

LAPORAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 1 KALASAN
YOGYAKARTA



DISUSUN OLEH :
LILI ANGGRAINI
11511249001

PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK

Negeri 1 Kalasan, Yogyakarta :

Nama : Lili Anggraini

NIM : 11511249001

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Fakultas Teknik

Telah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 1 Kalasan, dimulai tanggal 1 Juli 2014 sampai 17 September 2014.

Yogyakarta, 18 September 2014

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing Lapangan

Risqie Aulian M.kes
NIP. 19760805 199303 2 001

Sri Iriyani, S.Pd
NIP. 19630506 198601 2 001

Mengetahui,

Kepala

Koordinator PPL

SMK N 1 Kalasan

SMK N 1 Kalasan



Drs. Mohammad Effendi
NIP. 19630704 199003 1 006

Yusuf Supriyanto, S.Pd
NIP. 19710320 199512 1 003

LAPORAN HASIL PPL UNY 2014
SMK N 1 KALASAN YOGYAKARTA

ABSTRAK

Disusun oleh:
Lili Anggraini

Program PPL, merupakan kegiatan terpadu sehingga pelaksanaannya saling terintegrasi dan saling mendukung satu dengan yang lainnya. Tujuan yang ingin dicapai kedua program terpadu tersebut adalah mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon pendidik atau tenaga kependidikan dan merupakan penerapan ilmu yang didapat dari bangku perkuliahan maupun diluar perkuliahan, sehingga mampu mengembangkan potensi masyarakat lingkungan sekolah.

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 setengah bulan yaitu mulai tanggal 1 Juli 2014 sampai 17 September 2014. Adapun program-program yang dilaksanakan berorientasi pada bidang akademik, baik yang sudah direncanakan maupun program yang tidak direncanakan sejak awal atau program insidental.

Untuk program PPL individu yaitu meliputi kegiatan persiapan, kegiatan mengajar ; teori dan praktek Kompetensi Keahlian Jasa Boga.

Hasil dari pelaksanaan PPL adalah pengetahuan terpadu dengan mengaplikasikan teori dan praktek disekolah. Selain harus mampu melaksanakan praktek mengajar dan mengelola administrasi kelengkapan guru, mahasiswa juga dituntut untuk memiliki kompetensi personal maupun sosial. Pengalaman yang diperoleh tersebut sangat berguna bagi mahasiswa sebagai calon guru. 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, 16 September 2014

Penyusun

Lili Anggraini
NIM 11511249001

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan anugerah-Nya, sehingga kami dapat menyelesaikan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta yang dilaksanakan pada tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014.

Laporan PPL ini disusun sebagai bukti bahwa kegiatan PPL telah dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan selama dua bulan. Dalam penyelesaian laporan individu PPL ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak baik dari sekolah maupun dari universitas.

Pada kesempatan ini kami bermaksud menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Lembaga Pengembangan dan Penjamin Mutu Pendidikan yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan PPL.
2. Drs. Mohammad Effendi, M.M., selaku Kepala SMK Negeri 1 Kalasan.
3. Yusuy Supriyanto, S.Pd., selaku Koordinator PPL SMK Negeri 1 Kalasan. Sekaligus Waka Kurikulum yang selalu memberikan arahan dan bimbingan.
4. Damascus Heri Purnomo, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan serta saran demi demi kelancaran PPL.
5. Rizqie Auliana, M.Kes selaku Dosen Pembimbing PPL yang bersedia membimbing dan menyediakan waktu dan tenaga untuk memberi arahan dan motivasi selama maupun sebelum PPL.
6. Nurul Hasbiana, S.Pd., selaku guru pembimbing PPL yang telah menyediakan waktu dan tenaganya untuk membimbing dalam praktik mengajar, serta yang telah banyak menyediakan memberikan arahan dan pengalamannya kepada saya.
7. Bapak dan ibu guru beserta karyawan yang telah membantu dalam pelaksanaan PPL.
8. Teman – teman PPL UNY 2014 yang saling bekerja sama untuk kelancaran PPL
9. Semua peserta didik yang telah menjadi peserta didik yang baik dan mampu mengerjakan tugas dengan baik meskipun saya masih banyak kekurangan dalam proses pembelajaran.

10. Semua pihak yang belum saya sebutkan yang telah turut membantu baik penyelesaian pelaksanaan PPL maupun laporan ini.

Saya merasa masih banyak kekurangan baik dalam pelaksanaan PPL maupun penyusunan laporan ini, untuk itu penyusun mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penyusun khususnya dan pembaca umumnya. Amin.

Yogyakarta, 18 September 2014

Penyusun

Lili Anggraini
NIM. 11511249001

DAFTAR ISI

Halaman Sampul.....	I
Halaman Pengesahan	Ii
Abstrak	iii
Kata Pengantar	Iv
Daftar Isi	V
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Rumusan Program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)	5
BAB II PERSIAPAN, PELAKSAAN, ANALISIS HASIL DAN REFLEKSI HASIL KEGIATAN	8
A. Persiapan PPL	8
B. Pelaksanaan PPL	11
C. Analisis Hasil.....	15
D. Refleksi Kegiatan	16
BAB III PENUTUP	17
A. Kesimpulan	17
B. Saran.....	18
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

**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 :

- a) Sebelah selatan : dusun Randugunting.
- b) Sebelah timur : SMA Negeri 1 Kalasan.
- c) Sebelah utara : Kantor Purbakala Bogem.



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

d) Sebelah barat : dusun Bugisan.

SMK Negeri 1 Kalasan memiliki sarana dan prasarana, di antaranya :

- a.) Ruang kepala sekolah
- b.) Ruang Majelis
- c.) Ruang sidang
- d.) Ruang tata usaha
- e.) Ruang kantor guru
- f.) Ruang staf guru
- g.) Ruang BP
- h.) **Ruang teori sebanyak 33 ruangan.**
- i.) Ruang daskri
- j.) Pendopo (ruang pameran)
- k.) Ruang koperasi
- l.) Ruang perpustakaan
- m.) Ruang UKS
- n.) Ruang OSIS
- o.) Ruang bengkel
- p.) Ruang serba guna (aula)
- q.) Mushola/Masjid
- r.) Kantin
- s.) Toilet
- t.) Tempat parkir
- u.) Pos satpam
- v.) Lapangan upacara
- w.) Ruang gudang
- x.) Ruang ISO



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

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

- a) Jurusan kria kayu
- b) Jurusan kria tekstil
- c) Jurusan kria logam
- d) Jurusan kria keramik
- e) Jurusan kria kulit
- f) Jurusan akomodasi perhotelan
- g) 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 dididik 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



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

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 perilaku.

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 misi 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.



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

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 kesiapan 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.

- 1.) Senin, Selasa : Putih-abu-abu
- 2.) Rabu, Kamis : Hitam Putih
- 3.) Jumat : Batik.
- 4.) Sabtu : Pramuka

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



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL

1. 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:

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

- 1) Observasi perangkat PBM yang meliputi Satuan Pelajaran dan Pembelajaran (RPP).
- 2) 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.



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

c.) Praktek Mangajar

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 mencakup 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.

d.) 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 .

e.) Penyusunan Laporan

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

f.) 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



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, HASIL, ANALISIS HASIL

A. PERSIAPAN

Dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) sangat diperlukan persiapan yang sangat matang, diantaranya adalah:

1. Pendaftaran

Sebelum melaksanakan program kuliah KKN-PPL maka persiapan pertama yang harus dilakukan adalah pendaftaran. Setiap mahasiswa wajib mendaftarkan diri sesuai peraturan Universitas dan Fakultas masing-masing.

2. Pemilihan Lokasi

Setelah melakukan pendaftaran, mahasiswa yang menempuh mata kuliah KKN-PPL, berhak memilih tempat praktik sesuai dengan jurusan dan program studi mahasiswa.

3. Observasi

Observasi lapangan, merupakan persiapan yang paling penting sebelum melaksanakan program PPL. Pelaksanaan observasi mampu membantu mahasiswa dalam mendeskripsikan langkah yang harus diambil dalam mengajar di sekolah yang mereka pilih. Dengan terlaksananya persiapan observasi, maka mahasiswa akan mengetahui kondisi sekolah, cara mengajar guru, dan metode pembelajaran yang digunakan.

4. Pengajaran Mikro

Pengajaran Mikro atau *mikro teaching* ini dilaksanakan dengan membentuk kelompok mikro yang sudah ditentukan oleh pihak jurusan di setiap masing-masing, biasanya setiap kelompok *micro teaching* terdiri dari 9 sampai 12 orang. *Micro teaching* merupakan salah satu mata kuliah wajib tempuh untuk mahasiswa yang akan menjalankan mata kuliah KKN-PPL khususnya program studi pendidikan.

Pemberian mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa mendapatkan gambaran dalam bagaimana cara mengajar yang benar dengan



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

melakukan persiapan yang ada. Mata pelajaran yang dipelajari di mata kuliah *micro teaching* adalah mata pelajaran keahlian jasa boga yang telah tersusun dalam kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Pelajaran yang dipelajari saat *micro teaching* adalah Mempelajari Silabus dimana mencakup pelajaran beberapa hal, diantaranya adalah:

a.) Standar Kompetensi

Kemampuan standar yang harus dimiliki oleh siswa sebagai hasil dari mempelajari materi-materi yang diajarkan.

b.) Tujuan Pembelajaran

Tujuan pembelajaran berfungsi untuk mengetahui ketercapaian hasil pembelajaran apakah sudah sesuai dengan apa yang telah dimuskan.

c.) Sub Kompetensi

Sub Kompetensi yaitu kemampuan minimal yang harus di capai oleh siswa dalam mempelajari mata pelajaran.

d.) Indikator

Indikator digunakan untuk mengetahui ketercapaian hasil pembelajaran.

e.) Materi Pokok Pembelajaran

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

f.) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran yaitu keseluruhan judul sub bab pokok materi yang akan diajarkan.

g.) Nilai Karakter

Dalam penyampaian materi disetiap indikator memuat nilai-nilai pendidikan karakter yang dapat diterapkan siswa.

h.) Penilaian

Penilaian berisi tentang guru memberikan nilai, baik itu tertulis, lisan atau praktik.



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

i.) Alokasi Waktu

Alokasi waktu adalah waktu yang digunakan dalam proses belajar mengajar.

j.) Sumber belajar

Sumber belajar adalah sumber yang digunakan dalam mencari materi yang akan diajarkan.

5. Pembekalan

Pembekalan 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 masalah, serta sanksi yang akan diberikan apabila melakukan kesalahan.

6. Penerjunan Mahasiswa PPL di SMK N 1 Kalasan

Penerjunan mahasiswa PPL di SMK N 1 Kalasan dilakukan pada tanggal 25 Juni 2014. Penerjunan ini dihadiri oleh: Dosen Pembimbing Lapangan KKN-PPL UNY 2014, Kepala Sekolah SMK N 1 Kalasan, serta 23 orang Mahasiswa KKN-PPL UNY 2014.



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

B. PELAKSANAAN PPL (PRAKTEK TERBIMBING DAN MANDIRI)

1. 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.

a) 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.

b.) 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 terhadap 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.



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

Kegiatan proses belajar mengajar di kelas meliputi:

1.) Membuka pelajaran:

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

2.) Inti

Proses Pembelajaran Teori

(a.) Menyampaikan Materi Pelajaran

Agar menyampaikan materi dapat berjalan lancar maka guru harus menciptakan suasana kondusif yaitu suasana yang tidak terlalu tegang tetapi juga tidak terlalu santai. Metode yang digunakan dalam penyampaian materi adalah dengan ceramah dan tanya jawab.

(b.) Metode pembelajaran

Dalam pelaksanaan pembelajaran yang telah menerapkan kurikulum 2013, maka metode pembelajaran yang digunakan adalah metode yang memberikan kesempatan kepada siswa untuk mencari informasi tentang materi yang disampaikan. Beberapa metode yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar dengan menerapkan kurikulum 2013 adalah metode *jigsaw*, *made a match* dan metode tanya jawab.

(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.



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

(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.



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

(j.) Menutup Pelajaran

Sebelum pelajaran berakhir yang dilakukan seorang guru adalah :

- (1.)Menyimpulkan materi yang di ajarkan
- (2.)Pemberian tugas
- (3.)Memberikan pesan dan saran
- (4.)Berdo'a dan mengakhiri pelajaran

Begitu pula saat mengajar kelas praktik, praktikan harus melakukan:

1.) Membuka pelajaran

- (a.) Salam pembuka
- (b.)Berdo'a
- (c.) Presensi
- (d.)Apersepsi.
- (e.) Tujuan

2.) Pokok pelajaran

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

3.) Menutup pelajaran

Sebelum pelajaran berakhir yang dilakukan seorang guru adalah :

- (a.) Memberikan nilai untuk hasil praktik siswa.
- (b.)Guru atau praktikan memastikan bahwa peralatan dan kondisi bengkel/dapur dalam keadaan bersih.
- (c.)Guru atau praktikan melakukan evaluasi atas hasil praktik.
- (d.)Berdo'a dan menutup pelajaran.

c.) Umpan balik dari pembimbing

Setelah KBM berlangsung, guru mengevaluasi sebagai umpan balik terhadap mahasiswa praktikan dengan memberikan arahan, bimbingan mengenai kekurangan-kekurangan dari praktikan selama



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

PBM. Hal ini bertujuan sebagai bahan perbaikan untuk meningkatkan kualitas proses pembelajaran selanjutnya. Umpan balik yang diberikan kepada mahasiswa praktikan ada dua tahap yaitu :

1.) Sebelum praktik mengajar

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

2.) 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

d.) 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

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 disamping mengajar. Adapun secara terperinci hasil PPL adalah sebagai berikut:

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



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

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.

D. 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



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

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 Bahasa 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.



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

**BAB III
PENUTUP**

A. Kesimpulan

Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMKN 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. PPL merupakan kegiatan terpadu antara teori dan praktik serta pengembangan lebih lanjut dari mata kuliah yang bermanfaat bagi praktikan sesuai dengan bidang studi yang diambil. Dengan adanya PPL membantu praktikan dalam mengenal situasi dan kondisi lingkungan pendidikan yang akan dihadapi dimasa yang akan datang.
2. Kegiatan PPL merupakan –tempat untuk memberikan bekal bagi mahasiswa (calon pendidik) tentang bagaimana menjadi pendidik yang berdedikasi dan loyal.
3. Kemampuan menyampaikan ilmu dari pendidik kepada peserta didik merupakan inti dari proses pembelajaran dimana pendidikan menggunakan nilai-nilai moral.
4. Persiapan merupakan hal yang sangat penting. Pendidik harus memiliki kesiapan mengajar baik materi, mental, kepribadian, maupun penampilan selain modal ilmu yang telah dikuasai dengan baik sebagai syarat utama.
5. Penguasaan pmateri dan manajemen kelas merupakan hal yang sangat penting dalam rangka proses pembelajaran.
6. Pendidik harus terus memiliki tekad belajar dan menggali pengalaman dari berbagai pihak pada proses pembelajaran.
7. Praktikan dapat berinteraksi dan beradaptasi dengan seluruh keluarga besar SMK N 1 Kalasan yang akan berguna bagi praktikan dikemudian hari untuk memasuki dunia kerja yang sesungguhnya.



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

B. Saran

1. Bagi Pihak Sekolah

- a. Sarana dan prasarana yang dimiliki sekolah sudah cukup lengkap dan hendaknya dimanfaatkan lebih baik lagi serta perawatan yang baik.
- b. Disiplin dikalangan warga SMK N 1 Kalasan harus ditingkatkan agar pembelajaran dapat tercapai sesuai dengan tujuan yang direncanakan.

2. Bagi Pihak LPPMP UNY

- a. Untuk pihak LPPMP, 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

Mampu menjaga nama baik almamater dan kekompakkan antar anggota tim PPL.



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI: SMK N 1 KALASAN**

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

DAFTAR ISI

Halaman Sampul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Abstrak	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Rumusan Program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)	5
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, ANALISIS HASIL DAN	8
REFLEKSI HASIL KEGIATAN	
A. Persiapan PPL	8
B. Pelaksanaan PPL	11
C. Analisis Hasil.....	15
D. Refleksi Kegiatan	16
BAB III PENUTUP	17
A. Kesimpulan	17
B. Saran.....	18
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



**DENAH SMKN I KALASAN
UNIT UTARA**



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

**FORMAT OBSERVASI
KONDISI LEMBAGA *)**

NPma

untuk mahasiswa

NAMA : LILI ANGGRAINI
NIM : 11511249001
TGL. OBSERVASI : Rabu, 22 Juni 2014

PUKUL : 10.00 – 11.30
TEMPAT OBSERVASI : SMK N 1 KALASAN
FAK/JUR/PRODI : Teknik/ PTBB/ Pend. Teknik Boga

Bagian Administrasi

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1	Peraturan Sekolah	Peraturan yang diberikan kepada siswa tidak terlalu ketat.	
2	Agenda Kegiatan Sekolah (Kalender Akademik Sekolah)	Pelaksanaan kegiatan yang dilakukan di SMK N 1 Kalasan sesuai dengan yang tercantum dalam kalender akademik.	
3	Struktur Organisasi/ Lembaga (Sekolah)	Di SMK N 1 Kalasan, Struktur Organisasi tertinggi adalah Kepala Sekolah, dan terdiri dari 4 Waka yaitu Waka Kurikulum, Waka Kesiswaan, Waka Sarana dan Prasarana dan Waka Sumber Daya.	

4	Program Kerja Lembaga nb: Bulan April - September	Program kerja di SMK N 1 Kalasan, dikerjakan oleh staf ahli.	
5	Iklim Kerja Personalia	Staf SMK N 1 Kalasan bekerja sesuai dengan kalender akademik yang telah ada hingga akhir tahun ajaran.	
6	Evaluasi Program Kerja		
7	Hasil Program Kerja		
8	Program Pengembangan		
9	Kurikulum yang Digunakan	Untuk peserta didik kelas XII masih menerapkan kurikulum KTSP, sedangkan untuk peserta didik kelas X dan XI menggunakan kurikulum 2013.	
10	Silabus	Silabus yang digunakan sesuai dengan Jurusan dan Kurikulum 2013.	
11	Jadwal Pelajaran	Setiap harinya minimal ada 2 mata pelajaran yang diterapkan kepada peserta didik.	
12	Absensi Siswa / Peserta Didik	Absensi peserta didik dilakukan pada saat awal pembelajaran.	
13	Perlengkapan Pembelajaran	Peserta didik disediakan buku LKS sebagai salah satu sarana dan prasarana pembelajaran.	

14	Administrasi Dinding		
15	Sistem Penerimaan Siswa Baru (PSB)	Penerimaan peserta didik baru dilakukan sesuai dengan jurusan masing-masing. Guru yang memberikan tes juga sesuai dengan jurusan.	
16	Hasil Program Kerja KKN-PPL tahun lalu		

*) Catatan: sebagai bahan penyusunan program kerja KKN-PPL

Yogyakarta, 22 Mei 2014

Koordinator PPL SMK N 1 Kalasan,

Mahasiswa,

Yusuf Supriyanto, S.Pd
NIP: 197110320 199512 1 003

Lili Anggraini
NIM: 11511249001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN / PELATIHAN

NPma

untuk mahasiswa

NAMA : LILI ANGGRAINI PUKUL : 09.00-11.00
NIM : 11511249001 TEMPAT OBSERVASI : SMK N 1 Kalasan
TGL. OBSERVASI : 2 Juni 2014 FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/ Pend.
Teknik Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pelatihan / Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Untuk peserta didik kelas XII menggunakan kurikulum KTSP, sedang untuk peserta didik kelas X dan XI menggunakan kurikulum 2013
	2. Silabus	
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran/Pelatihan	Menggunakan RPP KTSP dan RPP 2013.
B	Proses Pelatihan / Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Salam, doa bersama, dan pengulangan mata pelajaran sebelumnya.
	2. Penyajian materi	Diberikan dalam bentuk hard copy
	3. Metode pembelajaran	Made a match, ceramah, dan diskusi
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa
	5. Penggunaan waktu	Sesuai dengan alokasi yang telah ditentukan.
	6. Gerak	-
	7. Cara memotivasi siswa	-
	8. Teknik bertanya	-
	9. Teknik penguasaan kelas	-
10. Penggunaan media	Media Laptop, dan Viewer.	

	11. Bentuk dan cara evaluasi	Post Test
	12. Menutup pelajaran	Menyimpulkan hasil pelajaran saat itu, dan menutup dengan salam.
C	Perilaku Peserta Palatihan (Diklat)	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Aktif.
	2. Perilaku iswa di luar kelas	Sopan, santun, dan ramah.

Yogyakarta, 02 Juni 2014

Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Sri Iriyanti, S.Pd
NIP. 196305061 198601 1 001

Lili Anggraini
NIM. 11511249001

OBSERVASI MAHASISWA PADA GURU DALAM PEMBELAJARAN DI SEKOLAH

Nama Guru : Sri Iriyanti, S.Pd
 Nama Sekolah : SMK N 1 Kalasan
 Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Aspek yang diamati		Ya	Tidak	Catatan
Kegiatan Pendahuluan				
Melakukan apersepsi dan motivasi				
a	Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran	V		
b	Mengaitkan materi pembelajaran sekarang dengan pengalaman peserta didik dalam perjalanan menuju sekolah atau dengan tema sebelumnya	V		
c	Mengajukan pertanyaan yang ada keterkaitan dengan tema yang akan dibelajarkan	V		
d	Mengajak peserta didik berdinamika / melakukan sesuatu kegiatan yang terkait dengan materi	V		
Kegiatan Inti				
Guru menguasai materi yang diajarkan				
a	Kemampuan menyesuaikan materi dengan tujuan pembelajaran	V		
b	Kemampuan mengaitkan materi dengan pengetahuan lain yang diintegrasikan secara relevan dengan perkembangan iptek dan kehidupan nyata	V		
c	Menyajikan materi dalam tema secara sistematis dan gradual (dari yang mudah ke sulit, dari konkrit ke abstrak)	V		
Guru menerapkan strategi pembelajaran yang mendidik				
a	Melaksanakan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang akan dicapai	V		
b	Melaksanakan pembelajaran secara runtut	V		
c	Menguasai kelas dengan baik	V		
d	Melaksanakan pembelajaran yang bersifat kontekstual	V		
e	Melaksanakan pembelajaran yang memungkinkan tumbuhnya kebiasaan positif (<i>nurturant effect</i>)	V		

f	Melaksanakan pembelajaran sesuai dengan alokasi waktu yang direncanakan	V		
Guru menerapkan pendekatan scientific				
a	Memberikan pertanyaan mengapa dan bagaimana	V		
b	Memancing peserta didik untuk peserta didiknya bertanya	V		
c	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan mengamati	V		
d	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan menganalisis	V		
e	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan mengkomunikasikan	V		
Guru melaksanakan penilaian autentik				
a	Mengamati sikap dan perilaku peserta didik dalam mengikuti pelajaran	V		
b	Melakukan penilaian keterampilan peserta didik dalam melakukan aktifitas individu / kelompok	V		
c	Mendokumentasikan hasil pengamatan sikap, perilaku dan keterampilan peserta didik		V	
Guru memanfaatkan sumber belajar / media dalam pembelajaran				
a	Menunjukkan keterampilan dalam penggunaan sumber belajar pembelajaran	V		
b	Menunjukkan keterampilan dalam penggunaan media pembelajaran	V		
c	Menghasilkan pesan yang menarik	V		
d	Melibatkan peserta didik dalam pemanfaatan sumber belajar pembelajaran	V		
e	Melibatkan peserta didik dalam pemanfaatan media pembelajaran	V		
Guru memicu dan/atau memelihara keterlibatan peserta didik dalam pembelajaran				
a	Menumbuhkan partisipasi aktif peserta didik melalui interaksi guru, peserta didik, sumber belajar	V		
b	Merespon positif partisipasi peserta didik	V		
c	Menunjukkan sikap terbuka terhadap respons peserta didik	V		
d	Menunjukkan hubungan antar pribadi yang kondusif	V		
e	Menumbuhkan keceriaan dan antusiasme peserta didik dalam belajar	V		
Guru menggunakan bahasa yang benar dan tepat dalam pembelajaran				
a	Menggunakan bahasa lisan secara jelas dan lancar	V		
b	Menggunakan bahasa tulis yang baik dan benar	V		

c	Menyampaikan pesan dengan gaya yang sesuai	V		
Penutup Pembelajaran				
Guru mengakhiri pembelajaran dengan efektif				
a	Melakukan refleksi atau membuat rangkuman dengan melibatkan peserta didik	V		
b	Melaksanakan tindak lanjut dengan memberikan arahan, atau kegiatan, atau tugas sebagai bagian remidi/pengayaan	V		

Yogyakarta, 08 Juli 2014

Mahasiswa Observer,

Lili Anggraini
NIM: 11511249001



MATRIKS KERJA PPL UNY

TAHUN 2014/ 2015

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
 ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
 Kalasan, Sleman
 GURU PEMBIMBING : Sri Iriyanti, S.Pd

NAMA MAHASISWA : LILI ANGGRAINI
 NIM : 11511249001
 FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M.Kes

NO.	PROGRAM/ KEGIATAN PPL	JUMLAH JAM PER MINGGU										JUMLAH JAM		
		JULI				AGUSTUS				SEPTEMBER				
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X		XI	
1.	Pengembalian Formulir Pendaftaran Peserta Didik Baru	28'												28'
2.	Membantu OSIS dihari pertama MOS		7'											7'
3.	Memberi materi pendidikan karakter untuk siswa kelas XI dan XII		10'											10'
1.	Mengajar “Pengetahuan Bahan Makanan” kelas X Jasa Boga													
	a. Persiapan													
	1.) Konsultasi dengan guru pembimbing							2'		2'		2'		6'
	2.) Pembagian mata pelajaran yang akan diampu oleh praktikan dan pengarahan mengajar						1'							1'
	3.) Pembagian jadwal mengajar													
	4.) Membuat RPP PBM							6'		6'		6'		18'
	5.) Menyiapkan Materi PBM yang akan disampaikan							6'		6'		6'		18'
	6.) Menyiapkan media pembelajaran untuk mata pelajaran PBM							6'		6'		6'		18'



MATRIKS KERJA PPL UNY
TAHUN 2014/ 2015

Universitas Negeri Yogyakarta

	1.) Melaksanakan KBM									6'			6'
	2.) Konsultasi guru pembimbing									1'			1'
	c. Evaluasi												1'
	1.) Konsultasi pada guru pembimbing tentang materi yang telah diberikan									1'			1'
3.	Membuat soal dan kunci jawaban								2'	2'		2'	6'
4.	Menilai tugas-tugas siswa								2'	2'		3'	3'
5.	Membuat soal remidi untuk siswa yang nilainya belum standar KKM									1'		1'	2'
6.	Piket ruang guru selatan dan utara								12'	12'	12'	12'	60'
7.	Inventaris alat-alat dapur								5'				5'
8.	Merakap semua nilai siswa								1'		1'	2'	4'
9.	Membuat Laporan PPL Individu											20'	20'
Jumlah													258 jam

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMPN Kalasan



Drs. Mohammad Effendi, M.M
NIP. 19620704 199003 1 006

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizieq Auliana, M. Kes
NIP. 19760805 199303 2 001

Mahasiswa

Lili Anggraini
NIM.11511249001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Sri Iriyanti, S.Pd

NAMA MAHASISWA : LILI ANGGRAINI
NIM : 11511249001
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana,M.Kes

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Rabu, 02 Juli 2014	PPDB (Penerimaan Peserta Didik Baru)	1. Menerima pengembalian formulir di jurusan Akomodasi Perhotelan dan kria keramik. 2. Mengukur tinggi badan calon peserta didik AP. 3. Pengecekan terhadap persyaratan yang diserahkan calon peserta didik.	1. Masih banyak calon peserta didik yang belum mendapatkan SKHU 2. Kurang melengkapi persyaratan yang sudah diberikan	Memberikan catatan bahwa SKHUN yang asli belum diterbitkan dan memberikan tanda khusus kepada setiap formulir yang belum melengkapi persyaratan.
2.	Kamis, 03 Juli 2014				
3.	Jum'at, 04 Juli 2014				



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

4.	Sabtu, 05 Juli 2014	Pengumuman Siswa PPDB dan Penyerahan berkas Daftar Ulang	1. Mengembalikan data peserta didik yang dinyatakan tidak diterima		
----	---------------------	--	--	--	--

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Drs. Mohammad Effendi, M.M
NIP. 19620704 199003 1 006

Rizqie Aulianan, M. Kes
NIP. 19760805 199303 2 001

Lili Anggraini
NIM.11511249001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Sri Iriyanti, S.Pd

NAMA MAHASISWA : LILI ANGGRAINI
NIM : 11511249001
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M.Kes

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 07 Juli 2014	Pendaftaran Ulang	Merekap persyaratan yang baru diserahkan oleh peserta didik baru.		
2.	Selasa, 08 Juli 2014	Pra MOS	Panitia MOS memberikan arahan apa saja yang harus dibawa pada saat MOS.	Calon peserta didik baru masih pasif dalam bertanya.	Panitia harus lebih aktif lagi dalam memberikan arahan.
3.	Rabu, 09 Juli 2014	Libur Pemilu			
4.	Kamis, 10 Juli 2014	Rapat koordinasi dengan OSIS untuk persiapan MOS	Mahasiswa PPL diminta membantu OSIS dalam pelaksanaan MOS yang dilakukan selama 3 hari.	Dalam kegiatan ini tidak ada hambatan yang dialami.	
5.	Jum'at, 11 Juli 2014				
6.	Sabtu, 12 Juli 2014				

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Drs. Mohammad Effendi, M.M
NIP. 19620704 199003 1 006

Rizqie Auliana, M. Kes
NIP. 19760805 199303 2 001

Lili Anggraini
NIM.11511249001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Sri Iriyanti, S.Pd

NAMA MAHASISWA : LILI ANGGRAINI
NIM : 11511249001
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M.Kes

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 14 Juli 2014	MOS	Mendampingi anggota OSIS dalam menjalankan MOS	Banyak calon peserta didik baru yang tidak menggunakan atribut yang sudah diperintahkan.	Panitia OSIS harus lebih tegas dalam memberikan perintah.
2.	Selasa, 15 Juli 2014				
3.	Rabu, 16 Juli 2014	Mengisi Pedidikan Karakter di Kelas XI dan XII.	Memberikan materi pendidikan karakter kepada peserta didik kelas XI dan XII, disemua jurusan.	Banyak peserta didik yang tidak memperhatikan materi.	Penyampaian materi diusahakan semenarik mungkin.
4.	Kamis, 17 Juli 2014				
5.	Jum'at, 18 Juli 2014	Pesantren Kilat			
6.	Sabtu, 19 Juli 2014				

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Drs. Mohammad Effendi, M.M
NIP. 19620704 199003 1 006

Rizqie Aulianan, M. Kes
NIP. 19760805 199303 2 001

Lili Anggraini
NIM.11511249001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Sri Iriyanti, S.Pd

NAMA MAHASISWA : LILI ANGGRAINI
NIM : 11511249001
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana,M.Kes

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 21 Juli 2014	Libur Idul Fitri			
2.	Selasa, 22 Juli 2014				
3.	Rabu, 23 Juli 2014				
4.	Kamis, 24 Juli 2014				
5.	Jum'at, 25 Juli 2014				
6.	Sabtu, 26 Juli 2014				

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Drs. Mohammad Effendi, M.M
NIP. 19620704 199003 1 006

Rizqie Aulianan, M. Kes
NIP. 19760805 199303 2 001

Lili Anggraini
NIM.11511249001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Sri Iriyanti, S.Pd

NAMA MAHASISWA : LILI ANGGRAINI
NIM : 11511249001
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana,M.Kes

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 28 Juli 2014	Libur Idul Fitri			
2.	Selasa, 29 Juli 2014				
3.	Rabu, 30 Juli 2014				
4.	Kamis, 31 Juli 2014				

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Drs. Mohammad Effendi, M.M
NIP. 19620704 199003 1 006

Rizqie Aulianan, M. Kes
NIP. 19760805 199303 2 001

Lili Anggraini
NIM.11511249001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Sri Iriyanti, S.Pd

NAMA MAHASISWA : LILI ANGGRAINI
NIM : 11511249001
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana,M.Kes

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Jum'at, 01 Agsts 2014	Libur Idul Fitri			
2.	Sabtu, 02 Agsts 2014				
3.	Senin, 04 Agsts 2014				
4.	Selasa, 05 Agsts 2014				
5.	Rabu, 06 Agsts2014	1. Halal Bihalal 2. Koordinasi PPL	1. Apel pagi yang dilanjutkan dengan halal bihalal oleh seluruh warga SMK N 1 Kalasan 2. Pembagian guru pembimbing.		
6.	Kamis, 07 Agsts 2014	1. Konsultasi	1. Bertemu dengan guru pembimbing ibu Sri Iriyanti, S.Pd dan mengatur pembagian mata pelajaran 2. Konsultasi alokasi waktu pembelajaran 3. Konsultasi deskripsi RPP yang harus dibuat		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

		2. Inventaris alat	1. Menghitung seluruh alat di bengkel Jasa Boga 2. Merapikan rak-rak di bengkel Boga		
7.	Jum'at, 08 Agsts 2014	1. Jum'at bersih 2. Konsultasi	1. Membantu siswa-siswi dalam membersihkan lingkungan sekolah 2. Pembagian jadwal mengajar.		
8.	Sabtu, 09 Agsts 2014				

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Drs. Mohammad Effendi, M.M
NIP. 19620704 199003 1 006

Rizqie Aulianan, M. Kes
NIP. 19760805 199303 2 001

Lili Anggraini
NIM.11511249001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Sri Iriyanti, S.Pd

NAMA MAHASISWA : LILI ANGGRAINI
NIM : 11511249001
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana,M.Kes

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 11 Agsts 2014	1. Upacara Bendera 2. RPP	1. Menyiapkan rencana pembelajaran untuk pelajaran "Pengetahuan Bahan Pangan" 2. Mencari referensi metode pembelajaran yang sesuai dengan kurikulum 2013 3. Membuat hand out dan Power Point yang menarik untuk peserta didik.		
2.	Selasa, 12 Agsts 2014	Piket	Memberikan perizinan.		
3.	Rabu, 13 Agsts 2014	Piket	Memberikan ijin kepada peserta didik yang meminta ijin keluar lingkungan sekolah		
4.	Kamis, 14 Agsts 2014				
5.	Jum'at, 15 Agsts 2014	Konsultasi	1. Konsultasi RPP yang telah disiapkan. 2. Konsultasi metode pembelajaran dan materi	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini/	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

			pembelajaran yang akan diterapkan.		
6.	Sabtu, 16 Agsts 2014	1. PPL	<ol style="list-style-type: none">1. Mengajar pertama Pengetahuan Bahan Makanan dengan materi Serealiala dikelas X JB. B2. Menggunakan metode pembelajaran <i>jigsaw</i>3. Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi.4. Melakukan evaluasi, dan memeberikan tugas kelompok kepada peserta didik.	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik masih belum memahami dengan metode <i>jigsaw</i>.2. Proses diskusi yang berjalan sangat ribut3. Tidak adanya buku panduan peserta didik.	<ol style="list-style-type: none">1. Menjelaskan dan memmantau jalannya diskusi.2. Memberikan arahan agar peserta didik dalam berdiskusi agar tidak terlalu ribut3. Mempersilakan peserta didik untuk mencari materi via internet.

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Drs. Mohammad Effendi, M.M
NIP. 19620704 199003 1 006

Rizqie Aulianan, M. Kes
NIP. 19760805 199303 2 001

Lili Anggraini
NIM.11511249001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Sri Iriyanti, S.Pd

NAMA MAHASISWA : LILI ANGGRAINI
NIM : 11511249001
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqia Auliana, M.Kes

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 18 Agsts 2014	1. PPL	1. Mengajar pertama Pengetahuan Bahan Makanan dengan materi Sereal di kelas X JB. A 2. Menggunakan metode pembelajaran <i>jigsaw</i> 3. Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi.	1. Pertanyaan peserta didik yang tidak sesuai dengan materi yang diajarkan. 2. Proses diskusi yang terlalu lama	1. Menjelaskan batasan-batasan materi yang disampaikan. 2. Membatasi waktu diskusi.
2.	Selasa, 19 Agsts 2014	Piket	Perizinan peserta didik		
3.	Rabu, 20 Agsts 2014	Piket	Perizinan peserta didik.		
4.	Kamis, 21 Agsts 2014	RPP	1. Menyiapkan rencana pembelajaran 2. Menyiapkan materi pembelajaran yang akan disampaikan.		
5.	Jum'at, 22 Agsts 2014				
6.	Sabtu, 23 Agsts 2014	RPP	1. Melanjutkan RPP yang belum selesai.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

			2. Membuat media pembelajaran.		
--	--	--	--------------------------------	--	--

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Drs. Mohammad Effendi, M.M
NIP. 19620704 199003 1 006

Rizqie Aulianan, M. Kes
NIP. 19760805 199303 2 001

Lili Anggraini
NIM.11511249001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Sri Iriyanti, S.Pd

NAMA MAHASISWA : LILI ANGGRAINI
NIM : 11511249001
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M.Kes

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 25 Agsts 2014				
2.	Selasa, 26 Agsts 2014	Piket	1. Mengurus perijinan siswa.		
3.	Rabu, 27 Agsts 2014	1. Piket 2. RPP	1. Mengurus perijinan siswa. 2. Mengetik ulang resep beserta gambar hidangan.		
4.	Kamis, 28 Agsts 2014				
5.	Jum'at, 29 Agsts 2014	Konsultasi	1. Media yang digunakan dan materi yang akan disampaikan 2. Metode pembelajaran yang diterapkan adalah metode tanya jawab.		
6.	Sabtu, 30 Agsts 2014	PPL	1. Pertemuan kedua PMB dengan materi kacang-kacangan dikelas JB.B 2. Menggunakan metode tanya jawab. 3. Peserta didik diminta membuat 1 pertanyaan dan saling menanyakan kepada teman sekelasnya. 4. Bagi peserta didik yang	1. Siswa mengeluh dengan adanya tes yang diberikan secara mendadak.	Memberikan pengertian mengapa diberikan tes mendadak.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

			mampu menjawab, diberi rewwad sebagai penghargaan. 5. Kegiatan penutu pelajaran dengan memberikan post test.		
--	--	--	---	--	--

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Drs. Mohammad Effendi, M.M
NIP. 19620704 199003 1 006

Rizqie Aulianan, M. Kes
NIP. 19760805 199303 2 001

Lili Anggraini
NIM.11511249001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Sri Iriyanti, S.Pd

NAMA MAHASISWA : LILI ANGGRAINI
NIM : 11511249001
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M.Kes

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 01 Sept 2014	PPL	<ol style="list-style-type: none">1. Pertemuan kedua mata pelajaran PBM dengan materi kacang-kacangan.2. Menggunakan metode tanya jawab.3. Peserta didik diminta untuk membuat 1 pertanyaan.4. Peserta didik saling bertanya antara satu sama lain.5. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan memberikan post tes kepada siswa.	<ol style="list-style-type: none">1. Banyak siswa yang belum mampu menjawab pertanyaan yang diberikan.	<ol style="list-style-type: none">1. Membantu peserta didik yang belum mampu menjawab.
2.	Selasa, 02 Sept 2014	RPP	<ol style="list-style-type: none">1. Membuat perencanaan pembelajaran PMMI2. Membuat job sheet untuk praktikum siswa kelas XI.		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

3.	Rabu, 03 Sept 2014	1. Piket 2. Konsultasi	1. Memperbaiki RPP yang sudah direvisi. 2. Menyerahkan resep yang sudah di siapkan.		
4.	Kamis, 04 Sept 2014	PPL	1. Mengajar praktik pertama dikelas XI JB dengan mata pelajaran PMMI. 2. Memantau kinerja kerja peserta didik. 3. Menilai hasil praktikum peserta didik. 4. Evaluasi dengan memberikan kritik dan saran untuk hasil praktikum.	1. Kurangnya alat dan bahan yang digunakan.	1. Pembagian bahan tidak 1 resep penuh. 2. Saling meminjam alat.
5.	Jum'at, 05 Sept 2014				



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

6.	Sabtu, 06 Sept 2014	Konsultasi	<ol style="list-style-type: none">1. Waktu penyerahan rekap nilai.2. Adanya siswa yang belum mengumpulkan tugas remidi.3. Revisi RPP	<ol style="list-style-type: none">1. Siswa yang belum melengkapi tugas.	<ol style="list-style-type: none">1. Memberikan catatan kepada guru pembimbing.
----	---------------------	------------	--	---	---

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Drs. Mohammad Effendi, M.M
NIP. 19620704 199003 1 006

Rizqie Aulianan, M. Kes
NIP. 19760805 199303 2 001

Lili Anggraini
NIM.11511249001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Sri Iriyanti, S.Pd

NAMA MAHASISWA : LILI ANGGRAINI
NIM : 11511249001
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana,M.Kes

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 08 Sept 2014	Upacara Bendera			
2.	Selasa, 09 Sept 2014	Piket	Perizinan siswa		
3.	Rabu, 10 Sept 2014	Piket	Perizinan siswa		
4.	Kamis, 11 Sept 2014	RPP	1. Membuat perencanaan pembelajaran yang akan disampaikan pada hari sabtu 2. Menyiapkan materi yang akan diberikan. 3. Membuat media pembelajaran. 4. Membuat kartu yang		
5.	Jum'at, 12 Sept 2014	Konsultasi	1. Metode pembelajaran yang digunakan adalah metode <i>made a macth</i> . 2. Izin untuk		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

			perpisahan dengan peserta didik.		
6.	Sabtu, 13 Sept 2014	PPL	<ol style="list-style-type: none">1. Pertemuan ketiga mata pelajaran PBM dengan materi sayur dan buah.2. Menggunakan metode <i>made a match</i>.3. Peserta didik di berikan kartu antara pertanyaan dan jawaban.4. Peserta didik ditugaskan untuk mencari jawaban ataupun pertanyaan sesuai dengan pernyataan yang tercantu di kartu.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

			5. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan perpisahan.		
--	--	--	---	--	--

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Drs. Mohammad Effendi, M.M
NIP. 19620704 199003 1 006

Rizqie Aulianan, M. Kes
NIP. 19760805 199303 2 001

Lili Anggraini
NIM.11511249001



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK N 1 Kalasan
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Sri Iriyanti, S.Pd

NAMA MAHASISWA : LILI ANGGRAINI
NIM : 11511249001
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana,M.Kes

NO.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 15 Sept 2014	1. Upacara Bendera 2. PPL	1. Mahasiswa PPL bertugas menjadi petugas Upacara 2. Mengajar PBM dengan materi sayur dan buah dengan metode <i>made a match</i> . 3. Siswa antusias dalam KBM 4. Penutupan diakhiri dengan evaluasi dan sesi foto bersama.		
2.	Selasa, 16 Sept 2014				



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015

3.	Rabu, 17 Sept 2014	Piket di Utara Gedung SMK N 1 Kalasan			
----	--------------------	--	--	--	--

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK N 1 Kalasan

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Drs. Mohammad Effendi, M.M
NIP. 19620704 199003 1 006

Rizqie Aulianan, M. Kes
NIP. 19760805 199303 2 001

Lili Anggraini
NIM.11511249001

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Kalasan Yogyakarta
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/ Semester : X/ I
Pertemuan ke- : 1 dan 2
Alokasi Waktu : 1 (2 x 45 menit)
2 (3 x 45 menit)
Standar Kompetensi : Penyajian dan Mengolah Makanan Indonesia

A. 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 pro-aktif) 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 prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak, terkait dengan pengembangan diri yang dipelajari di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

No.	Kopetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas bahan makanan yang telah diberikan kepada umatNya.
2.	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah. 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahkan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.	2.1.1 Antusias dalam mencari informasi tentang bahan makanan. 2.2.2 Mengolah hidangan dengan menggunakan bahan-bahan makanan yang sehat dan berkualitas. 2.3.3 Menunjukkan sikap toleransi terhadap satu sama lain saat bekerja
3.	3.1 Mendeskripsikan salad Indonesia 3.2 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik, sup Indonesia 3.3 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia 3.4 Mendeskripsikan lauk pauk masakan Indonesia 3.5 Mendeskripsikan hidangan sayur Indonesia 3.6 Mendeskripsikan hidangan dari nasi 3.7 Mendeskripsikan hidangan dari mie 3.8 Mendeskripsikan makanan sepinggan 3.9 Mendeskripsikan makanan penutup Indonesia	
4.	4.1 Membuat salad Indonesia 4.2 Membuat sup Indonesia 4.3 Membuat soto Indonesia 4.4 Membuat lauk-pauk Indonesia 4.5 Membuat hidangan sayur Indonesia 4.6 Membuat hidangan dari nasi 4.7 Membuat hidangan dari Mie 4.8 Membuat makanan sepinggan/ kue Indonesia 4.9 Membuat makanan penutup	4.8.1 Membuat kue Mendut 4.8.2 Membuat Lemper 4.8.3 Membuat Nagasari 4.8.4 Membuat Semar mendem

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pertemuan pertama Penyajian dan Mengolah Makanan Indonesia tentang membuat kue indonesia, maka peserta didik diharapkan mampu:

1. Membuat Kue Mendut dengan karakteristik yang baik
2. Membuat Lemper dengan karakteristik yang baik
3. Membuat Nagasari dengan karakteristik yang baik
4. Membuat Semar mendem dengan karakteristik yang baik

D. MATERI PEMBELAJARAN

PERTEMUAN 1 (8 x 45 menit)

1. Praktikum penyajian dan pengolahan kue mendut, lempers, nagasari, dan semar mendem.

E. METODE PEMBELAJARAN

1. Model Pembelajaran : *Project Based Learning*
2. Metode Pembelajaran : Praktikum

F. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Kegiatan Belajar Mengajar 8 x 45 menit

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Memberikan salam pembuka2. Mempersilakan salah satu siswa memimpin doa3. Absensi kehadiran siswa4. Appersepsi : memancing keaktifan dan keingintahuan siswa tentang materi yang akan disampaikan5. Menyampaikan tujuan pembelajaran	10 menit
Inti	<p><u>Mengamati :</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Mengamati proses pembuatan produk. <p><u>Menanyakan :</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Menanyakan kualitas bahan yang baik yang akan digunakan.2. Menanyakan teknik pengolahan yang baik untuk produk.	300 menit

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
	<p>3. Menanyakan teknik penyajian yang tepat untuk hidangan.</p> <p><u>Mencoba</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setiap kelompok mendapatkan tugas: <ol style="list-style-type: none"> a. Membuat Lembar Kerja b. Membuat Daftar Belanja 2. Setiap Kelompok mendapatkan tugas: <ol style="list-style-type: none"> a. Membuat Kue mendut b. Membuat Lemper c. Membuat Nagasari d. Membuat Semar Mendem 3. Setiap anak dari kelompok melaporkan hasil diskusi kelompoknya di depan kelas dan setiap anggota mencatat hasilnya <p><u>Membuat Jejaring :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Anggota kelompok dan menanggapi 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan dibantu guru, siswa menyimpulkan hasil olahannya 2. Siswa melakukan tugas pembersihan area kerja 3. Evaluasi untuk mengukur ketercapaian tujuan pembelajaran 4. Siswa mendapat penjelasan mengenai materi pelajaran yang akan datang 5. Guru menutup pelajaran dan mengucapkan salam 	50 menit

G. SUMBER BELAJAR

1. Modul PMMI
2. Resep Makanan Indonesia

H. MEDIA, dan ALAT PEMBELAJARAN

1. Media Pembelajaran

Dalam menyampaikan materi, media pembelajaran yang digunakan adalah:
Job sheet.

2. Alat Pembelajaran

Alat yang digunakan yaitu:

Nama Alat	Jumlah
Jobsheet	-
Buku Pelajaran	-

I. PENILAIAN

1. Hasil Praktikum

Lembar penilaian praktikum (Lampiran)

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Kalasan, 04 September 2014
Mahasiswa PPL

Sri Iriyanti, S.Pd
NIP. 196305061 198601 1 001

Lili Anggraini
NIM. 11511249001

**JOB SHEET
LEMBAR KERJA**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 KALASAN YOGYAKARTA
MATA PELAJARAN : Penyajian dan Mengolah Makanan Indonesia
KELAS / SEMESTER : X / I
STANDAR KOMPETENSI : Penyajian dan Mengolah Kue Indonesia
ALOKASI WAKTU : 15 Menit

A. Prasyarat

1. Siswa sudah memahami pengertian kue Indonesia
2. Siswa sudah mengetahui syarat-syarat dalam pembuatan kue Indonesia

B. Petunjuk Umum

1. Menggunakan seragam praktik lengkap
2. Kebersihan kuku, dan tidak menggunakan perhiasan.
3. Siapkan bahan dan alat dengan lengkap
4. Bekerja sesuai dengan tertib kerja
5. Berkemas dengan tertib

C. Prosedur dan Tata Tertib Kerja

1. Persiapkan diri, bahan, dan alat praktek
2. Memilih bahan yang layak digunakan dan bahan yang dibutuhkan
3. Mengolah hidangan sesuai dengan lembar kerja yang telah dibuat
4. Penilaian
5. Clear Up dan berkemas tempat kerja

D. Jenis Hidangan yang dibuat

Hidangan yang diolah adalah:

1. Kue mendut
2. Lemper
3. Nagasari
4. Semar Mendem

E. RESEP

F. FORMAT PENILAIAN PRAKTIKUM

Kognitif/ Format Penilaian Praktik

Mata Pelajaran: Penyajian dan Mengolah Makanan Indonesia

Hari/ Tanggal: Kamis, 04 September 2014

Nama Kelompok :

1.
2.
3.

Menu:

4.
5.
6.

No.	Aspek Penilaian	Indikator	Skor Maks	Skor Siswa	Ket
1.	Melakukan persiapan diri	1. Kelengkapan pakaian kerja 2. Kebersihan kuku dan rambut	10		
2.	Melakukan persiapan alat dan bahan	1. Kelengkapan bahan praktikum 2. Kebersihan meja kerja dan area kerja. 3. Penggunaan peralatan sesuai dengan kegunaannya.	15		
3.	Proses memasak	1. Kebersihan bahan 2. Pemotongan bahan sesuai standar 3. Teknik Pengolahan yang digunakan sesuai standard 4. Proses pengolahan memperhatikan sanitasi hygiene makanan	50		
4.	Hasil	1. Rasa 2. Warna 3. Tekstur 4. Aroma 5. Penyajian	15		
TOTAL SKOR			90		

G. Penilaian Produk

No.	Karakteristik	Kue Mendut	Lemper	Nagasari	Semar Mendem
1.	Penyajian				
2.	Rasa				
3.	Aroma				
4.	Warna				
5.	Tekstur				

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Kalasan, 04 September 2014
Mahasiswa PPL

Sri Iriyanti, S.Pd
NIP.

Lili Anggraini
NIM. 11511249001

REKAP PENILAIAN PRAKTIKUM XI. JASA BOGA
“PENYAJIAN DAN MENGOLAH MAKANAN INDONESIA”

No.	NAMA SISWA	ASPEK PENILAIAN			JUMLAH	Rerata
		Kebersihan	Kelengkapan	Hasil		
1	AFIFAH RISKIANDARI	86	87	86,25	259,25	86,4167
2	ALEXANDRA N.S.P	88	86	85	259	86,3333
3	ANITA DWI NURYANI	88	88	85	261	87
4	ARDI JAYA K.	88	86	85	259	86,3333
5	ARDIANSYAH PUTRA	88	86	83,75	257,75	85,9167
6	AULIA NUR	88	86	90	264	88
7	BAGAS AMAR A.	88	88	85	261	87
8	DEA .P	88	86	85	259	86,3333
9	DESI SARA WIDATI	88	86	83,75	257,75	85,9167
10	DESSY CAESAR UMI .KH.	87	84	83,25	254,25	84,75
11	DEVY CINDY ADAM	86	85	86,25	257,25	85,75
12	DEWI FATONAH	86	87	86,25	259,25	86,4167
13	EKO SRI CAHYONO	88	86	85	259	86,3333
14	ENDAH BUDI ASTUTI	88	86	85	259	86,3333
15	EVFI ROHMAHWATI	88	86	83,75	257,75	85,9167
16	FADILHA MAHARANI	83	85	83,75	251,75	83,9167
17	INDRI AGESTI	88	86	85	259	86,3333
18	ISNAWAN	85	88	83,25	256,25	85,4167
19	KRISMONIKA LUBIS	86	85	86,25	257,25	85,75
20	MURTI WIDIYASTUTI	88	86	90	264	88
21	NUNUNG AYU M.	86	85	86,25	257,25	85,75
22	PUSPASARI	88	86	90	264	88
23	RIZALLULHAK	85	88	83,25	256,25	85,4167
24	SEFTI ANDRIYANI	86	87	86,25	259,25	86,4167
25	SEPTI INDAH RAHAYU	88	88	85	261	87
26	SITI NURUL H.	88	86	85	259	86,3333
27	ULFA APRILIA	88	86	90	264	88
28	VERONICA AGATA	83	85	83,75	251,75	83,9167
29	VINA VISKA WATI	87	84	83,25	254,25	84,75
30	WORO SETYO RINI	85	88	83,25	256,25	85,4167
31	YANI AJI TRISAKTI	87	84	83,25	254,25	84,75
32	YAZID RAIHAN. M.	83	85	83,75	251,75	83,9167
33	YOGI SYAHPUTRA	88	86	83,75	257,75	85,9167

Guru Pengampu Pelajaran,

Sri Iriyanti, S.Pd
NIP. 19630506 198601 2 001

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Kalasan Yogyakarta
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/ Semester : X/ I
Pertemuan ke- : 1
Alokasi Waktu : 2 (3 x 45menit)
Standar Kompetensi : Pengetahuan Bahan Makanan

A. 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 pro-aktif) 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 prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak, terkait dengan pengembangan diri yang dipelajari di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

No.	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas bahan makanan yang telah diberikan kepada umatNya.
2.	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah. 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahkan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.	2.1.1 Antusias dalam mencari informasi tentang bahan makanan. 2.2.2 Menyampaikan pendapat yang santun dalam berdiskusi 2.3.3 Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi
3.	3.1 Mendeskripsikan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya. 3.2 Mendeskripsikan bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya 3.3 Mendeskripsikan bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>Fish and sea food</i>) 3.4 Mendeskripsikan bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 3.5 Mendeskripsikan bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 3.6 Mendeskripsikan lemak dan minyak 3.7 Mendeskripsikan bahan makanan dari serealialia (gandum dan beras) dan hasil olahannya 3.8 Mendeskripsikan bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahannya 3.9 Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan 3.10 Mendeskripsikan bumbu dan rempah 3.11 Mendeskripsikan bahan makanan tambahan 3.12 Mendeskripsikan tentang bahan minuman (Kopi, Teh, Cokelat) 3.13 Mendeskripsikan, bahan makanan dari gula dan hasil olahannya	3.7.1 Mendeskripsikan pengertian “serealialia” 3.7.2 Mendeskripsikan macam-macam serealialia 3.7.3 mendeskripsikan macam-macam beras 3.7.4 mendeskripsikan manfaat beras dan gandum 3.7.5 Mendeskripsikan hasil olahan beras dan gandum 3.7.6 Mendeskripsikan karakteristik beras dan tepung terigu yang baik

4.	4.1 Menilai mutu daging dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya 4.2 Menilai mutu unggas dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya 4.3 Menilai mutu ikan dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya 4.4 Menilai mutu susu dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya 4.5 Menilai mutu telur dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya 4.6 Mengidentifikasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahannya 4.7 Mengidentifikasi perubahan sifat-sifat bahan makanan dari sereal akibat pengolahan 4.8 Membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan 4.9 Mengidentifikasi perubahan sifat bahan makanan dari sereal akibat pengolahan 4.10 Menentukan bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, bau, rasa dan warna 4.11 Mengidentifikasi perubahan sifat-sifat bahan makanan. 4.12 Mengidentifikasi perubahan sifat kopi, teh, coklat akibat proses pengolahan. 4.13 Mengidentifikasi perubahan sifat-sifat gula saat pengolahan	
----	---	--

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pertemuan pertama Pengetahuan Bahan Makanan tentang Sereal dan hasil olahannya, maka peserta didik diharapkan mampu:

1. Mendeskripsikan pengertian “sereal”
2. Mendeskripsikan macam-macam sereal
3. Mendeskripsikan macam-macam beras
4. Mendeskripsikan manfaat beras dan gandum
5. Mendeskripsikan hasil olahan beras dan gandum
6. Mendeskripsikan karakteristik beras dan tepung terigu yang baik

D. MATERI PEMBELAJARAN

PERTEMUAN 1 (3 x 45 menit)

1. Pengertian sereal
2. Macam-macam sereal (Beras dan Gandum)
3. Macam-macam beras
4. Manfaat beras dan gandum
5. Hasil olahan beras dan gandum
6. Karakteristik beras dan tepung terigu yang baik

E. METODE PEMBELAJARAN

1. Model Pembelajaran : *Kooperatif*
2. Metode Pembelajaran : Ceramah, Diskusi, dan *Jigsaw*

F. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Kegiatan Belajar Mengajar 3 x 45 menit

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Memberikan salam pembuka2. Mempersilakan salah satu siswa memimpin doa3. Absensi kehadiran siswa4. Appersepsi : memancing keaktifan dan keingintahuan siswa tentang materi yang akan disampaikan5. Menyampaikan tujuan pembelajaran	10 menit
Inti	<p><u>Mengamati :</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Dengan mengamati slide yang ditampilkan yang berisi gambar tentang sereal seperti beras, gandum, dll. <p><u>Menanyakan :</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Menanyakan beberapa contoh sereal dan hidangan dari sereal yang ada di Indonesia2. Siswa mendapatkan penjelasan tentang proses pelaksanaan diskusi3. Siswa dibagi ke dalam 6 kelompok setiap kelompok terdiri dari 5 siswa4. Setiap orang dari anggota kelompok mendapatkan materi	100 menit

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
	<p>yang berbeda seperti beras, tepung terigu, mie, pasta, nasi dll.</p> <p>5. Pada tahap awal untuk peserta didik yang telah dibagi berdasarkan materinya, dikelompokkan dengan peserta didik yang memiliki kesamaan materi. Peserta didik diberi tugas berdiskusi dan mencari informasi tentang materi yang mereka dapatkan.</p> <p>6. Setelah itu peserta didik menjadi kelompok lagi dengan materi yang berbeda. Peserta didik diminta untuk bertukar pikiran dan pendapat tentang materi yang telah mereka diskusikan dengan kelompok lainnya.</p> <p>7. Jika sudah saling mendapatkan informasi yang berbeda, perwakilan dari kelompok mempresentasikan hasil diskusi mereka didepan kelas. Bagi kelompok yang mampu mempresentasikan hasil diskusinya pertama kali dengan tepat dan sesuai maa akan diberi penghargaan.</p> <p><u>Mencoba</u></p> <p>1. Setiap kelompok mendapatkan tugas:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Mendiskusikan tentang jenis-jenis sereal yang sering digunakan di Indonesia b. Mendiskusikan tentang bahan pangan dari hasil olahan sereal yang ada di Indonesia. c. Mendiskusikan tentang karakteristik beras yang tidak layak dikonsumsi. <p>2. Setiap kelompok melaporkan hasil diskusi kelompoknya di depan kelas dan setiap anggota mencatat hasilnya</p> <p><u>Membuat Jejaring :</u></p> <p>1. Anggota kelompok dan menanggapi</p>	

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan dibantu guru, siswa menyimpulkan materi sereal dan hasil olahannya 2. Siswa melakukan refleksi tentang pelaksanaan pembelajaran 3. Evaluasi untuk mengukur ketercapaian tujuan pembelajaran 4. Siswa mendapat penjelasan mengenai materi pelajaran yang akan datang 5. Guru menutup pelajaran dan mengucapkan salam 	25 menit

G. SUMBER BELAJAR

1. Prihastuti Ekawatiningsih, RESTORAN.
2. TIM Pariwisata. 2010. *Mengolah Makanan Kontinental*. PT. Galaxi Puspa Mega Bekasi.

H. MEDIA, dan ALAT PEMBELAJARAN

1. Media Pembelajaran

Dalam menyampaikan materi, media pembelajaran yang digunakan adalah:

Laptop dan Alat Peraga.

2. Alat Pembelajaran

Alat yang digunakan yaitu:

Nama Alat	Jumlah
Handout	-
Buku Pelajaran	-

I. PENILAIAN

1. Hasil Diskusi (Lampiran)
2. Penugasan (Lampiran)
Lembar penilaian Diskusi (Lampiran)

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Kalasan, 16 Agustus 2014
Mahasiswa PPL

Sri Iriyanti, S.Pd
NIP.

Lili Anggraini
NIM. 11511249001

PENUGASAN

Deskripsi tugas: Siswa secara kelompok berdiskusi dan mengumpulkan gambar tentang Sereal, Macam-macam hasil olahan gandum dan beras lalu membuatnya dalam bentuk poster dan mempresentasikannya.

1. Format Tugas :
 - a. Cover
 - b. Isi
 - c. Simpulan
 - d. Penutup
2. Aspek Penilaian :
 - a. Kelengkapan Format Tugas
 - b. Kreativitas
 - c. Ketepatan Pengumpulan Tugas
 - d. Kemampuan Presentasi
3. Kriteria Penilaian :
 - a. Apabila seluruh aspek penilaian dapat terpenuhi dengan baik dan tepat maka siswa dapat memperoleh nilai 95
 - b. Apabila kurang memenuhi aspek penilaian namun hasilnya baik dan tepat, siswa mampu mendapatkan nilai 85
 - c. Apabila siswa tidak mampu memenuhi semua aspek penilaian dengan baik dan tidak tepat, maka nilai yang diberikan adalah 0 atau tidak memperoleh nilai.

Hand Out

A. Pengertian Serealia

Serealia dikenal juga sebagai sereal atau biji-bijian (Bahasa Inggris: *cereal*) adalah sekelompok tanaman yang ditanam untuk dipanen biji atau bulirnya sebagai sumber karbohidrat/pati.



Kebanyakan serealia merupakan anggota dari suku padi-padian dan disebut sebagai serealia sejati. Anggota yang paling dikenal dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi, sehingga dikenal sebagai serealia utama adalah padi, jagung, gandum, jelai, hever, dll.

B. Macam-Macam Serealia

1. Padi

Padi atau (*Oriza Savita L*) merupakan salah satu tanaman berbudi daya terpenting dalam peradaban. Hasil dari padi dinamakan beras.

2. Jagung

Jagung (*Zae Mays L.*) selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga ditanam sebagai pakan ternak, diambil minyaknya dibuat tepung, dan bahan baku industri.

3. Gandum

Gandum (*Triticum spp*) adalah sekelompok sereralia dari suku padi-padian yang kaya akan karbohidrat. Gandum biasanya digunakan untuk memproduksi tepung terigu , pakan ternak, maupun difermentasikan untuk menghasilkan alkohol. Berdasarkan tekstur kernel, gandum dapat diklasifikasikan menjadi *hard*, *soft*, dan *durum*.

4. Jelai

Jelai (*Hordeum vulgare*, Ingg. *Barley*) adalah jenis serealia untuk pangan ternak, penghasil malt, dan sebagai makanan kesehatan. Jelai adalah anggota suku padi-padian (*Poaceae*)

5. Haver

Haver (*Avena Sativa L.*) dikenal pula sebagai oat, merupakan sereal yang cukup penting di daerah beriklim subtropis dan sedang.

C. Macam-macam Beras

Warna beras yang berbeda-beda diatur secara genetik, akibat perbedaan gen yang mengatur warna aleuron, warna endospermia, dan komposisi pati pada endospermia.

1. **Beras putih**, sesuai namanya, berwarna putih agak transparan karena hanya memiliki sedikit aleuron, dan kandungan amilosa umumnya sekitar 20%. Beras ini mendominasi pasar beras.
2. **Beras merah**, akibat aleuronnya mengandung gen yang memproduksi antosianin yang merupakan sumber warna merah atau ungu.
3. **Beras hitam**, sangat langka, disebabkan aleuron dan endospermia memproduksi antosianin dengan intensitas tinggi sehingga berwarna ungu pekat mendekati hitam.
4. **Ketan** (atau beras ketan), berwarna putih, tidak transparan, seluruh atau hampir seluruh patinya merupakan amilopektin.
5. **Ketan hitam**, merupakan versi ketan dari beras hitam.

Menteri Pertanian (Mentan) Suswono secara resmi meluncurkan beras analog yang berbahan sagu, jagung, dan tepung singkong hasil inovasi Institut Pertanian Bogor^[1] (IPB) sebagai kebutuhan pokok pengganti beras padi. Bentuknya pun sama seperti beras padi. Beberapa jenis beras mengeluarkan aroma wangi bila ditanak (misalnya 'Cianjur Pandanwangi' atau 'Rajalele'). Bau ini disebabkan beras melepaskan senyawa aromatik yang memberikan efek wangi. Sifat ini diatur secara genetik dan menjadi objek rekayasa genetika beras. Di Iran utara, di Provinsi Gilan, banyak kultivar padi *Indica* termasuk Gerdeh, Hashemi, Hasani, dan Gharib telah dibesarkan oleh petani.

D. Manfaat Beras dan Gandum dalam Tubuh

1. Manfaat Beras dalam tubuh

Beras yang merupakan salah satu makanan pokok masyarakat Indonesia memiliki banyak manfaat dalam tubuh, diantaranya adalah:

- a. Sumber energi yang hebat. Nasi itu banyak mengandung karbohidrat yang bertindak sebagai bahan bakar bagi tubuh dan membantu dalam fungsi normal otak.
- b. Bebas kolesterol. Makan nasi itu sangat baik bagi kesehatan, karena nasi tidak mengandung lemak yang berbahaya, yaitu kolesterol atau sodium. Nasi menjadi salah satu bagian dari diet yang seimbang.
- c. Kaya akan vitamin. Nasi itu banyak mengandung vitamin dan mineral misalnya niacin, vitamin D, kalsium, serat, zat besi, thiamine, dan riboflavin.
- d. Banyak mengandung resistant starch. Nasi banyak mengandung resistant starch, yang akan masuk ke dalam usus dalam bentuk yang belum dicerna. Itu akan membantu pertumbuhan bakteri-bakteri yang berguna di dalam usus.
- e. Mengurangi resiko tekanan darah tinggi. Nasi tidak banyak mengandung sodium, dan dianggap sebagai makanan terbaik untuk mereka yang menderita tekanan darah tinggi dan hipertensi.
- f. Mencegah kanker. *Whole grain rice* misalnya *brown rice* itu banyak mengandung serat insoluble yang mungkin bisa melindungi anda dari berbagai jenis kanker. Banyak peneliti yang percaya bahwa serat insoluble itu penting dalam melindungi tubuh dari cell-cell kanker.
- g. Mengobati dysentery. Bagian kulit ari dari nasi dianggap sebagai obat yang efektif untuk mengobati dysentery. Sekam padi yang berusia tiga bulan mengandung diuretic properties. Orang China percaya bahwa nasi dianggap meningkatkan selera, menyembuhkan sakit perut dan masalah pencernaan.
- h. Merawat kulit. Para ahli medis mengatakan bahwa tepung padi bisa digunakan untuk menyembuhkan beberapa jenis penyakit kulit. Di wilayah India, air beras digunakan oleh praktisi ayurvedic sebagai obat yang efektif untuk mendinginkan permukaan kulit yang terbakar.
- i. Mencegah Alzheimer's Disease. Brown rice banyak mengandung neurotransmitter yang bisa mencegah Alzheimer's disease.
- j. Memperkuat jantung. Rice bran oil punya kemampuan antioxidant yang bisa memperkuat jantung dengan cara mengurangi kadar kolesterol dalam tubuh.

- k. Mencegah konstipasi. Serat insoluble yang terdapat di nasi akan bertindak sebagai sponge lembut yang mendorong makanan untuk melewati usus dengan mudah dan cepat

2. **Manfaat Gandum**

Begitu halnya dengan beras, gandum juga memiliki manfaat yang besar untuk kesehatan, diantaranya adalah:

a. Memperlancar Pencernaan

Biji gandum mengandung komposisi serat yang cukup tinggi. Sebagaimana diketahui bahwa serat sangat membantu dalam menangani berbagai masalah gangguan pencernaan seperti susah buang air besar dan berperan untuk mengikat lemak jenuh yang berasal dari makanan. Selain itu, kandungan lainnya adalah keberadaan komponen prebiotik yang sangat baik untuk menunjang kesehatan saluran pencernaan. Prebiotik pada gandum berperan menunjang kesehatan saluran pencernaan dengan cara meningkatkan pertumbuhan bakteri baik yang ada didalam usus. Dengan meningkatnya pertumbuhan bakteri baik tersebut, maka pertumbuhan bakteri pathogen atau yang merugikan dapat dihambat.

b. Diet

Berbeda dengan nasi yang hanya tinggi karbohidrat namun rendah protein dan serat, biji gandum mengandung cukup karbohidratnya dan juga mengandung komponen gizi lain dengan kadar tinggi. Beberapa nutrisi yang terkandung didalam gandum antara lain protein, serat, dan beragam mineral. Komposisi ini sangat baik sekali menjadikan gandum sebagai bahan pangan untuk program diet bagi orang-orang yang memiliki masalah kelebihan berat badan, juga terhadap sebagian orang terjangkit penyakit tertentu.

- c. Mencegah Diabetes, gandum yang telah diolah menjadi beragam produk pangan umumnya memiliki kandungan gula yang rendah. Bahkan kandungan gula dalam berbagai produk gandum masih lebih rendah dibandingkan dengan sumber karbohidrat lainnya, seperti beras. Dengan begitu bagi yang mempunyai masalah dengan kadar gula seperti penderita diabetes, berbagai produk gandum dapat dijadikan alternative dalam menu diet harian.

E. Hasil Olahan Beras dan Gandum

1. Beras

Hasil olahan beras yang dapat ditemui dalam kehidupan sehari-hari adalah:

- a. Tepung Beras
- b. Tepung Ketan
- c. Nasi

2. Gandum

Hasil olahan gandum yang dapat kita temui di kehidupan sehari-hari adalah:

- a. **Tepung terigu** adalah tepung atau bubuk halus yang berasal dari bulir gandum, dan digunakan sebagai bahan dasar pembuat kue, mi dan roti. Kata terigu dalam bahasa Indonesia diserap dari bahasa Portugis, *trigo*, yang berarti "gandum". Tepung terigu mengandung banyak zat pati, yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu. Tepung terigu juga berasal dari gandum, bedanya terigu berasal dari biji gandum yang dihaluskan, sedangkan tepung gandum utuh (whole wheat flour) berasal dari gandum beserta kulit arinya yang ditumbuk.

F. Karakteristik Beras dan Tepung Terigu yang Baik

1. Beras

Beras yang baik memiliki karakteristik sebagai berikut:

- a. Beras tidak berkutu
- b. Beras tidak berbau apek
- c. Beras memiliki tekstur yang tidak mudah patah
- d. Beras yang tidak mengandung pelicin, apabila diremas dengan tangan tidak banyak menempel pada tangan

2. Tepung Terigu

Tepung Terigu yang baik, memiliki karakteristik sebagai berikut:

- a. Tepung bersih dari kotoran, dan tidak berkutu
- b. Tidak berbau apek
- c. Tidak menggumpal

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Kalasan Yogyakarta
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/ Semester : X/ I
Pertemuan ke- : 2
Alokasi Waktu : 2 (3 x 45menit)
Standar Kompetensi : Pengetahuan Bahan Makanan

A. 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 pro-aktif) 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 prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak, terkait dengan pengembangan diri yang dipelajari di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

No.	Kopetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas bahan makanan yang telah diberikan kepada umatNya.
2.	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah. 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahkan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.	2.1.1 Antusias dalam mencari informasi tentang bahan makanan. 2.2.2 Menyampaikan pendapat yang santun dalam berdiskusi 2.3.3 Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi
3.	3.1 Mendeskripsikan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya. 3.2 Mendeskripsikan bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya 3.3 Mendeskripsikan bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>Fish and sea food</i>) 3.4 Mendeskripsikan bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 3.5 Mendeskripsikan bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 3.6 Mendeskripsikan lemak dan minyak 3.7 Mendeskripsikan bahan makanan dari sereal (gandum dan beras) dan hasil olahannya 3.8 Mendeskripsikan bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahannya 3.9 Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan 3.10 Mendeskripsikan bumbu dan rempah 3.11 Mendeskripsikan bahan makanan tambahan 3.12 Mendeskripsikan tentang bahan minuman (Kopi, Teh, Cokelat) 3.13 Mendeskripsikan, bahan makanan dari gula dan hasil olahannya	3.8.1 Mendeskripsikan pengertian kacang-kacangan 3.8.2 Mendeskripsikan macam-macam kacang 3.8.3 Mendeskripsikan manfaat kacang 3.8.4 Mendeskripsikan karakteristik kacang yang baik 3.8.5 Mendeskripsikan hasil olahan beras dan gandum

4.	4.1 Menilai mutu daging dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya 4.2 Menilai mutu unggas dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya 4.3 Menilai mutu ikan dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya 4.4 Menilai mutu susu dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya 4.5 Menilai mutu telur dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya 4.6 Mengidentifikasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahannya 4.7 Mengidentifikasi perubahan sifat-sifat bahan makanan dari sereal akibat pengolahan 4.8 Membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan 4.9 Mengidentifikasi perubahan sifat bahan makanan dari sereal akibat pengolahan 4.10 Menentukan bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, bau, rasa dan warna 4.11 Mengidentifikasi perubahan sifat-sifat bahan makanan. 4.12 Mengidentifikasi perubahan sifat kopi, teh, coklat akibat proses pengolahan. 4.13 Mengidentifikasi perubahan sifat-sifat gula saat pengolahan	
----	---	--

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pertemuan pertama Pengetahuan Bahan Makanan tentang Sereal dan hasil olahannya, maka peserta didik diharapkan mampu:

1. Mendeskripsikan pengertian kacang-kacangan
2. Mendeskripsikan macam-macam kacang
3. Mendeskripsikan manfaat kacang
4. Mendeskripsikan karakteristik kacang yang baik
5. Mendeskripsikan hasil olahan kacang-kacangan

D. MATERI PEMBELAJARAN

PERTEMUAN 1 (3 x 45 menit)

1. Pengertian kacang-kacangan
2. Macam-macam kacang
3. Manfaat kacang
4. Karakteristik kacang yang baik
5. Mendeskripsikan hasil olahan beras dan gandum

E. METODE PEMBELAJARAN

1. Model Pembelajaran : *Kooperatif*
2. Metode Pembelajaran : Ceramah, Diskusi, dan Tanya Jawab

F. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Kegiatan Belajar Mengajar 2 x 45 menit

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Memberikan salam pembuka2. Mempersilakan salah satu siswa memimpin doa3. Absensi kehadiran siswa4. Appersepsi : memancing keaktifan dan keingintahuan siswa tentang materi yang akan disampaikan5. Menyampaikan tujuan pembelajaran	10 menit
Inti	<p><u>Mengamati :</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Dengan mengamati slide yang ditampilkan yang berisi gambar tentang sereal seperti beras, gandum, dll. <p><u>Menanyakan :</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Menanyakan beberapa contoh sereal dan hidangan dari sereal yang ada di Indonesia2. Siswa mendapatkan penjelasan tentang proses pelaksanaan diskusi3. Siswa dibagi menjadi dua kelompok besar.4. Setiap orang dari anggota kelompok ditugaskan untuk membuat 1 pertanyaan.5. Satu orang dari setiap kelompok diwajibkan bertanya	70 menit

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
	<p>kepada kelompok lainnya. Tanya jawab ini dilakukan secara bergantian dari setiap kelompok.</p> <p><u>Mencoba</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setiap kelompok mendapatkan tugas: <ol style="list-style-type: none"> a. Membuat soal untuk ditanyakan oleh kelompok lainnya. b. Siswa yang mendapat giliran menjawab, mencari jawaban dengan media apa pun. 2. Setiap kelompok menyimpulkan hasil jawaban yang diberikan oleh kelompok lainnya. <p><u>Membuat Jejaring :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Anggota kelompok dan menanggapi 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan dibantu guru, siswa menyimpulkan materi sereal dan hasil olahannya 2. Siswa melakukan refleksi tentang pelaksanaan pembelajaran 3. Evaluasi untuk mengukur ketercapaian tujuan pembelajaran 4. Siswa mendapat penjelasan mengenai materi pelajaran yang akan datang 5. Guru menutup pelajaran dan mengucapkan salam 	10 menit

G. SUMBER BELAJAR

1. Wikipedia
2. *Zeenews.com*

H. MEDIA, dan ALAT PEMBELAJARAN

1. Media Pembelajaran

Dalam menyampaikan materi, media pembelajaran yang digunakan adalah:
Laptop.

2. Alat Pembelajaran

Alat yang digunakan yaitu:

Nama Alat	Jumlah
Handout	-
Buku Pelajaran	-

I. PENILAIAN

1. Hasil Diskusi (Lampiran)
 2. Post Test (Lampiran)
- Lembar penilaian Diskusi (Lampiran)

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Kalasan, 30 Agustus 2014
Mahasiswa PPL

Sri Iriyanti, S.Pd
NIP. 196305061 198601 1 001

Lili Anggraini
NIM. 11511249001

Kunci Jawaban Post Tes

1. Serealia dikenal juga sebagai sereal atau biji-bijian (Bahasa Inggris: *cereal*) adalah sekelompok tanaman yang ditanam untuk dipanen biji atau bulirnya sebagai sumber karbohidrat/pati.
2. Padi, jagung, dan gandum.
3. Manfaat serealia bagi tubuh
 - a. Sumber energi yang hebat. Nasi itu banyak mengandung karbohidrat yang bertindak sebagai bahan bakar bagi tubuh dan membantu dalam fungsi normal otak.
 - b. Bebas kolesterol. Makan nasi itu sangat baik bagi kesehatan, karena nasi tidak mengandung lemak yang berbahaya, yaitu kolesterol atau sodium. Nasi menjadi salah satu bagian dari diet yang seimbang.
 - c. Kaya akan vitamin. Nasi itu banyak mengandung vitamin dan mineral misalnya niacin, vitamin D, kalsium, serat, zat besi, thiamine, dan riboflavin.
 - d. Banyak mengandung resistant starch. Nasi banyak mengandung resistant starch, yang akan masuk ke dalam usus dalam bentuk yang belum dicerna. Itu akan membantu pertumbuhan bakteri-bakteri yang berguna di dalam usus.
 - e. Mengurangi resiko tekanan darah tinggi. Nasi tidak banyak mengandung sodium, dan dianggap sebagai makanan terbaik untuk mereka yang menderita tekanan darah tinggi dan hipertensi.
 - f. Mencegah kanker. *Whole grain rice* misalnya *brown rice* itu banyak mengandung serat insoluble yang mungkin bisa melindungi anda dari berbagai jenis kanker. Banyak peneliti yang percaya bahwa serat insoluble itu penting dalam melindungi tubuh dari cell-cell kanker.
 - g. Mengobati dysentery. Bagian kulit ari dari nasi dianggap sebagai obat yang efektif untuk mengobati dysentery. Sekam padi yang berusia tiga bulan mengandung diuretic properties. Orang China percaya bahwa nasi dianggap meningkatkan selera, menyembuhkan sakit perut dan masalah pencernaan.
 - h. Merawat kulit. Para ahli medis mengatakan bahwa tepung padi bisa digunakan untuk menyembuhkan beberapa jenis penyakit kulit. Di wilayah India, air beras digunakan oleh praktisi ayurvedic sebagai obat yang efektif untuk mendinginkan permukaan kulit yang terbakar.

- i. Mencegah Alzheimer's Disease. Brown rice banyak mengandung neurotransmitter yang bisa mencegah Alzheimer's disease.
 - j. Menguatkan jantung. Rice bran oil punya kemampuan antioxidant yang bisa menguatkan jantung dengan cara mengurangi kadar kolesterol dalam tubuh.
 - k. Mencegah konstipasi. Serat insoluble yang terdapat di nasi akan bertindak sebagai sponge lembut yang mendorong makanan untuk melewati usus dengan mudah dan cepat
4. Kacang adalah istilah non-botani yang biasa dipakai untuk menyebut biji sejumlah tumbuhan polong-polongan (namun tidak semua). Dalam percakapan sehari-hari, kacang dipakai juga untuk menyebut buah (polong) atau bahkan tumbuhan yang menghasilkannya. Di Jakarta, kata "kacang" biasanya dimaksudkan untuk polongkacang tanah. Kata ini sebenarnya dipakai untuk menyebut biji kering yang berbentuk menyerupai ginjal dan dimakan setelah dikeringkan.
- 3 contoh kacang yang sering digunakan:
- a. Kedelai
 - b. Kacang tanah
 - c. Almond
 - d. Mete
 - e. Kenari
5. Hasil olahan kacang:
- a. Selai
 - b. Bumbu pecel
 - c. Susu
 - d. Rempeyek
 - e. Ampyang

HAND OUT

A. Pengertian Kacang-kacangan

Kacang adalah istilah non-[botani](#) yang biasa dipakai untuk menyebut [biji](#) sejumlah tumbuhan [polong-polongan](#) (namun tidak semua). Dalam percakapan sehari-hari, kacang dipakai juga untuk menyebut [buah](#) (polong) atau bahkan [tumbuhan](#) yang menghasilkannya. Di [Jakarta](#), kata "kacang" biasanya dimaksudkan untuk [polongkacang tanah](#). Kata ini sebenarnya dipakai untuk menyebut biji kering yang berbentuk menyerupai ginjal dan dimakan setelah dikeringkan.

Pengertian "kacang" tidak sama dengan *nut* dalam bahasa Inggris, namun lebih dekat dengan pengertian *pulse* ditambah dengan [kedelai](#), kacang tanah dan sejumlah sayuran legum (kacang panjang).

Kacang biasanya mengandung protein dan/atau lemak yang cukup tinggi, sehingga banyak yang dihargai sebagai bahan pangan yang penting. Biji legum kering yang besar dan mengandung banyak tepung biasanya tidak disebut "kacang", melainkan "kara" atau "koro". Dalam konteks pangan, "kacang" dipakai pula untuk menyertai nama produk pangan olahan yang biasanya dibuat dari kacang tanah.

B. Manfaat Kesehatan dari Kacang-kacangan

Kacang-kacangan adalah jenis sayuran yang mencakup kacang buncis, kacang polong, kacang tanah dan kacang lentil. Makanan ini merupakan makanan yang paling fleksibel dan sangat bergizi.



Selain sebagai sumber protein yang baik, kacang-kacangan juga bisa menjadi pengganti yang sehat untuk daging, dan diketahui mengandung lebih banyak lemak sehat. Tak hanya

memiliki rasa yang lezat, kacang-kacangan juga memiliki banyak manfaat kesehatan berikut ini, seperti dikutip *Zeenews.com*:

1. Kacang-kacangan adalah sumber utama karbohidrat berindeks rendah-glikemik, esensial mikronutrien, serat, asam folat, kalsium, besi, kalium, seng, dan antioksidan.
2. Kacang-kacangan mengandung tinggi akan serat larut, dan menambahkan makanan kacang yang dimasak untuk program diet harian Anda dapat menurunkan kolesterol darah sebanyak 18 persen, serta mengurangi risiko penyakit jantung.
3. Memilih kacang-kacangan sebagai pengganti untuk makanan tinggi lemak jenuh atau karbohidrat dapat menurunkan risiko penyakit kardiovaskular dan diabetes mellitus tipe 2.
4. Kacang-kacangan kaya akan sejumlah senyawa yang berpotensi mengurangi risiko beberapa jenis kanker.
5. Dalam kacang buncis juga terkandung prebiotik, yang dapat membantu dalam pertumbuhan bakteri menguntungkan dalam usus.
6. Semua kacang-kacangan, terutama kedelai, merupakan makanan penting dalam diet vegetarian untuk kandungan tinggi akan protein.

C. Jenis Kacang & Manfaatnya



Meskipun sering dituduh sebagai penyebab timbulnya jerawat, beberapa penelitian justru menunjukkan manfaat positif dari

kacang-kacangan. Berikut ini beberapa jenis kacang yang sebaiknya Anda mulai melirikya beserta manfaatnya yang disadur melalui Women'shealth (27/4).

1. Almond (Porsi per 1 ons: 160 kalori dan 14 gram lemak). Menurut Joan Sabate Ph.D, ketua nutrisi di Loma Linda University, almond memiliki hampir sembilan kali lebih banyak lemak tak jenuh tunggal yang sehat, daripada lemak jenuh berbahaya. Dengan cukupnya kandungan protein, serat, kalsium, besi dan tidak mengandung kolesterol, kacang ini juga menjadi salah satu sumber terbaik dari vitamin E, yang melindungi tubuh dari risiko stroke dan kanker.

Manfaat Kacang Almond Untuk Kesehatan, Almond merupakan kacang yang cukup populer, untuk mendapatkannya pun sangat mudah. Selain enak, kacang almond juga mengandung sejumlah manfaat bagi kesehatan. Beberapa manfaat dari kacang almond. Kacang almond dapat bermanfaat untuk meningkatkan gairah seks dan menjadi stimulan seksual. Hal ini karena kacang almond mengandung zat besi, selenium dan vitamin. Kandungan zat besi nya dapat meningkatkan libido dan gairah seksual, sedangkan kandungan gizi dan mineralnya baik untuk kesehatan seksual dan organ reproduksi. Jenis kacang ini bukan hanya kaya vitamin, tetapi juga kaya akan kandungan zat besi dan magnesium. Dengan begitu, rambut akan lebih kuat, sehat dan indah. Selain itu, Anda juga tidak akan cepat lelah. Kacang ini memberikan asupan protein yang dapat menjaga kestabilan gula darah saat sedang tidur dan tubuh akan lebih rileks. Kacang almond mengandung serat dan sumber baik untuk memperoleh lemak yang sehat. Serat yang terkandung dalam kacang almond berguna untuk menurunkan kolestrol. Selain itu, serat juga dapat membuat Anda merasa kenyang sehingga Anda tidak ingin makan berlebihan.

2. Kenari (190 kalori dan 18 gram lemak) Kenari menjadi kacang terunik karena kaya akan omega 3 yang sehat bagi jantung. Selain itu, kenari juga kaya akan lemak tak jenuh ganda yang dapat melindungi tubuh dari risiko diabetes tipe 2.

Berikut beberapa manfaat lain kenari bagi kesehatan yang mungkin belum di ketahui:

- a. Kenari kaya akan asam omega 3 dan asam alpha linoleic (ALA) yang mampu meningkatkan kinerja arteri kita.
- b. Kenari juga mengandung antioksidan yang ampuh mencegah kanker.
- c. Selain itu, mengonsumsi kenari setiap hari bisa mencegah batu empedu.

- d. Lemak tak jenuh tunggal pada kenari membantu menyingkirkan kolesterol buruk dan lipoprotein dengan meningkatkan pembekuan darah.
 - e. Asam esensial amino bernama L-arginine pada kenari akan dikonversi menjadi oksida nitrat dalam tubuh yang membantu meningkatkan aliran darah. Juga, mencegah penyempitan arteri dan akumulasi lemak pada dinding arteri.
 - f. Kenari juga kerap makanan bagi otak karena merupakan sumber asam lemak omega 3 yang mengoptimalkan fungsi sel-sel di otak sehingga Anda pun semakin cerdas.
3. Pistachio (160 kalori dan 13 gram lemak). Baru-baru ini, penelitian melaporkan bahwa kacang ini memiliki tingkat tertinggi LDL penurun sterol oleh peneliti di Virginia Polytechnic Institute dan State University. Pistachio merupakan sumber kalium dan kandungan lemak tak jenuhnya hampir sama dengan kacang almond. Para Ilmuwan mengatakan mengkonsumsi sejumlah kacang pistachio sehari dapat membantu menghancurkan kolesterol jahat, mengusir penyakit jantung dan mencegah kanker. Kacang Pistachio mengandung antioksidan yang mampu melindungi sel dari kerusakan oleh bahan kimia berbahaya, yang disebut ‘radikal bebas’. Temuan ini dipublikasikan dalam Journal of Nutrition berikut penelitian sebelumnya oleh tim yang sama yang menemukan pistachio membantu menghancurkan kolesterol jahat yang dapat menyebabkan serangan jantung dan stroke. Profesor Penny Kris Etherton dari Pennsylvania State University mengatakan: “Penelitian kami sebelumnya menunjukkan manfaat dalam menurunkan *pistachio lipid dan lipoprotein*, yang merupakan faktor risiko penyakit jantung.” Ini penelitian baru yang menunjukkan efek tambahan mengkonsumsi pistachio sangat bermanfaat bagi kesehatan.” Penny Kris Etherton juga mengemukakan bahwa *pistachio* jauh lebih kaya kandungan antioksidan lutein, beta-karoten dan gamma-tokoferol daripada kacang lainnya. Beta-carotene berubah menjadi vitamin A yang mencegah kanker dan gamma-tokoferol adalah bentuk umum vitamin E yang mengantisipasi penyakit jantung. Lutein ditemukan dalam sayuran yang berdaun hijau tua dan penting untuk perawatan kulit sehat. Hal ini diyakini sebagai antioksidan yang berguna mencegah kolesterol masuk ke dinding pembuluh darah dan menyebabkan peradangan. Ketika para peneliti menguji efek pistachio pada tingkat antioksidan, mereka menemukan hasil riset yang menyatakan bahwa mengkonsumsi kacang pistachio

dapat memberikan lebih banyak antioksidan dalam darah dan konsentrasi kolesterol relatif lebih rendah. Prof Kris-Etherton menambahkan: “Hasil penelitian kami menunjukkan bahwa diet jantung sehat termasuk mengkonsumsi kacang pistachio bisa memberikan kontribusi pada penurunan tingkat serum LDL yang teroksidasi, sebagian lagi melalui penurunan kolesterol dan juga karena adanya keuntungan tambahan antioksidan dalam pistachio.

4. Kacang Tanah (170 kalori dan 14 gram lemak) Penelitian menemukan bahwa kacang merupakan pilihan yang baik untuk menjaga tingkat kolesterol. Kacang ini menyediakan lebih banyak protein (7 gram per porsi) dibandingkan kacang lainnya. Kacang tanah biasanya dimakan langsung tanpa diolah, dan juga disajikan dalam berbagai cara seperti direbus, digoreng, dibakar, dihancurkan dlsb.

Beberapa kegunaan kacang tanah, antara lain:

- a. Membantu Meningkatkan Kesuburan – Kacang mengandung asam folat. Dari penelitian, menunjukkan bahwa wanita yang mengkonsumsi 400 mikrogram asam folat setiap harinya, sebelum dan selama awal kehamilan mengurangi risiko memiliki bayi lahir dengan cacat tabung saraf yang serius hingga 70%
- b. Bantu dalam Pengaturan Gula Darah – Seperempat cangkir kacang dapat memasok tubuh dengan 35% dari nilai yang dibutuhkan sehari-hari mangan, mineral yang berperan dalam metabolisme lemak dan karbohidrat, penyerapan kalsium, dan regulasi gula darah
- c. Membantu Mencegah Batu empedu – Mungkin mengejutkan bahwa kacang dapat membantu mencegah batu empedu. Tapi 20 tahun penelitian telah menunjukkan bahwa makan 1 ons kacang, kacang atau selai kacang seminggu menurunkan risiko batu empedu berkembang sebesar 25%
- d. Membantu Fight Depresi – Kacang tanah merupakan sumber yang baik triptofan, suatu asam amino esensial yang penting untuk produksi serotonin, salah satu bahan kimia otak kunci yang terlibat dalam regulasi suasana hati. Ketika depresi terjadi, penurunan jumlah serotonin dapat dilepaskan dari sel-sel saraf di otak. Triptofan dapat meningkatkan efek antidepressan serotonin itu bila ada peningkatan jumlah serotonin dalam darah
- e. Meningkatkan Daya Ingat – Apakah Anda tahu apa yang dapat ditemukan dalam kacang yang memberi mereka “makanan otak”? Hal ini disebabkan vitamin B3

atau niasin konten yang banyak, memiliki kegunaan bagi kesehatan termasuk fungsi otak normal dan meningkatkan Daya Ingat

- f. Membantu Mengontrol Kolesterol – Gizi dalam kacang memberikan kekuatan membantu menurunkan dan mengontrol kadar kolesterol. Ditambahkan kandungan tembaga, kacang tanah membantu mengurangi kolesterol jahat dan meningkatkan kadar kolesterol baik.
 - g. Menurunkan Risiko Penyakit Jantung – Sejumlah penelitian telah menunjukkan bahwa mengkonsumsi kacang-kacangan secara teratur, akan menurunkan risiko penyakit jantung. Kacang kaya akan lemak tak jenuh, dan antioksidan seperti asam oleat. Mengkonsumsi segenggam kacang tanah dan kacang lainnya setidaknya empat kali seminggu untuk mengurangi risiko kardiovaskular dan penyakit jantung koroner
 - h. Menghambat Pertumbuhan Tumor – Suatu bentuk Fitosterol yang disebut beta-sitosterol (SIT) ditemukan dalam konsentrasi tinggi di beberapa pabrik minyak, biji-bijian, dan polong-polongan termasuk kacang. Pitosterol tidak hanya melindungi terhadap penyakit jantung dengan menghalangi penyerapan kolesterol, mereka juga melindungi terhadap kanker dengan menghambat pertumbuhan tumor.
 - i. Berat Badan yang Stabil - Penelitian telah menunjukkan, bahwa orang yang makan kacang setidaknya dua kali seminggu, sangat kecil kemungkinannya untuk menjadi gemuk, daripada mereka yang hampir tidak pernah makan mereka.
5. Hazelnut (180 kalori dan 17 gram lemak) Hazelnut dikemas dengan kandungan folat, sebuah vitamin yang dapat melindungi terhadap cacat lahir dan kemungkinan kanker dan penyakit kanker.
 6. Pecan (200 kalori dan 20 gram lemak) Dr Sabte mengungkapkan bahwa kacang ini menjadi pilihan yang baik untuk memerangi kolesterol tinggi. Kacang ini juga memiliki lemak tak jenuh yang tinggi dan rendah kandungan lemak jenuh, dari berbagai sumber.
 7. Biji kedelai Kedelai, atau kacang kedelai, adalah salah satu tanaman polong-polongan yang menjadi bahan dasar banyak makanan dari Asia Timur seperti kecap, tahu,

dan tempe. Berdasarkan peninggalan arkeologi, tanaman ini telah dibudidayakan sejak 3500 tahun yang lalu di Asia Timur. Kedelai merupakan sumber utama protein nabati dan minyak nabati dunia. Penghasil kedelai utama dunia adalah Amerika Serikat meskipun *kedelai praktis baru dibudidayakan* masyarakat di luar Asia setelah 1910.



D. Jenis-jenis kacang-kacangan

1. Kacang arab (*Cicer arietinum*)
2. Kacang azuki (*Vigna angularis*)
3. Kacang babi (*Vicia faba*)
4. Kacang bogor (*Vigna subterranea*)
5. Kacang gude (*Cajanus cajan*)
6. Kacang hijau (*Vigna radiata*)
7. Kacang kapri (*Pisum sativum*)
8. Kacang kedelai (lebih umum disebut tanpa "kacang", *Glycine*)
9. Kacang kratok (*Phaseolus lunatus*)
10. Kacang lima (*Phaseolus lunatus kv.*)
11. Kacang mede (bukan legum, *Anacardium occidentale*)
12. Kacang merah (*Phaseolus vulgaris*)
13. Kacang panjang (*Phaseolus vulgaris*)

14. Kacang ercis (*Pisum sativum*)
15. Kacang tanah (*Arachis hypogaea*)
16. Kacang tunggak/kacang tolo (*Vigna unguiculata*)
17. Kacang koro (*Canavalia ensiformis*)
18. Kacang tanah

E. HASIL OLAHAN KACANG

1. Selai
2. Bumbu pecel
3. Susu
4. Bubur

F. KARAKTERISTIK KACANG YANG BAIK

Karakteristik kacang yang baik adalah:

1. Tidak busuk
2. Bentuk kacang tidak berlubang
3. Bersih dari kotoran (batu, tanah, dll)
4. Aroma khas kacang, tidak apek
5. Kacang dalam keadaan kering

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Kalasan Yogyakarta
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/ Semester : X/ I
Alokasi Waktu : 2 (3 x 45menit)
Standar Kompetensi : Pengetahuan Bahan Makanan

A. 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 pro-aktif) 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 prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak, terkait dengan pengembangan diri yang dipelajari di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

No.	Kopetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas bahan makanan yang telah diberikan kepada umatNya.
2.	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah. 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahkan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.	2.1.1 Antusias dalam mencari informasi tentang bahan makanan. 2.2.2 Menyampaikan pendapat yang santun dalam berdiskusi 2.3.3 Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi
3.	3.1 Mendeskripsikan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya. 3.2 Mendeskripsikan bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya 3.3 Mendeskripsikan bahan makanan dari ikan dan hasil laut (<i>Fish and sea food</i>) 3.4 Mendeskripsikan bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 3.5 Mendeskripsikan bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 3.6 Mendeskripsikan lemak dan minyak 3.7 Mendeskripsikan bahan makanan dari sereal (gandum dan beras) dan hasil olahannya 3.8 Mendeskripsikan bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahannya 3.9 Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan 3.10 Mendeskripsikan bumbu dan rempah 3.11 Mendeskripsikan bahan makanan tambahan 3.12 Mendeskripsikan tentang bahan minuman (Kopi, Teh, Cokelat) 3.13 Mendeskripsikan, bahan makanan dari gula dan hasil olahannya	3.7.1 Mendeskripsikan pengertian “sayuran” 3.7.2 Mendeskripsikan fungsi sayuran 3.7.3 Mendeskripsikan macam-macam sayuran menurut golongannya. 3.7.4 Mendeskripsikan pengertian buah-buahan 3.7.5 Mendeskripsikan kegunaan buah-buahan 3.7.6 Mendeskripsikan macam-macam buah menurut golongannya.

4.	4.1 Menilai mutu daging dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya 4.2 Menilai mutu unggas dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya 4.3 Menilai mutu ikan dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya 4.4 Menilai mutu susu dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya 4.5 Menilai mutu telur dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya 4.6 Mengidentifikasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahannya 4.7 Mengidentifikasi perubahan sifat-sifat bahan makanan dari sayur dan buah akibat pengolahan 4.8 Membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan 4.9 Mengidentifikasi perubahan sifat bahan makanan dari sayur dan buah akibat pengolahan 4.10 Menentukan bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, bau, rasa dan warna 4.11 Mengidentifikasi perubahan sifat-sifat bahan makanan. 4.12 Mengidentifikasi perubahan sifat kopi, teh, coklat akibat proses pengolahan. 4.13 Mengidentifikasi perubahan sifat-sifat gula saat pengolahan	
----	---	--

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pertemuan pertama Pengetahuan Bahan Makanan tentang Sayur dan buah dan hasil olahannya, maka peserta didik diharapkan mampu:

1. Mendeskripsikan pengertian “sayuran”
2. Mendeskripsikan fungsi sayuran
3. Mendeskripsikan macam-macam sayuran menurut golongannya.
4. Mendeskripsikan pengertian buah-buahan
5. Mendeskripsikan kegunaan buah-buahan
6. Mendeskripsikan macam-macam buah menurut golongannya.

D. MATERI PEMBELAJARAN

PERTEMUAN 1 (3 x 45 menit)

1. Mendeskripsikan pengertian “sayuran”
2. Mendeskripsikan fungsi sayuran
3. Mendeskripsikan macam-macam sayuran menurut golongannya.
4. Mendeskripsikan pengertian buah-buahan
5. Mendeskripsikan kegunaan buah-buahan
6. Mendeskripsikan macam-macam buah menurut golongannya.

E. METODE PEMBELAJARAN

1. Model Pembelajaran : *Kooperatif*
2. Metode Pembelajaran : Ceramah, Diskusi, dan *Made a Match*

F. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Kegiatan Belajar Mengajar 3 x 45 menit

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Memberikan salam pembuka2. Mempersilakan salah satu peserta didik memimpin doa3. Absensi kehadiran peserta didik4. Appersepsi : memancing keaktifan dan keingintahuan peserta didik tentang materi yang akan disampaikan5. Menyampaikan tujuan pembelajaran	10 menit
Inti	<p><u>Mengamati :</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Dengan mengamati slide yang ditampilkan yang berisi gambar tentang sayur dan buah seperti, dll. <p><u>Menanyakan :</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Menanyakan beberapa contoh sayur dan buah dan hidangan dari sayur dan buah yang ada di Indonesia2. Peserta didik mendapatkan penjelasan tentang proses pelaksanaan diskusi3. Peserta didik dibagi ke dalam 2 kelompok besar4. Setiap orang dari anggota kelompok mendapatkan kartu yang berisi jawaban dan pertanyaan	100 menit

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
	<p>5. Pada tahap awal untuk peserta didik yang mendapatkan kartu pertanyaan mencari pasangan atas jawabannya. Dengan cara mencocokkan atas pertanyaan dan jawaban masing-masing.</p> <p>6. Kegiatan ini dilakukan sampai \pm 5 kali pertukaran.</p> <p>7. Untuk peserta didik yang mampu menemukan jawabannya diurutan pertama, maka peserta didik akan mendapatkan penghargaan.</p> <p><u>Mencoba</u></p> <p>1. Setiap kelompok mendapatkan tugas:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Mengetahui jawaban atas kartu pertanyaan yang didapatkan. b. Memahami semua materi yang telah diberikan tentang sayur dan buah. <p>2. Setiap kelompok melaporkan hasil diskusi kelompoknya di depan kelas dan setiap anggota mencatat hasilnya</p> <p><u>Membuat Jejaring :</u></p> <p>1. Anggota kelompok dan menanggapi</p>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan dibantu guru, peserta didik menyimpulkan materi sayur dan buah dan hasil olahannya 2. Peserta didik melakukan refleksi tentang pelaksanaan pembelajaran 3. Evaluasi untuk mengukur ketercapaian tujuan pembelajaran 4. Peserta didik mendapat penjelasan mengenai materi pelajaran yang akan datang 5. Guru menutup pelajaran dan mengucapkan salam 	25 menit

G. SUMBER BELAJAR

Sayur-sayuran dan buah-buahan

H. MEDIA, dan ALAT PEMBELAJARAN

1. Media Pembelajaran

Dalam menyampaikan materi, media pembelajaran yang digunakan adalah:

Laptop.

2. Alat Pembelajaran

Alat yang digunakan yaitu:

Nama Alat	Jumlah
Handout	-
Buku Pelajaran	-

I. PENILAIAN

1. Hasil Diskusi

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Kalasan, 13 September 2014
Mahasiswa PPL

Sri Iriyanti, S.Pd
NIP.19630506 198601 2 001

Lili Anggraini
NIM. 11511249001

Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan



A. Pengertian Sayuran

Sayuran adalah semua jenis tanaman atau bagian dari tanaman yang dapat diolah menjadi makanan. Sebagian sayuran dapat dimakan dalam keadaan mentah dan sebagian lagi hanya dapat dimakan setelah dimasak.

B. Fungsi Sayuran

Sayuran berfungsi untuk:

1. Pembangkit selera makan
2. Sumber vitamin (90% vitamin C) dan mineral yang berguna untuk kesehatan tubuh
3. Penambahan nilai gizi pada makanan
4. Penambahan variasi pada makanan
5. Memperlancar proses pencernaan karena mengandung air dan serat dalam jumlah banyak
6. Sebagai isi masakan (misalnya: Vegetable Soup, Vegetable Salad)
7. Bahan penyedap dalam pembuatan stock misalnya mirepoix
8. Bahan pemberi warna misalnya bayam, seledri dan tomat
9. Memelihara kesehatan tubuh seperti mencegah kanker, usus besar karena kandungan seratnya besar.

C. Macam-Macam Sayuran

Setiap jenis sayuran memiliki warna, rasa dan aroma yang berbeda-beda.

Sayuran diolongkan sebagai berikut:

1. Sayuran umbi (*Root Vegetable*)

a.) Kentang

Kentang bentuknya bulat agak lonjong, mempunyai kulit yang tipis, daging berwarna putih dan berwarna putih kekuning-kuningan. Kentang banyak mengandung karbohidrat, kalsium (Ca), Fosfor (P), dan Vitamin C yang tinggi.

b.) Ubi Jalar

Ubi jalar termasuk tanaman umbi yang memiliki rasa manis. Tidak heran jika ubi jalar dikenal sebagai “*Sweet Potatoes*”. Ubi jalar yang bewarna putih, kuning, dan merah, bentuknya bulat agak lonjong.

Ubi jalar banyak mengandung karbohidrat, kalsium (Ca), Fosfor (P), Vitamin A dan Vitamin C.

c.) Wortel

Wortel mempunyai bentuk lonjong memanjang, dengan meruncing ke bagian ujungnya. Kulitnya tipis, daging buah bewarna merah kuning-kekuningan yang disebabkan oleh kandungan karoten.

Wortel banyak mengandung karbohidrat, kalsium (Ca), Fosfor (P), Vitamin A dan Vitamin C.

d.) Lobak

Lobak mempunyai bentuk seperti wortel, warnanya putih daging dan buahnya juga bewarna putih. Kulitnya tipis dan mempunyai aroma yang agak tajam.

Lobak banyak mengandung karbohidrat, kalsium (Ca), fosfor (P), Vitamin A dan Vitamin C.

2. Sayuran Umbi Lapis (*Bulb Vegetable*)

a.) Bawang Bombay

Bawang bombay bentuknya bulat agak besar, terdiri dari beberapa lapisan. Berwarna putih kecokelatan dan aromanya agak tajam.

Bawang bombay banyak mengandung karbohidrat, kalsium (Ca), fosfor (P), zat besi (Fe), Vitamin A dan Vitamin C.

b.) Bawang Merah

Bawang merah berbentuk ukuran lebih kecil dari bawang bombay, berwarna merah dan beraroma tajam.

c.) Daun Bawang

Daun bawang berbentuk panjang meruncing dan terdiri dari beberapa helai daun. Rasanya tajam dan agak berlendir.

3. Sayuran Batang (*Stem Vegetable*)

a.) Asparagus

Asparagus memiliki dua warna yaitu berwarna hijau dan berwarna putih. Asparagus diambil dengan kepanjangan 30cm dari permukaan tanah dan kedalaman 20cm.

Rasa yang paling enak adalah yang masih ada dalam tanah.

Asparagus banyak mengandung Vitamin A, vitamin B1, vitamin C, mengandung asam folat dan serat yang tinggi.

b.) Rebung

Rebung merupakan sayuran yang diambil dari bambu muda, dengan warna putih kekuning-kuningan. Rebung banyak mengandung karbohidrat, kalsium, posfor, Vitamin A dan C.

4. Sayuran Daun (*Leaf Vegetable*)

Sayuran daun merupakan sayuran yang berasal dari daun, pada umumnya sayuran daun ini banyak mengandung pigment berwarna hijau dan klorofil. Yang termasuk sayuran daun yaitu:

a.) Kol

Kol berbentuk bulat, terdiri dari beberapa lapisan. Kol yang berwarna hijau mengandung pigmen klorofil, kol merah banyak mengandung pigmen antosianin dan kol putih banyak mengandung pigmen flavones.

b.) Lettuce

Bentuknya lebih kecil dari kol daun, berwarna hijau agak luntur dan lebih tipis dibandingkan dengan kol. Lettuce banyak mengandung kalsium, posfor, dan sebagai sumber vitamin C.

c.) Sawi

Sawi berbentuk lonjong dan daunnya mengembang. Ada yang berwarna hijau dan berwarna putih, yang berwarna putih berwarna pet chai.

Sawi banyak mengandung karbohidrat, kalsium, posfor, dan sebagai sumber vitamin C.

d.) Bayam

Bayam adalah sayuran daun yang mempunyai banyak daun dari setiap tangkainya. Daun yang berwarna hijau mengandung klorofil dan berdaun lembut.

Bayam banyak mengandung karbohidrat, kalsium, posfor, zat besi, vitamin A dan C.

5. Sayuran Bunga (*Flower Vegetable*)

a.) Brokoli

Kembang brokoli berbentuk bulat seperti biji berwarna hijau, sangat sensitif terhadap benturan, jadi memerlukan penanganan yang sangat hati-hai.

b.) Kembang Kol (*Cauli Flower*)

Bagian bunganya sangat lembut berwarna putih dan sangat peka terhadap benturan. Bunga kol dikelilingi oleh tangkai daun, untuk melindungi bunga dari benturan. Kembang kol banyak mengandung karbohidrat, kalsium, fosfor, Vitamin A dan C.

6. Sayuran Buah (*Fruit Vegetable*)

a.) Tomat

Tomat banyak jenisnya, ada tomat hijau, tomat apel, dan tomat cherry yang bentuknya kecil seperti telur puyuh. Tomat berwarna merah banyak mengandung biji. Tomat merupakan sumber Vitamin A.

b.) Mentimun

Mentimun berbentuk bulat panjang, berwarna hijau kehitaman, hijau, dan hijau muda. Mempunyai biji yang kecil bagi ketimun muda, mengandung air dan daging tebal serta renyah, mentimun tua bijinya besar, keras dan bagian dagingnya agak kaku.

c.) Labu kuning

Labu kuning berbentuk bulat, besar dengan diameter kurang lebih 15cm, berwarna kuning, berbiji jamak, dan kulit agak keras.

d.) Terong

Terong berbentuk bulat panjang, bulat kecil, berwarna ungu, putih agak krem, dan berwarna hijau bagi terong yang berbentuk kecil.

7. Sayuran Polong (*Legumes Vegetable*)

a.) Buncis

b.) Kapri

8. Sayuran Jamur (*Mushroom*)

a.) Jamur

Jamur hidup pada media yang busuk, ada yang bisa dimakan dan ada yang beracun. *Mushroom* diperdagangkan dalam bentuk segar dan sudah diolah dan dikemas dengan kaleng. Jamur berbentuk seperti kancing baju atau seperti payung, berwarna kekuning-kuningan atau krem.

D. Pengertian Buah

Buah-buahan ada yang dikeringkan dan ada juga buah-buahan segar. Berikut adalah pengertian antara buah-buahan segar dan buah-buahan kering.

1. Buah-buahan segar adalah buah-buahan yang diperoleh langsung dari pohonnya dan belum melalui proses pengolahan pasca panen. Misalnya, pisang, nanas, pepaya, dan sebagainya.
2. Buah-buahan kering adalah buah-buahan yang telah melalui proses pengolahan dengan teknik pengeringan. Misalnya pala, kismis, sukade, dan sebagainya.
3. Buah-buahan kaleng adalah buah-buahan yang telah melalui proses pengalengan. Misalnya, angur, nanas, cherry, dan sebagainya.

E. Fungsi Buah

Buah-buahan memiliki banyak kegunaan diantaranya adalah:

1. Sebagai zat pengatur bagi tubuh, terutama buah yang kaya akan vitamin dan mineral sehingga mampu memperlancar pencernaan.
2. Sebagai penggugah selera makan
3. Sebagai snack misalnya pisang rebus, pisang goreng dan sebagainya
4. Sebagai bahan utama dalam pembuatan fruit salad
5. Baik untuk dessert, baik diolah maupun dalam keadaan masih segar
6. Sebagai variasi dalam makanan
7. Penambah rasa sedap pada makanan
8. Dapat dijadikan sebagai alat saji.

F. Macam-Macam Buah

Pembagian buah menurut golongan adalah sebagai berikut:

1. Buah-buahan yang mempunyai daging buah agak kaku (*hard fruits*)

a.) Apel

Apel merupakan salah satu buah yang banyak dikenal masyarakat karena harganya relatif murah dan mudah didapat.

Apel berwarna hijau, merah, dan agak kekuningan. Apel enak dimakan kapan saja karena rasanya segar dan renyah.

b.) Salak

Salak adalah buah yang mempunyai daging buah agak kaku berwarna putih kekuning-kuningan. Kulit berwarna coklat dan berduri, dan berbiji tunggal.

c.) Manggis

Manggis kulitnya berwarna coklat kehitaman, berbentuk bulat, daging agak kaku dan berwarna putih bersih, terdapat biji di dalamnya.

d.) Mangga

Mangga banyak jenisnya dengan bentuk, rasa, warna dan aroma yang berbeda-beda. Jenis-jenis mangga antara lain: mangga harum manis, mangga gedong, mangga golek, mangga mana lagi, mangga kweni, mangga adas, dan sebagainya. Mangga berbentuk bulat kecil lonjong, dan lonjong bulat. Daging buah berwarna kekuningan dan agak kemerahan serta berserat kasar. Rasanya manis.

2. Buah-buahan yang terdiri dari buah-buahan kecil dan berbiji (*berry fruits*)

a.) Cherry

b.) Strawberry

c.) Anggur

3. Buah-buahan biji lemak (*stones fruits*)

a.) Jambu biji

b.) Sirsak

c.) Pepaya

4. Buah-buahan semua jenis jeruk (*citrus fruits*)

a.) Jeruk manis

b.) Jeruk mandarin

c.) Jeruk nipis

d.) Lemon

5. Buah-buahan yang tumbuh didaerah yang beriklim panas (*tropical fruits*)

a.) Pisang

b.) Alpokat

c.) Nanas

6. Buah-buahan berdagn lembut dan lunak (*fleshy fruits*)

a.) Semangka

b.) Melon

7. Buah-buahan yang mempunyai batok atau berkulit keras (*nut fruits*)

a.) Kelapa

REKAP PENILAIAN X. JB B
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN 2014

No.	NAMA SISWA	NILAI TUGAS	TUGAS INDIVIDU	JUMLAH	RERATA
1	AFIFAH AL HUSNAH	82	80	162	81
2	AFIFAH FAUZIAH	88	72	160	80
3	AHMAD MUSTOFA	82	85	167	83,5
4	ALEXANDER MAHENDRA HATARI	82	84	166	83
5	ANA RUMIATISTYAUTAMI	88	82	170	85
6	ANASTASYA AGNECY S.	88	88	176	88
7	AVILLA DWITA M.	82	82	164	82
8	BERNADATE MEILANI S.	82	82	164	82
9	DHOVI NANDA PUTRA	82	84	166	83
10	DIAS AYU W.	88	84	172	86
11	ERIKA RUNIANI	82	85	167	83,5
12	FIKA KHARISNA WATI	82	95	177	88,5
13	KHAFIDZA M. K	82	76	158	79
14	KURNIA LUTFHI SAPUTRI	82	76	158	79
15	LUTVI MUNAWAROH	88	82	170	85
16	MARCELA GEOFANI E.P.	88	82	170	85
17	MITHA KUSUMA N.	82	100	182	91
18	MUCHAMMAD NUR H.	82	76	158	79
19	NILAM MUKAROMAH	88	80	168	84
20	NINA ROHALI P.	82	80	162	81
21	NUR HASANAH	82	82	164	82
22	NURUL UTAMI DEWI	88	80	168	84
23	OKIK DWI PRATIWI	88	82	170	85
24	QOSAMAH NISRINA	88	84	172	86
25	RIFAEL RISKI GEMILANG	82	82	164	82
26	RINA RACHMAWATI	82	82	164	82
27	RIZKA SETIANA	82	76	158	79
28	SASTIKA MEIDY AGITA	82	76	158	79
29	SEPTIANI	88	80	168	84
30	SRI MARYANTI	88	84	172	86
31	SYAAFIQ JAUZA RYNALDI	82	84	166	83
32	WANDA NUR OKTAVIA	88	76	164	82
33	WULAN APRILIA	88	84	172	86

Guru Pengampu Pelajaran

Sri Iriyanti, S.Pd
NIP. 196305061 198601 1 001

**REKAP PENILAIAN X. JB A
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN 2014**

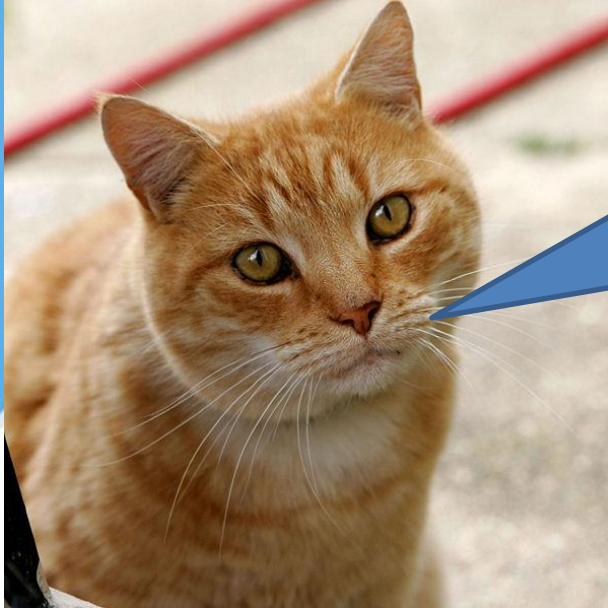
NO.	NAMA SISWA	NILAI TUGAS	NILAI UJIAN	JUMLAH	RERATA
1	ADE SHINTA KRISNA MURTI	84	83	167	83,5
2	ANGGI PRABOWO	87	83	170	85
3	ANNA DWINDA	84	83	167	83,5
4	BENNY PRASETYO	87	84	171	85,5
5	CHINTYA WULAN YULIANTI	84	82	166	83
6	DEZIA FERENNANDA ARNOOLY	88	88	176	88
7	DEWA NYOMAN BRAHMANTARA LEGAWA	84	80	164	82
8	DEWI WULANSARI	85	80	165	82,5
9	EDO DWI ANGGRIAN	85	84	169	84,5
10	ERIKA DWI ISMOYOWATI	85	84	169	84,5
11	FINA ASTUTI	84	72	156	78
12	FIRDA ANNISA RAMADHANI	86	80	166	83
13	HAMIDATUL HASSANAH LAILY	84	82	166	83
14	INDAH NUR WULANSARI	87	84	171	85,5
15	KRISTA NURYANI	88	83	171	85,5
16	LINCE NOVIA	88	83	171	85,5
17	MARISSA MAHERA	85	80	165	82,5
18	MU'ADZ IRFAN KURNIAWAN	85	80	165	82,5
19	NABELA YULIANTI	86	80	166	83
20	NADA AFIFAH PUTRI ANGGRAINI	88	84	172	86
21	RIDHA LATIFAH ZAKHRA	88	84	172	86
22	RINI WULANDARI	88	84	172	86
23	RIZKI MARATHUS SHOLIKHA	84	84	168	84
24	ROSTIKA AGENG LAKSONO	88	84	172	86
25	SALSABILA ROHADATUL 'AISY	84	80	164	82
26	SITI ULFA INUN MAI SAROH	86	80	166	83
27	TISA PUTRI NUR BUDI	87	83	170	85
28	WESANTI SEKAR ARUM	86	80	166	83
29	WIDNI EKA PUTRI	87	84	171	85,5
30	WINDY SALINDRI YANSAN	86	80	166	83
31	YASMIN SHALSABIL RATNADILLA	85	84	169	84,5
32	YOLAND FARDELLA	87	80	167	83,5

Guru Pengampu Pelajaran

Sri Iriyanti, S.Pd
NIP. 196305061 198601 1 001

SEREALIA

Disusun oleh:
Lili Anggraini



Apa Itu Sereal... ???

Sereal dikenal juga sebagai sereal atau biji-bijian (Bahasa Inggris: *cereal*) adalah sekelompok tanaman yang ditanam untuk dipanen biji atau bulirnya sebagai sumber karbohidrat/pati.

Macam-macam serealia



serealia

- Padi
- Jelai
- Haver
- Gandum
- Jagung

역호와여 주의 기사를 하늘이 찬양할 것이요
주의 성실도 거룩한 자의 회중에서 찬양하리이다 시 89:5



Manfaat Beras & Gandum

Beras

- Sebagai Sumber Energi
- Sebagai bahan pangan yang bebas dari kolesterol
- Kaya akan Vitamin
- Banyak Mengandung resistant starch
- Mengurangi resiko darah tinggi
- Mencegah kanker
- Mengobati dysentry
- Merawat Kulit
- Memperkuat jantung

Gandum

- Memperlancar pencernaan
- Sebagai bahan pangan program diet
- Mencegah diabetes

여호와여 주의 기사를 하늘이 찬양할 것이요
주의 성실도 거룩한 자의 회중에서 찬양하리이다 시 89:5

Hasil Olahan Beras dan Gandum

Beras

- Tepung Beras
- Tepung Ketan
- Nasi

Gandum

- Tepung Terigu

여호와여 주의 기사를 하늘이 찬양할 것이요
주의 성실도 거룩한 자의 회중에서 찬양하리이다 시 89:5

Karakteristik Beras dan Tepung Terigu yang Baik

BERAS

- a. Beras tidak berketu
- b. Beras tidak berbau apek
- c. Beras memiliki tekstur yang mudah patah
- d. Beras yang tidak mengandung pelicin, apabila diremas dengan tangan akan banyak menempel pada tangan.

Tepung Terigu

- a. Tepung bersih dari kotoran
- b. Tidak berbau apek
- c. Tidak menggumpal



역호와여 주의 기사를 하늘이 찬양할 것이요
주의 성실도 거룩한 자의 회중에서 찬양하리이다 시 89:5

“Pengetahuan bahan pangan” KACANG-KACANGAN

DISUSUN OLEH: LILI ANGGRAINI

Pengertian kacang...

kacang adalah istilah non-botani yang biasa dipakai untuk menyebut biji sejumlah tumbuhan polong-polongan (namun tidak semua).



Manfaat kacang bagi kesehatan

Sebagai sumber karbohidrat

Makanan yang penting bagi vegetarian untuk kandungan tinggi akan protein.

Mengurangi resiko beberapa jenis kanker

Mampu menurunkan resiko penyakit diabetes melitus

Kacang-kacangan mengandung tinggi akan serat larut

Mampu membantu dalam pertumbuhan bakteri menguntungkan dalam usus

Jenis-jenis kacang-kacangan



- Kedelai
- Kacang tanah
- Almond
- Mete
- Kenari
- Hazelnut

- Koro
- Merah
- Hijau
- Kapri
- Bogor

Kacang dan Manfaatnya

Kedelai



Kacang kedelai adalah salah satu tanaman polong-polongan yang menjadi bahan dasar dalam pembuatan makanan. Kedelai sebagai sumber utama protein nabati dan minyak nabati.

Kacang Tanah



Manfaat kacang tanah bagi tubuh:

- Membantu pengaturan gula-darah
- Membantu mencegah batu empedu
- Meningkatkan daya ingat.

Almond



almond memiliki hampir sembilan kali lebih banyak lemak tak jenuh tunggal yang sehat, daripada lemak jenuh berbahaya. manfaat almond bagi kesehatan yaitu menguatkan rambut, sehat dan indah. Selain itu, tubuh tidak akan cepat lelah. Kacang ini memberikan asupan protein yang dapat menjaga kestabilan gula darah saat sedang tidur dan tubuh akan lebih rileks.

Kenari



Kenari (190 kalori dan 18 gram lemak) Kenari menjadi kacang terunik karena kaya akan omega 3 yang sehat bagi jantung.
Manfaat kacang kenari bagi tubuh yaitu:

- Mampu mencegah kanker
- Mencegah batu empedu
- Membantu menyingkirkan kolesterol jahat
- Membantu meningkatkan aliran darah

Karakteristik kacang yang baik

Tidak busuk

Bentuk kacang tidak berlubang

Bersih dari kotoran (batu, tanah, dll)

Aroma khas kacang, tidak apek

Kacang dalam keadaan kering

Hasil olahan kacang

Selai
Bumbu pecel
Susu
Bubur



PENGETAHUAN BAHAN PANGAN “SAYUR DAN BUAH”

DISUSUN OLEH : LILI ANGGRAINI

Sayur-Sayuran

Sayur adalah semua bagian dari tanaman yang dapat diolah menjadi makanan.

Sebagian sayuran dapat dimakan dalam keadaan mentah dan sebagian lagi dapat dimakan dalam keadaan harus diolah.



Fungsi sayur-sayuran

Sayur-sayuran berfungsi sebagai:

- a. Pembangkit selera makan
- b. Sumber vitamin dan mineral yang berguna untuk kesehatan tubuh
- c. Penambah nilai gizi pada makanan
- d. Penambah variasi pada makanan
- e. Memperlancar proses pencernaan
- f. Sebagai isi dari sebuah masakan
- g. Bahan penyedap dalam pembuatan makanan
- h. Sebagai bahan pemberi warna alami pada makanan
- i. Memelihara tubuh dan mencegah kanker.



Macam-macam jenis sayuran

Macam-macam sayur, dibagi menjadi beberapa golongan. Diantaranya:

- a. Sayuran Umbi (Root Vegetables)
- b. Sayuran Umbi Lapis (Blub Vegetables)
- c. Sayuran Batang (Steams Vegetables)
- d. Sayuran Daun (Leaf Vegetables)
- e. Sayuran Bunga (Flower Vegetable)
- f. Sayuran Buah (Fruit Vegetables)
- g. Sayuran Polong (Legumes Vegetables)
- h. Sayuran Jamur (Mushroom)



BUAH-BUAHAN

Buah-buahan ada yang dikeringkan dan ada juga buah-buahan segar. Berikut adalah pengertian antara buah-buahan segar dan buah-buahan kering.

- a. Buah-buahan segar adalah buah-buahan yang diperoleh langsung dari pohonnya dan belum melalui proses pengolahan pasca panen. Misalnya, pisang, nanas, pepaya, dan sebagainya.
- b. Buah-buahan kering adalah buah-buahan yang telah melalui proses pengolahan dengan teknik pengeringan. Misalnya pala, kismis, sukade, dan sebagainya.
- c. Buah-buahan kaleng adalah buah-buahan yang telah melalui proses pengalengan. Misalnya, angur, nanas, cherry, dan sebagainya.

FUNGSI BUAH

- a. Sebagai zat pengatur bagi tubuh, terutama buah yang kaya akan vitamin dan mineral sehingga mampu memperlancar pencernaan.
- b. Sebagai penggugah selera makan
- c. Sebagai snack misalnya pisang rebus, pisang goreng dan sebagainya
- d. Sebagai bahan utama dalam pembuatan fruit salad
- e. Baik untuk dessert, baik diolah maupun dalam keadaan masih segar
- f. Sebagai variasi dalam makanan
- g. Penambah rasa sedap pada makanan
- h. Dapat dijadikan sebagai alat saji.

JENIS- JENIS BUAH

- a. Buah-buahan yang mempunyai daging buah agak kaku (*hard fruits*)
- b. Buah-buahan yang terdiri dari buah-buahan kecil dan berbiji (*berry fruits*)
- c. Buah-buahan biji lemak (*stones fruits*)
- d. Buah-buahan semua jenis jeruk (*citrus fruits*)
- e. Buah-buahan yang tumbuh didaerah yang beriklim panas (*tropical fruits*)
- f. Buah-buahan berdagn lembut dan lunak (*fleshy fruits*)
- g. Buah-buahan yang mempunyai batok atau berkulit keras (*nut fruits*)



der gelbe Paprika,-s
paprika kuning



der grüne Paprika,-s
paprika hijau



der rote Paprika,-s
paprika merah



die Tomate,-n
tomat



die Chillischote,-n
cabe



die Aubergine,-n
terong



die Karotte,-n
wortel



die Kartoffel,-n
kentang



die Spargelbohne,-n
kacang panjang



die grüne Bohne,-n
buncis



der Maniok,-s
singkong



die Süßkartoffel,-n
ubi jalar



die Erdnüss,-e
kacang tanah



die Sojasprossen
taoge



die rote Kidneybohne,-n
kacang merah



die Sojabohnen
kacang kedelai



die Mungbohne,-n
kacang hijau



die Chayote
labu siam



die Gurke,-n
ketimun



der gelbe Kürbis,-se
labu kuning



der Rothkohl,-e
kol merah



der Rosenkohl,-e
kol brussel



der Weißkohl,-e
kol putih



der Blumenkohl,-e
bunga kol



der Broccoli
brokoli



der Chinakohl,-e
sawi putih



der Kopfsalat,-e
selada



der Mais,-e
jagung



die Schalotte,-n
bawang merah



der Knoblauch,-e
bawang putih



die Frühlingszwiebel,-n
daun bawang



der Spargel
asparagus



der/die Stangensellerie
batang seledri



der Fenchel
adas



der Spinat,-e
daun bayam

Sayuran Umbi

Contoh Sayuran Umbi,
adalah:

- a. Kentang
- b. Wortel
- c. Lobak
- d. Ubi Jalar



Sayuran Umbi Lapis

Contoh sayuran umbi lapis adalah:

- a. Bawang Bombay**
- b. Bawang Merah**
- c. Daun Bawang**

Sayuran Batang

Sayuran yang berasal dari batang tumbuhan adalah:

- a. Asparagus
- b. Rebung

Sayur Bunga

Sayur bunga merupakan sayur yang berasal dari bunga tanaman. Berikut adalah contoh dari sayur bunga:

- a. Kembang Kol
- b. Brokoli

SAYUR BUAH, SAYUR POLONG, DAN SAYUR JAMUR

Sayur buah, dan sayur polong

Sayur yang berasal dari buah tanaman adalah:

- a. Mentimun
- b. Tomat
- c. Labu kuning
- d. Terong

Sayur yang berasal dari polong adalah:

- a. Buncis
- b. kapri

Sayur jamur

Sayur yang berasal dari jamur, adalah:

- a. Jamur
- b. Jamur kuping