.	Bakteri	Asinan
9.	Padi-padian atau umbi-umbian	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Jamur	Minuman beralkohol
		<i>Saccharomyces caelsbergensis</i>		
10.	Mikroorganisme	<i>Spirulina</i>	Alga bersel satu	Protein sel tunggal
		<i>Chlorella</i>		



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

DAFTAR REKAPITULASI NILAI

No	Nama Siswa	Sikap		Pengetahuan	Ketrampilan
		Percaya Diri	Predikat		
1	Bambang Kurniawan	3.25	Baik	90	90
2	Budi Utami	3.1	Baik	90	85
3	Else Agusin K.M	3.2	Baik	90	85
4	Eka Dwi Cahyani	3	Baik	90	85
5	Ellintan Ratna Hastuti	3	Baik	90	85
6	Fatma Wahyuningsih	3	Baik	90	85
7	Heni Lestari	3	Baik	75	85
8	Ika Nursafitri	3	Baik	90	85
9	Indriani	3	Baik	90	85
10	Izdyan Purnama P	3.25	Baik	90	85
11	Mudah Lestari	3	Baik	90	85
12	Muhammad Dwi N.	3.25	Baik	90	85
13	Nisa Dara Nourisma	3.25	Baik	90	90
14	Novita Suryaningsih	3	Baik	90	85
15	Nurul Hartati	3	Baik	90	85
16	Oktavia Niwan P.	3	Baik	90	85
17	Panca Wulandari	3	Baik	90	85
18	Putri Ida Yani	2.9	Baik	90	85
19	Ranindya S.	3	Baik	90	85
20	Riska Fajar Saputri	3.1	Baik	90	85
21	Rois Ngabdillah	3.3	Baik	90	85
22	Wulan Dwi Astuti	3	Baik	75	85
23	Yulia Tustu Lastru	3	Baik	90	85
24	Yuniva Istanti	3.2	Baik	90	90

ANALISIS KETERKAITAN SKL-KI-KD MATA PELAJARAN

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Kelas : X

Domain	Standar Kompetensi Kelulusan	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Lingkup Materi	Aktivitas Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berakhlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan	1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja.	Memahami cara memotivasi internal dan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja.	Tes lisan.
		2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung-jawab, peduli, santun, ramah)	2.4 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan	Perilaku yang ilmiah dalam menangani makanan.	Siswa mampu menerapkan perilaku yang ilmiah dalam menangani makanan.	

	bangsa dalam pergaulan dunia.	lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, 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	Indonesia. 2.5 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung-jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.6 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			
Pengetahuan		3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan	3.2. Mendeskripsikan jenis-jenis , struktur dan perkembangan		Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel 	Observasi Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi

		<p>faktual, 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.</p>	<p>mikroorganisme.</p>		<p>yang berkaitan dengan mikroorganisme terkait dengan makanan</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, jenis, struktur perkembangbiakan, serta hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan. <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang mikroorganisme terkait dengan makanan • Melakukan penangananmakanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan (sterilisasi, sanitasi dll) dan mencatat kejadian yang dapat dijadikan sumber data untuk menjawab 	<p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung.</p>
--	--	--	------------------------	--	---	--

					pertanyaan.	
Keterampilan		4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, dan bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.2 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangan mikroorganisme yang merugikan.		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan makanan • Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan analisis • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis 	<p>Tes Kinerja</p> <p>Melakukan penanganan makanan.</p>

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
		
Staff	Staff	WAKA KUR

Satuan Pendidikan : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN
 Kompetensi Keahlian : Tata Boga
 Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XI / 1
 Materi Pokok : Salad Indonesia
 Pertemuan Ke : 1-4
 Alokasi Waktu : 8 X 4 X 45 menit (1.440 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (**jujur, disiplin, tanggung-jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif**) dan menunjukkan sikap sebagai 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 dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, dan bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

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

3.1 Mendeskripsikan salad Indonesia

Indikator Pencapaian Kompetensi :

- 3.1.1 Menjelaskan pengertian salad.
- 3.1.2 Menjelaskan dan mendeskripsikan jenis-jenis salad Indonesia.
- 3.1.3 Mengidentifikasi dengan tepat saus yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia.
- 3.1.4 Mengidentifikasi dan menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia.
- 3.1.5 Menjelaskan cara pembuatan salad Indonesia.
- 3.1.6 Menyebutkan kriteria hasil salad Indonesia.

- 3.1.7 Menjelaskan tentang penyimpanan salad Indonesia.
- 3.1.8 Mengidentifikasi dan menjelaskan perbedaan masing-masing salad Indonesia.

4.1 Membuat salad Indonesia.

Indikator Pencapaian Kompetensi :

- 4.1.1 Mempraktikkan pembuatan salad Indonesia berbahan dasar sayuran matang.
- 4.2.1 Mempraktikkan pembuatan salad Indonesia berbahan dasar sayuran mentah.

C. Tujuan Pembelajaran

Pertemuan Pertama :

1. Melalui *handout* salad Indonesia peserta didik dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia.
2. Melalui diskusi kelompok, tayangan video dan gambar berbagai macam salad Indonesia peserta didik dapat menjelaskan dan mendeskripsikan jenis-jenis salad Indonesia.
3. Melalui diskusi kelompok, tayangan video dan gambar berbagai macam salad Indonesia peserta didik dapat mengidentifikasi dengan tepat saus yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia.
4. Melalui diskusi kelompok, tayangan video dan gambar berbagai macam salad Indonesia peserta didik dapat menjelaskan perbedaan masing-masing salad Indonesia.

Pertemuan Kedua :

1. Melalui *handout* dan *powerpoint* peserta didik dapat mengidentifikasi dan menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia.
2. Melalui *powerpoint* dan tayangan video peserta didik dapat menjelaskan cara pembuatan salad Indonesia.
3. Melalui tayangan video dan gambar, peserta didik dapat menyebutkan kriteria hasil salad Indonesia.
4. Melalui tayangan video, *handout* dan *powerpoint* peserta didik dapat menjelaskan tentang penyimpanan salad Indonesia.

Pertemuan Ketiga :

Melalui proses pembelajaran siswa dapat mempraktikkan pengolahan salad Indonesia berbahan dasar sayuran matang.

Pertemuan Keempat :

Melalui proses pembelajaran siswa dapat mempraktikkan pengolahan salad Indonesia berbahan dasar sayuran mentah.

D. Materi Ajar

Pertemuan Pertama : (lihat lampiran)

1. Pengertian salad.
2. Klasifikasi salad..
Meliputi:
 - a. Jenis salad
 - b. Saus yang digunakan
 - c. Perbedaan masing-masing salad.

Pertemuan Kedua : (lihat lampiran)

1. Klasifikasi salad.
Meliputi :

- a. Alat dan bahan yang digunakan.
- b. Cara pembuatan.
- c. Kriteria hasil.
- d. Cara penyimpanan.

Pertemuan Ketiga : (lihat lampiran)

Jobsheet.

Pertemuan Keempat : (lihat lampiran)

Jobsheet.

E. Pendekatan, Startegi dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific learning*
2. Strategi : *Cooperatif learning*
3. Metode
 - Pertemuan Pertama : *Problem solving*, diskusi, tanya jawab.
 - Pertemuan Kedua : *Jigsaw, problem solving*, tanya jawab, *matching*.
 - Pertemuan Ketiga : Praktik.
 - Pertemuan Keempat : Praktik

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Alat dan Bahan
 - a. *White board*
 - b. Video
 - c. Laptop
 - d. LCD
 - e. Spidol
 - f. Papan tulis.
 - g. Kapur tulis.
2. Sumber Belajar
 - Pertemuan Pertama : Marwanti dan Titin Hera W. H. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta : PPG UNY. Hlm. 25-33.
 - Pertemuan Kedua : Marwanti dan Titin Hera W. H. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta : PPG UNY. Hlm. 25-33.
 - Pertemuan Ketiga : Marwanti. 2000. Pengetahuan Masakan Indonesia. Yogyakarta : Adicita. Hlm. 70-75.
 - Pertemuan Keempat : Marwanti. 2000. Pengetahuan Masakan Indonesia. Yogyakarta : Adicita. Hlm. 70-75.

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Pertama :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka dengan salam pembuka. • Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius. • Guru mengecek kesiapan siswa dengan menanyakan keadaan fisik. • Guru menanamkan cinta lingkungan dengan peduli lingkungan kelas untuk membuang sampah pada tempatnya. • Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. • Guru dengan santun melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang yang 	40 menit

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<p>diketahui sehari-hari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Pertanyaan tersebut antara lain :</p> <p>5. Apakah kalian suka makan sayur?</p> <p>6. Sayur tersebut dapat dijadikan makanan apa saja?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. 	
Inti	<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Membaca <i>handout</i> dan mengamati gambar macam-macam salad Indonesia peserta didik dapat mengetahui penampilan dan kriteria salad Indonesia. <p>Menanya</p> <p>Melalui membaca <i>handout</i> gambar macam-macam salad Indonesia, peserta didik mengajukan pertanyaan misalnya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apa perbedaan lotek dengan gado-gado? 2. Bagaimana cara membuat selat solo? 3. Bagaimana penyajian yang menarik untuk salad Indonesia? <p>Mengumpulkan Data</p> <p>Peserta didik dibagi dalam kelompok diskusi untuk membahas tentang pengertian salad, saus yang digunakan, dan perbedaan masakan yang dibagikan oleh guru dengan menggunakan metode <i>problem solving</i> dengan langkah-langkah :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru menampilkan gambar beberapa salad Indonesia sebagai suatu permasalahan untuk didiskusikan. - Guru menginstruksikan siswa untuk menyusun rencana berpikir dalam menyelesaikan masalah tersebut. - Menguji solusi atau jawaban dari permasalahan tersebut. - Mengevaluasi dan merevisi solusi. - Menyusun suatu teori baru sebagai jawaban permasalahan tersebut. - Menerangkan teori untuk membahas permasalahan. <p>Guru mengadakan penilaian sikap kepada peserta didik selama proses diskusi berlangsung.</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi tentang pengertian salad, saus yang digunakan, dan perbedaan masing-masing masakan salad Indonesia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan hasil kerja kelompok dengan cara guru menunjuk secara acak untuk melaporkan hasil diskusi kelompok, sampai semua masalah selesai dibahas. • Evaluasi pembelajaran dengan cara guru 	280 menit

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
	menampilkan video tentang salad Indonesia. Guru memastikan siswa paham dengan pembelajaran. <ul style="list-style-type: none"> Guru mengajak siswa untuk menjawab soal refleksi sebagai cara untuk mengulang kembali materi yang telah diajarkan hari ini, soal berupa TTS (Teka-Teki Silang). 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru bersama peserta didik membuat kesimpulan/ rangkuman dari kegiatan pembelajaran. Guru mengadakan tanya jawab dari materi yang diberikan secara bergantian dengan penuh kehangatan. Guru memberi tugas pada peserta didik untuk mengidentifikasi alat yang digunakan untuk membuat hidangan salad Indonesia dan kriteria hasil makanan yang dikelompokkan oleh guru sebagai pembelajaran di pertemuan selanjutnya sesuai dengan format yang telah ditentukan. Guru menginformasikan kegiatan untuk pembelajaran berikutnya yaitu membahas tentang alat, bahan, cara pembuatan, kriteria hasil dan cara penyimpanan salad Indonesia. Pembelajaran ditutup dengan doa dan salam penutup 	40 menit
TOTAL WAKTU		360 menit

Pertemuan Kedua :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Guru membuka dengan salam pembuka. Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius. Guru mengecek kesiapan siswa dengan menanyakan keadaan fisik. Guru menanamkan cinta lingkungan dengan peduli lingkungan kelas untuk membuang sampah pada tempatnya. Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. Guru dengan santun melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Pertanyaan tersebut antara lain : <ol style="list-style-type: none"> Setelah kalian mengetahui jenis dan perbedaannya, apakah kalian tertarik untuk mencoba membuat? Apakah kalian ingin mengetahui bagaimana rasa dari salad Indonesia yang belum pernah kalian buat? Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. Guru menginstruksikan siswa untuk mengumpulkan tugas pada pertemuan sebelumnya. 	40 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <p>Membaca <i>handout</i> dan mengamati gambar macam-macam salad Indonesia beserta alat dan bahan yang</p>	280 menit

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<p>digunakan peserta didik dapat mengetahui cara pembuatan dengan menggunakan alat tersebut.</p> <p>Menanya</p> <p>Melalui membaca <i>handout</i> gambar macam-macam salad Indonesia, peserta didik mengajukan pertanyaan misalnya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apakah semua salad harus direbus? 2. Mengapa penyajian pecel ada 2 versi? <p>Mengumpulkan Data</p> <p>Peserta didik dibagi dalam kelompok diskusi secara <i>Jigsaw</i> untuk membahas tentang alat dan bahan, cara pembuatan, kriteria hasil dan cara penyimpanan masakan yang dibagikan oleh guru. Langkah dalam metode <i>jigsaw</i> adalah :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik dikelompokkan dalam 4 anggota inti. - Setiap peserta didik dalam kelompok tersebut mempunyai tugas membahas permasalahan yang berbeda (alat dan bahan, cara pembuatan, kriteria hasil, cara penyimpanan). - Setiap peserta didik yang mempunyai tugas sama dikumpulkan dalam kelompok baru yang disebut kelompok ahli untuk mendiskusikan tugas tersebut - Setelah mendiskusikan dengan kelompok ahli, maka peserta didik kembali ke kelompok awal (tim inti). Peserta didik secara bergantian menjelaskan hasil diskusinya bersama kelompok ahli sebelumnya, anggota kelompok awal mendengarkan dengan seksama. - Setiap tim inti mempresentasikan hasil diskusinya didepan kelas. - Guru mengadakan evaluasi menggunakan tayangan video dan powerpoint. <p>Guru mengadakan penilaian sikap kepada peserta didik selama proses diskusi berlangsung.</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>Peserta didik memperhatikan video yang diputar oleh guru tentang beberapa cara pembuatan salad Indonesia sebagai evaluasi hasil diskusi peserta didik diikuti dengan powerpoint salad Indonesia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa melakukan simulasi pembuatan salad Indonesia menggunakan bahan dan alat yang disediakan oleh guru. • Guru memastikan siswa paham dengan pembelajaran. • Guru mengajak siswa untuk menjawab soal refleksi sebagai cara untuk mengulang kembali materi yang telah diajarkan hari ini, soal berupa <i>Matching</i>. Soal <i>matching</i> tersebut merupakan soal penjodohan antara pernyataan dan jawaban. • Guru mengadakan ulangan harian sebagai evaluasi pembelajaran salad Indonesia. Soal berupa soal 	

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
	essay dan isian singkat.	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru bersama peserta didik membuat kesimpulan/ rangkuman dari kegiatan pembelajaran. • Guru mengadakan tanya jawab dari materi yang diberikan secara bergantian dengan penuh kehangatan.. • Guru menginformasikan kegiatan untuk pembelajaran berikutnya. Kegiatan berikutnya yaitu praktik pertama mengolah masakan salad Indonesia yang berupa urap dan pecel madiun. • Pembelajaran ditutup dengan doa dan salam penutup 	40 menit
TOTAL WAKTU		360 menit

Pertemuan Ketiga :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka dengan salam pembuka. • Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius. • Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. • Guru mempersiapkan peserta didik secara psikis dan fisik. • Guru dengan santun melakukan appersepsi tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan praktik yang akan dilakukan hari ini. • Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. • Guru mengecek kelengkapan siswa dalam mengikuti praktik. • Guru mengadakan pre-test dengan soal wawancara. 	40 menit
Inti	<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat salad Indonesia berbahan dasar sayuran matang dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab. • Guru menginstruksikan siswa untuk mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. • Guru menginstruksikan siswa untuk mengumpulkan tertib kerja per kelompok dan diletakkan di lembar penilaian sebagai pedoman guru dalam menilai. • Guru menginstruksikan siswa mempraktikkan salad Indonesia berbahan dasar sayuran matang sesuai dengan jobsheet. • Guru menginstruksikan jika sudah ada yang selesai supaya langsung menilai. • Guru melakukan penilaian sikap selama siswa melaksanakan praktik. • Guru menginstruksikan agar merapikan kembali ruangan praktik jika sudah selesai praktik. • Guru menginstruksikan jika waktu praktik akan segera habis. 	280 menit

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil praktik salad Indonesia berbahan dasar sayuran. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil praktik membuat salad Indonesia berbahan dasar sayuran. <p>Guru memastikan apakah semua siswa sudah selesai mengerjakan praktik, menilaikan dan clear up.</p>	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru mengevaluasi hasil praktek setiap siswa di hadapan semua siswa. Guru menyampaikan hasil kerja siswa dan mengumumkan yang mengulang jika ada. Guru menyimpulkan hasil belajar hari ini dan memberitahukan pertemuan minggu depan untuk praktek selanjutnya. Guru memimpin doa mengucapkan salam penutup. 	40 menit
TOTAL WAKTU		360 menit

Pertemuan Keempat :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Guru membuka dengan salam pembuka. Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius. Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. Guru mempersiapkan peserta didik secara psikis dan fisik. Guru dengan santun melakukan appersepsi tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan praktik yang akan dilakukan hari ini. Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. Guru mengecek kelengkapan siswa dalam mengikuti praktik. Guru mengadakan pre-test dengan soal wawancara. 	40 menit
Inti	<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat salad Indonesia berbahan sayuran dan buah dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab. Guru menginstruksikan siswa untuk mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Guru menginstruksikan siswa untuk mengumpulkan tertib kerja per kelompok dan diletakkan di lembar penilaian sebagai pedoman guru dalam menilai. Guru menginstruksikan siswa mempraktikkan salad Indonesia sesuai dengan jobsheet. Guru menginstruksikan jika sudah ada yang selesai supaya langsung menilaikan. Guru melakukan penilaian sikap selama siswa 	280 menit

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<p>melaksanakan praktik.</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menginstruksikan agar merapikan kembali ruangan praktik jika sudah selesai praktik. Guru menginstruksikan jika waktu praktik akan segera habis. <p>Mengasosiasi.</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil praktik salad Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil praktik membuat salad Indonesia. <p>Guru memastikan apakah semua siswa sudah selesai mengerjakan praktik, menilaikan dan clear up.</p>	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru mengevaluasi hasil praktek setiap siswa di hadapan semua siswa. Guru menyampaikan hasil kerja siswa dan mengumumkan yang mengulang jika ada. Guru menyimpulkan hasil belajar hari ini dan memberitahukan pertemuan minggu depan untuk praktek selanjutnya. Guru memimpin doa mengucapkan salam penutup. 	40 menit
TOTAL WAKTU		360 menit

H. Penilaian Hasil Pembelajaran PERTEMUAN PERTAMA

- Penilaian Sikap : Non Tes (Lembar Pengamatan Diskusi dan Presentasi)
- Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis
- Penilaian Keterampilan : Portofolio

Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Jujur dalam proses diskusi. 2. Tanggung jawab terhadap proses diskusi. 3. Disiplin dalam proses diskusi.	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan 1. Menjawab soal refleksi berupa TTS. 2. Menjawab soal diskusi.	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil dalam mengerjakan tugas.	Pengamatan tugas.	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

Kisi-Kisi Soal :

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1	Menjelaskan pengertian salad.	1. Menjelaskan dan mendeskripsikan jenis-jenis salad Indonesia. 2. Mengidentifikasi dengan tepat saus yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia. 3. Mengidentifikasi dan menjelaskan perbedaan masing-masing salad Indonesia.	1. Pengertian salad. 2. Klasifikasi salad : a. Jenis-jenis salad. b. Saus yang digunakan. c. Perbedaan masing-masing.	2 soal/ kelompok

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN SALAD INDONESIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XI / 1
 Materi Pokok : Salad Indonesia
 Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Soal Penilaian Pengetahuan:



Berdasarkan kedua gambar diatas, jawablah pertanyaan berikut ini :

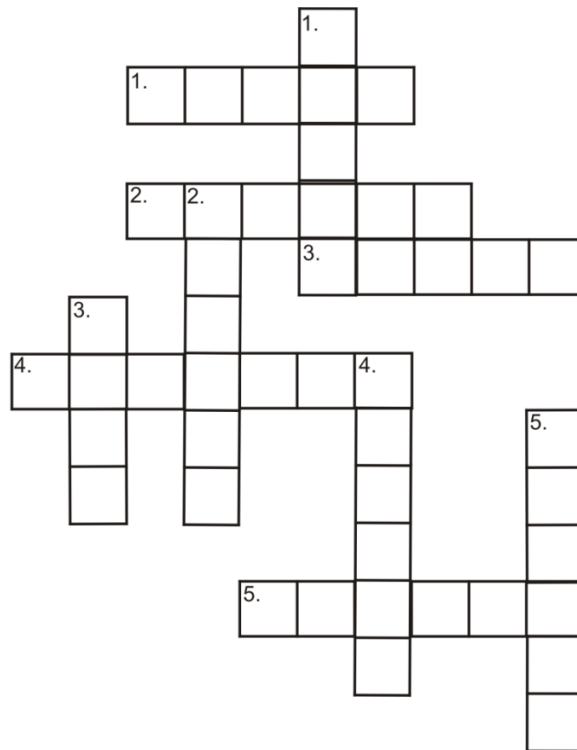
1. Sebutkan nama makanan diatas?
2. Jelaskan tentang saus yang digunakan dalam makanan tersebut?
3. Jelaskan perbedaan dari kedua makanan tersebut?

Kunci Jawaban :

No	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sebutkan 1. Lotek 2. Gado-gado	Nilai 10 jika menyebutkan 2 Nilai 5 jika menyebutkan 1 Nilai 0 jika salah	10
2	Jelaskan Saus : 1. Kacang tanah 2. Diulek 3. Pedas gurih/asin	Nilai 15 jika menyebutkan 3 Nilai 10 jika menyebutkan 2 Nilai 5 jika menyebutkan 1 Nilai 0 jika salah	15
3	Jelaskan 1. Bahan baku 2. Penampilan 3. Rasa	Nilai 15 jika menyebutkan 3 Nilai 10 jika menyebutkan 2 Nilai 5 jika menyebutkan 1 Nilai 0 jika salah	15
JUMLAH SKOR			40

Soal Refleksi :

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan mengisi kolom sesuai instruksi soal.



MENURUN ;

1. Hidangan yang dihidangkan menggunakan sambal pecel.
2. Salad yang disebut Rujak Cuka.
3. Salad Indonesia yang ditaburi kelapa parut.
4. Pecel termasuk jenis salad berisi sayuran.....
5. Bahan dasar sambal pecel.

MENDATAR :

1. Hidangan salad Indonesia yang menggunakan ketupat.
2. Salad Indonesia yang menggunakan bahan kecipir.
3. Salad Indonesia yang berbahan dasar buah yang dipotong agak besar.
4. Salad Indonesia yang berbahan dasar sayuran mentah yang ditaburi kelapa parut.
5. Salad Indonesia yang tidak melalui proses pemasakan merupakan salad yang berbahan dasar sayuran.....

Kunci Jawaban :

Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
MENURUN 1. Pecel 2. Asinan	Nilai 1 jika benar Nilai 0 jika salah	5

3. Urap 4. Matang 5. Kacang		
MENDATAR 1. Lotek 2. Karedok 3. Lotis 4. Trancam 5. Matang	Nilai 1 jika benar Nilai 0 jika salah	5
TOTAL SKOR		10

Rumus Penilaian :

$$\text{Nilai} = (\sum \text{Skor soal pengetahuan} + \sum \text{Skor soal refleksi}) \times 2$$

**LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP JUJUR, DISIPLIN DAN TANGGUNG
JAWAB**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XI / 1
 Materi Pokok : Salad Indonesia
 Waktu Pengamatan: Selama proses pembelajaran

Pada saat peserta didik melakukan diskusi, siswa dinilai kompetensi sikap, antara lain :

Jujur, disiplin dan tanggung jawab.

Sikap dan Pengertian	Indikator
1. Jujur adalah perilaku dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan, dan pekerjaan.	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak menjadi plagiat (mengambil/menyalin pendapat orang lain tanpa menyebutkan narasumber) • Mengungkapkan perasaan apa adanya. • Membuat laporan berdasarkan data atau informasi apa adanya. • Mengakui kesalahan atau kekurangan yang dimiliki.
2. Disiplin adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	<ul style="list-style-type: none"> • Memecahkan masalah dengan waktu yang tepat. • Patuh pada tata tertib atau aturan bersama/ sekolah. • Mengerjakan/mengumpulkan informasi diskusi sesuai dengan waktu yang ditentukan. • Mengikuti kaidah berbahasa yang baik dan benar.
3. Tanggung jawab adalah sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa	<ul style="list-style-type: none"> • Melaksanakan tugas individu dengan baik. • Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan. • Tidak menyalahkan/menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat. • Mengakui dan meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan. • Tidak menyalahkan orang lain untuk kesalahan tindakan kita sendiri. • Melaksanakan apa yang pernah dikatakan tanpa disuruh/diminta.

Rubrik Penilaian Sikap Jujur, Disiplin dan Tanggung Jawab.

No	Nama Siswa	Sikap			Jumlah Skor	Nilai	Ket.
		Jujur	Tanggung jawab	Disiplin			
1							
2							
3							

Petunjuk Penskoran :

- 4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap
- 3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap
- 2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap
- 1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Rumus Penskoran :

$$\text{Jumlah Skor} = \text{Skor Jujur} + \text{Skor Tanggung Jawab} + \text{Skor Disiplin}$$

Rumus Penilaian :

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor yang diperoleh}}{3} = \text{Nilai Akhir}$$

Keterangan Nilai Akhir :

- Sangat Baik (A) : apabila memperoleh nilai 4
- Baik (B) : apabila memperoleh nilai 3
- Cukup (C) : apabila memperoleh nilai 2
- Kurang (D) : apabila memperoleh nilai 1

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN MENERJAKAN TUGAS

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
Kelas/Semester : X / 1
Materi Pokok : Salad Indonesia
Waktu Pengamatan: Selama proses pembelajaran

Tugas mencari materi tentang salad Indonesia yang bersumber dari buku, majalah dan internet kemudian dirangkum, yang berupa :

- Identifikasi bahan yang digunakan (5 bahan).
- Identifikasi alat yang digunakan (5 alat).
- Identifikasi kriteria hasil.

Rangkuman mencakup :

- Isi identifikasi.
- Gambar beserta penjelasan.

Tugas ditulis tangan di lembar folio bergaris maksimal 2 halaman/1 lembar folio bolak-balik.

Penilaian :

- Keterampilan mencari informasi :
 - Ketepatan tugas tentang informasi bahan dan alat.
 - Ketepatan tugas tentang informasi kriteria hasil (warna, aroma, tekstur, rasa).

Format penulisan tugas :

Nama : No.Absen : Kelas :	
TUGAS MANDIRI 1 (SALAD INDONESIA)	
1. Gado-gado - Identifikasi bahan - Identifikasi alat - Identifikasi kriteria hasil	<div style="border: 1px solid black; width: 80px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">Gambar</div>
2. Pecel - Identifikasi bahan - Identifikasi alat - Identifikasi kriteria hasil Dst.	<div style="border: 1px solid black; width: 80px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">Gambar</div>

Rubrik Penilaian Keterampilan Mengerjakan Tugas :

No	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
1	<p style="text-align: center;">Kesesuaian Materi</p> Menyebutkan 5 identifikasi bahan, antara lain : <ol style="list-style-type: none"> 1. Bayam 2. Kacang panjang 3. Daun kol 4. Tauge 5. Kangkung 6. Wortel 7. Kelapa parut 8. Tahu 9. Tempe 10. Kecap 11. Timun 12. Telur 13. Tomat Menyebutkan 5 identifikasi alat, antara lain : <ol style="list-style-type: none"> 1. Kompor 2. Panci pengukus 3. Panci perebus 4. Wajan 5. Spatula 6. Food tong 7. Strainer 8. Cobek 9. Solet 	Nilai 15 jika menyebutkan 3 identifikasi. Nilai 10 jika menyebutkan 2 identifikasi. Nilai 5 jika menyebutkan 1 identifikasi Nilai 0 jika salah	15

	10. Kom adonan 11. Teflon Kriteria Hasil 1. Warna 2. Aroma 3. Rasa 4. Tekstur		
2	Waktu mengerjakan : Dikumpulkan sebelum pertemuan selanjutnya. Dengan ketentuan penilaian berdasarkan hari pengumpulan.	Nilai 10 jika mengumpulkan 5 hari sebelum pertemuan selanjutnya. Nilai 8 jika mengumpulkan 4 hari sebelum pertemuan selanjutnya. Nilai 6 jika mengumpulkan 3 hari sebelum pertemuan selanjutnya. Nilai 4 jika mengumpulkan 2 hari sebelum pertemuan selanjutnya. Nilai 2 jika mengumpulkan 1 hari sebelum pertemuan selanjutnya. Nilai 0 jika tidak mengumpulkan.	10
JUMLAH SKOR			25

Rumus Penilaian :

$\text{Nilai} = \text{Skor} \times 4$

PERTEMUAN KEDUA

- Penilaian Sikap : Non Tes (Lembar Pengamatan Diskusi dan Presentasi)
- Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis
- Penilaian Keterampilan : Portofolio

Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Toleransi dalam proses diskusi. 2. Percaya diri terhadap proses diskusi.	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan 1. Menjawab soal ulangan harian. 2. Menjawab soal refleksi berupa <i>matching</i> .	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan	Pengamatan	Penyelesaian

	1. Terampil dalam melakukan simulasi pembuatan salad Indonesia (Pecel).	praktek.	tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.
--	---	----------	---

Kisi-Kisi Soal :

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1	Menjelaskan pengertian salad.	1. Mengidentifikasi dan menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia. 2. Menjelaskan cara pembuatan salad Indonesia. 3. Menyebutkan kriteria hasil salad Indonesia. 4. Menjelaskan tentang penyimpanan salad Indonesia	1. Klasifikasi salad : a. Alat dan bahan pembuatan salad. b. Cara pembuatan. c. Penyimpanan salad. d. Kriteria hasil salad.	2 soal / kelompok

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semeste : XI / 1
 Materi Pokok : Salad Indonesia
 Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Contoh Soal :



Identifikasikan masakan salad Indonesia diatas dengan kategori :

1. Alat yang digunakan.
2. Bahan yang digunakan :
 - a. Bahan utama.
 - b. Bahan saus.
3. Kriteria hasil.
4. Cara pembuatan.
5. Cara penyimpanan

Rubrik Penilaian Pengetahuan

No	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sebutkan Alat : Kompor, Pisau, Cobek, Panci perebus, Strainner, Solet.	Nilai 5 jika menyebutkan ≥ 5 alat Nilai 4 jika menyebutkan 4 alat Nilai 3 jika menyebutkan 3 alat. Nilai 2 jika menyebutkan 2 alat. Nilai 1 jika menyebutkan 1 alat. Nilai 0 jika salah.	5
2	Bahan Bahan utama : Kacang panjang, bayam, daun kol, bunga kol, tahu, tempe, telur, wortel, timun. Bahan saus : Kacang tanah, air asem, cabai, kencur, garam, gula merah.	Nilai 5 jika menyebutkan ≥ 5 Nilai 4 jika menyebutkan 4 Nilai 3 jika menyebutkan 3 Nilai 2 jika menyebutkan 2 Nilai 1 jika menyebutkan 1 Nilai 0 jika salah.	5
3	Kriteria hasil Warna : Saus coklat, sayuran berwarna asli segar dan cerah. Aroma : Saus khas kacang tanah, sayuran beraroma segar. Rasa : Gurih pedas. Tekstur : Lembut. Penyajian : Dicampur langsung dengan saus atau dihidangkna terpisah.	Nilai 5 jika menyebutkan 5 Nilai 4 jika menyebutkan 4 Nilai 3 jika menyebutkan 3 Nilai 2 jika menyebutkan 2 Nilai 1 jika menyebutkan 1 Nilai 0 jika salah	5
4	Cara pembuatan Bahan dicuci dengan bersih. Bahan dipotong sesuai selera. Bahan diebus (sayuran dan telur) dan digoreng (tahu dan tempe) Saus diulek dan dimasak. Disajikan.	Nilai 5 jika menyebutkan 5 Nilai 4 jika menyebutkan 4 Nilai 3 jika menyebutkan 3 Nilai 2 jika menyebutkan 2 Nilai 1 jika menyebutkan 1 Nilai 0 jika salah	5
5	Cara penyimpanan Supaya lebih awet, salad Indonesia <u>setelah diolah dipisahkan</u> dengan saus nya, ditempatkan terpisah.	Nilai 5 jika menyebutkan 2 kriteria. Nilai 3 jika menyebutkan 1 kriteria. Nilai 0 jika salah.	5
JUMLAH SKOR			25

ULANGAN HARIAN :

Kisi-Kisi Ulangan Harian :

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Bentuk Soal
1	Membuat salad Indonesia.	3.1.1 Menjelaskan pengertian salad. 3.1.2 Menjelaskan dan mendeskripsikan jenis-jenis salad	1 Siswa mampu menjelaskan pengertian salad. 2 Siswa mampu	<ul style="list-style-type: none"> • 10 soal isian singkat. • 10 soal essay.

		Indonesia. 3.1.3 Mengidentifikasi dengan tepat saus yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia. 3.1.4 Mengidentifikasi dan menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia. 3.1.5 Menjelaskan cara pembuatan salad Indonesia. 3.1.6 Menyebutkan kriteria hasil salad Indonesia. 3.1.7 Menjelaskan tentang penyimpanan salad Indonesia. 3.1.8 Mengidentifikasi dan menjelaskan perbedaan masing-masing salad Indonesia	menjelaskan dan mendeskripsikan jenis-jenis salad Indonesia. 3 Siswa mampu mengidentifikasi dengan tepat saus yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia. 4 Siswa mampu mengidentifikasi dan menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia. 5 Siswa mampu menjelaskan cara pembuatan salad Indonesia. 6 Siswa mampu menyebutkan kriteria hasil salad Indonesia. 7 Siswa mampu menjelaskan tentang penyimpanan salad Indonesia. 8 Siswa mampu mengidentifikasi dan menjelaskan perbedaan masing-masing salad Indonesia	
--	--	---	---	--

SOAL ULANGAN HARIAN SALAD INDONESIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
Kelas/Semester : XI / 1
Materi Pokok : Salad Indonesia

A. Isian Singkat

1. Rujak cuka merupakan istilah lain dari....
2. Bahan utama pembuatan sambal pecel adalah....
3. Teknik olah pembuatan pecel adalah....
4. Saus yang digunakan untuk masakan tahu kupat adalah....
5. Bahan dasar pembuatan trancam adalah....
6. Saus yang digunakan untuk masakan lotek adalah....
7. Masakan salad Indonesia yang menggunakan petis sebagai campuran pembuatan saus nya adalah....
8. Teknik olah pembuatan sambal parutan kelapa pada urap adalah....
9. Alat yang digunakan sebagai peniris sayur setelah direbus adalah fungsi dari....

10. Teknik olah untuk bahan kacang tanah pada pembuatan saus kacang adalah....

B. Soal Essay

1. Jelaskan pengertian salad Indonesia menurut pendapat kalian!
2. Jelaskan perbedaan antara rujak buah dengan lotis?
3. Sebutkan 5 bahan dalam pembuatan gado-gado beserta cara penanganannya!
4. Jelaskan perbedaan dan persamaan antara lotek dengan gado-gado!
5. Sebutkan 5 macam salad Indonesia yang menggunakan sayuran matang!
6. Sebutkan alat beserta fungsinya yang digunakan dalam pembuatan urap!
7. Jelaskan cara pembuatan saus kacang!
8. Bagaimana kriteria hasil masakan lotek dilihat dari :
 - a. Warna
 - b. Rasa
 - c. Tekstur
9. Bagaimana cara penyajian lotis?
10. Sebutkan 5 bahan pelengkap masakan salad Indonesia!

Kunci Jawaban Soal Isian Singkat:

Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
1. Asinan 2. Kacang tanah 3. Direbus 4. Saus kecap 5. Kacang panjang 6. Saus kacang 7. Rujak cingur 8. Dikukus 9. Strainer/Saringan 10. Digoreng	Setiap nomor jika benar mendapat nilai 1. Setiap nomor jika salah jika mendapat nilai 0.	10
JUMLAH SKOR		10

Kunci Jawaban Soal Essay :

No	Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
1	<u>Hidangan</u> yang berupa <u>campuran sayuran, buah, daging</u> yang disajikan menggunakan <u>saus</u> yang <u>disajikan bersama</u> atau terpisah dengan sausnya dan terdapat <u>garnish</u> .	Setiap kata kunci jika benar mempunyai skor 1. Setiap kata kunci jika salah mempunyai skor 0.	5
2	Rujak buah <u>cara pengolahannya diserut/dipotong kecil</u> . Lotis cara pengolahannya <u>dipotong agak besar</u> . Saus rujak penyajiannya <u>dicampur</u> sedangkan saus lotis dapat dicampur atau <u>dipisah</u> .	Setiap kata kunci jika benar mempunyai skor 1. Setiap kata kunci jika salah mempunyai skor 0.	5
3	Daun kol : Iris halus Kentang : Rebus Telur : Rebus Kacang panjang: Rebus Tahu : Goreng Kerupuk : Goreng Tempe : Goreng Tauge : Rebus/Rendam air panas Selada : Potong kasar	Skor 2 jika menyebutkan bahan dan cara penanganannya pada masing-masing nomor. Skor 1 jika menyebutkan salah satu dari bahan dan cara penanganannya pada masing-masing nomor. Skor 0 jika salah pada masing-masing nomor.	10

	Timun : Potong-potong		
4	Persamaan : Teknik olah. Saus. Cara penyajian. Perbedaan : Adanya Telur. Lotek menggunakan lontong/ ketupat.	Skor 5 jika menyebutkan 5 dari kriteria. Skor 4 jika menyebutkan 4 dari kriteria. Skor 3 jika menyebutkan 3 dari kriteria. Skor 2 jika menyebutkan 2 dari kriteria. Skor 1 jika menyebutkan 1 dari kriteria. Skor 0 jika salah	5
5	. Lotek . Urap . Gado-gado . Rujak cingur . Pecel Rujak pengantin . Selat solo	Skor 5 jika menyebutkan 5 dari kriteria. Skor 4 jika menyebutkan 4 dari kriteria. Skor 3 jika menyebutkan 3 dari kriteria. Skor 2 jika menyebutkan 2 dari kriteria. Skor 1 jika menyebutkan 1 dari kriteria. Skor 0 jika salah.	5
6	. Cobek : menghaluskan bumbu . Panci perebus: merebus sayuran . Panci pengukus : mengukus sambal kelapa parut . Pisau : memotong bahan makanan . Talenan : alas memotong Piring saji : menyajikan masakan . Starinner : peniris bahan . Solet : pengaduk urap	Skor 2 jika menyebutkan bahan dan cara penanganannya pada masing-masing nomor. Skor 1 jika menyebutkan salah satu dari bahan dan cara penanganannya pada masing-masing nomor. Skor 0 jika salah pada masing-masing nomor.	10
7	Kacang tanah digoreng Kacang tanah dihaluskan Campur bumbu-bumbu Tuangi air secukupnya Masak sampai matang	Skor 10 jika menyebutkan 5 dari kriteria. Skor 8 jika menyebutkan 4 dari kriteria. Skor 6 jika menyebutkan 3 dari kriteria. Skor 4 jika menyebutkan 2 dari kriteria. Skor 2 jika menyebutkan 1 dari kriteria. Skor 0 jika salah.	10
8	Warna : warna coklat (saus) dan hijau segar (sayuran). Rasa : Gurih pedas. Tekstur : Lembut	Skor 3 jika menyebutkan 3 dari kriteria. Skor 2 jika menyebutkan 2 dari kriteria. Skor 1 jika menyebutkan 1 dari kriteria. Skor 0 jika salah.	3
9	Cara penyajiannya adalah <u>buah ditata</u> kemudian <u>saus nya dicampur</u> atau <u>dipisah</u> .	Skor 2 jika menyebutkan 2 dari kriteria. Skor 1 jika menyebutkan 1 dari kriteria. Skor 0 jika salah.	2
10	Bawang goreng Emping Kerupuk Garnish	Skor 5 jika menyebutkan 5 dari kriteria. Skor 4 jika menyebutkan 4 dari kriteria.	5

	Irisan timun Irisan tomat	Skor 3 jika menyebutkan 3 dari kriteria. Skor 2 jika menyebutkan 2 dari kriteria. Skor 1 jika menyebutkan 1 dari kriteria. Skor 0 jika salah.	
JUMLAH SKOR			65

Rumus Penilaian :

$\text{Nilai} = \sum \text{Skor soal pengetahuan} + \sum \text{Skor Isian Singkat} + \sum \text{Skor Essay}$
--

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XI / 1
 Materi Pokok : Salad Indonesia
 Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Selama proses pembelajaran, siswa melakukan simulasi tentang pembuatan salad Indonesia. Kompetensi yang dipraktekkan antara lain :

1. Persiapan alat.
2. Persiapan bahan.
3. Proses pengolahan.
4. Proses penyajian.

Form penilaian simulasi pembuatan salad Indonesia :

No	Nama Siswa	Persiapan		Proses		Skor	Nilai	Ket.
		Alat	Bahan	Pengolahan	Penyajian			
1								
2								

Rubrik penilaian :

No	Indikator	Kriteria Skor	Nilai
1	Persiapan alat. <ul style="list-style-type: none"> • Pesawat memasak. • Peralatan memasak. • Perlengkapan memasak. 	Skor 30 jika melakukan 3 proses. Skor 20 jika melakukan 2 proses. Skor 10 jika melakukan 1 proses. Skor 0 jika salah.	30
2	Persiapan bahan. <ul style="list-style-type: none"> • Penyiangan bahan. • Pencucian bahan. • Pengupasan bahan. • Pemoangan bahan. 	Skor 20 jika melakukan 4 proses. Skor 15 jika melakukan 3 proses. Skor 10 jika melakukan 2 proses. Skor 5 jika melakukan 1 proses. Skor 0 jika salah.	20
3	Proses memasak. <ul style="list-style-type: none"> • Perebusan sayuran. • Perebusan/ Menggoreng pelengkap. • Pembuatan saus. 	Skor 30 jika melakukan 3 proses. Skor 20 jika melakukan 2 proses. Skor 10 jika melakukan 1 proses. Skor 0 jika salah.	30
4	Proses penyajian.		20

<ul style="list-style-type: none"> • Penataan komponen. • Pencampuran/ Penyajian saus. 	Skor 20 jika melakukan 2 proses. Skor 10 jika melakukan 1 proses. Skor 0 jika salah.	
JUMLAH SKOR		100

Rumus Penilaian :

$\text{Nilai} = \text{Jumlah Skor}$

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia

Kelas/Semester : XI / 1

Materi Pokok : Salad Indonesia

Waktu Pengamatan: Selama proses pembelajaran

Pada saat proses diskusi, siswa juga dinilai kompetensi sikap:

Toleransi dan Percaya diri.

Sikap dan Pengertian	Indikator
1. Toleransi adalah sikap dan tindakan yang menghargai keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan.	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak mengganggu teman yang berbeda pendapat. • Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya. • Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan. • Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain.
2. Percaya Diri adalah kondisi mental atau psikologis seseorang yang memberi keyakinan kuat untuk berbuat atau bertindak.	<ul style="list-style-type: none"> • Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu. • Mampu membuat keputusan dengan cepat. • Tidak mudah putus asa. • Berani berpendapat, bertanya, atau menjawab pertanyaan.

Rubrik Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap		Skor	Nilai	Ket.
		Toleransi	Percaya Diri			
1						
2						

Petunjuk Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

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

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

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Rumus Penskoran :

$$\text{Jumlah Skor} = \text{Skor Toleransi} + \text{Skor Percaya Diri}$$

Rumus Penilaian :

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor yang diperoleh}}{2} = \text{Nilai Akhir}$$

Keterangan Nilai Akhir :

- Sangat Baik (A) : apabila memperoleh nilai 4.
 Baik (B) : apabila memperoleh nilai 3.
 Cukup (C) : apabila memperoleh nilai 2.
 Kurang (D) : apabila memperoleh nilai 1.

PERTEMUAN KETIGA :

- Penilaian Sikap : Non Tes
- Penilaian Keterampilan : Portofolio
- Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis

Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Gotong royong dalam proses praktik. 2. Disiplin terhadap proses praktik.	Pengamatan	Selama praktik.
2	Pengetahuan 1. Menyebutkan bahan praktik.	Tes lisan	Penyelesaian tugas individu.
3	Keterampilan 1. Terampil dalam melakukan praktik.	Pengamatan praktik.	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok).

Kisi-Kisi Soal :

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1	Membuat salad Indonesia.	1. Mempraktikkan pembuatan salad Indonesia berbahan dasar sayuran matang.	1. Praktik membuat salad Indonesia berbahan dasar sayuran matang.	2 resep.

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP GOTONG ROYONG DAN DISIPLIN

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia

Kelas/Semester : XI / 1

Materi Pokok : Salad Indonesia

Waktu Pengamatan: Selama proses pembelajaran

Pada saat proses praktik, siswa juga dinilai kompetensi sikap:

Gotong royong dan Disiplin.

Sikap dan Pengertian	Indikator
1. Gotong royong. adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas dan tolong menolong secara ikhlas.	<ul style="list-style-type: none"> • Terlibat aktif dalam bekerja kelompok dalam mengolah urap dan pecel madiun. • Kesiediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan. • Bersedia membantu orang lain tanpa mengharap imbalan. • Aktif dalam kerja kelompok. • Memusatkan perhatian pada tujuan kelompok. • Tidak mendahulukan kepentingan pribadi.
2. Disiplin adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	<ul style="list-style-type: none"> • Datang tepat waktu. • Patuh pada tata tertib atau aturan bersama/ sekolah. • Mengerjakan soal praktik sesuai dengan waktu yang ditentukan • Membawa perlengkapan praktik.

Rubrik Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap		Skor	Nilai	Ket.
		Gotong Royong	Disiplin			
1						
2						

Petunjuk Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

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

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

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Rumus Penskoran :

Jumlah Skor = Skor Gotong Royong + Skor Disiplin
--

Rumus Penilaian :

$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor yang diperoleh}}{2} = \text{Nilai Akhir}$

Keterangan Nilai Akhir :

- Sangat Baik (A) : apabila memperoleh nilai 4.
 Baik (B) : apabila memperoleh nilai 3.
 Cukup (C) : apabila memperoleh nilai 2.
 Kurang (D) : apabila memperoleh nilai 1.

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

- Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XI / 1
 Materi Pokok : Salad Indonesia
 Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Selama proses pembelajaran, siswa melakukan praktik tentang pembuatan salad Indonesia. Kompetensi yang dipraktekkan antara lain :

1. Pembuatan salad Indonesia berbahan dasar sayuran matang :
 - Urap
 - Pecel Madiun

Soal Praktik :

Buatlah salad Indonesia berbahan dasar sayuran matang yaitu Urap dan Pecel Madiun!

Lembar Penilaian Unjuk Kerja Membuat/Praktek Salad Indonesia :

No	Komponen/Sub Komponen	Skor
1	Persiapan kerja (Alat, bahan, pakaian kerja).	
2	Proses	
	2.1. Sistematika Kerja	
	2.2. Cara Kerja	
NILAI		
3	Hasil	
	3.1. Bentuk	
	3.2. Warna	
	3.3. Tekstur	
	3.4. Rasa	
	3.5. Penyajian	
	3.6. Porsi	
	3.7. Suhu	
NILAI		
4	Sikap kerja (Sanitasi Hygiene)	

Kriteria/Rubrik Penilaian

Aspek yang Dinilai	Kriteria/Rubrik
Persiapan Kerja (15%)	Skor 1 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 1 saja. Skor 2 = jika memakai/membawa

	<p>perlengkapan berjumlah 2 saja. Skor 3 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 3 saja. Skor 4 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 4 saja. Skor 5 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 5 (apron, serbet, <i>jobsheet</i>, <i>name tag</i>, dasi)</p>
Proses (30%)	<p>Skor 1 = jika hanya melakukan 1 proses saja. Skor 2 = jika hanya melakukan 2 proses saja. Skor 3 = jika hanya melakukan 3 proses saja. Skor 4 = jika hanya melakukan 4 proses saja. Skor 5 = jika melakukan semua proses yang ada (persiapan <i>mise en place</i>, pembersihan bahan, pemotongan bahan, pembuatan salad dan saus, penyajian).</p>
Hasil (40%)	<p>Skor 1 = jika hanya memenuhi 1 kriteria. Skor 2 = jika hanya memenuhi 2 kriteria. Skor 3 = hanya memenuhi 3 kriteria. Skor 4 = jika hanya memenuhi 4 kriteria. Skor 5 = jika memenuhi semua kriteria (bahan lengkap, rasa sesuai, merupakan hasil praktik sendiri, disajikan secara menarik, ada bahan pelengkap).</p>
Sikap Kerja/Sanitasi Hygiene (15%)	<p>Skor 1 = jika hanya memenuhi 1 kriteria. Skor 2 = jika hanya memenuhi 2 kriteria. Skor 3 = hanya memenuhi 3 kriteria. Skor 4 = jika hanya memenuhi 4 kriteria. Skor 5 = jika memenuhi semua kriteria (bahan sudah dicuci, alat bersih, mencuci tangan, meja kerja bersih dan rapi, tidak ada bahan asing di dalam makanan).</p>

Keterangan Jumlah Skor :

Nilai 82.1-100 = jika mendapatkan skor 5

Nilai 64.1-82 = jika mendapatkan skor 4

Nilai 46.1-64 = jika mendapatkan skor 3

Nilai 28.1-46 = jika mendapatkan skor 2

Nilai 10-28 = jika mendapatkan skor 1

Rumus Nilai Akhir :

(Nilai Persiapan*15%) + (Nilai Proses*30%) + (Nilai Hasil*40%) + (Nilai Sikap Kerja*15%)

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
Kelas/Semester : X / 1
Materi Pokok : Salad Indonesia
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Soal Berupa Wawancara :

Sebutkan 5 bahan/resep yang digunakan dalam praktik kali ini beserta penanganannya!

Resep 1 = Urap

Resep 2 = Pecel Madiun

Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
Resep 1 Kacang panjang Kelapa parut Wortel Daun kol Cabai merah Terasi Tauge Kencur Bawang putih	Nilai 5 jika menyebutkan 5 bahan. Nilai 4 jika menyebutkan 4 bahan. Nilai 3 jika menyebutkan 3 bahan. Nilai 2 jika menyebutkan 2 bahan. Nilai 1 jika menyebutkan 1 bahan. Nilai 0 jika salah.	5
Resep 2 Kacang panjang Kemangi Bayam Daun kol Kacang tanah Kangkung Daun pepaya Tepung beras Santan Tauge Kencur Bawang putih	Nilai 5 jika menyebutkan 5 bahan. Nilai 4 jika menyebutkan 4 bahan. Nilai 3 jika menyebutkan 3 bahan. Nilai 2 jika menyebutkan 2 bahan. Nilai 1 jika menyebutkan 1 bahan. Nilai 0 jika salah.	5
JUMLAH SKOR		10

Rumus Skor Akhir :

Skor akhir = Skor X 10

PERTEMUAN KEEMPAT :

- Penilaian Sikap : Non Tes
- Penilaian Keterampilan : Praktik

Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Gotong royong	Pengamatan	Selama praktik.

	dalam proses praktik. 2. Disiplin dalam proses praktik.		
2	Pengetahuan 1. Menyebutkan bahan praktik.	Tes lisan	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil dalam praktik.	Pengamatan praktek.	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok).

Kisi-Kisi Soal :

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1	Membuat salad Indonesia.	1. Mempraktikkan pembuatan salad Indonesia berbahan dasar sayuran mentah.	1. Praktik membuat salad Indonesia berbahan dasar sayuran mentah.	1 resep untuk 3 kelompok.

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : X/ 1
 Materi Pokok : Salad Indonesia
 Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Soal Berupa Wawancara :

Sebutkan 5 bahan/resep yang digunakan dalam praktik kali ini beserta penanganannya!

Resep 1 = Karedok

Resep 2 = Tahu kupat

Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
Resep 1 Kacang panjang Terung hijau bulat Kol Tauge Timun Tahu Emping Kacang tanah Cabai rawit merah Kencur Terasi bakar Air asam jawa	Nilai 5 jika menyebutkan 5 bahan. Nilai 4 jika menyebutkan 4 bahan. Nilai 3 jika menyebutkan 3 bahan. Nilai 2 jika menyebutkan 2 bahan. Nilai 1 jika menyebutkan 1 bahan. Nilai 0 jika salah.	5

Gula merah		
Resep 2		
Tauge Tahu Ketupat Kol Seledri Kerupuk merah Kacang tanah Cabai rawit Bawang putih Kecap manis Cuka Petis udang	Nilai 5 jika menyebutkan 5 bahan. Nilai 4 jika menyebutkan 4 bahan. Nilai 3 jika menyebutkan 3 bahan. Nilai 2 jika menyebutkan 2 bahan. Nilai 1 jika menyebutkan 1 bahan. Nilai 0 jika salah.	5
JUMLAH SKOR		10

Rumus Skor Akhir :

Skor akhir = Skor X 10

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XI / 1
 Materi Pokok : Salad Indonesia
 Waktu Pengamatan: Selama proses pembelajaran

Pada saat proses pembelajaran, siswa juga dinilai kompetensi sikap:

Gotong royong dan Disiplin.

Sikap dan Pengertian	Indikator
1. Gotong royong. adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas dan tolong menolong secara ikhlas.	<ul style="list-style-type: none"> • Terlibat aktif dalam bekerja kelompok dalam mengolah urap dan pecel madiun. • Kesiediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan. • Bersedia membantu orang lain tanpa mengharap imbalan. • Aktif dalam kerja kelompok. • Memusatkan perhatian pada tujuan kelompok. • Tidak mendahulukan kepentingan pribadi.
2. Disiplin adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	<ul style="list-style-type: none"> • Datang tepat waktu. • Patuh pada tata tertib atau aturan bersama/ sekolah. • Mengerjakan soal praktik sesuai dengan waktu yang ditentukan • Membawa perlengkapan praktik.

Rubrik Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap		Skor	Nilai	Ket.
		Gotong Royong	Disiplin			
1						
2						

Petunjuk Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

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

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

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Rumus Penskoran :

$$\text{Jumlah Skor} = \text{Skor Gotong Royong} + \text{Skor Disiplin}$$

Rumus Penilaian :

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor yang diperoleh}}{2} = \text{Nilai Akhir}$$

Keterangan Nilai Akhir :

Sangat Baik (A) : apabila memperoleh nilai 4.

Baik (B) : apabila memperoleh nilai 3.

Cukup (C) : apabila memperoleh nilai 2.

Kurang (D) : apabila memperoleh nilai 1.

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
Kelas/Semester : XI / 1
Materi Pokok : Salad Indonesia
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Selama proses pembelajaran, siswa melakukan praktik tentang pembuatan salad Indonesia. Kompetensi yang dipraktekkan antara lain :

1. Pembuatan salad Indonesia berbahan dasar sayuran mentah :

- Karedok
- Tahu Kupat

Soal Praktik :

Buatlah salad Indonesia dasar sayuran mentah!

Resep 1 = Karedok

Resep 2 = Tahu Kupat

Lembar Penilaian Unjuk Kerja Membuat/Praktek Salad Indonesia :

No	Komponen/Sub Komponen	Skor
1	Persiapan kerja (Alat, bahan, pakaian kerja).	
2	Proses	
	2.1. Sistematika Kerja	
	2.2. Cara Kerja	
NILAI		
3	Hasil	
	3.1. Bentuk	
	3.2. Warna	
	3.3. Tekstur	
	3.4. Rasa	
	3.5. Penyajian	
	3.6. Porsi	
	3.7. Suhu	
NILAI		
4	Sikap kerja (Sanitasi Hygiene)	

Kriteria/Rubrik Penilaian

Aspek yang Dinilai	Kriteria/Rubrik
Persiapan Kerja	Skor 1 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 1 saja. Skor 2 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 2 saja. Skor 3 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 3 saja. Skor 4 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 4 saja. Skor 5 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 5 (apron, serbet, <i>jobsheet</i> , <i>name tag</i> , dasi)
Proses	Skor 1 = jika hanya melakukan 1 proses saja. Skor 2 = jika hanya melakukan 2 proses saja. Skor 3 = jika hanya melakukan 3 proses saja. Skor 4 = jika hanya melakukan 4 proses saja. Skor 5 = jika melakukan semua proses yang ada (persiapan <i>mise en place</i> , pembersihan bahan, pemotongan bahan, pembuatan salad dan saus, penyajian).
Hasil	Skor 1 = jika hanya memenuhi 1 kriteria. Skor 2 = jika hanya memenuhi 2 kriteria. Skor 3 = hanya memenuhi 3 kriteria. Skor 4 = jika hanya memenuhi 4 kriteria. Skor 5 = jika memenuhi semua kriteria (bahan lengkap, rasa sesuai, merupakan hasil praktik sendiri, disajikan secara menarik, ada bahan pelengkap).
Sikap Kerja (Sanitasi Hygiene)	Skor 1 = jika hanya memenuhi 1 kriteria. Skor 2 = jika hanya memenuhi 2 kriteria.

	Skor 3 = hanya memenuhi 3 kriteria. Skor 4 = jika hanya memenuhi 4 kriteria. Skor 5 = jika memenuhi semua kriteria (bahan sudah dicuci, alat bersih, mencuci tangan, meja kerja bersih dan rapi, tidak ada bahan asing di dalam makanan).
JUMLAH SKOR	4 sampai 20

Keterangan Jumlah Skor :

Nilai 82.1-100 = jika mendapatkan skor 5
 Nilai 64.1-82 = jika mendapatkan skor 4
 Nilai 46.1-64 = jika mendapatkan skor 3
 Nilai 28.1-46 = jika mendapatkan skor 2
 Nilai 10-28 = jika mendapatkan skor 1

Rumus Nilai Akhir :

$(\text{Nilai Persiapan} \times 15\%) + (\text{Nilai Proses} \times 30\%) + (\text{Nilai Hasil} \times 40\%) + (\text{Nilai Sikap Kerja} \times 15\%)$

Guru Pembimbing

Yunike Nurmawati, S.Pd.
 NBM. 1203 7609 7068379

Yogyakarta, 07 Agustus 2014
 Mahasiswa

Evajune Widiyawati
 NIM. 11511244020.

LAMPIRAN

**DAFTAR REKAPITULASI NILAI
PERTEMUAN PERTAMA**

NO	NAMA SISWA	NILAI		
		Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
1	2	3	4	5
1	Akhmad Iskandar	3.03	87	86
2	Anggit Prayogo	3.06	87	86
3	Arfiyanti	3.1	88	85
4	Arief Putra Harsono	3.14	87	86
5	Cepy Supriyadi	3.14	88	86
6	Desi Rianingsih	3.06	88	85
7	Dini Pratiwi	3.23	89	86
8	Dita Silfiana	3.2	87	89
9	Eko Widodo	3.06	86	86
10	Endah Handayani	3.16	87	86
11	Erni Kusuma Wardani	3.2	86	87
12	Fiki Samdra Kuncoro	3	86	86
13	Hanifah Rianjani	3.2	86	86
14	Ika Mutia Astuti	3.1	87	85
15	Jelita Nirmala Dewi	3.16	89	88
16	Muhammad Torik	3	86	87
17	Nanda Intan Ramadani	3.06	86	87
18	Nurika Dwi Rahma	3.23	89	88
19	Putri Puspa Pertiwi	3.1	86	88
20	Ratna Puspita Ningsih	3.2	86	87
21	Retno Puspito Ningrum	3.1	86	87
22	Rizky Nur Fauzi	3.2	85	86
23	Rohmat Tyas Haryanti	3	80	86
24	Ryana Putri Nur C.	3.23	87	84
25	Septiana	3.1	86	86
26	Siska Fathona	3.13	87	87
27	Siti Isnani Putri Darti	3.1	86	86
28	Sri Utami	3.1	86	86
29	Sulastri	3.1	87	86
30	Suryani	3.06	87	87
31	Tia Yulinar	3.2	86	88
32	Tiffany Nur Winda Sari	3.2	87	88
33	Tri Indarti Mursidah	3.06	87	88
34	Tri Kusuma H.	3.1	87	87
35	Tutur Handayani	3.1	86	86
36	Wahyu Agus Cahyanto	3	86	86
37	Wiwi Aggraeni	3.06	86	86

**DAFTAR REKAPITULASI NILAI
PERTEMUAN KEDUA**

NO	NAMA SISWA	NILAI		
		Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
1	2	3	4	5
1	Akhmad Iskandar	3.05	89	85
2	Anggit Prayogo	3.1	96.24	85
3	Arfiyanti	3.1	98.08	85
4	Arief Putra Harsono	3.2	96.24	85
5	Cepy Supriyadi	3.2	95.04	85
6	Desi Rianingsih	3.1	87.68	85
7	Dini Pratiwi	3.15	91.36	88
8	Dita Silfiana	3.15	98.72	85
9	Eko Widodo	3.1	97.6	85
10	Endah Handayani	3.15	93.84	85
11	Erni Kusuma Wardani	3.15	96.24	85
12	Fiki Samdra Kuncoro	3	93.84	85
13	Hanifah Rianjani	3.2	93.84	85
14	Ika Mutia Astuti	3.15	91.36	85
15	Jelita Nirmala Dewi	3.25	90.72	85
16	Muhammad Torik	3	91.36	85
17	Nanda Intan Ramadani	3.05	93.2	85
18	Nurika Dwi Rahma	3.25	91.36	86
19	Putri Puspa Pertiwi	3.15	95.04	86
20	Ratna Puspita Ningsih	3.25	90.08	85
21	Retno Puspito Ningrum	3.15	91.36	85
22	Rizky Nur Fauzi	3.25	96.24	85
23	Rohmat Tyas Haryanti	3.15	92.56	85
24	Ryana Putri Nur C.	3.2	97.6	88
25	Septiana	3.15	98.72	85
26	Siska Fathona	3.2	98.08	85
27	Siti Isnani Putri Darti	3.15	90.08	85
28	Sri Utami	3.15	88.88	85
29	Sulastri	3.15	97.6	85
30	Suryani	3.1	96.24	85
31	Tia Yulinar	3.2	97.6	85
32	Tiffany Nur Winda Sari	3.2	97.6	88
33	Tri Indarti Mursidah	3.1	95.04	85
34	Tri Kusuma H.	3.15	98.08	85
35	Tutur Handayani	3.05	92.56	85
36	Wahyu Agus Cahyanto	3	95.04	85
37	Wiwi Aggraeni	3.1	96.88	85

**DAFTAR REKAPITULASI NILAI
PERTEMUAN KETIGA**

NO	NAMA SISWA	NILAI		
		Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
1	2	3	4	5
1	Akhmad Iskandar	3.15	80	85.19
2	Anggit Prayogo	3.25	85	85.36
3	Arfiyanti	3.15	85	85.92
4	Arief Putra Harsono	3.2	85	84.4
5	Cepy Supriyadi	3.15	85	86.5
6	Desi Rianingsih	3.2	80	86.5
7	Dini Pratiwi	3.15	85	85.19
8	Dita Silfiana	3.15	85	84
9	Eko Widodo	3.15	85	85.36
10	Endah Handayani	3.1	85	86.97
11	Erni Kusuma Wardani	3.2	85	86.5
12	Fiki Samdra Kuncoro	3.2	85	85.92
13	Hanifah Rianjani	3.1	85	87.7
14	Ika Mutia Astuti	3.15	80	84.4
15	Jelita Nirmala Dewi	3.05	85	87.23
16	Muhammad Torik	3	85	85.26
17	Nanda Intan Ramadani	3.1	85	87.23
18	Nurika Dwi Rahma	3.25	85	87.7
19	Putri Puspa Pertiwi	3.15	85	85.26
20	Ratna Puspita Ningsih	3.25	85	85.26
21	Retno Puspito Ningrum	3.05	85	85.92
22	Rizky Nur Fauzi	3.1	85	84.4
23	Rohmat Tyas Haryanti	3.1	85	84.4
24	Ryana Putri Nur C.	3.2	85	85.19
25	Septiana	3.2	85	84
26	Siska Fathona	3.1	85	86.97
27	Siti Isnani Putri Darti	3.15	85	87.7
28	Sri Utami	3.15	85	85.26
29	Sulastri	3.1	85	87.23
30	Suryani	3.15	85	84
31	Tia Yulinar	3.15	85	86.97
32	Tiffany Nur Winda Sari	3	85	84
33	Tri Indarti Mursidah	3.2	85	87.23
34	Tri Kusuma H.	3.15	85	85.36
35	Tutur Handayani	3.25	85	87.7
36	Wahyu Agus Cahyanto	3	85	85.92
37	Wiwi Aggraeni	3.05	85	85.36

**DAFTAR REKAPITULASI NILAI
PERTEMUAN KEEMPAT**

NO	NAMA SISWA	NILAI		
		Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
1	2	3	4	5
1	Akhmad Iskandar	3.15	80	86.58
2	Anggit Prayogo	3	84	85.05
3	Arfiyanti	3.2	90	86.04
4	Arief Putra Harsono	3.15	85	85.8
5	Cepy Supriyadi	3.25	90	86.77
6	Desi Rianingsih	3	81	86.77
7	Dini Pratiwi	3.05	90	86.58
8	Dita Silfiana	3.15	82	84.86
9	Eko Widodo	3.15	85	85.05
10	Endah Handayani	3.15	83	85.81
11	Erni Kusuma Wardani	3.1	90	86.77
12	Fiki Samdra Kuncoro	3.2	83	86.04
13	Hanifah Rianjani	3.2	88	85.1
14	Ika Mutia Astuti	3.1	90	85.8
15	Jelita Nirmala Dewi	3.15	90	86.34
16	Muhammad Torik	3.15	90	86.65
17	Nanda Intan Ramadani	3	87	86.34
18	Nurika Dwi Rahma	3.2	90	85.1
19	Putri Puspa Pertiwi	3.15	90	86.65
20	Ratna Puspita Ningsih	3.25	84	86.65
21	Retno Puspito Ningrum	3	84	86.04
22	Rizky Nur Fauzi	3.05	83	85.8
23	Rohmat Tyas Haryanti	-	-	-
24	Ryana Putri Nur C.	3.15	88	86.58
25	Septiana	3.15	85	84.86
26	Siska Fathona	3	82	85.81
27	Siti Isnani Putri Darti	3.2	84	85.1
28	Sri Utami	3.15	85	86.65
29	Sulastri	3.25	87	86.34
30	Suryani	3	82	84.86
31	Tia Yulinar	3	86	85.81
32	Tiffany Nur Winda Sari	3.05	87	84.86
33	Tri Indarti Mursidah	3.15	86	86.34
34	Tri Kusuma H.	3.15	87	85.05
35	Tutur Handayani	3.15	84	85.1
36	Wahyu Agus Cahyanto	3.1	84	86.04
37	Wiwi Aggraeni	3.2	86	85.05

HANDOUT SALAD INDONESIA

(PERTEMUAN 1 DAN 2)

A. URAIAN MATERI

1. Deskripsi Salad Indonesia

Salad adalah suatu istilah yang luas dipergunakan bagi persiapan jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap. Suatu salad dapat disajikan dingin-dingin (setelah didinginkan terlebih dahulu dalam lemari pendingin) atau disajikan dalam temperatur ruang. Walaupun dapat dibuat atau terdiri dari bahan daging matang atau telur (rebus atau goreng), umumnya jenis makanan ini terdiri dari setidaknya satu jenis sayuran mentah (lalapan) atau buah-buahan, umumnya digunakan selada. Dapat dikatakan bahwa salad merupakan istilah asing dari gado-gado, lotek, karedok, ketoprak ataupun pecel.

2. Jenis Salad Indonesia

a. Gado-gado

Gado-gado adalah salah satu makanan yang berasal dari Indonesia yang berupa sayur-sayuran yang direbus dan dicampur jadi satu, dengan bumbu atau saus dari kacang tanah yang dihaluskan disertai irisan telur dan di atasnya ditaburkan bawang goreng dan sedikit emping goreng juga kerupuk.



Ada juga yang memakai kerupuk udang. Gado-gado dapat dimakan begitu saja seperti salad dengan bumbu/saus kacang, tapi juga dapat dimakan beserta nasi putih atau lontong.

b. Urap



Urap adalah sayuran yang direbus dengan topping sambal parutan kelapa, dimakan dengan nasi. Di lengkapi juga dengan perkedel jagung, tempe goreng dan teri goreng.

c. Rujak

Rujak merupakan hidangan yang terdiri dari irisan beberapa buah misalnya ketimun, bengkoang, nanas, mangga muda, kedondong, pepaya mengkal, jambu air yang disiram atau diaduk dengan sambal gula jawa. Salah satu jenis rujak pada makanan Indonesia yaitu rujak cingur.



Rujak cingur adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah Jawa Timur, terutama daerah asalnya Surabaya. Rujak cingur biasanya terdiri dari irisan beberapa jenis buah-buahan seperti ketimun, krai (sejenis ketimun khas Jawa Timur), bengkoang, mangga muda, nanas, kedondong dan ditambah lontong, tahu, tempe, bendoyo dan cingur serta sayuran-sayuran seperti kecambah/tauge, kangkung dan kacang panjang.

Semua bahan tadi dicampur dengan saus atau bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, air matang untuk sedikit mengencerkan, gula/gula merah, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam dan irisan tipis-tipis pisang biji hijau yang masih muda (pisang klutuk). Semua saus/bumbu dicampur dengan cara diuleg, itu sebabnya rujak cingur juga sering disebut rujak uleg.

Dalam penyajiannya rujak cingur dibedakan menjadi dua macam, yaitu penyajian 'biasa' dan 'matengan' (menyebut huruf e dalam kata matengan seperti menyebut huruf e dalam kata: seperti/menyebut/bendoyo). Penyajian 'biasa' atau umumnya, berupa semua bahan-bahan yang telah disebutkan diatas, sedangkan 'matengan' (matang, jawa) hanya terdiri dari bahan-bahanmatang saja; lontong, tahu goreng, tempe goreng, bendoyo (krai yang digodok) dan sayur (kangkung, kacang panjang, tauge) yang telah digodok. Tanpa ada bahan 'mentah'nya yaitu buah-buahan, karena pada dasarnya ada orang yang tidak menyukai buah-buahan. Keduanya memakai saus/bumbu yang sama.

Makanan ini disebut rujak cingur karena bumbu olahan yang digunakan adalah petis udang dan irisan cingur. Hal ini yang membedakan dengan makanan rujak pada umumnya yang biasanya tanpa menggunakan

bahan cingur tersebut. Rujak cingur biasa disajikan dengan tambahan kerupuk, dan dengan alas pincuk (daun pisang) atau piring.

Rujak manis adalah semacam salad. Terbuat dari buah-buahan segar dengan saos manis pedas. Bahan dasar yang digunakan pada umumnya sama, yaitu buah-buahan mentah yang berasa asam, buah mengkal, maupun buah masak yang berasa manis. Saus yang dipakai terbuat dari gula jawa, kacang tanah, asam, garam, jeruk nipis dan cabai.

Rujak petis adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah timur pulau Jawa. Rujak petis biasanya terdiri dari irisan timun, bengkuang, mangga muda, kedondong, tahu, kecambah/tauge, dan kangkung. Semua bahan tadi disajikan dengan siraman resep saus atau bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam, gula merah, pisang muda dan air. Rujak petis biasa disajikan dengan tambahan kerupuk dan dengan alas pincuk (daun pisang atau piring).

d. Tahu acar

Tahu acar dapat dikatakan mirip gado-gado. Namun penganan ini menggunakan saus kecap yang encer. Bahan-bahan yang dipakai adalah bahan mentah, terdiri atas kol yang diiris, timun diiris tipis, seledri dirajang kasar, serta bahan-bahan matang, seperti tauge rebus, mi kuning, tahu dan tempe goreng dipotong kotak.

e. Kupat tahu



Kupat tahu atau ketupat tahu adalah panganan yang terbuat dari campuran ketupat dan tahu goreng yang dipotong-potong kecil lalu diberi bumbu kacang yang khas. Beberapa penjual menambahkan juga tauge yang sudah direbus tetapi menu ketupat tahu di Tasikmalaya biasanya tidak.

f. Pecel



Pada hidangan ini dapat digunakan sayuran seperti pada urap hanya pada pecel ini sayuran dihidangkan dengan menggunakan sambal pecel. Sambal pecel adalah sambal kacang yang dibumbui cabai rawit, bawang putih, bawang merah, kencur, garam, gula merah dan asam. Cara penyajian hidangan ini adalah dengan cara sayuran di tata dalam piring kemudian disiram dengan sambal kacang yang telah dicairkan.

g. Asinan

Asinan betawi sering juga disebut rujak cuka merupakan jenis asinan yang terdiri dari sayuran mentah yang dipotong-potong halus, ditambah sawi asin (lokio), tahu, kacang tanah goreng dan kerupuk mie. Asinan bogor sebetulnya merupakan hasil pencampuran budaya yang diunduh dari kultur kuliner Tionghoa yang sudah ratusan tahun bermukim di daerah tersebut. Ada 3 jenis asinan bogor yaitu asinan buah, sayur dan campuran buah dan sayur.

h. Terancam

Terancam adalah bermacam-macam sayuran yang dipotong halus dan dicampur dengan bumbu urapan. Sayuran yang digunakan antara lain kacang panjang, mentimun, tauge, kol, daun beluntas, daun kenikir, kecipir dan daun papaya muda.

3. Kriteria Salad Indonesia

Kriteria salad Indonesia tidak terlalu berbeda dengan salad Kontinental dari bahan maupun *dressingnya*, yaitu :

Salad Indonesia terbuat dari bermacam-macam sayur atau buah yang disajikan dengan cara mentah atau direbus terlebih dahulu.

Saus yang digunakan berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka. Saus disajikan secara terpisah, disiram di atasnya atau dicampur jadi satu dengan bahan lainnya. Bahan yang digunakan disajikan dengan cara diiris kasar, diiris tipis atau diserut.

Salad disajikan dengan pelengkap makanan pokok (lontong, kupat) dan kerupuk (kerupuk udang, kerupuk merah, kerupuk bawang) atau emping.

4. Teknik Pengolahan Salad Indonesia

Dalam pengolahan salad sangat diperlukan imajinasi dan kreatifitas. Adapun cara pengolahan salad antara lain :

a. Salad hijau

- 1) Cuci semua sayuran hijau dengan cermat dan bersih.
- 2) Keringkan sayurn dengan baik (dapt menggunakan peralatan dan mesin pengering akan lebih cepat).
- 3) Dinginkan sayuran dalam lemari pendingin dengan cara dibungkus dengan kain lembab.

- 4) Potong-potong atau sobek-sobek sayuran dalam ukuran sekali gigitan. Hal ini akan mempermudah pada waktu menyantap dari pada waktu makan harus memotongnya menggunakan garpu salad.
- 5) Campur sayuran hijau dan pastikan semua sayuran tercampur rata.
- 6) Siapkan piring saladnya. Gunakan selalu piring yang dingin.
- 7) Hindari meletakkan salad dipiring lebih dari satu atau 2 jam sebelum penyajian, karena sayuran akan menjadi layu.
- 8) Tambahkan garnish. Jangan menggunakan sayuran sebagai garnish dari salah satu sayuran yang dicampur.
- 9) Singinkan (masukkan lemari/ruang pendingin) sampai saat penyajian.
- 10) Tambahkan *dressing*/saus dengan cepat sebelum penyajian atau sajikan di sebelah salad, karena sayuran hijau yang bersaus akan cepat layu.

b. Salad buah

Salad buah terkadang lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak. Pengecualian pada salad waldorf.

- 1) Tatalah potongan buah yang rusak/tidak menarik didasar salad dan potongan yang menarik diatasnya.
- 2) Beberapa buah seperti apel dan pisang akan berubah warna ketika pemotongan dan seharusnya dimasukkan ke dalam larutan asam.
- 3) Buah mudah berubah dibandingkan sayuran setelah dipotong. Jika akan mempersiapkan kedua salad tersebut dalam penyajian, persiapkan salad sayuran terlebih dahulu.
- 4) Apabila menggunakan buah kaleng, sebaiknya dikeringkan/ditiriskan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam salad atau salad akan menjadi berair atau lembek. Cairan buah kaleng dapat disajikan lagi untuk saus pada salad buah atau pengolahan lain.

c. Salad sayuran

- 1) Pemotongan yang rapi dan cermat dari bahan-bahan salad ini sangat penting, karena ukuran dari sayuran akan mempengaruhi pandangan mata. Desain dan penyusunan salad sayuran ini terkadang berdasarkan keanekaragaman ukuran seperti panjang, batang asparagus yang
- 2) ramping, dan kacang polong, irisan tomat, irisan timun, green pepper strips atau rings dan bunga lobak.
- 3) Potong-potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian agar bekas irisan atau potongan pada pinggir sayuran tidak kering.

- 4) Sayuran yang dimasak terlebih dahulu seharusnya teksturnya tetap kukuh, segar dan warnanya tetap bagus. Memasak sayuran yang berlebihan akan membuat salad sayuran menjadi tidak menarik.
 - 5) Sayuran yang dimasak harus dikeringkan dengan cermat dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan atau dicampur dalam salad.
- d. Salad yang dimasak
- 1) Dinginkan buah-buahan yang telah dimasak secara menyeluruh sebelum mencampurnya dengan mayonaise, dan biarkan campuran salad yang lengkap tetap dingin.
 - 2) Cooked salad dapat menjadi salad yang tepat untuk ditambahkan ayam, daging atau ikan. Namun demikian, bahan-bahan tersebut harus dimasak menurut aturan sanitasi yang benar.
 - 3) Untuk menjaga gizinya masak kentang untuk salad hingga matang, kemudian baru kupas dan dipotong-potong.
 - 4) Jangan memotong bahan terlalu kecil jika menghendaki produk akhir tidak menjadi seperti pasta, tanpa daya tarik tekstur.
 - 5) Sayuran yang renyah biasanya ditambahkan untuk menambah tekstur.
 - 6) Campur bahan seperti kentang dan seafood, mungkin perlu dimarinade lebih dahulu dengan cairan berbumbu seperti vinaigrette sebelum dicampurkan.
 - 7) Aduk dressing yang kental dengan hati-hati untuk menghindari rusaknya
 - 8) bahan-bahan utama.
 - 9) Bahan salad biasanya dicampur dengan scoop untuk menjaga bentuk salad.
 - 10) Pilih garnish yang menarik dan berwarna.

JOB SHEET

Mata Pelajaran : PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
Kelas/Semester : X/I
Topik : Salad Indonesia
Waktu : 360 menit
Pertemuan Ke- : 3

A. Acara Praktik

Membuat salad Indonesia berbahan dasar sayuran matang.

B. Tujuan

Didahului dengan doa setelah mengikuti praktik ini siswa dapat:

1. Siswa mampu memahami dan mempraktikkan salad Indonesia berbahan dasar sayuran matang beserta sausnya. Terdiri dari :
 - d. Urap
 - e. Pecel Madiun

C. Dasar Teori

Salad adalah suatu istilah yang luas dipergunakan bagi persiapan jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap. Suatu salad dapat disajikan dingin-dingin (setelah didinginkan terlebih dahulu dalam lemari pendingin) atau disajikan dalam temperatur ruang. Walaupun dapat dibuat atau terdiri dari bahan daging matang atau telur (rebus atau goreng), umumnya jenis makanan ini terdiri dari setidaknya satu jenis sayuran mentah (lalapan) atau buah-buahan, umumnya digunakan selada. Dapat dikatakan bahwa salad merupakan istilah asing dari gado-gado, lotek, karedok, ketoprak ataupun pecel.

Saus yang digunakan berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka. Saus disajikan secara terpisah, disiram di atasnya atau dicampur jadi satu dengan bahan lainnya. Bahan yang digunakan disajikan dengan cara diiris kasar, diiris tipis atau diserut.

D. Keselamatan Kerja

1. Siswa wajib menaati peraturan yang telah ditetapkan.
2. Pakailah sepatu tumit rendah.
3. Gunakan pakaian kerja yang sesuai dengan fungsinya.
4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

E. Alat dan Bahan

1. Alat

a. Alat Masak

Nama Masakan	Alat
Salad Indonesia berbahan dasar sayuran matang.	a. Kompor b. Panci perebus c. Wajan d. Cobek e. Strainer

	f. Solet g. Wooden spatula h. Pisaun i. Talenan
--	--

b. Alat Hidang

Nama Masakan	Alat Hidang
Salad Indonesia berbahan dasar sayuran matang.	a. Dinner plate b. Mangkuk saus c. Sendok d. Garpu

2. Bahan

a. Urap

No	Bahan	Jumlah	Ket.
1	Wortel	1 buah	Digoreng.
2	Tauge	50 gr	Digoreng.
3	Kol	50 gr	
4	Kacang panjang	6 btg	Direbus.
5	Bayam	50 gr	Direbus.
6	Daun jeruk	6 lbr	
7	Kelapa parut kasar	2 buah	
8	Bawang putih	1 buah	
9	Cabai merah keriting	3 butir	Direbus.
10	Terasi bakar	2 butir	Direbus.
11	Kencur	100 gr	
12	Garam	100 gr	Digoreng.

b. Pecel Madiun

No	Bahan	Jumlah	Ket.
1	Tauge	100 gr	
2	Kacang panjang	50 gr	
3	Kol	50 gr	Iris kasar.
4	Bayam	100 gr	Potong-potong
5	Daun pepaya	100 gr	
6	Kemangi	1 ikat	
7	Daun kenikir	100 gr	
8	Kacang tanah	100 gr	
9	Cabai rawit merah	8 buah	Direbus.
10	Bawang putih	4 siung	Goreng utuh.
11	Kencur	2 cm	
12	Daun jeruk	3 lbr	
13	Garam	1 sdt	
14	Gula merah	1 sdm	
15	Asam jawa	½ sdt	
16	Air matang	300 ml	

REMPEYEK			
17	Kacang tanah	100 gr	Mentah
18	Bawang putih	4 siung	
19	Kemiri	4 buah	
20	Ketumbar	1 sdt	
21	Telur	1 buah	
22	Santan encer	50 cc	
23	Garam	sck	
24	Tepung beras	200 gr	
25	Tepung tapioka	1 sdm	

F. Prosedur Kerja

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Menyiapkan alat.	45 menit
2	Menyiangi bahan.	
3	Mengupas bahan.	
4	Memotong bahan.	30 menit
5	Membuat bumbu saus.	30 menit
6	Merebus sayuran.	60 menit
7	Menata komponen hidangan.	15 menit
5	Menghidangkan.	15 menit
6	Evaluasi dan penilaian.	20 menit
7	Clear up.	45 menit
8	Berkemas.	20 menit
TOTAL		280 menit

G. Mengecek Hasil Praktik

Penilaian hasil masakan salad Indonesia dengan kriteria :

1. Penampilan.
2. Kriteria hasil.
3. Mengecek kerapian bentuk.
4. Ketepatan komponen,

H. Referensi

Marwanti dan Titin Hera W. H. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*.

Yogyakarta:PPG UNY.

Handout Salad Indonesia.

Video Salad Indonesia.

URAP



Bahan :

Wortel	½ buah (potong korek api)
Taoge	30 gr
Kacang panjang	2 lonjor
Bayam	30 gr
Daun kol	¼ buah (iris tipis)

Bahan bumbu:

Daun jeruk	2 lembar
Kelapa parut kasar	100 gr

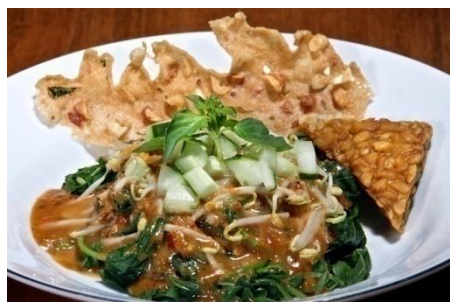
Bumbu halus:

Cabai keriting	2 buah
Bawang putih	2 siung
Terasi bakar	¼ sdt
Kencur	1 cm
Garam	sck

Cara Membuat:

1. Rebus sayuran secara bergantian.
2. Campur bumbu halus, daun jeruk dan kelapa parut.
3. Kukus 30 menit di atas api sedang sampai matang.
4. Tambahkan sayur rebus. Aduk rata.
5. Sajikan.

PECEL MADIUN



Bahan	Jumlah	Ket.
Tauge	100 gr	
Kacang panjang	50 gr	Potong 5 cm.
Kol	50 gr	Iris kasar.
Bayam	100 gr	Potong-potong
Kangkung	100 gr	Potong daunnya.
Kemangi	1 ikat	
Kecipir	50 gr	Potong-potong.
Bumbu Kacang		
Kacang tanah	100 gr	Goreng.
Cabai rawit merah	8 buah	
Bawang putih	4 siung	
Kencur	2 cm	
Daun jeruk	3 lbr	
Garam	1 sdt	
Gula merah	1 sdm	Sisir halus.
Asam jawa	½ sdt	Rendam, ambil airnya.
Air matang	300 ml	
Rempeyek		
Tepung beras	200 gr	
Tepung tapioka	1 sdm	
Kacang tanah	100 gr	Potong besar.
Bawang putih	4 siung	
Kemiri	4 buah	
Ketumbar	1 sdt	
Telur	1 buah	
Santan encer	50 cc	
Garam	sck	
Tahu Goreng		
Tahu	1 buah	
Bawang putih	½ siung	Haluskan
Garam	sck	
Air		
Tempe Goreng		
Tahu	1 buah	
Bawang putih	½ siung	Haluskan
Garam	Sck	
Air		

Cara Membuat :

1. Rebus secara bergantian : kol, tauge, bayam, kacang panjang, kangkung, kecipir sampai matang. Lalu iris kasar. Petiki daun kemangi. Sisihkan.
2. Saus kacang : Haluskan kacang tanah, cabai, bawang putih, kencur, dan garam. Rebus bumbu halus bersama daun jeruk, air asam, gula merah. Tambahkan air,

rebus sampai matang. Cicipi rasanya, dan perbaiki rasanya jika ada yang kurang.

3. Rempeyek : Haluskan bawang putih, kemiri, ketumbar. Tambahkan telur, santan, dan garam. Aduk rata. Campur tepung beras dengan tapioka, campur adonan bumbu kedalam campuran tepung. Aduk rata, goreng.
4. Tahu dan Tempe goreng : Haluskan bawang putih dan garam, campur dengan air. Celupkan tahu dan tempe, goreng sampai matang.
5. Taruh sayuran diatas piring saji, siram dengan bumbu kacang, taburkan daun kemangi. Lengkapi dengan tahu goreng, tempe goreng dan rempeyek.

JOB SHEET

Mata Pelajaran	: PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
Kelas/Semester	: X/I
Topik	: Salad Indonesia
Waktu	: 360 menit
Pertemuan Ke-	: 4

A. Acara Praktik

Membuat salad Indonesia berbahan dasar sayuran mentah.

B. Tujuan

Didahului dengan doa setelah mengikuti praktik ini siswa dapat:

1. Siswa mampu memahami dan mempraktikkan salad Indonesia berbahan dasar sayuran mentah beserta sausnya. Terdiri dari :
 - a. Karedok
 - b. Tahu Kupat

C. Dasar Teori

Salad adalah suatu istilah yang luas dipergunakan bagi persiapan jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap. Suatu salad dapat disajikan dingin-dingin (setelah didinginkan terlebih dahulu dalam lemari pendingin) atau disajikan dalam temperatur ruang. Walaupun dapat dibuat atau terdiri dari bahan daging matang atau telur (rebus atau goreng), umumnya jenis makanan ini terdiri dari setidaknya satu jenis sayuran mentah (lalapan) atau buah-buahan, umumnya digunakan selada. Dapat dikatakan bahwa salad merupakan istilah asing dari gado-gado, lotek, karedok, ketoprak ataupun pecel.

Saus yang digunakan berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka. Saus disajikan secara terpisah, disiram di atasnya atau dicampur jadi satu dengan bahan lainnya. Bahan yang digunakan disajikan dengan cara diiris kasar, diiris tipis atau diserut.

D. Keselamatan Kerja

1. Siswa wajib menaati peraturan yang telah ditetapkan.
2. Pakailah sepatu tumit rendah.
3. Gunakan pakaian kerja yang sesuai dengan fungsinya.
4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

E. Alat dan Bahan

1. Alat

a. Alat Masak

Nama Masakan	Alat
Salad Indonesia berbahan dasar sayuran mentah.	<ol style="list-style-type: none">a. Komporb. Panci perebusc. Wajand. Cobeke. Pisauf. Soletg. Wooden spatula

b. Alat Hidang

Nama Masakan	Alat Hidang
Salad Indonesia berbahan dasar sayuran matang.	a. Dinner plate b. Mangkuk saus c. Sendok d. Garpu

2. Bahan**a. Karedok**

No	Bahan	Jumlah	Ket.
1	Kacang panjang	50 gr	
2	Terung hijau bulat	2 lbr	
3	Kol	100 gr	
4	Tauge	3 buah	
5	Timun	100 gr	
6	Tahu	2 buah	Potong dadu, goreng.
7	Emping	50 gr	Digoreng.
8	Kacang tanah	100 gr	
9	Cabai rawit merah	2 buah	Direbus.
10	Cabai merah	1 buah	Direbus.
11	Kencur	2 cm	
12	Terasi bakar	½ sdt	Digoreng.
13	Air asam jawa	1 sdm	
14	Garam	1 sdm	Dihaluskan.
15	Gula merah	½ sdt	
16	Air panas	50 ml	

b. Tahu Kupat

No	Bahan	Jumlah	Ket.
1	Tauge	50 gr	Rendam air panas
2	Tahu	3 buah	Potong dadu, goreng
3	Ketupat	1 buah	Iris kasar.
4	Kol	50 gr	Iris halus
5	Seledri	1 batang	Iris halus
6	Bawang goreng	Sck	
7	Kerupuk merah	Sck	
8	Kacang tanah	25 gr	Goreng
9	Cabai rawit	1 buah	Direbus.
10	Bawang putih	1 siung	Goreng utuh.
11	Gula merah	25 gr	
12	Kecap manis	2 sdm	
13	Cuka	¼ sdm	
14	Air	Sck	
15	Petis udang	¼ sdm	

F. Prosedur Kerja

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Menyiapkan alat.	45 menit
2	Menyiangi bahan.	
3	Mengupas bahan.	
4	Memotong bahan.	30 menit
5	Membuat bumbu saus.	30 menit
6	Merebus sayuran.	60 menit
7	Menata komponen hidangan.	15 menit

5	Menghidangkan.	15 menit
6	Evaluasi dan penilaian.	20 menit
7	Clear up.	45 menit
8	Berkemas.	20 menit
TOTAL		280 menit

G. Mengecek Hasil Praktik

Penilaian hasil masakan salad Indonesia dengan kriteria :

1. Penampilan.
2. Kriteria hasil.
3. Mengecek kerapian bentuk.
4. Ketepatan komponen,

H. Referensi

Marwanti dan Titin Hera W. H. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*.

Yogyakarta:PPG UNY.

Handout Salad Indonesia.

Video Salad Indonesia.

TAHU KUPAT



Bahan	Jumlah	Ket.
Tahu	1 buah	Potong dadu, goreng.
Ketupat	50 gr	Digoreng. Potong tipis panjang.
Tauge	50 gr	Rendam air panas.
Kol	6 btg	Iris tipis.
Seledri	50 gr	Iris halus.
Bawang goreng	6 lbr	
Kerupuk merah	2 buah	
Bumbu yang dihaluskan		
Bawang putih	1 siung	
Cabai rawit	1 buah	
Gula merah	25 gr	
Petis udang	¼ sdm	
Kecap manis	2 sdm	
Cuka	¼ sdm	
Air matang	sck	

Cara Membuat :

1. Bumbu : Haluskan bawang putih, cabai rawit dan gula merah. Tambahkan petis udang, aduk rata.
2. Tambahkan kecap, cuka dan air secukupnya. Aduk rata.

Cara Menghidangkan :

1. Potong-potong ketupat, susun dalam piring saji bersama tahu, tauge dan kol.
2. Siramkan bumbu kacang di atasnya, tambahkan seledri dan bawang goreng. Hidangkan bersama kerupuk merah.

KAREDOK



Bahan	Jumlah	Ket.
Kacang panjang	50 gr	Iris ½ cm.
Terung hijau bulat	2 lbr	Belah 4 iris tipis.
Kol	100 gr	Iris halus.
Tauge	3 buah	Buang akarnya.
Timun	100 gr	Belah 4, iris tipis.
Tahu	2 buah	Potong dadu, goreng.
Emping	50 gr	Digoreng.
Bumbu Kacang		
Kacang tanah	100 gr	
Cabai rawit merah	2 buah	Direbus.
Cabai merah	1 buah	Direbus.
Kencur	2 cm	
Terasi bakar	½ sdt	Digoreng.
Air asam jawa	1 sdm	
Garam	1 sdm	Dihaluskan.
Gula merah	½ sdt	
Air panas	50 ml	

Cara Membuat :

1. Bumbu kacang : Haluskan cabai merah, cabai rawit, kencur dan terasi dalam cobek.
2. Tambahkan kacang goreng, ulek halus.
3. Tambahkan gula jawa dan air asam jawa, aduk rata.
4. Tambahkan air panas sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi saus yang licin dan kental.
5. Cicipi dan perbaiki rasa jika perlu.
6. Campur semua bahan sayuran, taruh di piring saji.
7. Siram dengan bumbu kacang, aduk rata, taburi tahu dan daun kemangi.
8. Sajikan bersama nasi panas dan emping goreng.

ANALISIS KETERKAITAN SKL-KI-KD MATA PELAJARAN

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia

Kelas : XI

Domain	Standar Kompetensi Kelulusan	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Lingkup Materi	Aktivitas Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berakhlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan	1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.3 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya	Menghargai dan mengagumi karunia Tuhan Yang Maha Esa dengan keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.	Menahami cara mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa tentang mengolah makanan Indonesia menurut agama yang dianutnya.	Tes lisan.
		Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung-jawab, peduli,	2.7 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan	Perilaku yang ilmiah dalam mengolah makanan.	Siswa mampu menerapkan perilaku yang ilmiah dalam pengolahan makanan.	

	<p>bangsa dalam pergaulan dunia.</p>	<p>santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, 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</p>	<p>rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan Indonesia.</p> <p>2.8 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung-jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.9 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>			
--	--------------------------------------	---	---	--	--	--

Pengetahuan		Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, 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.	3.1 Mendeskripsikan salad Indonesia.		<p>Mengamati : Mengamati foto/film/gambar atau membaca tentang salad Indonesia.</p> <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis, saus, bahan, alat, cara pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan serta perbedaan masing-masing salad Indonesia. <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan berbagai media. • Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik. 	<p>Observasi : Pengamatan sikap secara langsung saat proses pembelajaran.</p> <p>Portofolio : Laporan tertulis kelompok.</p> <p>Tes : Tes tertulis.</p> <p>Jurnal : Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama proses pembelajaran.</p>
Keterampilan		Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di	4.3 Membuat salad Indonesia.		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik. <p>Mengkomunikasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan 	<p>Tes Kinerja : Pembuatan salad Indonesia.</p>

		sekolah secara mandiri, dan bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung			hasil diskusi kelompok dan praktik. • Mempresentasikan hasil praktik.	
--	--	--	--	--	--	--



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
		
Staff	Staff	WAKA KUR

Satuan Pendidikan : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Kompetensi Keahlian : Tata Boga

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia

Kelas/Semester : XI / 1

Materi Pokok : Sup Indonesia

Pertemuan Ke : 1-4

Alokasi Waktu : 8 X 4 X 45 menit (1.440 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (**jujur, disiplin, tanggung-jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif**) dan menunjukkan sikap sebagai 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 dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, dan bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki **motivasi internal** dan menunjukkan **rasa ingin tahu** dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan 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 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.2 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia.

Indikator Pencapaian Kompetensi :

- 3.1.1 Menjelaskan pengertian sup Indonesia.
- 3.1.2 Menjelaskan dan mendeskripsikan jenis-jenis sup Indonesia.
- 3.1.3 Mengidentifikasi dan menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan sup Indonesia.
- 3.1.4 Menjelaskan cara pembuatan sup Indonesia.
- 3.1.5 Menyebutkan kriteria hasil sup Indonesia.
- 3.1.6 Menjelaskan tentang penyimpanan sup Indonesia.
- 3.1.7 Mengidentifikasi dan menjelaskan perbedaan masing-masing sup Indonesia dan *Continental*.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 1



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

4.2 Membuat sup Indonesia.

Indikator Pencapaian Kompetensi :

- 4.2.1 Mempraktikkan pembuatan sup Indonesia berbahan dasar daging dan ayam.
- 4.3.1 Mempraktikkan pembuatan sup Indonesia berbahan dasar daging dan ikan.

C. Tujuan Pembelajaran

Pertemuan Pertama :

1. Melalui *handout* salad Indonesia peserta didik dapat menjelaskan pengertian sup Indonesia.
2. Melalui diskusi kelompok, tayangan video dan gambar berbagai macam sup Indonesia peserta didik dapat menjelaskan dan mendeskripsikan jenis-jenis sup Indonesia.
3. Melalui diskusi kelompok, tayangan video dan gambar berbagai macam sup Indonesia peserta didik dapat menjelaskan perbedaan masing-masing sup Indonesia dan *Continental*.

Pertemuan Kedua :

1. Melalui *handout* dan *powerpoint* peserta didik dapat mengidentifikasi dan menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan sup Indonesia.
2. Melalui *powerpoint* dan tayangan video peserta didik dapat menjelaskan cara pembuatan sup Indonesia.
3. Melalui tayangan video dan gambar, peserta didik dapat menyebutkan kriteria hasil sup Indonesia.
4. Melalui tayangan video, *handout* dan *powerpoint* peserta didik dapat menjelaskan tentang penyimpanan sup Indonesia.

Pertemuan Ketiga :

Melalui proses pembelajaran siswa dapat mempraktikkan pengolahan sup Indonesia berbahan dasar daging dan ayam.

Pertemuan Keempat :

Melalui proses pembelajaran siswa dapat mempraktikkan pengolahan sup Indonesia berbahan dasar daging dan ikan.

D. Materi Ajar

Pertemuan Pertama : (lihat lampiran)

1. Pengertian sup Indonesia.
2. Klasifikasi sup Indonesia.
Meliputi:
 - a. Jenis sup Indonesia.
 - b. Perbedaan masing-masing sup Indonesia dan *Continental*.

Pertemuan Kedua : (lihat lampiran)

2. Klasifikasi sup Indonesia.
Meliputi :
 - a. Alat dan bahan yang digunakan.
 - b. Cara pembuatan.
 - c. Kriteria hasil.
 - d. Cara penyimpanan.

Pertemuan Ketiga : (lihat lampiran)

Jobsheet.

Pertemuan Keempat : (lihat lampiran)

Jobsheet.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 2



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

E. Pendekatan, Startegi dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific learning*
2. Strategi : *Cooperatif learning*
3. Metode
Pertemuan Pertama : *Make a match, Problem Solving, Snowball*, diskusi, tanya jawab.
Pertemuan Kedua : *STAD, Role Playing*, tanya jawab.
Pertemuan Ketiga : Praktik.
Pertemuan Keempat : Praktik

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Alat dan Bahan
 - a. *White board*
 - b. Video
 - c. Laptop
 - d. LCD
 - e. Spidol
 - f. Papan tulis.
 - g. Kapur tulis.
2. Sumber Belajar
Pertemuan Pertama : Marwanti dan Titin Hera W. H. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta : PPG UNY. Hlm. 34-37.
Pertemuan Kedua : Marwanti dan Titin Hera W. H. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta : PPG UNY. Hlm. 34-37.
Pertemuan Ketiga : Marwanti. 2000. Pengetahuan Masakan Indonesia. Yogyakarta : Adicita. Hlm. 70-75.
Pertemuan Keempat : Marwanti. 2000. Pengetahuan Masakan Indonesia. Yogyakarta : Adicita. Hlm. 70-75.

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Pertama :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">• Guru membuka dengan salam pembuka.• Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius.• Guru mengecek kesiapan siswa dengan menanyakan keadaan fisik.• Guru menanamkan cinta lingkungan dengan peduli lingkungan kelas untuk membuang sampah pada tempatnya.• Guru mengadakan presensi kehadiran siswa.• Guru dengan santun melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang yang	40 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 3



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<p>diketahui sehari-hari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Pertanyaan tersebut antara lain :</p> <p>7. Apakah kalian suka makan sup? 8. Sup apa yang paling kalian gemari?</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. 	
Inti	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati Membaca <i>handout</i> dan mengamati gambar macam-macam sup Indonesia peserta didik dapat mengetahui penampilan dan kriteria sup Indonesia. <p>Menanya</p> <p>Melalui membaca <i>handout</i> gambar macam-macam sup Indonesia, peserta didik mengajukan pertanyaan misalnya :</p> <ol style="list-style-type: none"> Apa itu kimlo? Mengapa sup isianya berbeda? Bagaimana penyajian yang menarik untuk sup Indonesia? <p>Mengumpulkan Data</p> <p>Peserta didik dibagi dalam kelompok diskusi untuk membahas tentang pengertian sup, perbedaan dengan sup <i>continental</i>, dan termasuk ke dalam jenis apa sup tersebut yang dibagikan oleh guru dengan menggunakan metode <i>problem solving</i> dengan langkah-langkah :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menampilkan gambar beberapa sup Indonesia sebagai suatu permasalahan untuk didiskusikan. Guru menginstruksikan siswa untuk menyusun rencana berpikir dalam menyelesaikan masalah tersebut. Menguji solusi atau jawaban dari permasalahan tersebut. Mengevaluasi dan merevisi solusi. Menyusun suatu teori baru sebagai jawaban permasalahan tersebut. Menerangkan teori untuk membahas permasalahan. <p>Guru mengadakan penilaian sikap kepada peserta didik selama proses diskusi berlangsung.</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi tentang pengertian sup, jenis sup, dan perbedaan dengan sup <i>continental</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan hasil kerja kelompok dengan cara guru 	280 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 4



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<p>menunjuk secara acak untuk melaporkan hasil diskusi kelompok, sampai semua masalah selesai dibahas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diinstruksikan membuat soal essay sebanyak 5. Soal tersebut seputar pengertian sup Indonesia, jenis dan perbedaan dengan sup <i>continental</i> dengan metode Snowball, yaitu dengan langkah-langkah : <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik menulis lembar soal dikertas. - Peserta didik menggulung lembar soal tersebut menjadi bagian yang lebih kecil. - Peserta didik memasukkan soal tersebut kedalam balon. - Peserta didik meniup balon dan mengikatnya. - Peserta didik melempar balon secara acak. - Peserta didik yang mendapatkan balon tersebut kemudian menjawab soal yang ada di dalam balon. - Peserta didik mengumpulkan hasil jawaban kepada guru. • Evaluasi pembelajaran dengan cara guru menampilkan video tentang salad Indonesia. Guru memastikan siswa paham dengan pembelajaran. • Guru mengajak siswa untuk menjawab soal refleksi sebagai cara untuk mengulang kembali materi yang telah diajarkan hari ini, soal <i>puzzle</i> tentang gambar sup Indonesia yang akan dijawab nama sup tersebut setelah siswa menyelesaikan <i>puzzle</i>. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru bersama peserta didik membuat kesimpulan/rangkuman dari kegiatan pembelajaran. • Guru mengadakan tanya jawab dari materi yang diberikan secara bergantian dengan penuh kehangatan. • Guru memberi tugas pada peserta didik untuk mengidentifikasi bahan yang digunakan untuk membuat hidangan sup Indonesia dan kriteria hasil makanan yang dikelompokkan oleh guru sebagai pembelajaran di pertemuan selanjutnya sesuai dengan format yang telah ditentukan, terdiri dari 3 masakan sup Indonesia. • Guru menginformasikan kegiatan untuk pembelajaran berikutnya yaitu membahas tentang alat, bahan, cara pembuatan, kriteria hasil dan cara penyimpanan sup Indonesia. • Pembelajaran ditutup dengan doa dan salam penutup 	40 menit
TOTAL WAKTU		360 menit

Pertemuan Kedua :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka dengan salam pembuka. • Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius. • Guru mengecek kesiapan siswa dengan menanyakan keadaan fisik. • Guru menanamkan cinta lingkungan dengan peduli lingkungan kelas untuk membuang sampah pada 	40 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 5



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<p>tempat nya.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. • Guru dengan santun melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Pertanyaan tersebut antara lain : <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah kalian mengetahui jenis dan perbedaannya, apakah kalian tertarik untuk mencoba membuat? 2. Apakah kalian ingin mengetahui bagaimana rasa dari sup Indonesia yang belum pernah kalian buat? • Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. • Guru menginstruksikan peserta didik untuk mengumpulkan tugas pada pertemuan sebelumnya. 	
Inti	<p>Mengamati</p> <p>Membaca <i>handout</i> dan mengamati gambar macam-macam sup Indonesia beserta alat dan bahan yang digunakan peserta didik dapat mengetahui cara pembuatan dengan menggunakan alat tersebut.</p> <p>Menanya</p> <p>Melalui membaca <i>handout</i> gambar macam-macam sup Indonesia, peserta didik mengajukan pertanyaan misalnya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengapa cara pengolahan sup tidak selalu sama? 2. Mengapa sup Indonesia ada yang tidak menggunakan kaldu? <p>Mengumpulkan Data</p> <p>Peserta didik dibagi dalam kelompok diskusi secara <i>STAD</i> untuk membahas tentang alat dan bahan, cara pembuatan, kriteria hasil dan cara penyimpanan masakan yang dibagikan oleh guru. Langkah dalam metode <i>STAD</i> adalah :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik dikelompokkan dalam 4 anggota setiap kelompoknya. - Guru menyajikan pembelajaran. - Guru memberikan tugas untuk dikerjakan oleh semua anggota kelompok. - Peserta didik yang dapat mengerjakan soal menjelaskan kepada anggota lainnya sehingga semua anggota kelompok mengerti. - Guru mengadakan kuis yang dikerjakan seluruh peserta didik. Pada saat kuis berlangsung, peserta didik tidak diperbolehkan saling membantu. - Guru memberikan penghargaan kepada kelompok yang memiliki skor tertinggi. <p>Guru mengadakan penilaian sikap kepada peserta didik selama proses diskusi berlangsung.</p> <p>Mengasosiasi</p>	280 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 6



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<p>Peserta didik memperhatikan video yang diputar oleh guru tentang beberapa cara pembuatan sup Indonesia sebagai evaluasi hasil diskusi peserta didik diikuti dengan powerpoint sup Indonesia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa melakukan simulasi pembuatan sup Indonesia menggunakan bahan dan alat yang disediakan oleh guru. • Guru memastikan siswa paham dengan pembelajaran. • Guru mengadakan ulangan harian sebagai evaluasi pembelajaran salad Indonesia. Soal berupa soal essay, benar salah dan isian singkat. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru bersama peserta didik membuat kesimpulan/rangkuman dari kegiatan pembelajaran. • Guru mengadakan tanya jawab dari materi yang diberikan secara bergantian dengan penuh kehangatan. • Guru menginformasikan kegiatan untuk pembelajaran berikutnya. Kegiatan berikutnya yaitu praktik pertama mengolah masakan salad Indonesia yang berupa sup konro dan sup kimlo. • Pembelajaran ditutup dengan doa dan salam penutup 	40 menit
TOTAL WAKTU		360 menit

Pertemuan Ketiga :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka dengan salam pembuka. • Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius. • Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. • Guru mempersiapkan peserta didik secara psikis dan fisik. • Guru dengan santun melakukan appersepsi tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan praktik yang akan dilakukan hari ini. • Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. • Guru mengecek kelengkapan siswa dalam mengikuti praktik. • Guru mengadakan pre-test dengan soal wawancara. 	40 menit
Inti	<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat sup Indonesia berbahan dasar daging dan ayam, mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab. • Guru menginstruksikan siswa untuk mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. • Guru menginstruksikan siswa untuk mengumpulkan tertib kerja per kelompok dan diletakkan di lembar penilaian sebagai pedoman guru dalam menilai. • Guru menginstruksikan siswa mempraktikkan sup Indonesia berbahan dasar daging dan ayam sesuai 	280 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 7



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<p>dengan jobsheet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menginstruksikan jika sudah ada yang selesai supaya langsung menilaikan. • Guru melakukan penilaian sikap selama siswa melaksanakan praktik. • Guru menginstruksikan agar merapikan kembali ruangan praktik jika sudah selesai praktik. • Guru menginstruksikan jika waktu praktik akan segera habis. <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan hasil praktik sup Indonesia berbahan dasar sayuran dan ayam. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil praktik membuat sup Indonesia berbahan dasar daging dan ayam. <p>Guru memastikan apakah semua siswa sudah selesai mengerjakan praktik, menilaikan dan clear up.</p>	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru mengevaluasi hasil praktek setiap siswa di hadapan semua siswa. • Guru menyampaikan hasil kerja siswa dan mengumumkan yang mengulang jika ada. • Guru menyimpulkan hasil belajar hari ini dan memberitahukan pertemuan minggu depan untuk praktek selanjutnya yaitu praktik membuat tekwan dan sup buntut. • Guru memimpin doa mengucapkan salam penutup. 	40 menit
TOTAL WAKTU		360 menit

Pertemuan Keempat :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka dengan salam pembuka. • Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius. • Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. • Guru mempersiapkan peserta didik secara psikis dan fisik. • Guru dengan santun melakukan appersepsi tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan praktik yang akan dilakukan hari ini. • Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. • Guru mengecek kelengkapan siswa dalam mengikuti praktik. • Guru mengadakan pre-test dengan soal wawancara. 	40 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 8



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Inti	<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat sup Indonesia berbahan daging dan ikan dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab. • Guru menginstruksikan siswa untuk mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. • Guru menginstruksikan siswa untuk mengumpulkan tertib kerja per kelompok dan diletakkan di lembar penilaian sebagai pedoman guru dalam menilai. • Guru menginstruksikan siswa mempraktikkan sup Indonesia sesuai dengan jobsheet. • Guru menginstruksikan jika sudah ada yang selesai supaya langsung menilaikan. • Guru melakukan penilaian sikap selama siswa melaksanakan praktik. • Guru menginstruksikan agar merapikan kembali ruangan praktik jika sudah selesai praktik. • Guru menginstruksikan jika waktu praktik akan segera habis. <p>Mengasosiasi.</p> <p>Menyimpulkan hasil praktik sup Indonesia</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Mempresentasikan hasil praktik membuat sup Indonesia.</p> <p>Guru memastikan apakah semua siswa sudah selesai mengerjakan praktik, menilaikan dan clear up.</p>	280 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru mengevaluasi hasil praktek setiap siswa di hadapan semua siswa. • Guru menyampaikan hasil kerja siswa dan mengumumkan yang mengulang jika ada. • Guru menyimpulkan hasil belajar hari ini dan memberitahukan pertemuan minggu depan yaitu materi tentang soto Indonesia. • Guru memimpin doa mengucapkan salam penutup. 	40 menit
TOTAL WAKTU		360 menit

**H. Penilaian Hasil Pembelajaran
PERTEMUAN PERTAMA**

- Penilaian Sikap : Non Tes (Lembar Pengamatan Diskusi dan Presentasi)
- Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis
- Penilaian Keterampilan : Portofolio

Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Cermat dalam proses diskusi.	Pengamatan.	Selama pembelajaran dan saat diskusi

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 9



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	2. Teliti terhadap proses diskusi.		
2	Pengetahuan 1. Menjawab soal <i>snowball</i> .	Tes tertulis.	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil dalam menjawab soal <i>puzzle</i> .	Pengamatan praktek.	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

Kisi-Kisi Soal :

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1	Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia.	1. Menjelaskan dan mendeskripsikan jenis-jenis sup Indonesia. 2. Mengidentifikasi dengan tepat jenis sup Indonesia. 3. Mengidentifikasi dan menjelaskan perbedaan masing-masing salad Indonesia dan sup <i>Continental</i> .	1. Pengertian sup. 2. Klasifikasi sup: a. Jenis-jenis sup. b. Perbedaan masing-masing.	2 soal /kelompok

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN SUP INDONESIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XI / 1
 Materi Pokok : Sup Indonesia
 Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Soal Penilaian Pengetahuan:

Perhatikan gambar di bawah ini :



Berdasarkan gambar diatas, jawablah pertanyaan berikut ini :

- Sebutkan nama makanan diatas?
- Jelaskan masakan tersebut termasuk ke dalam jenis sup yang seperti apa!
- Jelaskan 2 perbedaan makanan tersebut dengan masakan *continental*!

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 10



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kunci Jawaban :

No	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sebutkan 1. Sup Kacang Merah	Nilai 5 jika benar Nilai 0 jika salah	5
2	Jelaskan <u>Sup sayuran</u> karena terdiri dari <u>bahan-bahan sayuran</u> .	Nilai 10 jika menyebutkan 2 indikator. Nilai 5 jika menyebutkan 1 indikator Nilai 0 jika salah	10
3	Jelaskan 1. Komposisi bahan. 2. Penampilan.	Nilai 10 jika menyebutkan 2 Nilai 5 jika menyebutkan 1 Nilai 0 jika salah	10
JUMLAH SKOR			25

Rumus Penilaian :

$$\text{Nilai} = \text{Skor} \times 4$$

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP TOLERANSI DAN TANGGUNG

JAWAB

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia

Kelas/Semester : XI / 1

Materi Pokok : Sup Indonesia

Waktu Pengamatan: Selama proses pembelajaran

Pada saat peserta didik melakukan diskusi, siswa dinilai kompetensi sikap, antara lain :

Toleransi dan tanggung jawab.

Sikap dan Pengertian	Indikator
1. Toleransi adalah sikap dan tindakan yang menghargai keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan.	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak mengganggu teman yang berbeda pendapat. • Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya. • Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan. • Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain.
2. Tanggung jawab adalah sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, sosial dan budaya),	<ul style="list-style-type: none"> • Melaksanakan tugas individu dengan baik. • Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan. • Tidak menyalahkan/menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat. • Mengakui dan meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan. • Tidak menyalahkan orang lain untuk kesalahan tindakan kita sendiri. • Melaksanakan apa yang pernah dikatakan tanpa

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 11



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

negara dan Tuhan Yang
Maha Esa

disuruh/diminta.

Rubrik Penilaian Sikap Jujur, Disiplin dan Tanggung Jawab.

No	Nama Siswa	Sikap		Jumlah Skor	Nilai	Ket.
		Toleransi	Disiplin			
1						
2						
3						
4						

Petunjuk Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

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

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

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Rumus Penskoran :

Jumlah Skor = Skor Toleransi + Skor Disiplin

Rumus Penilaian :

Nilai = $\frac{\sum \text{Skor yang diperoleh}}{2}$ = Nilai Akhir

Keterangan Nilai Akhir :

Sangat Baik (A) : apabila memperoleh nilai 4

Baik (B) : apabila memperoleh nilai 3

Cukup (C) : apabila memperoleh nilai 2

Kurang (D) : apabila memperoleh nilai 1

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10

Revisi ke : 0

**RENCANA
PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014

Halaman : 12



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN MENGAMATI *PUZZLE*

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia

Kelas/Semester : X / 1

Materi Pokok : Sup Indonesia

Waktu Pengamatan: Selama proses pembelajaran

Susunlan potongan puzzle dibawah ini menjadi gambar makanan, dan jawab pertanyaan di belakang kartu! Soal berupa :

1. Apa nama masakan tersebut?
2. Termasuk ke dalam jenis apa makanan tersebut?

Hasil puzzle :



Rubrik Penilaian Keterampilan Mengamati :

No	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sup oyong	Nilai 5 jika benar. Nilai 0 jika salah.	5
2	Sup berbahan sayuran	Nilai 5 jika benar. Nilai 0 jika salah.	5
3	Kriteria pemasangan puzzle : Mengerjakan selama lebih dari 2 menit Mengerjakan selama 2 menit Mengerjakan 1 menit	Nilai 15 jika menjawab selama 1 menit. Nilai 10 jika menjawab selama 2 menit. Nilai 5 jika lebih dari 2 menit	15
JUMLAH SKOR			25

Rumus Penilaian :

$$\text{Nilai} = \text{Skor} \times 4$$

PERTEMUAN KEDUA

- Penilaian Sikap : Non Tes (Lembar Pengamatan Diskusi dan Presentasi)
- Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis
- Penilaian Keterampilan : Portofolio

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 13



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap Cermat dalam proses diskusi. Teliti terhadap proses diskusi.	Pengamatan.	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan Menjawab soal <i>STAD</i> dan ulangan harian.	Tes tertulis.	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan Terampil dalam simulasi pembuatan sup Indonesia.	Pengamatan praktek.	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

Kisi-Kisi Soal :

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1	Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia.	1. Mengidentifikasi dan menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan sup Indonesia. 2. Menjelaskan cara pembuatan sup Indonesia. 3. Menyebutkan kriteria hasil sup Indonesia. 4. Menjelaskan tentang penyimpanan sup Indonesia	2. Klasifikasi sup: a. Alat dan bahan pembuatan sup. b. Cara pembuatan. c. Penyimpanan sup. d. Kriteria hasil sup.	5 soal isian singkat. 5 soal benar salah.

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
Kelas/Semeste : XI / 1
Materi Pokok : Sup Indonesia
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Soal Isian Singkat

1. Sup buntut merupakan jenis sup
2. Bahan utama sup tekwan

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 14



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

3. Teknik olah sup Indonesia
4. Kriteria rasa sup jagung
5. Kriteria warna sup konro

Soal Benar Salah

1. Sup konro merupakan sup daging. (B/S)
2. Sup bening bayam menggunakan kuah berbahan dasar kaldu. (B/S)
3. Sup ayam menggunakan kuah berbahan dasar air. (B/S)
4. Sup kimlo merupakan sup sayuran. (B/S)
5. Kriteria sup adalah jernih. (B/S)

Rubrik Penilaian Pengetahuan

No	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
1	Soal Isian Singkat 1. Daging 2. Ikan Tenggiri 3. Direbus 4. Gurih 5. Coklat	Nilai 5 jika salah 0 Nilai 4 jika salah 1 Nilai 3 jika salah 2 Nilai 2 jika salah 3 Nilai 1 jika salah 4 Nilai 0 jika salah semua atau tidak menjawab	5
2	Soal Benar Salah 1. B 2. S 3. S 4. S 5. B	Nilai 5 jika salah 0 Nilai 4 jika salah 1 Nilai 3 jika salah 2 Nilai 2 jika salah 3 Nilai 1 jika salah 4 Nilai 0 jika salah semua atau tidak menjawab	5
JUMLAH SKOR			10

ULANGAN HARIAN :

Kisi-Kisi Ulangan Harian :

No	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Bentuk Soal
1	Membuat sup Indonesia.	3.1.1 Menjelaskan pengertian sup Indonesia. 3.1.2 Menjelaskan dan mendeskripsikan jenis-jenis sup Indonesia. 3.1.3 Mengidentifikasi dan menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan sup Indonesia. 3.1.4 Menjelaskan cara pembuatan sup Indonesia.	1 Siswa mampu menjelaskan pengertian sup Indonesia. 2 Siswa mampu menjelaskan dan mendeskripsikan jenis-jenis sup Indonesia. 3 Siswa mampu mengidentifikasi dan menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan sup Indonesia.	<ul style="list-style-type: none">• 10 soal <i>matching</i>.• 10 soal <i>essay</i>.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 15



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

		<p>3.1.5 Menyebutkan kriteria hasil sup Indonesia.</p> <p>3.1.6 Menjelaskan tentang penyimpanan sup Indonesia.</p> <p>3.1.7 Mengidentifikasi dan menjelaskan perbedaan masing-masing sup Indonesia dan <i>Continental</i></p>	<p>4 Siswa mampu menjelaskan cara pembuatan sup Indonesia.</p> <p>5 Siswa mampu menyebutkan kriteria hasil sup Indonesia.</p> <p>6 Siswa mampu menjelaskan tentang penyimpanan sup Indonesia.</p> <p>7 Siswa mampu mengidentifikasi dan menjelaskan perbedaan masing-masing sup Indonesia dan <i>continental</i>.</p>	
--	--	---	---	--

SOAL ULANGAN HARIAN SUP INDONESIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XI / 1
 Materi Pokok : Sup Indonesia

A. Matching

Jodohkanlah pernyataan di samping kiri dengan pernyataan di samping kanan dengan menarik garis untuk menghubungkan keduanya!

Sup daging Kuah jernih Menggunakan bunga sedap malam Sup tanpa kaldu Teknik olah sup Indonesia Sup ikan Bahan utama sup Indonesia Menggunakan <i>soup cup</i> Sup sayuran Bahan utama tekwan		Sup jagung Sup kimlo Penyajian sup Sup buntut Sup bening bayam Kaldu Ikan tenggiri Direbus Kriteria sup Sup kepala ikan
---	--	--

B. Soal Essay

1. Jelaskan pengertian sup Indonesia menurut pendapat kalian!
2. Jelaskan perbedaan antara sup Indonesia dengan sup *Continental*?
3. Sebutkan 5 bahan dalam pembuatan sup kimlo beserta cara penanganannya!
4. Jelaskan perbedaan dan persamaan antara sup bening bayam dengan sup oyong!
5. Sebutkan 5 macam sup Indonesia yang berbahan dasar sayuran!
6. Sebutkan alat beserta fungsinya yang digunakan dalam pembuatan sup buntut!
7. Jelaskan cara pembuatan tekwan!
8. Bagaimana cara penyajian sup Indonesia?
9. Sebutkan 5 kriteria sup Indonesia!
10. Sebutkan 3 sup Indonesia berbahan dasar daging!

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 16



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kunci Jawaban Soal Isian Singkat:

Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
1. Sup buntut 2. Kriteria sup 3. Kimlo 4. Sup bening bayam 5. Direbus 6. Sup kepala ikan 7. Kaldu 8. Penyajian sup 9. Sup jagung 10. Ikan tenggiri	Setiap nomor jika benar mendapat nilai 1. Setiap nomor jika salah jika mendapat nilai 0.	10
JUMLAH SKOR		10

Kunci Jawaban Soal Essay :

No	Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sup adalah masakan <u>berkuah</u> , terbuat dari <u>kaldu</u> , dibuat dengan cara <u>mendidihkan</u> bahan, biasanya diberi <u>bumbu</u> dan <u>bahan lainnya</u> yaitu daging, sayuran, ayam, kacang-kacangan, dan sayur.	Setiap kata kunci jika benar mempunyai skor 1. Setiap kata kunci jika salah mempunyai skor 0.	5
2	Sup Indonesia tidak mengenal <u>giliran hidangan</u> , <u>porosi makanan</u> , <u>suhu</u> , <u>waktu penyajian</u> dan pengelompokkan sup berdasarkan <u>tekstur</u> .	Setiap kata kunci jika benar mempunyai skor 1. Setiap kata kunci jika salah mempunyai skor 0.	5
3	a. Daging ayam : Potong dadu b. Hati ayam : Rebus c. Bakso sapi : Iris d. Telur puyuh : Rebus e. Jamur kuping : Potong kasar f. Sedap malam : Rendam g. Kembang tahu : Rendam h. Soun : Rendam air panas i. Wortel : Iris tipis j. Seledri : Iris halus	Skor 3 jika menyebutkan bahan dan cara penanganannya pada masing-masing nomor. Skor 2 jika menyebutkan salah satu dari bahan dan cara penanganannya pada masing-masing nomor. Skor 0 jika salah pada masing-masing nomor.	15
4	Persamaan : a. Teknik olah. b. Bahan kuah. c. Jenis sup. Perbedaan : c. Bahan isian. d. Jenis bahan isian.	Skor 5 jika menyebutkan 5 dari kriteria. Skor 4 jika menyebutkan 4 dari kriteria. Skor 3 jika menyebutkan 3 dari kriteria. Skor 2 jika menyebutkan 2 dari kriteria. Skor 1 jika menyebutkan 1 dari kriteria. Skor 0 jika salah	5
5	a. Sup sayuran b. Sup jagung c. Sup oyong d. Sup bening bayam e. Sup asparagus	Skor 5 jika menyebutkan 5 dari kriteria. Skor 4 jika menyebutkan 4 dari kriteria. Skor 3 jika menyebutkan 3 dari	5

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 17



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	f. Sup kacang merah	kriteria. Skor 2 jika menyebutkan 2 dari kriteria. Skor 1 jika menyebutkan 1 dari kriteria. Skor 0 jika salah.	
6	a. Cobek : menghaluskan bumbu b. Panci perebus : merebus daging c. Pisau : memotong bahan makanan d. Talenan : alas memotong e. Piring saji : menyajikan masakan f. Pisau daging : Memotong buntut	Skor 3 jika menyebutkan bahan dan cara penanganannya pada masing-masing nomor. Skor 2 jika menyebutkan salah satu dari bahan dan cara penanganannya pada masing-masing nomor. Skor 0 jika salah pada masing-masing nomor.	15
7	a. Ikan difillet. b. Ikan diblender. c. Ikan diberi bumbu. d. Ikandicetak bulat. e. Tumis bumbu dan udang. f. Ikan direbus bersama rebusan bumbu.	Skor 15 jika menyebutkan 5 dari kriteria. Skor 12 jika menyebutkan 4 dari kriteria. Skor 9 jika menyebutkan 3 dari kriteria. Skor 6 jika menyebutkan 2 dari kriteria. Skor 3 jika menyebutkan 1 dari kriteria. Skor 0 jika salah.	15
8	Warna : warna coklat (saus) dan hijau segar (sayuran). Rasa : Gurih pedas. Tekstur : Lembut	Skor 5 jika menyebutkan 3 dari kriteria. Skor 3 jika menyebutkan 2 dari kriteria. Skor 1 jika menyebutkan 1 dari kriteria. Skor 0 jika salah.	5
9	Cara penyajiannya adalah <u>menggunakan soup cup dengan temperatur panas.</u>	Skor 5 jika menyebutkan 2 dari kriteria. Skor 3 jika menyebutkan 1 dari kriteria. Skor 0 jika salah.	5
10	a. Sup konro b. Sup buntut c. Sup kaki kambing	Skor 5 jika menyebutkan 3 dari kriteria. Skor 3 jika menyebutkan 2 dari kriteria. Skor 1 jika menyebutkan 1 dari kriteria. Skor 0 jika salah.	5
JUMLAH SKOR			65

Rumus Penilaian :

$$\text{Nilai} = \sum \text{Skor soal pengetahuan} + \sum \text{Skor Isian Singkat} + \sum \text{Skor Essay}$$

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 18



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XI / 1
 Materi Pokok : Sup Indonesia
 Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Selama proses pembelajaran, siswa melakukan simulasi tentang pembuatan sup bening bayam. Kompetensi yang dipraktekkan antara lain :

1. Persiapan alat.
2. Persiapan bahan.
3. Proses pengolahan.
4. Proses penyajian.

Form penilaian simulasi pembuatan salad Indonesia :

No	Nama Siswa	Persiapan		Proses		Skor	Nilai	Ket.
		Alat	Bahan	Pengolahan	Penyajian			
1								
2								

Rubrik penilaian :

No	Indikator	Kriteria Skor	Nilai
1	Persiapan alat. <ul style="list-style-type: none"> • Pesawat memasak. • Peralatan memasak. • Perlengkapan memasak. 	Skor 15 jika melakukan 3 proses. Skor 10 jika melakukan 2 proses. Skor 5 jika melakukan 1 proses. Skor 0 jika salah.	15
2	Persiapan bahan. <ul style="list-style-type: none"> • Penyiangan bahan. • Pencucian bahan. • Pengupasan bahan. • Pemetongan bahan. 	Skor 15 jika melakukan 3 proses. Skor 10 jika melakukan 2 proses. Skor 5 jika melakukan 1 proses. Skor 0 jika salah.	15
3	Proses memasak. <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan bumbu. • Pembuatan sup. 	Skor 10 jika melakukan 2 proses. Skor 5 jika melakukan 1 proses. Skor 0 jika salah.	10
4	Proses penyajian. <ul style="list-style-type: none"> • Penataan komponen. • Pencampuran/Penyajian saus. 	Skor 10 jika melakukan 2 proses. Skor 5 jika melakukan 1 proses. Skor 0 jika salah.	10
JUMLAH SKOR			50

Rumus Penilaian :

$$\text{Nilai} = \text{Skor} \times 2$$

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 19



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XI / 1
 Materi Pokok : Sup Indonesia
 Waktu Pengamatan: Selama proses pembelajaran

Pada saat proses diskusi, siswa juga dinilai kompetensi sikap:

Toleransi dan Percaya diri.

Sikap dan Pengertian	Indikator
1. Toleransi adalah sikap dan tindakan yang menghargai keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan.	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak mengganggu teman yang berbeda pendapat. • Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya. • Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan. • Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain.
2. Percaya Diri adalah kondisi mental atau psikologis seseorang yang memberi keyakinan kuat untuk berbuat atau bertindak.	<ul style="list-style-type: none"> • Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu. • Mampu membuat keputusan dengan cepat. • Tidak mudah putus asa. • Berani berpendapat, bertanya, atau menjawab pertanyaan.

Rubrik Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap		Skor	Nilai	Ket.
		Toleransi	Percaya Diri			
1						
2						
3						

Petunjuk Penskoran :

- 4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap
- 3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap
- 2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap
- 1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Rumus Penskoran :

$\text{Jumlah Skor} = \text{Skor Toleransi} + \text{Skor Percaya Diri}$



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Rumus Penilaian :

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor yang diperoleh}}{2} = \text{Nilai Akhir}$$

Keterangan Nilai Akhir :

- Sangat Baik (A) : apabila memperoleh nilai 4
Baik (B) : apabila memperoleh nilai 3
Cukup (C) : apabila memperoleh nilai 2
Kurang (D) : apabila memperoleh nilai 1

PERTEMUAN KETIGA :

- Penilaian Sikap : Non Tes
- Penilaian Keterampilan : Portofolio
- Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis

Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap Cermat dalam praktik. Teliti terhadap proses praktik.	Pengamatan	Selama praktik
2	Pengetahuan Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan.	Tes lisan	Pra-praktik
3	Keterampilan Terampil dalam praktik.	Pengamatan praktek dan tugas.	Penyelesaian tugas praktik kelompok.

Kisi-Kisi Soal :

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1	Membuat salad Indonesia.	1. Mempraktikkan pembuatan sup Indonesia berbahan dasar sayuran dan ayam.	1. Praktik membuat sup Indonesia berbahan dasar sayuran dan ayam.	2 resep.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 21



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XI / 1
 Materi Pokok : Sup Indonesia
 Waktu Pengamatan: Selama proses pembelajaran

Pada saat proses praktik, siswa juga dinilai kompetensi sikap:

Gotong royong dan Disiplin.

Sikap dan Pengertian	Indikator
<p>1. Gotong royong. adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas dan tolong menolong secara ikhlas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Terlibat aktif dalam bekerja kelompok dalam mengolah urap dan pecel madiun. • Kesiediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan. • Bersedia membantu orang lain tanpa mengharap imbalan. • Aktif dalam kerja kelompok. • Memusatkan perhatian pada tujuan kelompok. • Tidak mendahulukan kepentingan pribadi.
<p>2. Disiplin adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Datang tepat waktu. • Patuh pada tata tertib atau aturan bersama/ sekolah. • Mengerjakan soal praktik sesuai dengan waktu yang ditentukan • Membawa perlengkapan praktik.

Rubrik Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap		Skor	Nilai	Ket.
		Gotong Royong	Disiplin			
1						
2						

Petunjuk Penskoran :

- 4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap
 3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap
 2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap
 1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Rumus Penskoran :

Jumlah Skor = Skor Gotong Royong + Skor Disiplin

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 22



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Rumus Penilaian :

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor yang diperoleh}}{2} = \text{Nilai Akhir}$$

Keterangan Nilai Akhir :

- Sangat Baik (A) : apabila memperoleh nilai 4
 Baik (B) : apabila memperoleh nilai 3
 Cukup (C) : apabila memperoleh nilai 2
 Kurang (D) : apabila memperoleh nilai 1

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XI / 1
 Materi Pokok : Sup Indonesia
 Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Selama proses pembelajaran, siswa melakukan praktik tentang pembuatan sup Indonesia. Kompetensi yang dipraktekkan antara lain :

1. Pembuatan sup Indonesia berbahan dasar sayuran matang :
 - Sup ayam
 - Sup Jagung

Soal Praktik :

Buatlah sup Indonesia berbahan dasar sayuran dan ayam yaitu Sup Jagung dan Sup Ayam!

Lembar Penilaian Unjuk Kerja Membuat/Praktek Salad Indonesia :

No	Komponen/Sub Komponen	Skor
1	Persiapan kerja (Alat, bahan, pakaian kerja).	
2	Proses	
	2.1. Sistematika Kerja	
	2.2. Cara Kerja	
NILAI		
3	Hasil	
	3.1. Bentuk	
	3.2. Warna	
	3.3. Tekstur	
	3.4. Rasa	
	3.5. Penyajian	
	3.6. Porsi	
	3.7. Suhu	
NILAI		
4	Sikap kerja (Sanitasi Hygiene)	

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 23



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Kriteria/Rubrik Penilaian

Aspek yang Dinilai	Kriteria/Rubrik
Persiapan Kerja (15%)	Skor 1 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 1 saja. Skor 2 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 2 saja. Skor 3 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 3 saja. Skor 4 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 4 saja. Skor 5 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 5 (apron, serbet, <i>jobsheet</i> , <i>name tag</i> , dasi)
Proses (30%)	Skor 1 = jika hanya melakukan 1 proses saja. Skor 2 = jika hanya melakukan 2 proses saja. Skor 3 = jika hanya melakukan 3 proses saja. Skor 4 = jika hanya melakukan 4 proses saja. Skor 5 = jika melakukan semua proses yang ada (persiapan <i>mise en place</i> , pembersihan bahan, pemotongan bahan, pembuatan salad dan saus, penyajian).
Hasil (40%)	Skor 1 = jika hanya memenuhi 1 kriteria. Skor 2 = jika hanya memenuhi 2 kriteria. Skor 3 = hanya memenuhi 3 kriteria. Skor 4 = jika hanya memenuhi 4 kriteria. Skor 5 = jika memenuhi semua kriteria (bahan lengkap, rasa sesuai, merupakan hasil praktik sendiri, disajikan secara menarik, ada bahan pelengkap).
Sikap Kerja/Sanitasi Hygiene (15%)	Skor 1 = jika hanya memenuhi 1 kriteria. Skor 2 = jika hanya memenuhi 2 kriteria. Skor 3 = hanya memenuhi 3 kriteria. Skor 4 = jika hanya memenuhi 4 kriteria. Skor 5 = jika memenuhi semua kriteria (bahan sudah dicuci, alat bersih, mencuci tangan, meja kerja bersih dan rapi, tidak ada bahan asing di dalam makanan).

Keterangan Jumlah Skor :

Nilai 82.1-100 = jika mendapatkan skor 5

Nilai 64.1-82 = jika mendapatkan skor 4

Nilai 46.1-64 = jika mendapatkan skor 3

Nilai 28.1-46 = jika mendapatkan skor 2

Nilai 10-28 = jika mendapatkan skor 1

Rumus Nilai Akhir :

$(\text{Nilai Persiapan} \times 15\%) + (\text{Nilai Proses} \times 30\%) + (\text{Nilai Hasil} \times 40\%) + (\text{Nilai Sikap Kerja} \times 15\%)$

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 24



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : X / 1
 Materi Pokok : Salad Indonesia
 Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Soal Berupa Wawancara :

Sebutkan 5 bahan/resep beserta 5alat/resepyang digunakan dalam praktik kali!

Resep 1 = Sup Konro

Resep 2 = Sup Kimlo

Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
<p align="center">Resep 1 (Bahan)</p> Iga sapi Kayu manis Cengkeh Air asam Daun jeruk Bawang merah Keluak Kemiri Kunyit <p align="center">(Alat)</p> Panci perebus Pisau Talenan Cobek Spatula Sendok sup	Nilai 5 jika menyebutkan 5 bahan. Nilai 4 jika menyebutkan 4 bahan. Nilai 3 jika menyebutkan 3 bahan. Nilai 2 jika menyebutkan 2 bahan. Nilai 1 jika menyebutkan 1 bahan. Nilai 0 jika salah.	10
<p align="center">Resep 2 (Bahan)</p> Soun Ayam Jamur kuping Sedap malam Wortel Seledri <p align="center">(Alat)</p> Panci perebus Pisau Talenan Cobek Spatula Sendok sup	Nilai 5 jika menyebutkan 5 bahan. Nilai 4 jika menyebutkan 4 bahan. Nilai 3 jika menyebutkan 3 bahan. Nilai 2 jika menyebutkan 2 bahan. Nilai 1 jika menyebutkan 1 bahan. Nilai 0 jika salah.	10
JUMLAH SKOR		20

Rumus Skor Akhir :

Skor akhir = Skor X 5

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 25



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

PERTEMUAN KEEMPAT :

- Penilaian Sikap : Non Tes
- Penilaian Keterampilan : Praktik

Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Cermat dalam praktik. 2. Teliti terhadap proses praktik.	Pengamatan	Selama praktik
2	Pengetahuan 1. Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan.	Tes lisan	Pra-praktik
3	Keterampilan 1. Terampil dalam praktik.	Pengamatan praktek dan tugas.	Penyelesaian tugas praktik kelompok.

Kisi-Kisi Soal :

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1	Membuat salad Indonesia.	1. mempraktikkan pembuatan sup Indonesia berbahan dasar sayuran dan ikan.	1. Praktik membuat sup Indonesia berbahan dasar sayuran dan ikan.	2 resep.

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : X/ 1
 Materi Pokok : Sup Indonesia
 Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Soal Berupa Wawancara :

Sebutkan masing-masing 5 bahan dan alat yang digunakan dalam praktik kali ini!

Resep 1 = Sup Buntut

Resep 2 = Tekwan

Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
Resep 1 (Bahan) Buntut sapi Wortel Daun bawang Kentang Jahe	Nilai 5 jika menyebutkan 5 bahan. Nilai 4 jika menyebutkan 4 bahan. Nilai 3 jika menyebutkan 3 bahan. Nilai 2 jika menyebutkan 2 bahan. Nilai 1 jika menyebutkan 1 bahan. Nilai 0 jika salah.	10

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 26



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

(Alat) Panci perebus Talenan Sendok sup/ <i>Leadle</i> Pisau Cobek	Nilai 5 jika menyebutkan 5 bahan. Nilai 4 jika menyebutkan 4 bahan. Nilai 3 jika menyebutkan 3 bahan. Nilai 2 jika menyebutkan 2 bahan. Nilai 1 jika menyebutkan 1 bahan. Nilai 0 jika salah.	
Resep 2 (Bahan) Ikan tenggiri Udang Tepung sagu Soun Putih telur Ebi Kecap asin Bengkoang Jamur kuping Bunga sedap malam	Nilai 5 jika menyebutkan 5 bahan. Nilai 4 jika menyebutkan 4 bahan. Nilai 3 jika menyebutkan 3 bahan. Nilai 2 jika menyebutkan 2 bahan. Nilai 1 jika menyebutkan 1 bahan. Nilai 0 jika salah.	10
(Alat) Panci perebus Talenan Sendok sup/ <i>Leadle</i> Pisau Cobek	Nilai 5 jika menyebutkan 5 bahan. Nilai 4 jika menyebutkan 4 bahan. Nilai 3 jika menyebutkan 3 bahan. Nilai 2 jika menyebutkan 2 bahan. Nilai 1 jika menyebutkan 1 bahan. Nilai 0 jika salah.	
JUMLAH SKOR		10

Rumus Skor Akhir :

Skor akhir = Skor X 10

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XI / 1
 Materi Pokok : Sup Indonesia
 Waktu Pengamatan: Selama proses pembelajaran

Pada saat proses pembelajaran, siswa juga dinilai kompetensi sikap:

Gotong royong dan Disiplin.

Sikap dan Pengertian	Idikator
1. Gotong royong. adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas dan tolong	<ul style="list-style-type: none"> • Terlibat aktif dalam bekerja kelompok dalam mengolah urap dan pecel madiun. • Kesiediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 27



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

menolong secara ikhlas.	<ul style="list-style-type: none"> Bersedia membantu orang lain tanpa mengharap imbalan. Aktif dalam kerja kelompok. Memusatkan perhatian pada tujuan kelompok. Tidak mendahulukan kepentingan pribadi.
2. Disiplin adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	<ul style="list-style-type: none"> Datang tepat waktu. Patuh pada tata tertib atau aturan bersama/ sekolah. Mengerjakan soal praktik sesuai dengan waktu yang ditentukan Membawa perlengkapan praktik.

Rubrik Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap		Skor	Nilai	Ket.
		Gotong Royong	Disiplin			
1						
2						
3						

Petunjuk Penskoran :

- 4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap
- 3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap
- 2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap
- 1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Rumus Penskoran :

$$\text{Jumlah Skor} = \text{Skor Gotong Royong} + \text{Skor Disiplin}$$

Rumus Penilaian :

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor yang diperoleh}}{2} = \text{Nilai Akhir}$$

Keterangan Nilai Akhir :

- Sangat Baik (A) : apabila memperoleh nilai 4
- Baik (B) : apabila memperoleh nilai 3
- Cukup (C) : apabila memperoleh nilai 2
- Kurang (D) : apabila memperoleh nilai 1

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 28



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
 Kelas/Semester : XI / 1
 Materi Pokok : Sup Indonesia
 Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Selama proses pembelajaran, siswa melakukan praktik tentang pembuatan salad Indonesia. Kompetensi yang dipraktekkan antara lain :

1. Pembuatan salad Indonesia berbahan dasar sayuran mentah :

- Sup Kacang Merah
- Tekwan

Soal Praktik :

Buatlah sup Indonesia dasar sayuran dan ikan!

Resep 1 = Sup Buntut

Resep 2 = Tekwan

Lembar Penilaian Unjuk Kerja Membuat/Praktek Salad Indonesia :

No	Komponen/Sub Komponen	Skor
1	Persiapan kerja (Alat, bahan, pakaian kerja).	
2	Proses	
	2.1. Sistematika Kerja	
	2.2. Cara Kerja	
NILAI		
3	Hasil	
	3.1. Bentuk	
	3.2. Warna	
	3.3. Tekstur	
	3.4. Rasa	
	3.5. Penyajian	
	3.6. Porsi	
	3.7. Suhu	
NILAI		
4	Sikap kerja (Sanitasi Hygiene)	

Kriteria/Rubrik Penilaian

Aspek yang Dinilai	Kriteria/Rubrik
Persiapan Kerja	Skor 1 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 1 saja. Skor 2 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 2 saja. Skor 3 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 3 saja. Skor 4 = jika memakai/membawa

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 29



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

	perlengkapan berjumlah 4 saja. Skor 5 = jika memakai/membawa perlengkapan berjumlah 5 (apron, serbet, <i>jobsheet</i> , <i>name tag</i> , dasi)
Proses	Skor 1 = jika hanya melakukan 1 proses saja. Skor 2 = jika hanya melakukan 2 proses saja. Skor 3 = jika hanya melakukan 3 proses saja. Skor 4 = jika hanya melakukan 4 proses saja. Skor 5 = jika melakukan semua proses yang ada (persiapan <i>mise en place</i> , pembersihan bahan, pemotongan bahan, pembuatan salad dan saus, penyajian).
Hasil	Skor 1 = jika hanya memenuhi 1 kriteria. Skor 2 = jika hanya memenuhi 2 kriteria. Skor 3 = hanya memenuhi 3 kriteria. Skor 4 = jika hanya memenuhi 4 kriteria. Skor 5 = jika memenuhi semua kriteria (bahan lengkap, rasa sesuai, merupakan hasil praktik sendiri, disajikan secara menarik, ada bahan pelengkap).
Sikap Kerja (Sanitasi Hygiene)	Skor 1 = jika hanya memenuhi 1 kriteria. Skor 2 = jika hanya memenuhi 2 kriteria. Skor 3 = hanya memenuhi 3 kriteria. Skor 4 = jika hanya memenuhi 4 kriteria. Skor 5 = jika memenuhi semua kriteria (bahan sudah dicuci, alat bersih, mencuci tangan, meja kerja bersih dan rapi, tidak ada bahan asing di dalam makanan).
JUMLAH SKOR	4 sampai 20

Keterangan Jumlah Skor :

Nilai 82.1-100 = jika mendapatkan skor 5
 Nilai 64.1-82 = jika mendapatkan skor 4
 Nilai 46.1-64 = jika mendapatkan skor 3
 Nilai 28.1-46 = jika mendapatkan skor 2
 Nilai 10-28 = jika mendapatkan skor 1

Rumus Nilai Akhir :

$(\text{Nilai Persiapan} \times 15\%) + (\text{Nilai Proses} \times 30\%) + (\text{Nilai Hasil} \times 40\%) + (\text{Nilai Sikap Kerja} \times 15\%)$

Yogyakarta, 07 Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Yunike Nurawati, S.Pd.

Evajune Widiyawati

NBM. 1203 7609 7068379

NIM. 11511244020.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 30



LAMPIRAN

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 31



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

**DAFTAR REKAPITULASI NILAI
PERTEMUAN PERTAMA**

NO	NAMA SISWA	NILAI		
		Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
1	2	3	4	5
1	Akhmad Iskandar	3.23	87	82
2	Anggit Prayogo	3.1	87	82
3	Arfiyanti	3.13	86	84
4	Arief Putra Harsono	3.1	87	82
5	Cepy Supriyadi	3.1	87	82
6	Desi Rianingsih	3.1	85	83
7	Dini Pratiwi	3.06	82.5	84
8	Dita Silfiana	3.2	86.5	84
9	Eko Widodo	3.2	87	82
10	Endah Handayani	3.06	86.5	82
11	Erni Kusuma Wardani	3.1	86.5	82
12	Fiki Samdra Kuncoro	3.1	85	82
13	Hanifah Rianjani	3	80	82
14	Ika Mutia Astuti	3.06	85	83
15	Jelita Nirmala Dewi	3.03	80	84
16	Muhammad Torik	3.06	87	83
17	Nanda Intan Ramadani	3.1	80	82
18	Nurika Dwi Rahma	3.03	82.5	82
19	Putri Puspa Pertiwi	3.06	86	82
20	Ratna Puspita Ningsih	3.1	85	82
21	Retno Puspito Ningrum	3.1	82.5	82
22	Rizky Nur Fauzi	3.23	85	82
23	Rohmat Tyas Haryanti	3.1	85	84
24	Ryana Putri Nur C.	3.13	82.5	82
25	Septiana	3.1	86.5	82
26	Siska Fathona	3.1	86	83
27	Siti Isnani Putri Darti	3.1	82.5	82
28	Sri Utami	3.06	85	83
29	Sulastri	3.2	82.5	84
30	Suryani	3.2	86.5	82
31	Tia Yulinar	3.06	82.5	83
32	Tiffany Nur Winda Sari	3.1	86.5	84
33	Tri Indarti Mursidah	3.1	80	82
34	Tri Kusuma H.	3	86	82
35	Tutur Handayani	3.06	82.5	82
36	Wahyu Agus Cahyanto	-	-	-
37	Wiwi Aggraeni	3.2	86	82

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 32



HANDOUT SUP INDONESIA

(PERTEMUAN 1 DAN 2)

A. URAIAN MATERI

1. Deskripsi Sup

Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari.

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Secara tradisional, sup dibagi menjadi dua kelompok yaitu sup jernih dan sup kental. Sup jernih/ encer adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental. Sup encer di hidangkan dengan menggunakan isian. Isian sup encer biasanya berupa berbagai macam sayuran dan daging. Sedangkan sup kental adalah sup yang dibuat dengan menggunakan kaldu yang dikentalkan dengan bahan pengental seperti tepung, sagu, ataupun dari bahan itu sendiri dengan atau tanpa isi.



Gambar 1. Sop Buntut



Gambar 2. Sup Kimlo

2. Jenis Sup

Kunci kelezatan sup terletak pada kaldu yang digunakan. Ada beberapa jenis kaldu untuk sup. Jenis sup berdasarkan pada kaldu yang digunakan. Kaldu yang digunakan dalam pembuatan sup yaitu kaldu ayam, kaldu sapi, kaldu udang, dan kaldu ikan. Setiap bahan dasar kaldu membutuhkan kiat khusus untuk menghasilkan kaldu yang jernih, harum, dan lezat. Saat membuat kaldu udang, sebaiknya kaldu direbus di atas api sedang dan dalam waktu yang singkat agar cita rasa manis kaldu tidak hilang. Kaldu ayam dan kaldu daging harus direbus dalam waktu lama agar sari daging dapat keluar secara maksimal dan menghasilkan kaldu yang gurih. Ada pula sup yang bahan cairnya bukan menggunakan kaldu melainkan hanya menggunakan air. Sebagai contoh Sup Bening Bayam.

Macam-macam sup dan soto berdasarkan pada bahan pengisi dibagi menjadi :

a. Sup Ayam, bahan pengisi yaitu daging ayam. Contoh: Kimlo, Sup Ayam.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 33



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- b. Sup Daging, bahan pengisi yaitu daging sapi atau kambing. Contoh: Sup Konro, Sup Kaki Kambing, Sup Buntut.
- c. Sup Udang, bahan pengisi yaitu udang. Contoh: Sup Tekwan,
- d. Sup Ikan, bahan pengisi yaitu ikan. Contoh: Sup Ikan Kakap, Sup Kepala Ikan.
- e. Sup Sayuran, bahan pengisi yaitu aneka sayuran. Contoh: Sup Jagung, Sup Sayuran, Sup Bening Bayam, Sup Kacang Merah, Sup Asparagus, Sup Oyong.

3. Bahan dan Bumbu untuk Sup

Bahan pembuat sup, bahan utama pembuat sup adalah kaldu/stock. Kaldu ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Bahan isian berasal dari nabati yaitu sayur-sayuran dan sereal, sedangkan bahan isian dari hewani yaitu daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood. Untuk bahan pemberi rasa dan aroma yaitu daun bawang, daun seledri, bawang putih, lada, garam dan sebagainya.

Selain bahan utama sup, digunakan pula bahan pelengkap. Bahan pelengkap yang digunakan biasanya tergantung dari jenis sup.

4. Kriteria sup

Kriteria sup yaitu :

- a. Sup harus jernih
- b. Kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air
- c. Sup tidak berlemak
- d. Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
- e. Temperatur panas

5. Penyajian sup

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu mangkuk sup atau boillon cup (pinggan sup) dilengkapi dengan alas mangkuk sup yaitu saucer. Sup disajikan dalam keadaan panas.

B. RANGKUMAN

Sup adalah makanan cair yang terbuat dari kaldu ayam, ikan, daging dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan sup antara lain bahan utama, bahan isian, bahan pengental dan bahan pemberi rasa atau aroma. Macam-macam sup antara lain sup encer, sup kental, special sup, national sup. Kriteria yang harus diperhatikan saat penghidangan sup adalah suhu, porsi dan garnish yang digunakan.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 34



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

JOB SHEET

Mata Pelajaran : PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
Kelas/Semester : X/I
Topik : Sup Indonesia
Waktu : 360 menit
Pertemuan Ke- : 3

A. Acara Praktik

Membuat salad Indonesia berbahan dasar daging dan ayam.

B. Tujuan

Didahului dengan doa setelah mengikuti praktik ini siswa dapat:

1. Siswa mampu memahami dan mempraktikkan sup Indonesia berbahan dasar sayuran dan ayam. Terdiri dari :
 - a. Sup Konro
 - b. Sup Kimlo

C. Dasar Teori

Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari.

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Secara tradisional, sup dibagi menjadi dua kelompok yaitu sup jernih dan sup kental. Sup jernih/ encer adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental. Sup encer di hidangkan dengan menggunakan isian. Sedangkan sup kental adalah sup yang dibuat dengan menggunakan kaldu yang dikentalkan dengan bahan pengental seperti tepung, sagu, ataupun dari bahan itu sendiri dengan atau tanpa isi.

D. Keselamatan Kerja

1. Siswa wajib menaati peraturan yang telah ditetapkan.
2. Pakailah sepatu tumit rendah.
3. Gunakan pakaian kerja yang sesuai dengan fungsinya.
4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

E. Alat dan Bahan

1. Alat

a. Alat Masak

Nama Masakan	Alat
Sup Indonesia berbahan dasar sayuran dan ayam.	a. Kompor b. Panci perebus c. Cobek d. Wooden spatula e. Pisau f. Talenan

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 35



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

b. Alat Hidang

Nama Masakan	Alat Hidang
Sup Indonesia berbahan dasar sayuran dan ayam.	a. Soup cup b. Saucer c. Sendok sup

2. Bahan

a. Sup Konro

No	Bahan	Jumlah	Ket.
1	Iga sapi	250 gr	Potong-potong
2	Air	750 ml	
3	Cengkeh	1 bh	
4	Lengkuas	1 cm	Memarkan
5	Daun salam	1 lbr	
6	Garam	Sck	
7	Gula	Sck	
8	Air asam	1 sdt	
9	Bawang merah	6 butir	
10	Daun jeruk	1 lembar	
11	Minyak	Sck	
12	Pala	1.4 sdt	
13	Keluak	1 buah	Diseduh
14	Kunyit	1 cm	Dibakar

b. Sup Kimlo

No	Bahan	Jumlah	Ket.
1	Paha ayam	2 buah	Direbus
2	Kaldu ayam	1500 ml	
3	Bakso	5 buah	Diiris
4	Wortel	2 buah	Potong
5	Jamur kuping	3 buah	Dipotong
6	Sedap malam	30 gr	Diikat
7	Soun	75 gr	Diseduh, tiriskan
8	Bawang putih	3 siung	Diiris
9	Jahe	2 cm	Memarkan
10	Kecap ikan	1 sdm	
11	Kecap asin	2 sdt	
12	Seledri	2 btg	
13	Garam	½ sdm	
14	Gula pasir	½ sdt	
15	Merica	½ sdt	

F. Prosedur Kerja

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Menyiapkan alat.	45 menit
2	Menyiangi bahan.	
3	Mengupas bahan.	
4	Memotong bahan.	30 menit
5	Membuat bumbu.	30 menit
6	Membuat sup konro.	50 menit
7	Membuat sup kimlo.	25 menit
8	Menata komponen hidangan.	15 menit
9	Menghidangkan.	15 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 36



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

10	Evaluasi dan penilaian.	20 menit
11	Clear up.	30 menit
12	Berkemas.	20 menit
TOTAL		280 menit

G. Mengecek Hasil Praktik

Penilaian hasil masakan salad Indonesia dengan kriteria :

1. Penampilan.
2. Kriteria hasil.
3. Mengecek kerapian bentuk.
4. Ketepatan komponen.

H. Referensi

Marwanti dan Titin Hera W. H. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*.

Yogyakarta:PPG UNY.

Handout Salad Indonesia.

Video Salad Indonesia.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 37



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

SUP KONRO

(6 porsi)



Bahan :

Iga sapi	750 gr	potong-potong
Air	2 L	
Kayumanis	3 cm	
Cengkih	2 buah	
Lengkuas	2 cm	Memarkan
Daun salam	1 lbr	
Garam	4 $\frac{3}{4}$ sdt	
Gula	4 $\frac{1}{2}$ sdt	
Air asam	1 sdt	
Bawang merah	4 buah	Iris halus
Daun jeruk	2 lbr	Dibuang tulangnya.
Bawang merah goreng	2 sdm	
Minyak	2 sdm	Untuk menggoreng.

Bumbu :

Bawang merah	12 buah	
Bawang putih	4 siung	
Lada	$\frac{1}{2}$ sdt	
Pala bubuk	$\frac{1}{4}$ sdt	
Keluak	3 buah	Diseduh
Ketumbar	$\frac{1}{2}$ sdm	
Kemiri	4 buah	Sangrai.
Kunyit	1 cm	Dibakar

Cara Membuat:

1. Rebus air, iga sapi, kayumanis, cengkeh, lengkuas, daun salam, garam, gula dan air asam jawa sampai empuk. Ukur kaldunya sampai mendapat 1400 ml.
2. Panaskan minyak tumis bawang merah iris, daun jeruk dan bumbu halus sampai harum. Tuang rebusan iga sapi. Masak sampai matang.
3. Sajikan dengan ditaburi bawang merah goreng.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 38



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

SUP KIMLO



No	Bahan	Jumlah	Ket.
1	Paha ayam	2 buah	Direbus
2	Kaldu ayam	1500 ml	
3	Bakso	5 buah	Diiris
4	Wortel	2 buah	Potong
5	Jamur kuping	3 buah	Dipotong
6	Sedap malam	30 gr	Diikat
7	Soun	75 gr	Diseduh, tiriskan
8	Bawang putih	3 siung	Diiris
9	Jahe	2 cm	Memarkan
10	Kecap ikan	1 sdm	
11	Kecap asin	2 sdt	
12	Batang seledri	2 btg	Diikat
13	Garam	½ sdm	
14	Gula pasir	½ sdt	
15	Merica	¼ sdt	
16	Minyak	½ sdm	Untuk menumis

Cara Membuat :

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum.
2. Tuang ke dalam rebusan kaldu ayam dan seledri, aduk rata.
3. Masukkan ayam, bakso, ikan, wortel. Masak sampai mendidih. Masukkan jamur kuping dan sedap malam, aduk rata.
4. Tambahkan kecap ikan, kecap asin, garam, merica dan gula pasir. Aduk rata, masak sampai matang.
5. Menjelang diangkat, masukkan soun. Aduk rata, masak sampai mendidih.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 39



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

JOB SHEET

Mata Pelajaran : PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
Kelas/Semester : X/I
Topik : Sup Indonesia
Waktu : 360 menit
Pertemuan Ke- : 4

A. Acara Praktik

Membuat salad Indonesia berbahan dasar daging dan ikan.

B. Tujuan

Didahului dengan doa setelah mengikuti praktik ini siswa dapat:

1. Siswa mampu memahami dan mempraktikkan salad Indonesia berbahan dasar sayuran mentah beserta sausnya. Terdiri dari :
 - a. Sup buntut.
 - b. Tekwan.

C. Dasar Teori

Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari.

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Secara tradisional, sup dibagi menjadi dua kelompok yaitu sup jernih dan sup kental. Sup jernih/ encer adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental. Sup encer di hidangkan dengan menggunakan isian. Sedangkan sup kental adalah sup yang dibuat dengan menggunakan kaldu yang dikentalkan dengan bahan pengental seperti tepung, sagu, ataupun dari bahan itu sendiri dengan atau tanpa isi.

D. Keselamatan Kerja

1. Siswa wajib menaati peraturan yang telah ditetapkan.
2. Pakailah sepatu tumit rendah.
3. Gunakan pakaian kerja yang sesuai dengan fungsinya.
4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

E. Alat dan Bahan

1. Alat

a. Alat Masak

Nama Masakan	Alat
Sup Indonesia berbahan dasar daging dan ikan.	<ol style="list-style-type: none">a. Komporb. Panci perebusc. Wajand. Cobeke. Pisauf. Soletg. Wooden spatula

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 40



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

b. Alat Hidang

Nama Masakan	Alat Hidang
Sup Indonesia berbahan dasar daging dan ikan.	a. Soup cup b. Saucer c. Soup spoon

2. Bahan

a. Sup Buntut

No	Bahan	Jumlah	Ket.
1	Buntut sapi	800 gr	
2	Minyak	2 sdm	
3	Bawang merah	75 gr	
4	Bawang putih	5 siung	
5	Jahe	5 cm	
6	Air	2 L	
7	Cengkeh	7 butir	
8	Pala	1 butir	Memarkan.
9	Lada bubuk	1 sdt	
10	Kaldu bubuk	2 bungkus	
11	Bawang bombay	1 buah	Potong membujur 8 bagian.
12	Wortel	1 buah	Potong melintang ½ cm
13	Garam	2 ½ sdt	
14	Seledri	1 btg	
15	Daun bawang	2 btg	Bagian putih, Iris tipis
16	Tomat merah	1 buah	Cincang kasar

b. Tekwan

No	Bahan	Jumlah	Ket.
1	Ikan tengiri	500 gr	
2	Putih telur	150 gr	
3	Garam halus	1 ½ sdm	
4	Tepung sagu tani	350 gr	
5	Air es	150 ml	
6	Air	2 L	
7	Bawang putih	15 siung	Haluskan
8	Bawang merah	10 bh	Haluskan
9	Udang	100 gr	Cincang
10	Ebi	25 gr	Sangrai
11	Gula	1 sdm	
12	Lada	1 sdt	
13	Kecap asin	3 sdm	
14	Kaldu udang	2500 ml	
15	Minyak	5 sdm	
16	Bengkoang	1 buah	Potong korek api
17	Jamur kuping	8 lbr	Iris tipis
18	Sedap malam	10 bh	Ikat
19	Soun	150 gr	Seduh
20	Daun bawang	1 btg	Iris tipis



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

F. Prosedur Kerja

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Menyiapkan alat.	45 menit
2	Menyiangi bahan.	
3	Mengupas bahan.	
4	Memotong bahan.	30 menit
5	Membuat bumbu.	30 menit
6	Membuat sup tekwan.	50 menit
7	Membuat sup kacang merah.	25 menit
8	Menata komponen hidangan.	15 menit
9	Menghidangkan.	15 menit
10	Evaluasi dan penilaian.	20 menit
11	Clear up.	30 menit
12	Berkemas.	20 menit
TOTAL		280 menit

G. Mengecek Hasil Praktik

Penilaian hasil masakan salad Indonesia dengan kriteria :

1. Penampilan.
2. Kriteria hasil.
3. Mengecek kerapian bentuk.
4. Ketepatan komponen.

H. Referensi

Marwanti dan Titin Hera W. H. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*.

Yogyakarta:PPG UNY.

Handout Salad Indonesia.

Video Salad Indonesia.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 42



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

RESEP SUP BUNTUT



Bahan	Jumlah	Ket.
Buntut sapi	800 gr	
Minyak	2 sdm	
Bawang merah	75 gr	Iris tipis
Bawang putih	5 siung	Iris tipis
Jahe	5 cm	Halus
Air	2 L	
Cengkeh	7 butir	
Pala	1 butir	Memarkan.
Lada bubuk	1 sdt	
Kaldu bubuk	2 bungkus	
Bawang bombay	1 buah	Potong membujur 8 bagian.
Wortel	1 buah	Potong melintang ½ cm
Garam	2 ½ sdt	
Seledri	1 btg	
Daun bawang	2 btg	Bagian putih, Iris tipis
Tomat merah	1 buah	Cincang kasar

Cara membuat :

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, dan jahe hingga harum. Angkat, sisihkan.
2. Rebus air dan buntut sapi, masukkan tumisan bawang, cengkih, pala, merica, kaldu sapi bubuk, masak hingga buntut empuk. Buang busa yang mengambang di kaldu.
3. Tambahkan wortel, garam, seledri, daun bawang. Masak hingga sayuran matang. Terakhir masukkan tomat, angkat.
4. Sajikan bersama jeruk nipis, bawang merah goreng, sambal rawit.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 43



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

TEKWAN



Bahan	Jumlah	Ket.
Ikan tengiri	500 gr	Fillet, cincang halus
Putih telur	150 gr	
Garam halus	1 ½ sdm	
Tepung sagu tani	350 gr	
Air es	150 ml	
Air	2 L	
Bawang putih	15 siung	Haluskan
Bawang merah	10 bh	Haluskan
Udang	100 gr	Cincang
Ebi	25 gr	Sangrai, haluskan
Gula	1 sdm	
Lada	1 sdt	
Kecap asin	3 sdm	
Kaldu udang	2500 ml	
Minyak	5 sdm	
Bengkoang	1 buah	Potong korek api
Jamur kuping	8 lbr	Iris tipis
Sedap malam	10 bh	Ikat
Soun	150 gr	Seduh
Daun bawang	1 btg	Iris tipis

Cara membuat :

1. Bakso ikan : Campur ikan tengiri dengan putih telur, garam halus dan air es. Mixer atau blender sampai halus. Masukkan sagu tani sedikit demi sedikit, aduk sampai kalis.
2. Didihkan air, bentuk bakso dan rebus sampai matang.
3. Kuah : Tumis bawang merah, bawang putih sampai harum. Masukkan udang cincang, aduk rata, jangan sampai menggumpal.
4. Masukkan ebi, garam, gula, lada dan kecap asin. Aduk rata.
5. Masukkan kaldu udang, didihkan.
6. Masukkan bengkuang, jamur kuping, sedap malam dan bakso ikan. Masak semua sampai matang.
7. Penyajian : Tata soun, tuang kuah dan bakso. Taburi daun bawang dan pelengkap lainnya seperti sambal cabai hijau.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2014
Revisi ke : 0		Halaman : 44

ANALISIS KETERKAITAN SKL-KI-KD MATA PELAJARAN

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia

Kelas : XI

Domain	Standar Kompetensi Kelulusan	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Lingkup Materi	Aktivitas Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berakhlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.	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 pengalaman menurut agama yang dianutnya	Menghargai dan mengagumi karunia Tuhan Yang Maha Esa dengan keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.	Menahami cara mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa tentang mengolah makanan Indonesia menurut agama yang dianutnya.	Tes lisan.
		2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung-jawab, peduli, santun,	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin	Perilaku yang ilmiah dalam mengolah makanan.	Siswa mampu menerapkan perilaku yang ilmiah dalam pengolahan makanan.	

		<p>ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, 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</p>	<p>tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan 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>			
--	--	---	--	--	--	--

Pengetahuan		3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, 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.	3.2 Mendeskripsikan salad Indonesia.		<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar atau membaca tentang salad Indonesia. <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis, saus, bahan, alat, cara pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan serta perbedaan masing-masing salad Indonesia. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan berbagai media. Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik. 	<p>Observasi : Pengamatan sikap secara langsung saat proses pembelajaran.</p> <p>Portofolio : Laporan tertulis kelompok.</p> <p>Tes : Tes tertulis.</p> <p>Jurnal : Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama proses pembelajaran.</p>
Keterampilan		4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan	4.4 Membuat salad Indonesia.		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik. <p>Mengkomunikasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan 	<p>Tes Kinerja : Pembuatan salad Indonesia.</p>

		<p>pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, dan bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</p>			<p>praktik.</p> <ul style="list-style-type: none">• Mempresentasikan hasil praktik.	
--	--	--	--	--	---	--

LAMPIRAN 6
Laporan Mingguan
Pelaksanaan PPL

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

<p>Nama Sekolah : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan</p> <p>Alamat Sekolah : Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman</p> <p>Guru Pembimbing : Yuniqe Nurmawati, S.Pd.</p>	<p>Nama Mahasiswa : Evajune Widiyawati</p> <p>No. Mahasiswa : 11511244020</p> <p>Prodi : Pendidikan Teknik Boga</p> <p>Dosen Pembimbing : Dr. Siti Hamidah</p>
--	--

No	Minggu Ke-	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 17 Februari 2014	Observasi sekolah.	Melaksanakan Observasi Sekolah.	-	-
2	Kamis, 24 April 2014	Observasi Kelas X Jasa Boga.	Untuk mengetahui kondisi belajar mengajar, saat itu sedang dilakukan pembelajaran praktik mata pelajaran Boga Dasar.	-	-
3	Minggu ke-1	Pembelajaran Silabus : <ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan Makanan Indonesia • Sanitasi Hygiene dan K3 	Terdapat 5 pokok materi untuk Pengolahan Makanan Indonesia dan terdapat 13 pokok materi untuk Sanitasi Hygiene dan K3. Setiap pokok materi mempunyai jangka waktu antara 2-6 minggu proses pembelajaran.	-	-
4	Minggu ke-2	Penyusunan RPP	Menyusun rencana pembelajaran sampai pertemuan ke 2 untuk Pengolahan Makanan Indonesia pembelajaran teori.	Masih belum mengerti penyusunan rencana pembelajaran untuk waktu yang lama, yakni 8 jam pembelajaran teori.	Konsultasi dengan guru pembimbing.

		Penyusunan Bahan Ajar	Mencari dan menyusun handout atau materi berupa video/gambar pada Pengolahan Makanan Indonesia, yakni Salad Indonesia.	-	
5	Minggu ke-3	LIBUR LEBARAN			
6	Minggu ke-4				
7	Minggu ke-5				
8	Minggu ke-6	KEGIATAN FORTASI DAN SYAWALAN			
		Penyusunan RPP	Menyusun rencana pembelajaran sampai pertemuan ke 2 untuk Pengolahan Makanan Indonesia pembelajaran teori.		
		Penyusunan Bahan Ajar	Mencari materi berupa video/gambar pada Pengolahan Makanan Indonesia, yakni Salad Indonesia.		
		Pembuatan Media	Media yang digunakan adalah video tentang macam-macam salad Indonesia.		
		Konsultasi Persiapan Mengajar	Konsultasi bahan ajar, media dan metode pembelajaran.		
		Praktik Mengajar	Mengajar pada jam ke 4-11. Ruang kelas XI Jasa Boga.	Kurangnya minat siswa dalam mengikuti pembelajaran pada jam ke 7-11 dikarenakan panjangnya jam pelajaran dengan jadwal teori.	Media dan metode pembelajaran digunakan yang sekiranya siswa aktif dan tertarik untuk mengikuti.
		Evaluasi Hasil Belajar	Pembuatan soal ulangan harian. Terdiri dari 10 soal isian singkat dan 10 soal essay.		

		Rekapitulasi Nilai Siswa	Rekapitulasi nilai sikap, keterampilan berupa tugas terstruktur dan nilai pengetahuan berupa soal diskusi dan soal refleksi dalam bentuk TTS.		
9	Minggu ke-7	Penyusunan RPP	Menyusun rencana pembelajaran sampai pertemuan ke 3 untuk Pengolahan Makanan Indonesia pembelajaran praktik.		
			Menyusun rencana pembelajaran pertemuan ke 3 untuk Sanitasi Hygiene dan K3 pembelajaran teori.		
		Penyusunan Bahan Ajar	Membuat <i>jobsheet</i> pembuatan Pecel Madiun dan Urap.		
			Mencari materi berupa video/gambar pada Sanitasi Hygiene dan K3 yakni Jenis-jenis mikroorganisme pada makanan.		
		Pembuatan Media	Media yang digunakan adalah video tentang cara pembuatan salad Indonesia. Menyiapkan bahan dan alat untuk metode simulasi pembuatan salad Indonesia.		
Media yang digunakan adalah video tentang jenis mikroba. Menyiapkan bahan dan alat untuk metode <i>inquiry</i> roti berjamur.					
Konsultasi Persiapan Mengajar	Konsultasi bahan ajar, media dan metode pembelajaran.				

		Praktik Mengajar	Mengajar pada jam ke 4-11. Ruang kelas XI Jasa Boga.	Kurangnya minat siswa dalam mengikuti pembelajaran pada jam ke 7-11 dikarenakan panjangnya jam pelajaran teori namun sudah lebih baik dibandingkan pertemuan sebelumnya.	Lebih dikreasikan lagi dalam membuat metode pembelajaran.
		Evaluasi Hasil Belajar	Melaksanakan ulangan harian.		
		Rekapitulasi Nilai Siswa	Rekapitulasi nilai sikap, keterampilan berupa simulasi pembuatan salad Indonesia dan nilai pengetahuan berupa soal diskusi dan soal refleksi dalam bentuk matching serta nilai ulangan harian.		
		Pembuatan laporan PPL.	Mengumpulkan data pada pertemuan 1-2 Pengolahan Makanan Indonesia.		
10	Minggu ke-8	Penyusunan RPP	Menyusun rencana pembelajaran sampai pertemuan ke 4 untuk Pengolahan Makanan Indonesia pembelajaran praktik.		
			Menyusun rencana pembelajaran pertemuan ke 4 untuk Sanitasi Hygiene dan K3 pembelajaran teori.		
		Penyusunan Bahan Ajar	Membuat <i>jobsheet</i> pembuatan Karedok dan Tahu Kupat.		

			Mencari materi berupa video/gambar pada Sanitasi Hygiene dan K3 yakni Jenis-jenis struktur perkembangbiakan mikrobia.		
		Pembuatan Media	Media yang digunakan adalah <i>jobsheet</i> .		
			Media yang digunakan adalah video tentang jenis mikroba. Menyiapkan bahan dan alat untuk metode <i>inquiry</i> pembuatan tempe.		
		Konsultasi Persiapan Mengajar	Konsultasi bahan ajar, media dan metode pembelajaran.		
		Praktik Mengajar	Mengajar pada jam ke 4-11. Ruang Lab Boga.		
			Mengajar pada jam ke 1-2 Ruang Lab Boga.		
		Evaluasi Hasil Belajar	Melaksanakan penilaian praktik.		
		Rekapitulasi Nilai Siswa	Rekapitulasi nilai sikap, keterampilan berupa praktik pembuatan salad Indonesia dan nilai pengetahuan berupa wawancara.		
		Pembuatan laporan PPL.	Mengumpulkan data pada pertemuan 3 Pengolahan Makanan Indonesia, data berupa hasil praktik. Mengumpulkan data pertemuan 3-4 untuk Sanitasi Hygiene K3.		
11	Minggu ke-9	Penyusunan RPP	Menyusun rencana pembelajaran		

			pertemuan ke 1-2 untuk Pengolahan Makanan Indonesia materi sup Indonesia.		
		Penyusunan Bahan Ajar	Mencari materi berupa video/gambar pada Pengolahan Makanan Indonesia, yakni Sup Indonesia.		
		Pembuatan Media	Media yang digunakan adalah video tentang macam-macam sup Indonesia.		
		Konsultasi Persiapan Mengajar	Konsultasi bahan ajar, media dan metode pembelajaran.		
		Praktik Mengajar	Mengajar pada jam ke 4-11. Ruang Lab Jasa Boga.		
		Evaluasi Hasil Belajar	Pembuatan soal ulangan harian. Terdiri dari 10 soal <i>matching</i> dan 10 soal essay.		
		Rekapitulasi Nilai Siswa	Rekapitulasi nilai sikap, keterampilan berupa <i>puzzle</i> dan nilai pengetahuan berupa soal diskusi dan soal refleksi dalam bentuk benar salah.		
		Pembuatan laporan PPL.	Mengumpulkan data pada pertemuan 4 Pengolahan Makanan Indonesia. Menyusun Cover sampai daftar lampiran.		
12	Minggu ke-10	Penyusunan RPP	Menyusun rencana pembelajaran pertemuan ke 1-2 untuk Pengolahan Makanan Indonesia materi sup Indonesia.		
		Penyusunan Bahan Ajar	Mencari materi berupa		

			video/gambar pada Pengolahan Makanan Indonesia, yakni Sup Indonesia.		
		Pembuatan Media	Media yang digunakan adalah video tentang macam-macam sup Indonesia.		
		Konsultasi Persiapan Mengajar	Konsultasi bahan ajar, media dan metode pembelajaran.		
		Praktik Mengajar	Mengajar pada jam ke 4-11. Ruang kelas XI Jasa Boga.		
		Evaluasi Hasil Belajar	Pembuatan soal ulangan harian. Terdiri dari 10 soal <i>matching</i> dan 10 soal essay.		
		Rekapitulasi Nilai Siswa	Rekapitulasi nilai sikap, keterampilan berupa <i>puzzle</i> dan nilai pengetahuan berupa soal diskusi dan soal refleksi dalam bentuk benar salah.		
		Pembuatan laporan PPL.	Mengumpulkan data pada pertemuan 5 Pengolahan Makanan Indonesia. Menyusun Cover sampai daftar lampiran.		
13	Minggu ke-11	Penyusunan RPP	Perbaikan RPP.		
		Penyusunan Bahan Ajar	Mencari materi berupa video/gambar pada Pengolahan Makanan Indonesia, yakni Sup Indonesia.		
		Pembuatan Media	Media yang digunakan adalah video tentang cara pembuatan sup Indonesia.		
		Konsultasi Persiapan Mengajar	Konsultasi bahan ajar, media dan		

			metode pembelajaran.		
		Praktik Mengajar	Mengajar pada jam ke 4-11. Ruang kelas XI Jasa Boga.		
		Evaluasi Hasil Belajar	Mengadakan ulangan harian. Terdiri dari 10 soal <i>matching</i> dan 10 soal essay.		
		Rekapitulasi Nilai Siswa	Rekapitulasi nilai sikap, keterampilan berupa simulasi dan nilai pengetahuan berupa soal diskusi dan soal ulangan harian.		
		Pembuatan laporan PPL.	Mengumpulkan data pada pertemuan 6 Pengolahan Makanan Indonesia. Menyusun bab 1-3.		
14	Minggu ke-12	Pembuatan laporan PPL.	Menyusun lampiran. Re-edit cover-lampiran terakhir. Konsultasi dan tanda tangan. Pengumpulan laporan PPL.		

Yogyakarta, 22 September 2014

Dosen Pembimbing Lapangan **Mengetahui**

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Siti Hamidah
NIP. 19610420 199003 1 004

Yunike Nurmawati, S.Pd.
NBM. 1203 7609 7068379

Evajune Widiyawati
NIM. 11511244020

LAMPIRAN 7
Jadwal Mengajar &
Piket Harian

JADWAL MENGAJAR

No	Nama Mahasiswa	Hari	Jam Mengajar	Mata Pelajaran
1	Diana Amalianingsih	Kamis Senin	Jam ke 4-7 Jam ke 1-2	Makanan Kontinental Sanitasi Hygiene (Pertemuan 2 dan 6)
2	Evajune Widiyawati	Selasa Senin	Jam ke 4-7 Jam ke 1-2	Makanan Indonesia Sanitasi Hygiene (Pertemuan 3 dan 4)
3	Nirmala Addini	Jumat Senin	Jam ke 1-7 Jam ke 1-2	Boga Dasar Sanitasi Hygiene (Pertemuan 1 dan 5)
4	Nurul Farikhatir Rizkiyah	Sabtu	Jam ke 5-7	Tata Hidang
5	Mutiara Sekar Ayu P.P.	Senin Selasa	Jam ke 8-11 Jam ke 7-8	Pengolahan Kue dan Roti Pengolahan Kue dan Roti
6	Riski Febriyati	Rabu Kamis	Jam ke 1-3 Jam ke 3-6	Pengetahuan Bahan Makanan Ilmu Gizi
7	Deradi Harsi	Kamis Jumat Sabtu	Jam ke 9-10 Jam ke 1-3 Jam ke 3-5	Produktif TKJ Produktif TKJ Produktif TKJ
8	Muhtadi Hairi	Kamis Jumat	Jam ke 1-3 Jam ke 1-3	Simulasi Digital Simulasi Digital

/

JADWAL PIKET

SENIN

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Evajune Widiyawati 2. Mutiara Sekar 3. Diana Amalianingsih	1. Muhtadi Hairi 2. Riski Febriyati 3. Nirmala Addini	1. Nurul Farikhatir R. 2. Deradi Harsi

SELASA

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Evajune Widiyawati 2. Muhtadi Hairi 3. Nurul Farikhatir R.	1. Diana Amalianingsih 2. Riski Febriyati 3. Nirmala Addini	1. Mutiara Sekar 2. Deradi Harsi

RABU

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Nurul Farikhatir R. 2. Mutiara Sekar 3. Diana Amalianingsih	1. Muhtadi Hairi 2. Deradi Harsi	1. Evajune Widiyawati 2. Riski Febriyati

KAMIS

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Riski Febriyati 2. Deradi Harsi 3. Nirmala Addini	1. Diana Amalianingsih 2. Nurul Farikhatir R. 3. Evajune Widiyawati	1. Muhtadi Hairi 2. Mutiara Sekar

JUMAT

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Muhtadi Hairi 2. Riski Febriyati 3. Nirmala Addini	1. Evajune Widiyawati 2. Mutiara Sekar 3. Deradi Harsi	1. Nurul Farikhatir R. 2. Diana Amalianingsih

SABTU

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Deradi Harsi 2. Nirmala Addini 3. Diana Amalianingsih	1. Muhtadi Hairi 2. Nurul Farikhatir R. 3. Mutiara Sekar	1. Evajune Widiyawati. 2. Riski Febriyati

LAMPIRAN 8
Dokumentasi
Pelaksanaan PPL

MENGAJAR TEORI KELAS X JB



MENGAJAR TEORI KELAS XI JB



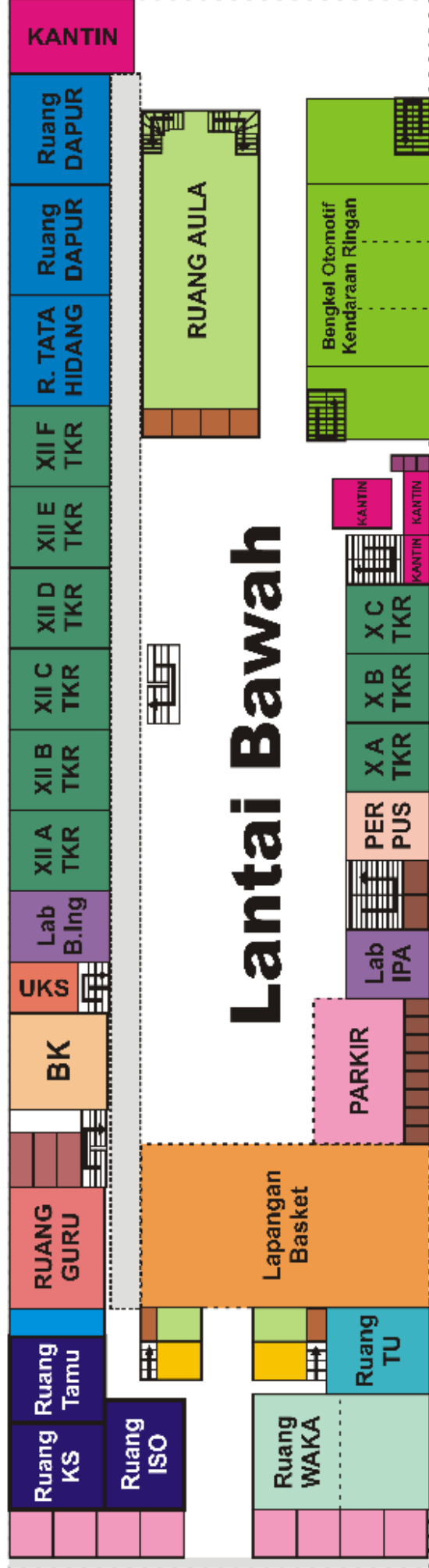
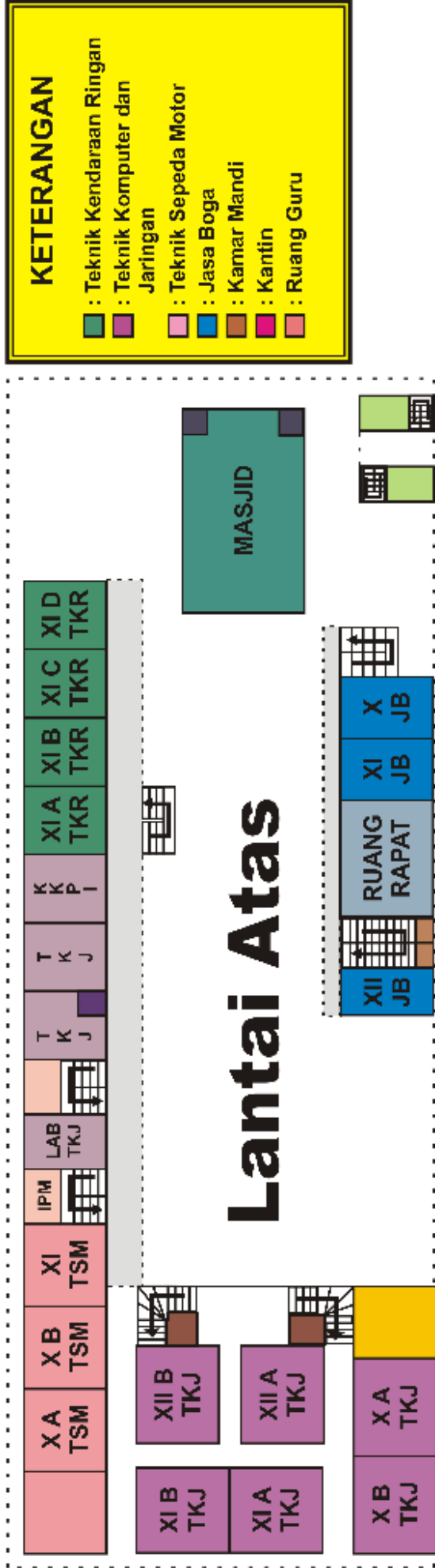
MENGAJAR PRAKTIK KELAS XI JB



LAMPIRAN 9

Denah Sekolah

DENAH SEKOLAH SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN



LAMPIRAN 10

Kartu Bimbingan PPL



KARTU BIMBINGAN PPL

PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN 2014/2015

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK MUHAMMADIYAH 1 KOTAYUDAN
 Alamat Sekolah : Gedung Sumbatagung, Noyudan, Ceman
 Nama DPL PPL : Dr. Siti Hamidah
 Prodi / Fakultas DPL PPL : Fakultas Teknik
 Jumlah Mahasiswa PPL : 6
 Fax / Telp. Sekolah : (0291) 6497202

No	*Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1	11/8 2014	6	Periapan mengajar		f
2	20/8 2014	6	koordinasi dg koordinator PPL.		f
3	9/9 - 2014	6	koordinasi fakultas mengajar		f
4	13/9 - 2014	6	koordinasi fakultas mengajar		f

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

Mengetahui,
 Kepala Sekolah / Lembaga
 Mhs PPL Prodi

LAMPIRAN 11

Kalender Pendidikan

LAMPIRAN 12
Daftar Nama
Guru dan Karyawan

Lampiran 2

Keputusan Kepala Sekolah

Nomor : E-7/642/e.59/VIII/2014

Tanggal : 7 Juli 2014

**PEMBAGIAN TUGAS GURU
PROSES PEMBELAJARAN ATAU PRAKTEK SEMESTER GANJIL DAN GENAP
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

No	Nama / NIP	Status Guru	Ruang Jabatan Guru	Bidang tugas	TSM			X TRR			XI TKR			XII TKR			BOGA			TKJ			Jml Total Jam	Jabatan Tambahan	Keterangan
					X	A	B	A	B	C	A	B	C	A	B	C	X	XI	XII	XA	XB	XIA			
1	Dis. WAHYU PRIHATIMAKA NIP.19610420.199003.1.004	DPK	IV/a	Penjas Orkes																			6		Kepala Sekeloh
2	Dis. TUGIANTO NIP.19681113.199003.1.005	DPK	IV/a	Pembinaan Kelesterikan TKR				6	6	6													24		Bendahara
3	KADARNO S.Pd NIP.19600510.198503.1.012	DPK	IV/a	Pembinaan Mesin TKR				6	6	6													24		Wakilas XI: A TKR
4	BAJURI, SPd NIP.19571213.196403.1.008	DPK	IV/a	Penjas Orkes				3	3	3	2	2	2										30		Pembina Keskwaan
5	Dis. SURATMAN NIP.19630635.199003.1.003	DPK	IV/a	Teknologi Dasar Otomotif	5	5	5																25		Stat BPSDM dan Wakilas X: A TKR
6	PUJI SASMITA, SPd NIP.19620916.198503.1.007	DPK	IV/a	Pembinaan Chess dan Peminatan Tenaga KKR Kompetensi Produk XII				5	5	5			10										24		Wakilas XI: B TKR
7	SRIATI, SPd NIP.1951106.198903.2.007	DPK	IV/a	Sejarah Indonesia	2	2	2	2	2	2	2	2	2										30		Pembina Keskwaan & Wakilas XI: B TKJ
8	Dis. ASDIATI NIP.19610203.198803.2.003	DPK	IV/a	Alma							2	2	2	2	2	2							24		Wakilas XII: F TKR
9	SUHARDI, S Pd NIP.19541209.198103.1.006	DPK	IV/a	IPA dan IPA Terpadu Prakarya & Kewirausahaan							2	2	2	2	2	2							22		
10	GUNTARI, WAHYUNINGSIH, SPd NIP.19620107.198703.2.003	DPK	III/a	Sarana 337's							4	4											24		Wakilas XII: A TKR
11	Dis. SUHARTI NIP.19591125.198703.2.003	DPK	IV/a	BK																			35		Kepala BK
12	Dis. NIDAROTUN CHASANAH NIP.19650808.200701.2.011	DPK	III/a	BK																			35		
13	Dis. ROKHMAD NIP.19650709.198903.1.002	DPK	IV/a	Fisika	2	2	2	2	2	2	2	2	2										24		Wakilas XI: C TKR & Kalab

LAMPIRAN 13
Jadwal Pelajaran
Th 2014/2015

