

LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK N 1 KALASAN

Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman



Disusun Oleh :

Dwi Astuti

13511242001

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, kami pembimbing kegiatan KKN-PPL UNY di SMK N 1 KALASAN, Jl. Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Dwi Astuti
NIM : 13511242001
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 1 Kalasan dari hari selasa 1 Juli 2014 sampai hari rabu tanggal 17 September 2014. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001



Yogyakarta, 17 September 2014

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Mengetahui

Kepala Sekolah
SMK Negeri 1 Kalasan

Koordinator KKN-PPL
SMK Negeri 1 Kalasan

Drs. Mohammad Efendi, MM
NIP.1920704 199003 1 006



Yarsuf Supriyanto, S.Pd
NIP : 19700905 199503 1 003

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan anugerah berupa kesehatan dan limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga laporan pelaksanaan PPL UNY tahun 2014 dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Penulisan laporan pelaksanaan PPL ini tentunya tidak lepas dari bantuan berbagai pihak yang membantu secara langsung maupun tidak langsung. Sebagai ungkapan rasa syukur tersebut, penyusun mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. H. Rochmat Wahab, M. Pd, MA., selaku Rektor UNY yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan program KKN-PPL.
2. Lembaga Pengembangan dan Penjaminan Mutu Pendidikan juga Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UNY yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan KKN-PPL.
3. Bapak Dr. Moch. Bruri Triyono, M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik UNY.
4. Bapak Drs. Mohammad Efendi, MM., selaku Kepala Sekolah yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan proposal pelaksanaan kegiatan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL, sampai penyusunan laporan.
5. Bapak Yusuf Supriyanto, S. Pd., selaku koordinator KKN-PPL di sekolah yang memberikan bantuan dalam penyusunan proposal pelaksanaan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL sampai dengan penyusunan laporan.
6. Ibu Rizqie Auliana, M.Kes., selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan waktu dan tenaga untuk membimbing dan mengarahkan dalam pelaksanaan kegiatan PPL.
7. Ibu Siti Uswatun Khasanah, S.Pd., selaku guru pembimbing yang senantiasa penuh kesabaran selalu memberikan arahan-arahan guna perbaikan-perbaikan pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
8. Bapak dan Ibu Guru serta karyawan SMK N 1 Kalasan yang telah membantu pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
9. Teman- teman PPL UNY 2014 yang saling bekerjasama dalam segala kegiatan.
10. Semua siswa Jasa Boga yang telah menjadi siswa yang memberikan kerjasama baik dalam proses kegiatan belajar mengajar.
11. Semua pihak yang belum saya sebutkan yang telah turut membantu baik penyelesaian pelaksanaan PPL maupun laporan ini.

Atas kekhilafan dalam penyusunan pelaksana kegiatan PPL sampai penyusunan laporan penyusun meminta maaf yang sebesar-besarnya kepada semua pihak, semoga laporan ini bermanfaat.

Yogyakarta, 11 Septembar 2014

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN PPL	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
ABSTRAK	vi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program &Rancangan Kegiatan PPL.....	5
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	8
A. Persiapan	8
B. Pelaksanaan PPL	10
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	16
BAB III. PENUTUP	
A. Kesimpulan	18
B. Saran	19
Daftar Pustaka	20
Lampiran	

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK N 1 KALASAN

Dwi Astuti
13511242001

Program PPL ini merupakan kegiatan terpadu sehingga pelaksannya saling terintegrasi dan saling mendukung satu dengan yang lainnya. Dalam kegiatan ini juga sangat membutuhkan dari berbagai pihak yang terkait. Tujuan yang ingin dicapai program tersebut adalah mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon pendidik atau tenaga kependidikan dan menerapkan ilmu yang didapat dari bangku perkuliahan maupun di luar perkuliahan, sehingga diharapkan apabila besok akan menjadi pengajar yang berkualitas dan sesuai kaedah pengajar yang santun dan arif.

Kegiatan PPL dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan yang beralamat di Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, DIY, dengan jumlah mahasiswa 23 orang. Kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Kalasan dilaksanakan selama dua bulan tujuh belas hari yaitu mulai 1 Juli 2013 sampai dengan 17 September 2013. Adapun program-program yang dilaksanakan berorientasi pada bidang akademik, baik yang sudah direncanakan maupun program yang tidak direncanakan sejak awal.

Untuk program PPL individu yaitu meliputi kegiatan persiapan, kegiatan mengajar teori dan praktik Dasar Kompetensi Kejuruan kelas X, XI, dan XII Jasa Boga yang dituntut untuk memiliki kompetensi personal maupun sosial. Pengalaman yang diperoleh tersebut sangat berguna bagi mahasiswa sebagai calon guru. (Hasil keseluruhan, *mastery learning*). Dalam melaksanakan kegiatan PPL, penyusun berusaha sebaik mungkin dalam menjalankan tugas dan berusaha menjalin kerjasama dengan semua pihak yang terkait demi kelancaran proses PPL tersebut.

Kalasan, 11 September 2014
Penyusun,



Dwi Astuti, A. Md
NIM. 13511242001

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisi Situasi

SMK merupakan sekolah kejuruan yang mempersiapkan sumber daya manusia yang siap kerja, walaupun tidak menutup kemungkinan untuk melanjutkan kejenjang yang lebih tinggi. Pada era globalisasi ini tamatan-tamatan SMK sangat dibutuhkan, untuk itu secara tidak langsung SMK Negeri 1 Kalasan harus dapat mempersiapkan lulusan yang berkualitas. SMK Negeri 1 Kalasan merupakan salah satu sekolah kejuruan yang senantiasa mengikuti perkembangan pendidikan, oleh karena itu pendidikan di SMK Negeri 1 Kalasan harus maju.

Bagian ini dibutuhkan karena untuk mendapatkan data tentang kondisi baik fisik maupun non fisik yang ada di SMK N 1 Kalasan sebelum melaksanakan kegiatan PPL memiliki tujuan, yaitu menggali potensi dan kendala yang ada secara objektif dan nyata sebagai bahan acuan untuk merumuskan program kegiatan. Untuk itu, kami melakukan observasi sebelum pelaksanaan PPL. Adapun hasil yang kami peroleh dari kegiatan observasi kami adalah sebagai berikut :

1. Kondisi Umum SMK N 1 Kalasan

Sekolah ini merupakan salah satu sekolah di Kabupaten Kalasan yang digunakan sebagai lokasi PPL Universitas Negeri Yogyakarta tahun 2014 adalah SMK N 1 Kalasan. SMK Negeri 1 Kalasan yang beralamat di Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta.

2. Kondisi Fisik Sekolah

SMK Negeri 1 Kalasan yang terletak di dusun Randugunting, Tamanmartani, kecamatan kalasan, kabupaten sleman, DIY. Dibangun di atas tanah kurang lebih 1,6 hektar, dengan batas-batas sebagai berikut :

1. Sebelah selatan : dusun Randugunting.
2. Sebelah timur : SMA Negeri 1 Kalasan.
3. Sebelah utara : Kantor Purbakala Bogem.
4. Sebelah barat : dusun Bugisan.

SMK Negeri 1 Kalasan memiliki sarana dan prasarana, diantaranya :

1. Ruang kepala sekolah
2. Ruang Majelis
3. Ruang sidang
4. Ruang tata usaha
5. Ruang kantor guru
6. Ruang staf guru
7. Ruang BP
8. Ruang teori sebanyak 20 ruangan.
9. Ruang daskri
10. Pendopo (ruang pameran)
11. Ruang koperasi
12. Ruang perpustakaan
13. Ruang UKS
14. Ruang OSIS
15. Ruang bengkel
16. Ruang serba guna (aula)
17. Mushola/Masjid
18. Kantin
19. Toilet
20. Tempat parkir
21. Pos satpam
22. Lapangan upacara
23. Ruang gudang
24. Ruang ISO

Jurusan yang dimiliki oleh SMK Negeri 1 Kalasan terdiri dari tujuh (7) jurusan, yaitu :

1. Jurusan kria kayu
2. Jurusan kria tekstil
3. Jurusan kria logam
4. Jurusan kria keramik

5. Jurusan kria kulit
6. Jurusan akomodasi perhotelan
7. Jurusan jasa boga.

Struktur organisasi SMK Negeri 1 Kalasan dibentuk untuk memudahkan jalannya kegiatan belajar mengajar. Struktur organisasi tersebut dibuat sesuai dengan kebutuhan sekolah. Jumlah guru dan karyawan yang bekerja di sekolah ini sebanyak 103 orang yaitu 81 guru tetap, 20 guru tidak tetap, 2 guru bantu, 20 karyawan tetap, serta 8 karyawan tidak tetap. Sedangkan jumlah murid yang di didik adalah sebanyak 966 siswa, yaitu 341 siswa kelas 1, 313 siswa kelas 2, dan 212 siswa kelas 3. Adapun struktur organisasi SMK Negeri 1 Kalasan adalah sebagai berikut :

1. Kepala sekolah

Kepala sekolah bertanggung jawab sepenuhnya dalam kelancaran kegiatan belajar mengajar (PBM) dan kegiatan sekolah lainnya.

2. Wakil kepala sekolah

Wakil kepala sekolah bertugas membantu tugas-tugas kepala sekolah yang membidangi beberapa bidang yaitu :

- a. Wakil kepala sekolah bidang kurikulum
- b. Wakil kepala sekolah bidang kesiswaan
- c. Wakil kepala sekolah bidang saran prasarana
- d. Wakil kepala sekolah bidang humas
- e. Wakil kepala sekolah bidang ketenagakerjaan

3. Pengelola perpustakaan

Pengelola perpustakaan bertanggung jawab atas kelancaran administrasi perpustakaan.

4. Petugas bimbingan dan konseling

Petugas BP ini bertugas memberikan layanan kepada siswa yang membutuhkan pelayanan sikap dan prilaku.

5. Guru

Seorang guru harus bisa mengelola proses kegiatan belajar mengajar (PBM), sehingga pelaksanaan PBM dapat berjalan dengan lancar.

6. Kepala urusan tata usaha

Kepala urusan tata usaha ini bertugas melaksanakan urusan ke tata usahaan sekolah dan mengurus segala administrasi sekolah.

7. Kurikulum

Kurikulum adalah sejumlah pelajaran yang harus ditempuh dalam suatu jenjang pendidikan, sedangkan administrasi kurikulum adalah suatu proses kegiatan yang direncanakan dan diusahakan secara sengaja dalam membina suatu situasi belajar mengajar (*Broad Based Curriculum*) yang artinya kurikulum yang disajikan dengan memberi kemampuan-kemampuan dasar sehingga dapat memperkokoh dan menjadi basis kemampuan lanjutan.

8. Administrasi/ Kepegawaian.

Administrasi/ Kepegawaian adalah segenap penataan yang bersangkutan dengan masalah untuk memperoleh dan mempergunakan tenaga di sekolah dengan seefisien mungkin demi tercapainya visi dan misis pendidikan yang diinginkan.

3. Potensi Siswa, Guru dan Karyawan

Siswa di sekolah ini sebagian besar mempunyai minat pada bidang kerajinan dan pariwisata. Berhubungan dengan minat dan bakat siswa di atas, terbukti dari minat dan bakat tersebut siswa banyak menghasilkan prestasi, terutama prestasi dalam bidang Kerajinan.

Tenaga pendidik di SMK Negeri 1 Kalasan telah memiliki rasa profesionalisme sebagai seorang guru. Hal ini tampak pada kinerja para guru di sekolah tersebut. Sebagian besar guru telah menempuh strata 1 sarjana pendidikan. Dan para guru mengajar sesuai dengan bidang yang ditempuh pada saat memperoleh gelar sarjana. Guru yang mengajar di SMK Negeri 1 Kalasan berjumlah 103 orang guru. Kerjasama diantara guru, karyawan sebagai tim yang solid membuat sekolah SMK Negeri 1

Kalasan semakin berkualitas setiap tahunnya. Sementara itu, jumlah karyawan di SMK Negeri 1 Kalasan berjumlah 28 orang.

a. Kegiatan Kesiswaan

Kegiatan kesiswaan yang dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan adalah OSIS, kepramukaan, band, paduan suara, karawitan, Pecinta alam, mading, sepak bola, karate, bola basket, Komputer. Semua kegiatan itu dimaksudkan agar siswa mampu meningkatkan potensi dan bakat intelektualitasnya.

b. Kondisi kedisiplinan

Hasil observasi diperoleh data kondisi kedisiplinan di SMK Negeri 1 Kalasan adalah masuk sekolah jam efektif dimulai pukul 07.00 WIB. Pengawasan guru terhadap kedisiplinan siswa sudah baik. Namun demikian rasa kesiplinan dari siswa sendiri masih perlu ditingkatkan karena ada sebagian kecil siswa yang masih terlambat masuk sekolah dan tidak rapi dalam berpenampilan sebagai siswa yang tertib.

Sekolah mempunyai 3 seragam khusus bagi siswa.

- Senin,selasa : Putih-abu-abu
- Rabu, Kamis : Hitam Putih
- Jumat : Batik.
- Sabtu : Pramuka

Jika dilihat dari segi kedisiplinan dalam berseragam, 95% siswa disiplin dan rapi dalam berpakaian seragam.

B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL

1. Rumusan Program KKN Individu

Setelah semua masalah dari hasil observasi diidentifikasi, maka dilakukan pemilihan atau skala prioritas mengenai permasalahan untuk dijadikan program kerja. Dalam pemilihan program kerja, ada beberapa hal yang dijadikan pedoman antara lain:

- a. Kebutuhan dan manfaat bagi sekolah.
- b. Kemampuan mahasiswa.
- c. Adanya dukungan dari pihak sekolah

- d. Tersedianya sarana dan prasarana.
- e. Dapat mengembangkan potensi sekolah.
- f. Waktu yang tersedia.
- g. Kemungkinan program dapat berkesinambungan.

Berdasarkan hal di atas, dapat diambil beberapa permasalahan yang kemudian diangkat menjadi program kerja KKN Individu.

2. Rumusan Program PPL

Program PPL mahasiswa jurusan Pendidikan Teknik Boga dilaksanakan mulai tanggal 1 Juli sampai dengan 17 September 2014. Program PPL ini merupakan bagian dari mata kuliah sebesar 3 SKS yang harus ditempuh oleh mahasiswa kependidikan. Materi yang ada yaitu program mengajar teori di kelas dengan dikontrol oleh guru pembimbing. Program PPL ini terdiri dari program mengajar dan diluar mengajar.

Adapun rincian program PPL sebagai berikut:

- 1) Tahap persiapan dikampus
 - a) Mengambil dan menempuh mata kuliah *micro teaching* dengan nilai minimal “B” dan telah menempuh 100 sks.
 - b) Pembekalan PPL sebelum terjun ke sekolah dilaksanakan di UNY.

2) Observasi Sekolah

Observasi sekolah dilaksanakan sebelum mahasiswa terjun ke sekolah yang telah ditunjuk oleh PPLMP untuk melaksanakan PPL. Observasi ini dilaksanakan pada tanggal 5-8 Maret 2014. Observasi ini dilaksanakan mahasiswa untuk memperoleh gambaran tentang pelaksanaan proses belajar mengajar di kelas, sekaligus memberikan gambaran mengenai sekolah menyangkut berbagai fasilitas yang dimilikinya untuk kelancaran penyusunan proposal kegiatan. Adapun objek yang menjadi sasaran observasi antara lain:

- a) Observasi perangkat PBM yang meliputi Satuan Pelajaran dan Pembelajaran (RPP).
- b) Observasi proses pembelajaran yang meliputi membuka pembelajaran, penyajian materi, metode pembelajaran, penggunaan bahasa,

penggunaan waktu, gerak, cara memotivasi siswa, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media, bentuk dan cara evaluasi dan menutup pelajaran.

3) Praktek Mengajar

Praktek mengajar dilaksanakan oleh mahasiswa secara terbimbing dan mandiri. Kegiatan ini, merupakan kegiatan inti dari seluruh rangkaian kegiatan PPL. Tujuan kegiatan ini agar mahasiswa memiliki keterampilan mengajar yang meliputi persiapan mengajar yaitu persiapan tertulis dan tidak tertulis, juga keterampilan melaksanakan proses pembelajaran di kelas yang mencangkup membuka pelajaran, memberikan apersepsi, menyajikan materi, keterampilan bertanya, memotivasi siswa pada saat mengajar, menutup pelajaran. Praktikan juga diharapkan dapat memberikan, mengoreksi, menilai dan mengevaluasi.

Sebelum mahasiswa PPL praktik mengajar, guru pembimbing memberi bimbingan dengan ketat. Mahasiswa membuat persiapan praktik mengajar misalnya pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).

Praktek persekolah selain praktek mengajar, kegiatan PPL lainnya adalah praktek persekolahan yang meliputi administrasi persekolahan.

4) Mengikuti kegiatan sekolah

Selain mengikuti kegiatan di atas, praktikan juga mengikuti kegiatan rancangan sekolah seperti upacara bendera hari besar dan hari senin, MOS, pembinaan baca Al-Quran dan pesantren kilat .

5) Penyusunan Laporan

Setelah selesai melaksanakan praktek mengajar, mahasiswa diwajibkan menyusun laporan, yang merupakan tugas akhir PPL.

6) Penarikan Mahasiswa KKN-PPL

Setelah seluruh kegiatan PPL selesai dan laporan telah disusun, maka mahasiswa ditarik dari sekolah tempat melakukan PPL yang menandai berakhirnya seluruh kegiatan PPL.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. PERSIAPAN

Dalam pelaksanaan praktik pengalaman lapangan sangat diperlukan persiapan, diantaranya:

1. Pendaftaran

Sebelum mahasiswa melakukan PPL, maka langkah awal yang harus dilakukan adalah melakukan pendaftaran.

2. Pemilihan Lokasi

Mengisi daftar lokasi sekolah yang akan dipilih oleh mahasiswa dalam pelaksanaan KKN-PPL melalui system informasi akademik. Mahasiswa berhak memilih tempat praktik sesuai dengan jurusan dan program studi.

3. Observasi

Observasi lapangan dan pembekalan. Observasi diperlukan untuk menentukan langkah kerja dan pelaksanaan PPL. Dan untuk memantapkan langkah mahasiswa perlu dibekali pembekalan berguna untuk bekal praktik pengalaman lapangan. Kegiatan ini merupakan salah satu kegiatan Intrakulikuler yang dilaksanakan pada semester khusus, mencakup pelatihan mengajar terpadu.

Di samping pembekalan umum dan khusus, sebelum melaksanakan praktik lapangan (PPL) bagi mahasiswa praktikan atau tenaga kependidikan, calon guru juga melaksanakan persiapan yang meliputi:

- a) Rencana pembelajaran.
- b) Silabus pengajaran.
- c) Metode pembelajaran.
- d) Pengelolaan dan penguasaan kelas.
- e) Penampilan.

4. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro (*micro teaching*) ini dilaksanakan dengan membentuk kelompok mikro yang ditentukan oleh pihak jurusan di setiap fakultas dimana setiap kelompok terdiri kurang lebih 14 orang. Mata

kuliah pengajaran mikro ini diperoleh di semester VI. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang wajib ditempuh oleh setiap mahasiswa yang akan menjalani KKN-PPL khususnya program studi pendidikan. Pemberian mata kuliah ini ditujukan agar mahasiswa dapat memperoleh gambaran bagaimana cara mengajar yang benar dengan melakukan berbagai persiapan yang ada. Mata pelajaran yang dipraktekkan dalam pengajaran *mikro teaching* adalah keahlian jasa boga yang telah tersusun dalam kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Mata pelajaran yang dipelajari saat *micro teaching* adalah Pengelolaan Usaha Boga untuk kelas XII Jasa Boga.

a. Mempelajari Silabus

Silabus ini memuat tentang :

1) Kompetensi Inti

Kompetensi inti adalah tingkat kemampuan untuk mencapai Standar Kompetensi Lulusan yang harus dimiliki oleh peserta didik pada setiap tingkat, kelas atau program.

2) Kompetensi Dasar

Kompetensi dasar adalah kemampuan untuk mencapai Kompetensi Inti yang harus diperoleh oleh peserta didik melalui pembelajaran.

3) Materi Pokok

Materi pokok pembelajaran ini meliputi sikap, pengetahuan, dan ketrampilan. Materi merupakan uraian singkat tentang bahan yang akan diajarkan yang bersumber dari buku acuan dan buku-buku yang berkaitan dengan pelajaran yang bersangkutan.

4) Penilaian

Penilaian berisi tentang jenis, bentuk dan instrumen yang digunakan guru untuk memberikan nilai, baik itu tertulis, lisan atau praktik.

5) Alokasi Waktu

Alokasi waktu adalah banyaknya waktu yang dibutuhkan dalam penyampaian materi

6) Sumber Belajar

Sumber belajar merupakan sumber yang belajar dari buku atau referensi pendukung yang digunakan dalam menyampaikan materi.

5. Pembekalan

Pembelakalan diwajibkan untuk semua mahasiswa yang akan melaksanakan KKN-PPL. Pembekalan dilakukan seminggu sebelum penerjunan mahasiswa ke lokasi KKN-PPL. Materi yang disampaikan mengenai program kerja selama KKN-PPL, penyusunan Laporan KKN-PPL, dan beberapa solusi apabila mahasiswa ditempa KKN-PPL mendapatkan msalah, serta sanksi yang akan diberikan apabila melakukan kesalahan.

6. Penerjunan Mahasiswa PPL di SMK N 1 Kalasan

Penerjunan mahasiswa PPL dilaksanakan pada tanggal 1 Juli 2014. Penerjunan ini dihadiri oleh: Dosen pembimbing Lapangan PPL UNY 2014, Kepala sekolah SMK Negeri 1 Kalasan, Koordinator PPL 2014 SMK Negeri 1 kalasan, serta 23 Mahasiswa PPL UNY 2014.

B. PELAKSANAAN PPL (PRAKTEK TERBIMBING DAN MANDIRI)

1. Kegiatan Praktik Mengajar

Dalam praktik mengajar di kelas setiap praktikan dibimbing oleh seorang guru. Materi yang disampaikan praktikan di kelas disesuaikan dengan apa yang diajarkan oleh guru pembimbing. Sebelum mengajar, mahasiswa PPL dianjurkan untuk membuat satuan pembelajaran (SP), rencana pelaksanaan pembelajaran, membuat media pembelajaran yang dapat menunjang pembelajaran di kelas. Selain itu mahasiswa juga harus menyiapkan diri dengan materi pelajaran agar proses belajar mengajar berjalan dengan lancar. Praktik mengajar di kelas tersebut terdiri dari dua macam yaitu terbimbing dan mandiri.

1) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 1

Kelas : X Jasa Boga A

Hari /Tanggal : Sabtu, 9 Agustus 2014

Materi : Deskripsi sanitasi hygiene

2) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 2

Kelas : X Jasa Boga A

Hari/tanggal : sabtu, 16 Agustus 2014

Materi : Penerapan Sanitasi Hygiene

3) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 3

Kelas : XII

Hari/tanggal : Senin, 18 Agustus 2014

Materi : Syarat-syarat berbagai macam Usaha Boga

4) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 4

Kelas : XI Jasa Boga

Hari/tanggal : Rabu, 20 Agustus 2104

Materi : Deskripsi kaldu (stock)

5) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 5

Kelas : XI Jasa Boga

Hari/tanggal : Rabu, 20 Agustus 2014

Materi : Analisis Soup

6) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 6

Kelas : XI Jasa Boga

Hari/tanggal : Rabu, 23 Agustus 2014

Materi : Mikroorganisme

7) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 7

Kelas : XII

Hari/tanggal : Senin, 25 Agustus 2014

Materi : Penyusunan menu berbagai usaha boga

8) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 8

Kelas : XI Jasa Boga

Hari/tanggal : Sabtu, 27 Agustus 2014

Materi : Praktek kaldu (stock) dan soup

9) Praktik kegiatan belajar mengajar ke 9

Kelas : X Jasa Boga

Hari/tanggal : Sabtu, 23 September 2014

Materi : Roll Cake dan Pancake

2. Praktik mengajar secara terbimbing.

Dalam kegiatan ini mahasiswa praktikan belum mengajar secara penuh, baik dalam penyampaian materi, penggunaan metode maupun pengelolaan kelas tetapi masih dalam pengawasan guru pembimbing. Praktik mengajar terbimbing bertujuan agar mahasiswa praktikan dapat menguasai materi pelajaran secara baik dan menyeluruh baik dalam metode pengajaran maupun PBM lainnya. Di samping itu juga praktikan perlu mempersiapkan diri dari segi fisik maupun mental dalam beradaptasi dengan siswa. Dengan demikian mahasiswa praktikan dapat mengetahui kondisi kelas yang meliputi perhatian dan minat siswa, sehingga mahasiswa praktikan mempunyai persiapan yang matang dan menyeluruh untuk praktik mengajar.

3. Praktik mengajar mandiri.

Setelah mahasiswa mengajar secara terbimbing maka guru pembimbing memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengajar secara mandiri. Dalam kegiatan ini mahasiswa bertanggung jawab sepenuhnya terdapat jalannya PBM di kelas, tetapi guru pembimbing tetap memonitoring jalannya PBM di kelas dengan tujuan agar guru pembimbing mengetahui apabila mahasiswa praktikan masih ada kekurangan dalam kegiatan mengajarnya.

Kegiatan proses belajar mengajar di kelas meliputi:

1) Pendahuluan:

- a) Membuka pelajaran dengan salam
- b) Berdo'a
- c) Apersepsi
- d) Tujuan
- e) Presensi

2) Kegiatan Inti

Proses Pembelajaran Teori

a) Menyampaikan Materi Pelajaran

Agar menyampaikan materi dapat berjalan lancar maka guru harus menciptakan susana kondusif yaitu susana yang tidak terlalu tegang tetapi juga tidak terlalu santai. Metode yang digunakan dalam penyampaian materi adalah dengan *cooperative learning*.

b) Metode pembelajaran

Suatu cara atau upaya yang dilakukan oleh guru agar proses belajar mengajar pada siswa tercapai sesuai dengan tujuan.

c) Penggunaan Bahasa

Bahasa selama praktik mengajar adalah bahasa Jawa dan bahasa Indonesia.

d) Penggunaan Waktu

Waktu dialokasikan untuk membuka pelajaran, menyampaikan materi, tanya jawab, serta menutup pelajaran.

e) Gerak

Selama didalam kelas praktikan berusaha untuk tidak selalu di depan kelas. Tetapi, berjalan ke arah siswa dan memeriksa pekerjaan mereka untuk mengetahui secara langsung apakah mereka sudah paham tentang materi yang sudah disampaikan.

f) Cara Memotivasi Siswa

Cara memotivasi siswa dalam penyampaian materi dilakukan dengan pertanyaan-pertanyaan *reward* serta memberi kesempatan kepada siswa untuk berpendapat.

g) Teknik Bertanya

Teknik bertanya yang digunakan adalah dengan memberi pertanyaan terlebih dahulu kemudian memberi kesempatan siswa untuk menjawab pertanyaan tersebut. Tetapi, jika belum ada yang menjawab maka praktikan menunjuk salah satu siswa untuk menjawab.

h) Teknik Penguasaan Kelas

Teknik penguasaan kelas yang dilakukan oleh praktikan adalah dengan berjalan berkeliling kelas. Dengan demikian diharapkan praktikan bisa memantau apakah siswa itu memperhatikan dan bisa memahami apa yang sedang dipelajari.

i) Bentuk dan Cara Evaluasi

Hal ini dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan. Evaluasi dilakukan setelah selesai menyampaikan materi secara keseluruhan berupa ujian.

j) Menutup Pelajaran

Sebelum pelajaran berakhir yang dilakukan seorang guru adalah :

- Menyimpulkan materi yang diajarkan
- Pemberian tugas
- Memberikan pesan dan saran
- Berdo'a dan mengakhiri pelajaran

Begitu pula saat mengajar kelas praktek, praktikan harus melakukan:

a) Membuka pelajaran

- Salam pembuka
- Berdo'a
- Presensi
- Apersepsi.
- Tujuan

b) Pokok pelajaran

- Praktikan atau guru mendemonstrasikan sekilas mengenai praktek yang akan dilakukan.
- Siswa mempraktekkan sendiri menu yang akan dibuat.
- Guru atau praktikan memantau dan membimbing siswa jika menemukan kesulitan.

c) Menutup pelajaran

Sebelum pelajaran berakhir yang dilakukan seorang guru adalah :

- Memberikan nilai untuk hasil praktik siswa.

- Guru atau praktikan memastikan bahwa peralatan dan kondisi bengkel/dapur dalam keadaan bersih.
- Guru atau praktikan melakukan evaluasi atas hasil praktik.
- Berdo'a dan menutup pelajaran.

4. Umpang balik dari pembimbing

Setelah KBM berlangsung, guru mengevaluasi sebagai umpan balik terhadap mahasiswa praktikan dengan memberikan arahan, bimbingan mengenai kekurangan-kekurangan dari praktikan selama PBM. Hal ini bertujuan sebagai bahan perbaikan untuk meningkatkan kualitas proses pembelajaran selanjutnya. Umpang balik yang diberikan kepada mahasiswa praktikan ada dua tahap yatu :

- Sebelum praktik mengajar

Pada tahap ini guru pembimbing memberikan arahan dalam menyusun persiapan KBM dan persiapan sikap, tingkah laku serta persiapan mental untuk mengajar.

- Sesudah praktikan mengajar

Pada tahap ini guru pembimbing memberikan evaluasi, arahan, dan saran-saran terhadap mahasiswa praktikan setelah PBM selesai sehingga mahasiswa dapat lebih baik dalam pertemuan berikutnya

5. Evaluasi Belajar Mengajar

Hasil proses pembelajaran dapat diukur dengan evaluasi sehingga dapat diketahui sejauh mana tujuan pembelajaran yang telah diprogramkan dapat tercapai. Hal ini dapat dilihat dari hasil belajar siswa yang diukur dengan nilai-nilai yang mereka peroleh. Evaluasi yang dilakukan selama praktik mengajar yaitu evaluasi belajar mengajar.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisis Hasil Pelaksanaan

Selama pelaksanaan PPL, mahasiswa memperoleh banyak hal tentang bagaimana cara menjadi seorang guru yang profesional, beradaptasi dengan lingkungan sekolah baik guru, karyawan, siswa maupun dengan sekolah, dan bagaimana cara pelaksanaan kegiatan persekolahan lainnya selain mengajar.

Praktek mengajar di kelas telah selesai dilaksanakan oleh mahasiswa sesuai dengan jadwal yang direncanakan. Dari pelaksanaan praktek mengajar tersebut, mahasiswa memperoleh pengalaman mengajar yang akan membentuk keterampilan dan keprofesionalan seorang calon guru. Selain itu, pengenalan kondisi siswa bertujuan agar calon guru siap terjun ke sekolah pada masa yang akan datang.

Berdasarkan hasil praktek mengajar di kelas dapat disampaikan beberapa hal sebagai berikut :

- a. Konsultasi secara berkesinambungan dengan guru pembimbing sangat diperlukan demi lancarnya pelaksanaan mengajar. Hal-hal yang dapat dikonsultasikan dengan guru pembimbing, baik RPP, materi, metode maupun media pembelajaran yang paling sesuai dan efektif dilakukan dalam pembelajaran kelas.
- b. Metode yang disampaikan kepada peserta diklat harus bervariasi sesuai dengan tingkat pemahaman dan daya konsentrasi.
- c. Praktikan dapat mengelola kelas dan membuat suasana yang kondusif dalam belajar.
- d. Praktikan dapat mengembalikan situasi menjadi kondusif lagi bila ada peserta didik yang menimbulkan masalah (ramai, mengganggu teman,dll).
- e. Memberikan evaluasi dapat menjadi umpan balik dari peserta didik untuk mengetahui seberapa banyak materi yang telah disampaikan dapat diserap oleh peserta didik.

2. Refleksi Hasil Kegiatan

Sebelum mengajar praktikan menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang dikonsultasikan kepada guru pembimbing terlebih dahulu. Dalam melaksanakannya ada faktor pendukung dan faktor penghambat kelancaran proses KBM yaitu:

a. Faktor Pendukung

Pelaksanaan praktik mengajar baik mengajar terbimbing maupun mandiri ada beberapa faktor pendukung yang dapat memperlancar proses belajar antara lain faktor pendukung yang berasal dari guru pembimbing, siswa dan sekolah. Guru pembimbing memberikan keleluasaan praktik untuk memberikan ide dan gagasan dalam hak praktik mengajar, mengelola kelas bahkan evaluasi kemudian guru pembimbing memberikan saran dan kritik serta perbaikan dalam praktik mengajar.

Faktor pendukung yang berasal dari siswa adalah kemauan dan kesungguhan siswa dalam mengikuti pelajaran. Faktor pendukung dari sekolah adalah sarana dan prasarana perpustakaan yang dapat digunakan siswa untuk melengkapi referensi khususnya buku Bahsa Indonesia.

b. Faktor Penghambat

Selama praktikan melakukan proses belajar mengajar tidak banyak mengalami hambatan karena semua pihak yang terlibat dalam proses belajar mengajar di kelas sangat mendukung dan berperan serta dalam keberhasilan praktikan dalam mengajar di kelas. Hanya masalah kemampuan dasar siswa untuk menyerap materi masih sangat rendah. Oleh karena itu materi yang diberikan harus sesuai dengan kemampuan dan lingkungan siswa.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK N 1 Kalasan yang meliputi praktik pengajaran dan praktik persekolahan, berdasarkan pengalaman baik secara langsung maupun tidak langsung maka praktikan dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan PPL ini dapat dijadikan wahana untuk mendapatkan pengetahuan dan pengalaman dalam rangka membentuk profesionalitas bagi calon pendidik yang berkualitas.
2. PPL sebagai tempat untuk implementasi ilmu yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Kemampuan mentrasfer ilmu dari guru kepada siswa merupakan inti dari proses pembelajaran dimana di dalamnya harus diselipkan nilai-nilai moral.
4. Persiapan merupakan hal yang sangat penting. Seorang guru harus memiliki kesiapan mengajar baik materi, mental, kepribadian, maupun penampilan selain modal ilmu yang telah dikuasai dengan baik sebagai syarat utama.
5. Penguasaan materi dan manajemen kelas merupakan hal yang sangat penting dalam rangka proses pembelajaran.
6. Seorang guru harus terus belajar dan menggali pengalaman dari berbagai pihak pada proses pembelajaran
7. Mahasiswa memperoleh pengetahuan tentang pengelolaan kelas saat kegiatan PBM, pengelolaan sarana dan prasarana, serta fasilitas yang sudah memadai untuk memenuhi kebutuhan kependidikan sehingga kegiatan PPL dapat mencapai tujuan yang ditetapkan.
8. Mahasiswa dapat mengetahui kegiatan sekolah, seluk-beluk sekolah dan pelaksanaannya serta memahami karakteristik siswa yang berbeda.

B. Saran

1. Bagi Pihak Sekolah
 - a. Lebih memperhatikan potensi-potensi yang dimiliki sekolah untuk dikembangkan demi tercapainya kemajuan sekolah
 - b. Peralatan bengkel harapannya untuk dapat dilengkapi untuk menunjang proses belajar mengajar
 - c. Penetapan guru pembimbing PPL mohon dipercepat agar mempermudah menyiapkan rencana pembelajaran dan media yang akan digunakan.
2. Bagi Pihak LPPM UNY
 - a. Untuk pihak LPPM, dalam melaksanakan pembekalan dan *micro teaching* hendaknya dipersiapkan lebih matang, baik dari segi tempat, jumlah mahasiswa maupun waktunya
 - b. Perlu adanya koordinasi yang lebih baik lagi dalam penanganan kegiatan PPL
3. Bagi Pihak Mahasiswa
 - a. Dapat menjadikan pengalaman-pengalaman yang telah didapat selama KKN sebagai pelajaran berharga yang berguna dalam hidup.
 - b. Dapat menjaga dan mempererat semangat kekeluargaan yang telah terbina selama melaksanakan KKN.
 - c. Mahasiswa hendaknya sudah mempersiapkan diri baik dari segi fisik maupun mental sebelum pelaksanaan KKN, supaya proses belajar mengajar dapat berjalan dengan lancar.
 - d. Mahasiswa hendaknya sudah mempersiapkan administrasi sebagai praktikan (guru diklat) sebelum KBM dimulai, diantaranya satuan pembelajaran, rencana pembelajaran, lembar kerja, media, dan sebagainya.

DAFTAR PUSTAKA

Tim KKN-PPL UNY. 2012. *Panduan KKN-PPL 2012 Universitas Negeri Yogyakarta.* UNY

LAMPIRAN



**PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 1 KALASAN**

Alamat :Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 – 496436
WEBSITE: www.smkn1kalasan.sch.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	:	SMK NEGERI 1 KALASAN
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	:	XII Jasa Boga
Tahun Pelajaran	:	2014/2015
Alokasi Waktu	:	4 x 45 menitx (2 pertemuan)

A. Kompetensi Inti

- K1 (1) : Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
- KI (2) : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI (3) : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI (4) : Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental
- 2.2 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja

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

3.2 Menganalisis kaldu (*stock*) dan *soup*

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

1. Siswa mengetahui pengertian kaldu (*stock*) dan *soup*
2. Siswa mengetahui fungsi kaldu (*stock*) dan *soup*
3. Siswa mengetahui jenis-jenis kaldu (*stock*) dan *soup*
4. Siswa mengetahui ciri dan masing-masing jenis kaldu (*stock*)
5. Siswa mengetahui bahan dan alat yang digunakan untuk membuat kaldu (*stock*) dan *soup*
6. Siswa mengetahui cara pembuatan kaldu (*stock*) dan *soup*
7. Siswa mengetahui penyajian *soup* sesuai dengan jenis *soup*
8. Siswa mengetahui kriteria hasil kaldu (*stock*) kaldu dan *soup*
9. Siswa mengetahui penyimpanan kaldu (*stock*)

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajarann menganalisis kaldu (*stock*) dan *soup* ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Mengetahui pengertian kaldu (*stock*) dan *soup*
2. Mengetahui fungsi kaldu (*stock*) dan *soup*
3. Mengetahui jenis-jenis kaldu (*stock*) dan *soup*
4. Mengetahui ciri dan masing-masing jenis kaldu (*stock*)
5. Mengetahui bahan dan alat yang digunakan untuk membuat kaldu (*stock*) dan *soup*
6. Mengetahui cara pembuatan kaldu (*stock*) dan *soup*
7. Mengetahui penyajian *soup* sesuai dengan jenis *soup*
8. Mengetahui kriteria hasil kaldu (*stock*) kaldu dan *soup*
9. Mengetahui penyimpanan kaldu (*stock*)

E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Kaldu (*stock*)

- a. Pengertian kaldu (*stock*)
- b. Jenis-jenis kaldu (*stock*)
- c. Mengetahui ciri-ciri masing kaldu (*stock*)
- d. Bahan dan alat yang digunakan untuk membuat kaldu (*stock*)
- e. Cara pembuatan kaldu (*stock*)
- f. Kriteria hasil kaldu (*stock*)
- g. Penyimpanan kaldu (*stock*)

2. Soup

- a. Pengertian *soup*
- b. Fungsi *soup*
- c. Bahan-bahan pembuatan *soup*
- d. Klasifikasi *soup*
- e. Penyajian *soup*
- f. Kriteria *soup*

F. METODE/MODEL PEMBELAJARAN

- 1. Pendekatan saintifik
- 2. Model pembelajaran : *problem based learning*
- 3. Metode pembelajaran : *kooperative learning*

G. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

- 1. Alat : LCD, Laptop, bahan ajar
- 2. Media : gambar, internet, buku, jobsheet
- 3. Sumber :
 - a. Sutriyati, dkk. 2006. Pengolahan Makanan Kontinental
 - b. Buku paket resep masakan kontinental

H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam pembuka dan berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menuntut agama yang dianutnya 2. Presensi 3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak memecahkan masalah mengenai analisis kaldu dan cara membuat kaldu 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Yaitu siswa mengetahui analisis kaldu dan cara membuat kaldu 	10 menit
Inti	<p>1. Guru membagi kelompok menjadi 10 kelompok. Tiap kelompok 3-4 orang</p> <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menyangkan gambar kaldu (<i>stock</i>) • Siswa mengamati gambar tentang kaldu (<i>stock</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait dengan gambar yang ditayangkan • Guru menyampaikan materi tentang kaldu (<i>stock</i>) • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok mencari data/informasi tentang analisis kaldu (<i>stock</i>) <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi tentang kaldu (<i>stock</i>) • Menyimpulkan data hasil diskusi tentang kaldu 	70 menit

	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil diskusi kelompok • Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompok 	
Penutup	Penutup <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diminta menyimpulkan materi tentang kaldu (<i>stock</i>) • Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar • Salam 	10 menit

Pertemuan Ke-2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Salam pembuka dan berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menuntut agama yang dianutnya</p> <p>2. Presensi</p> <p>3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak memecahkan masalah mengenai <i>soup</i></p> <p>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Yaitu siswa menganalisis <i>soup</i></p>	10 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menyangkan gambar <i>soup</i> • Siswa mengamati gambar tentang <i>soup</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menjelaskan materi tentang <i>soup</i> • Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait dengan gambar yang ditayangkan • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil <i>soup</i> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara individu menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru 	70 menit

	<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang <i>soup</i> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta Peserta didik membuat kesimpulan tentang <i>soup</i> • Peserta didik menyampaikan pendapat tentang <i>soup</i> 	
Penutup	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diminta menyimpulkan materi tentang kaldu (<i>stock</i>) • Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar • Salam 	

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Tehnik penilaian : Pengamatan, hasil diskusi kelompok
2. Instrumen :

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ol style="list-style-type: none"> a. Terlibat aktif dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok 	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran
2.	Pengetahuan Dapat memahami kaldu (<i>stock</i>) dalam pembuatan <i>soup</i>	Pengamatan dan hasil diskusi kelompok	Penyelesaian tugas kelompok
3.	Ketrampilan Terampil mempresentasikan hasil diskusi kelompok materi kaldu (<i>stock</i>) dalam pembuatan <i>soup</i>	Pengamatan	Penyelesaian tugas kelompok

a. Naskah Soal Essay

Soal Ganjil

- 1) Bagaiman prosedur pembuatan white *stock*?(60)
- 2) Mengapa tulang harus dilakukan proses blanching dalam pembuatan kaldu?(20)
- 3) Mengapa dalam membuat *stock* api harus kecil?(10)
- 4) Bagaiman cara mendinginkan *stock*?(10)

Soal Genap

- 1) Bagaimana prosedur pembuatan brown *stock*?(60)
- 2) Mengapa dalam pembuatan brown *stock* tulang tidak perlu dicuci?(20)
- 3) Sebutkan alat yang digunakan untuk penggosongan tulang dalam pembuatan brown *stock*?(10)
- 4) Bagaiman cara menyimpan brown *stock*?(10)

- b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)
 Bubuhkan tanda ✓ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

No	NAMA SISWA	KEAKTIFAN			KERJASAMA			TOLERANSI			Nilai
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB	
1	AFIFAH RIZKIANDARI HARSONO		V			V			V		78
2	ALEXANDRA NIRMALA SEKAR PUTRI		V			V			V		78
3	ANITA DWI NURYANI			V		V			V		85
4	ARDI JAYA KUSUMA			V		V			V		85
5	ARDIANSYAH PUTRA			V		V			V		85
6	AULIA NUR RAHMANI			V		V			V		85
7	BAGAS AMAR AFDHOLI			V		V			V		85
8	DEA PUSPITASARI			V		V			V		85
9	DESI SARA WIDATI			V		V			V		85
10	DESSY CAESAR UMI KHABIBAH			V		V			V		85
11	DEVI CINDY ADAM		V			V			V		85
12	DEWI FATONAH GALIH RAGA S.			V		V			V		78
13	EFVI NUR ROHMAHWATI			V		V			V		85
14	EKO SRI CAHYONO			V		V			V		85
15	ENDAH BUDI ASTUTI			V		V			V		85
16	FADHILA MAHARANI		V			V			V		78
17	INDRI AGESTI			V		V			V		85
18	ISNAWAN			V		V			V		85
19	KRISMONIKA LUBIS			V		V			V		85
20	MARIATUTI WIDAYATI							SAKIT			
21	MURTI WIDYASTUTI							ALPHA			
22	NUNUNG AYU MELINDAWATI			V		V			V		85
23	PUSPASARI			V		V			V		85
24	RIZALULHAK		V			V			V		78
25	SEFTI ADRIYANI			V		V			V		85
26	SEPTI INDAH RAHAYU		V			V			V		78
27	SITI NURUL HALIMAH			V		V			V		85
28	ULFA APRILIA PUTRI			V		V			V		85
29	VERONICA AGATA		V			V			V		78
30	VINA VISKAWATI			V		V			V		85
31	WORO SETYA RINI			V		V			V		85
32	YANI AJI TRISAKTI			V		V			V		78
33	YAZID RAIHAN MAULADY							IJIN			
34	YOGI SYAH PUTRA				V		V		V		78

Skor yang dicapai
 Nilai: ----- x 100
 135

3. Pedoman penskoran

a. Kunci Jawaban Formatif

Paket A

1) Prosedur pembuatan white *stock*

- Potong tulang menjadi 3–4 inch (8–10 cm)..
 - Cuci tulang dalam air dingin, bisa juga dilakukan proses blanching.
 - Letakkan tulang-tulang tersebut dalam *stock pot*, dan tuangi dengan air dingin hingga tulang tertutup. Maksudnya untuk mempercepat ekstraksi.
 - Rebuslah sampai mendidih, kemudian kecilkan apinya (*simmer*). Bersihkan buih-buih yang muncul.
 - Tambahkan mirepoix yang sudah *dichop*, *herb*, dan *spice*.
 - Jaga *stock* jangan sampai mendidih dan biarkan tetap dalam keadaan *simmer* pelan.
 - Selama pemasakan bersihkan kotoran-kotoran yang muncul sesering mungkin.
 - Jagalah air agar jumlahnya tetap di atas tulang, dengan cara menambahkan air jika *stock* tereduksi.
 - Rebus *simmer* sesuai dengan waktu yang diinginkan.
 - Bersihkan kotoran dengan menggunakan melakukan penyaringan dengan chine cap yang dilapisi dengan *cheeseloth*.
 - Dinginkan *stock* secepat mungkin
- 2) Untuk mengangkat kotoran-kotoran yang dapat mengotori *stock*
- 3) Agar mendapatkan *stock* yang jernih. Buih yang membentuk gumpalan akan terpecah dan terurai dan tercampur dengan bahan cair.
- 4) Cara mendinginkan *stock*:
- Letakkan pot dalam sebuah bak, dan air dingin dapat melewati bawah pot. Proses ini disebut venting.
 - Alirkan air dingin ke dalam bak, tingginya jangan sampai melebihi *stock*.
 - Aduk-aduk pot sekali-kali, sehingga *stock* dapat dingin secara merata.

Paket B

- 1) Cara membuat brown stock:
 - Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10 cm) seperti halnya *white stock*.
 - Tulang-tulang tersebut tidak perlu dicuci atau *diblanch*. Bahan cair dari proses pencucian akan menghalangi proses pencokelatan.
 - Letakkan tulang-tulang tersebut dalam *roasting pan* dan cokelatkan dengan panas oven 375 derajat, dapat juga lebih tinggi dari itu.
 - Jika tulang-tulang telah cokelat, angkat dari pan dan letakan pada *stock pot*. Tuangi air dingin sampai menutupi tulang dan rebus *simmer*.
 - Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak ke dalam *roasting pan*. *Deglaze* dengan penambahan air, aduk-aduk di atas api sampai dripping terlarut, dan tambahkan pada *stock pot*.
 - Sementara *stock* dipanaskan, masukkan mirepoix dan sisa lemak dalam *roasting pan*. Kemudian cokelatkan sayur-sayuran tersebut dalam oven.
 - Saat air pada *stock* mencapai *simmer*, maka mulailah membersihkan lemak yang muncul.
 - Tambahkan sayuran yang sudah dicokelatkan dan produk-produk tomat pada *stock pot*. *Simmer* selama 3-4 jam.
 - Jaga *stock* jangan sampai mendidih dan biarkan tetap dalam keadaan *simmer* pelan.
 - Selama pemasakan bersihkan kotoran-kotoran yang muncul sesering mungkin.
 - Jagalah air agar jumlahnya tetap di atas tulang, dengan cara menambahkan air jika *stock* tereduksi.
 - Rebus *simmer* sesuai dengan waktu yang diinginkan.
 - Bersihkan kotoran dengan menggunakan melakukan penyaringan dengan chine cap yang dilapisi dengan *cheeseloth*.
- 2) Bahan cair dari proses pencucian akan menghalangi proses pencokelatan
- 3) Roasting pan/oven
- 4) Setelah dinginkan masukkan dalam refrigerator dan tutuplah pot tersebut

b. Pedoman penskoran sikap

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Keaktifan	Sikap dan perilaku aktif sudah membudaya = sangat baik Sikap dan perilaku aktif mulai berkembang = baik Sikap dan perilaku aktif belum tampak = kurang baik	45 35 20
2.	kerjasama	Sikap dan perilaku kerjasama sudah membudaya = SB Sikap dan perilaku kerjasama mulai berkembang = B Sikap dan perilaku jujur belum tampak = KB	45 35 20
3.	Toleransi	Sikap dan perilaku toleransi sudah membudaya = SB Sikap dan perilaku toleransi mulai berkembang = B Sikap dan perilaku toleransi belum tampak = KB	45 35 20

$$\text{Skor} = \frac{\text{Skor yang dicapai}}{135} \times 100$$

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S Pd.
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 27 Agustus 2014
Mahasiswa PPL UNY

Dwi Astuti, A Md
NIM. 13511242001

KALDU (*STOCK*)

1. Pengertian *stock* (*kaldú*)

Stock merupakan bahan yang penting dalam bidang pengolahan. Pentingnya *stock* ditunjukkan dalam bahasa Perancis yang disebut fond. Fond atau fondamen dalam bahasa Perancis artinya dasar. Untuk itu, menyiapkan *stock* dibutuhkan keterampilan khusus, karena begitu banyaknya hasil olahan yang tergantung pada hasil olah *stock*. Pengertian *stock* menunjukkan bahan cair yang jemih, kental (tanpa bahan pengental) diaromi dengan substansi-substansi yang diekstrasi dari daging, baik daging sapi, ayam, ikan maupun tulang-tulang beserta sayuran pengaroma. *Stock* adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran, dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya larut dalam cairan tersebut.

Berdasarkan definisi di atas dapat dilihat bahwa *stock* mempunyai tiga komponen dasar yaitu:

- Tulang atau daging; bahan ini memberi rasa dan ciri khas pada *stock*. Nama *stock* diberikan berdasarkan pada bahan dasar yang digunakan.
- Sayur-sayuran yang akan memberi aroma pada *stock*.
- Bumbu (seasoning) yang meningkatkan rasa pada *stock*. *Stock* saat ini sudah banyak terdapat di pasaran dalam bentuk cube (dadu) kristal atau cairan.

2. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *stock*

Ada 5 (lima) komponen bahan yang saling melengkapi dalam pembuatan *stock* yaitu:

a. Tulang

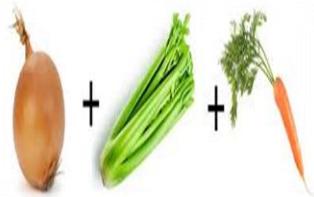
Tulang merupakan bahan terbanyak. Hampir semua aroma dari bahan utama *stock* diambil dari tulang, baik tulang sapi (beef), sapi muda (veal), ayam (chicken), dan ikan (fish). Kadang-kadang juga digunakan tulang kambing, babi, dan binatang buruan. Jenis tulang yang digunakan menentukan macam *stock*.

b. Daging

Dikarenakan daging harganya relatif mahal daging jarang digunakan, kecuali pada chicken *stock*. Broth dibuat dari proses simmer daging atau unggas, dan kadang-kadang hanya merupakan hasil sampingan dari daging atau ayam. Broth menunjukkan bahan cair yang beraroma penuh dari proses *simmer*.

c. *Mirepoix*

Mirepoix memiliki nilai penting setelah tulang dalam pembuatan *stock*. *Mirepoix* merupakan kombinasi antara bawang bombay, wortel, dan seledri. *Mirepoix* memiliki bahan yang lebih bervariasi, karena termasuk juga daun bawang dan salah satu dari *herb*. *White mirepoix* dibuat tanpa wortel, ini dilakukan apabila dikehendaki *stock* tanpa warna, dapat juga ditambahkan jamur. Loncang dapat menggantikan sebagian bawang bombay dan dapat memberi rasa yang lebih istimewa.



Gambar 1. Mirepoix

d. Produk-produk asam

Asam diperlukan untuk memudahkan larutan jaringan pengikat. Produk-produk tomat memberi sumbangan aroma dan rasa asam untuk *brown stock*, tetapi *white stock* tidak menggunakan asam, sebab asam akan memberi warna yang tidak diinginkan. Penggunaan tomat dalam proses pembuatan *brown stock* perlu hati-hati, sebab dapat membuat *stock* menjadi buram.

e. Garam dan spice

Penggunaan garam dapat dilakukan dalam jumlah yang kecil saja (ringan), karena fungsinya hanya untuk menekstrasikan flavor. Namun, umumnya *stock* tidak menggunakan garam. Garam baru ditambahkan apabila *stock* akan dijadikan *soup* atau saus. Demikian juga dengan herb dan spice hanya digunakan ringan- ringan saja, karena herb dan spice tidak pemah mendominasi *stock*. Biasanya herb dan spice ini diikat dalam kantong dari cheesecloth yang disebut *sachet*. *Sachet* diikat tali yang dipasangkan pada *stock pot* sehingga memudahkan mengambilnya sewaktu-waktu. Bouquet garni pada umumnya merupakan herb segar yang diikat dengan tali, bukan sesuatu yang dimasukan ke dalam cheesecloth.



Gambar 2. Bouqute Garnie

3. Macam-macam stock

Stock (kaldu) dapat digolongkan menurut teknik pengolahan dan warnanya yaitu:

a. ***White stock* (kaldu putih)**

Stock ini dihasilkan tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. *White stock* ini tampak bening dan jernih sehingga disebut kaldu putih.



Gambar 3. White Stock

b. Brown stock (kaldu cokelat)

Stock yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang sudah digosongkan sebelum direbus. Warna cokelat diperoleh dari bahan yang sudah digosongkan tadi.



Gambar 4. Brown Stock

4. Alat-alat yang digunakan untuk membuat stock

- a. **Stock pot**, sering diberi keran di dasarnya untuk menuangkan *stock* dari dasar panci. Gunanya agar *stock* yang disaring tetap bebas dan lemak atau noda yang mungkin mengambang di permukaan.
- b. **Roasting pan**, pan yang digunakan untuk mencokelatkan tulang dalam pembuatan *brown stock*.
- c. **Chopping board** atau chopping block, digunakan untuk tempat memotong tulang, baik tulang yang besar maupun yang kecil.
- d. **Bone knife**, pisau tulang.
- e. **Vegetable knife**, pisau yang digunakan untuk memotong dan mengiris sayuran.
- f. **Conical strainer**, saringan yang berbentuk kerucut dan digunakan untuk menyaring *stock* sehingga bebas dari noda. Pada saat menyaring *stock* semua bahan padat dan kotoran akan menghadap ke dasar.
- g. **Tammy cloth atau muslim cloth**, kain yang digunakan untuk menyaring *stock*
- h. **Perforated spoon**, digunakan untuk mengangkat lemak atau busa yang mengapung di permukaan *stock*.

5. Prosedur pembuatan *white stock*

- a. Potong tulang menjadi 3–4 inch (8–10 cm). Tujuannya agar permukaannya lebih banyak dan membantu mengekstrrasikan. Tulang ikan dan ayam tidak perlu dipotong, namun untuk carcasses yang utuh bisa di-chop.
- b. Cuci tulang dalam air dingin, bisa juga dilakukan proses blanching. Tujuannya untuk mengangkat kotoran-kotoran yang dapat mengotori *stock*.
- c. Letakkan tulang-tulang tersebut dalam *stock pot*, dan tuangi dengan air dingin hingga tulang tertutup. Maksudnya untuk mempercepat ekstraksi. Apabila menggunakan air panas akan memperlambat ekstraksi.
- d. Rebuslah sampai mendidih, kemudian kecilkan apinya (*simmer*). Bersihkan buih-buih yang muncul. Proses ini penting agar mendapatkan *stock* yang jernih. Buih yang membentuk gumpalan akan pecah dan terurai dan tercampur dengan bahan cair.
- e. Tambahkan mirepoix yang sudah *dichop*, *herb*, dan *spice*.
- f. Jaga *stock* jangan sampai mendidih dan biarkan tetap dalam keadaan *simmer* pelan.
- g. Selama pemasakan bersihkan kotoran-kotoran yang muncul sesering mungkin.

- h. Jagalah air agar jumlahnya tetap di atas tulang, dengan cara menambahkan air jika *stock* tereduksi. Pengolahan tulang dengan mengekspos ke udara akan menyebabkan warna gelap. Hal ini mengakibatkan *stock* berwarna gelap, juga aroma yang tidak tereduksi ke dalam air, karena air tidak mengenai tulang.
- i. Rebus *simmer* sesuai dengan waktu yang diinginkan, untuk tulang sapi (beef dan veal selama 6-8 jam, untuk tulang ayam 3-4 jam, dan untuk tulang ikan 30-45 menit). Waktu selama itu dipergunakan untuk mengekstraksikan lebih banyak gelatin.
- j. Bersihkan kotoran dengan menggunakan melakukan penyaringan dengan chine cap yang dilapisi dengan *cheeseloth*.
- k. Dinginkan *stock* secepat mungkin, hal ini bisa dilakukan dengan cara:
 - Letakkan pot dalam sebuah bak, dan air dingin dapat melewati bawah pot. Proses ini disebut venting.
 - Alirkan air dingin ke dalam bak, tingginya jangan sampai melebihi *stock*.
 - Aduk-aduk pot sekali-kali, sehingga *stock* dapat dingin secara merata.

Kesalahan dalam mendinginkan *stock* memudahkan tumbuhnya bakteri

1. Setelah dingin masukkan dalam refregerator, dan tutuplah pot tersebut.

6. Prosedur pembuatan *brown stock*

- a. Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10 cm) seperti halnya *white stock*.
- b. Tulang-tulang tersebut tidak perlu dicuci atau *diblanch*. Bahan cair dari proses pencucian akan menghalangi proses pencokelatan.
- c. Letakkan tulang-tulang tersebut dalam *roasting* pan dan cokelatkan dengan panas oven 375 derajat, dapat juga lebih tinggi dari itu.
- d. Jika tulang-tulang telah cokelat, angkat dari pan dan letakan pada *stock pot*. Tuangi air dingin sampai menutupi tulang dan rebus *simmer*.
- e. Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak ke dalam *roasting* pan. *Deglaze* dengan penambahan air, aduk-aduk di atas api sampai dripping terlarut, dan tambahkan pada *stock pot*.
- f. Sementara *stock* dipanaskan, masukkan mirepoix dan sisa lemak dalam *roasting* pan. Kemudian cokelatkan sayur-sayuran tersebut dalam oven.
- g. Saat air pada *stock* mencapai *simmer*, maka mulailah membersihkan lemak yang muncul.
- h. Tambahkan sayuran yang sudah dicokelatkan dan produk-produk tomat pada *stock pot*. *Simmer* selama 3-4 jam.
- i. Lanjutkan prosedur ini sama dengan *white stock*.

7. Penyimpanan *stock*

- a. *Stock* dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1 °C-4 °C
- b. *Stock* dapat disimpan hingga 3 bulan dalam freezer.
- c. *Stock* harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau freezer.

- d. Untuk mempercepat proses pendinginan *stock* boleh ditempatkan dalam air es. *Stock* kemudian diaduk untuk mengurangi panas secara merata.
- e. Gunakan *stock* pot atau tutup untuk mencegah benda-benda asing (kotoran) ke dalam *stock*.
- f. Berikan label dan tanggal pada semua *stock* yang disimpan.

8. Kriteria hasil *stock* Stock yang baik harus memenuhi standar yaitu:

- a. Kaldu putih (*white stock*); jernih, bening, bersih tidak berlemak.
- b. Kaldu cokelat (*brown stock*); agak kecokelatan seperti air teh, bersih, jernih tidak berminyak/berlemak. *Stock* yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti pada waktu membuat *stock*.

Soup

A. Pengertian Sup

Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Sup dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai appetizer dan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai main course/main dish.

B. Fungsi Sup

Pada hidangan kontinental sup mempunyai fungsi sebagai:

- Pembangkit selera makan.
- Penambah nilai gizi.
- Penetrasi rasa pada lidah.

C. Bahan-Bahan Pembuatan Sup

1. Bahan Utama

Bahan utama pembuatan sup adalah: kaldu/*stock*. *Stock* ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Ada dua jenis *stock*, yaitu: *white stock* dan *brown stock*.

2. Bahan Isian

- a. Bahan isian berasal dari nabati : sayur-sayuran dan serealia.
- b. Bahan isian berasal dari hewani : daging, unggas, ikan dan jenis-jenis *seafood*.

3. Bahan Pengental

Bahan pengental terdiri dari tepung, puree dari bahan terbanyak yang digunakan dalam sup, susu, cream, dan telur.

4. Bahan Pemberi Rasa dan Aroma

Bahan pemberi rasa dan aroma sup adalah: bouquet garnie, mirepoix, lada, garam dan sebagainya.

D. Klasifikasi Sup

Sup dapat diklasifikasikan menjadi lima, yaitu:

1. *Clear/Thin soup – Potages Clairs (sup encer)*

Adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu broth/*stock* yang tidak dikentalkan. Sup encer dihidangkan tanpa atau dengan isi. Isian dibuat dari berbagai sayur-sayuran dan daging. *Clear soup* dibagi menjadi tiga, yaitu:

a. Broth Bouillon/Bouillon de viande

Merupakan *clear soup* yang paling sederhana dan tidak menggunakan bahan padatan. Kekuatan aroma cairan dihasilkan dari proses *simmering meat* dan sayuran.



Gambar 1. Chicken Broth

b. *Vegetables soup/ Potage oux legumes*

Merupakan *clear soup* yang dibuat dari *stock/kaldu* atau *broth* dengan penambahan satu atau lebih sayur-sayuran dan kadang-kadang produk daging, unggas, ikan dan sebagainya.



Gambar 2. Vegetable Soup

c. *Consomme*

Merupakan *clear soup* yang terbuat dari *brown stock* yang dijernihkan menggunakan *meat clarification* (berasal dari daging cincang tanpa lemak dan putih telur) *mire poix* yang dipotong-potong, serta bahan asam dan dimasak menggunakan api kecil. Adapun variasi *consomme* ada lima, yaitu:

1) *Double Consomme*

Dibuat menggunakan daging sebanyak dua kali resep dasar dan ditambah dengan 125 gram loncang untuk memperbanyak *mire poix*.

2) *Cold Consomme*

Dibuat menggunakan jumlah daging dua kalinya dan 125 gram loncang, kemudian bumbui dengan lada, *port wine*, *cayenne pepper*. Sehingga rasa *cold consomme* selalu lebih kuat dan pedas.

3) *Chicken Consomme*

Dibuat dengan menggunakan tambahan ayam/tulang ayam (*carcas,neck/wing*) yang dipanggang dahulu sehingga aroma ayamnya terasa.

4) *Game Consomme*

Dibuat dengan menggunakan bahan-bahan yang sama dengan *consomme* hanya ditambah dengan tulang binatang buruan.

5) *Cold Jellied Consomme*

Dibuat dengan penambahan *gelatin* dengan jumlah tertentu sesuai dengan tingkat kekentalan *stock* yang diinginkan. *Gelatin* merupakan produk bagian dalam tulang yang tidak berasa dan beraroma.



Gambar 3. Consomme Juliene

2. *Thick Soup–Potage Lies (Sup Kental)*

Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan *stock/clear soup* dikentalkan dengan bahan pengental seperti: tepung, susu, cream, liason ataupun dari bahannya sendiri dengan ataupun tanpa isi. Sup kental ini penyelesaiannya dibedakan menjadi dua yaitu 1) Tidak disaring/*Unpassed Soup* (kekentalannya didapat dari bahan isi yang ditambahkan) misalnya: Potage dan Broth, 2) Disaring/*Passed*, misalnya: *Puree, Cream, Veloute, Bisque dan Brown Soup*. *Thick soup* dikelompokkan menjadi lima, yaitu:

a) *Cream soup*

Merupakan sup yang dikentalkan dengan bahan pengental yaitu roux kemudian ditambah dengan susu atau cream. Nama *cream soup* disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan dalam sup. Contoh: *Cream of Corn Soup, Cream of Chiken Soup, Cream of Asparagus*.



Gambar 4. *Cream of Corn Soup*

b) *Bisque Soup*

Merupakan sup kental yang dibuat dari shell fish, kerang-kerangan dan sejenisnya. Sup ini penyiapannya seperti *cream soup* yaitu penyelesaiannya hampir selalu disempurnakan dengan roux/cream. Sup ini juga disebut dengan sup mewah, karena relatif lebih mahal dan kaya dalam rasa. Contoh: *Shrimp Bisque*.



Gambar 5. *Shrimp Bisque*

c) *Chowder Soup*

Merupakan sup yang dibuat dari ikan, kerang-kerangan dan atau tanpa sayuran. Meskipun sup ini dibuat dengan berbagai cara biasanya berisi susu dan kentang. Ciri khas sup ini adalah bergumpal-gumpal dapat juga disebut dengan sup hearty. Contoh: *Fish Chowder*.



Gambar 6. *Chowder Soup*

d) *Potage Soup*

Merupakan istilah umum untuk sup. Di Perancis potage merupakan istilah sup encer/*clear soup*. Sup ini dibuat dengan cara penambahan bahan isian berupa sayuran, cerealia dan dihidangkan tanpa disaring. Penyajiannya dengan disertai crouton.



Gambar 7. *Potage Soup*

e) *Puree Soup*

Merupakan sup yang dikentalkan dengan cara *pureeing* (penghancuran/penghalusan) satu atau lebih bahan sup. *Sup puree* dapat dibuat dari bahan-bahan yang mengandung zat tepung (kentang, labu kuning, wortel dsb). Puree *soup* tidak sehalus cream *soup*, dapat juga dibuat dengan penambahan cream/susu. Nama sup ini disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan. Contoh; *Puree of Potatoes Soup*, *Puree of Pumpkin Soup*, *Puree of Carrot Soup*.



Gambar 8. *Puree Of Pumpkin Soup*

3. Special Soup

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa dan cara pengolahan yang khusus/istimewa pula. Disebut spesial /istimewa karena tidak bisa digolongkan ke dalam *clear soup* maupun *Thick Soup*. Yang termasuk sup istimewa, yaitu: *Chowders*, *Cold Soup*, *Soup Made from Fruits*, *Wine Soup*.



Gambar 9. Cold Soup

4. National Soup

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu negara. Contoh: Minestrone dari Italia. *Gaspacho Andaluzz* dari Spanyol, *Mulligatowny* dari India, *Scot Mutton Broth* dari Scotlandia. *Onion Soup* dari Perancis. *Borsch* dari Rusia.



Gambar 10. Minestrone Soup

E. Penyajian Sup

1) Suhu Penyajian Sup

Sup dapat disajikan panas maupun dingin, sup panas disajikan pada suhu antara 70–80°C sedangkan untuk sup dingin dengan suhu antara 5–7°C. Apabila menyajikan sup panas dalam jumlah banyak maka alat penghidang harus dilengkapi dengan menggunakan pemanas, begitu pula apabila menyajikan sup dingin maka alat hidang yang digunakan juga harus *chilled* terlebih dulu.

2) Porsi Penyajian Sup

Penyajian sup sebagai appetizer dengan porsi 2–2½ dl, sedangkan untuk *main course* dengan porsi 3–3½ dl.

3) Garnish Sup

Garnish sup, yaitu hiasan/dekorasi dalam menyajikan sup. *Garnish* pada sup dibedakan menurut fungsinya yaitu:

- a. *Garnish* yang ada dalam sup atau *garnish* yang digunakan sebagai bahan isi. Misalnya; sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian, produk pasta.

- b. *Garnish* yang ditaburkan di atas sup atau sebagai topping. Misalnya: *chopped parsley, keju parut, cream, crouton, paprika powder.*
- c. *Garnish* yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (accompaniment). Misalnya: *crackers, corn chip, wafer, french bread.*

F. Kriteria Sup

1. Sup cair, kriterianya adalah:
 - Sup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan.
 - Sup tidak berlemak.
 - Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan.
 - Temperatur harus sesuai dengan jenis sup (panas/dingin).
2. Sup kental, kriterianya adalah:
 - Mempunyai tekstur kental namun masih dapat dituang/ mengalir baik dalam keadaan suhu panas maupun dingin.
 - Penampakan sup transparan.
 - Tidak berbutir atau bergumpal.
 - Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan.
 - Temperatur harus sesuai baik untuk sup panas atau dingin.



**PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA
RINTISAN SEKOLAH BERTARAF INTERNASIONAL (RSBI)
SMK NEGERI 1 KALASAN**

Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 – 496436
WEBSITE: www.smkn1kalasan.sch.id

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Nama Sekolah	:	SMK NEGERI 1 KALASAN
Mata Pelajaran	:	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester	:	X Jasa Boga
Tahun Pelajaran	:	2014/2015
Alokasi Waktu	:	2 x 45 menitx (1 pertemuan)

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 bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami,menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahuanya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

- 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 amaliah (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
- 3.1.Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian sanitasi hygiene
2. Siswa mengetahui peran sanitasi hygiene
3. Siswa mengetahui ruang lingkup sanitasi hyigene
4. Siswa mengetahui persyaratan hygiene dan sanitasi makanan

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran Mendeskripsikan K3 dan hygiene sanitasi ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian sanitasi hygiene
2. Mengetahui peran sanitasi hygiene
3. Mengetahui ruang lingkup sanitasi hyigene
4. Mengetahui persyaratan hygiene dan sanitasi makanan

E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian sanitasi hygiene
2. Peran sanitasi hygiene
3. Ruang lingkup sanitasi hyigene
4. Persyaratan hygiene dan sanitasi makanan

F. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan saintifik (*scientific*).
2. Model Pembelajaran : *problem-based learning*
3. Metode pembelajaran : ceramah dan tanya jawab

G. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

1. Alat : LCD, laptop, bahan ajar
2. Media : Gambar, internet, buku, power point
3. Sumber:
 - a. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, 2008, Restoran jilid 1
 - b. Annayanti Budiningsih, 2006, Restoran

H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Salam pembuka dan berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menutut agama yang dianutnya2. Presensi3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa mengingat makan ditempat yang kotor dan kumuh yang dihubungkan dengan kesehatan dan kebersihan.4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Yaitu mendeskripsikan hygiene dan sanitasi makanan	10 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Guru membagi kelompok menjadi 7 kelompok, tiap kelompok 4-5 orang. <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik secara berkelompok mengamati gambar yang ditayangkan tentang hygiene perorangan, hygiene tempat kerja dan hygiene makanan.	70 menit

	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok menyusun pertanyaan berdasarkan hasil pengamatan hygiene perorangan, hygiene tempat kerja dan hygiene makanan <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok mencari data/informasi tentang pengertian sanitasi hygiene dan ruang lingkup tentang hygiene perorangan, hygiene tempat kerja, hygiene makanan. <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang pengamatan hygiene perorangan, hygiene tempat kerja dan hygiene makanan. • Peserta didik berdiskusi antar teman sekelompok sesuai materi masing-masing. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil diskusi kelompok • Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi dan dibimbing bila menemukan kesulitan. 	
Penutup	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang pengertian sanitasi hygiene dan ruang lingkup sanitasi hygiene • Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang hygiene perorangan, hygiene tempat kerja dan hygiene makanan dalam kehidupan sehari-hari • Guru menyampaikan kompetensi yang akan dipelajarai pada pertemuan selanjutnya • Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar • Berdoa • Salam 	10 menit

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Tehnik penilaian: Pengamatan, tes tertulis
2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok. c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan a. Menjelaskan kembali pengertian sanitasi hygiene b. Menjelaskan kembali ruang lingkup persyaratan hygiene dan sanitasi makanan	Pengamatan dan tes	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Keterampilan a. Terampil dalam bertanya dan menjawab pertanyaan b. Terampil menyampaikan matari hasil diskusi tentang pengertian sanitasi hygiene dan ruang lingkupnya.	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

a. Tes tertulis Soal Essay

- (1) Apa yang dimaksud dengan hygiene? (10)
- (2) Sebutkan 3 ruang lingkup hygiene! (10)
- (3) Hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan untuk terbentuknya hygiene perorangan!(25)
- (4) Bagaimana cara menjaga kebersihan pakaian? (15)
- (5) Jelaskan tentang hygiene di tempat/area kerja (dapur)! (20)
- (6) Apa yang dimaksud dengan hygiene makanan? (20)

$$\text{Skor} = \frac{\text{Jumlah nilai}}{100} \times 100$$

100

b) Bentuk instrumen : tes praktek (skala penilaian/daftar cek)
Bubuhkan tanda ✓ pada kolom-kolom sesuai hasil penilaian terhadap

No	NAMA SISWA	KEAKTIFAN			KERJASAMA			TOLERANSI			Nilai
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB	
1	ADE SHINTA KRISNA MURTI			V		V			V		85
2	ANGGI PRABOWO			V		V			V		85
3	ANNA DWINDA SARI			V		V			V		85
4	BENNY PRASETYO			V		V			V		85
5	CHINTYA WULANYULIANTI			V		V			V		85
6	DESIA FERENNANDA ARNOOLY			V		V			V		85
7	DEWA NYOMAN BHIOMATARA LEGAWA			V		V			V		85
8	DEWI WULANSARI			V		V			V		85
9	EDO DWI ANGGRIAN			V		V			V		85
10	ERIKA DWI ISMOYOWATI			V		V			V		85
11	FINA ASTUTI			V		V			V		85
12	FIRDA ANNISA RAMADHANI			V		V			V		85
13	HAMIDATUL HASANAH LAILY			V		V			V		85
14	INDAH NUR WULANSARI			V		V			V		85
15	KRISTA NURYANI			V		V			V		85
16	LINCE NOVIANA			V		V			V		85
17	MARISA MAHERA			V		V			V		85
18	MU'ADZ IRFAN KURNIAWAN			V		V			V		85
19	NABELA YULIANITA			V		V			V		85
20	NADA AFIFAH PUTRI ANGGRAINI			V		V			V		85
21	RIDHA LATIFAH ZAKHARA			V		V			V		85
22	RINI WULANDARI			V		V			V		85
23	RIZKI MARATHUS SHOLIKHA			V		V			V		85
24	ROSTIKA AGENG LAKSONO			V		V			V		85
25	SALSABILA ROHADATUL 'AISY			V		V			V		85
26	SITI ULFA INUN MAI SAROH			V		V			V		85
27	TISA PUTRI NUR BUDI			V		V			V		85
28	WESANTI SEKAR ARUM			V		V			V		85
29	WIDNI EKA PUTRI			V		V			V		85
30	WINDY SALINDRI YANSAN			V		V			V		85
31	YASMIN SHALSABIL RATNADILLA			V		V			V		85
32	YOLAND FARADELIA			V		V			V		85

$$\text{Skor} = \underline{\text{Skor yang dicapai}} \times 100$$

- a. Pedoman Penskoran (pengetahuan)
 - (1) Hygiene adalah ilmu tentang kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit.
 - (2) Hygiene perorangan, hygiene tempat kerja dan hygiene makanan
 - (3) Kebersihan pakaian, kesegaran jasmani, kebersihan tubuh. Kebersihan tubuh meliputi perawatan tubuh, perawatan rambut, perawatan tangan dan kuku, perawatan gigi dan mulut, perawatan kaki, perawatan hidung, perawatan telinga, perawatan telinga, perawatan mata, perawatan kumis, perawatan jenggot dan kebersihan pakaian.
 - (4) Pakaian seragam didapur harus sering dicuci, disetrika dan hanya dikenakan waktu bertugas atau praktek memasak.
 - (5) Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan di tempat kerja, antara lain dengan lingkungan dapur yang bersih, peralatan yang mudah dibersihkan dan tidak berkarat dan adanya tempat sampah yang memadai.
 - (6) Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan makanan agar makanan memiliki rasa yang enak, aroma yang sedap, penyajian yang indah dan juga makanan yang bersih dan aman dimakan.

$$\text{Skor} = \frac{\text{Jumlah nilai}}{100} \times 100$$

100

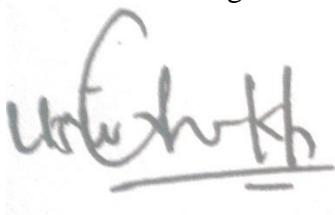
b. Pedoman penskoran sikap

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Keaktifan	Sikap dan perilaku aktif sudah membudaya = sangat baik Sikap dan perilaku aktif mulai berkembang = baik Sikap dan perilaku aktif belum tampak = kurang baik	45 35 20
2.	kerjasama	Sikap dan perilaku kerjasama sudah membudaya = SB Sikap dan perilaku kerjasama mulai berkembang = B Sikap dan perilaku jujur belum tampak = KB	45 35 20
3.	Toleransi	Sikap dan perilaku toleransi sudah membudaya = SB Sikap dan perilaku toleransi mulai berkembang = B Sikap dan perilaku toleransi belum tampak = KB	45 35 20

$$\text{Skor} = \frac{\text{Skor yang dicapai}}{135} \times 100$$

135

Guru Pembimbing



Siti Uswatun Khasanah, S Pd.
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 9 Agustus 2014
Mahasiswa PPL UNY



Dwi Astuti, A. Md
NIM.13511242001

	PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA RINTISAN SEKOLAH BERTARAF INTERNASIONAL (RSBI) SMK NEGERI 1 KALASAN Alamat :Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 - 496436	 Certified Management System DIN EN ISO 9001:2000 ID: 9195049660
HAND OUT Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	TOPIK : Hygiene dan sanitasi makanan serta penerapannya	Waktu : 90 Menit

- A. Mata Pelajaran** : Kompetensi Kejuruan
- B. Kelas/Semester** : X Jasa Boga A/I
- C. Standar Kompetensi** : Sanitasi Hygiene
- D. Kompetensi Dasar** : - Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan persyaratan hygiene serta penerapan sanitasi bidang makanan
- E. Sub Kompetensi** : - Pengertian Sanitasi hygiene
- Ruang Lingkup Hygiene
- Teknik Penyimpanan Bahan Makanan dan Kimia

F. Tujuan

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian sanitasi hygiene
2. Siswa mengetahui peran sanitasi hygiene
3. Siswa mengetahui ruang lingkup sanitasi hyigene
4. Siswa mengetahui persyaratan hygiene dan sanitasi makanan
5. Siswa mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi makanan

F. URAIAN MATERI

1. Pengertian Hygiene

Istilah *hygiene* dan sanitasi yang artinya saling berdekatan,. **Hygiene** lebih menitikberatkan pada segi kesehatan, tidak menimbulkan penyakit. Dengan kata lain bebas dari kuman penyakit. Adapun **sanitasi** lebih menitikberatkan pada kebersihan, dengan pengertian tidak terdapat kotoran. Jadi, dapat disimpulkan bahwa *hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya, antara lain kegiatan mencuci tangan, mencuci piring, dan membuang bagian makan yang rusak.*

2. Ruang Lingkup Hygiene

Ruang lingkup *hygiene* meliputi kesehatan pribadi (personal *hygiene*), *hygiene* di tempat kerja, dan *hygiene* makanan. *Hygiene* pribadi meliputi kebersihan tubuh, pakaian, dan kesegaran jasmani.

a. Hygiene Perorangan

Hygiene perorangan adalah upaya pribadi (personal) untuk menjaga kesehatannya dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan dan kerapian serta kesehatan dirinya. *Hygiene* perorangan merupakan hal yang sangat penting di dalam lingkungan kerja.

Banyak hal yang perlu diperhatikan dalam kaitannya dengan hygiene perorangan. Hal- hal yang perlu diperhatikan pada *hygiene* perorangan, yaitu *kebersihan tubuh,, kebersihan pakaian dan kesegaran jasmani.* *Kebersihan tubuh meliputi perawatan tubuh, kaki, hidung, telinga, mata, kumis, jenggot dan pakaian.*

Pakaian yang dimaksud di atas adalah pakaian seragam. Fungsi pakaian seragam, di antaranya untuk menimbulkan rasa kebersamaan, membedakan antara karyawan dengan tamu, dan menimbulkan rasa kebersamaan, membedakan antara karyawan dengan tamu, dan menimbulkan rasa memiliki terhadap perusahaan. Oleh karena itu, pakaian seragam harus selalu dijaga kelengkapan dan kebersihannya. Untuk menjaga kesehatan, pakaian seragam di dapur harus sering dicuci, disetrika dan hanya dikenakan waktu bertugas.

Pakaian seragam atau pakaian kerja harus memberikan kesan yang baik kepada para tamu dan tentu nyaman, praktis dan aman. Pakaian seragam dapur bersifat klasik, artinya tidak mengalami perubahan dari dahulu hingga sekarang dan bersifat universal yang artinya berlaku umum di seluruh dunia.

Berikut ini bagian- bagian dari pakaian seragam di dapur depan dengan fungsinya masing- masing.

1) Hat (topi)

Topi mempunyai fungsi sebagai berikut:

- a) Mencegah keringat yang muncul di bagian muka dan dahi sehingga tidak jatuh ke dalam makanan.
- b) Mencegah jatuhnya rambut dan kotoran kepala ke dalam makanan.

2) Neckerchief (dasi atau kacu)

Dasi berfungsi untuk mengusap keringat di bagian muka dan leher.

3) *Chef jacket* (baju)

Baju berfungsi sebagai berikut:

- a) Berlengan panjang untuk melindungi bagian lengan dari pengaruh panas
- b) Bagian dada berlapis dua (double breasted) untuk melindungi bagian dada dari pengaruh panas.

4) *Trousers* (celana panjang)

Celana panjang berfungsi untuk melindungi bagian kaki.

5) *Apron*

Apron berfungsi sebagai berikut :

- a) Melindungi pakaian dari percikan barang kotor
- b) Melindungi badan bagian bawah dari panas.

6) *Foot wear* (alas kaki)

Alas kaki sangat penting untuk melindungi kaki dari benda- benda berbahaya seperti benda tajam, cairan dan benda panas. Syarat- syarat pakaian seragam dapur, antara lain sebagai berikut:

- a) *Protektif*, artinya harus dapat menjadi pelindung tubuh.
- b) *Washable*, artinya harus mudah dicuci.
- c) *Suitable colour*, artinya memiliki warna yang pantas.
- d) *Light and comfortable*, artinya berwarna terang dan nyaman digunakan.
- e) *Strong*, artinya tahan lama dan kuat.
- f) *Absorbent*, artinya mudah menyerap zat cair, terutama keringat.



Gambar 1.1 Pakaian Seragam yang lengkap

Hal- hal yang perlu diperhatikan untuk menjaga kesegaran dan kesehatan jasmani agar tetap sehat dan dapat berproduksi dengan baik, yaitu *tidur dan istirahat yang cukup, makan dan minum secara teratur , olahraga teratur, udara lingkungan yang segar dan menghindari rasa cemas.*

b. Hygiene di Tempat kerja (Dapur)

Hygiene tempat kerja (dapur) adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan di tempat kerjan, antara lain dengan lingkungan dapur yang bersih, peralatan yang mudah dibersihkan dan tidak berkarat, dan adanya tempat sampah yang memadai.

Peralatan dan lingkungan yang bersih merupakan suatu faktor yang penting untuk mencegah kontaminasi bakteri, seperti halnya kebersihan dan kesehatan tubuh para pekerja di dapur. Hanya dengan pelaksanaan prosedur dan pengawasan yang ketat serta terarah, dapat dicapai hasil yang dapat mencegah terjadinya kecelakaan yang fatal, seperti keracunan yang timbul di dapur akibat tidak bersihnya lingkungan kerja.

1) Area dapur

Syarat bangunan dan lokasi dapur agar *hygiene*, yaitu sebagai berikut :

- a) Dapur harus cukup ventilasinya agar asap dapat keluar dengan leluasa. Bersihkan ventilasi *ceiling* , pintu dan jendela secara teratur, agar selalu dalam keadaan bersih.
- b) Lantai dapur dicuci dengan menggunakan air sabun yang panas kemudian dikeringkan.
- c) Dinding dapur dicuci dengan menggunakan air sabun yang panas kemudian dikeringkan.
- d) Cerobong asap hendaknya selalu dalam keadaan bersih.
- e) Lokasi dapur sebaiknya dekat dengan restoran dengan luas minimal 40 % dari luas restoran.



Gambar 1.2. Dapur yang memenuhi syarat bangunan dan lokasi yang hygiene

2) Peralatan Dapur

Adapun syarat peralatan untuk proses pengolahan makanan agar *hygiene*, yaitu sebagai berikut:

- a) Peralatan harus terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, mudah kering sendiri, dan tidak berkarat. Permukaan alat harus utuh tidak cacat.
- b) Lapisan permukaan alat tidak mudah larut dalam asam / basa garam yang lazim dipakai dalam proses makanan.
- c) Tidak diperbolehkan menggunakan perlatan yang terbuat dari timah hitam (Pb), Cadmium (Cd), arsenik (Cu), seng (Zn), antimon (Sb).
- d) Tutup wadah harus menutup sempurna.
- e) Kriteria kebersihan ditentukan dengan angka kuman maksimum 100/cm² permukaan dan bebas kuma *E.coli*.



Gambar 1.3 Peralatan yang bersih
kotor



Gambar 1.4 Peralatan yang dibiarkan

3) Perabotan kerja di dapur

Syarat perabotan kerja di dapur agar *hygiene*, yaitu sebagai berikut:

- a) Tersedia dua tempat sampah untuk sampah kering dan sampah basah. Sampah harus dibuang setiap hari dan tempatnya dibersihkan.
- b) Meja dapur untuk kerja harus dibuat dari bahan yang licin, tidak mudah rusak dan mudah dibersihkan, serta peralatan yang digunakan di dapur selalu dalam keadaan bersih.
- c) Pengaturan barang di dapur termasuk bumbu masak harus sedemikian rupa, agar mudah dibersihkan dan tidak mudah terkontaminasi.



Gambar 1.5 Sampah kering dan basah



Gambar 1.6 Meja Dapur



Gambar 1.7 Pengaturan bumbu masak

4) Fasilitas- fasilitas di Dapur

Adapun syarat fasilitas- fasilitas di dapur agar *hygiene*, yaitu sebagai berikut:

- a) Toilet di lingkungan dapur harus selalu bersih dan tidak mengeluarkan bau.
- b) Tempat cuci tangan :
 - Letaknya di dekat dapur, di ruang makan, dan di dekat pintu bagian luar kamar kecil.
 - Air di tempat cuci tangan harus mengalir dari keran dan tersedia serbet serta sabun.
- c) Tempat cuci peralatan lainnya:
 - Tersedia bak untuk mencuci alat- alat yang kotor dengan air dan sabun.
 - Tempat untuk mengeringkan peralatan dan lemari untuk menyimpan perlatan yang sudah bersih.



Gambar 1.8 Tempat mencuci alat-alat yang kotor

c. Hygiene Makanan

Hygiene makanan adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan makanan agar makanan memiliki rasa yang enak, aroma yang sedap, penyajian yang indah dan juga makanan yang bersih dan aman dimakan. Bakteri ada dimana-mana, seperti di udara, tempat kerja dan tubuh kita. Untuk itu, menghasilkan makanan yang bersih dan aman harus dimulai dari kebiasaan sehat itu sendiri.

Hal-hal yang harus diperhatikan dan dilaksanakan untuk menciptakan makanan yang sehat, aman dan higienis, yaitu kebersihan peralatan makanan, kebersihan penyimpanan bahan makanan, kebersihan dalam pengolahan bahan makanan, kebersihan penyimpanan makanan matang, kebersihan proses penyajian makanan.



Gambar 1.9 Kebersihan pengolahan makanan

3. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan dan Kimia

a. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan meliputi hal-hal sebagai berikut.

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih
- 2) Dalam penyimpanan bahan makanan untuk setiap jenis bahan makanan, harus diperhatikan hal-hal sebagai berikut.
 - a) Suhu penyimpanannya harus selesai
 - b) Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.
 - c) Kelembapan penyimpanan dalam ruangan 80%-90%
- 3) Penempatan bahan makanan terpisah dengan makanan jadi.
- 4) Bahan makanan sebaiknya disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan. Bahan makanan yang masuknya lebih dahulu, dikeluarkannya duluan, sedangkan bahan makanan yang masuknya belakangan dikeluarkannya belakangan (first in first out).
- 5) Jika bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dan langit-langit. Adapun ketentuannya sebagai berikut.
 - a. Jarak makanan dengan lantai 15 cm.
 - b. Jarak makanan dengan dinding 5 cm.
 - c. Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm.

Kebersihan cara penyimpanan bahan makanan meliputi hal-hal sebagai berikut:

- a. Menyimpan bahan makanan mentah jangan terlalu berlebihan, harus disesuaikan dengan kebutuhan.
- b. Mengeluarkan bahan makanan mentah untuk diolah, dahulukan yang disimpan paling lama sehingga rotasi bahan mentah dapat teratur (*FIFO: First In First Out*)
- c. Menyimpan buah-buahan dan sayuran di tempat dengan suhu antara 10°C-20°C
- d. Menyimpan daging dan sejenisnya pada kondisi tempat dengan suhu di bawah 10°C.
- e. Telur disimpan di tempat dengan suhu 10°C dan dalam keadaan utuh (kulit tidak ada yang retak atau rusak).
- f. Susu sebaiknya disimpan di tempat dengan suhu 10°C.
- g. Tidak menyimpan dan menggunakan bahan makanan kaleng yang rusak dan kadaluwarsa.
- h. Bahan makanan harus tertata rapi, mudah dilihat dan mudah dikeluarkan.

b. Teknik Penyimpanan Bahan Kimia

Kontaminasi makanan akibat bahan kimia yang berbahaya, timbul sangat jarang dan biasanya akibat kecelakaan. Dalam proses pembuat makanan di dapur, sangatlah penting memperhatikan penyimpanan bahan-bahan kimia agar jauh dari makanan supaya makanan tidak terkontaminasi. Beberapa bahan kimia dipergunakan juga dalam pengolahan makanan, misalnya untuk pembersih, pengawet, ataupun pemberantas hama/tikus. Cara penyimpanan bahan-bahan kimia, yaitu sebagai berikut.

- a. Jangan menggunakan tempat menyimpan makanan untuk menyimpan bahan pembersih dan juga sebaliknya. Sebab seseorang mungkin akan memakan dan meminumnya, karena mengira itu adalah makanan/minuman.
- b. Menyimpan bahan pembunuhan serangga, kuman dan pestisida harus di tempat terpisah dan jauh dari makanan.
- c. Bahan-bahan kimia harus disimpan dalam kotak khusus
- d. Berhati-hatilah waktu memasang racun tikus di dapur
- e. Berhati-hatilah dengan bahan kimia yang serupa dengan bahan makanan , baik pada waktu mempergunakannya maupun pada waktu menyimpan kembali.

Misalnya,

- 1) Baking soda, garam Inggris, pupuk urea, ataupun deterjen tampak hampir sama dengan garam dapur atau gula.
- 2) Liquid soap/tipol tampak hampir sama dengan minyak goreng.

1. Naskah Soal Isian Singkat

(7)adalah ilmu tentang kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit.

Ruang lingkup hygiene meliputi (2) (3) dan (4)

Hal-hal yang perlu diperhatikan untuk terbentuknya hygiene perorangan adalah(5)(6) dan..... (7)

Syarat peralatan pengolahan makanan yang baik harus terbuat dari bahan yang (8)(9) dan (10)

Hal-hal yang harus diperhatikan dan dilaksanakan untuk menciptakan makanan yang sehat, aman dan higienis yaitu(11) (12) (13) kebersihan penyimpanan makanan matang, kebersihan proses pemindahan makanan dan kebersihan proses penyajian makanan.

Penyimpanan bahan makanan yang masuknya lebih dahulu, dikeluarkannya duluan, sedangkan bahan makanan yang masuknya belakangan dikeluarkannya belakangan disebut..... (14)

Suhu yang tepat untuk penyimpanan buah-buahan dan sayuran antara (15)



**PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 1 KALASAN**

Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 – 496436
WEBSITE: www.smkn1kalasan.sch.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 KALASAN
Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester : XI Jasa Boga
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Alokasi Waktu : 4 x 45 menitx (1 pertemuan)

A. Kompetensi Inti

- K1 (1) : Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
- KI (2) : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI (3) : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI (4) : Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental
- 2.2 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja



**PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 1 KALASAN**

Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 – 496436
WEBSITE: www.smkn1kalasan.sch.id

- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.2 Menganalisis kaldu (stock) dan soup
- 4.1 Membuat kaldu (stock) untuk mengencerkan soup sesuai SOP

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- 1. Siswa dapat mempraktekkan kaldu (stock)
- 2. Siswa dapat mempraktekkan berbagai jenis soup

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Dengan kegiatan pembelajaran kelompok dalam membuat kaldu (stock) dan soup ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

- 1. Mempraktekkan cara pembuatan kaldu (stock)
- 2. Mempraktekkan cara pembuatan soup

E. MATERI PEMBELAJARAN

- 1. Kaldu (stock)
- 2. Soup

F. METODE/MODEL PEMBELAJARAN

- 1. Pendekatan saintifik (*scientific*).
- 2. Metode pembelajaran : kooperative learning

G. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

- 1. Alat : stock pot, saringan, ladle, dan lain-lain
- 2. Bahan : tomat, kentang, wortel, onion dan lain-lain
- 3. Media : papan tulis
- 4. Sumber :
 - a. Sutriyati, dkk. 2006. Pengolahan Makanan Kontinental



**PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 1 KALASAN**

Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 – 496436
WEBSITE: www.smkn1kalasan.sch.id

- b. Buku paket resep masakan kontinental

H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Salam pembuka dan berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menuntut agama yang dianutnya2. Presensi3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak memecahkan masalah cara membuat kaldu dan soup4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Yaitu membuat kaldu (stock) dan soup.	10 menit
Inti	<p>1. Guru membagi kelompok menjadi 10 kelompok. Tiap kelompok 3-4 orang</p> <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none">• Siswa mengamati praktek membuat kaldu dan soup <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait dengan cara pembuatan kaldu (stock) dan soup <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik secara berkelompok mempraktekkan kaldu (stock) dan soup.• Peserta didik mengumpulkan dan menyajikan hasil	160 menit



**PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 1 KALASAN**

Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 – 496436
WEBSITE: www.smkn1kalasan.sch.id

	<p>praktek kepada guru</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none">• Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan pengolahan praktek pembuatan kaldu (stock) dan soup <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil praktek kaldu (stock) dan soup• Peserta didik menyampaikan hasil praktek membuat kaldu (stock) dan soup	
Penutup	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar• Salam	10 menit

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Tehnik penilaian : Pengamatan, hasil praktek
2. Instrumen :

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ul style="list-style-type: none">a. Terlibat aktif dalam praktek pembuatan stock dan supb. Bekerjasama dalam kegiatan kelompokc. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama praktek
2.	Pengetahuan Dapat memahami cara pembuatan stock dan soup	Wawancara	Selama praktek
3.	Ketrampilan Terampil dalam mengolah dan menyajikan stock dan soup	Pengamatan	Selama praktek



PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 1 KALASAN

Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 – 496436
WEBSITE: www.smkn1kalasan.sch.id

a. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda ✓ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

No	NAMA SISWA	KEAKTIFAN			KERJASAMA			TOLERANSI			Nilai
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB	
1	AFIFAH RIZKIANDARI HARSONO			V		V			V		85
2	ALEXANDRA NIRMALA SEKAR PUTRI			V		V			V		85
3	ANITA DWI NURYANI			V		V			V		85
4	ARDI JAYA KUSUMA			V		V			V		85
5	ARDIANSYAH PUTRA			V		V			V		85
6	AULIA NUR RAHMANI			V		V			V		85
7	BAGAS AMAR AFDHOLI			V		V			V		85
8	DEA PUSPITASARI			V		V			V		85
9	DESI SARA WIDATI			V		V			V		85
10	DESSY CAESAR UMI KHABIBAH			V		V			V		85
11	DEVI CINDY ADAM			V		V			V		85
12	DEWI FATONAH GALIH RAGA S.			V		V			V		85
13	EFVI NUR ROHMAHWATI			V		V			V		85
14	EKO SRI CAHYONO			V		V			V		85
15	ENDAH BUDI ASTUTI			V		V			V		85
16	FADHILA MAHARANI			V		V			V		85
17	INDRI AGESTI			V		V			V		85
18	ISNAWAN			V		V			V		85
19	KRISMONIKA LUBIS			V		V			V		85
20	MARIATUTI WIDAYATI			V		V			V		85
21	MURTI WIDYASTUTI			V		V			V		85
22	NUNUNG AYU MELINDAWATI			V		V			V		85
23	PUSPASARI			V		V			V		85
24	RIZALULHAK			V		V			V		85
25	SEFTI ADRIYANI			V		V			V		85
26	SEPTI INDAH RAHAYU			V		V			V		85
27	SITI NURUL HALIMAH			V		V			V		85
28	ULFA APRILIA PUTRI			V		V			V		85
29	VERONICA AGATA			V		V			V		85
30	VINA VISKAWATI			V		V			V		85
31	WORO SETYA RINI			V		V			V		85
32	YANI AJI TRISAKTI			V		V			V		85
33	YAZID RAIHAN MAULADY			V		V			V		85
34	YOGI SYAH PUTRA			V		V			V		85

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100



PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 1 KALASAN

Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 – 496436
WEBSITE: www.smkn1kalasan.sch.id

b. Bentuk instrumen : tes praktek (skala penilaian/daftar cek)

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil penilaian terhadap

No .	Nama Siswa	Kesesuaian bahan			Pengelompokan bahan			Komunikasi/ presentasi			Nilai
		TS	KS	S	TS	KS	S	TS	KS	S	
1	AFIFAH RIZKIANDARI HARSONO			V			V			V	90
2	ALEXANDRA NIRMALA SEKAR PUTRI			V			V			V	90
3	ANITA DWI NURYANI			V			V			V	90
4	ARDI JAYA KUSUMA			V			V			V	90
5	ARDIANSYAH PUTRA			V			V			V	90
6	AULIA NUR RAHMANI			V			V			V	90
7	BAGAS AMAR AFDHOLI			V			V			V	90
8	DEA PUSPITASARI			V			V			V	90
9	DESI SARA WIDATI			V			V			V	90
10	DESSY CAESAR UMI KHABIBAH			V			V			V	90
11	DEVI CINDY ADAM			V			V			V	90
12	DEWI FATONAH GALIH RAGA S.			V			V			V	90
13	EFVI NUR ROHMAHWATI			V			V			V	90
14	EKO SRI CAHYONO			V			V			V	90
15	ENDAH BUDI ASTUTI			V			V			V	90
16	FADHILA MAHARANI			V			V			V	90
17	INDRI AGESTI			V			V			V	90
18	ISNAWAN			V			V			V	90
19	KRISMONIKA LUBIS			V			V			V	90
20	MARIATUTI WIDAYATI			V			V			V	90
21	MURTI WIDYASTUTI			V			V			V	90
22	NUNUNG AYU MELINDAWATI			V			V			V	90
23	PUSPASARI			V			V			V	90
24	RIZALULHAK			V			V			V	90
25	SEFTI ADRIYANI			V			V			V	90
26	SEPTI INDAH RAHAYU			V			V			V	90
27	SITI NURUL HALIMAH			V			V			V	90
28	ULFA APRILIA PUTRI			V			V			V	90
29	VERONICA AGATA			V			V			V	90
30	VINA VISKAWATI			V			V			V	90
31	WORO SETYA RINI			V			V			V	90
32	YANI AJI TRISAKTI			V			V			V	90
33	YAZID RAIHAN MAULADY			V			V			V	90
34	YOGI SYAH PUTRA			V			V			V	90

Skor yang dicapai
Nilai: ----- x 100
150



**PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 1 KALASAN**

Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 – 496436
WEBSITE: www.smkn1kalasan.sch.id

3. Pedoman penskoran sikap

a. Pedoman penskoran sikap

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Keaktifan	Sikap dan perilaku aktif sudah membudaya = sangat baik Sikap dan perilaku aktif mulai berkembang = baik Sikap dan perilaku aktif belum tampak = kurang baik	45 35 20
2.	kerjasama	Sikap dan perilaku kerjasama sudah membudaya = SB Sikap dan perilaku kerjasama mulai berkembang = B Sikap dan perilaku jujur belum tampak = KB	45 35 20
3.	Toleransi	Sikap dan perilaku toleransi sudah membudaya = SB Sikap dan perilaku toleransi mulai berkembang = B Sikap dan perilaku toleransi belum tampak = KB	45 35 20

b. Pedoman Penskoran (Keterampilan)

NO.	ASPEK IDENTIFIKASI BAHAN MAKANAN	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Kesesuaian bahan	Tidak Sesuai Kurang sesuai Sesuai	20 35 45
2.	Pengelompokan bahan	Tidak Sesuai Kurang sesuai Sesuai	20 35 45
3.	Komunikasi (Penyampaian hasil identifikasi)	Tidak Menarik Kurang menarik dan jelas Menarik, jelas dan benar	20 35 45

Guru Pembimbing

Kalasan, 27 Agustus 2014
Mahasiswa PPL UNY

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd.
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Dwi Astuti, A. Md
NIM.13511242001



**PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA
RINTISAN SEKOLAH BERTARAF INTERNASIONAL (RSBI)
SMK NEGERI 1 KALASAN**

Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 – 496436
WEBSITE: www.smkn1kalasan.sch.id

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 KALASAN
Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester : X Jasa Boga
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Alokasi Waktu : 2 x 45 menitx (1 pertemuan)

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 bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahu tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

- 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 amaliah (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
 - 3.1.Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan
 - 4.1.Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian sanitasi hygiene
2. Siswa mengetahui peran sanitasi hygiene
3. Siswa mengetahui ruang lingkup sanitasi hyigene
4. Siswa mengetahui persyaratan hygiene dan sanitasi makanan
5. Siswa mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi makanan

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran individu dalam pembelajaran hygiene dan sanitasi makanan serta penerappannya ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian sanitasi hygiene
2. Mengetahui peran sanitasi hygiene
3. Mengetahui ruang lingkup sanitasi hyigene
4. Mengetahui persyaratan hygiene dan sanitasi makanan
5. Menerapkan hygiene dan sanitasi makanan

E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian sanitasi hygiene
2. Peran sanitasi hygiene
3. Ruang lingkup sanitasi hygiene
4. Persyaratan hygiene dan sanitasi makanan
5. Penerapan hygiene dan sanitasi makanan

F. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan saintifik (*scientific*).
2. Metode Pembelajaran : discovery learning
3. Model pembelajaran : PAIKEM

G. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

1. Alat : LCD, laptop, bahan ajar
2. Media : Power point, handout, gambar, buku
3. Sumber:
 - a. Annayanti Budiningsih, 2006, Restoran
 - b. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, 2008, Restoran jilid 1

H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Salam pembuka dan berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menuntut agama yang dianutnya2. Presensi3. Menjelaskan kembali materi pengertian sanitasi hygiene dan ruang lingkup sanitasi hygiene4. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa mengingat hal-hal yang harus diperhatikan sebelum melakukan pengolahan	10 menit

	<p>makanan</p> <p>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Yaitu Menerapan hygiene dan sanitasi makanan</p>	
Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara individu mengamati gambar penarapan ruang lingkup sanitasi hygiene yang benar dan salah. <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengajukan pertanyaan terkait dengan gambar yang sudah ditayangkan. <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menyampaikan materi tentang penerapan hygiene dan sanitasi makanan • Peserta didik secara individu mencari data/informasi tentang penerapan hygiene dan sanitasi makanan <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang penerapan hygiene dan sanitasi makanan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyampaikan pendapat tentang penerapan hygiene dan sanitasi makanan yang mereka ketahui. 	70 menit
Penutup	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyimpulkan tentang penerapan hygiene dan sanitasi makanan • Guru memberikan soal (post test) • Siswa mengerjakan soal yang diberikan Guru • Peserta didik dimotivasi untuk menerapkan hygiene dan sanitasi makanan dalam kehidupan sehari-hari • Guru menyampaikan kompetensi yang akan dipelajarai pada pertemuan selanjutnya • Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar • Salam 	10 menit

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Tehnik penilaian: Pengamatan, tes tertulis
2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran b. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran
2.	Pengetahuan Dapat memahami penerapan hygiene dan sanitasi makanan	Tes Tertulis	Penyelesaian tugas individu
3.	Keterampilan Terampil dalam bertanya dan menjawab pertanyaan	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu

a. Tes tertulis Soal Isian Singkat

(1) adalah ilmu tentang kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit.

Ruang lingkup hygiene meliputi (2) (3) dan (4)

Hal-hal yang perlu diperhatikan untuk terbentuknya hygiene perorangan adalah(5)(6) dan..... (7)

Syarat peralatan pengolahan makanan yang baik harus terbuat dari bahan yang (8)(9) dan (10)

Hal-hal yang harus diperhatikan dan dilaksanakan untuk menciptakan makanan yang sehat, aman dan higienis yaitu(11) (12) (13) kebersihan penyimpanan makanan matang, kebersihan proses pemindahan makanan dan kebersihan proses penyajian makanan.

Penyimpanan bahan makanan yang masuknya lebih dahulu, dikeluarkannya duluan, sedangkan bahan makanan yang masuknya belakangan dikeluarkannya belakangan disebut..... (14)

Suhu yang tepat untuk penyimpanan buah-buahan dan sayuran antara (15)

- b. Bentuk instrumen : tes praktek (skala penilaian/daftar cek)
Bubuhkan tanda ✓ pada kolom-kolom sesuai hasil penilaian terhadap

No	NAMA SISWA	KEAKTIFAN			KERJASAMA			TOLERANSI			Nilai
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB	
1	ADE SHINTA KRISNA MURTI			V		V			V		85
2	ANGGI PRABOWO			V		V			V		85
3	ANNA DWINDA SARI			V		V			V		78
4	BENNY PRASETYO			V		V			V		85
5	CHINTYA WULANYULIANTHI			V		V			V		78
6	DESIA FERENNANDA ARNOOLY			V		V			V		78
7	DEWA NYOMAN BHIMATARA LEGAWA			V		V			V		85
8	DEWI WULANSARI			V		V			V		78
9	EDO DWI ANGGRIAN			V		V			V		85
10	ERIKA DWI ISMOYOWATI			V		V			V		78
11	FINA ASTUTI			V		V			V		78
12	FIRDA ANNISA RAMADHANI			V		V			V		78
13	HAMIDATUL HASANAH LAILY			V		V			V		78
14	INDAH NUR WULANSARI			V		V			V		85
15	KRISTA NURYANI			V		V			V		85
16	LINCE NOVIANA			V		V			V		78
17	MARISA MAHERA			V		V			V		85
18	MU'ADZ IRFAN KURNIAWAN			V		V			V		78
19	NABELA YULIANITA			V		V			V		78
20	NADA AFIFAH PUTRI ANGGRAINI			V		V			V		85
21	RIDHA LATIFAH ZAKHARA					V			V		78
22	RINI WULANDARI			V		V			V		78
23	RIZKI MARATHUS SHOLIKHA			V		V			V		85
24	ROSTIKA AGENG LAKSONO			V		V			V		78
25	SALSABILA ROHADATUL 'AISY			V		V			V		78
26	SITI ULFA INUN MAI SAROH			V		V			V		85
27	TISA PUTRI NUR BUDI			V		V			V		85
28	WESANTI SEKAR ARUM			V		V			V		78
29	WIDNI EKA PUTRI			V		V			V		85
30	WINDY SALINDRI YANSAN			V		V			V		78
31	YASMIN SHALSABIL RATNADILLA			V		V			V		85
32	YOLAND FARADELIA			V		V			V		85

Skor yang dicapai
 Nilai: ----- x 100
 135

3. Pedoman Penskoran

a. Pedoman Penskoran (pengetahuan)

NO	JAWABAN	SKOR
1	Hygiene	5
2	Hygiene perorangan	5
3	Hygiene tempat kerja	5
4	Hygiene makanan	5
5	Kebersihan tubuh	5
6	Kebersihan pakaian	5
7	Kesegaran jasmani	5
8	Mudah dibersihkan	5
9	Mudah kering sendiri	5
10	Tidak berkarat	5
11	Kebersihan peralatan makanan	5
12	Kebersihan penyimpanan bahan makanan	5
13	Kebersihan pengolahan makanan	5
14	FIFO (First In First Out)	5
15	10°-20°	5
JUMLAH		75

Skor yang dicapai
Nilai: -----x 100
75

b. Pedoman Penskoran Sikap

No	Aspek	Kriteria Penilaian	Skor
1.	Keaktifan	Sikap dan perilaku aktif sudah membudaya = sangat baik Sikap dan perilaku aktif mulai berkembang = baik Sikap dan perilaku aktif belum tampak = kurang baik	45 35 20
2.	kerjasama	Sikap dan perilaku kerjasama sudah membudaya = SB Sikap dan perilaku kerjasama mulai berkembang = B Sikap dan perilaku jujur belum tampak = KB	45 35 20
3.	Toleransi	Sikap dan perilaku toleransi sudah membudaya = SB Sikap dan perilaku toleransi mulai berkembang = B Sikap dan perilaku toleransi belum tampak = KB	45 35 20

Skor yang dicapai
Nilai: ----- x 100
135

Guru Pembimbing

Kalasan, 18 Agustus 2014
Mahasiswa PPL UNY

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd.
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Dwi Astuti, A. Md
NIM. 13511242001

	PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA RINTISAN SEKOLAH BERTARAF INTERNASIONAL (RSBI) SMK NEGERI 1 KALASAN Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 - 496436	 Certified Management System DIN EN ISO 9001:2000 ID: 9195049660
HAND OUT Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	TOPIK : Hygiene dan sanitasi makanan serta penerapannya	Waktu : 90 Menit

- A. Mata Pelajaran** : Kompetensi Kejuruan
- B. Kelas/Semester** : X Jasa Boga A/I
- C. Standar Kompetensi** : Sanitasi Hygiene
- D. Kompetensi Dasar** : - Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan persyaratan hygiene serta penerapan sanitasi bidang makanan
- E. Sub Kompetensi** : - Pengertian Sanitasi hygiene
- Ruang Lingkup Hygiene
- Teknik Penyimpanan Bahan Makanan dan Kimia

F. Tujuan

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian sanitasi hygiene
2. Siswa mengetahui peran sanitasi hygiene
3. Siswa mengetahui ruang lingkup sanitasi hyigene
4. Siswa mengetahui persyaratan hygiene dan sanitasi makanan
5. Siswa mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi makanan

G. URAIAN MATERI

1. Pengertian Hygiene

Istilah *hygiene* dan sanitasi yang artinya saling berdekatan,. ***Hygiene*** lebih menitikberatkan pada segi kesehatan, tidak menimbulkan penyakit. Dengan kata lain bebas dari kuman penyakit. Adapun **sanitasi** lebih menitikberatkan pada kebersihan, dengan pengertian tidak terdapat kotoran. Jadi, dapat disimpulkan bahwa *hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya, antara lain kegiatan mencuci tangan, mencuci piring, dan membuang bagian makan yang rusak.*

2. Ruang Lingkup Hygiene

Ruang lingkup *hygiene* meliputi kesehatan pribadi (personal *hygiene*), *hygiene* di tempat kerja, dan *hygiene* makanan. *Hygiene* pribadi meliputi kebersihan tubuh, pakaian, dan kesegaran jasmani.

a. Hygiene Perorangan

Hygiene perorangan adalah upaya pribadi (personal) untuk menjaga kesehatannya dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan dan kerapian serta kesehatan dirinya. *Hygiene* perorangan merupakan hal yang sangat penting di dalam lingkungan kerja.

Banyak hal yang perlu diperhatikan dalam kaitannya dengan hygiene perorangan. Hal- hal yang perlu diperhatikan pada *hygiene* perorangan, yaitu *kebersihan tubuh,, kebersihan pakaian dan kesegaran jasmani.* *Kebersihan tubuh meliputi perawatan tubuh, kaki, hidung, telinga, mata, kumis, jenggot dan pakaian.*

Pakaian yang dimaksud di atas adalah pakaian seragam. Fungsi pakaian seragam, di antaranya untuk menimbulkan rasa kebersamaan, membedakan antara karyawan dengan tamu, dan menimbulkan rasa kebersamaan, membedakan antara karyawan dengan tamu, dan menimbulkan rasa memiliki terhadap perusahaan. Oleh karena itu, pakaian seragam harus selalu dijaga kelengkapan dan kebersihannya. Untuk menjaga kesehatan, pakaian seragam di dapur harus sering dicuci, disetrika dan hanya dikenakan waktu bertugas.

Pakaian seragam atau pakaian kerja harus memberikan kesan yang baik kepada para tamu dan tentu nyaman, praktis dan aman. Pakaian seragam dapur bersifat klasik, artinya tidak mengalami perubahan dari dahulu hingga sekarang dan bersifat universal yang artinya berlaku umum di seluruh dunia.

Berikut ini bagian- bagian dari pakaian seragam di dapur depan dengan fungsinya masing- masing.

1) Hat (topi)

Topi mempunyai fungsi sebagai berikut:

- a) Mencegah keringat yang muncul di bagian muka dan dahi sehingga tidak jatuh ke dalam makanan.
- b) Mencegah jatuhnya rambut dan kotoran kepala ke dalam makanan.

2) Neckerchief (dasi atau kacu)

Dasi berfungsi untuk mengusap keringat di bagian muka dan leher.

3) *Chef jacket* (baju)

Baju berfungsi sebagai berikut:

- a) Berlengan panjang untuk melindungi bagian lengan dari pengaruh panas
- b) Bagian dada berlapis dua (double breasted) untuk melindungi bagian dada dari pengaruh panas.

4) *Trousers* (celana panjang)

Celana panjang berfungsi untuk melindungi bagian kaki.

5) *Apron*

Apron berfungsi sebagai berikut :

- a) Melindungi pakaian dari percikan barang kotor
- b) Melindungi badan bagian bawah dari panas.

6) *Foot wear* (alas kaki)

Alas kaki sangat penting untuk melindungi kaki dari benda- benda berbahaya seperti benda tajam, cairan dan benda panas. Syarat- syarat pakaian seragam dapur, antara lain sebagai berikut:

- a) *Protektif*, artinya harus dapat menjadi pelindung tubuh.
- b) *Washable*, artinya harus mudah dicuci.
- c) *Suitable colour*, artinya memiliki warna yang pantas.
- d) *Light and comfortable*, artinya berwarna terang dan nyaman digunakan.
- e) *Strong*, artinya tahan lama dan kuat.
- f) *Absorbent*, artinya mudah menyerap zat cair, terutama keringat.



Gambar 1.1 Pakaian Seragam yang lengkap

Hal- hal yang perlu diperhatikan untuk menjaga kesegaran dan kesehatan jasmani agar tetap sehat dan dapat berproduksi dengan baik, yaitu *tidur dan istirahat yang cukup, makan dan minum secara teratur , olahraga teratur, udara lingkungan yang segar dan menghindari rasa cemas.*

b. Hygiene di Tempat kerja (Dapur)

Hygiene tempat kerja (dapur) adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan di tempat kerjan, antara lain dengan lingkungan dapur yang bersih, peralatan yang mudah dibersihkan dan tidak berkarat, dan adanya tempat sampah yang memadai.

Peralatan dan lingkungan yang bersih merupakan suatu faktor yang penting untuk mencegah kontaminasi bakteri, seperti halnya kebersihan dan kesehatan tubuh para pekerja di dapur. Hanya dengan pelaksanaan prosedur dan pengawasan yang ketat serta terarah, dapat dicapai hasil yang dapat mencegah terjadinya kecelakaan yang fatal, seperti keracunan yang timbul di dapur akibat tidak bersihnya lingkungan kerja.

1) Area dapur

Syarat bangunan dan lokasi dapur agar *hygiene*, yaitu sebagai berikut :

- a) Dapur harus cukup ventilasinya agar asap dapat keluar dengan leluasa. Bersihkan ventilasi *ceiling* , pintu dan jendela secara teratur, agar selalu dalam keadaan bersih.
- b) Lantai dapur dicuci dengan menggunakan air sabun yang panas kemudian dikeringkan.
- c) Dinding dapur dicuci dengan menggunakan air sabun yang panas kemudian dikeringkan.
- d) Cerobong asap hendaknya selalu dalam keadaan bersih.
- e) Lokasi dapur sebaiknya dekat dengan restoran dengan luas minimal 40 % dari luas restoran.



Gambar 1.2. Dapur yang memenuhi syarat bangunan dan lokasi yang hygiene

2) Peralatan Dapur

Adapun syarat peralatan untuk proses pengolahan makanan agar *hygiene*, yaitu sebagai berikut:

- a) Peralatan harus terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, mudah kering sendiri, dan tidak berkarat. Permukaan alat harus utuh tidak cacat.
- b) Lapisan permukaan alat tidak mudah larut dalam asam / basa garam yang lazim dipakai dalam proses makanan.
- c) Tidak diperbolehkan menggunakan perlatan yang terbuat dari timah hitam (Pb), Cadmium (Cd), arsenik (Cu), seng (Zn), antimon (Sb).
- d) Tutup wadah harus menutup sempurna.
- e) Kriteria kebersihan ditentukan dengan angka kuman maksimum 100/cm² permukaan dan bebas kuma *E.coli*.



Gambar 1.3 Peralatan yang bersih
kotor



Gambar 1.4 Peralatan yang dibiarkan

3) Perabotan kerja di dapur

Syarat perabotan kerja di dapur agar *hygiene*, yaitu sebagai berikut:

- a) Tersedia dua tempat sampah untuk sampah kering dan sampah basah. Sampah harus dibuang setiap hari dan tempatnya dibersihkan.
- b) Meja dapur untuk kerja harus dibuat dari bahan yang licin, tidak mudah rusak dan mudah dibersihkan, serta peralatan yang digunakan di dapur selalu dalam keadaan bersih.
- c) Pengaturan barang di dapur termasuk bumbu masak harus sedemikian rupa, agar mudah dibersihkan dan tidak mudah terkontaminasi.



Gambar 1.5 Sampah kering dan basah



Gambar 1.6 Meja Dapur



Gambar 1.7 Pengaturan bumbu masak

4) Fasilitas- fasilitas di Dapur

Adapun syarat fasilitas- fasilitas di dapur agar *hygiene*, yaitu sebagai berikut:

- a) Toilet di lingkungan dapur harus selalu bersih dan tidak mengeluarkan bau.
- b) Tempat cuci tangan :
 - Letaknya di dekat dapur, di ruang makan, dan di dekat pintu bagian luar kamar kecil.
 - Air di tempat cuci tangan harus mengalir dari keran dan tersedia serbet serta sabun.
- c) Tempat cuci peralatan lainnya:
 - Tersedia bak untuk mencuci alat- alat yang kotor dengan air dan sabun.
 - Tempat untuk mengeringkan peralatan dan lemari untuk menyimpan peralatan yang sudah bersih.



Gambar 1.8 Tempat mencuci alat-alat yang kotor

c. Hygiene Makanan

Hygiene makanan adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan makanan agar makanan memiliki rasa yang enak, aroma yang sedap, penyajian yang indah dan juga makanan yang bersih dan aman dimakan. Bakteri ada dimana-mana, seperti di udara, tempat kerja dan tubuh kita. Untuk itu, menghasilkan makanan yang bersih dan aman harus dimulai dari kebiasaan sehat itu sendiri.

Hal-hal yang harus diperhatikan dan dilaksanakan untuk menciptakan makanan yang sehat, aman dan higienis, yaitu kebersihan peralatan makanan, kebersihan penyimpanan bahan makanan, kebersihan dalam pengolahan bahan makanan, kebersihan penyimpanan makanan matang, kebersihan proses penyajian makanan.



Gambar 1.9 Kebersihan pengolahan makanan

3. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan dan Kimia

a. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan meliputi hal-hal sebagai berikut.

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih
- 2) Dalam penyimpanan bahan makanan untuk setiap jenis bahan makanan, harus diperhatikan hal-hal sebagai berikut.
 - a) Suhu penyimpanannya harus selesai
 - b) Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.
 - c) Kelembapan penyimpanan dalam ruangan 80%-90%
- 3) Penempatan bahan makanan terpisah dengan makanan jadi.
- 4) Bahan makanan sebaiknya disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan. Bahan makanan yang masuknya lebih dahulu, dikeluarkannya duluan, sedangkan bahan makanan yang masuknya belakangan dikeluarkannya belakangan (first in first out).
- 5) Jika bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dan langit-langit. Adapun ketentuannya sebagai berikut.
 - a. Jarak makanan dengan lantai 15 cm.
 - b. Jarak makanan dengan dinding 5 cm.
 - c. Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm.

Kebersihan cara penyimpanan bahan makanan meliputi hal-hal sebagai berikut:

- a. Menyimpan bahan makanan mentah jangan terlalu berlebihan, harus disesuaikan dengan kebutuhan.
- b. Mengeluarkan bahan makanan mentah untuk diolah, dahulukan yang disimpan paling lama sehingga rotasi bahan mentah dapat teratur (*FIFO: First In First Out*)
- c. Menyimpan buah-buahan dan sayuran di tempat dengan suhu antara 10°C-20°C
- d. Menyimpan daging dan sejenisnya pada kondisi tempat dengan suhu di bawah 10°C.
- e. Telur disimpan di tempat dengan suhu 10°C dan dalam keadaan utuh (kulit tidak ada yang retak atau rusak).
- f. Susu sebaiknya disimpan di tempat dengan suhu 10°C.
- g. Tidak menyimpan dan menggunakan bahan makanan kaleng yang rusak dan kadaluwarsa.
- h. Bahan makanan harus tertata rapi, mudah dilihat dan mudah dikeluarkan.

b. Teknik Penyimpanan Bahan Kimia

Kontaminasi makanan akibat bahan kimia yang berbahaya, timbul sangat jarang dan biasanya akibat kecelakaan. Dalam proses pembuat makanan di dapur, sangatlah penting memperhatikan penyimpanan bahan-bahan kimia agar jauh dari makanan supaya makanan tidak terkontaminasi. Beberapa bahan kimia dipergunakan juga dalam pengolahan makanan, misalnya untuk pembersih, pengawet, ataupun pemberantas hama/tikus. Cara penyimpanan bahan-bahan kimia, yaitu sebagai berikut.

- a. Jangan menggunakan tempat menyimpan makanan untuk menyimpan bahan pembersih dan juga sebaliknya. Sebab seseorang mungkin akan memakan dan meminumnya, karena mengira itu adalah makanan/minuman.
- b. Menyimpan bahan pembunuhan serangga, kuman dan pestisida harus di tempat terpisah dan jauh dari makanan.
- c. Bahan-bahan kimia harus disimpan dalam kotak khusus
- d. Berhati-hatilah waktu memasang racun tikus di dapur
- e. Berhati-hatilah dengan bahan kimia yang serupa dengan bahan makanan , baik pada waktu mempergunakannya maupun pada waktu menyimpan kembali.

Misalnya,

- 1) Baking soda, garam Inggris, pupuk urea, ataupun deterjen tampak hampir sama dengan garam dapur atau gula.
- 2) Liquid soap/tipol tampak hampir sama dengan minyak goreng.

1. Naskah Soal Isian Singkat

(2)adalah ilmu tentang kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit.

Ruang lingkup hygiene meliputi (2) (3) dan (4)

Hal-hal yang perlu diperhatikan untuk terbentuknya hygiene perorangan adalah(5)(6) dan..... (7)

Syarat peralatan pengolahan makanan yang baik harus terbuat dari bahan yang (8)(9) dan (10)

Hal-hal yang harus diperhatikan dan dilaksanakan untuk menciptakan makanan yang sehat, aman dan higienis yaitu(11) (12) (13) kebersihan penyimpanan makanan matang, kebersihan proses pemindahan makanan dan kebersihan proses penyajian makanan.

Penyimpanan bahan makanan yang masuknya lebih dahulu, dikeluarkannya duluan, sedangkan bahan makanan yang masuknya belakangan dikeluarkannya belakangan disebut..... (14)

Suhu yang tepat untuk penyimpanan buah-buahan dan sayuran antara (15)



PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA
RINTISAN SEKOLAH BERTARAF INTERNASIONAL (RSBI)
SMK NEGERI 1 KALASAN
Alamat :Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 – 496436
WEBSITE: www.smkn1kalasan.sch.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	:	SMK NEGERI 1 KALASAN
Mata Pelajaran	:	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester	:	X Jasa Boga
Tahun Pelajaran	:	2014/2015
Alokasi Waktu	:	2 x 45 menitx (1 pertemuan)

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 bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami,menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahu tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 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 amaliah (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
- 3.1. Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian mikroorganisme
2. Siswa dapat mendeskripsikan jenis-jenis mikroorganisme
3. Siswa dapat mendeskripsikan struktur perkembangbiakan mikroorganisme
4. Siswa dapat menghubungkan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran individu dalam pembelajaran sanitasi hygiene ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian mikroorganisme
2. Siswa dapat mendeskripsikan jenis-jenis mikroorganisme
3. Siswa dapat mendeskripsikan struktur perkembangbiakan mikroorganisme

4. Siswa dapat menghubungkan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.

E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian mikroorganisme
2. Jenis-jenis mikroorganisme
3. Struktur perkembangan mikroorganisme
4. Hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan

F. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan saintifik (*scientific*).
2. Metode Pembelajaran : Discovery Learning
3. Model pembelajaran : PAIKEM

G. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

1. Alat : LCD, laptop, bahan ajar
2. Media : Power point, gambar, internet, buku
3. Sumber:
 - a. Annayanti Budiningsih, 2006, Restoran
 - b. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, 2008, Restoran jilid 1

H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-3

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Salam pembuka dan berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menuntut agama yang dianutnya2. Presensi3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak memecahkan	10 menit

	<p>masalah mengenai mikroorganisme terkait dengan makanan</p> <p>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Yaitu mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme</p>	
Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara individu mengamati gambar tentang mikroorganisme <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengajukan pertanyaan terkait dengan gambar yang sudah ditayangkan. <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menyampaikan materi tentang mikroorganisme • Peserta didik secara individu mencari data/informasi tentang mikroorganisme terkait dengan makanan <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dengan menanya, menalar peserta didik data menemukan penjelasan tentang mikroorganisme • Menyimpulkan hasil analisis data diskusi kelompok <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyampaikan pendapat tentang mikroorganisme yang mereka ketahui 	70 menit
Penutup	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik bersama guru menyimpulkan tentang mikroorganisme terkait dengan makanan • Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar • Salam 	10 menit

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Tehnik penilaian: Pengamatan, tanya jawab
2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran b. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran
2.	Pengetahuan a. Dapat memahami mikroorganisme terkait dengan makanan	Wawancara	Selama pembelajaran
3.	Keterampilan Terampil dalam bertanya dan menjawab pertanyaan	Pengamatan	Selama pembelajaran

a. Tes Tertulis Soal Isian Singkat

- 1) Apa yang dimaksud dengan mikroorganisme? (20)
- 2) Sebutkan jenis-jenis mikroorganisme? (20)
- 3) Sebutkan contoh keracunan makanan yang disebabkan nonmikroorganisme! (30)
- 4) Sebutkan hal-hal yang perlu diperhatikan untuk mencegah terjadi penularan penyakit! (30)

Skor yang dicapai
Nilai: ----- x 100
 100

b. Bentuk instrumen : tes praktik (skala penilaian/daftar cek)
Bubuhkan tanda ✓ pada kolom-kolom sesuai hasil penilaian terhadap

No	NAMA SISWA	KEAKTIFAN			KERJASAMA			TOLERANSI			Nilai
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB	
1	ADE SHINTA KRISNA MURTI			V		V			V		85
2	ANGGI PRABOWO			V		V			V		85
3	ANNA DWINDA SARI		V			V			V		78
4	BENNY PRASETYO			V		V			V		85
5	CHINTYA WULANYULIANTI		V			V			V		78
6	DESIA FERENNANDA ARNOOLY		V			V			V		78
7	DEWA NYOMAN BHIOMATARA LEGAWA			V		V			V		85
8	DEWI WULANSARI		V			V			V		78
9	EDO DWI ANGGRIAN			V		V			V		85
10	ERIKA DWI ISMOYOWATI		V			V			V		78
11	FINA ASTUTI		V			V			V		78
12	FIRDA ANNISA RAMADHANI		V			V			V		78
13	HAMIDATUL HASANAH LAILY		V			V			V		78
14	INDAH NUR WULANSARI			V		V			V		85
15	KRISTA NURYANI			V		V			V		85
16	LINCE NOVIANA		V			V			V		78
17	MARISA MAHERA			V		V			V		85
18	MU'ADZ IRFAN KURNIAWAN		V			V			V		78
19	NABELA YULIANITA		V			V			V		78
20	NADA AFIFAH PUTRI ANGGRAINI			V		V			V		85
21	RIDHA LATIFAH ZAKHARA					V			V		78
22	RINI WULANDARI		V			V			V		78
23	RIZKI MARATHUS SHOLIKHA			V		V			V		85
24	ROSTIKA AGENG LAKSONO		V			V			V		78
25	SALSABILA ROHADATUL 'AISY			V		V			V		85
26	SITI ULFA INUN MAI SAROH			V		V			V		85
27	TISA PUTRI NUR BUDI		V			V			V		78
28	WESANTI SEKAR ARUM		V			V			V		78
29	WIDNI EKA PUTRI			V		V			V		85
30	WINDY SALINDRI YANSAN		V			V			V		78
31	YASMIN SHALSABIL RATNADILLA			V		V			V		85
32	YOLAND FARADELIA			V		V			V		85

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

3. Pedoman Penskoran

a. Kunci Jawaban

1. Mikroorganisme atau mikroba adalah organisme hidup yang berukuran sangat kecil dan tidak bisa dilihat dengan mata telanjang. Hanya dapat diamati dengan menggunakan mikroskop
2. Bakteri, kuman, jamur dan ragi
3. Racun alami, antara lain asam sianida dan asam jengkol. Racun kimia, antara lain pestisida, insektisida dan bahan pembersih. Racun dari alat masak, antara lain tembaga (Cu), besi (Fe) dan Cadmium (Cd)
4. Setiap individu harus memiliki pengetahuan dasar tentang ilmu hygiene dan sanitasi makanan. Menjaga kesehatan dan kebersihan perorangan (personal hygiene). Memelihara kebersihan pakaian, rambut, kuku tangan, telinga dan kulit. Bila perlu, menyuntik diri dengan vaksin cholera, thypus atau disentri

$$\text{Skor} = \frac{\text{Jumlah nilai} \times 100}{100}$$

b. Pedoman Penskoran Sikap

No	Aspek	Kriteria Penilaian	Skor
1.	Keaktifan	Sikap dan perilaku aktif sudah membudaya = sangat baik Sikap dan perilaku aktif mulai berkembang = baik Sikap dan perilaku aktif belum tampak = kurang baik	45 35 20
2.	kerjasama	Sikap dan perilaku kerjasama sudah membudaya = SB Sikap dan perilaku kerjasama mulai berkembang = B Sikap dan perilaku jujur belum tampak = KB	45 35 20
3.	Toleransi	Sikap dan perilaku toleransi sudah membudaya = SB Sikap dan perilaku toleransi mulai berkembang = B Sikap dan perilaku toleransi belum tampak = KB	45 35 20

$$\text{Skor} = \frac{\text{Skor yang dicapai} \times 100}{135}$$

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S Pd.
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 23 Agustus 2014
Mahasiswa PPL UNY

Dwi Astuti, A. Md
NIM.13511242001

Mikroorganisme

1. Keracunan makanan akibat mikroorganisme

A. Pengertian mikroorganisme

Mikroorganisme atau mikroba adalah organisme hidup yang berukuran sangat kecil dan tidak bisa dilihat dengan mata telanjang. Hanya dapat diamati dengan menggunakan mikroskop.

B. Jenis-jenis mikroorganisme

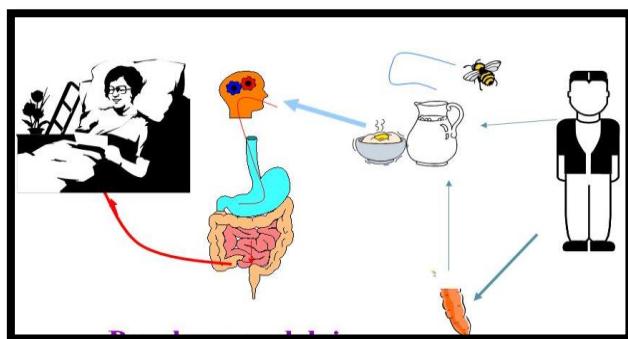
1. Bakteri

Bakteri itu ada tiga jenis, yaitu:

a) Salmonella

Salmonella biasanya hidup pada usus manusia atau hewan, serta keluar bersama kotoran dan menyebar dengan perantara binatang dan manusia.

Bakteri salmonella ini bisa dijumpai dalam berbagai jenis makanan. Bukan hanya yang telah diolah tetapi juga makanan yang masih mentah. Salmonella ini sering sekali dijumpai pada daging mentah dan juga sayur dan buah yang masih dalam keadaan segar. Cara sederhana untuk terhindar dari mikroba salmonella merugikan ini adalah dengan rajin mencuci tangan serta menjaga higenitas makanan yang dikonsumsi. Cara lain untuk melindungi diri Anda dari infeksi Salmonella adalah untuk tidak pernah makan telur mentah atau setengah matang, begitu juga dengan daging, ayam, atau kalkun. Daging, ayam, dan kalkun harus dimasak hingga dagingnya tidak lagi berwarna merah muda di tengah.



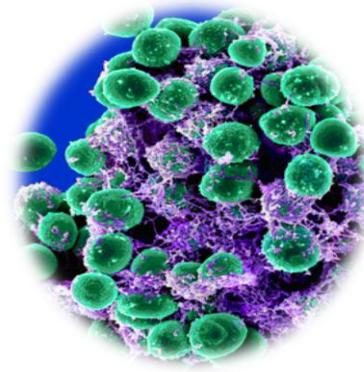
Gambar 1. Penularan Bakteri Salmonella



Gambar 2. Bakteri salmonella pada telur

b) Staphylococci

Salah satu spesies bakteri darigenus staphylococcus yang diketahui dapat menyebabkan infeksi oportunistik (menyerang individu dengan sistem kekebalan tubuh yang lemah). Secara klinis, bakteri ini menyerang orang-orang yang rentan atau imunitas rendah seperti penderita AIDS, pasien kritis, pengguna obat terlarang, bayi yang baru lahir, dan pasien rumah sakit yang dirawat dalam waktu yang lama. Biasanya hidup pada kulit manusia, hidung dan tenggorokan



Gambar 3. Bakteri Staphylococci

c) Clostridium welchi

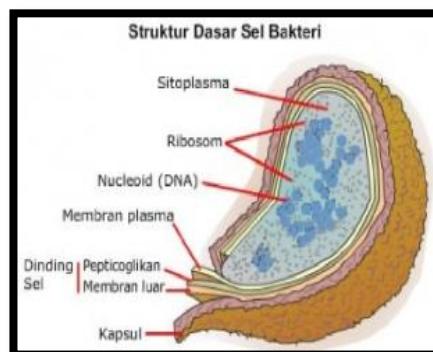
Spesies bakteri gram-positif yang dapat membentuk spora dan dapat menyebabkan keracunan makanan. Beberapa karakteristik dari bakteri ini adalah non-motil (tidak bergerak), sebagian besar memiliki kapsul polisakarida, dan dapat memproduksi asam dari laktosa. Biasanya menyukai daging mentah. Bakteri dapat membentuk spora dan paling tahan panas. Tempat hidupnya pada manusia, sampah dan kotoran lainnya.

Ketiga bakteri itu sangat kecil dan tidak dapat dilihat dengan mata telanjang. Jadi makanan yang tercemar bakteri itu terlihat sama seperti makanan segar dan juga mempunyai rasa dan bau seperti makanan yang sehat.



Gambar 4. Clostridium Welchi

Struktur dasar (dimiliki oleh hampir semua jenis bakteri), meliputi: dinding sel, membran plasma, sitoplasma, ribosom, DNA, dan granula penyimpanan



Gambar 5. Struktur Dasar sel Bakteri

Keterangan:

1. Kapsul atau lapisan lendir adalah lapisan di luar dinding sel pada jenis bakteri tertentu, bila lapisannya tebal disebut kapsul dan bila lapisannya tipis disebut lapisan lendir. Kapsul dan lapisan lendir tersusun atas polisakarida dan air.
2. Dinding sel tersusun dari peptidoglikan yaitu gabungan protein dan polisakarida (ketebalan peptidoglikan membagi bakteri menjadi bakteri gram positif bila peptidoglikannya tebal,
3. Membran plasma adalah membran yang menyelubungi sitoplasma tersusun atas lapisan fosfolipid dan protein.
4. Sitoplasma adalah cairan sel.

5. Ribosom adalah organel yang tersebar dalam sitoplasma, tersusun atas protein dan RNA.
6. Granula penyimpanan, karena bakteri menyimpan cadangan makanan yang dibutuhkan.

2. Kuman

Kuman dapat dibunuh dengan cara memasak makanan hingga matang melalui proses pemanasan (seperti pasteurisasi). Kebanyakan makanan mudah terkontaminasi oleh kuman. Beberapa jenis makanan tidak mudah terkontaminasi, karena mengandung cuka, gula dan garam yang berkonsentasi tinggi.

3. Jamur

Mikroorganisme ini berkembang dalam makanan yang mengandung asam, seperti jeruk nipis, makanan manis, seperti selai dan agar-agar serta makanan netral, seperti roti dan daging. Jamur berkembang pada suhu yang lembab, hangat dan tempat yang gelap, pada suhu antara 27°C hingga 37°C . Jamur dapat membentuk spora, berwarna putih atau abu-abu, tetapi ada juga yang berwarna hijau oranye, merah atau hitam. Jamur dapat hancur dengan cara direbus untuk beberapa menit atau dipanaskan pada suhu 60°C selama 5 hingga 10 menit.



Gambar 6. Jamur pada roti

4. Ragi

Mikroorganisme ini berukuran sangat kecil, berbentuk bola atau lonjong tajam, dan berubah menjadi satu sel. Makanan terkontaminasi dengan ragi, karena ragi selalu ada di udara. Perkembangan ragi pada makanan dapat dideteksi oleh gelembung karbondioksida yang terbentuk. Ragi dapat dihancurkan dengan dipanaskan pada suhu 50°C sampai 58°C selama 10 menit.

2. Keracunan makanan akibat Nonmikroorganisme

Keracunan makanan akibat nonmikroorganisme, antara lain disebabkan oleh sebagai berikut:

- a. Racun alami, antara lain asam sianida dan asam jengkol
- b. Racun kimia, antara lain pestisida, insektisida dan bahan pembersih
- c. Racun dari alat masak, antara lain tembaga (Cu), besi (Fe) dan Cadmium (Cd)

Untuk mecegah supaya tidak terjadi penularan penyakit yang disebabkan makanan yang tidak higienis, perlu diperhatikan hal-hal sebagai berikut.

- a. Setiap individu harus memiliki pengetahuan dasar tentang ilmu hygiene dan sanitasi makanan
- b. Menjaga kesehatan dan kebersihan perorangan (personal hygiene).
- c. Memelihara kebersihan pakaian, rambut, kuku tangan, telinga dan kulit
- d. Bila perlu, menyuntik diri dengan vaksin cholera, thypus atau disentri

3. Makanan yang mudah terkontaminasi

Makanan yang mudah terkontaminasi antara lain daging dan makanan yang terbuat dari daging, telur dan makanan yang terbuat dari telur, susu dan makanan yang mengandung susu, bumbu, saus, sup, kerang, unggas, semua makanan yang diproses serta semua makanan yang dipanaskan.



**PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA
RINTISAN SEKOLAH BERTARAF INTERNASIONAL (RSBI)
SMK NEGERI 1 KALASAN**

Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 – 496436
WEBSITE: www.smkn1kalasan.sch.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	:	SMK NEGERI 1 KALASAN
Mata Pelajaran	:	Pengelolaan Usaha Boga
Kelas/Semester	:	XII Jasa Boga
Tahun Pelajaran	:	2014/2015
Alokasi Waktu	:	3 x 45 menit (1 pertemuan)

A. Kompetensi Inti

- K1 (1) : Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
- KI (2) : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI (3) : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI (4) : Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga
- 2.2 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.1 Mengidentifikasi persyaratan untuk berbagai jenis sistem usaha boga dengan tepat
- 4.1 Susunan menu berbagai kegiatan pengelolaan usaha boga

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

1. Siswa mengetahui pangsa pasar yang didasarkan pada kebutuhan konsumen
2. Siswa mengetahui anggaran yang dibutuhkan untuk mengelola usaha boga
3. Siswa mengetahui berbagai tipe menu
4. Siswa mengetahui fasilitas dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk mengelola usaha boga
5. Siswa mengetahui kebutuhan gizi dalam menyusun menu
6. Siswa mengetahui kemampuan personil tenaga pengolah
7. Siswa mengetahui persyaratan pemilihan lokasi usaha
8. Siswa mengetahui jenis promosi untuk menginformasikan produk kepada konsumen
9. Siswa dapat menganalisis dengan analisis SWOT dalam perancangan usaha boga
10. Siswa dapat menyusun berbagai kegiatan pengelolaan usaha boga

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran mengidentifikasi persyaratan untuk berbagai jenis sistem usaha boga dengan tepat ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Mengetahui pangsa pasar yang didasarkan pada kebutuhan konsumen
2. Mengetahui anggaran yang dibutuhkan untuk mengelola usaha boga
3. Mengetahui berbagai tipe menu
4. Mengetahui fasilitas dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk mengelola usaha boga
5. Mengetahui kebutuhan gizi dalam menyusun menu
6. Mengetahui kemampuan personil tenaga pengolah
7. Mengetahui persyaratan pemilihan lokasi usaha
8. Mengetahui jenis promosi untuk menginformasikan produk kepada konsumen
9. Menganalisis dengan analisis SWOT dalam perancangan usaha boga
10. Siswa dapat menyusun berbagai kegiatan pengelolaan usaha boga

E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Syarat-syarat berbagai system usaha jasa boga meliputi:
 - Pangsa pasar
 - Anggaran
 - Tipe menu
 - Volume produksi
 - Fasilitas dan perlengkapan yang tersedia
 - Kebutuhan gizi
 - Kemampuan personil
 - Lokasi usaha
 - Promosi
 - Analisis SWOT
2. Susunan menu berbagai kegiatan pengelolaan usaha jasa boga

F. METODE PEMBELAJARAN

Metode Pembelejaran : discovery learning

Model pembelajaran : PAIKEM

G. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Salam pembuka dan berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menuntut agama yang dianutnya2. Presensi3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak memecahkan masalah mengenai identifikasi syarat-syarat berbagai system usaha jasa boga dan menyusun menu berbagai kegiatan pengelolaan usaha jasa boga	10 menit

	4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Yaitu siswa mengetahui syarat-syarat berbagai system usaha jasa boga dan susunan menu berbagai kegiatan pengelolaan usaha jasa boga	
Kegiatan Inti	<p>Eksplorasi</p> <p>1. Guru menyampaikan materi tentang</p> <ul style="list-style-type: none"> • syarat-syarat berbagai system usaha jasa boga • Susunan menu berbagai kegiatan pengelolaan usaha jasa boga <p>Elaborasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru melakukan tanya jawab sejauh mana siswa memahami materi yang disampaikan oleh guru <p>Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru membenarkan dan melengkapi jawaban siswa yang kurang tepat. 	115 menit
Penutup	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diminta menyimpulkan materi tentang penyusunan menu berbagai usaha jasa boga. • Guru memberikan soal post test • Siswa mengerjakan soal • Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar • Salam 	10 menit

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat :

1. LCD, laptop
2. Bahan ajar

Media :

1. Gambar, internet, buku
2. Handout

Sumber:

- a. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, 2008, Restoran jilid 3
- b. Sjahmien Moehyi B. S

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Tehnik penilaian: Pengamatan, tanya jawab dan diskusi
2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran syarat-syarat berbagai system usaha boga dan penyusunan menu berbagai kegiatan pengelolaan usaha jasa boga b. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran
2.	Pengetahuan a. Menjelaskan kembali materi syarat-syarat berbagai system usaha boga dan penyusunan menu berbagai kegiatan pengelolaan usaha jasa boga	Pengamatan dan tes	Penyelesaian tugas kelompok
3.	Keterampilan a. Terampil mempresentasikan hasil pencarian data tentang syarat-syarat berbagai system usaha boga c. Terampil mempresentasikan hasil diskusi tentang syarat-syarat berbagai system usaha boga penyusunan menu berbagai kegiatan pengelolaan usaha jasa boga	Pengamatan	Penyelesaian tugas kelompok dan kegiatan selama diskusi

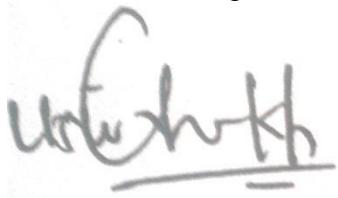
3. Naskah soal evaluasi

- (1) Sebutkan tipe-tipe menu dalam usaha jasa boga! (10)
- (2) Jelaskan pengertian tipe menu a'la carte! (10)
- (3) Sebutkan bentuk-bentuk promosi untuk menginformasikan produk kepada konsumen!(20)
- (4) Hal-hal apa saja yang harus harus diperhatikan dalam menyusun menu! (30)
- (5) Untuk memulai usaha jasa boga dibutuhkan perancangan usaha boga. Perancangan dimulai dengan analisis SWOT. Jelaskan pengertian apa yang dimaksud analisis SWOT!(30)

4. Kunci Jawaban Formatif:

- 1) Tipe menu a'la carte, Table d'hote dan menu spesial
- 2) Menu yang disusun berdasarkan masing-masing hidangan. Hidangan yang tertulis di daftar umumnya dilengkapi dengan harga agar pelanggan dapat memilih hidangan yang sesuai dengan keuangannya.
- 3) Penjualan personal, iklan, publikasi, promosi penjualan, sponsorship, komunikasi di tempat penjualan.
- 4) Hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu:
 - a) Tipe pelanggan
 - b) Jenis menu
 - c) Jenis jasa boga
 - d) Komposisi
 - e) Musim bahan makanan
- 5) Merupakan suatu alat formulasi strategi yang dapat dilakukan untuk mempersiapkan suatu usaha. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan suatu kekuatan (strengths) dan peluang (opportunities), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (weaknesses) dan ancaman (threats).

Guru Pembimbing



Siti Uswatun Khasanah, S Pd.
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 25 Agustus 2014
Mahasiswa PPL UNY



Dwi Astuti, A. Md
NIM.13511242001

PENYUSUNAN MENU BERBAGAI USAHA JASA BOGA

A. Tipe Pelanggan

Siapakah pembeli utama pada jasa boga yang kita usahakan? Apakah pada umumnya pelajar dan mahasiswa, pegawai, pelajar, buruh, keluarga atau lainnya? Apakah pelanggan pada umumnya pelajar dan mahasiswa, maka hidangan yang dijual ialah yang umumnya disukai golongan muda, mengenyangkan dan cepat siap, apabila langgannya pegawai kantor, maka hidangannya yang dijual biasanya lemak rendah, apabila hidangannya dijual untuk buruh, maka tinggi kalori lebih diutamakan karena mereka banyak memerlukan energi dalam melakukan tugas, sedangkan kalau pelanggannya keluarga, jenis hidangannya yang disajikan, yaitu bersifat umum anak-anak maupun dewasa

B. Jenis Menu

Ada berbagai jenis menu, diantaranya a'la carte, table d'hote, special party menu dan lain-lain

C. Jenis Jasa Boga

Menu yang disusun harus disesuaikan dengan jenis jasa boga. Apakah jenis restoran, hotel, kafetaria umum, rumah sakit, jasa boga industri, jasa boga transportasi, rumah yatim, rumah jompo, penjara dan lain-lain

D. Waktu Makan

Menu yang disusun disesuaikan dengan waktu makannya, apakah untuk makan pagi, makan siang, makan malam brunch dan lain-lain.

1. Menu Makan Pagi

Hidangan-hidangan Indonesia yang dapat disajikan sebagai menu makan pagi antara lain: nasi goreng lengkap, bubur ayam Sukabumi, bubur Manado, bubur kacang hijau dan bubur ketan hitam. Sedangkan untuk hidangan asing barat adalah buah segar dan sari buah tomat, sari buah grapefruit, sari buah jeruk tomat, buburbuburan seperti havermout, cornflakes, rice krispies yang disajikan dengan susu panas atau dingin, hidangan telur yang diolah dengan cara direbus setengah matang atau matang, telur mata sapi, telur dadar dengan isi maupun tidak, telur kantung (poached egg); pancake dan wafel yang disajikan dengan sirup aneka rasa atau selai; roti seperti roti panggang (toast, croissant, brioche, muffin, roll, donat, danish pastry). Untuk roti panggang dan roll biasanya disertai selai, ham, daging spek (bacon), sosis, hidangan telur cake, seperti cake pisang, cake keju dan cake wortel. Untuk hidangan makan pagi yang agak berat dapat juga disajikan steak dengan berat yang lebih ringan daripada untuk makan malam atau makan

siang. Minumannya, seperti: kopi, teh. Coklat, yang dilengkapi dengan susu.

2. Menu makan siang

Menu makan pagi Indonesia merupakan hidangan yang lengkap, yaitu terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sup atau sayur atau lauk pauk sayuran, pelengkap, seperti kerupuk dan sambal, dan sebagai pencuci mulut yaitu buah. Sebagai makanan pokoknya adalah nasi atau pengantinya sedangkan lauk pauknya bervariasi, ada yang berkuah banyak, berkuah sedikit, dan ada pula yang kering. Apabila lauk pauknya sudah berkuah banyak, makan sebaiknya jangan disajikan sayur, tetapi lauk pauk sayuran karena hidangan Indonesia tidak disajikan secara bergiliran, tetapi dimakan sekaligus dalam waktu yang sama sehingga apabila semuanya mempunyai konsistensi cair maka rasa hidangan akan berubah. Menu makan siang asing barat lebih sederhana, pada umumnya mereka menyukai hidangan yang cepat siap dan gilirannya singkat. Hidangan-hidangan antara lain hidangan sepinggan (casserole dish), sandwich, hidangan selada, sup, macam-macam hamburger, fish and chip. Chicken nuggets, dan roast beef.

3. Menu makan malam

Menu makan malam dalam hidangan Indonesia sama saja dengan makan siang, sedangkan dalam hidangan asing barat lebih mewah. Hidangan yang

disajikan biasanya dengan hidangan pembuka dingin, seperti fruit cocktail, juice, shrimp cocktail, dan lain-lain, sup; hidangan utama, dari daging, unggas, ikan, dan hasil laut lainnya: hidangan sepinggan; hidangan selada: hidangan penutup dan minuman.

E. Komposisi

Komposisi bahan makanan

Jangan mengulang bahan makanan dasar makanan yang sama dalam 1 susunan hidangan;

Contoh komposisi bahan makanan yang salah:

Nasi putih

Sup ayam jamur

Pepes jamur

Semangka

Komposisi warna hidangan.

Warna **harus kontras** sehingga menimbulkan keinginan seseorang untuk mencobanya. Contoh komposisi warna yang tidak sesuai:

Nasi putih

Sup ikan kakap putih

Gadon tahu

Orak arik sawi putih krupuk ikan

Irisan buah bengkuang

Komposisi rasa hidangan.

Sebaiknya rasa dalam satu susunan **hidangan bervariasi**, ada yang manis, asam dan asin. Contoh komposisi rasa yang tidak sesuai:

Nasi putih
Gurameh asam manis
Asinan Jakarta
Sambal cuka
Puding jeruk

■ Komposisi tekstur dalam hidangan

Tekstur dalam satu hidangan bervariasi, ada yang halus, berbentuk irisan, berbentuk dadu, berbentuk potongan korek api (juliene) dan lain-lain.

Contoh komposisi tekstur yang salah:

Nasi putih
Iris-iris daging cabe hijau
Iris-iris buncis dan wortel
Sambal goreng kering
Tempe
Manisan papaya

■ Komposisi bumbu

Dalam satu susunan hidangan hendaknya pemakaian **bumbu bervariasi**, sehingga mempunyai rasa yang berbeda antara hidangan yang satu dengan lainnya, tetapi sesuai. Contoh komposisi bumbu yang tidak sesuai:

Nasi kuning bali
Kari kambing
Gulai putih buncis
Emping
Setup jambu

■ Komposisi hiasan hidangan

Hiasan pada hidangan **mempunyai tujuan** untuk menambah nilai dari hidangan itu sendiri, sehingga hidangan yang disajikan lebih menarik dan menimbulkan nafsu makan, Sebaiknya bahan dan bentuk untuk hiasan tidak sama antara hidangan yang satu dengan lainnya. Misal: ada yang menggunakan sejumput petersely dan radish, daun selada, irisan

■ Komposisi konsistensi hidangan.

Sebaiknya dalam satu susunan **menu konsistensi** hidangannya bermacam-macam, yaitu ada yang cair, setengah cair dan kering.

Contoh komposisi konsistensi hidangan yang tidak sesuai

Nasi putih
Rawon
Besenget tempe
Sayur bayam
Sambal terasi
Kerupuk ikan
Es buah

■ Komposisi teknik pengolahan

Teknik pengolahan dalam satu susunan hidangan hendaknya bermacam-macam, misalnya direbus, dikukus, misalnya direbus, dikukus, digoreng, dibakar, ditumis, dan lain-lain. Contoh komposisi teknik pengolahan yang tidak bervariasi:

Nasi kukus
Gadon daging
Pepes jamur
Sambal rebus
Kerupuk tahu
Setup buah

jeruk, batang sereh, kayu manis, irisan belimbing wuluh dan lain-lain.

D. Musim Bahan Makanan

Memilih bahan makanan yang sedang musim, harganya akan jauh lebih murah dan lebih mudah diperoleh serta banyak pilihannya sehingga untuk mendapatkan bahan yang berkualitas tinggi akan lebih mudah



**PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA
RINTISAN SEKOLAH BERTARAF INTERNASIONAL (RSBI)
SMK NEGERI 1 KALASAN**

Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 – 496436
WEBSITE: www.smkn1kalasan.sch.id

'RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	:	SMK NEGERI 1 KALASAN
Mata Pelajaran	:	Pengelolaan Usaha Boga
Kelas/Semester	:	XII Jasa Boga
Tahun Pelajaran	:	2014/2015
Alokasi Waktu	:	3 x 45 menit (1 pertemuan)

A. Kompetensi Inti

- K1 (1) : Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
- KI (2) : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI (3) : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI (4) : Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga
- 2.2 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.1 Mengidentifikasi persyaratan untuk berbagai jenis sistem usaha boga dengan tepat
- 4.1 Susunan menu berbagai kegiatan pengelolaan usaha boga

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

1. Siswa mengetahui pangsa pasar yang didasarkan pada kebutuhan konsumen
2. Siswa mengetahui anggaran yang dibutuhkan untuk mengelola usaha boga
3. Siswa mengetahui berbagai tipe menu
4. Siswa mengetahui fasilitas dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk mengelola usaha boga
5. Siswa mengetahui kebutuhan gizi dalam menyusun menu
6. Siswa mengetahui kemampuan personil tenaga pengolah
7. Siswa mengetahui persyaratan pemilihan lokasi usaha
8. Siswa mengetahui jenis promosi untuk menginformasikan produk kepada konsumen
9. Siswa dapat menganalisis dengan analisis SWOT dalam perancangan usaha boga

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran mengidentifikasi persyaratan untuk berbagai jenis sistem usaha boga dengan tepat ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Mengetahui pangsa pasar yang didasarkan pada kebutuhan konsumen
2. Mengetahui anggaran yang dibutuhkan untuk mengelola usaha boga
3. Mengetahui berbagai tipe menu
4. Mengetahui fasilitas dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk mengelola usaha boga
5. Mengetahui kebutuhan gizi dalam menyusun menu
6. Mengetahui kemampuan personil tenaga pengolah
7. Mengetahui persyaratan pemilihan lokasi usaha
8. Mengetahui jenis promosi untuk menginformasikan produk kepada konsumen
9. Menganalisis dengan analisis SWOT dalam perancangan usaha boga

E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Syarat-syarat berbagai system usaha jasa boga meliputi:
 - Pangsa pasar
 - Anggaran
 - Tipe menu
 - Volume produksi
 - Fasilitas dan perlengkapan yang tersedia
 - Kebutuhan gizi
 - Kemampuan personil
 - Lokasi usaha
 - Promosi
 - Analisis SWOT

F. METODE PEMBELAJARAN

Metode Pembelajaran : kooperative learning

Model pembelajaran : Ceramah, diskusi dan tanya jawab

G. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Salam pembuka dan berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menuntut agama yang dianutnya2. Presensi3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak memecahkan masalah mengenai identifikasi syarat-syarat berbagai system usaha jasa boga4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Yaitu siswa mengetahui syarat-syarat berbagai system usaha jasa boga	10 menit

Kegiatan Inti	<p>Eksplorasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menyampaikan materi tentang <ol style="list-style-type: none"> a. syarat-syarat berbagai system usaha jasa boga b. Siswa memperhatikan dan mencermati penjelasan mengenai persyaratan berbagai macam usaha boga. <p>Elaborasi</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Tiap-tiap kelompok diskusi tentang persyaratan usaha boga b. Mempresentasikan hasil diskusi persyaratan usaha jasa boga <p>Konfirmasi</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Kelompok lain dapat melengkapi jawaban dari teman yang sudah maju, sehingga terjadi diskusi aktif di kelas. b. Guru membenarkan dan melengkapi jawaban dari kelompok yang kurang tepat. c. Guru melakukan tanya jawab kembali kepada siswa mengenai syarat-syarat berbagai system usaha boga 	115 menit
Kegiatan Akhir	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diminta menyimpulkan materi syarat-syarat berbagai system usaha boga • Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar • Salam 	10 menit

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat :

1. LCD, laptop
2. Bahan ajar

Media :

1. Gambar, internet, buku, power point
2. Handout

Sumber:

- a. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, 2008, Restoran jilid 3
- b. Sjahmien Moehyi B. Sc

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Tehnik penilaian: Pengamatan, tanya jawab dan diskusi
2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran syarat-syarat berbagai system usaha boga b. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran
2.	Pengetahuan a. Menjelaskan kembali materi syarat-syarat berbagai system usaha boga	Wawancara	Penyelesaian tugas kelompok
3.	Keterampilan a. Terampil mempresentasikan hasil pencarian data tentang syarat-syarat berbagai system usaha boga b. Terampil mempresentasikan hasil diskusi tentang syarat-syarat berbagai system usaha boga	Pengamatan	Penyelesaian tugas kelompok dan kegiatan selama diskusi

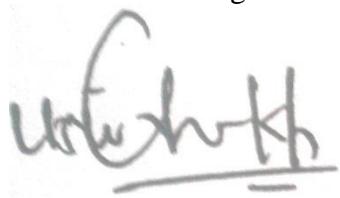
3. Naskah Soal Evaluasi:

- 1) Sebutkan tipe-tipe menu dalam usaha jasa boga! (20)
- 2) Jelaskan pengertian tipe menu a'la carte! (20)
- 3) Sebutkan bentuk-bentuk promosi untuk menginformasikan produk kepada konsumen! (30)
- 4) Untuk memulai usaha jasa boga dibutuhkan perancangan usaha boga. Perancangan dimulai dengan analisis SWOT. Jelaskan pengertian apa yang dimaksud analisis SWOT! (30)

4. Kunci Jawaban Formatif

- (1) Tipe menu a'la carte, Table d'hote dan menu spesial
- (2) Menu yang disusun berdasarkan masing-masing hidangan. Hidangan yang tertulis di daftar umumnya dilengkapi dengan harga agar pelanggan dapat memilih hidangan yang sesuai dengan keuangannya
- (3) Penjualan personal, iklan, publikasi, promosi penjualan, sponsorship, komunikasi di tempat penjualan.
- (4) merupakan suatu alat formulasi strategi yang dapat dilakukan untuk mempersiapkan suatu usaha. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan suatu kekuatan (strengths) dan peluang (opportunities), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (weaknesses) dan ancaman (threats).

Guru Pembimbing



Siti Uswatun Khasanah, S Pd.
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 18 Agustus 2014
Mahasiswa PPL UNY



Dwi Astuti, A Md
NIM. 13511242001

SYARAT-SYARAT BERBAGAI MACAM USAHA BOGA

1. syarat-syarat berbagai system usaha jasa boga meliputi :

a. Pangsa pasar

Hidangan yang disajikan didasarkan pada kebutuhan konsumen (selera konsumen). Mengingat selera konsumen selalu berubah-ubah, maka konsekuensinya hidangan yang disajikan harus berubah-ubah pula (dalam hal ini harus diusahakan tepat pada waktunya), misalnya susunan menu atau atau jenis hidangan, bentuk hidangan, kualitas hidangan, cara menyajikan, dekorasi ruang restoran, pembungkus hidangan (terutama take away service), dan lain-lain. Dewasa ini pembungkus merupakan hal penting dalam pemasaran, karena ada kecenderungan pendapat yang mengatakan bahwa hidangan yang dibungkus dengan baik dan menarik lebih bergengsi daripada yang hanya sekedar yang dibungkus. Fungsi pembungkus di sini ada dua, yaitu melindungi barang yang dibungkus dan tempat promosi yang baik. Oleh karena itu, pembungkus harus direncanakan dengan hati-hati sehingga dapat menjalankan fungsinya sebagaimana mestinya.

Ada banyak level atau tingkatan kalangan konsumen/ pasar. Oleh karena itu kita sebagai pendiri usaha jasa boga harus memilih produk kita akan dipasarkan untuk kalangan menengah ke bawah atau kalangan menengah ke atas. Lebih baik lagi jika kita bisa menyediakan dan memilah-milah dan mengklasifikasikannya untuk kalangan semua kalangan, sehingga produk kita bisa dinikmati oleh semua kalangan masyarakat.

Salah satu cara yang cukup strategis untuk mengidentifikasi pangsa pasar sasaran diantaranya dengan melakukan riset terhadap kebutuhan, keinginan, dan harapan calon pelanggan potensial. Analisis trading area yang meliputi variabel geografis, demografis, psikografis, dan behavioral, akan dapat memberikan gambaran peluang dan hambatan bagi rujukan strategi yang akan dilakukan

b. Anggaran dan volume produksi

Untuk memberi gambaran bahwa suatu usaha boga layak dijalankan dan mendapat suatu keuntungan serta manfaat atau tidak. dalam membuat anggaran usaha boga, faktor penting yang harus diperhatikan adalah perhitungan biaya. biaya yang dikeluarkan oleh usaha boga terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap. perhitungan jumlah biaya yang dikeluarkan dapat bermanfaat dalam perhitungan harga pokok penjualan dan perhitungan analisis finansial kelayakan usaha boga.

Biaya tetap pada usaha boga merupakan biaya investasi untuk pengadaan peralatan, ruang pengelolaan dan modal kerja untuk satu bulan biaya tetap (variabel) pada usaha boga merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi usaha boga. biaya tidak tetap pada usaha boga terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan tambahan, biaya penunjang (kemasan, label, air, listrik dll) dan biaya tenaga kerja

Harga Pokok Penjualan (HPP) adalah harga minimum yang harus diterapkan oleh produsen agar tidak mengalami kerugian. sedangkan harga penjualan adalah harga yang dapat memberikan keuntungan bagi produsen. hal tersebut dikarenakan adanya selisih antara harga penjualan dengan harga pokok penjualan. Penentuan besarnya harga penjualan dapat dipertimbangkan dengan harga produk sejenis yang ada di pasar.

Rumus :

$$\text{Harga Pokok Penjualan (HPP)} = \frac{\text{Total biaya produksi}}{\text{Total hasil Produksi}}$$

$$\text{Break Even Point (BEP)} = \frac{\text{Total biaya}}{\text{Harga jual perkemasan}}$$

Break Even Point (BEP) terjadi jika total biaya sama dengan nilai jual produk usaha boga. BEP adalah titik impas penjualan. keuntungan yang diperoleh produsen adalah jika semua produk terjual habis.

contoh berikut:

Salwa Bakery Selalu pada tahun 2013 memiliki data-data biaya dan rencana produksi seperti berikut ini :

1) Biaya Tetap sebulan adalah sebesar Rp.20 juta yaitu terdiri dari :

Biaya Gaji Pegawai	= Rp.10,000,000
Biaya Gaji Pemilik	= Rp.5.000.000
Biaya Penyusutan Mobil	= Rp. 1,500,000
Biaya Asuransi Kesehatan	= Rp.3,500,000

2) Biaya Variable per Unit Rp. 75,000.00 yaitu terdiri dari :

Biaya Bahan Baku	= Rp.35,000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	= Rp.15,000
Biaya Listrik dan Air	= Rp.10,000
Biaya Lain	= Rp.15,000

Total biaya produksi 75.000

Harga Pokok penjualan per Unit Rp. 100.000

Harga Jual*	= 100.000-25.000
	= 25.000

Cara Menghitung BEP dalam Rupiahnya

$$\begin{aligned} &= \text{Biaya Tetap} / (\text{Kontribusi Margin per unit} : \text{Harga per unit}) \\ &= \text{Rp } 20 \text{ juta} / (\text{Rp}.25.000 * : \text{Rp. } 100.000) \\ &= \text{Rp}.20 \text{ juta} / 0.25 \\ &= \text{Rp. } 800.000.000 \end{aligned}$$

Cara Menghitung BEP dalam Unit

$$\begin{aligned} &= \text{Biaya Tetap} / (\text{harga per unit} - \text{biaya variable per unit}) \\ &= \text{Rp}.20 \text{ juta} / (\text{Rp}100.000 - \text{Rp}.25.000) \\ &= \text{Rp}.20 \text{ juta} / \text{Rp}.25.000 \\ &= 80 \text{ unit} \end{aligned}$$

Jadi, BEP tercapai ketika Penjualan Mencapai 80 unit atau penjualan mencapai nilai 800 juta.

Titik BEP ini bisa bergeser karena terjadi

1. Perubahan harga jual per unit
2. Perubahan biaya variabel
3. Perubahan biaya tetap
4. Perubahan komposisi sales mix

c. Tipe menu

Ada berbagai jenis menu diantaranya a'la carte, table d'hote, pecial party., dan lain-lain. Jenis menu ini akan menentukan komposisi hidangan dan peralatan makanan serta harga.

a) Menu A'la Carte

Ialah menu yang disusun berdasarkan masing-masing hidangan. Hidangan yang tertulis di daftar umumnya dilengkapi dengan harga agar pelanggan dapat memilih hidangan yang sesuai dengan keuangannya. Pabila ada daftar hidangan yang tidak dimengerti oleh pelanggan maka dapat meminta penjelasan dari pramusaj. Untuk jenis menu ini pelanggan harus menunggu beberapa saat karena hidangan harus disiapkan dahulu. Menu jenis ini kurang cocok bagi pelanggan yang memiliki waktu terbatas untuk makan.

b) Menu Table d'hote

Ialah satu susunan hidangan yang komplet dengan harga yang sudah ditentukan. Pelanggan harus membayar semua hidangannya walaupun di antara hidangan tersebut ada yang tidak dimakan

c) Menu spesial (special party menu)

Ialah susunan hidangan yang dibuat untuk acara banquette. Dalam menyusun menu ini harus dipertimbangkan apakah menu tersebut disajikan dalam acara perkawinan, konferensi, seminar, jamuan kenegaraan dan lain-lain. Menu untuk acara perkawinan hidangannya mewah dan jenisnya banyak, biasanya menu ini disusun berdasarkan harga hidangan, yaitu harga yang mahal, harga yang sedang, dan hargayang murah. Sebagai patokan untuk hargayang murah biasanya hidangan utamanya berjumlah 3 sampai 4 macam untuk harga yang sedang berjumlah 3 sampai 4 macam.

d. Fasilitas dan perlengkapan yang tersedia

Harus diperhatikan juga alat saji yang teredia serta luas ruangan restorannya. Misalnya, jangan menyajikan hidangan yang dioalah dimuka tamu kalau tidak memiliki alat pengolahan khusus dan ruangannya terbatas sehingga menghambat lalu lintas di ruangan tersebut.

e. Kebutuhan gizi

Dalam menyusun menu kita harus memperhatikan siapa konsumennya. Apakah para karyawan, anak sekolah, orang tua dan lain-lain. Apakah mereka makan setiap hari dari usaha jasa boga yang kita usahakan, ataukah hanya pada kesempatan-kesempatan tertentu saja, misalnya pesta. Kalu untuk komposisi gizi harus sesuai dengan kebutuhan sedangkan untuk kesempata khusus, seperti pesta misalnya lebih ditekankan pada kemewahannya.

f.. Kemampuan personil

Jumlah dan kemampuan tenaga pengolah yang ada mempengaruhi hidangan yang disajikan. Jangan merencanakan hidangan yang tenaga pengolahnya tidak ada atau tidak sanggup dan tidak terampil dalam mengolah hidangannya. Juga jangan merencanakan hidangan yang memerlukan waktu lama dalam persiapannya apabila jumlah tenaganya terbatas.

g. Lokasi usaha

Untuk menentukan lokasi tempat pengolahan dan tempat penjualan hidangan, ada beberapa hal yang harus diperhatikan, yaitu

1. Jenis hidangan yang diproduksi. Hidangan yang dipilih bentuk hidangan, ukuran hidangan, kualitas hidangan, cara penyajian dan dekorasi ruang restoran hendaknya disesuaikan dengan selera dan daya beli konsumen. Biasanya tempat usaha jasa boga lebih banyak dipengaruhi oleh jenis hidangannya. Mengingat jenis produknya merupakan barang yang sangat dibutuhkan masyarakat dan masyarakat dalam memenuhi kebutuhan tersebut tidak ingin membuang-buang waktu dan tenaga, maka kecenderuannya tempat usaha akan mendekati konsumen.
2. Tenaga kerja. Masalah tenaga kerja tidak dapat dianggap remeh dalam menentukan tempat usaha karena tenaga kerja sukar dipindah-pindahkan. Mereka lebih terikat dengan lingkungannya. Namun hal ini pun bisa dinetralisir dengan adanya alat transportasi yang lancar.

3. Transportasi. Alat transportasi tidak selamnaya harus milik sendiri, sepanjang dengan menyewa dapat menekan biaya produksi, maka menyewa alat transportasi merupakan kebijakan yang tepat
4. sumber bahan dasar. Sumber bahan dasar, ada kemungkinan bahan dasar mudah diperoleh dimana saja) dan bisa juga sukar diperolehnya (hanya dapat diperoleh dimana saja). Kesukaran dalam memperoleh bahan dasar dapat diatasi dengan cara kontrak.

Keempat faktor atas hendaknya dipertimbangkan secara bersama karena keempatnya merupakan sub-sub sistem. Lokasi yang mampu menarik masyarakat untuk datang merupakan lokasi strategis bagi usaha restoran

h. Promosi

Proses menawarkan suatu produk yang dimiliki dari seorang produsen kepada konsumen dengan tujuan untuk menambah penghasilan atau kekayaan. Seberapa baik dan berkualitasnya produk yang dihasilkan perusahaan, tetapi jika tanpa promosi maka produk itu tidak dikenal dan dibeli konsumen. Sehingga perusahaan menjadi sia-sia. Kegiatan promosi yang direncangkan dengan baik akan memberikan kontribusi maksimal bagi pendapatan perusahaan sekaligus citra yang baik terhadap konsumen.

Bentuk-bentuk promosi antara lain:

1. penjualan personal (personal selling). Dilakukan door to door. Door to door adalah teknik penjualan dimana penjual berjalan dari satu rumah ke pintu yang lain mencoba untuk menjual suatu produk kepada masyarakat.
2. iklan (advertising). Iklan dirancang untuk membangkitkan minat masyarakat pada suatu produk. Contoh promosi jenis iklan adalah iklan-iklan yang kita lihat di Tv yang mengisi sela-sela acara yang kita tonton
3. publikasi (publication). Penyebaran informasi mengenai suatu produk
4. promosi penjualan (sales). Serangkaian kegiatan pemasaran yang dilakukan untuk meningkatkan penjualan produk atau jasa. Contohnya, ketika pameran mobil banyak SPG yang ikut memamerkan mobil.
5. Sponsorship. Bentuk dukungan pada suatu acara, aktifitas, orang atau organisasi yang saling menguntungkan.

6. Komunikasi di tempat penjualan

Menambah pelanggan baru merupakan ujung tombak yang mutlak diperlukan demi majunya usaha ini. Pelanggan baru merupakan aset yang harus selalu dicari dikarenakan konsumen makanan tidak akan berani mencoba tanpa diketahui kualitas rasa dan pelayanan resto/ café yang memuaskan. Dilakukannya soft opening atau grand opening dengan harga yang berbeda merupakan salah satu cara menarik pelanggan baru untuk merasakan keunggulan produk kita. Selain itu lakukan promo-promo yang dapat menarik perhatian para pelanggan

i. Analisis SWOT

Analisis SWOT Analisis SWOT merupakan suatu alat formulasi strategi yang dapat dilakukan untuk mempersiapkan suatu usaha. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan suatu kekuatan (strengths) dan peluang (opportunities), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (weaknesses) dan ancaman (threats). Analisis SWOT dapat digunakan untuk pengenalan diri dan sekaligus sebagai analisis atau kajian mengenai kedudukan perusahaan pada suatu saat, khususnya dikaitkan dengan strategi dalam rangka mencapai tujuan. Dengan diketahuinya posisi usaha kita untuk selanjutnya dapat menentukan kemana unit usaha akan diarahkan untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan.



MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY
TAHUN : 2014

F01
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NO LOKASI :
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

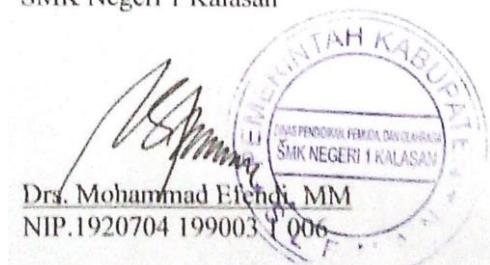
No.	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu										Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	
1	Pendampinagn Penerimaan Peserta Didik Baru											
	a. Koordinasi dengan pihak sekolah	6										6
	b. Pelaksanaan	30										30
	c. Evaluasi & Rekap Data	6										6
2	Daftar Ulang Siswa	5										5
3	Pendampingan Pra-MOS & MOS Peserta Didik Baru											
	a. Persiapan & Koordinasi	3	2									5
	b. Pelaksanaan		7	7								14
	c. Evaluasi & Tindak Lanjut				2							2
4	Pemberian Pendidikan Karakter											
	a. Persiapan Materi Pendidikan Karakter		4									4
	b. Pelaksanaan			14								14
	c. Evaluasi & Tindak Lanjut			4								4
5	Syawalan											3
6	Inventaris Bengkel Boga											6
7	Persiapan Pembelajaran											

LIBUR LEBARAN

	a. Konsultasi Jam Mengajar				3						3
	b. Observasi Kelas				5						5
	e. Konsultasi Materi Pembelajaran				4						4
8	Praktik Pembelajaran di Kelas										
	a. Persiapan				4	4	8	6			22
	b. Pelaksanaan				2	2	9	10			23
	c. Evaluasi & Tindak Lanjut					2	6	4			12
9	Piket Gedung Utara					9	9	9	9	9	45
10	Mengoreksi Tugas Siswa							6	6		12
11	Merekap Nilai Siswa								3	3	6
12	Jalan Sehat Memperingati HAORNAS									5	5
13	Pembuatan Laporan PPL						8	8	8	8	32
	Jumlah jam										268

Mengetahui/Menyetujui,

Kepala Sekolah
SMK Negeri 1 Kalasan



Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S. Pd
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Yogyakarta, 17 September 2014
Yang Membuat,

Dwi Astuti, A. Md
NIM. 13511242001



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

No	Hari/ tanggal	Materi kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Selasa 1 Juli 2012	- Briefing pagi - Partisipasi kegiatan PPDB bagian check list dokumen - Evaluasi sore	- PPDB dilaksanakan tgl 1,2, 3, dan 4 Juli 2014. Ruang yang digunakan ruang teori jurusan kria logam. - Check list dokumen calon peserta didik baru	- Banyaknya pendaftar sehingga berdesakan - Kurangnya koordinasi antara guru dan mahasiswa dalam membedakan SKHUN salinan yang asli dan yang foto copy	- Calon peserta didik harus antri untuk pengecekan berkas - Kerjasama tim PPL UNY dan guru dalam pengecekan dokumen
2	Rabu, 2 Juli 2014	- Partisipasi kegiatan PPDB - Evaluasi Sore	- Check list dokumen kelengkapan calon peserta didik baru - Menulis jurnal pengembalian formulir	- Ada beberapa calon peserta didik baru salah memberikan tanda pada list dokumen - Tercatat sesuai dengan berkas calon peserta didik baru	- Mengecek dengan teliti dokumen calon peserta didik baru
3	Kamis, 3 Juli 2014	Partisipasi kegiatan PPDB Evaluasi sore	- Kegiatan pada Chcek list dokumen calon peserta didik baru	- Kurangnya informasi kepada calon peserta didik tentang pencabutan berkas	- Memberikan informasi kepada siswa untuk pencabutan berkas dilayani diruang sidang



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02
Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

4	Jumat, 4 Juli 2014	Partisipasi kegiatan PPDB Evaluasi sore	- Mengecek berkas calon peserta didik yang belum mengumpulkan SKHUN asli dan foto copy ijazah	- Sulit membedakan antara SKHUN Salinan asli dan SKHUN salinan foto copy	- Menanyakan langsung kepada guru yang bersangkutan
5	Sabtu, 5 Juli 2014	Partisipasi kegiatan daftar ulang Evaluasi	- Memberikan check list pada daftar peserta didik yang diterima di SMK N kalasan	- Ada 1 blanko siswa antara nama dan no pendaftaran siswa yang berbeda pada daftar diterimanya siswa baru	- Mengganti nomor pendaftaran siswa sesuai dengan no pendaftaran siswa

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 1999303 2 001

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S. Pd
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 5 Juli 2014
Mahasiswa

Dwi Astuti, A. Md.
NIM. 13511242001



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

No	Hari/tanggal	Materi kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 7 Juli 2014	Mengetik Soal Ujian Nasional Bahasa Indonesia	- Soal yang sudah diketik 10 nomor	- Tidak ada hambatan	-
2.	Selasa 8 Juli 2014	Briefing persiapan sebelum Pra MOS bersama pengurus OSIS	- Pengelompokan peserta didik sesuai jurusan - Perkenalan, penyampaian perlengkapan MOS, pembentukan pengurus, menulis biodata, membentuk kelompok dan membuat zel-zel di dalam kelas masing-masing	- Ada beberapa peserta didik yang terlambat datang Pra MOS - Pembuatan zel-zel belum selesai karena waktu sudah habis	- Segera mencari kelompok yang sesuai dengan jurusannya - Zel-zel tidak harus jadi pada saat itu juga. Boleh dilanjutkan dluar Pra MOS
3.	Rabu 9 Juli 2014	Menulis soal Ujian Nasional Bahasa Indonesia	- Soal yang sudah diketik 10 nomor	- Tidak ada hambatan	-
4.	Kamis 10 Juli 2014	Rapat koordinasi persiapan MOS, pesantren kilat dan pendidikan karakter	- Mos dilaksanakan tanggal 14-15 Juli 2014 - Pesantren kilat dilaksanakan tanggal 16-17 Juli 2014 - Buka bersama dilaksanakan tanggal 18-19 Juli 2014 - Pendidikan karakter diberikan sepenuhnya oleh TIM PPL UNY	- Masih ada mahasiswa yang datang terlambat pada saat rapat	- Memberikan informasi kepada mahasiswa yang datang terlambat



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02
Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

5.	Jumat 11 Juli 2014	Mengetik soal Ujian Nasional Bahasa Indonesia	- Soal yang sudah diketik 10 nomor	- Tidak ada hambatan	-
6.	Sabtu, 12 Juli 2014	Mengetik soal Ujian Nasional Bahasa Indonesia	- Soal yang sudah diketik 20 nomor. Soal sudah diketik semua	- Tidak ada hambatan	-

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 1999303 2 001

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S. Pd
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 12 Juli 2014

Mahasiswa

Dwi Astuti, A. Md
NIM. 13511242001



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

No	Hari/tanggal	Materi kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin 14 juli 2014	- Briefing - Apel Pagi - Mos - Evaluasi sore	- Apel pagi diikuti seluruh siswa kelas X, XI dan XII dan Tim PPL UNY serta guru dilanjutkan upacara pembukaan MOS - Penyampaian kurikulum dan cara belajar - Pengenalan bengkel - Dinamika kelompok	- Kurangnya koordinasi dengan kaprodi jurusan boga, sehingga tidak ada persiapan	- Menjelaskan secara lisan dan tanya jawab langsung
2.	Selasa 15 Juli 2014	- Mengisi materi Pendidikan Karakter tentang Berbusana yang Baik	- Materi tersampaikan dengan baik	- Ada beberapa siswa yang ngobrol saat diberikan materi pendidikan karakter	- Menegur siswa tersebut
3.	Rabu 16 Juli 2014	Mengisi materi Pendidikan Karakter tentang Berbusana yang Baik	- Materi tersampaikan dengan baik	- Kabel proyektor melengkung kedalam sehingga sulit untuk disambungkan pada laptop	- Meminta bantuan kepada mahasiswa untuk memperbaiki kabel tersebut



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02
Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

4.	Kamis 17 Juli 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-
5.	Jumat 18 Juli 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-
6.	Sabtu 19 Juli 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 1999303 2 001

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S. Pd
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 19 Juli 2014

Mahasiswa

Dwi Astuti, A. Md
NIM. 13511242001



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02
Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

No	Hari/ tanggal	Materi kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin 21 Juli 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-
2.	Selasa 22 Juli 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-
3.	Rabu 23 Juli 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-
4.	Kamis 24 Juli 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-
5.	Jumat 25 Juli 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-
6.	Sabtu 26 Juli 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 1999303 2 001

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S. Pd
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 26 Juli 2014

Mahasiswa

Dwi Astuti, A. Md
NIM. 13511242001



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02
Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

No	Hari/ tanggal	Materi kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin 28 Juli 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-
2.	Selasa 29 juli 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-
3.	Rabu 30 Juli 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-
4.	Kamis 31 Juli 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-
5	Jumat, 1 Agustus 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-
6	Sabtu, 2 Agustus 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 1999303 2 001

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S Pd.
NIP. 19781030 2008 01 2

Kalasan, 2 Agustus 2014

Mahasiswa

Dwi Astuti, A. Md
NIM. 13511242001



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

No	Hari/ tanggal	Materi kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin 4 Agustus 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-
2.	Selasa 5 Agustus 2014	LIBUR LEBARAN	-	-	-
3.	Rabu 6 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">- Apel pagi- Syawalan- Sidak pemeriksaan Tas kelas X Tekstil A dan B- Menulis Nama dan NIS siswa- Inventaris dapur kontinental	<ul style="list-style-type: none">- Di ikuti oleh semua siswa kelas X, XI dan XII dan Tim PPL UNY serta semua guru- Hp Tidak ditemukan- Nama dan NIS sudah selesai dicatat pada- Alat-alat pengolahan sudah tercatat	<ul style="list-style-type: none">- Debu bertebaran saat bersalaman-salaman- Tidak hambatan pada kegiatan ini- Tidak ada hambatan kpada kegiatan ini- Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	<ul style="list-style-type: none">- Menutup hidung dengan sapu tangan
4.	Kamis 7 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">- Pengarahan mata pelajaran yang akan di ampu dan jadwal mengajar	<ul style="list-style-type: none">- Mata pelajaran yang diampu yaitu sanitasi hygiene jasa boga kelas X, Pengolahan dan penyajian Makanan Kontinental kela XI dan Pengelolaan Usaha Boga kelas XII	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

5.	Jumat 8 Agustus 2014	- Konsultasi RPP dengan guru pembimbing - Inventaris dapur kontinental	- RPP diterima - Alat-alat masak maupun alat hidang tercatat baik dari jumlah dan kondisi alat tersebut	- Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	
6.	Sabtu, 9 Agustus 2014	- Proses Belajara Mengajar sanitasi hygiene kelas X Jasa Boga A - Evaluasi	- Materi yang disampaikan yaitu ruang lingkup sanitasi hygiene dengan metode <i>problem based learning</i>	- Beberapa peserta didik ada yang tidak ikut aktif dalam pembelajaran kelompok	- Mendekati siswa tersebut dan menyuruh untuk mengerjakan tugas secara berkelompok

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 1999303 2 001

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S. Pd
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 9 Agustus 2014

Mahasiswa

Dwi Astuti, A. Md
NIM. 13511242001



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

No	Hari/ tanggal	Materi kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin 11 Agustus 2014	- Apel pagi - Melengkapi kursi dan meja ruang 13 dan 15	- Ruang 13 dan 15 sudah dilengkapi dengan jumlah 6 kursi dan 8 meja	- Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	
2.	Selasa 12 Agustus 2014	- Piket digedung utara	- Mengurus perijinan siswa	- Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	
3.	Rabu 13 Agustus 2014	- Pendampingan mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental kelas XI Jasa boga	- Mengetahui cara guru dalam mengajar dari pembukaan sampai penutup	- Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	
4.	Kamis 14 Agustus 2014	Menyiapkan materi sanitasi hygiene yang akan diajarkan dan membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	- RPP jadi	- Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat 15 Agustus 2014	- Konsultasi RPP dengan guru pembimbing	- RPP diterima dan tidak ada perbaikan	- Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	
6	Sabtu, 16 Agustus 2014	- Mengajar sanitasi hygiene kelas X Jasa Boga A - Konsultasi dengan guru pembimbing	- Materi yang disampaikan yaitu penerapan sanitasi hygiene dengan menggunakan media power point dan tanya jawab	- Beberapa peserta didik masih ada yang berbicara sendiri pada saat proses belajar mengajar	- Menegur siswa tersebut dan memberikan sebuah pertanyaan yang berkaitan dengan penerapan sanitasi



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

		- Menyiapkan materi Pengelolaan Usaha Boga yang akan diajarkan dan membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	- RPP jadi	- Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	hygine
--	--	---	------------	---	--------

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 1999303 2 001

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S. Pd
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 16 Agustus 2014
Mahasiswa

Dwi Astuti, A. Md
NIM. 13511242001



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

No	Hari/ tanggal	Materi kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin 18 Agustus 2014	- Mengajar Pengelolaan Usaha Boga Kelas XII Jasa boga	- Materi yang disampaikan yaitu persyaratan berbagai macam usaha boga	- Siswa kurang fokus karena kelelahan setelah olahraga	- Mempertegas pada bagian materi yang terpenting
2.	Selasa, 19 Agustus 2014	- Menyiapkan materi kaldu dan soup membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran - Konsultasi RPP dengan guru pembimbing - Piket di gedung utara	- RPP jadi - RPP diterima - Mengurus perijinan siswa	- Tidak ada kegiatan pada kegiatan ini - Tidak ada hambatan pada kegiatan ini - Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	
3.	Rabu, 20 Agustus 2014	- Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental - Konsultasi resep dengan guru pembimbing	- Materi yang disampaikan yaitu kaldu (stock) dan soup dengan metode kooperative learning - Resep tidak ada perubahan	- Siswa ada yang ramai ketika tugas kelompok sudah selesai - Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	- Menegur siswa tersebut
4.	Kamis, 21 Agustus 2014	- Menyiapkan materi Sanitasi Hygiene dan membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	- RPP jadi	- Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	
5.	Jumat, 22 Agustus 2014	- Konsultasi RPP dengan guru pembimbing - Menyiapkan materi	- RPP diterima - RPP jadi	- Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

		Pengelolaan Usaha Boga dan membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran			
6.	Sabtu, 23 Agustus 2014	- Mengajar Sanitasi Hygiene kelas X Jasa Boga A - Evaluasi - Konsultasi dengan guru pembimbing	- Materi yang disampaikan yaitu mikroorganisme dengan metode ceramah, tanya jawab dan kuis	- Beberapa peserta didik ada yang mengobrol sendiri	- Mendekati tersebut siswa dan menegurnya

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 1999303 2 001

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S. Pd
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 23 Agustus 2014
Mahasiswa

Dwi Astuti, A. Md
NIM. 13511242001



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

No	Hari/ tanggal	Materi kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin 25 Agustus 2014	- Upacara bendera - Mengajar Pengelolaan Usaha Boga kelas XII Jasa boga	- Diikuti oleh seluruh siswa semua jurusan, mahasiswa KKN UNY 2014 serta seluruh guru SMK N 1 kalasan - Materi yang disampaikan yaitu penyusunan menu berbagai usaha boga kemudian diakhiri pelajaran diberikan post test	- Ada beberapa siswa yang mencontek	- Menegur siswa tersebut agar mengerjakan soal sendiri
2.	Selasa, 26 Agustus 2014	- Piket di gedung utara - Konsultasi rencana anggaran belanja	- Mengurus perijinan siswa - Rencana belanja sudah sesuai	- Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	
3.	Rabu, 27 Agustus 2014	- Mengajar praktik membuat kaldu terlebih dahulu kemudian dilanjut membuat soup. Apabila sudah selesai segera menghidangkan untuk penilaian	- Semua kelompok membuat kaldu terlebih dahulu kemudian dilanjut membuat soup. Apabila sudah selesai segera menghidangkan untuk penilaian	- Siswa belum memahami resep sehingga siswa tidak percaya diri	- Memberikan pengarahan untuk mengurangi kegagalan dalam memasak
4.	Kamis, 28 Agustus 2014	- Mengoreksi tugas kelompok siswa kelas X Jasa Boga A	- Tugas siswa sudah selesai dikoreksi	- Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	
5.	Jumat, 29 Agustus 2014	- Merekap tugas kelompok sanitasi hygiene - Mengoreksi tugas kelompok siswa kelas XI Jasa boga	- Nilai sudah direakap pada lembar penilaian - Tugas siswa sudah selesai dikoreksi	- Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

6.	Sabtu, 30 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">- Merekap niai Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental- Mengoreksi ujian tertulis sanitasi hygiene siswa kelas X Jasa Boga A	<ul style="list-style-type: none">- Nilai sudah direkap pada lembar penilaian- Sudah selesai dikoreksi	Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	
----	---------------------------	--	---	--------------------------------------	--

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 1999303 2 001

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S. Pd
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 5 Juli 2014

Mahasiswa

Dwi Astuti, A. Md
NIM. 13511242001



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

No	Hari/ tanggal	Materi kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin 1 September 2014	- Upacara bendera - Mengoreksi soal ujian pengelolaan usaha jasa boga kelas XII	- Diikuti oleh seluruh siswa semua jurusan, mahasiswa KKN UNY 2014 serta seluruh guru SMK N 1 kalasan - Sudah selesai dikoreksi	- Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	
2.	Selasa, 2 September 2014	- Piket di gedung utara	- Mengurus perijinan siswa		
3.	Rabu, 3 September 2014	- Merekap nilai soal ujian pengelolaan usaha jasa boga kela XII	- Nilai sudah direkap pada lembar penilaian		
4.	Kamis, 4 September 2014	- Merekap nilai praktek siswa Jasa Boga kelas XI	- Nilai praktek sudah direkap pada lembar penialaian		
5.	Jumat, 5 September 2014	- Mengetik soal Ujian Nasional Bahasa Inggris	- Soal yang sudah diketik 15 nomor		
6.	Sabtu, 6 September 2014	- Mengetik soal Ujin Nasional Bahasa Inggris	- Soal yang sudah diketik 15 nomor		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA
GURU PEMBIMBING

: SMK N 1 Kalasan
: Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
: Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 1999303 2 001

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S. Pd
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 5 Juli 2014
Mahasiswa

Dwi Astuti, A. Md
NIM. 13511242001



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

No	Hari/ tanggal	Materi kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin 8 September 2014	- Upacara bendera merah putih	- Diikuti oleh seluruh siswa semua jurusan, dan mahasiswa PPL UNY 2014 serta seluruh guru SMK N 1 Kalasan		
2.	Selasa, 9 September 2014	- Apel pagi - Memperingati Hari Olah Raga Nasional	- Jalan santai diikuti oleh seluruh siswa, mahasiswa PPL UNY 2014 dan seluruh guru. Dilanjutkan voli, basket dan main music	Sarana dan prasarana untuk Orkestra kurang mendukung	
3.	Rabu, 10 September 2014	- Piket di gedung utara	- Mengurus perijinan siswa		
4.	Kamis, 11 September 2014	- Mengetik Soal Ujuan Nasional Bahasa Inggris	- Soal yang sudah diketik 20 nomor. Soal Ujian Nasional Bahasa Inggris sudah selesai semua		
5.	Jumat, 12 September 2014	- Mengetik soal Ujian nasional Matematika	- Soal sudah diketik 20 nomor		
6.	Sabtu, 13 September 2014	- Mendampingi Mahasiswa PPL UNY mengajar	- Menjadi operator pada saat presentasi		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA
GURU PEMBIMBING

: SMK N 1 Kalasan
: Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
: Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 1999303 2 001

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S. Pd
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 13 September 2014
Mahasiswa

Dwi Astuti, A. Md
NIM. 13511242001



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

F02

Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Randugunting, Tamanmartani, kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S Pd

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
NO. MAHASISWA : 13511242001
FAK./JUR.PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes

No	Hari/ tanggal	Materi kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin 15 September 2014	- Upacara bendera	- Diikuti oleh seluruh siswa semua jurusan, dan mahasiswa PPL UNY 2014 serta seluruh guru SMK N 1 Kalasan		
2.	Selasa, 16 September 2014	- Mengetik soal Ujian Nasional matematika - Piket Di gedung utara	- Soal sudah diketik 10 nomor. Soal Sudah selesai diketik semua - Mengurus perijinan siswa		
3.	Rabu, 17 September 2014	- Penarikan Mahasiswa PPL UNY	- Diikuti oleh semua mahasiswa PPL UNY 2014, Dosen Pembimbing lapangan, koordinator PPL Sekolah serta Kepala Sekolah SMK N 1 kalasan		

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19670805 1999303 2 001

Guru Pembimbing

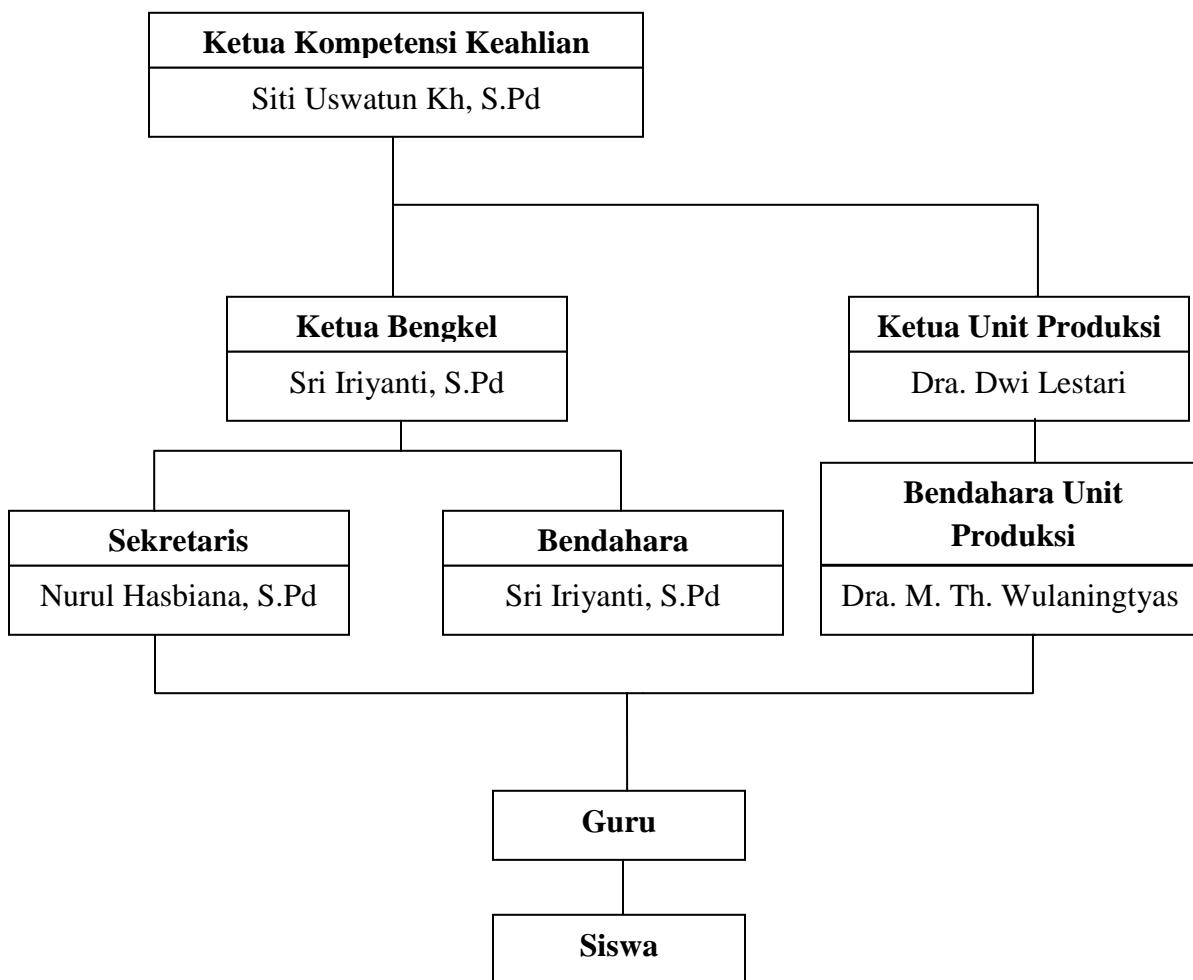
Siti Uswatun Khasanah, S. Pd
NIP. 19781030 2008 01 2 009

Kalasan, 17 September 2014

Mahasiswa

Dwi Astuti, A. Md
NIM. 13511242001

STRUKTUR ORGANISASI KOMPETENSI KEAHLIAN JASA BOGA 2014/2015



TATA TERTIB BENGKEL

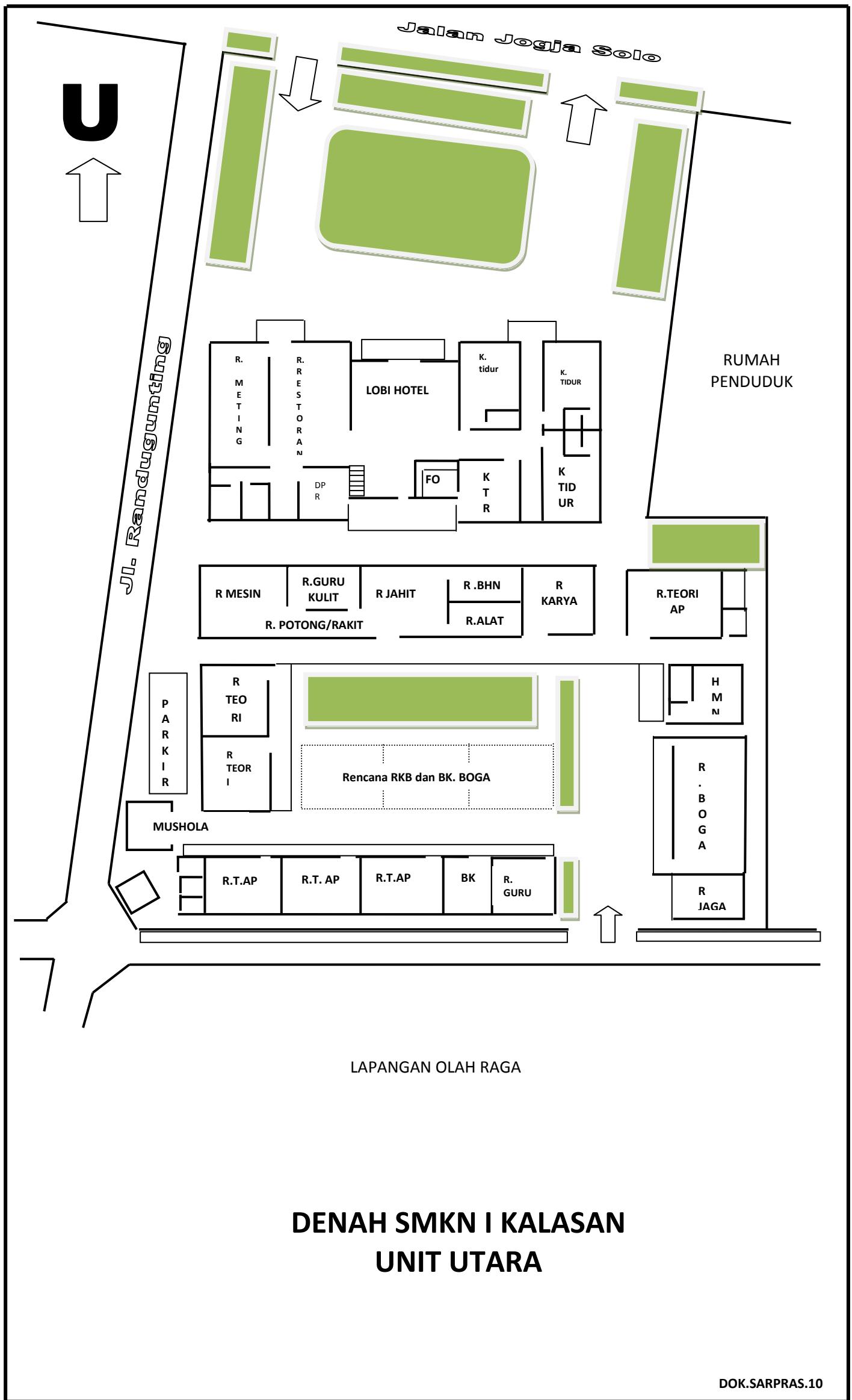
KOMPETENSI KEAHLIAN JASA BOGA

KEHARUSAN:

1. a. Siswa datang 10 menit sebelum pelajaran dimulai.
b. Saat praktik siswa wajib menggunakan pakaian praktik lengkap.
2. Siswa wajib mengecek alat sebelum dan sesudah praktik dan mengembalikan alat ke tempat semula.
3. Apabila ada kerusakan pada alat harus melapor pada guru.
4. Gunakan alat sesuai dengan fungsinya.
5. Isilah Kartu Penggunaan Alat setiap menggunakan alat.
6. Setelah selesai praktik, bengkel harus dalam keadaan bersih.
7. Siswa harus berlaku sopan, tertib serta menjaga ketenangan dan kelancaran dalam bengkel.

LAIN - LAIN

1. Siswa yang meminjam/menghilangkan/merusak peralatan bengkel wajib mengganti.
2. Hal – hal yang belum tercantum dalam tata tertib ini akan ditentukan kemudian.



SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiene dan sanitasi makanan • Menilai Penerapan Hygiene dan sanitasi makanan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, ruang lingkup, persyaratan hygiene dan sanitasi makanan; serta hubungan antara aspek hygiene dan sanitasi 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> • Pengamat an sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> • Laporan 	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar • Referensi/bahan ajar/artikel • Lembar kasus
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja					
2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p>		<p>makanan dengan masalah keracunan makanan.</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang hygiene dan sanitasi makanan • Melakukan penilaian penerapan hygiene dan sanitasi saat praktik atau menggunakan film/lembar kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok • 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>tertulis kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hasil penilaian penerapan hygiene dan sanitasi makanan <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>		
3.1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan					
4.1. Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Mikroorganisme • Penanganan makanan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan mikroorganisme terkait dengan makanan <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 penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan (sterilisasi, sanitasi dll) dan mencatat kejadian yang dapat dijadikan sumber data untuk menjawab pertanyaan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar • Referensi / bahan ajar /artikel • Lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<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 	Tes Kinerja Melakukan penanganan makanan		

SILABUS

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

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menganalisis hasil praktik membuat kaldu secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 	<p>selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat kaldu</p>		
3.2 Menganalisis kaldu (<i>stock</i>)					
4.1.Membuat kaldu (<i>stock</i>)					

SILABUS

NAMA SEKOLAH	: SMK N I KALASAN
MATA PELAJARAN	: Kompetensi Kejuruan
KELAS/SEMESTER	: X / 1
STANDAR KOMPETENSI	: Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga
ALOKASI WAKTU	: 66 X 45 menit
KKM	: 75

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			
						TM	PS	PI	
6.1 Menjelaskan Sistem Usaha Jasa Boga	Kerja Keras	1. Mengidentifikasi sistem usaha boga secara cermat perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya.	1. pengertian usaha jasa boga 2. jenis-jenis usaha jasa boga	1. Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none">pengertian usaha jasa bogajenis-jenis usaha jasa boga	1. Tes tertulis 2. Tugas	3	-	-	1. Modul memilih sistem usaha boga 2. Referensi tentang Usaha Jasa Boga
	Gemar membaca	2. Mengidentifikasi persyaratan untuk berbagai jenis sistem usaha boga dengan tepat kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebijakan bagi dirinya.	3. syarat-syarat berbagai system usaha jasa boga meliputi : <ul style="list-style-type: none">Pangsa pasarAnggaranTipe menuVolume produksiFasilitas dan perlengkapan yang tersediaKebutuhan giziKemampuan personilLokasi usahaPromosianalisis SWOT	2. Menjelaskan syarat-syarat berbagai system usaha jasa boga	1. Tes tertulis 2. Tugas				

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Mandiri	3. kelebihan dan kekurangan berbagai macam system usaha jasa boga diidentifikasi dengan cermat <i>sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.</i>	4. kelebihan dan kekurangan berbagai macam system usaha jasa boga	3. Mendiskusikan kelebihan dan kekurangan berbagai macam system usaha jasa boga	1. Tes tertulis 2. tugas				
	Kreatif	4. susunan menu disesuaikan dengan sistem yang dipilih <i>berpikir dan</i> melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	5. Susunan menu berbagai kegiatan pengelolaan usaha jasa boga	4. Mendiskusikan Susunan menu berbagai kegiatan pengelolaan usaha jasa boga	1. Tes tertulis 2. Tugas				
	rasa Ingin Tahu	5. kendali mutu menu yang diolah diuraikan sesuai dengan jenis usaha jasa boga yang dipilih <i>sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang telah dipelajarinya, dilihat dan didengar</i>	6. Kendali mutu makanan yang diolah	5. Menjelaskan Kendali mutu makanan yang diolah	1. Tes tertulis 2. Tugas				

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	rasa Ingin Tahu	6. sistem pencegahan bahaya dalam produksi makanan diuraikan secara rinci sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang telah dipelajarinya, dilihat dan didengar	7. Sanitasi hygiene dan K3 produksi makanan dalam berbagai macam system usaha jasa boga	6. Menjelaskan Sanitasi hygiene dan K3 produksi makanan dalam berbagai macam system usaha jasa boga	Tes tertulis				



FORMAT OBSERVASI

PEMBELAJARAN DI KELAS DAN

OBSERVASI PESERTA DIDIK

NPma. 1

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : Dwi Astuti
 NO. MAHASISWA : 13511242001
 TGL. OBSERVASI : 9 April 2014

PUKUL : 09:00-11:00
 TEMPAT PRAKTEK : SMK N 1 Kalasan
 FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/PT.Boga

NO	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum tingkat satuan pendidikan (KTSP)	Tersedia
	2. Silabus	Tersedia
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	Tersedia
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka Pelajaran	Dibuka dengan salam dan berdoa kemudian presensi siswa dan review pelajaran pertemuan sebelumnya
	2. Penyajian materi	Dijelaskan dengan baik dengan menuliskan kembali istilah – istilah asing untuk memudahkan siswa mencatat. Setiap poin diberikan contoh agar siswa lebih paham
	3. Metode pembelajaran	Menggunakan metode ceramah dengan media whiteboard.
	4. Penggunaan bahasa	Campuran bahasa Jawa – Indonesia, bertujuan untuk memudahkan siswa menerima informasi keseluruhan.
	5. Penggunaan waktu	Efektif, masuk sesuai ketentuan
	6. Gerak	Mengilustrasikan dengan gerakan tangan dan guru menulis di papan tulis
	7. Cara memotivasi siswa	Memberikan umpan balik kepada siswa dengan cara memberikan pertanyaan
	8. Teknik bertanya	Langsung
	9. Teknik penguasaan kelas	Dengan menegur siswa yang tidak memperhatikan dengan menanyakan kembali materi yang baru saja diajarkan.
	10. Penggunaan media	Buku dan papan tulis (white board)
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Memberikan pertanyaan langsung (mereview)
	12. Menutup pelajaran	Menyampaikan materi yang akan dibahas pada pertemuan selanjutnya kemudian salam.
C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Kondusif, siswa memperhatikan dan mencatat penjelasan yang diberikan guru
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Bervariasi, ada yang aktif dan pasif.

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S. Pd
 NIP. 19781030 2008 01 009

Yogyakarta, 9 April 2014
 Mahasiswa,

Dwi Astuti, A. Md
 NIM : 13511242001

DOKUMENTASI

