

LAPORAN
PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
LOKASI SMK N 1 KALASAN DUSUN RANDUGUNTING,
TAMANMARTANI, KALASAN, SLEMAN YOGYAKARTA

Disusun Guna Memenuhi Tugas Mata Kuliah Praktik Pengalaman Lapangan
Semester Gasal Tahun Akademik 2014/2015



Disusun Oleh :
Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi
11511244022

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

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertandatangan di bawah ini, kami pembimbing PPL di SMK Negeri 1 Kalasan Yogyakarta, menerangkan bahwa mahasiswa di bawah ini:

Nama : Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi
NIM : 11511244022
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan PPL di SMK Negeri 1 Kalasan, dari tanggal 1 Juli sampai dengan 17 September 2014. Hasil dari seluruh kegiatan tersebut tercakup dalam naskah program laporan ini.

Yogyakarta, 17 September 2014

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing



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



Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 19601226 198703 2 005

Mengesahkan,

Kepala Sekolah
SMK Negeri 1 Kalasan

Koordinator PPL

SMK Negeri 1 Kalasan



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



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Ida Sanghyang Widhi Wasa Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat rahmat dan hidayah-Nya, sehingga kami dapat melaksanakan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta yang dilaksanakan pada semester Khusus dimulai pada tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014 yang bertempat di SMK N 1 Kalasan.

Laporan PPL ini disusun sebagai tindak lanjut atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan selama kurang lebih dua bulan. Dalam penyelesaian laporan individu PPL ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak.

Pada kesempatan ini kami bermaksud menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Rochmat Wahab, M.A., selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Lembaga Pengabdian Masyarakat dan Unit Pengembangan Pengalaman Lapangan UNY yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan KKN-PPL.
3. Bapak Dr. Heri Purnomo selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan serta saran demi kelancaran KKN-PPL.
4. Bapak Drs. Mohammad Efendi, M.M., selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Kalasan.
5. Bapak Yusuf Supriyatno, S.Pd., selaku waka Kurikulum yang selalu memberikan arahan dan bimbingan sekaligus Koordinator KKN-PPL SMK Negeri 1 Kalasan.
6. Ibu Risqie Auliana, M.Kes, selaku dosen pembimbing PPL yang telah menyediakan waktu dan tenaganya untuk membimbing dalam *mikro teaching* dan praktek mengajar.

7. Ibu Dra. M.Th. Wulaningtyas selaku guru pembimbing PPL yang telah banyak memberikan arahan dan pengalamannya kepada saya.
8. Bapak dan Ibu guru beserta karyawan yang telah membantu dalam pelaksanaan PPL.
9. Kepada orang tua dan keluarga, yang telah memberikan bantuan moral maupun materil dan motivasi serta support yang begitu besar.
10. Teman-teman KKN-PPL UNY 2014 dan PPL UST 2014 yang saling membantu, dan saling melengkapi selama proses PPL berlangsung.
11. Semua peserta didik yang saya ajar, yang telah mengikuti proses pembelajaran dengan baik dan mengerjakan tugas dengan baik.
12. Semua pihak yang belum saya sebutkan yang telah turut membantu baik penyelesaian pelaksanaan KKN-PPL maupun laporan ini.

Penyusun menyadari bahwa masih terdapat begitu banyak kekurangan dan kesalahan baik dalam pelaksanaan KKN-PPL maupun dalam penyusunan laporan PPL ini. Untuk itu penulis mohon maaf kepada semua pihak baik secara langsung maupun tidak langsung yang terlibat dalam kegiatan PPL ini. Penulis berharap agar laporan ini bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan. Penyusun menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu, penyusun mengharap kritik dan saran yang membangun.

Kalasan, 17 September 2014
Penyusun

Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi
11511244022

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI | v |
| ABSTRAK | vi |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Analisis Situasi | 1 |
| B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL | 10 |
| BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL | |
| A. Persiapan dan Pelaksanaan PPL | 15 |
| B. Analisis Hasil | 22 |
| BAB III PENUTUP | |
| A. Kesimpulan | 25 |
| B. Saran | 25 |
| DAFTAR PUSTAKA | 29 |
| LAMPIRAN | |

ABSTRAK

LAPORAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY 2014
SMK NEGERI 1 KALASAN

Oleh :
Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi
11511244022
Pendidikan Teknik Boga

Program PPL, merupakan kegiatan terpadu sehingga pelaksanaannya saling terintegrasi dan saling mendukung satu dengan yang lainnya. Tujuan yang ingin dicapai 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 KKN-PPL dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan yang beralamat di Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, DIY, dengan jumlah mahasiswa 23 orang. Kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Kalasan dilaksanakan selama dua bulan yaitu mulai tanggal 1 Juli 2014 sampai 17 September 2014. Adapun program yang dilaksanakan berorientasi pada bidang akademik, baik yang sudah direncanakan maupun program yang tidak direncanakan sejak awal atau program insidental.

Program PPL individu yaitu meliputi kegiatan persiapan, kegiatan mengajar teori dan praktik mengajar Boga Dasar, Pengolahan Makanan Indonesia, Pengolahan Makanan Kontinental, Tata Hidang di sekolah. Hasil dari pelaksanaan PPL adalah pengetahuan terpadu dengan mengaplikasikan teori dan praktik di sekolah. Selain harus mampu melaksanakan praktik 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.

Katakunci : PPL, RPP, SMK N 1 KALASAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. ANALISIS SITUASI

Perguruan Tinggi merupakan tempat pengembangan potensi bagi mahasiswa, baik secara akademik maupun non akademik. Melihat Tri Dharma Perguruan Tinggi yang ke tiga, yaitu pengabdian kepada masyarakat maka, tanggung jawab seorang mahasiswa setelah menyelesaikan kegiatan pembelajaran di perguruan tinggi adalah mentransfer dan mengaplikasikan berbagai ilmu yang telah diperoleh di kampus kepada masyarakat. Kegiatan ini disimulasikan dengan adanya PPL sebelum nantinya menghadapi kegiatan yang sebenarnya.

Sasaran dalam pelaksanaan PPL adalah masyarakat sekolah, baik dalam kegiatan yang terkait dengan pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. PPL diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengalaman mengajar, memperluas wawasan, melatih dan mengembangkan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, meningkatkan ketrampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan memecahkan masalah.

PPL memiliki misi pembentukan dan peningkatan kemampuan profesional. PPL diarahkan ke pelatihan pengalaman profesionalisme pembelajaran didalam kelas dan dalam lingkup sekolah.

Kegiatan PPL diharapkan mampu menumbuhkan kerjasama mutualisme dimana pihak sekolah dan mahasiswa dapat saling membantu, memberi dan menerima berbagai pengalaman dan bahkan mampu memberikan input positif bagi pengembangan dan peningkatan program-program sekolah maupun mahasiswa. Tujuan utama inilah yang kemudian harus dijabarkan menjadi program-program khusus secara konkret dan sekaligus disusun indikator kadar ketercapaiannya.

Kegiatan PPL diharapkan mampu menumbuhkan kerjasama mutualisme dimana pihak sekolah dan mahasiswa dapat saling membantu, memberi dan

menerima berbagai pengalaman dan bahkan mampu memberikan input positif bagi pengembangan dan peningkatan program-program sekolah maupun mahasiswa.

SMK Negeri 1 Kalasan merupakan salah satu sekolah yang dijadikan sasaran PPL oleh UNY. Sebagai diharapkan dapat lebih aktif dan kreatif. Dengan pendekatan menyeluruh diharapkan lingkungan sekolah menjadi tempat yang nyaman bagi siswa dalam mengikuti proses belajar mengajar. Karena dalam pendekatan ini, dimensi kognitif, afektif maupun psikomotorik siswa mendapatkan ruang partisipasi yang lapang. Mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran, tenaga dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pembangunan sekolah. Dengan demikian, seluruh komponen-komponen masyarakat sekolah perlahan-lahan dapat meningkatkan ilmu mutu pendidikan.

Sehubungan dengan kegiatan PPL yang dilakukan di SMK Negeri 1 Kalasan, sebelum melaksanakan kegiatan tersebut seluruh mahasiswa tim PPL SMK Negeri 1 Kalasa harus memahami terlebih dahulu lingkungan dan kondisi lokasi kegiatan PPLnya. Sehingga menyikapi hal tersebut setiap mahasiswa baik secara individu maupun kelompok telah melaksanakan observasi terhadap lokasi PPL yakni SMK Negeri 1 Kalasan. Observasi ini bertujuan agar mahasiswa peserta PPL mendapatkan gambaran fisik serta kondisi psikis yang menyangkut aturan dan tata tertib yang berlaku di SMK Negeri 1 Kalasan.

Berdasarkan observasi yang telah kami lakukan, SMK Negeri 1 Kalasan yang didirikan pada tanggal 26 Oktober 1995 terletak di Dusun Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman. SMK Negeri 1 Kalasan., merupakan salah satu sekolah yang bernaung di bawah pemerintah (sekolah negeri). Sekolah ini merupakan salah satu tempat yang digunakan untuk lokasi PPL UNY tahun 2014 pada semester khusus. Lokasinya yang strategis karena terletak tidak jauh dari jalan raya Jogja-Solo membuat SMK Negeri 1 Kalasan mudah dijangkau dengan menggunakan bus kota.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan pada pra PPL di peroleh data sebagai berikut :

1. Visi, Misi dan Tujuan SMK Negeri 1 Kalasan

a. Visi

Terwujudnya Sekolah Bertaraf Internasional dan menjadi Sekolah Menengah Kejuruan Seni Kerajinan dan Pariwisata terkemuka di Indonesia dengan Tamatan Yang Taqwa, Berbudi Pekerti Luhur, kepribadian unggul, memiliki jiwa kepemimpinan, entrepreneurial, patriot, innovator, berwawasan Lingkungan, dan kompeten di bidangnya.

b. Misi

- 1) Mendidik siswa menjadi lulusan yang kompeten dibidangnya berbudi pekerti luhur, cerdas, berwawasan global kepribadian unggul, memiliki jiwa kepemimpinan, entrepreneurial, patriot, dan innovator
- 2) Melaksanakan pembelajaran sesuai kriteria tentang kompetensi tamatan, kompetensi bahan kajian, kompetensi mata pelajaran, dan silabus yang setara atau lebih tinggi dari muatan pelajaran Negara maju yang mempunyai keunggulan tertentu dalam bidang pendidikan
- 3) Melaksanakan pembelajaran berbasis TIK untuk mencapai standar kompetensi lulusan, pembelajaran matematika, dan inti kejuruan menggunakan bahasa Inggris Diperkaya dengan model proses pembelajaran sekolah unggul
- 4) Menerapkan kriteria pendidikan prajabatan dan kelayakan fisik maupun mental, serta pendidikan dalam jabatan bagi seluruh komponen sekolah. semua guru Mampu memfasilitasi pembelajaran berbasis TIK. Minimal 30% guru berpendidikan S2/S3. Kepala Sekolah bervisi internasional, mampu membangun jejaring internasional, memiliki

kompetensi manajerial, serta jiwa kepemimpinan dan entrepreneurial yang kuat

- 5) Menyiapkan sarana dan prasarana ruang belajar yang dilengkapi dengan sarana pembelajaran berbasis TIK, , ruang unjuk seni budaya, fasilitas olah raga, klinik, , tempat beribadah, perpustakaan, laboratorium, bengkel kerja, tempat bermain, tempat berkreasi dan berekreasi, penggunaan teknologi informasi dan komunikasi.
- 6) Menerapkan perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan kegiatan pendidikan agar tercapai efisiensi dan efektivitas penyelenggaraan pendidikan dengan Sistem 9001: 2008
- 7) Menyusun biaya operasi sekolah dan pengembangannya dengan berwawasan Internasional
- 8) Menerapkan mekanisme, prosedur, dan instrumen penilaian hasil belajar peserta didik. Sistem administrasi akademik berbasis Teknologi Informasi dan Komunikasi (TIK) di mana setiap saat siswa bisa mengakses transkripnya masing-masing Diperkaya dengan model penilaian sekolah unggul dari negara maju
- 9) Mencapai nilai Akreditasi A
- 10) Menjalinkan partnership dengan sekolah, Institusi, dan industry yang ada dalam negeri dan Luar negeri.
- 11) Mewujudkan sekolah yang berwawasan lingkungan.

c. Tujuan

- 1) Mendidik siswa menjadi lulusan yang kompeten di bidangnya berbudi pekerti luhur, cerdas, berwawasan global akhlak mulia, budi pekerti luhur, kepribadian unggul, memiliki jiwa kepemimpinan, entrepreneurial, patriot, dan innovator
- 2) Melaksanakan pembelajaran tuntas dan berbasis kompetensi

- 3) Melaksanakan pembelajaran berbasis TIK dan menggunakan pengantar bilingual
- 4) Meningkatkan kompetensi guru dan karyawan
- 5) Menyiapkan sarana dan prasarana penunjang pembelajaran.
- 6) Menerapkan ISO 9001: 2008
- 7) Menggali dana untuk pengembangan sekolah
- 8) Menjalin partnership dengan sekolah, Institusi, dan industry yang ada dalam negeri dan Luar negeri.
- 9) Menciptakan sekolah yang berwawasan lingkungan.

2. 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.

3. 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.
- d. Sebelah barat : Dusun Bugisan.

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

- 1) Ruang kepala sekolah
Ruang majelis
- 2) Ruang tata usaha
- 3) Ruang kantor guru

- 4) Ruang staf guru
- 5) Ruang BP
- 6) Ruang teori sebanyak 19 ruangan.
- 7) Ruang daskri
- 8) Pendopo (ruang pameran)
- 9) Ruang koperasi
- 10) Ruang perpustakaan
- 11) Ruang UKS
- 12) Ruang OSIS
- 13) Ruang bengkel
- 14) Ruang serba guna (aula)
- 15) Mushola
- 16) Kantin
- 17) Toilet
- 18) Tempat parkir
- 19) Pos satpam
- 20) Lapangan upacara
- 21) Ruang gudang
- 22) Ruang ISO

Jurusan yang dimiliki oleh SMK Negeri 1 Kalasan ada 7 jurusan, yaitu :

- 1) Jurusan kria kayu
- 2) Jurusan kria tekstil
- 3) Jurusan kria logam
- 4) Jurusan kria keramik
- 5) Jurusan kria kulit
- 6) Jurusan akomodasi perhotelan
- 7) Jurusan jasa boga.

Struktur organisasi SMK Negeri 1 Kalasan dibentuk untuk memudahkan

jalannya kegiatan belajar mengajar. Struktur organisasi tersebut dibuat sesuai dengan kebutuhan sekolah. Jumlah guru dan karyawan yang bekerja di sekolah ini sebanyak 103 orang yaitu 81 guru tetap, guru tidak tetap sejumlah 20 guru, 2 guru bantu, 20 karyawan tetap, serta 8 karyawan tidak tetap. Sedangkan jumlah murid yang dididik adalah sebanyak 966 siswa, yaitu 341 siswa kelas X, 313 siswa kelas XI, dan 312 siswa kelas XII. Adapun struktur organisasi SMK Negeri 1 Kalasan adalah sebagai berikut :

a. Kepala sekolah

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

b. Wakil kepala sekolah

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

- 1) Wakil kepala sekolah bidang kurikulum
- 2) Wakil kepala sekolah bidang kesiswaan
- 3) Wakil kepala sekolah bidang sarana-prasarana
- 4) Wakil kepala sekolah bidang humas
- 5) Wakil kepala sekolah bidang ketenagaan

c. Pengelola perpustakaan

Pengelola perpustakaan bertanggung jawab atas kelancaran administrasi perpustakaan.

d. Petugas bimbingan dan konseling

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

e. Guru

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

f. Kepala urusan tata usaha

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

g. 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.

h. 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.

4. Potensi Siswa, Guru dan Karyawan

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

Tenaga pendidik di SMK Negeri 1 Kalasan telah memiliki rasa profesionalisme sebagai seorang guru. Hal ini tampak pada kinerja para guru di sekolah tersebut. Sebagian besar guru telah menempuh strata 1 sarjana pendidikan. Dan para guru mengajar sesuai dengan bidang yang ditempuh pada saat memperoleh gelar sarjana. Guru yang mengajar di SMK Negeri 1 Kalasan berjumlah 103 orang guru. Kerjasama diantara guru, karyawan sebagai tim yang solid membuat sekolah SMK Negeri 1 Kalasan semakin berkualitas setiap tahunnya. Sementara itu, jumlah karyawan di SMK Negeri 1 Kalasan berjumlah 28 orang.

a. Kegiatan Kesiswaan

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

b. Kondisi kedisiplinan

Hasil observasi diperoleh data kondisi kedisiplinan di SMK Negeri 1 Kalasan adalah masuk sekolah jam efektif dimulai pukul 07.00 WIB. Pengawasan guru terhadap kedisiplinan siswa sudah baik. Namun demikian rasa 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.

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

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

B. PERUMUSAN PROGRAM DAN RANCANGAN KEGIATAN PPL

Kegiatan PPL dilaksanakan untuk menerapkan hasil pendidikan yang telah diperoleh selama kuliah guna mendapatkan pengalaman proses pembelajaran di kelas sesungguhnya. Hal ini dimaksudkan untuk memperoleh keterampilan pendidikan secara langsung agar profesionalisme dan kompetensi sebagai pendidik dapat berkembang.

Program PPL merupakan mata kuliah sebesar 3 SKS yang harus ditempuh oleh mahasiswa kependidikan UNY. Di tempat praktik, mahasiswa mendapatkan bimbingan untuk melaksanakan praktik mengajar di kelas. Rancangan kegiatan PPL disusun setelah mahasiswa melakukan observasi di kelas. Observasi ini dilakukan dengan tujuan untuk mengamati kegiatan guru dan siswa di kelas, serta lingkungan sekitar dengan maksud agar pada saat PPL mahasiswa benar-benar siap melakukan praktik mengajar.

Setelah melakukan analisis situasi, praktikan merumuskan program PPL yang dapat dijabarkan dalam beberapa agenda kegiatan:

1. Bentuk KegiatanProgram PPL

Kegiatan Praktik Mengajar Lapangan dimulai pada tanggal 1 Juli sampai dengan 17 September 2014 di SMK Negeri 1 Kalasan. Secara garis besar kegiatan PPL sebagai berikut:

a. Tahap Persiapan di Kampus

Adapun rancangan Praktik Pengalaman Lapangan ini meliputi:

1) Kegiatan Pengajaran Terbatas (Micro Teaching)

Micro Teaching merupakan mata kuliah dengan bobot 2 sks yang dilaksanakan pada semester 6. Micro teaching adalah latihan mengajar yang dilakukan mahasiswa di kelas di bawah bimbingan dosen pembimbing. Pemberian mata kuliah ini dimaksudkan untuk mempersiapkan mahasiswa agar siap mengajar dengan baik.

2) Pembekalan Khusus

Pembekalan khusus dilaksanakan fakultas atau jurusan yang bersangkutan disesuaikan dengan kebutuhan yang lebih spesifik. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 3 Juni 2014 pukul 07.00 – Selesai WIB di Gedung KPLT Fakultas Teknik UNY.

b. Observasi Sekolah dan kegiatan pembelajaran

Observasi sekolah merupakan kegiatan awal yang dilakukan mahasiswa di tempat praktik berupa observasi fisik dan observasi pembelajaran di kelas. Hal ini meliputi pengamatan aspek (baik sarana-prasarana, norma dan proses kegiatan belajar mengajar) yang ada di sekolah.

c. Persiapan Perangkat Pembelajaran

1) Menyusun Perangkat Pembelajaran

Perangkat pembelajaran yang dibuat meliputi : Analisis minggu efektif KBM, Program Tahunan, Program Semester, Silabus, serta media pembelajaran. Hal ini dilakukan di bawah bimbingan guru pembimbing di sekolah.

2) Menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Sebagai persiapan mengajar praktikan harus membuat rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) yang disesuaikan dengan silabus. Dalam penyusunan RPP, praktikan mengkonsultasikan dengan guru pembimbing. RPP dibuat untuk satu kali pertemuan (dua jam pelajaran) atau disesuaikan dengan kebutuhan. Hal ini dimaksudkan

agar proses pembelajaran dapat berjalan sesuai rencana atau tidak menyimpang dari kurikulum yang ada.

3) Persiapan Materi Ajar dan Pengembangan Media Pembelajaran

Materi mengajar harus dipersiapkan sedemikian rupa agar pada saat melakukan praktik mengajar, praktikan dapat tampil dengan tenang dan maksimal karena telah menguasai materi yang akan disampaikan. Media pembelajaran merupakan faktor penunjang keberhasilan suatu kegiatan belajar mengajar. Praktikan mengembangkan media pembelajaran dengan menyesuaikan kondisi siswa dan fasilitas sekolah.

4) Melaksanakan Praktik Mengajar di Kelas

Pada saat praktik mengajar, praktikan melaksanakan praktik mengajar terbimbing dan mandiri dengan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktik mengajar dilakukan setelah berkonsultasi dengan guru pembimbing dengan materi dan rencana pembelajaran. Guru pembimbing memberikan waktu mengajar di kelas Jasa Boga XB, XI dan XII. Kesempatan mengajar diberikan guru pembimbing sampai batas waktu penarikan mahasiswa yaitu tanggal 17 September 2013.

5) Mengadakan Evaluasi Pembelajaran

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

d. Praktik Persekolahan

Berbagai macam kegiatan dilaksanakan oleh mahasiswa selama melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan adalah Penerimaan Peserta Didik Baru, Piket, MOPD (Masa Orientasi Peserta Didik Baru), Pemberian Pendidikan Karakter, Pendampingan Pesantren Kilat dalam baca Al-Qur'an, HUT Kemerdekaan, Upacara Bendera.

1) Penerimaan Peserta Didik Baru

Tujuan: Membantu dalam menerima calon peserta didik baru

Kegiatan:

- a) Mendata calon siswa yang mendaftar
- b) Memberikan pengarahan pengisian formulir kepada calon siswa yang mendaftar
- c) Mendata calon siswa dalam mengikuti ujian praktik dan wawancara
- d) Mendata hasil akhir calon siswa yang telah dinyatakan diterima di SMK Negeri 1 Kalasan

2) Piket Ruang Guru

Tujuan: Membantu dalam mengerjakan piket guru

Kegiatan:

- a) Mendata siswa yang terlambat, siswa yang mau ijin keluar
- b) Membunyikan bel tanda mulai pelajaran, pergantian jam pelajaran, dan selesai jam pelajaran di sekolah

3) Piket Gerbang Sekolah

Tujuan: Membantu menciptakan siswa yang tertib terhadap peraturan yang telah dibuat oleh pihak sekolah.

Kegiatan:

- a) Memberikan senyum, sapa dan salam kepada siswa
- b) Mengingatkan siswa untuk merapikan seragam yang dikenakan sebelum memasuki lingkungan sekolah

e. Mengikuti Kegiatan Sekolah

Mahasiswa juga mengikuti kegiatan yang diadakan oleh sekolah seperti Penerimaan siswa baru, kegiatan MOPD, Upacara HUT kemerdekaan, dan pendampingan tadarus alquran.

f. Penyusunan Laporan PPL

Setelah melakukan praktik mengajar, praktikan diharuskan menyusun laporan PPL sebagai syarat kelulusan mata kuliah lapangan ini. Laporan ini berisi mengenai kegiatan praktikan di SMK Negeri 1 Kalasan yang berkaitan dengan program praktik mengajar.

g. Penarikan PPL

Kegiatan penarikan KKN-PPL dilakukan pada tanggal 17 September 2014 yang sekaligus menandai berakhirnya kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Kalasan.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. PERSIAPAN DAN PELAKSANAAN PPL

1. Persiapan Kegiatan PPL

Mahasiswa diharuskan siap mental dan materi pada saat mengajar didepan kelas. Oleh karena itu, berikut ini merupakan langkah persiapan PPL

a. Pengajaran Mikro

Kegiatan ini merupakan mata kuliah wajib lulus bagi mahasiswa S1 program kependidikan yang telah menempuh 110 SKS, untuk persiapan pelaksanaan PPL dan berlangsung selama satu semester sebelum PPL dilaksanakan. Peserta pengajaran mikro dibagi menjadi empat kelompok kecil dalam satu kelas yang berisi 8 mahasiswa. Setiap anggota kelompok tersebut mendapat giliran untuk praktek mengajar di kelas kecil dengan durasi antara 10-30 menit. Yang menjadi siswa adalah mahasiswa lain yang tidak maju praktek mengajar. Selain praktek mengajar, mahasiswa juga harus membuat perangkat yang diperlukan dalam proses pembelajaran, dalam hal ini Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), jobsheet, dan modul. Setelah mata kuliah Pengajaran Mikro berakhir, mahasiswa telah siap untuk terjun praktek mengajar di kelas besar, dalam hal ini sekolah. Pemberian bekal kepada mahasiswa PPL adalah berupa latihan mengajar dalam bentuk pengajaran mikro dan pemberian strategi belajar mengajar yang dirasa perlu bagi mahasiswa calon guru yang akan melaksanakan PPL.

b. Kegiatan Observasi

Observasi lapangan merupakan kegiatan pengamatan terhadap berbagai karakteristik, komponen pendidikan serta norma yang berlaku di sekolah yang nantinya sebagai tempat kegiatan PPL. Hal ini dilakukan dengan pengamatan ataupun wawancara dengan tujuan agar mahasiswa

memperoleh gambaran yang nyata tentang praktik mengajar dan lingkungan persekolahan. Observasi ini meliputi dua hal, yaitu:

1) Observasi Pembelajaran di Kelas

Observasi pembelajaran di kelas dilakukan hanya sekali di kelas sesuai dengan guru pembimbing dikarenakan berasumsi bahwa semua kelas memiliki inti yang sama.

Observasi ini meliputi dua macam aspek yaitu observasi fisik sekolah, yaitu pengamatan mengenai letak dan kondisi sekolah, sedang observasi perangkat pembelajaran meliputi beberapa aspek yaitu Satuan Pelajaran (SP) dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), media atau alat peraga, metode, penggunaan waktu dan lain-lain. Mengenai teknis guru dalam kegiatan proses pembelajaran meliputi : cara membuka pelajaran, penyajian materi, metode pembelajaran, penggunaan bahasa, gerak, penggunaan waktu, cara memotivasi siswa,, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media, bentuk dan cara evaluasi, dan menutup pelajaran.

Dalam pelaksanaan KBM (Kegiatan Belajar Mengajar), terbagi atas dua bagian yaitu praktik mengajar terbimbing dan praktik mengajar mandiri. Praktik mengajar terbimbing merupakan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa dimana guru pembimbing memantau dan menunggu secara langsung proses belajar. Hal ini bertujuan untuk mengontrol mahasiswa dalam mengajar, sehingga pada akhirnya memberikan masukan kepada mahasiswa tentang bagaimana mengajar yang baik. Sedangkan praktik mengajar mandiri adalah praktik mengajar dimana mahasiswa dilepas oleh guru pembimbing untuk mengajar tanpa ditunggu oleh guru pembimbing. Dalam kegiatan ini mahasiswa dituntut untuk menjadi seorang guru yang baik dan professional. Peran guru pembimbing tidak secara

langsung ikut dalam proses belajar dalam artian memantau dari belakang layar.

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

a) Perangkat Pembelajaran

- Media pembelajaran
- Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

b) Proses Belajar Mengajar

- Membuka Pelajaran
- Penyajian Materi
- Metode Pembelajaran
- Penggunaan Bahasa
- Alokasi waktu
- Gerak
- Cara memotivasi siswa
- Teknik bertanya
- Teknik menguasai kelas
- Penggunaan media
- Bentuk dan cara evaluasi
- Menutup Pelajaran

c) Perilaku Siswa

- Di luar kelas
- Di dalam kelas

c. Pembekalan PPL

Sebelum terjun ke lapangan dalam rangka PPL, diperlukan kesiapan diri baik fisik, mental, maupun materi yang nantinya dibutuhkan dalam pelaksanaan PPL. Oleh karena itu, selain praktik pengajaran mikro,

mahasiswa calon praktikan dibekali dengan materi tambahan yang berupa pembekalan PPL.

Pembekalan yang dilakukan ini juga menjadi persyaratan khusus untuk bisa mengikuti PPL atau terjun ke lokasi di semester khusus ini. Oleh karena itu bagi mahasiswa yang belum mengikuti pembekalan tidak diperbolehkan terjun ke lokasi PPL.

2. Pelaksanaan Kegiatan PPL

Tahapan ini merupakan tahapan yang sangat penting atau merupakan tahapan utama untuk mengetahui kemampuan praktikan dalam mengadakan pembelajaran didalam kelas.

Dalam kegiatan praktik mengajar, mahasiswa dibimbing oleh guru pembimbing sesuai dengan jurusan masing-masing. Mahasiswa jurusan Pendidikan Teknik Boga dibimbing oleh seorang guru pembimbing. Praktikan mengajar dengan berpedoman kepada silabus yang telah dibuat sesuai dengan kurikulum yang telah ada. Penyampaian materi dalam proses belajar mengajar diusahakan agar terlaksana secara sistematis dan sesuai dengan alokasi waktu yang tersedia. Kegiatan yang dilakukan praktikan selama praktik mengajar, antara lain:

a. Kegiatan Persiapan

Kegiatan praktik mengajar pada dasarnya merupakan wahana latihan mengajar sekaligus sarana membentuk kepribadian guru atau pendidik. Dalam kegiatan mengajar ini mahasiswa praktikan diharapkan dapat menggunakan keterampilan dan kemampuan yang telah diterima untuk menyampaikan materi. Kegiatan yang dilakukan dalam praktik mengajar adalah:

b. Persiapan Mengajar

1) Kegiatan sebelum mengajar

Sebelum mengajar mahasiswa praktikan harus melakukan persiapan awal yaitu:

- a) Mempelajari bahan yang akan disampaikan
 - b) Menentukan metode yang paling tepat untuk bahan yang akan disampaikan
 - c) Mempersiapkan media yang sesuai
 - d) Mempersiapkan perangkat pembelajaran (Buku Pegangan Materi yang disampaikan.)
- 2) Kegiatan selama mengajar
- a) Membuka Pelajaran
 - b) Kegiatan yang dilakukan saat membuka pelajaran adalah:
 - Mengucapkan salam
 - Mengabsen siswa
 - Memberikan apersepsi yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan
 - Mengemukakan pokok bahasan dan sub pokok bahasan yang akan disampaikan
 - c) Penyajian Materi
- Hal-hal yang dilakukan dalam penyajian materi:
- Penguasaan Materi
Materi dikuasai oleh seorang guru praktikan agar dapat menjelaskan dan memberi contoh dengan benar.
 - Penggunaan metode dalam mengajar
 1. Metode Ceramah
Penerangan dan penuturan secara lisan. Dalam pelaksanaan ceramah untuk menjelaskan uraiannya, pengajar dapat menggunakan alat bantu seperti gambar-gambar. Tetapi metode utama, berhubungan antara pengajar dengan pembelajar ialah berbicara. Peranan siswa dalam metode ceramah adalah mendengarkan dengan teliti dan mencatat pokok-pokok penting yang dikemukakan oleh pengajar.

2. Metode Tanya Jawab

Metode ini bertujuan untuk melibatkan siswa berpikir dan berperan aktif dalam berjalannya waktu jam pelajaran. Guru menanya kan kepada siswa tentang beberapa istilah atau bagian – bagian materi yang sedang di bahas.

3. Metode Diskusi

Metode ini bertujuan agar siswa terpacu untuk belajar secara bersama dalam satu kelompok, kemudian setiap individu maupun kelompok wajib mempresentasikan hasil diskusi mereka di depan kelas.

4. Metode Penugasan

Metode ini bertujuan untuk melatih keterampilan siswa dalam memahami dan mengerjakan soal sebagai penerapan dari materi-materi atau teori-teori yang dilakukan.

3. Evaluasi dan Bimbingan

Guru pembimbing sangat berperan bagi praktikan, karena sebagai mahasiswa yang sedang berlatih mengajar, banyak sekali kekurangan dalam melaksanakan Proses Kegiatan Belajar Mengajar dikelas. Oleh karena itu umpan balik dari guru pembimbing sangat diperlukan oleh praktikan. Sehubungan dengan hal tersebut diatas, guru pembimbing dalam hal ini guru Jasa Boga selalu memberikan bimbingan dan arahan kepada mahasiswa praktikan mengenai proses praktik mengajar.

4. Kegiatan Pelaksanaan Praktik Mengajar

Beberapa hal yang berkaitan dengan praktik mengajar adalah:

- a. Mengadakan persiapan mengajar termasuk penyusunan perangkat pembelajaran.
- b. Memilih dan menggunakan metode mengajar yang sesuai dengan situasi dan kondisi kelas yang tidak terlepas dari bimbingan guru pembimbing.

c. Mengevaluasi proses belajar mengajar

Kegiatan praktik mengajar dimulai pada tanggal 11 Agustus 2014 sampai 2 September 2013 di kelas Jasa Boga XB, XI, dan XII.

Tabel : Kegiatan Praktik Mengajar

| No | Mata Pelajaran | Kelas | Hari | Jumlah Jam | Materi | Keterangan |
|----|--------------------------------|--------|--------------------------|------------|--------------------------------------|------------|
| 1 | Boga Dasar | X JB B | Senin, 11 Agustus 2014 | 4 Jam | Pengenalan Alat Pengolahan | Terlaksana |
| | | X JB A | Sabtu, 16 Agustus 2014 | 4 Jam | Pengenalan Alat Pengolahan | Terlaksana |
| | | X JB B | Senin, 16 Agustus 2014 | 4 Jam | Alat Kecil dan Alat bantu Pengolahan | Terlaksana |
| | | X JB A | Sabtu, 18 Agustus 2014 | 4 Jam | Alat Kecil dan Alat bantu Pengolahan | Terlaksana |
| | | X JB B | Senin, 25 Agustus 2014 | 4 Jam | Pengenalan Bumbu dan Rempah | Terlaksana |
| | | X JB A | Sabtu, 30 Agustus 2014 | 4 Jam | Pengenalan Bumbu dan rempah | Terlaksana |
| 2. | Tata Hidang | XI JB | Selasa, 19 Agustus 2014 | 6 Jam | Pengenalan Lipatan Napkin Folding | Terlaksana |
| 3. | Pengolahan Makanan Kontinental | XII JB | 29 Agustus 2014 | 4 Jam | Pengolahan Cream Soup dan Appetizer | Terlaksana |
| 4. | Pengolahan Makanan Indonesia | XII JB | Selasa, 2 September 2014 | 4 Jam | Pengolahan Ayam Betutu dan Rujak | Terlaksana |

B. Analisis Hasil Pelaksanaan PPL

1. Manfaat PPL bagi mahasiswa

Menjalani profesi sebagai seorang guru selama pelaksanaan PPL telah memberikan gambaran yang cukup jelas bahwa untuk menjadi seorang guru tidak hanya cukup dengan penguasaan materi dan pemilihan metode pembelajaran dalam kegiatan belajar mengajar, faktor penguasaan

pengelolaan kelas juga sangat menentukan tingkat profesionalisme seorang guru.

Selama PPL, Praktikan mendapat berbagai pengetahuan dan pengalaman terutama dalam masalah kegiatan belajar mengajar di kelas. Hal-hal yang didapat oleh praktikan diantaranya sebagai berikut:

- a. Praktikan dapat berlatih menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).
- b. Praktikan dapat berlatih memilih dan mengembangkan materi, media, dan sumber bahan pelajaran serta metode yang dipakai dalam pembelajaran.
- c. Dalam belajar menyesuaikan materi dengan jam efektif yang tersedia.
- d. Dapat berlatih melaksanakan kegiatan belajar mengajar di kelas dan mengelola kelas.
- e. Berlatih melaksanakan penilaian hasil belajar siswa dan mengukur kemampuan siswa dalam menerima materi yang diberikan.
- f. Dapat mengetahui tugas-tugas guru selain mengajar di kelas (guru piket) sehingga dapat menjadi bekal untuk menjadi seorang guru yang profesional.

2. Hambatan Dalam Pelaksanaan PPL

Dalam melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa praktikan mengalami beberapa hambatan pada saat praktik mengajar antara lain:

- a. Masih rendahnya motivasi siswa dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar yang diselenggarakan oleh mahasiswa praktikan. Hal ini terlihat dari kurangnya keaktifan siswa dalam kegiatan belajar mengajar.
- b. Berkaitan dengan waktu dalam mengajar, mahasiswa praktikan terkadang kurang tepat dalam memperhitungkan waktu dengan bahan pelajaran yang akan diajarkan.
- c. Saat awal mengajar praktikan kesulitan dalam menguasai dan mengelola kelas, hal ini dikarenakan praktikan dan siswa belum terjalin hubungan

yang akrab sehingga sebagian siswa masih sering bermain sendiri dengan kesibukannya serta kurang merespon pelajaran.

3. Solusi Mengatasi Hambatan

- a. Cara yang tepat untuk memunculkan motivasi dalam belajar, maka mahasiswa praktikan memberikan “reward” kepada siswa yang aktif dalam memperhatikan dan merespon pelajaran yang sedang disampaikan mahasiswa praktikan. Mahasiswa selaku guru tidak langsung menyalahkan siswa apabila dalam menjawab atau menanggapi suatu permasalahan tidak sesuai dengan apa yang diharapkan atau dengan kata lain, praktikan harus lebih pintar dalam menggunakan bahasa yang tepat untuk menanggapi jawaban atau pendapat dari siswa.
- b. Dalam mengatasi pembagian waktu yang kurang tepat, praktikan berkonsultasi dengan guru dan pembimbing. Praktikan juga membuat alokasi waktu ketika membuat RPP yang disesuaikan dengan materi yang diajarkan, baik diperhatikan dari tingkat kesulitan ataupun banyak sedikitnya materi.
- c. Menggunakan metode pembelajaran yang menarik untuk meningkatkan keakraban antara siswa dan guru dalam proses belajar mengajar
- d. Memberikan pengaruh positif dari keberhasilan suatu proses pembelajaran. Oleh karena itu, praktikan hendaknya dapat memosisikan diri sebagai guru dan sebagai seorang sahabat bagi siswanya.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari seluruh kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) yang telah dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. PPL merupakan sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk melatih diri agar menjadi seorang guru yang baik dan benar. Seluruh rangkaian PPL dapat dilaksanakan dengan baik dan lancar karena tidak ada kendala yang cukup berarti bagi praktikan selama proses belajar mengajar dari tahap persiapan, pelaksanaan dan evaluasi.
2. Observasi pembelajaran dan pengenalan karakteristik siswa sangat penting dilakukan agar proses pembelajaran dapat berjalan dengan lancar.
3. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan pengalaman yang sesungguhnya kepada praktikan tentang pelaksanaan proses pembelajaran, cara berinteraksi dengan peserta didik, teknik penguasaan kelas, cara memotivasi siswa, penerapan metode mengajar yang sesuai, penggunaan media pembelajaran, memanfaatkan waktu dengan sebaik-baiknya terkait dengan pelaksanaan proses pembelajaran serta cara evaluasi pembelajaran di sekolah.
4. Keberhasilan dalam kegiatan belajar mengajar itu tergantung pada cara guru dalam mengkondisikan situasi kelas agar kondusif selama jam pelajaran, kerjasama guru dan murid, serta sarana pendukung pembelajaran.

B. Saran

Agar keberhasilan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di periode berikutnya, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan sebagai berikut :

1. Bagi pihak SMK Negeri 1 Yogyakarta
 - a. Hendaknya meningkatkan kedisiplinan tentang penggunaan alat komunikasi di sekolah. Masih ada beberapa siswa yang suka main hp di dalam kelas dan tidak memperhatikan gurunya, sehingga materi yang disampaikan tidak dapat diserap oleh siswa tersebut.

- b. Pengadaan alat- alat praktikum yang sesuai standar agar siswa tidak bingung saat melakukan praktik, khususnya alat masak di bengkel Jasa Boga, agar proses pembelajaran dapat lebih maksimal dan ilmu yang diserap siswa dapat maksimal pula.
 - c. Guru pembimbing memberikan evaluasi pada setiap akhir pelajaran agar praktikan dapat memperbaiki cara mengajar pada pertemuan selanjutnya.
2. Bagi pihak LPPM
- a. LPPM sebaiknya lebih jelas dalam memberikan informasi yang berhubungan dengan PPL karena dari pengalaman – pengalaman mahasiswa lainnya yang mencari sendiri informasi malah diberikan teguran, dilempar kesana kemari, sehingga tidak mendapatkan informasi dengan jelas.
 - b. Kelak agar LPPM dapat memutuskan kegiatan PPL berikutnya dapat lebih baik lagi terutama dari segi informasi yang masuk akal dan terbaru.
3. Bagi Pihak Universitas Negeri Yogyakarta
- a. Agar lebih meningkatkan hubungan dengan sekolah – sekolah yang akan dijadikan tempat PPL. Hal ini dilakukan agar pihak sekolah tidak bingung ketika kedatangan mahasiswa yang akan PPL disana,
 - b. Pembekalan PPL hendaknya lebih dioptimalkan kepada permasalahan yang sebenarnya akan terjadi di lapangan kerja sehingga mahasiswa memiliki gambaran jelas sebelum melakukan praktik.
 - c. Hendaknya bimbingan dari dosen pembimbing dijadwalkan karena tidak semua sekolah mendapatkan banyak mahasiswa dan tidak semua mahasiswa berada di sekolah mengingat lokasi tempat berkumpulnya mahasiswa berdekatan dengan ruang kelas belajar, apabila semua mahasiswa berada di lokasi ditakutkan akan mengganggu kegiatan pembelajaran saat itu.

4. Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa praktikan yang melaksanakan PPL terlebih dahulu mempersiapkan diri dalam bidang pengetahuan teori/praktek, keterampilan, mental dan moral sehingga mahasiswa dapat melaksanakan PPL dengan baik dan tanpa hambatan yang berarti.
- b. Dalam mempersiapkan segala sesuatunya diharapkan lebih terarah, terjadwal dan berkesinambungan apalagi PPL saat ini bersamaan dengan program KKN, sehingga benar-benar dituntut untuk memiliki skala prioritas yang sistematis dan proporsional.
- c. Mahasiswa hendaknya mampu berinteraksi dengan segala elemen sekolah dengan baik sehingga dapat memberikan kesan yang baik bagi pihak sekolah.
- d. Mahasiswa praktikan menjaga nama baik almamater, khususnya nama baik diri sendiri selama melaksanakan PPL dengan mematuhi segala tata tertib yang berlaku pada sekolah tempat pelaksanaan PPL.
- e. Hendaknya mahasiswa PPL mempersiapkan satuan pembelajaran dan rencana pembelajaran beberapa hari sebelum praktik dilaksanakan sebagai pedoman dalam mengajar, supaya pada saat mengajar dapat menguasai materi dengan baik dan sering berkonsultasi pada guru dan dosen pembimbing sebelum dan sesudah mengajar, supaya bisa diketahui kelebihan, kekurangan dan permasalahan selama mengajar. Dengan demikian proses pembelajaran akan mengalami peningkatan kualitas secara terus menerus.
- f. Menjaga sikap dan tingkah laku selama berada di dalam kelas maupun di dalam lingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yang bersangkutan.

5. Bagi mahasiswa PPL periode berikutnya
 - a. Mahasiswa diwajibkan menjaga nama baik civitas akademik Universitas Negeri Yogyakarta dan SMK Negeri 1 Kalasan dengan melaksanakan seluruh rencana kegiatan PPL sesuai dengan prosedur aturan yang berlaku dengan penuh tanggung jawab.
 - b. Mahasiswa hendaknya menggunakan waktu observasi sebaik mungkin supaya penentuan penyusunan rencana program dapat lebih baik sehingga dalam pelaksanaannya akan lebih optimal.
 - c. Mahasiswa juga harus proaktif dalam konsultasi dengan pihak sekolah untuk mencari pengalaman-pengalaman di lingkungan sekolah yang nantinya akan bermanfaat ketika mahasiswa benar-benar menjadi seorang pendidik.

DAFTAR PUSTAKA

Tim Penyusun Panduan PPL UNY. 2014. *Panduan PPL*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

LAMPIRAN

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

| | |
|------------------|-------------------------------|
| Nama Sekolah | : SMK Negeri 1 Kalasan |
| Mata Pelajaran | : Boga Dasar |
| Topik | : Pengetahuan Alat Pengolahan |
| Kelas / Semester | : X Jasa Boga |
| Tahun Pelajaran | : 2014/2015 |
| Alokasi Waktu | : 2 x 45 menit |

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman dalam pembelajaran menyiapkan menerapkan teknik pengolahan makanan.

- 1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 1.4 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.
- 1.5 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawatnya).

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Siswa dapat mendeskripsikan macam-macam alat pemanas dan alat memasak di atas pemanas
2. Siswa dapat mengetahui fungsi dan cara perawatan dari alat pemanas dan alat memasak di atas pemanas

D. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran Pengenalan Peralatan Pengolahan ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Mendeskripsikan macam-macam alat pemanas dan alat memasak di atas pemanas.
2. Mengetahui fungsi dan cara perawatan dari alat pemanas dan alat memasak di atas pemanas.

E. Materi Pembelajaran

1. Pengetahuan tentang alat pemanas dan alat pemanas di atas pemanas
2. Fungsi dan cara merawat dari alat pemanas dan alat memasak di atas pemanas

F. Metode Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran adalah pendekatan saintifik (*scientific*). Pembelajaran kooperatif *STAD* (*Student teams Achievement Division*)

G. Kegiatan Pembelajaran

| No | Nama Kegiatan | Alokasi Waktu |
|----|---|-----------------|
| 1. | <p>Kegiatan awal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka dengan salam pembuka. • Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius. • Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. • Guru mempersiapkan peserta didik secara psikis dan fisik. • Guru dengan santun melakukan appersepsi tentang materi yang akan dilakukan hari ini. • Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. | 10 Menit |
| 2. | <p>Kegiatan Inti</p> <p>Guru membagi kelompok menjadi 7 kelompok, tiap kelompok 4-5 orang.</p> <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru membagikan gambar alat kepada peserta didik. • Peserta didik mencermati gambar yang dibagikan. <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menjelaskan terkait tentang jalannya diskusi. • Guru memberi kesempatan peserta didik untuk menanyakan permasalahan yang terkait dengan alat pengolahan. • Guru menjawab dengan santun terkait dengan pertanyaan siswa. <p>Menalar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dengan bertanya peserta didik menemukan permasalahan dan pengamatan yang diberikan oleh guru. • Peserta didik berdiskusi antar teman sekelompok sesuai materi masing-masing. <p>Mengkomunikasikan</p> | 70 Menit |

| | | |
|--------------------|---|-----------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil diskusi kelompok. • Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi dan dibimbing bila menemukan kesulitan. | |
| 3. Penutup | <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang peralatan pengolahan dan alat bantu pengolahan. • Guru memberikan soal (post test) tentang peralatan pengolahan. • Siswa mengerjakan soal yang diberikan Guru • Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang peralatan pengolahan dan alat bantu pengolahan dalam kehidupan sehari-hari dan diindustri. • Guru menyampaikan kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya • Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar • Berdoa • Salam | 10 Menit |
| Total Waktu | | 90 Menit |

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat :

1. LCD, laptop
2. Bahan ajar
3. Komputer / laptop /LCD

Media Pembelajaran :

1. Gambar, Buku

Sumber :

- a. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, 2008, Restoran Jilid 1
- b. Annayanti Budiningsih, 2006, Restoran

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Penilaian Kompetensi Pengamatan
2. Penilaian Kompetensi Sikap
3. Penilaian Kompetensi Test Tulis

Kalasan, Agustus 2014

Mahasiswa PPL

Guru Pembimbing

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi
Nim. 11511244022

LAMPIRAN

INSTRUMEN PENILAIAN KOMPETENSI PENGAMATAN, SIKAP DAN TEST TERTULIS UNTUK MATA PELAJARAN: BOGA DASAR

A. Instrumen Penilaian Hasil Belajar

1. Sebutkan perbedaan rasa dan aroma makanan apabila dimasak dengan menggunakan tungku dan kompor ! (15)
2. Bagaimana cara dan proses penggunaan kompor gas ? (15)
3. Makanan yang dihasilkan oleh alat masak diatas pemanas dengan alat perebut, jelaskan teknik penggunaannya ! (20)
4. Jelaskan apa itu alat pemanas (20)
5. Jelaskan contoh alat memasak di atas pemanas dengan alat pemanggang beserta contohnya! (20)
6. Bagaimana proses penggunaan alat masak dengan teknik menggoreng ! (10)

B. Penilaian Pengamatan

| No | Aspek yang dinilai | Teknik Penilaian | Waktu Penilaian |
|----|---|--------------------|---|
| 1. | Sikap a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok. c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif. | Pengamatan | Selama pembelajaran dan saat diskusi |
| 2. | Pengetahuan a. Menjelaskan kembali tentang peralatan pengolahan | Pengamatan dan tes | Penyelesaian tugas individu dan kelompok |
| 3. | Keterampilan a. Terampil dalam bertanya dan menjawab pertanyaan b. Terampil menyampaikan materi hasil diskusi. | Pengamatan | Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi |

7. PENILAIAN KOMPETENSI SIKAP

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

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Melaksanakan apa yang pernah dikatakan tanpa disuruh/diminta |
| <p>4. Toleransi adalah sikap dan tindakan yang menghargai keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Tidak mengganggu teman yang berbeda pendapat • Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya • Dapat menerima kekurangan orang lain • Dapat mememaafkan kesalahan orang lain • Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan • Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain • Kesiediaan untuk belajar dari (terbuka terhadap) keyakinan dan gagasan orang lain agar dapat memahami orang lain lebih baik • Terbuka terhadap atau kesiediaan untuk menerima sesuatu yang baru |
| <p>5. Gotong royong adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas dan tolong menolong secara ikhlas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Terlibat aktif dalam bekerja bakti membersihkan kelas atau sekolah • Kesiediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan • Bersedia membantu orang lain tanpa mengharap imbalan • Aktif dalam kerja kelompok • Memusatkan perhatian pada tujuan kelompok • Tidak mendahulukan kepentingan pribadi • Mencari jalan untuk mengatasi perbedaan pendapat/pikiran antara diri sendiri dengan orang lain |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Mendorong orang lain untuk bekerja sama demi mencapai tujuan bersama |
| <p>6. Santun atau sopan</p> <p>adalah sikap baik dalam pergaulan baik dalam berbahasa maupun bertingkah laku. Norma kesantunan bersifat relatif, artinya yang dianggap baik/santun pada tempat dan waktu tertentu bisa berbeda pada tempat dan waktu yang lain.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Menghormati orang yang lebih tua. • Tidak berkata-kata <u>kotor</u>, <u>kasar</u>, dan <u>takabur</u>. • Tidak meludah di sembarang tempat. • Tidak menyela pembicaraan pada waktu yang tidak tepat • Mengucapkan terima kasih setelah menerima bantuan orang lain • Bersikap 3S (salam, senyum, sapa) • Meminta ijin ketika akan memasuki ruangan orang lain atau menggunakan barang milik orang lain • Memperlakukan orang lain sebagaimana diri sendiri ingin diperlakukan |
| <p>7. Percaya diri</p> <p>adalah kondisi mental atau psikologis seseorang yang memberi keyakinan kuat untuk berbuat atau bertindak</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu. • Mampu membuat keputusan dengan cepat • Tidak mudah putus asa • Tidak canggung dalam bertindak • Berani presentasi di depan kelas • Berani berpendapat, bertanya, atau menjawab pertanyaan |

Petunjuk Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

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

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

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Petunjuk Penilaian :

Sesuai Permendikbud No 81A Tahun 2013 peserta didik memperoleh nilai adalah:

Sangat Baik (A) : apabila memperoleh skor : $3,33 < \text{skor} \leq 4,00$

Baik (B) : apabila memperoleh skor : $2,33 < \text{skor} \leq 3,33$

Cukup (C) : apabila memperoleh skor : $1,33 < \text{skor} \leq 2,33$

Kurang (D) : apabila memperoleh skor : $\text{skor} \leq 1,33$

KLASIFIKASI PERALATAN PENGOLAHAN

Peralatan pengolahan dibagi menjadi 2 yaitu :

1. *Kitchen utensils*/ peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.
 - a. Peralatan dari baja, stainless steel, alumunium, dan tembaga. Peralatan jenis ini dikelompokkan sebagai berikut :

Peralatan Pemanas Pengolahan

| | |
|---|--|
| <p>✓ Tungku : alat pemanas sederhana dengan bahan bakar kayu bakar yang terbuat dari batu, batang pohon pisang, tanah liat dan semen.</p> |  |
| <p>✓ Angglo : alat pemanas sederhana yang terbuat dari tanah liat, semen, plat besi dan besi tuang dengan bahan bakar arang.</p> |  |
| <p>✓ Kompor Gas : alat pemanas modern berbahan bakar gas.</p> |  |

✓ Kompor Minyak Tanah : alat pemanas yang terbuat dari alumunium berbahan bakar minyak tanang dan untuk menyalakannya menggunakan sumbu.



✓ Kompor Listrik : alat pemanas modern dengan bahan bakar tenaga panas listrik.



Peralatan Pengolahan Tradisional

- ✓ Wajan Tanah Liat : alat untuk menggoreng tanpa minyak atau sering disebut dengan menyanan.



- ✓ Dandang : alat yang terbuat dari alumunium, seng digunakan untuk tempat air saat mengukus.



- ✓ Wajan : alat untuk menggoreng menggunakan minyak atau menumis.



- ✓ Pemanggangan : alat pemanggang yang terbuat dari alumunium, seng, besi.



Peralatan untuk memasak kontinental

- ✓ **Stock pot** : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.



- ✓ **Sauce pot** : panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.



- ✓ **Sauce pan** : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.



- ✓ **Sauté pan** : panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.



✓ **Braising/ roasting pan** : panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.



✓ **Frying pan** : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.



Peralatan untuk menyimpan atau mencampur

- ✓ Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.



- ✓ Mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makanan seperti salad, daging, dan lain-lain.



- ✓ Colander : alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.



- ✓ **Trays** : baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.



Peralatan Kecil

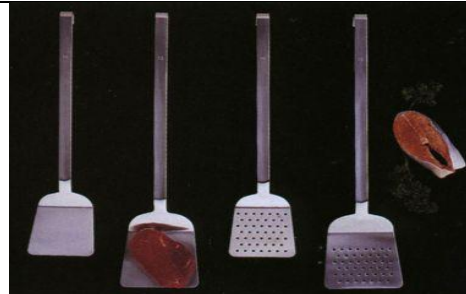
- ✓ **Ladle/ sendok bertangkai panjang** : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.



- ✓ **Skimmer dan spider/ serok** : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.



- ✓ **Frying spatula/ sutil** : untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus dan dipanggang



✓ **Conical strainer/ saringan** : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.



✓ **Strainer/ saringan** : untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain.



✓ **Ballon whisk/ kocokan telur** : untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.



✓ **Ice cream scoop** : alat untuk mengambil ice cream.



Peralatan Memotong

| | |
|---|--|
| <p>✓ Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang.</p> |  |
| <p>✓ Small vegetables knife/ pisau kecil : untuk mengupas sayuran</p> |  |
| <p>✓ Vegetable knife/ pisau dapur</p> |  |
| <p>✓ Chopping knife : pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging.</p> |  |

✓ **Filleting knife** : pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.



✓ **Boning knife** : pisau pemisah tulang daging.



✓ **Bread knife/ slicing knife** : pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.



✓ **Cleaver/ pisau besar** : untuk memotong tulang, mencincang daging



✓ **Sharpener** : alat untuk mengasah pisau



✓ **Carving fork/ garpu daging** : alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedan dipotong.



✓ **Grater/ parutan** : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.



Peralatan Kayu

✓ **Chopping board** : untuk alas memotongkarkas hewan.



✓ **Cutting board** : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue



✓ **Wooden spatula** : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng.




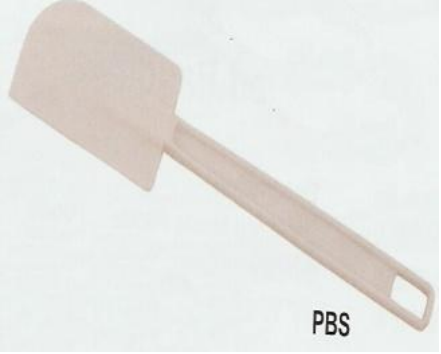


✓ **Rolling pan** : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.



✓ **Tray** : baki untuk membawa makanan






Peralatan dari Karet, Plastik / Melamin

| | |
|--|--|
| <p>✓ Rubber spatula : untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.</p> |  |
| <p>✓ Plastic spatula : alat untuk mengaduk makanan</p> |  |
| <p>✓ Plastic bowl : untuk mencampur dan menyimpan makanan.</p> |  |
| <p>✓ Plastic tray : alat untuk membawa makanan</p> |  |

2. *Kitchen equipment*/ perlengkapan dapur : peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya. Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :

Peralatan listrik dan gas

| | |
|---|--|
| ✓ Egg boiler : alat untuk merebus telur |  |
| ✓ Toaster : membuat roti bakar |  |
| ✓ Deep fryer : menggorreg makanan dengan minyak |  |

✓ Tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, mereus brown stock dan demiglace



✓ Bian marie : alat untuk memanaskan makanan



✓ Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas



✓ Grill : alat untuk memanggang daging



✓ Stove dan oven : alat untuk memasak makanan



✓ Microwave : alat untuk memanggang



✓ Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue.



✓ Meat grinder : mencincang daging



✓ Refrigerator : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin



Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku



PEMELIHARAAN PERALATAN PENGOLAHAN

Peralatan dapur yang ada sekarang ini terbuat dari bermacam-macam bahan logam maupun non logam. Pemeliharaan peralatan secara teratur merupakan upaya agar peralatan yang kotor menjadi bersih dan alat-alat akan lebih tahan lama. Agar kita dapat memelihara peralatan dengan benar, maka kita harus mengetahui sifat-sifat masing-masing bahan :

1. Tanah Liat

Peralatan yang terbuat dari tanah liat ini memiliki sifat mudah pecah, dan warnanya yang sedikit coklat, maka kita harus lebih telaten dalam memelihara peralatan ini agar lebih lama bisa dipergunakan. Peralatan ini dapat diersihkan dengan air sabun, abu gosok dan sabut. Setelah memcuciinya titiskan dalam keadaan tengkurap.

2. Bambu

Pemeliharaan alat –alat pengolahan yang terbuat dari bambu hampir sama dengan pemeliharaan alat yang terbuat dari tanah liat yaitu menggunakan air sabun, serbuk abu gosok, dan sabut atau sikat. Setelah dicuci jangan lupa ditiriskan agar peralatan tidak berjamur.

3. Batu

Pemeliharaan alat yang terbuat dari batu sangat mudah yaitu dengan cara dibersihkan dengan air sabun, abu gosok dan sikat atau sabut kelapa lalu ditiriskan.

4. Plastik dan Melamin

Pemeliharaan peralatan berbahan plastik dalam menghilangkan sisa lemak yang lengket sedikit susah. Peralatn ini dicuci seperti biasa menggunakan sabun cair, busa lalu dibilas, setelah abis sisa-sisa sabun bila tersisa lemak yang nempel makan bilas menggunakan air hanyat.

5. Kaca, Keramik, Porselin

Peralatan ini dapat dibersihkan menggunakan air sabun, vim, dan spon. Setelah dicuci jangan lupa dilap dan disimpan.

6. Besi

Peralatan yang terbuat dari besi ada tiga macam yaitu terbuat dari besi polos, besi berlapis email dan besi berlapis teflon. Besi polos dibersihkan dengan air sabun, garam digosok dengan sabut agar tidak berkarat. Apabila besi berlapis email dibersihkan dengan air sabun, vim dan spon lalu dibilas dan dikeringkan menggunakan lap. Sedangkan alat yang terbuat dari besi berlapis teflon dibersihkan dengan air hanat dan busa lalu dikeringkan dan disimpan. Jangan sekali-kali menggunakan abu gosok atau sabut kepala karena dapat menyebabkan lapisan teflon akan terkelupas.

7. Aluminium, seng

Cara membersihkannya menggunakan air sabun, vim, dan spon dibilas sampai bersih lalu dikeringkan.

8. Stainless steel

Alat dapur yang terbuat dari bahan stainless steel dibersihkan dengan air sabun, busa atau spon, lalu dibilas dan dikeringkan dan dilap agar tidak ada noda-noda hitam karena sisa air yang masih menempel. Jangan menggunakan sabut kasar, serbuk atau abu gosok maupun alat yang tajam karena dapat menimbulkan goresan.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Kalasan
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Topik : Pengetahuan Alat Bantu dan Alat Kecil
Kelas / Semester : X Jasa Boga
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Alokasi Waktu : 2 x 45 menit (1 Pertemuan)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjagadan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerjasebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingintahunya dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman dalam pembelajaran menyiapkan menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

1.4 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasamadantanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

1.5 Mendeskripsikan alat bantu dan alat bantu pengolahan.

1.6 Mendeskripsikan cara pemeliharaan peralatan berdasarkan bahannya.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Siswa dapat mendeskripsikan alat bantu dan alat kecil pengolahan.
2. Siswa dapat mengetahui cara pemeliharaan peralatan berdasarkan bahannya.

D. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran Pengenalan Peralatan Pengolahan ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Mendeskripsikan alat bantu dan alat kecil pengolahan.
2. Mengetahui cara pemeliharaan pemeliharaan peralatan berdasarkan bahannya.

E. Materi Pembelajaran

1. Pengetahuan tentang alat bantu dan alat bantu dalam pengolahan.
2. Cara perawatan peralatan berdasarkan bahannya.

F. Metode Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran adalah pendekatan saintifik (*scientific*). Pembelajaran kooperatif STAD (*Student teams Achievement Division*)

G. Kegiatan Pembelajaran

| No | Nama Kegiatan | Alokasi Waktu |
|----|--|---------------|
| 1. | Kegiatan awal : <ul style="list-style-type: none">• Guru membuka dengan salam pembuka.• Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius.• Guru mengadakan presensi kehadiran siswa.• Guru mempersiapkan peserta didik secara psikis dan fisik.• Guru dengan antun melakukan appersepsi tentang materi yang | 10 Menit |

| | | |
|--------------------|--|-----------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. | |
| 2. | <p>Kegiatan Inti</p> <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menayangkan gambar kepada peserta didik. Peserta didik mencermati gambar yang ditayangkan. <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menjelaskan terkait tentang jalannya diskusi. Guru memberikan pertanyaan kepada semua peserta didik <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik menjawab gambar yang di amatikan dibimbing bila menemukan kesulitan. | 70 Menit |
| 3. | <p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang alat bantu dan alat kecil pengolahan dan cara pemeliharaan Guru memberikan soal (post test) tentang peralatan pengolahan. Siswa mengerjakan soal yang diberikan Guru Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang alat bantu dan alat kecil serta cara pemeliharaan alat sesuai dengan bahannya. Guru menyampaikan kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar Berdoa Salam | 10 Menit |
| Total Waktu | | 90 Menit |

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat :

- LCD, laptop
- Bahan ajar

Media Pembelajaran :

1. Gambar, Buku

Sumber :

- a. Sriwening, 2008, Bahan Ajar Pengetahuan Dapur

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Penilaian Kompetensi Pengamatan
2. Penilaian Kompetensi Sikap
3. Penilaian Kompetensi Test Tulis

LAMPIRAN

INSTRUMEN PENILAIAN KOMPETENSI PENGAMATAN, SIKAP DAN TEST TERTULIS UNTUK MATA PELAJARAN: BOGA DASAR

A. Instrumen Penilaian Hasil Belajar

1. Alat yang digunakan untuk menyendok cairan seperti kaldu atau sup adalah



A.

2. Alat yang digunakan untuk memotong tulang atau mencincang daging adalah



B.

3. Alas untuk memotong karkas hewan



C.

4. Alas untuk memotong sayuran, buah, bumbu dan kue



D.

5. Alat untuk mengaduk makanan



E.

6. Alat yang digunakan untuk mengaduk makanan saat memasak



F.

7. Alat untuk membalikkan makanan saat digoreng atau direbus dan dipanggang

G. Bowl

8. Alat untuk menyimpan dan menyampurkan

H. Tray

9. Alat untuk membawakan

I. Peeler

10. Alat untuk mengupas sayuran

J. Sutil

B. Penilaian Pengamatan

| No | Aspek yang dinilai | Teknik Penilaian | Waktu Penilaian |
|----|---|--------------------|---|
| 1. | <p>Sikap</p> <p>a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran.</p> <p>b. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</p> | Pengamatan | Selama pembelajaran dan saat diskusi |
| 2. | <p>Pengetahuan</p> <p>a. Menjelaskan kembali tentang alat bantu dan alat kecil.</p> <p>b. Mengamati gambar dan menjelaskan tentang alat bantu dan alat kecil.</p> | Pengamatan dan tes | Penyelesaian tugas individu dan kelompok |
| 3. | <p>Keterampilan</p> <p>a. Terampil dalam bertanya dan menjawab pertanyaan</p> <p>b. Terampil menyampaikan materi hasil diskusi.</p> | Pengamatan | Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi |

C. PENILAIAN KOMPETENSI SIKAP

| Sikap dan Pengertian | Indikator |
|---|--|
| <p>1. Jujur adalah perilaku dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan, dan pekerjaan.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Tidak menyontek dalam mengerjakan ujian/ulangan• Tidak menjadi plagiat (mengambil/menyalin karya orang lain tanpa menyebutkan sumber)• Mengungkapkan perasaan apa adanya• Menyerahkan kepada yang berwenang barang yang ditemukan• Membuat laporan berdasarkan data atau informasi apa adanya• Mengakui kesalahan atau kekurangan yang dimiliki |
| <p>2. Disiplin adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Datang tepat waktu• Patuh pada tata tertib atau aturan bersama/ sekolah• Mengerjakan/mempulihkan tugas sesuai dengan waktu yang ditentukan• Mengikuti kaidah berbahasa tulis yang baik dan benar |

| | |
|--|---|
| <p>adalah sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dilakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa</p> | <p>individu dengan baik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan • Tidak menyalahkan/menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat • Mengembalikan barang yang dipinjam • Mengakui dan meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan • Menepati janji • Tidak menyalahkan orang lain utk kesalahan tindakan kita sendiri • Melaksanakan apa yang pernah dikatakan tanpa disuruh/diminta |
| <p>4. Toleransi adalah sikap dan tindakan yang menghargai keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Tidak mengganggu teman yang berbeda pendapat • Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya • Dapat menerima kekurangan orang lain • Dapat |

| | |
|---|---|
| | <p>kesalahan orang lain</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan • Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain • Kesiapan untuk belajar dari (terbuka terhadap) keyakinan dan gagasan orang lain agar dapat memahami orang lain lebih baik • Terbuka terhadap atau kesiapan untuk menerima sesuatu yang baru |
| <p>5. Gotongroyong adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas dan tanggung menolong secara ikhlas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Terlibat aktif dalam bekerja bakti membersihkan kelas atau sekolah • Kesiapan melakukan tugas sesuai kesepakatan • Bersedia membantu orang lain tanpa mengharap imbalan • Aktif dalam kerja kelompok • Memusatkan |

| | |
|---|---|
| | <p>perhatian pada tujuan kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tidak mendahulukan kepentingan pribadi • Mencari jalan untuk mengatasi perbedaan pendapat/pikiran antara diri sendiri dengan orang lain • Mendorong orang lain untuk bekerja sama demi mencapai tujuan bersama |
| <p>6. Santunatausopan</p> <p>adalah sikap baik dalam pergaulan baik dalam berbahasa maupun ber tingkah laku. Norma kesantunan bersifat relatif, artinya yang dianggap baik/santun pada tempat dan waktu tertentu bisa berbeda pada tempat dan waktu yang lain.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Menghormati orang yang lebih tua. • Tidak berkata-kata <u>kotor</u>, <u>kasar</u>, dan <u>takabur</u>. • Tidak meludah di sembarang tempat. • Tidak menyela pembicaraan pada waktu yang tidak tepat • Mengucapkan terima kasih setelah menerima bantuan orang lain • Bersikap 3S (salam, senyum, sapa) • Meminta ijin ketika akan memasuki ruangan orang lain |

| | |
|--|---|
| | <p>barang milik orang lain</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memperlakukan orang lain sebagaimana diri sendiri ingin diperlakukan |
| <p>7. Percayadiri</p> <p>adalah kondisi mental atau psikologis seseorang yang memberi keyakinan kuat untuk berbuat atau bertindak</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu. • Mampu membuat keputusan dengan cepat • Tidak mudah putus asa • Tidak canggung dalam bertindak • Berani presentasi di depan kelas • Berani berpendapat, bertanya, atau menjawab pertanyaan |

Petunjuk Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

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

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

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Petunjuk Penilaian :

Sesuai Permendikbud No 81A Tahun 2013 peserta didik memperoleh nilai adalah:

Sangat Baik (A) : apabila memperoleh skor : $3,33 < \text{skor} \leq 4,00$

Baik (B) : apabila memperoleh skor : $2,33 < \text{skor} \leq 3,33$

Cukup (C) : apabila memperoleh skor : $1,33 < \text{skor} \leq 2,33$

Kurang (D) : apabila memperoleh skor : $\text{skor} \leq 1,33$

Guru Pembimbing

Kalasan, Agustus 2014

Mahasiswa PPL

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi
Nim. 11511244022

Pengertian peralatan pengolahan makanan

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.

Klasifikasi peralatan pengolahan makanan

Peralatan pengolahan dibagi menjadi 2 yaitu :

1. *Kitchen utensils/* peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.

a. Peralatan dari baja, stainless steel, alumunium, dan tembaga.

Peralatan jenis ini dikelompokkan menjadi 4 kelompok:

Peralatan untuk memasak


| | |
|--|---|
| ❖ Stock pot : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup. |  |
| ❖ Sauce pot : panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup. |  |
| ❖ Sauce pan : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran. |  |
| ❖ Sauté pan : panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit. |  |
| ❖ Braising/ roasting pan : panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya. |  |
| ❖ Frying pan : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette. |  |

Peralatan untuk menyimpan atau mencampur

| | |
|--|---|
| <p>❖ Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.</p> |  |
| <p>❖ Mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makana seerti salad, daging, dan lain-lain.</p> |  |
| <p>❖ Colander : alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.</p> |  |
| <p>❖ Container: alat penyimpan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan,menyimpan saus, dan lain-lain</p> |  |
| <p>❖ Trays : baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.</p> |  |

Peralatan kecil

| | |
|---|---|
| <p>❖ Ladle/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.</p> |  |
| <p>❖ Skimmer dan spider/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.</p> |  |
| <p>❖ Frying spatula/ sutil : untuk membalik makanan yang sedang digoreng,</p> |  |

| | |
|---|---|
| <p>direbus, dan dipanggang.</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Conical strainer/ saringan : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus. ❖ Strainer/ saringan : untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain. ❖ Ballon whisk/ kocokan telur : untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu. ❖ Ice cream scoop : alat untuk mengambil ice cream. |  |
|---|---|

Peralatan memotong

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ❖ Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang. ❖ Small vegetables knife/ pisau kecil : untuk mengupas sayuran ❖ Vegetable knife/ pisau dapur ❖ Chopping knife : pisau untuk |     |
|--|---|

mencincang sayur, bumbu, daging.


- ❖ Filleting knife : pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.
- ❖ Boning knife : pisau pemisah tulang daging.
- ❖ Bread knife/ slicing knife : pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.
- ❖ Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging
- ❖ Sharpener : alat untuk mengasah pisau
- ❖ Carving fork/ garpu daging : alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedan dipotong.
- ❖ Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.



b. Peralatan dari kayu

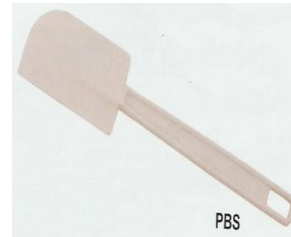
| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ❖ Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan. ❖ Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue ❖ Wooden spatula : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng. ❖ Rolling pan : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain. ❖ Tray : baki untuk membawa makanan |  |
|---|---|

c. Peralatan dari karet

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ❖ Rubber spatula : untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek. |  |
|---|--|

d. Peralatan dari plastik/ melamin

❖ Plastic spatula : alat untuk mengaduk makanan



❖ Plastic bowl : untuk mencampur dan menyimpan makanan.



❖ Plastic tray : alat untuk membawa makanan



2. *Kitchen equipment/* perlengkapan dapur : peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya. Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :
- a. Peralatan listrik dan gas

❖ Egg boiler : alat untuk merebus telur



❖ Toaster : membuat roti bakar



❖ Deep fryer : menggorreg makanan dengan minyak



❖ Tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, mereus brown stock dan demiglace



❖ Bain marie : alat untuk memanaskan makanan



❖ Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas



| | |
|---|---|
| ❖ Grill : alat untuk memanggang daging |  |
| ❖ Stove dan oven : alat untuk memasak makanan |  |
| ❖ Microwave : alat untuk memanggang |  |
| ❖ Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue |  |
| ❖ Meat grinder : mencincang daging |  |
| ❖ Refrigerator : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin |  |
| ❖ Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku |  |

b. Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan

secara manual. Misalnya hard meat grinder, noodle dough machine dan timbangan.

c. Peralatan non listrik



Teknik perawatan dan penyimpanan peralatan

1. Peralatan kecil

a. Besi

- 1) Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
- 2) Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
- 3) Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

b. Plastic/ melamin

- 1) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
- 2) Gosok dengan spons Imbut
- 3) Bilas air dingin dan keringkan

c. Alumunium

- 1) Rendam dengan air panas yang berisi detergen
- 2) Gosok dengan sikat halus
- 3) Bilas dan keringkan dengan air bersih
- 4) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium.

d. Kayu

- 1) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
- 2) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.

2. Perlengkapan besar

- a. Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
- b. Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, pergunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

Teknik Penyimpanan

Peralatan masak yang sudah dibersihkan, kemudian disimpan dan ditumpuk terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Kalasan
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Topik : Napkin Folding
Kelas / Semester : XI Jasa Boga
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Alokasi Waktu : 2 x 45 menit (1 Pertemuan)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

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

- 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman dalam pembelajaran menyiapkan menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 1.4 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.
- 1.5 Membuat macam-macam lipatan napkin folding.
- 1.6 Mengetahui fungsi dan manfaat dari napkin folding.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Siswa dapat mengetahui fungsi dan manfaat dari napkin folding.
2. Siswa dapat membuat macam-macam lipatan napkin folding.

D. Tujuan Pembelajaran

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

1. Mengetahui fungsi dan manfaat dari napkin folding.
2. Membuat macam-macam lipatan napkin folding.

E. Materi Pembelajaran

1. Pengetahuan tentang napkin folding.
2. Fungsi dan manfaat lipatan napkin folding.
3. Macam-macam lipatan napkin folding.

F. Metode Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran adalah pendekatan saintifik (*scientific*). Pembelajaran kooperatif *STAD* (*Student teams Achievement Division*).

G. Kegiatan Pembelajaran

| No | Nama Kegiatan | Alokasi Waktu |
|----|--|-----------------|
| 1. | <p>Kegiatan awal :</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru membuka dengan salam pembuka.• Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius.• Guru mengadakan presensi kehadiran siswa.• Guru mempersiapkan peserta didik secara psikis dan fisik.• Guru dengan santun melakukan appersepsi tentang materi yang akan dilakukan hari ini.• Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. | 10 Menit |
| 2. | <p>Kegiatan Inti</p> <p>Guru memutar video cara melipat napkin folding.</p> <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru mendemonstrasikan macam-macam lipatan napkin.• Peserta didik mencermati video yang diputar dan guru yang mendemonstrasikan pembuatan napkin folding. <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru menjelaskan terkait tentang jalannya kegiatan individu.• Guru memberi kesempatan peserta didik untuk menanyakan permasalahan yang terkait dengan npkin folding.• Guru menjawab dengan santun terkait dengan pertanyaan siswa. <p>Menalar</p> <ul style="list-style-type: none">• Dengan bertanya peserta didik menemukan permasalahan tentang napkin folding. <p>Mengpraktikan</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik membuat macam-macam lipatan napkin | 70 Menit |

| | | |
|--------------------|--|-----------------|
| | menggunakan kertas lipat. | |
| 3. Penutup | <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang lipatan napkin. • Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang lipatan napkin folding dalam perkembangan industry. • Guru menyampaikan kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya • Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar • Berdoa • Salam | 10 Menit |
| Total Waktu | | 90 Menit |

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat :

1. LCD, laptop
2. Bahan ajar
3. Komputer / laptop /LCD

Media Pembelajaran :

1. Gambar, Video

Sumber :

- a. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, 2008, Restoran Jilid 3

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Penilaian Kompetensi Pengamatan
2. Penilaian Kompetensi Sikap
3. Penilaian Kompetensi Test Tulis

Kalasan, Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi
Nim. 11511244022

LAMPIRAN

INSTRUMEN PENILAIAN KOMPETENSI PENGAMATAN, SIKAP DAN TEST TERTULIS UNTUK MATA PELAJARAN: TATA HIDANG

A. Instrumen Penilaian Hasil Belajar

1. Sebutkan fungsi dari napkin folding ! (20)

2. Atrium Lily



A.

3. Rosebud



B.

4. Cardinal Hat



C.

5. Elf Shoe



D.

6. Bishop's Hat



E.

7. Candle



F.

8. Bird Of Paradise



G.

9. The Crown



H.

B. Penilaian Pengamatan

| No | Aspek yang dinilai | Teknik Penilaian | Waktu Penilaian |
|----|--|--------------------|---|
| 1. | <p>Sikap</p> <p>a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran</p> <p>b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.</p> <p>c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</p> | Pengamatan | Selama pembelajaran dan saat diskusi |
| 2. | <p>Pengetahuan</p> <p>a. Menjelaskan kembali tentang napkin folding</p> | Pengamatan dan tes | Penyelesaian tugas individu dan kelompok |
| 3. | <p>Keterampilan</p> <p>a. Terampil dalam bertanya dan menjawab pertanyaan</p> <p>b. Terampil menyampaikan materi hasil diskusi.</p> | Pengamatan | Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi |

C. PENILAIAN KOMPETENSI SIKAP

| Sikap dan Pengertian | Indikator |
|---|---|
| <p>1. Jujur</p> <p>adalah perilaku dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan, dan pekerjaan.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Tidak menyontek dalam mengerjakan ujian/ulangan • Tidak menjadi plagiat (mengambil/menyalin karya orang lain tanpa menyebutkan sumber) • Mengungkapkan perasaan apa adanya • Menyerahkan kepada yang berwenang barang yang ditemukan • Membuat laporan berdasarkan data |

| | |
|--|--|
| | <p>atau informasi apa adanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengakui kesalahan atau kekurangan yang dimiliki |
| <p>2. Disiplin</p> <p>adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Datang tepat waktu • Patuh pada tata tertib atau aturan bersama/ sekolah • Mengerjakan/mengumpulkan tugas sesuai dengan waktu yang ditentukan • Mengikuti kaidah berbahasa tulis yang baik dan benar |
| <p>3. Tanggung jawab</p> <p>adalah sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Melaksanakan tugas individu dengan baik • Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan • Tidak menyalahkan/menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat • Mengembalikan barang yang dipinjam • Mengakui dan meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan • Menepati janji • Tidak menyalahkan orang lain utk kesalahan tindakan kita sendiri • Melaksanakan apa yang pernah dikatakan tanpa disuruh/diminta |
| <p>4. Toleransi</p> <p>adalah sikap dan tindakan yang menghargai keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Tidak mengganggu teman yang berbeda pendapat • Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya • Dapat menerima kekurangan orang lain • Dapat mememaafkan kesalahan orang lain |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan • Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain • Kesiapan untuk belajar dari (terbuka terhadap) keyakinan dan gagasan orang lain agar dapat memahami orang lain lebih baik • Terbuka terhadap atau kesiapan untuk menerima sesuatu yang baru |
| <p>5. Gotong royong adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas dan tolong menolong secara ikhlas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Terlibat aktif dalam bekerja bakti membersihkan kelas atau sekolah • Kesiapan melakukan tugas sesuai kesepakatan • Bersedia membantu orang lain tanpa mengharap imbalan • Aktif dalam kerja kelompok • Memusatkan perhatian pada tujuan kelompok • Tidak mendahulukan kepentingan pribadi • Mencari jalan untuk mengatasi perbedaan pendapat/pikiran antara diri sendiri dengan orang lain • Mendorong orang lain untuk bekerja sama demi mencapai tujuan bersama |
| <p>6. Santun atau sopan adalah sikap baik dalam pergaulan baik dalam berbahasa maupun bertingkah laku. Norma kesantunan bersifat relatif,</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Menghormati orang yang lebih tua. • Tidak berkata-kata <u>kotor</u>, <u>kasar</u>, dan <u>takabur</u>. • Tidak meludah di sembarang tempat. |

| | |
|--|---|
| <p>artinya yang dianggap baik/santun pada tempat dan waktu tertentu bisa berbeda pada tempat dan waktu yang lain.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Tidak menyela pembicaraan pada waktu yang tidak tepat • Mengucapkan terima kasih setelah menerima bantuan orang lain • Bersikap 3S (salam, senyum, sapa) • Meminta ijin ketika akan memasuki ruangan orang lain atau menggunakan barang milik orang lain • Memperlakukan orang lain sebagaimana diri sendiri ingin diperlakukan |
| <p>7. Percaya diri adalah kondisi mental atau psikologis seseorang yang memberi keyakinan kuat untuk berbuat atau bertindak</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu. • Mampu membuat keputusan dengan cepat • Tidak mudah putus asa • Tidak canggung dalam bertindak • Berani presentasi di depan kelas • Berani berpendapat, bertanya, atau menjawab pertanyaan |

Petunjuk Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

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

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

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Petunjuk Penilaian :

Sesuai Permendikbud No 81A Tahun 2013 peserta didik memperoleh nilai adalah:

Sangat Baik (A) : apabila memperoleh skor : $3,33 < \text{skor} \leq 4,00$

Baik (B) : apabila memperoleh skor : $2,33 < \text{skor} \leq 3,33$

Cukup (C) : apabila memperoleh skor : $1,33 < \text{skor} \leq 2,33$

Kurang (D) : apabila memperoleh skor : $\text{skor} \leq 1,33$

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Kalasan
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Topik : Bumbu dan Rempah
Kelas / Semester : X Jasa Boga
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Alokasi Waktu : 2 x 45 menit (1 Pertemuan)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

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

- 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman dalam pembelajaran menyiapkan menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 1.4 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.
- 1.5 Mendeskripsikan bumbu rempah dan bumbu segar, kering yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia.
- 1.6 Macam rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari biji, buah, bunga, kulit kayu, akar, umbi lapis dan daun.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Siswa dapat Mendeskripsikan bumbu rempah dan bumbu segar, kering yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia.
2. Siswa dapat mengetahui macam rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari biji, buah, bunga, kulit kayu, akar, umbi lapis dan daun.

D. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran Pengenalan Bumbu dan Rempah ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian bumbu dan rempah.
2. Menyebutkan fungsi dari bumbu dan rempah.
3. Menjelaskan klasifikasi dari bumbu pada masakan Indonesia dengan benar.
4. Mengidentifikasi macam-macam bumbu segar, kering, dan yang diawetkan.

E. Materi Pelajaran

1. Pengertian bumbu dan rempah.
2. Fungsi bumbu dan rempah.
3. Klasifikasi bumbu pada masakan Indonesia.
4. Macam-macam bumbu.

5. Memilih dan Penyimpanan Bumbu dan Rempah.

F. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Pendekatan pembelajaran adalah pendekatan saintifik (*scientific*). Pembelajaran kooperatif *STAD* (*Student teams Achievement Division*)

G. Kegiatan Pembelajaran

| No | Nama Kegiatan | Alokasi Waktu |
|----|--|-----------------|
| 1. | <p>Kegiatan awal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka dengan salam pembuka. • Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius. • Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. • Guru mempersiapkan peserta didik secara psikis dan fisik. • Guru dengan santun melakukan appersepsi tentang materi yang akan dilakukan hari ini. • Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. | 10 Menit |
| 2. | <p>Kegiatan Inti</p> <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menayangkan gambar kepada peserta didik. • Peserta didik mencermati gambar yang ditayangkan. <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menjelaskan terkait bumbu dan rempah • Guru memberikan pertanyaan kepada semua peserta didik <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menjawab akan gambar yang di amati dan dibimbing bila menemukan kesulitan. | 70 Menit |

| | | |
|--------------------|---|-----------------|
| 3. Penutup | <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang bumbu dan rempah • Guru memberikan soal (post test) tentang bumbu dan rempah. • Siswa mengerjakan soal yang diberikan Guru • Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang bumbu dan rempah. • Guru menyampaikan kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya • Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar • Berdoa • Salam | 10 Menit |
| Total Waktu | | 90 Menit |

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat :

1. LCD, laptop
2. Bahan ajar
3. Komputer / laptop /LCD

Media Pembelajaran :

1. Gambar dan Power Point

Sumber :

- a. Efiana. (1996). *Mngenal Bumbu dan Rempah*. Jakarta: Bagian Proyek Pendidikan Kejuruan Non teknik II.
- b. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restora*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan,
- c. Departemen Pendidikan Nasional.

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Penilaian Kompetensi Pengamatan
2. Penilaian Kompetensi Sikap
3. Penilaian Kompetensi Test Tulis

Guru Pembimbing

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Kalasan, Agustus 2014

Mahasiswa PPL

Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi
Nim. 11511244022

LAMPIRAN

INSTRUMEN PENILAIAN KOMPETENSI PENGAMATAN, SIKAP DAN TEST TERTULIS UNTUK MATA PELAJARAN: BOGA DASAR

A. Instrumen Penilaian Hasil Belajar

Soal

1. Jelaskan pengertian bumbu dan rempah!
2. Sebutkan fungsi bumbu dan rempah!
3. Jelaskan klasifikasi bumbu yang berasal dari tumbuh-tumbuhan!
4. Jelaskan 3 macam bumbu segar beserta kegunaannya!
5. Jelaskan 3 macam bumbu kering beserta kegunaannya!

Jawaban:

1. Bumbu dan rempah adalah tanaman aromatic yang ditambahkan pada makanan untuk penyedap dan pembangkit selera makan, digunakan dalam keadaan segar dan kering.
2. Fungsi bumbu dan rempah:
 - a. Memberi rasa, warna, dan aroma pada makanan
 - b. Meningkatkan rasa serta aroma makanan yang sedang dimasak. Pencampuran yang harmonis antara rasa asli dari bahan dan rasa bumbu akan menghasilkan rasa makanan yang enak dan lezat.
 - c. Membantu pencernaan makanan. Bumbu yang ditambahkan pada makanan dapat merangsang usus untuk mencerna makanan menjadi lebih baik
 - d. Beberapa bumbu dapat berfungsi sebagai bahan pengawet makanan seperti asam, jeruk nipis, gula dan kunir.
3. Klasifikasi bumbu:
 - a. Bumbu dari buah
 - b. Bumbu dari biji buah
 - c. Bumbu dari bunga
 - d. Bumbu dari daun
 - e. Bumbu dari kulit kayu dan batang
 - f. Bumbu dari akar
 - g. Bumbu dari umbi lapis
4. Macam-macam bumbu segar beserta kegunaannya:
 - a. Belimbing wuluh
Manfaat belimbing wuluh:
 - Memberi rasa asam pada masakan
 - Sebagai pengawet

- Dijadikan manisan
- b. Daun salam
Manfaat daun salam:
 - Memberi aroma dan rasa yang khas pada makanan
 - Sebagai obat kencing manis
 - Untuk mengusir kecoak

- c. Daun pandan
Manfaat daun pandan:
 - Digunakan sebagai pewangi makanan
 - Sumber warna hijau pada makanan
 - Sebagai hiasan penyajian makanan

5. Macam-macam bumbu kering:

- a. Cengkeh
Manfaat cengkeh:
 - Sebagai ramuan tradisional
 - Dibuat minyak cengkeh untuk membuat vanilline
 - Memberikan aroma pada makanan
- b. Pala
Manfaat pala:
 - Memberi cita rasa pada masakan
 - Untuk obat
 - Bubuk pala digunakan sebagai penyedap pada roti, cake, minuman, masakan.
- c. Kluwak
Manfaat kluwak:
 - Memberi warna hitam pada masakan rawon atau brongkos
 - Memberi rasa yang legit dan gurih pada masakan
 - Merangsang nafsu makan.

B. Penilaian Pengamatan

| No | Aspek yang dinilai | Teknik Penilaian | Waktu Penilaian |
|----|---|--------------------|---|
| 1. | <p>Sikap</p> <p>a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran.</p> <p>b. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</p> | Pengamatan | Selama pembelajaran dan saat diskusi |
| 2. | <p>Pengetahuan</p> <p>a. Menjelaskan kembali tentang alat bantu dan alat kecil.</p> <p>b. Mengamati gambar dan menjelaskan bumbu dan rempah</p> | Pengamatan dan tes | Penyelesaian tugas individu dan kelompok |
| 3. | <p>Keterampilan</p> <p>a. Terampil dalam bertanya dan menjawab pertanyaan</p> <p>b. Terampil menyampaikan materi hasil diskusi.</p> | Pengamatan | Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi |

1. Pedoman penskoran sikap

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

| | | | |
|----|-----------|---|----|
| 3. | Toleransi | Sikap dan perilaku toleransi sudah membudaya = SB | 45 |
| | | Sikap dan perilaku toleransi mulai berkembang = B | 35 |
| | | Sikap dan perilaku toleransi belum tampak = KB | 20 |

| |
|--|
| <p>Skor yang dicapai</p> <p>Nilai: ----- x 100</p> |
|--|

C. PENILAIAN KOMPETENSI SIKAP

| Sikap dan Pengertian | Indikator |
|---|---|
| <p>1. Jujur adalah perilaku dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan, dan pekerjaan.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Tidak menyontek dalam mengerjakan ujian/ulangan • Tidak menjadi plagiat (mengambil/menyalin karya orang lain tanpa menyebutkan sumber) • Mengungkapkan perasaan apa adanya • Menyerahkan kepada yang berwenang barang yang ditemukan • Membuat laporan berdasarkan data atau informasi apa adanya • Mengakui kesalahan atau kekurangan yang dimiliki |
| <p>2. Disiplin adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Datang tepat waktu • Patuh pada tata tertib atau aturan bersama/ sekolah • Mengerjakan/mengumpulkan tugas sesuai dengan waktu yang ditentukan • Mengikuti kaidah berbahasa tulis yang baik dan benar |

| | |
|--|--|
| <p>3. Tanggung jawab</p> <p>adalah sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Melaksanakan tugas individu dengan baik • Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan • Tidak menyalahkan/menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat • Mengembalikan barang yang dipinjam • Mengakui dan meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan • Menepati janji • Tidak menyalahkan orang lain utk kesalahan tindakan kita sendiri • Melaksanakan apa yang pernah dikatakan tanpa disuruh/diminta |
| <p>4. Toleransi</p> <p>adalah sikap dan tindakan yang menghargai keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Tidak mengganggu teman yang berbeda pendapat • Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya • Dapat menerima kekurangan orang lain • Dapat mememaafkan kesalahan orang lain • Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan • Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain • Kesiediaan untuk belajar dari (terbuka terhadap) keyakinan dan gagasan orang lain agar dapat memahami orang lain lebih baik |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Terbuka terhadap atau kesediaan untuk menerima sesuatu yang baru |
| <p>5. Gotong royong adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas dan tolong menolong secara ikhlas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Terlibat aktif dalam bekerja bakti membersihkan kelas atau sekolah • Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan • Bersedia membantu orang lain tanpa mengharap imbalan • Aktif dalam kerja kelompok • Memusatkan perhatian pada tujuan kelompok • Tidak mendahulukan kepentingan pribadi • Mencari jalan untuk mengatasi perbedaan pendapat/pikiran antara diri sendiri dengan orang lain • Mendorong orang lain untuk bekerja sama demi mencapai tujuan bersama |
| <p>6. Santun atau sopan adalah sikap baik dalam pergaulan baik dalam berbahasa maupun bertingkah laku. Norma kesantunan bersifat relatif, artinya yang dianggap baik/santun pada tempat dan waktu tertentu bisa berbeda pada tempat dan waktu yang lain.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Menghormati orang yang lebih tua. • Tidak berkata-kata <u>kotor</u>, <u>kasar</u>, dan <u>takabur</u>. • Tidak meludah di sembarang tempat. • Tidak menyela pembicaraan pada waktu yang tidak tepat • Mengucapkan terima kasih setelah menerima bantuan orang lain • Bersikap 3S (salam, senyum, sapa) • Meminta ijin ketika akan memasuki ruangan orang lain atau menggunakan barang milik orang lain • Memperlakukan orang lain sebagaimana diri sendiri ingin |

| | |
|--|---|
| | diperlakukan |
| 7. Percaya diri adalah kondisi mental atau psikologis seseorang yang memberi keyakinan kuat untuk berbuat atau bertindak | <ul style="list-style-type: none"> • Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu. • Mampu membuat keputusan dengan cepat • Tidak mudah putus asa • Tidak canggung dalam bertindak • Berani presentasi di depan kelas • Berani berpendapat, bertanya, atau menjawab pertanyaan |

Petunjuk Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

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

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

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Petunjuk Penilaian :

Sesuai Permendikbud No 81A Tahun 2013 peserta didik memperoleh nilai adalah:

Sangat Baik (A) : apabila memperoleh skor : $3,33 < \text{skor} \leq 4,00$

Baik (B) : apabila memperoleh skor : $2,33 < \text{skor} \leq 3,33$

Cukup (C) : apabila memperoleh skor : $1,33 < \text{skor} \leq 2,33$

Kurang (D) : apabila memperoleh skor : $\text{skor} \leq 1,33$



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

A. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Siswa dapat Mendeskripsikan bumbu rempah dan bumbu segar, kering yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia.
2. Siswa dapat mengetahui macam rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari biji, buah, bunga, kulit kayu, akar, umbi lapis dan daun.

B. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran Pengenalan Bumbu dan Rempah ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian bumbu dan rempah.
2. Menyebutkan fungsi dari bumbu dan rempah.
3. Menjelaskan klasifikasi dari bumbu pada masakan Indonesia dengan benar.
4. Mengidentifikasi macam-macam bumbu segar, kering, dan yang diawetkan.

C. Materi Pelajaran

1. Pengertian Bumbu dan Rempah

Bumbu dan rempah adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan untuk penyedap dan pembangkit selera makan, digunakan dalam keadaan segar dan kering. Bumbu dan rempah dibedakan menjadi 4 yaitu:

a. Bumbu Segar (*Herbs*)

Bahan atau bumbu yang digunakan dalam keadaan segar dan penyimpanannya relatif singkat, contoh : bawang merah, bawang putih, kunyit.

b. Bumbu Kering/Rempah (*Spices*)

Bahan atau bumbu yang digunakan dalam keadaan kering. Contoh: lada, cengkeh, pala.

c. Bumbu Buatan (*Seasoning*)



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

Bumbu siap pakai, yang telah diproses sebelumnya. Contoh: cuka masak, tempoyak aneka kecap dan saos, Tabasco, vetsin.

d. Bumbu Dasar

Ramuan bumbu yang umum dipakai didapur Indonesia. Mulai dari bumbu dasar merah, bumbu dasar kuning hingga sambal dan acar yang segar.

2. Fungsi Bumbu dan Rempah

Bumbu dan rempah sangat diperlukan dalam pengolahan makanan karena bumbu berguna untuk :

- a. Memberi rasa, warna, dan aroma pada makanan
- b. Meningkatkan rasa serta aroma makanan yang sedang dimasak. Pencampuran yang harmonis antara rasa asli dari bahan dan rasa bumbu akan menghasilkan rasa makanan yang enak dan lezat.
- c. Membantu pencernaan makanan. Bumbu yang di tambahkan pada makanan dapat merangsang usus untuk mencerna makanan menjadi lebih baik
- d. Beberapa bumbu dapat berfungsi sebagai bahan pengawet makanan seperti asam, jeruk nipis, gula dan kunir.



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

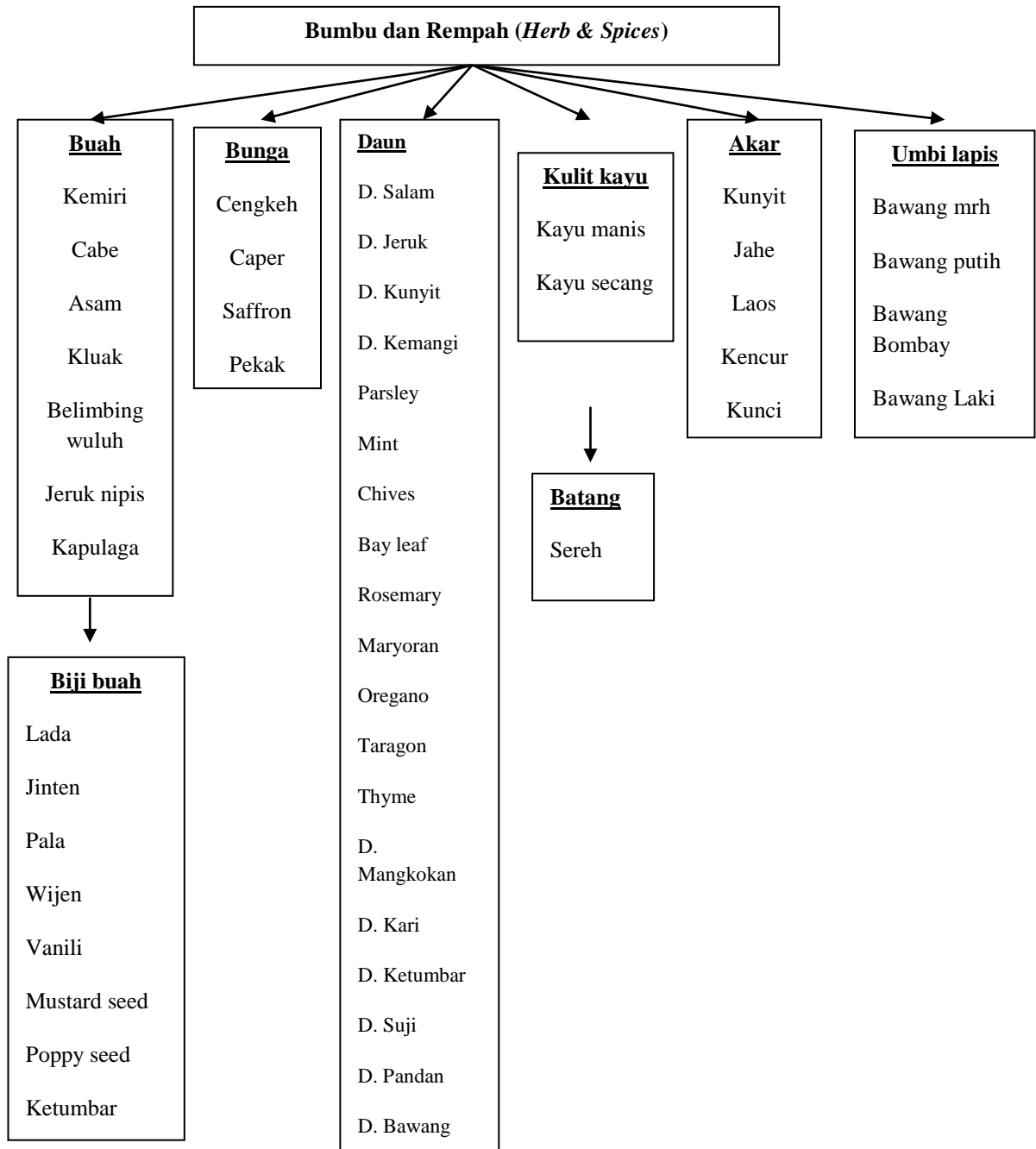
Kelas X

BOGA DASAR

MENGENAL BUMBU DAN REMPAH

Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi

3. Klasifikasi Bumbu dan Rempah





SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

a. Bumbu dan Rempah dari Buah dan Biji Buah

1) Kemiri

Aleurites moluccana adalah tumbuhan yang buahnya dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah

Ciri Kemiri yang Baik:

- Buah bulat lonjong
- Warna putih kekuning-kuningan
- Mempunyai bau yang khas

Manfaat :

- Penambah rasa gurih pada makanan
- Dapat dipakai sebagai pengganti kelapa
- Sebagai pengental
- Memberi rasa dan aroma pada masakan

2) Cabai

Cabai adalah buah dan tumbuhan anggota genus *Capsicum*. Cabai banyak mengandung vitamin A dan C, serta mengandung **minyak atsiri capsaicin**.

Beberapa Jenis Cabai, antara lain :

a) Cabai Hijau

Cabai Hijau adalah cabai merah yang masih muda, beraroma khas, tidak terlalu pedas dan cocok untuk hidangan tumis. Cabai hijau digunakan untuk masakan ayam masak hijau, sambal hijau dan sayur tauco.

b) Cabai Merah Besar

Di dalam **cabai merah besar** ini kandungan airnya banyak dan sedikit biji. Dapat digunakan untuk menghasilkan hidangan yang berwarna merah dengan rasa yang tidak terlalu pedas.

c) Cabai Merah Keriting



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

Di dalam **cabai merah keriting** ini kandungan airnya sedikit dan berbiji banyak dengan cita rasa pedas. Biasanya digunakan untuk membuat sambal dan hidangan yang membutuhkan rasa pedas.

d) **Cabai Rawit**

Cabai Rawit mempunyai rasa yang sangat pedas. Pada mulanya cabai rawit berwarna hijau, kuning dan pada akhirnya berwarna merah.

3) Asam

Beberapa jenis asam yang biasa digunakan sebagai bumbu :

a) **Asam Gelugur**

Bentuknya seperti jamur kuping dan biasa dipakai dalam masakan Sumatera. Cita rasa asamnya ringan dan membuat masakan menjadi keruh.



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

b) **Asam Jawa**

Asam jawa adalah sejenis buah yang masam rasanya; biasa digunakan sebagai bumbu atau penambah rasa asam dalam makanan, misalnya pada sayur asam

c) **Asam Kandis**

Asam Kandis adalah kulit buah yang dikeringkan hingga berwarna kehitaman. Asam kandis mempunyai rasa asam yang sedikit pahit, bisa digunakan sebagai pengganti asam jawa

d) **Asam Sunti**

Asam Sunti banyak digunakan di daerah Aceh, untuk memberikan rasa asam yang tidak terlalu tajam. Berasal dari belimbing wuluh yang dikeringkan.

4) Kluak

Kluak mempunyai tekstur kulit yang keras, berwarna abu-abu. Daging buahnya berwarna hitam.

Kluak berguna untuk :

- Memberi rasa pada masakan
- Memberi warna hitam pada masakan
- Merangsang nafsu makan

5) Belimbing Sayur

Belimbing wuluh ini merupakan tanaman yang buahnya terdapat mulai dari pangkal/batang bagian bawah sampai ke ujung pohon.

Kegunaan Belimbing Wuluh :

- Sebagai pengganti asam
- Sebagai pengawet
- Memberi rasa pada masakan
- Memberi aroma pada masakan



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

- Merangsang nafsu makan

6) Jeruk

Yang termasuk jenis jeruk ini adalah jeruk nipis, jeruk purut, jeruk lemon.

Kegunaan Jeruk :

- Untuk masakan ikan dan *seafood*
- Untuk *dessert* da salad
- Untuk minuman
- Untuk menghilangkan bau amis

7) Kapulaga

Kapulaga selama ini dikenal sebagai rempah untuk masakan dan banyak juga yang digunakan untuk campuran jamu.

Kegunaan kapulaga :

- Digunakan dalam masakan daging
- Memberi rasa dan aroma pada masakan
- Memberi aroma pada masakan
- Merangsang nafsu makan

8) Lada

Ciri-ciri lada:

- lada hitam berkulit hitam dan keras, lada putih berkulit putih permukaan licin
- butiran lada putih lebih besar dari lada hitam
- rasa pedas, memiliki bau yang khas.

Kegunaan lada:

- untuk sup dan acar, digunakan hampir semua hidangan daging, telur, juga digunakan untuk *marinade*.



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

Kelas X

BOGA DASAR

MENGENAL BUMBU DAN REMPAH

Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi

9) Ketumbar

Ciri-ciri:

- Mirip biji lada tetapi lebih kecil dan lebih gelap
- tidak berisi
- lebih ringan.

Kegunaannya:

- dipakai dalam bubuk kari
- untuk ramuan obat tradisional
- Ketumbar biasanya digunakan bersama jintan dalam perbandingan tertentu (4:1)

10) Pala

Ciri-ciri pala:

- bentuk utuh,
- berkulit keras,
- Memberi aroma khas
- Berbentuk lonjong

Kegunaannya:

- menambah cita rasa pada bumbu perendam daging, ikan atau ayam serta menjadikan kaldu atau sup semakin sedap
- Bubuk pala juga digunakan sebagai penyedap untuk roti atau kue

11) Jintan

Ciri-ciri jintan :

- kering
- bentuk utuh
- tidak ada benda lain



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

- aroma tajam
- tidak berjamur, bersih dan cerah.

Kegunaan jinten:

- untuk pembuatan keju
- ramuan obat tradisional
- digunakan untuk hidangan ayam, daging, dan telur, campuran bumbu kari.

12) Wijen

Ciri-ciri wijen:

- bentuk bulat pipih
- warna putih kekuningan dan putih kecoklatan.
- Mempunyai bau yang khas
- Ada yang bentuknya cair, yaitu minyak wijen

Kegunaan:

- sebagai sumber minyak wijen
- sebagai penghias pada makanan
- untuk bumbu dalam pembuatan crean sup, hidangan ayam dan nasi goreng (dipakai minyak wijen)

13) Adas

Ciri-ciri:

- warna kehitaman
- bentuk kecil & pipih
- aroma harum
- rasa sedikit pedas.

Kegunaan

- sebagai bumbu dapur dan obat tradisional memberikan aroma harum dan segar pada masakan (sup, gulai atau kari)



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

b. Bumbu dan Rempah dari Bunga

1) Cengkeh

Ciri-ciri wijen:

- Mempunyai aroma wangi
- Penggunaannya dalam bentuk utuh dan bubuk
- Rasanya pedas
- Warnanya hitam

Kegunaan:

- Digunakan dalam membuat *stock*, *sup*, *sauce*, masakan daging
- Dibuat minyak cengkeh sebagai bahan untuk membuat *vanilie* (kristal panili yang dibuat secara kimia)
- Cengkeh yang berupa bubuk digunakan untuk membuat *cake*, *pastry*, biskuit, *pudding*, *dessert* dan dapat juga digunakan untuk *marinade*.



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

2) Pekak

Ciri-ciri:

- bentuk seperti bintang
- kerin
- memiliki aroma harum seperti adas.

Kegunaan: digunakan pada masakan Vietnam dan Cina, memberi aroma khas pada masakan.

c. Bumbu dan Rempah dari Daun

1) Daun Salam

Ciri-ciri:

- memiliki bau yang khas
- daun salam lebih besar dari *bay leaf*
- bentuk pipih dan lonjong
- daun yang dipakai yang sudah tua, berwarna hijau segar.

Kegunaan:

- memberi aroma dan rasa khas pada masakan
- digunakan untuk macam-macam masakan dari daging, ikan, tahu, telur, dan sayuran

2) Daun Jeruk

Ciri-ciri:

- warna hijau
- mempunyai bau yang khas
- rasa getir
- bentuk bulat pipih
- mengkilat.

Kegunaan:

- member rasa aroma pada makanan
- meningkatkan rasa dan aroma pada makanan yang sedang dimasak



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

- digunakan untuk hidangan daging; ikan, telur, tahu, tempe

3) Daun Kunyit

Ciri-ciri:

- berwarna hijau dan segar
- daun yang dipakai yang sudah tua
- bentuk lebar dan panjang
- bau khas.

Kegunaan:

- memberi rasa, aroma makanan
- untuk bumbu hidangan daging, ikan, telur, tahu, tempe



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

4) Daun Kemangi

Ciri-ciri:

- warna daun hijau segar
- mempunyai aroma yang sangat segar dan khas
- daun mudah berwarna hitam.

Kegunaan:

- memberi rasa khas dan aroma yang harum serta tajam
- untuk lalapan; hiasan
- digunakan bumbu pada masakan Manado

5) Daun Pandan

Ciri-ciri:

- daun beraroma wangi
- daun memanjang & tersusun secara roset
- berwarna hijau segar.

Kegunaan:

- digunakan sebagai pewangi makanan
- sumber warna hijau bagi makanan
- sebagai hiasan penyajian makanan dan rangkaian bunga.

6) Daun Suji

Daun suji disebut juga pandan betawi, tidak terlalu harum jika dibandingkan dengan daun pandan. Daun suji dapat dijadikan pewarna hijau alami.

7) Kucai

Ciri-ciri daun kucai:

- berwarna hijau
- bentuk panjang, tipis
- rasa getir



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

- memiliki bau yang khas.

Kegunaan kucai:

- untuk sayuran
- memberi rasa dan aroma
- sebagai bumbu kaldu
- sebagai bumbu serta sebagai isi pada masakan cina.

8) Daun Bawang

Ciri-ciri:

- segar
- daun berwarna hijau & batang berwarna putih
- aroma khas.

Kegunaan: menambah aroma dan rasa yang khas pada masakan.

9) Daun Kari

Disebut juga daun temurui atau daun salam koja. Tekstur daunnya hampir mirip daun salam tetapi ukurannya lebih kecil. Daun ini dapat membuat masakan menjadi lebih gurih.

10) Daun Ketumbar

Ciri-ciri:

- bentuk daun mirip dengan daun selederi
- aroma tajam menyengat.

Kegunaan:

- untuk memberi aroma pada hidangan berkuahtumis atau untuk taburan, terutama pada hidangan *seafood*

11) Daun Mangkokan



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

Di Sumatera sering dikenal dengan istilah tapak leman/tapak liman. Manfaatnya dapat dipakai untuk menyegarkan aroma masakan, untuk menghilangkan aroma anyir pada ikan dan otak sapi. Juga dapat digunakan sebagai pembungkus makanan.

d. Bumbu dan Rempah dari Kulit Kayu dan Batang

1) Kulit Kayu Manis

Ciri-ciri:

- aroma harum & segar
- rasa manis, warna coklat, tekstur keras & kering.

Kegunaan:

- memperkaya cita rasa pada masakan, kue atau minuman.

2) Kayu Secang

Ciri-ciri:

- warna merah
- aroma khas
- rasa manis & legit
- bentuk serutan halus & bergelombang.

Kegunaan:

- memberikan warna merah yang alami dan rasa khas yang legit dalam hidangan.

3) Sereh

Ciri-ciri:

- daunnya panjang; batang bagian bawah ulat, bau dan rasa tajam.

Kegunaan:

- memberi rasa dan aroma pada masakan; dibuat minyak sereh.



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

e. Bumbu dan Rempah dari Akar

1) Kunyit

Ciri-ciri:

- seperti jari tangan
- kulit bergaris dengan warna coklat kekuningan dan tipis
- aroma khas & sedikit pahit
- warna kuning/orange.

Kegunaan:

- sebagai pewarna alami
- digunakan dalam masakan (opor, kari, gulai)

2) Jahe

Ciri-ciri:

- bentuk jemari mengembung di ruas tengah
- rasa pedas
- aroma tajam & segar

Kegunaan:

- menghilangkan bau anyir
- digunakan untuk hidangan tumis, hidangan berkuah terutama *seafood* dan minuman
- menambah aroma kue & biskuit; manisan.

3) Lengkuas

Ciri-ciri:

- serat kasar
- aroma khas
- warna kulit kuning kecoklatan & daging berwarna putih kemerahan; buah keras.

Kegunaan:



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

- memberikan aroma segar pada hidangan tumis, pindang dan hidangan berkuah santan
- merangsang nafsu makan; untuk obat.

4) Kencur

Ciri-ciri:

- memiliki bau yang khas
- kulit dan serat halus, renyah dan banyak mengandung air
- warna daging putih dan kulit coklat.

Kegunaan:

- penambah nafsu makan
- digunakan dalam masakan tradisional; membuat jamu



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

5) Temu Kunci

Ciri-ciri:

- bentuk sekelompok umbi akar yang mirip jari telunjuk
- Kulit luar berwarna coklat muda dan sangat tipis, bagian dalamnya berwarna kuning muda dengan aroma segar yang khas.
- biasanya digunakan dalam membuat sayur bening, hidangan ikan, selada dan urapan

f. Bumbu dan Rempah dari Umbi Lapis

1) Bawang Merah

Ciri-ciri:

- warna kulit merah & daging berwarna ungu
- lapisan umbi tipis
- rasa pedas dan getir
- aroma tajam & khas.

Kegunaan:

- sebagai bahan utama pembuatan bumbu dasar masakan Indonesia
- untuk obat; penetralisir sistem syaraf usus.

2) Bawang Putih

Ciri-ciri:

- kulit & daging berwarna putih
- aroma khas dan tajam
- rasanya getir

Kegunaan:

- sebagai bumbu di setiap makanan dan masakan Indonesia
- sebagai antibiotik alami di dalam tubuh manusia
- merangsang nafsu makan.



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

3) Bawang Bombay

Bawang bombay berbentuk bulat besar. Bawang yang masih baik memiliki buah yang keras. Bawang bombay dapat memberikan rasa dan aroma yang gurih pada masakan.

4) Bawang Laki

Bawang ini hampir mirip dengan bawang putih, tetapi bawang laki bersiung tunggal. Aromanya lebih kuat dari bawang putih biasa. Bawang laki yang baik bertekstur utuh, keras dan kering. Baik digunakan sebagai pelengkap pada hidangan seafood, kambing.

4. Macam-Macam Bumbu dari Hewani dan Bumbu Buatan

a. Macam-Macam Bumbu dari Hewani

1) Ebi

Ebi berasal dari udang segar yang dikupas, dibuang kulitnya, direbus lalu dikeringkan. ebi berukuran besar dan kecil, mempunyai warna kuning, *orange* agak kemerahan. Contoh hidangan yang biasa menggunakan ebi adalah aneka tumisan, sambal ebi, kering ebi atau taburan talam.

2) Terasi

Terasi merupakan hasil fermentasi udang atau rebon. Aromanya sangat tajam, bertekstur tajam, bertekstur padat dan agak kasar. terasi menambahkan rasa gurih pada sambal atau hidangan Indonesia lainnya, terasi juga memberikan aroma udang yang sangat khas dan tajam.

b. Macam-Macam Bumbu Buatan

- 1) Bumbu buatan adalah bumbu yang dibuat dari berbagai bahan baku (pokok), misalnya vetsin, gula, garam, cuka, kecap, *sauce*, asam sitrun, dan lain-lain.
- 2) Bumbu Siap Pakai



SMK N 1 KALASAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
Tahun Ajaran 2014/ 2015

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------------------------|
| Kelas X | BOGA DASAR | MENGENAL BUMBU DAN REMPAH |
| Oleh: Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi | | |

Dewasa ini telah banyak bumbu siap pakai yang dipasarkan. Pada umumnya dalam bentuk bubuk/serbuk yang dikemas dalam botol, kotak dan kantong plastik. pada tiap bungkus bumbu siap pakai ini dilengkapi dengan etiket dan cara pemakaiannya secara singkat. Misalnya adalah bumbu opor, kare, rendang, soto dan rawon.

5. Memilih dan Menyimpan Bumbu

- Bila membeli bumbu segar pilih yang masih segar, utuh dan tidak ada bercak putih.
- Bila membeli bumbu kering belilah kemasan terkecil agar tidak cepat rusak.
- Bumbu buatan atau instant, pilih merek yang sudah terdaftar Dirjen POM, perhatikan tanggal kedaluarsa.
- Bumbu basah sebelum disimpan terlebih dahulu di cuci bersih, kemas dalam plastic & disimpan dlm refrigerator (270°C)
- Biasakan menutup rapat kembali kemasan bumbu setelah pemakaian untuk menghindari kontaminasi terhadap mikrobia.
- Bumbu dasar disimpan dlm botol dan dimasukkan didalam refrigerator (10°C).

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

A. Identitas

| | |
|---------------------|--|
| Nama Sekolah | : SMK Negeri 1 Kalasan |
| Kompetensi keahlian | : Jasa Boga |
| Mata Pelajaran | : Mengolah Makanan Indonesia |
| Kelas/Semester | : XII / Gasal |
| Tahun Pelajaran | : 2014/2015 |
| Standar Kompetensi | : Melakukan Pengolahan Pembuka dan Menu Utama |
| Kompetensi Dasar | : 1. Mengoperasikan Alat dan Teknik olah Secara Benar 2. Melakukan Pengolahan Secara Benar 3. Menyajikan Hidangan Pembuka dan Menu Utama |
| Alokasi Waktu | : 180 menit |

Indikator

1. Melakukan Pengolahan Menu Pembuka dan Menu Utama
2. Menyajikan Menu Pembuka dan Menu Utama

B. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu melakukan pengolahan Menu Pembuka dan Menu Utama
2. Menyajikan Menu Pembuka dan Menu Utama

C. Materi Ajar

1. Persiapan bahan praktikum
2. Pengolahan Menu Pembuka dan Menu Utama
3. Menyajikan Menu Pembuka dan Menu Utama

D. Pendekatan, Metode dan Media Pembelajaran

1. Metode : Ceramah dan diskusi
2. Media : Jobsheet

E. Sumber Alat dan Bahan Pembelajaran

1. Sumber Pembelajaran : Jobsheet
2. Alat Pembelajaran : Alat dan Bahan Praktikum

F. Kegiatan Pembelajaran

| No | Kegiatan Pembelajaran | Waktu |
|----|--|-----------|
| 1 | <p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none">- Mengucap salam, mengecek kelengkapan peralatan siswa- Berdoa dengan tujuan penanaman kebiasaan diri siswa- Menyampaikan tujuan praktikum secara misteri box- Appersepsi, untuk mengetahui seberapa jauh yang telah diketahui siswa, tentang appetizer dan soup penyakitsebelum dimulainya praktek.- Siswa dijelaskan tentang strategi pembelajaran serta cara penilaian yang akan dilakukan terkait dengan topik yangdi pelajari. | 10 menit |
| 2 | <p>Kegiatan inti</p> <ul style="list-style-type: none">- Eksplorasi, siswa membaca jobsheet dengan teliti mulai dari persiapan, resep dan prosedur kerja yang benar.- Elaborasi<ol style="list-style-type: none">1. Menyiapkan bahan untuk mengolah hidangan Menu Pembuka dan Menu Utama yang menjamin mutu bahan dan standar.2. Praktek dengan teknik yang tepat untuk pengolahan menu pembuka dan menu utama menjamin standar kerja yang benar dan terjaga kebersihannya.3. Praktik cara penataan yang tepat untuk penyajian Menu pembuka dan menu utama dengan mengutamakan kesempurnaan penyajian.- Konfirmasi, evaluasi hasil praktek dan penguatan | 150 menit |
| 3 | <p>Kegiatan Akhir</p> <ul style="list-style-type: none">- Melakukan clear up hasil praktik- Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya- Pembelajaran ditutup dengan doa | 20 menit |

G. Referensi

<http://www.wajahdunia.com/2012/03/cara-membuat-sambal-matah-bali.html>

<http://www.wisatakulinerbali.com/ayam-betutu-khas-gilimanuk-nasi-campur-bali/>

<http://serdadoedapoer.blogspot.com/2009/03/jukut-plecing-kangkung.html>

H. Penilaian

1. Teknik/metode penilaian : Tes unjuk kerja
2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
3. Pedoman Penskoran Nilai : TERLAMPIR

Guru Pembimbing

Kalasan, Agustus 2014
Mahasiswa PPL

Dra. M, Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIKUM

Nama Kelompok

1.
2.
3.
4.

| Aspek Keterampilan Yang Dinilai | Bobot Skor | Skala Penilaian | | | | Jumlah Skor |
|---------------------------------|------------|-----------------|---|---|---|-------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Melakukan Persiapan diri | | | | | | |
| Melakukan persiapan alat | | | | | | |
| Proses memasak | | | | | | |
| Hasil : | | | | | | |
| 1. Warna | | | | | | |
| 2. Rasa | | | | | | |
| 3. Aroma | | | | | | |
| 4. Tekstur | | | | | | |
| JUMLAH SKOR TOTAL | | | | | | |

Petunjuk Penilaian :

- Sangat Baik (1) : apabila memperoleh nilai > 90 – 100**
- Baik (2) : apabila memperoleh nilai > 80 – 90**
- Cukup (3) : apabila memperoleh nilai > 70 – 80**
- Kurang (4) : apabila memperoleh nilai > 60 – 70**

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

A. Identitas

| | |
|---------------------|---|
| Nama Sekolah | : SMK Negeri 1 Kalasan |
| Kompetensi keahlian | : Jasa Boga |
| Mata Pelajaran | : Mengolah Makanan Kontinental |
| Kelas/Semester | : XII / Gasal |
| Tahun Pelajaran | : 2014/2015 |
| Standar Kompetensi | : Melakukan Pengolahan Appetizer dan Soup Secara Spontan |
| Kompetensi Dasar | : 1. Mengoperasikan Alat dan Teknik olah Secara Benar 2. Melakukan Pengolahan Secara Spontan 3. Menyajikan Appetizer dan Soup |
| Alokasi Waktu | : 180 menit |

Indikator

1. Melakukan Pengolahan Appetizer dan Soup Secara Spontan
2. Menyajikan Soup dan Appetizer

B. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu melakukan pengolahan appetizer dan soup secara spontan
2. Menyajikan appetizer dan soup

C. Materi Ajar

1. Persiapan bahan praktikum
2. Pengolahan appetizer dan soup
3. Menyajikan soup dan appetizer

D. Pendekatan, Metode dan Media Pembelajaran

1. Metode : Ceramah dan diskusi
2. Media : Jobsheet

E. Sumber Alat dan Bahan Pembelajaran

1. Sumber Pembelajaran : Jobsheet
2. Alat Pembelajaran : Alat dan Bahan Praktikum

F. Kegiatan Pembelajaran

| No | Kegiatan Pembelajaran | Waktu |
|----|--|------------------|
| 1 | <p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengucapkan salam, mengecek kelengkapan peralatan siswa• Berdoa dengan tujuan penanaman kebiasaan diri siswa• Menyampaikan tujuan praktikum secara misteri box• Appersepsi, untuk mengetahui seberapa jauh yang telah diketahui siswa, tentang appetizer dan soup penyakit sebelum dimulainya praktek• Siswa dijelaskan tentang strategi pembelajaran serta cara penilaian yang akan dilakukan dengan topik yang dipelajari• | 10 menit |
| 2 | <p>Kegiatan inti</p> <ul style="list-style-type: none">• Eksplorasi, siswa membaca jobsheet dengan teliti mulai dari persiapan, resep dan prosedur kerja yang benar. <p>Elaborasi</p> <ol style="list-style-type: none">1. Menyiapkan bahan untuk mengolah hidangan appetizer dan soup yang menjamin mutu bahan dan standar.2. Praktek dengan teknik yang tepat untuk pengolahan appetizer dan soup yang menjamin standar kerja yang benar dan terjaga kebersihannya.3. Praktik cara penataan yang tepat untuk penyajian menu appetizer dan soup dengan mengutamakan kesempurnaan penyajian. <p>Konfirmasi, evaluasi hasil praktek dan penguatan</p> | 150 menit |
| 3 | <p>Kegiatan Akhir</p> <ul style="list-style-type: none">• Melakukan clear up hasil praktik• Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya• Pembelajaran ditutup dengan doa | 20 menit |

G. Referensi

Kokom komariah, Sutriyati Purwanti, Yuriani, Wika Rinawati, 2006.

Hidangan Kontinental. Fakultas Teknik UNY

H. Penilaian

1. Teknik/metode penilaian : Tes unjuk kerja
2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
3. Pedoman Penskoran Nilai : TERLAMPIR

Guru Pembimbing

Kalasan, Agustus 2014
Mahasiswa PPL

Dra. M, Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gusti Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIKUM

Nama Kelompok

1.
2.
3.
4.

| Aspek Keterampilan Yang Dinilai | Bobot Skor | Skala Penilaian | | | | Jumlah Skor |
|---------------------------------|------------|-----------------|---|---|---|-------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Melakukan Persiapan diri | | | | | | |
| Melakukan persiapan alat | | | | | | |
| Proses memasak | | | | | | |
| Hasil : | | | | | | |
| 1. Warna | | | | | | |
| 2. Rasa | | | | | | |
| 3. Aroma | | | | | | |
| 4. Tekstur | | | | | | |
| JUMLAH SKOR TOTAL | | | | | | |

Petunjuk Penilaian :

- Sangat Baik (1) : apabila memperoleh nilai > 90 – 100**
Baik (2) : apabila memperoleh nilai > 80 – 90
Cukup (3) : apabila memperoleh nilai > 70 – 80
Kurang (4) : apabila memperoleh nilai > 60 – 70

DENAH SMK NEGERI I KALASAN



KALENDER PENDIDIKAN SMK NEGERI 1 KALASAN TAHUN PELAJARAN 2014/2015

| | JULI 2014 | AGUSTUS 2014 | SEPTEMBER 2014 | OKTOBER 2014 | |
|---------------|---------------|---------------|-----------------|---------------|---|
| MINGGU | 6 13 20 27 | 3 10 17 24 31 | 7 14 21 28 | 5 12 19 26 | PPDB (1-7 Juli 2014) |
| SENIN | 7 14 21 28 | 4 11 18 25 | 1 8 15 22 29 | 6 13 20 27 | Libur semester (22 Des s.d 3 Jan 2015, 29 Juni s.d. 11 Juli 2015) |
| SELASA | 1 8 15 22 29 | 5 12 19 26 | 2 9 16 23 30 | 7 14 21 28 | Hari pertama masuk sekolah (14-16 Juli 2014) (MOS dan Pendidikan Karakter) |
| RABU | 2 9 16 23 30 | 6 13 20 27 | 3 10 17 24 | 1 8 15 22 29 | Libur awal/akhir Ramadhan dan Idul Fitri (21 Juli sd 5 Agustus 2014) |
| KAMIS | 3 10 17 24 31 | 7 14 21 28 | 4 11 18 25 | 2 9 16 23 30 | Tahun Baru Hijriah (25 Okt 2014) Hari Natal (25 Des 2014) |
| JUM'AT | 4 11 18 25 | 1 8 15 22 29 | 5 12 19 26 | 3 10 17 24 31 | Tahun Baru Masehi (1 Jan 2015) |
| SABTU | 5 12 19 26 | 2 9 16 23 30 | 6 13 20 27 | 4 11 18 25 | Hari Guru Nasional (25 Nopember) |
| | | | | | Penerimaan Raport (20 Des. 2014, 27 Juni 2015) |
| MINGGU | 2 9 16 23 30 | 7 14 21 28 | 4 11 18 25 | 1 8 15 22 | Ujian Nasional (13 - 16 April 2015) |
| SENIN | 3 10 17 24 | 1 8 15 22 29 | 5 12 19 26 | 2 9 16 23 | Unas Susulan (20 - 23 April 2015) |
| SELASA | 4 11 18 25 | 2 9 16 23 30 | 6 13 20 27 | 3 10 17 24 | Ujian Sekolah (30 Maret - 6 April 2015) |
| RABU | 5 12 19 26 | 3 10 17 24 31 | 7 14 21 28 | 4 11 18 25 | Ujian Praktik (23-28 Maret 2015) |
| KAMIS | 6 13 20 27 | 4 11 18 25 | 1 8 15 22 29 | 5 12 19 26 | Ulangan akhir semester (1-9 Des. 2014) |
| JUM'AT | 7 14 21 28 | 5 12 19 26 | 2 9 16 23 30 | 6 13 20 27 | Ul. tengah semester (6-14 Okt 14, 2-10 Mrt 15) |
| SABTU | 1 8 15 22 29 | 6 13 20 27 | 3 10 17 24 31 | 7 14 21 28 | Ulangan kenaikan kelas (8-16 Juni 2015) |
| | | | | | Hardiknas (2 Mei 2015) |
| | | | | | Ulang tahun SMK N 1 Kalasan (26 Okt.2014) |
| MINGGU | 1 8 15 22 29 | 5 12 19 26 | 1 3 10 17 24 31 | 7 14 21 28 | |
| SENIN | 2 9 16 23 30 | 6 13 20 27 | 2 4 11 18 25 | 1 8 15 22 29 | |
| SELASA | 3 10 17 24 31 | 7 14 21 28 | 3 5 12 19 26 | 2 9 16 23 30 | |
| RABU | 4 11 18 25 | 1 8 15 22 29 | 4 6 13 20 27 | 3 10 17 24 | |
| KAMIS | 5 12 19 26 | 2 9 16 23 30 | 5 7 14 21 28 | 4 11 18 25 | |
| JUM'AT | 6 13 20 27 | 3 10 17 24 | 1 8 15 22 29 | 5 12 19 26 | |
| SABTU | 7 14 21 28 | 4 11 18 25 | 2 9 16 23 30 | 6 13 20 27 | |
| | | | | | |
| MINGGU | 5 12 19 26 | | | | |
| SENIN | 6 13 20 27 | | | | |
| SELASA | 7 14 21 28 | | | | |
| RABU | 1 8 15 22 29 | | | | |
| KAMIS | 2 9 16 23 30 | | | | |
| JUM'AT | 3 10 17 24 31 | | | | |
| SABTU | 4 11 18 25 | | | | |

Keterangan :

- | | | | |
|---------------------------------|--|--|----------------------------|
| 1. 1 - 7 Juli 2014 | : PPDB | 17. 16 - 28 Februari 2015 | : Uji Kompetensi Produktif |
| 2. 14 s.d. 16 Juli 2014 | : Hari pertama masuk sekolah / MOS | 18. 2 - 10 Maret 2015 | : Ulangan Tengah Semester |
| 3. 21 s.d. 26 Juli 2014 | : Hari libur akhir Ramadhan | 19. 23 - 28 Maret 2015 | : Usek Praktik |
| 4. 28, 29 Juli 2014 | : Hari Raya Idhul Fitri | 20. 30 Maret s.d. 6 April 2014 | : Usek Tulis |
| 5. 30 juli s.d. 5 Agustus 2014 | : Hari Libur IdhulFitri | 21. 13 - 16 April 2015 | : Unas Utama |
| 6. 17 Agustus 2014 | : HUT RI | 22. 20 - 23 April 2015 | : Unas Susulan |
| 7. 5 Oktober 2014 | : Hari Raya Idhul Adha | 23. 2 Mei 2015 | : Hardiknas |
| 8. 7 Oktober 2014 | : Qurban | 24. 15 Mei 2015 | : Hari Jadi Kab. Sleman |
| 9. 25 Oktober 2014 | : Tahun Baru Hijriyah | 25. 8 - 16 Juni 2015 | : Ulangan Kenaikan Kelas |
| # 6 s.d. 14 Oktober 2014 | : Ulangan Tengah Semester | 27. 27 Juni 2015 | : Pembagian Raport |
| 11 26 Oktober 2014 | : Ulang Tahun Hari jadi SMK Negeri 1 Kalasan | 28. 29 Juni s.d. 11 Juli 2015 | : Libur Kenaikan Kelas |
| 12 25 November 2014 | : Hari Guru Nasional | 29. Keterangan Libur Umum Pemkab Sleman: | |
| 13 1 s.d. 9 Desember 2014 | : Ulangan Akhir Semester | Hari Idul Fitri/Adha, HUT RI, Tahun Baru Hijriah, Hari | |
| 14 20 Desember 2014 | : Pembagian Raport | Guru Nasional, Hari Natal, Tahun Baru Masehi, Hari | |
| 15 22 Des. 2014 s.d. 3 Jan 2015 | : Libur Akhir Semester | 30. Keterangan Libur yang mengiuti Kalender Nasional : | |
| 16 5 Januari 2015 | : Pembagian Tugas Guru | Maulud Nabi, Tahun Baru Imlek, Hari Raya Nyepi, | |
| | | Wafatnya Yesus K, Kenaikan Yesus K, Hari Waisak | |

JUMLAH MINGGU EFEKTIF :

| Semester 1 | | Semester 2 | |
|-----------------------|-----------|-----------------------|-----------|
| Juli | 1 | Januari | 4 |
| Agustus | 3 | Februari | 4 |
| September | 4 | Maret | 3 |
| Oktober | 4 | April | 2 |
| November | 4 | Mei | 5 |
| Desember | 1 | Juni | 1 |
| Minggu Efektif | 17 | Minggu Efektif | 19 |

Kegiatan ekstrakurikuler pramuka dilaksanakan setiap hari Ju'mat
Kegiatan ekstrakurikuler yang lain menyesuaikan
Pertemuan Komite Sekolah menyesuaikan kondisi

Kalasan, 12 Juli 2014
Kepala SMK Negeri 1 Kalasan



Drs. MOHAMMAD EFENDI, MM
NIP. 19620704 199003 1 006

JADWAL TUGAS GURU
SEMESTER DUA TAHUN PELAJARAN 2011/2012
NAMA GURU :Dra M. Th Wulaningtyas NO KODE GURU : 150
JUMLAH JAM : / MINGGU

| JAM KE | SENIN | | | JAM KE | SELASA | | | RABU | | | KAMIS | | | JAM KE | JUM'AT | | | SABTU | | |
|-----------|-------------------|----------------|---|-----------|-----------|----------------|------|-----------|----------------|---|-----------|----------------|---|-----------|-------------------|----------------|-----------|-----------|----------------|---|
| | KL | MATA PELAJARAN | R | | KL | MATA PELAJARAN | R | KL | MATA PELAJARAN | R | KL | MATA PELAJARAN | R | | KL | MATA PELAJARAN | R | KL | MATA PELAJARAN | R |
| | UPACARA , BRIFING | | | | | | | | | | | | | | JUM'AT BRSH/TAQWA | | | | | |
| 1 | | | | 1 | XII JB | MMI | 20/B | | | | | | | 1 | | | | | | |
| 2 | X JB B | BD | B | 2 | XII JB | MMI | 20/B | | | | | | | 2 | | | | | | |
| 3 | X JB B | BD | B | 3 | XII JB | MMI | 20/B | | | | | | | 3 | | | B | X JB A | BD | B |
| 4 | X JB B | BD | B | 4 | XII JB | MMI | 20/B | | | | | | | 4 | | | B | X JB A | BD | B |
| | ISTIRAHAT | | | | ISTIRAHAT | | | ISTIRAHAT | | | ISTIRAHAT | | | | ISTIRAHAT | | | ISTIRAHAT | | |
| 5 | X JB B | BD | B | 5 | XI JB | TH | B | | | | | | | 5 | XII JB | MMK | B | X JB A | BD | B |
| 6 | X JB B | BD | B | 6 | XI JB | TH | B | | | | | | | 6 | XII JB | MMK | | X JB A | BD | B |
| 7 | X JB B | BD | B | 7 | XI JB | TH | B | | | | | | | ISTIRAHAT | | | ISTIRAHAT | | | |
| 8 | X JB B | BD | B | | ISTIRAHAT | | | ISTIRAHAT | | | ISTIRAHAT | | | 7 | XII JB | MMK | B | X JB A | BD | B |
| | | | | 8 | XI JB | TH | B | | | | | | | 8 | XII JB | MMK | B | X JB A | BD | B |
| | | | | 9 | XI JB | TH | B | | | | | | | | | | B | X JB A | BD | B |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Kalasan, 11 Februari 2012
Kepala SMK Negeri 1 Kalasan

Drs. MOHAMMAD EFENDI, MM
NIP.19620704 199003 1 006



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY
TAHUN : 2014

F01
Untuk Mahasiswa

NOMOR LOKASI :
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : RANDUGUNTING, TAMANMARTANI, KALASAN

| No. | Program/Kegiatan PPL | Jumlah Jam per Minggu | | | | | | | | | | | Jml Jam |
|-----|---|-----------------------|----|-----|----|---|----|-----|------|----|---|----|---------|
| | | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | IX | X | XI | |
| 1 | Pendampingan Penerimaan Peserta Didik Baru | | | | | | | | | | | | |
| | a. Koordinasi dengan pihak sekolah | 6 | | | | | | | | | | | 6 |
| | b. Pelaksanaan | 30 | | | | | | | | | | | 30 |
| | c. Evaluasi & Rekap Data | 6 | | | | | | | | | | | 6 |
| 2 | Pendampingan Pra-MOS & MOS Peserta Didik Baru | | | | | | | | | | | | |
| | a. Persiapan & Koordinasi | 3 | 2 | | | | | | | | | | 5 |
| | b. Pelaksanaan | | 7 | 7 | | | | | | | | | 14 |
| | c. Evaluasi & Tindak Lanjut | | | 3 | | | | | | | | | 3 |
| 3 | Pemberian Pendidikan Karakter | | | | | | | | | | | | |
| | a. Persiapan Materi Pendidikan Karakter | | 4 | | | | | | | | | | 4 |
| | b. Pelaksanaan | | 14 | | | | | | | | | | 14 |
| | c. Evaluasi & Tindak Lanjut | | 6 | | | | | | | | | | 6 |
| 4 | Persiapan Pembelajaran | | | | | | | | | | | | |
| | a. Konsultasi Jam Mengajar | | | | | 5 | | | | | | | 5 |
| | b. Observasi Kelas | | | | | 6 | | | | | | | 6 |
| 5 | Praktik Pembelajaran Boga Dasar | | | | | | | | | | | | |
| | a. Persiapan (RPP, handout dan media) | | | | | 6 | | 6 | | | | | 12 |
| | b. Pelaksanaan | | | | | | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | 32 |
| | c. Evaluasi & Tindak Lanjut | | | | | | 4 | 4 | 4 | | | | 12 |
| 6 | Praktik Pembelajaran Tata Hidang | | | | | | | | | | | | |
| | a. Persiapan (RPP, handout dan media) | | | | | | 6 | | 6 | | | | 12 |
| | b. Pelaksanaan | | | | | | | 5 | | 5 | | | 10 |
| | c. Evaluasi & Tindak Lanjut | | | | | | | 6 | | 3 | | | 9 |
| 7 | Praktik Pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia | | | | | | | | | | | | |
| | a. Persiapan (RPP, handout dan media) | | | | | | | | 6 | | | | 6 |
| | b. Pelaksanaan | | | | | | | | | 4 | | | 4 |
| | c. Evaluasi & Tindak Lanjut | | | | | | | | | 3 | | | 3 |
| 8 | Praktik Pembelajaran Pengolahan makanan Kontinental | | | | | | | | | | | | |
| | a. Persiapan (RPP, handout dan media) | | | | | | | 6 | | | | | 6 |
| | b. Pelaksanaan | | | | | | | | 4 | | | | 4 |
| | c. Evaluasi & Tindak Lanjut | | | | | | | | 3 | | | | 3 |
| 9 | Konsultasi Pembimbing PPL | | | | | 1 | 1 | 2 | 2 | | | | 4 |
| 10 | Piket Harian | | | | | | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 35 |
| 11 | Pembuatan Laporan PPL | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 16 |
| | | | | | | | | | | | | | 267 |

Kepala Sekolah
SMK NEGERI 1 KALASAN

Drs. MOHAMMAD EFENDI, MM
NIP. 19620704 199003 1 006

Mengetahui / Menyetujui,
Dosen Pembimbing Lapangan

RISQIE AULIANA, M.KES
NIP. 19760805 199303 2 001

Yang Membuat,

NI GST AYU SANGGRAYANI NIM
11511244022



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. M. Th. Wulaningtyas

NAMA MAHASISWA : NI GST AYU S.A
NO MAHASISWA : 11511244022
FAKULTAS/JURUSAN/PRODI : TEKNIK/PTBB/Pend. Teknik
Boga
DOSEN PEMBIMBING : RISQIE AULIANA, M.Kes

MINGGU KE-1

| NO | Hari/ tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|----|---|---|---|--|---|
| 1. | Selasa, 01 Juli 2014 Rabu, 02 Juli 2014 Kamis, 03 Juli 2014 Jum'at, 04 Juli 2014 | PPDB (Penerimaan Peserta Didik Baru) SMK Negeri 1 Kalasan | <ul style="list-style-type: none">Menjaga Tempat pendaftaran di Jurusan Akomodasi PerhotelanPenerimaan formulir pendaftaran peserta didik baruPengecekan kelengkapan syarat pendaftaran dan data peserta didik baruMerapihkan data dan Map peserta didik dan merekap kedalam jurnal pendaftaran SMK Negeri 1 Kalasan | <ul style="list-style-type: none">SKHUN yang belum diterbitkan Dinas PendidikanKurang melengkapi persyaratan pendaftaran peserta didik baruData siswa yang tidak jelas | <ul style="list-style-type: none">Memberi tanda khusus untuk setiap formulir pendaftaran yang kurang melengkapi persyaratanMemberi keterangan pada kolom bahwa SKHUN belum diterbitkan |
| 2. | Sabtu, 05 Juli 2014 | Pendaftaran Ulang | <ul style="list-style-type: none">Merekap kelengkapan pendaftaran peserta didik baruMembagi ceklis data peserta didik baru yang tidak | | |

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gst Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02
Untuk
Mahasiswa

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | diterima • Memberi formulir pendaftaran ulang bagi peserta didik baru yang diterima di SMK Negeri 1 Kalasan | | |
|--|--|--|--|--|--|

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gst Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022



F02
Untuk
Mahasiswa

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. M. Th. Wulaningtyas

NAMA MAHASISWA : NI GST AYU S.A
NO MAHASISWA : 11511244022
FAKULTAS/JURUSAN/PRODI : TEKNIK/PTBB/Pend. Teknik
Boga
DOSEN PEMBIMBING : RISQIE AULIANA, M.Kes

MINGGU KE-2

| NO | Hari/ tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|----|--|-------------------------------------|---|---|---|
| 3. | Selasa, 8 Juli 2014 (07.00-11.00 WIB) | Pra MOS | Pra MOS diisi dengan dengan kegiatan dimensi kelompok serta pemberitahuan peralatan yang perlu dibawa pada saat MOS | Peserta didik baru cenderung kurang aktif | Dari panitia harus lebih aktif lagi dalam menggerakkan adik-adiknya |
| 4. | Kamis, 10 Juli 2014 (09.00-10.30 WIB) | Rapat pembahasan MOS dan pendidikan | MOS dilaksanakan selama 3 hari dan pendidikan karakter dilaksanakan selama 2 hari yaitu hari Jumat dan Sabtu | - | - |

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gst Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022



F02
Untuk
Mahasiswa

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. M. Th. Wulaningtyas

NAMA MAHASISWA : NI GST AYU S.A
NO MAHASISWA : 11511244022
FAKULTAS/JURUSAN/PRODI : TEKNIK/PTBB/Pend. Teknik
Boga
DOSEN PEMBIMBING : RISQIE AULIANA, M.Kes

MINGGU KE-3

| NO | Hari/ tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|----|----------------------|---------------------|---|--|--------------------------------------|
| 5. | Senin, 14 Juli 2014 | MOS | MOS diisi dengan kegiatan apel, pemberian materi umum, pengenalan lingkungan sekolah, serta permainan berupa dinamika kelompok | - | - |
| 6. | Selasa, 15 Juli 2014 | Pendidikan karakter | Materi yang diberikan tentang pendidikan karakter dalam bidang teknologi informasi. Adapun kelas yang diberi materi adalah kelas XII AP, Kria Tekstil, Jasa Boga, Kria Logam, Kria Keramik, dan Kria Kulit. | Ada sebagian peserta didik yang tidak mendengarkan materi. | Dinasehati dan melakukan pemantauan. |
| 7. | Rabu, 16 Juli 2014 | Pendidikan karakter | Mengisi materi pendidikan karakter berkaitan dengan kebudayaan. Adapun kelas yang diberi materi adalah XI AP, Jasa Boga, Kria Logam, Kria Tekstil, Kria Kulit, Kria Keramik. | Ada sebagian peserta didik yang tidak mendengarkan materi. | Dinasehati dan melakukan pemantauan. |

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gst Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

MINGGU KEEMPAT – KELIMA (IV-V) KEGIATAN PPL LIBUR HARI RAYA IDUL FITRI

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. M. Th. Wulaningtyas

NAMA MAHASISWA : NI GST AYU S.A
NO MAHASISWA : 11511244022
FAKULTAS/JURUSAN/PRODI : TEKNIK/PTBB/Pend. Teknik
Boga
DOSEN PEMBIMBING : RISQIE AULIANA, M.Kes

MINGGU KE-6

| NO | Hari/ tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|----|-----------------------|--|---|---|--|
| 8. | Rabu, 6 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">• Halal Bihalal• Koordinasi PPL | <ul style="list-style-type: none">• Apel pagi dan dilanjutkan halal bihalal seluruh warga sekolah• Guru-guru, mahasiswa PPL dan peserta didik SMK Negeri 1 Kalasan• Pembagian guru pembimbing dari koordinator PPL SMK Negeri 1 Kalasan | - | - |
| 9. | Kamis, 7 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">• Konsultasi | <ul style="list-style-type: none">• Konsultasi dengan guru pembimbing ibu Dra. M. Th. Wulaningtyas membahas pembagian mata pelajaran yang bisa diampu | <ul style="list-style-type: none">• Minim Sumber Bahan Ajar | <ul style="list-style-type: none">• Mencari buku Diktat• Mencari Jurnal• Mencari data yang |

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gst Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

| | | | | | |
|-----|--------------------------|---|--|---|---------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none">• Inventaris alat | <ul style="list-style-type: none">• Konsultasi deskripsi kompetensi mata pelajaran• Konsultasi waktu dan pertemuan setiap mata pelajaran• Inventaris alat di dapur Pengolahan Makanan Kontinental• Merapikan rak-rak alat• Memplotkan peralatan praktik ke dalam bak/ keranjang untuk alat praktik kelompok. | | berkaitan dengan mata pelajaran |
| 10. | Jumat, 8 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">• Jum'at Bersih• PPL | <ul style="list-style-type: none">• Membantu membersihkan dapur pengolahan Makanan Kontinental• Konsultasi masalah penentuan mengajar | - | - |
| 11. | Sabtu, 9 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">• PPL | <ul style="list-style-type: none">• Konsultasi RPP dan Handout mata pelajaran Boga Dasar | | |

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gst Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. M. Th. Wulaningtyas

NAMA MAHASISWA : NI GST AYU S.A
NO MAHASISWA : 11511244022
FAKULTAS/JURUSAN/PRODI : TEKNIK/PTBB/Pend. Teknik
Boga
DOSEN PEMBIMBING : RISQIE AULIANA, M.Kes

MINGGU KE-7

| NO | Hari/ tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|------------------------------|---|---|---|--|
| 12. | Senin, 11 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">PPL | <ul style="list-style-type: none">Mengajar pertemuan ke-1 dan materi pengenalan alat tradisional sabtu di kelas X Jasa Boga BTanya jawab diakhir pertemuan untuk mereview sejauh mana pemahaman untuk materi pertamaMemberikan soal evaluasi kepada siswa untuk mengetahui pemahaman siswa.Selesai mengajar melakukan evaluasi dan sharing bersama guru pembimbing | <ul style="list-style-type: none">Masih ada siswa yang tidak jujur (mencontek jawaban teman) | <ul style="list-style-type: none">Memberikan tindakan tegas saat anak mencontek dengan menegur atau pengulangan nilai. |
| 13. | Kamis, 12 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">Piket Ruang Utara | <ul style="list-style-type: none">Perizinan siswa | - | - |

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gst Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022



F02
Untuk
Mahasiswa

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

| | | | | | |
|-----|------------------------|---|--|---|---|
| 14. | Jumat, 15 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">PPL | <ul style="list-style-type: none">Konsultasi RPP dan Handout pertemuan ke-3 mata pelajaran Sanitasi Hygiene materi Pengenalan Bumbu dasar di kelas X Jasa Boga A dan X Jasa Boga B | - | - |
| 15. | Sabtu, 16 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">PPL | <ul style="list-style-type: none">Mengajar pertemuan ke-2 materi pengenalan alat tradisional X Jasa Boga A | <ul style="list-style-type: none">Masih ada siswa yang tidak jujur (mencontek jawaban teman) | <ul style="list-style-type: none">menegur atau pengulangan nilai apa bila ketahuan ada siswa mencontek. |

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gst Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Randugunting, Tamanmartani,
Kalasan, Sleman
GURU PEMBIMBING : Dra. M. Th. Wulaningtyas

NAMA MAHASISWA : NI GST AYU S.A
NO MAHASISWA : 11511244022
FAKULTAS/JURUSAN/PRODI : TEKNIK/PTBB/Pend. Teknik
Boga
DOSEN PEMBIMBING : RISQIE AULIANA, M.Kes

MINGGU KE-8

| NO | Hari/ tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|----------------------------|---|---|--|---|
| 16. | Senin, 18 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">• Upacara• PPL | <ul style="list-style-type: none">• Mengajar pertemuan ke-3 materi Pengenalan Alat Tradisional lanjutan dari materi hari senin di kelas X Jasa Boga B• Tanya jawab diakhir pertemuan untuk mereview sejauh mana pemahaman untuk materi• Memberikan soal evaluasi kepada siswa untuk mengetahui pemahaman siswa. | - Siswa masih ribut di kelas | - Mengkondisikan kelas agar tidak ribut |
| 17. | Selasa, 19 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">• PPL | <ul style="list-style-type: none">• Mengajar pertemuan ke – 4 materi Lipatan Napkin dari mata pelajaran Tata Hidang di kelas XI Jasa Boga• Tanya jawab disela-sela menjelaskan materi• Memberikan penugasan, masing-masing anak membuat 10 macam lipatan menggunakan kertas | - Siswa sedikit ribut da kurang kreatifitas dalam melipat napkin | - Membimbing anak secara satu per satu |

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gst Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022



F02
Untuk
Mahasiswa

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

| | | | | | |
|-----|------------------------|--|--|---|---|
| | | | lipat dan di tempelkan di buku gambar. | | |
| 19. | Kamis, 21 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">• Piket di Ruang Utara | <ul style="list-style-type: none">• Perizinan Siswa | | |
| 20. | Jumat, 22 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">• Konsultasi | <ul style="list-style-type: none">• Konsultasi RPP untuk mata pelajaran Boga Dasar materi Pengenalan Bumbu dan Rempah | - | - |
| 21. | Sabtu, 23 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">• PPL | <ul style="list-style-type: none">• Mengajar pertemuan ke - 5 materi Pengenalan Alat Tradisional melanjutkan materi hari sabtu di kelas X Jasa Boga A. | - | - |

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gst Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN NAMA MAHASISWA : NI GST AYU S.A
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Randugunting, Tamanmartani, NO MAHASISWA : 11511244022
Kalasan, Sleman FAKULTAS/JURUSAN/PRODI : TEKNIK/PTBB/Pend. Teknik Boga
GURU PEMBIMBING : Dra. M. Th. Wulaningtyas DOSEN PEMBIMBING : RISQIE AULIANA, M.Kes

MINGGU KE- 9

| No | Hari/ Tanggal | Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|-----|-------------------------------|---|---|---------------------------|------------------|
| 21. | Senin, 25 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">• PPL• PPL | <ul style="list-style-type: none">• Upacara Bendera• Mengajar pertemuan ke-6 materi Pengenalan Bumbu dan Rempah• Memberikan soal evaluasi untuk mengetahui seberapa jauh pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan | - | - |
| | Selasa, 26 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">• PPL | <ul style="list-style-type: none">• Konsultasi RPP dan resepp untuk pertemuan ke-7 mata pelajaran pengolahan makanan indonesia. Serta membuat daftar belanja untuk peserta didik | | |
| 3. | Kamis, 28 Agustus 2014 | Piket di Ruang Utara | <ul style="list-style-type: none">• Perizinan Siswa | - | - |
| 4. | Jumat, 29 | <ul style="list-style-type: none">• PPL | <ul style="list-style-type: none">• Pertemuan ke-7 mengajar praktikum di kelas XII | Sudah bisa mengkondisikan | Pendampingan dan |

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gst Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

| | | | | | |
|----|------------------------|---|--|--|--------------------------------------|
| | Agustus 2014 | | mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Makanan yang di praktikan pembuatan Canape dan Soup. | dirinya masing-masing tetapi masih sedikit ribut | pendekatan ke siswanya masing-masing |
| 5. | Sabtu, 30 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none">• PPL | <ul style="list-style-type: none">• Pertemuan ke-8 mengajar materi pengenalan bumbu dan rempah di kelas X Jasa Boga A.• Memberikan soal evaluasi untuk mengetahui seberapa pemahaman peserta didik akan materi yang telah di sampaikan. | | |

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gst Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN NAMA MAHASISWA : SELVIA PANCARINA
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman NO MAHASISWA : 11511244033
GURU PEMBIMBING : Dra. M. Th. Wulaningtyas FAKULTAS/JURUSAN/PRODI : TEKNIK/PTBB/Pend. Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : RISQIE AULIANA, M.Kes

MINGGU KE- 10

| No | Hari/ Tanggal | Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|----|--------------------------|------------------------|--|--|--|
| 1. | Senin, 1 September 2014 | • PPL | <ul style="list-style-type: none">• Pertemuan ke- 9 mengajar materi Bumbu dan Rempah melanjutkan dari pertemuan hari senin kemarin di kelas X Jasa Boga B• Evaluasi Pembelajaran untuk mengetahui sampai seberapa pemahaman peserta didik akan materi yang telah disampaikan. | - Peserta didik masih sedikit ribut dan kurang di kondisikan | - Membimbing dan lebih sabar memberikan pengarahan |
| 2 | Selasa, 2 September 2014 | • PPL | <ul style="list-style-type: none">• Pertemuan ke-10 materi Minuman Non Alkohol di kelas XI Jasa Boga• Demo Pembuatan minuman non alkohol• Evaluasi cara pembuatan minuman | - | - |
| 3. | Kamis, 4 september 2014 | • Piket di Ruang Utara | • Perizinan Siswa | - | - |

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Ni Gst Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02
Untuk
Mahasiswa

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

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

Guru Pembimbing

Dra. M. Th. Wulaningtyas
NIP. 196012261987032005

Mahasiswa

Ni Gst Ayu Sanggrayani Astadi
NIM. 11511244022