

**LAPORAN**  
**PRAKTIK 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 :**

**Selvia Pancarina**

**11511244033**

**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 : Selvia Pancarina  
NIM : 11511244033  
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

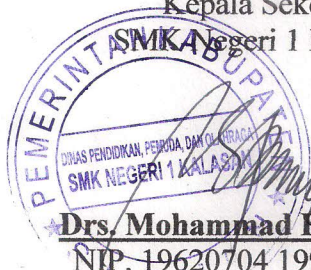
Risqie Auliana, M.Kes  
NIP. 19760805 199303 2 001

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

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. 19770320 199512 1 003

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat 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 Siti Uswatun Khasanah, S.Pd 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

SELVIA PANCARINA

11511244033

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Analisis Situasi .....	1
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL.....	7
<b>BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL</b>	
A. Persiapan dan Pelaksanaan PPL.....	11
B. Analisis Hasil .....	16
<b>BAB III PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	19
B. Saran.....	19
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	22
<b>LAMPIRAN</b>	

**ABSTRAK**  
**LAPORAN**  
**KULIAH KERJA NYATA (KKN)**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY 2014**  
**SMK NEGERI 1 KALASAN**

**Oleh:**  
**Selvia Pancarina**  
**NIM 11511244033**  
**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-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 Sanitasi Hygiene, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia 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.

***Kata kunci : PPL, RPP, SMK N 1 Kalasan***

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. ANALISIS SITUASI

Dalam rangka usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran maka Universitas Negeri Yogyakarta melaksanakan mata kuliah Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas, penyelenggaraan PPL dilaksanakan terpisah dengan KKN.

Program kegiatan PPL untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau tenaga kependidikan.

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 (*Tim KKN-PPL UNY*).

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

Adapun tujuan dari pelaksanaan PPL antara lain mengabdikan sebagian kompetensi mahasiswa untuk membantu lebih memberdayakan masyarakat sekolah demi tercapainya keluaran sekolah yang lebih berkualitas dan melatih kemampuan profesionalisme mengajar mahasiswa secara konkret. Program dan tujuan setiap sekolah tentu juga untuk menghasilkan kualitas lulusan yang lebih baik. Tujuan utama inilah yang kemudian harus dijabarkan menjadi program-program khusus secara konkret dan sekaligus disusun indikator kadar ketercapaiannya.

Sehubungan dengan kegiatan PPL yang dilakukan di SMK Negeri 1 Kalasan, sebelum melaksanakan kegiatan tersebut seluruh mahasiswa tim PPL SMK Negeri 1 Kalasan 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 di bidangnya 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) Menjalin 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 :

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

SMK Negeri 1 Kalasan memiliki sarana dan prasarana, diantaranya :

- 1) Ruang kepala sekolah  
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 :

1. Kepala sekolah

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

2. Wakil kepala sekolah

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

- a) Wakil kepala sekolah bidang kurikulum
- b) Wakil kepala sekolah bidang kesiswaan
- c) Wakil kepala sekolah bidang sarana-prasarana

- d) Wakil kepala sekolah bidang humas
  - e) Wakil kepala sekolah bidang ketenagaan
3. Pengelola perpustakaan  
Pengelola perpustakaan bertanggung jawab atas kelancaran administrasi perpustakaan.
  4. Petugas bimbingan dan konseling  
Petugas BP ini bertugas memberikan layanan kepada siswa yang membutuhkan pelayanan sikap dan perilaku.
  5. Guru  
Seorang guru harus bisa mengelola proses kegiatan belajar mengajar (KBM), sehingga pelaksanaan KBM dapat berjalan dengan lancar.
  6. Kepala urusan tata usaha  
Kepala urusan tata usaha ini bertugas melaksanakan urusan ke tata usahaan sekolah dan mengurus segala administrasi sekolah.
  7. Kurikulum  
Kurikulum adalah sejumlah pelajaran yang harus ditempuh dalam suatu jenjang pendidikan, sedangkan administrasi kurikulum adalah suatu proses kegiatan yang direncanakan dan diusahakan secara sengaja dalam membina suatu situasi belajar mengajar (*Broad Based Curriculum*) yang artinya kurikulum yang disajikan dengan memberi kemampuan-kemampuan dasar sehingga dapat memperkokoh dan menjadi basis kemampuan lanjutan.
  8. Administrasi/ Kepegawaian.  
Administrasi/ Kepegawaian adalah segenap penataan yang bersangkutan dengan masalah untuk memperoleh dan mempergunakan tenaga di sekolah dengan seefisien mungkin demi tercapainya visi dan misi pendidikan yang diinginkan.

#### **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 Kegiatan Program 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:

#### **1) Tahap Persiapan di Kampus**

Adapun rancangan Praktik Pengalaman Lapangan ini meliputi:

##### **a. 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.

##### **b. 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 ..... WIB di Gedung KPLT Fakultas Teknik UNY.

#### **2) 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.

#### **3) Persiapan Perangkat Pembelajaran**

##### **a. 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.

##### **b. 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.

c. **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.

d. **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.

e. **Mengadakan Evaluasi Pembelajaran**

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

**4) 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.

• **Penerimaan Peserta Didik Baru**

Tujuan: Membantu dalam menerima calon peserta didik baru

Kegiatan:

- Mendata calon siswa yang mendaftar
- Memberikan pengarahan pengisian formulir kepada calon siswa yang mendaftar

- Mendata calon siswa dalam mengikuti ujian praktik dan wawancara
- Mendata hasil akhir calon siswa yang telah dinyatakan diterima di SMK Negeri 1 Kalasan

- **Piket Ruang Guru**

Tujuan: Membantu dalam mengerjakan piket guru

Kegiatan:

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

- **Piket Gerbang Sekolah**

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

Kegiatan:

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

## 5) Mengikuti Kegiatan Sekolah

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

## 6) 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.

## 7) 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**

###### **a. Pengajaran Mikro**

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.

Pengajaran mikro merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh mahasiswa untuk mengambil mata kuliah PPL. Pengajaran mikro merupakan kegiatan praktik mengajar dalam kelompok kecil dengan mahasiswa-mahasiswa lain sebagai siswanya. Kelompok kecil dalam pengajaran mikro terdiri dari 12 orang mahasiswa, dimana seorang mahasiswa praktikan harus mengajar seperti guru di hadapan teman-temannya. Materi pengajaran mikro adalah pelajaran Boga untuk SMK kelas X, XI dan XII.

###### **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**

Sebelum praktik mengajar di kelas mahasiswa terlebih dahulu melakukan observasi kegiatan belajar mengajar di kelas yang bertujuan untuk mengenal dan memperoleh gambaran nyata tentang penampilan guru dalam proses pembelajaran dan kondisi siswa saat proses pembelajaran berlangsung. Observasi perlu dilaksanakan oleh mahasiswa agar memperoleh gambaran bagaimana cara menciptakan suasana belajar mengajar yang baik di kelas sesuai dengan kondisi kelas masing-masing.

Observasi ini dilakukan dengan mengamati cara guru dalam:

- Cara membuka pelajaran
- Memberikan apersepsi dalam mengajar
- Penyajian materi
- Teknik bertanya
- Bahasa yang digunakan dalam KBM

- Memotivasi dan mengaktifkan siswa
- Memberikan umpan balik terhadap siswa
- Penggunaan metode dan media pembelajaran
- Penggunaan alokasi waktu
- Pemberian tugas dan cara menutup pelajaran

Melalui kegiatan observasi di kelas ini mahasiswa praktikan dapat:

1. Mengetahui situasi pembelajaran yang sedang berlangsung.
2. Mengetahui kesiapan dan kemampuan siswa dalam menerima pelajaran.
3. Mengetahui metode, media, dan prinsip mengajar yang digunakan guru dalam proses pembelajaran.

Meskipun hasil yang dapat dicapai dalam kegiatan ini hanya bersifat umum dan kurang lengkap, tetapi sudah cukup memberikan gambaran tentang kegiatan pembelajaran Boga di SMK Negeri 1 Kalasan.

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:

- Mempelajari bahan yang akan disampaikan

- Menentukan metode yang paling tepat untuk bahan yang akan disampaikan
  - Mempersiapkan media yang sesuai
  - Mempersiapkan perangkat pembelajaran (Buku Pegangan Materi yang disampaikan.)
- 2) Kegiatan selama mengajar
- Membuka Pelajaran
  - 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
  - Penyajian Materi

Hal-hal yang dilakukan dalam penyajian materi:

a) Penguasaan Materi

Materi dikuasai oleh seorang guru praktikan agar dapat menjelaskan dan memberi contoh dengan benar.

b) Penggunaan metode dalam mengajar

Metode yang digunakan dalam mengajar adalah:

**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.

#### **c. 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.

#### **d. 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 9 Agustus 2014 sampai 1 September 2013 di kelas Jasa Boga XB, XI, dan XII.

**Tabel : Kegiatan Praktik Mengajar**

No	Mata Pelajaran	Kelas	Hari	Jumlah Jam	Materi	Keterangan
1.	Sanitasi Hygiene	X	Sabtu, 9 Agustus 2014	1 jam	Ruang Lingkup Sanitasi Hygiene	Terlaksana
			Senin, 11 September 2014	1 jam	Ruang Lingkup Sanitasi Hygiene	Terlaksana
			Sabtu, 16 Agustus 2014	1 jam	Penerapan Sanitasi Hygiene	Terlaksana
			Senin, 18 Agustus 2014	1 jam	Penerapan Sanitasi Hygiene	Terlaksana
			Sabtu, 23 Agustus 2014	1 jam	Keracunan Makanan	Terlaksana
			Senin, 25 Agustus 2014	1 jam	Keracunan Makanan	Terlaksana
2.	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XI	Kamis, 21 Agustus 2014	4 jam	Sup dan Soto	Terlaksana
			Kamis, 28 Agustus 2014	4 jam	Mie dan Nasi	Terlaksana
3.	Makanan Khusus	XII	Senin, 18 Agustus 2014	3 jam	Menentukan menu diet macam- macam penyakit	Terlaksana
			Senin, 25 Agustus 2014	3 jam	Menyusun dan menghitung kebutuhan energi untuk macam- macam penyakit	Terlaksana
			Senin, 1 September 2014	4 jam	Praktik menu diet macam- macam penyakit	Terlaksana
<b>Jumlah Jam</b>				<b>24 jam</b>		

**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

## SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK N I KALASAN  
 MATA PELAJARAN : Dasar Kompetensi Kejuruan  
 KELAS/SEMESTER : X / 1  
 STANDAR KOMPETENSI : Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
5.1 Menjelaskan jenis jenis kesempatan khusus	Gemar membaca	1. Identifikasi jenis-jenis kesempatan khusus <b>kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya</b>	1. jenis-jenis kesempatan khusus	Mengali informasi tentang : 1. jenis-jenis kesempatan khusus	Tes tertulis		4 (8)		1. Referensi buku yang relevan 2. Hand out 3. LCD 4. Alat praktek 5. Modul
	Disiplin	2. Identifikasi jenis menu untuk kesempatan khusus <b>tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan</b>	2. Identifikasi jenis menu untuk kesempatan khusus	2. Identifikasi jenis menu untuk kesempatan khusus					
5.2 Merencanakan Menu Kesempatan Khusus	Bersahabat /Komunikatif	1. Pengembangan menu disusun berdasarkan musim dan strategi pemasaran <b>Tindakan yang memperlihatkan rasa senang berbicara, bergaul dan bekerja sama dengan orang lain</b>	1. Klasifikasi menu	1. Menerangkan pengertian menu untuk acara khusus	Tes tertulis				
	Kreatif	2. Karakteristik dari setiap menu yang ada digunakan untuk menciptakan menu baru <b>berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki</b>	2. Perencanaan menu 3. Penyusunan menu	2. Menyebutkan jenis-jenis menu 3. Menunjukkan contoh menu untuk acara khusus	Tes tertulis				

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Jujur	3. Menu ditentukan harganya untuk mencapai tingkat keuntungan yang memuaskan <i>perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan dan pekerjaan.</i>	4. Strategi pemasaran	4. Menjelaskan strategi perencanaan menu untuk acara khusus 5. Menyusun menu 6. Merencanakan strategi pemasaran					
5.3 Mengoperasikan peralatan Pengolahan makanan	Kerja Keras	1. Menyeleksi dan menggunakan peralatan dengan tepat sesuai metode pengolahan <i>perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya.</i>	1. Klasifikasi jenis peralatan pengolahan makanan	1. Menjelaskan : – Klasifikasi peralatan pengolahan makanan – Keamanan dan keselamatan kerja (K3) dalam pengoperasian peralatan	1. Tes lisan				1. Referensi buku yang relevan 2. Hand out 3. LCD 4. Alat praktek
	Mandiri	2. Menggunakan peralatan secara hygiene sesuai dengan SOP <i>sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas</i>	1. Pengoperasian peralatan pengolahan makanan 2. Pembersihan peralatan pengolahan makanan	1. Mendemonstrasikan cara mengoperasikan peralatan 2. Melaksanakan K3 dalam pengoperasian peralatan 3. Membersihkan peralatan pengolahan makanan sesuai SOP	1. Unjuk kerja				
5.4 Melakukan pengolahan makanan sesuai menu	Mandiri	1. Menu disiapkan sesuai dengan resep standar <i>sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.</i>	1. Perencanaan bahan makanan	1. Menjelaskan perencanaan dan penanganan bahan makanan untuk makanan khusus	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja	1	1 (2)		1. Referensi buku yang relevan 2. Hand out 3. LCD 4. Alat praktek

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Disiplin	2. menu diolah sesuai dengan standar tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	2. Pengolahan makanan	2. Menerangkan teknik pengolahan makanan untuk kesem. Khusus	1. Penilaian sikap				
	Cinta Damai	3. Teknik memasak didemonstrasikan secara efektif dan diajarkan pada staf lain sikap, perkataan, dan tindakan yang menyebabkan orang lain merasa senang dan aman atas kehadiran dirinya	3. Teknik memasak	3. Mengolah makanan untuk kesempatan khusus	1. Unjuk Kerja				
5.5 Menyajikan makanan khusus	Kreatif	1. Menu disajikan sesuai dengan tehnik penyajian makanan berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	1. Penyajian makanan	1. Menyajikan makanan untuk kesempatan khusus	1. Unjuk Kerja 2. Penilaian Sikap				1. Referensi buku yang relevan 2. Hand out 3. LCD 4. Alat praktek

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK  
 Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja  
 Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>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.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiene dan sanitasi makanan</li> <li>• Menilai Penerapan Hygiene dan sanitasi makanan</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, ruang lingkup, persyaratan hygiene dan sanitasi makanan; serta hubungan antara aspek hygiene dan sanitasi makanandengan masalah keracunan makanan.</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan tertulis kelompok</li> <li>• Hasil</li> </ul>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video/Gambar</li> <li>• Referensi / bahan ajar /artikel</li> <li>• Lembar kasus</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja		<p>mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang hygiene dan sanitasi makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan penilaian penerapan hygiene dan sanitasi saat praktik atau menggunakan film/lembar kasus</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan analisis</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis</li> </ul>	<p>penilaian penerapan hygiene dan sanitasi makanan</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>		
3.1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan					
4.1. Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mikroorganisme</li> <li>Penanganan makanan</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan mikroorganisme terkait dengan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik</li> </ul>	6minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi / bahan ajar /artikel</li> <li>Lembar</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.2. Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, jenis, struktur; perkembangbiakan, serta hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang mikroorganisme terkait dengan makanan</li> <li>Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan (sterilisasi, sanitasi dll) dan mencatat kejadian yang dapat dijadikan sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan makanan</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan analisis</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis</li> </ul>	<p>dan presentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>Melakukan penanganan makanan</p>		kasus
<p>4.2. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan</p>					
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan</p>		<p><b>Mengamati :</b></p>	<p><b>Observasi</b></p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<b>Resiko hygiene makanan (keracunan dan kerusakan makanan)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan Resiko hygiene makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, ciri-ciri, penyebab kerusakan , cara pencegahan resiko hygiene serta hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang resiko hygiene makanan</li> <li>Menganalisis resiko hygiene makanan berdasarkan lembar tugas</li> <li>Menilai kerusakan makanan berdasarkan lembar kasus</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>	4minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi / bahan ajar /artikel</li> <li>Lembar kasus</li> <li>Lembar tugas</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja					
2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan					
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja					
3.3. Menganalisis resiko hygiene (keracunan dan kerusakan makanan) di tempat kerja					
4.3. Menilai kerusakan makanan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>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.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.4. Memahami mikroorganisme penyebab keracunan makanan</p> <p>4.4. Menyimpulkan faktor penyebab keracunan makanan</p>	<p>Mikroorganisme penyebab Keracunan Makanan</p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang Mikroorganisme penyebab Keracunan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, struktur dan pertumbuhan, cara menginfeksi (masa inkubasi), jenis toksin, cara pencegahan keracunan makanan, serta hubungan antara keracunan makanan dengan mikroorganisme penyebab keracunan makanan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang Mikroorganisme penyebab Keracunan makanan</li> <li>Kerja kelompok untuk menentukan mikroorganisme penyebab keracunan makanan berdasarkan kasus yang diberikan guru</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses</p>	<p>2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi / bahan ajar /artikel</li> <li>Lembar kasus</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas</li> </ul>	berlangsung		
<p>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.</p>	Bahan pembersih dan bahan saniter	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang bahan pembersih dan bahan saniter</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, cara kerja, daya kerja, perbedaan noda dan kotoran, cara menyiapkan bahan pembersih dan bahan sanitermakanan, serta apakah ada saling pengaruh antara bahan pembersih dan bahan saniter dan apakah ada pengaruh jenis noda dan kotoran dengan penggunaan bahan pembersih dan saniter</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang bahan pembersih dan bahan saniter</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kerja kelompok untuk merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter berdasarkan kasus yang diberikan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi / bahan ajar /artikel</li> <li>Lembar kasus</li> </ul>
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p>					
<p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p>					
<p>3.5. Memahami bahan pembersih dan bahan saniterr</p>					
<p>4.5. Merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas</li> </ul>	selama proses berlangsung		
<p>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.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.6. Memahami cara membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang</p> <p>4.2. Membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang kerja</p>	<p><b>Pembersihan dan sanitasi ruang dan peralatan</b></p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang pembersihan dan sanitasi ruang dan peralatan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam cara membersihkan dan sanitasi, fungsi, jadwal pembersihan dan sanitasi, cara pemilihan, prosedur pembersih dan bahan alat dan ruang, , serta apakah ada perbedaan efektifitas diantara bahan pembersih dan saniter</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang</li> <li>Melakukan praktik pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang kerja serta mencatat kejadian yang dapat</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi / bahan ajar /artikel</li> <li>Lembar kasus</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>digunakan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan praktik</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik</li> </ul>	<p>pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p> <p><b>Tes kinerja/unjuk kerja</b></p> <p>Melakukan pembersihan dan sanitasi ruang dan alat</p>		
<p>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.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud</p>	<p><b>Keselamatan kerja</b> (keselamatan dan kecelakaan kerja; api dan kebakaran; dan alat pelindung kerja)</p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang Keselamatan kerja dan kejadian kecelakaan kerja</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam, fungsi, penyebab, cara pencegahan, cara penanganan kebakaran serta apakah penggunaan alat pelindung kerja dapat mengurangi terjadinya</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan</li> </ul>	<p>6 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video/Gambar</li> <li>• Referensi / bahan ajar /artikel</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.7. Menjelaskan keselamatan kerja meliputi keselamatan dan kecelakaan kerja; api dan kebakaran; dan alat pelindung kerja</p> <p>4.7. Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mengurangiresiko bahaya (kecelakaan kerja).</p>		<p>kecelakaan kerja</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang keselamatan kerja</li> <li>Melakukan identifikasi resiko bahaya di area kerja</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil identifikasi</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil identifikasi</li> </ul>	<p>tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>		
<p>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.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur ,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Kesehatan kerja</b> (persyaratan ruang dan alat kerja dan penyakit akibat</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang kesehatan kerja dan penyakit akibat kerja</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, penyakit akibat kerja , cara pencegahan,</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi</li> </ul>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi / bahan ajar /artikel</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p>	<p>kerja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penilaian kesehatan area kerja</li> </ul>	<p>serta apakah cara kerja dan lingkungan kerja akan mempengaruhi kesehatan seseorang</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang kesehatan kerja</li> </ul>	<p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p>		
<p>3.8. Mendeskripsikan kesehatan kerja meliputi persyaratan ruang dan alat kerja dan penyakit akibat kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan penilaian area kerja berdasarkan persyaratan ruang dan alat kerja</li> </ul>			
<p>4.8. Menilai kesehatan area kerja</p>		<p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok penilaian ruang kerja</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian area kerja</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil penilaian area kerja</li> </ul>	<p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>		

## SILABUS

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

KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

KI3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salad Indonesia</li> <li>• Pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam salad Indonesia</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p>	<p>3 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	membuat salad Indonesia		
3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia					
4.1. Membuat Salad Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sup Indonesia</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia</p> <p>4.2. Membuat sup Indonesia</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan Sup Indonesia</li> </ul>	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia</li> </ul>	<p>berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat sup Indonesia</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Buku referensi</li> </ul>
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soto Indonesia</li> <li>Pembuatan soto</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soto Indonesia</li> </ul> <p>Menanya</p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
makanan Indonesia sebagai tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.	hidangan dari nasi	Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi</li> <li>serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul>	<b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari nasidan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari nasi</li> </ul>	<b>Jurnal</b> Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran <b>Tes Kinerja</b> membuat hidangan dari nasi		
3.4. Membedakan hidangan dari nasi		Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> </ul>			
4.4 Membuat hidangandari nasi		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari nasi</li> </ul>			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan	<ul style="list-style-type: none"> <li>hidangan dari mie</li> </ul>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari mie</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan hidangan dari mie</li> </ul>	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari mie serta apakah ada perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul>	berlangsung		<ul style="list-style-type: none"> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari mie dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	<p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p>		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional		<p>Mengasosiasi</p> <p>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p>	<p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			<p><b>Tes Kinerja</b> membuat hidangan dari mie</p>		
3.5. Mendeskripsikan hidangan dari mie		<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari mie</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari mie</li> </ul>			
4.5. Membuat hidangan mie					

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Kalasan  
Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja  
Kelas / Semester : X Jasa Boga B  
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.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja
- 2.2 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja

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

4.1. Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan

### **C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI**

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian sanitasi hygiene
2. Siswa mengetahui peran sanitasi hygiene
3. Siswa mengetahui ruang lingkup sanitasi hygiene
4. Siswa mengetahui persyaratan hygiene dan sanitasi makanan
5. Siswa dapat menghubungkan antara aspek hygiene dan sanitasi makanan dengan masalah keracunan makanan

### **D. TUJUAN PEMBELAJARAN**

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

1. Mendeskripsikan pengertian sanitasi hygiene
2. Mengetahui peran sanitasi hygiene
3. Mengetahui ruang lingkup sanitasi hygiene
4. Mengetahui persyaratan hygiene dan sanitasi makanan
5. Menghubungkan antara aspek hygiene dan sanitasi makanan dengan masalah keracunan makanan

### **E. MATERI PEMBELAJARAN**

1. Pengertian sanitasi hygiene
2. Peran sanitasi hygiene
3. Ruang lingkup sanitasi hygiene
4. Persyaratan hygiene dan sanitasi makanan
5. Hubungan antara aspek hygiene dan sanitasi makanan dengan masalah keracunan makanan

### **F. METODE PEMBELAJARAN**

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

### **G. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN**

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salam pembuka dan berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menuntut agama yang dianutnya</li> <li>2. Presensi</li> <li>3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa mengingat apa yang perlu diperhatikan sebelum melakukan pengolahan makanan</li> <li>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Yaitu penerapan hygiene dan sanitasi makanan</li> </ol>	10 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membagi kelompok menjadi 7 kelompok, tiap kelompok 4-5 orang.</li> </ol> <p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik secara berkelompok mengamati gambar yang ditayangkan tentang hygiene perorangan, hygiene tempat kerja dan hygiene makanan.</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik secara berkelompok menyusun pertanyaan berdasarkan hasil pengamatan hygiene perorangan, hygiene tempat kerja dan hygiene makanan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik secara berkelompok mencari data/informasi tentang pengertian sanitasi hygiene dan mengidentifikasi tentang hygiene perorangan, hygiene tempat kerja, hygiene makanan.</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi (menalar)</b></p>	70 menit

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang pengamatan hygiene perorangan, hygiene tempat kerja dan hygiene makanan.</li> <li>• Peserta didik berdiskusi antar teman sekelompok sesuai materi masing-masing.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil diskusi kelompok</li> <li>• Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi dan dibimbing bila menemukan kesulitan.</li> </ul>	
Penutup	<p><b>Penutup</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang pengertian sanitasi hygiene dan ruang lingkup sanitasi hygiene</li> <li>• Guru memberikan soal (post test) tentang pembelian bahan makanan</li> <li>• Siswa mengerjakan soal yang diberikan Guru</li> <li>• Peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang hygiene perorangan, hygiene tempat kerja dan hygiene makanan dalam kehidupan sehari-hari</li> <li>• Guru menyampaikan kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya</li> <li>• Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar</li> <li>• Berdoa</li> <li>• Salam</li> </ul>	10 menit

#### H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat :

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

Media : Gambar, internet, buku

Sumber:

- a. Annayanti Budiningsih, 2006, Restora

### I. Penilaian Hasil Belajar

- 1) Teknik penilaian: Pengamatan, tes tertulis
- 2) Instrumen

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

#### a. Naskah soal tertulis

- (1) Apa yang dimaksud dengan hygiene? (10)
- (2) Sebutkan 3 ruang lingkup hygiene!1 (10)

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

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

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	Afifah Al Husna		√				√			√
2	Afifah Fauziah		√				√			√
3	Ahmad Mustofa		√				√			√
4	Alexander Mahendra Hatari			√			√		√	
5	Ana Ruhmiyatistyautami			√			√			√
6	Anastasy Agnencysuliantoro		√				√			√
7	Avilla Dwita Magnolia		√				√			√
8	Bernadeta Meilani Setiyowati			√			√			√
9	Dhovi Nanda Putra		√				√			√
10	Dias Ayu Widyaningum			√			√		√	
11	Erika Runiani			√			√			√
12	Fika Kharisna Wati			√			√			√
13	Khafidza Makrifatul K.			√			√			√
14	Kurnia Lutfi Saputri		√				√			√
15	Lutvi Munawaroh			√			√			√
16	Marcela Geofani Eka Pratiwi			√			√			√
17	Mitha Kusuma Ningrum		√				√			√
18	Muchammad Nur Hidayah			√		√				√
19	Nilam Mukaromah			√			√			√
20	Nina Rohali Pangestuti			√			√			√
21	Nur Hasanah			√			√			√
22	Nurul Utami Dewi		√				√			√
23	Okik Dwi Pratiwi		√				√		√	
24	Qosamah Nisrina		√				√			√

25	Rifael Riski Gemilang			√			√			√
26	Rina Rahmawati			√		√				√
27	Rizka Setiana		√				√			√
28	Sastika Meidy Agita			√			√			√
29	Sepiyani			√			√			√
30	Sri Maryanti		√			√			√	
31	Syafiq Jauza Rynaldi		√				√			√
32	Wanda Nur Oktavia			√			√			√
33	Wulan Aprilia			√			√		√	

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

### 3) Pedoman Penskoran

#### a. Pedoman Penskoran Pengetahuan

- (1) Hygiene adalah ilmu yang mempelajari tentang kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. (10)
- (2) Hygiene perorangan, hygiene tempat kerja dan hygiene makanan (10)
- (3) Kebersihan pakaian, kesegaran jasmani, kebersihan tubuh. Kebersihan tubuh meliputi perawatan tubuh, perawatan rambut, perawatan tangan dan kuku, perawatan gigi dan mulut, perawatan kaki, perawatan hidung, perawatan telinga, perawatan telinga, perawatan mata, perawatan kumis, perawatan jenggot dan kebersihan pakaian. (10)
- (4) Pakaian seragam dapur harus sering dicuci, disetrika dan hanya dikenakan waktu bertugas atau praktek memasak. (15)
- (5) Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan di tempat kerja, antara lain dengan lingkungan dapur yang bersih, peralatan yang mudah dibersihkan dan tidak berkarat dan adanya tempat sampah yang memadai.(20)
- (6) Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan makanan agar makanan memiliki rasa yang enak, aroma yang sedap, penyajian yang indah dan juga makanan yang bersih dan aman dimakan. (20)

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

b. 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

Guru Pembimbing,

Kalasan, 9 Agustus 2014  
Mahasiswa PPL

Siti Uswatun Khasanah, S Pd.  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033



PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN  
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA  
**SMK NEGERI 1 KALASAN**  
Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\  
Telp. 0274 –496436 WEBSITE: [www.smkn1kalasan.sch.id](http://www.smkn1kalasan.sch.id)

Kelas X/ Semester I  Jasa Boga	Handout  SANITASI HYGIENE	KERACUNAN MAKANAN
---	---------------------------------	----------------------

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

**F. Tujuan**

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

**F. URAIAN MATERI**

**1. Pengertian Hygiene**

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

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\ Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>	
<p style="text-align: center;">Kelas X/ Semester I  Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout  SANITASI HYGIENE</p>	<p style="text-align: center;">KERACUNAN MAKANAN</p>

## 2. Ruang Lingkup Hygiene

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

### a. Hygiene Perorangan

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

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

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

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

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

#### 1) *Hat* ( topi)

Topi mempunyai fungsi sebagai berikut:

	<p style="text-align: center;"> <b>PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN</b>  <b>DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA</b>  <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b>            Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\            Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a> </p>	
<p style="text-align: center;">           Kelas X/            Semester I             Jasa Boga         </p>	<p style="text-align: center;">           Handout   <b>SANITASI HYGIENE</b> </p>	<p style="text-align: center;"> <b>KERACUNAN            MAKANAN</b> </p>

- a) Mencegah keringat yang muncul di bagian muka dan dahi sehingga tidak jatuh ke dalam makanan.
  - b) Mencegah jatuhnya rambut dan kotoran kepala ke dalam makanan.
- 2) *Neckerchef* ( dasi atau kacu)
- Dasi berfungsi untuk mengusap keringat di bagian muka dan leher.
- 3) *Chef jacket* ( baju)
- Baju berfungsi sebagai berikut:
- a) Berlengan panjang untuk melindungi bagian lengan dari pengaruh panas
  - b) Bagian dada berlapis dua ( double breasted) untuk melindungi bagian dada dari pengaruh panas.
- 4) *Trousers* ( celana panjang)
- Celana panjang berfungsi untuk melindungi bagian kaki.
- 5) *Apron*
- Apron berfungsi sebagai berikut :
- a) Melindungi pakaian dari percikan barang kotor
  - b) Melindungi badan bagian bawah dari panas.
- 6) *Foot wear* ( alas kaki)
- Alas kaki sangat penting untuk melindungi kaki dari benda- benda berbahaya seperti benda tajam, cairan dan benda panas. Syarat- syarat pakaian seragam dapur, antara lain sebagai berikut:
- a) *Protektif*, artinya harus dapat menjadi pelindung tubuh.
  - b) *Washable*, artinya harus mudah dicuci.
  - c) *Suitable colour*, artinya memiliki warna yang pantas.
  - d) *Light and comfortable*, artinya berwarna terang dan nyaman digunakan.
  - e) *Strong*, artinya tahan lama dan kuat.
  - f) *Absorbent*, artinya mudah menyerap zat cair, terutama keringat.

	<p style="text-align: center;"> <b>PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN</b>  <b>DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA</b>  <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b>            Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\            Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a> </p>	
<p style="text-align: center;">           Kelas X/            Semester I             Jasa Boga         </p>	<p style="text-align: center;">           Handout   <b>SANITASI HYGIENE</b> </p>	<p style="text-align: center;"> <b>KERACUNAN            MAKANAN</b> </p>



Gambar 1.1 Pakaian Seragam yang lengkap

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

**b. Hygiene di Tempat kerja (Dapur)**

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

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

**1) Area dapur**

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

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\ Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>	
<p style="text-align: center;">Kelas X/ Semester I  Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout  SANITASI HYGIENE</p>	<p style="text-align: center;">KERACUNAN MAKANAN</p>

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



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

## 2) Peralatan Dapur

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

- a) Peralatan harus terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, mudah kering sendiri, dan tidak berkarat. Permukaan alat harus utuh tidak cacat.
- b) Lapisan permukaan alat tidak mudah larut dalam asam / basa garam yang lazim dipakai dalam proses makanan.
- c) Tidak diperbolehkan menggunakan peralatan yang terbuat dari timah hitam (Pb), Cadmium (Cd), arsenik (Cu), seng (Zn), antimon (Sb).
- d) Tutup wadah harus menutup sempurna.
- e) Kriteria kebersihan ditentukan dengan angka kuman maksimum 100/cm<sup>2</sup> permukaan dan bebas kuma *E.coli*.

	<p style="text-align: center;"> <b>PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN</b>  <b>DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA</b>  <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b>            Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\            Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a> </p>	
<p style="text-align: center;">           Kelas X/            Semester I             Jasa Boga         </p>	<p style="text-align: center;">           Handout   <b>SANITASI HYGIENE</b> </p>	<p style="text-align: center;"> <b>KERACUNAN            MAKANAN</b> </p>



Gambar 1.3 Peralatan yang bersih

Gambar 1.4 Peralatan yang dibiarkan kotor

### 3) Perabotan kerja di dapur

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

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

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\ Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>	
<p style="text-align: center;">Kelas X/ Semester I  Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout  SANITASI HYGIENE</p>	<p style="text-align: center;">KERACUNAN MAKANAN</p>



Gambar 1.5 Sampah kering dan basah      Gambar 1.6 Meja Dapur      Gambar 1.7 Pengaturan bumbu masak

#### 4) Fasilitas- fasilitas di Dapur

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

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

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\ Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>	
<p style="text-align: center;">Kelas X/ Semester I  Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout  SANITASI HYGIENE</p>	<p style="text-align: center;">KERACUNAN MAKANAN</p>



Gambar 1.8 Tempat mencuci alat-alat yang kotor

**c. Hygiene Makanan**

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

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



Gambar 1.9 Kebersihan pengolahan makanan

**3. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan dan Kimia**

**a. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan meliputi hal-hal sebagai berikut.



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

Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\  
Telp. 0274 –496436 WEBSITE: [www.smkn1kalasan.sch.id](http://www.smkn1kalasan.sch.id)

Kelas X/ Semester I  Jasa Boga	Handout  SANITASI HYGIENE	KERACUNAN MAKANAN
---	---------------------------------	----------------------

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

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

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

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLARHAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\ Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>	
<p style="text-align: center;">Kelas X/ Semester I  Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout  SANITASI HYGIENE</p>	<p style="text-align: center;">KERACUNAN MAKANAN</p>

- g. Tidak menyimpan dan menggunakan bahan makanan kaleng yang rusak dan kadaluwarsa.
- h. Bahan makanan harus tertata rapi, mudah dilihat dan mudah dikeluarkan.

**b. Teknik Penyimpanan Bahan Kimia**

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

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

Misalnya,

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

**1. Naskah Soal Isian Singkat**

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

	<p style="text-align: center;"> <b>PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN</b>  <b>DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA</b>  <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b>            Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\            Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a> </p>	
<p style="text-align: center;">           Kelas X/            Semester I             Jasa Boga         </p>	<p style="text-align: center;">           Handout   <b>SANITASI HYGIENE</b> </p>	<p style="text-align: center;"> <b>KERACUNAN            MAKANAN</b> </p>

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

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

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

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

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

Suhu yang tepat untuk penyimpanan buah-buahan dan sayuran antara .....

(15)

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Kalasan  
Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene  
Kelas / Semester : X Jasa Boga/ I  
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 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, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

### **B. KOMPETENSI DASAR**

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
- 3.1 Mendeskripsikan jenis- jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme.

### C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

1. Siswa mengetahui pengertian keracunan makanan
2. Siswa mengetahui jenis- jenis keracunan makanan
3. Siswa mengetahui cara- cara pencegahan keracunan makanan

### D. TUJUAN PEMBELAJARAN

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

- i. Mengetahui pengertian keracunan makanan
- ii. Mengetahui jenis- jenis keracunan makanan
- iii. Mengetahui cara- cara pencegahan keracunan makanan

### E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian keracunan makanan
2. Jenis- jenis keracunan makanan
3. Cara- cara pencegahan keracunan makanan

### F. METODE PEMBELAJARAN

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

### G. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru mengucapkan salam.</li><li>2. Peserta didik dipresensi oleh guru.</li><li>3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan keracunan makanan dengan menampilkan beberapa gambar yang berhubungan dengan keracunan makanan.</li><li>4. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan keracunan makanan.</li><li>5. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran, yaitu peserta didik diharapkan dapat mengerti pengertian, jenis- jenis dan cara pencegahan keracunan makanan.</li><li>6. Peserta didik membentuk kelompok belajar yang beranggotakan 4-5 orang</li></ol>	10 menit
Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan macam- macam keracunan makanan yang biasanya</li></ul>	70 menit

	<p>terjadi di sekitar mereka dan memberikan contoh.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik secara individu mengerjakan soal tentang materi keracunan makanan.</li> </ul> <p><b>Menanya</b> Peserta didik menyusun pertanyaan berdasarkan pengamatan.</p> <p><b>Mengumpulkan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik secara berkelompok mengerjakan tugas merumuskan permasalahan keracunan makanan.</li> <li>• Peserta didik secara berkelompok mengelompokkan gambar dan penyebab keracunan.</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi (menalar)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang keracunan makanan dengan bimbingan guru</li> <li>• Peserta didik berdiskusi antar teman sekelompok sesuai materi masing-masing</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil diskusi kelompok</li> <li>• Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi dan dibimbing bila menemukan kesulitan</li> </ul>	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang materi keracunan makanan dengan bimbingan guru.</li> <li>• Selanjutnya peserta didik dimotivasi untuk mengembangkan pemahaman tentang keracunan makanan dan menerapkan pengetahuan tersebut dalam kehidupan sehari-hari.</li> <li>• Guru menutup pelajaran dan mengucapkan salam.</li> </ul>	10 menit
<b>JUMLAH</b>		<b>90 MENIT</b>

#### H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat :

1. Alat tulis
2. Bahan ajar (*handout*)
3. Komputer / laptop /LCD

Media :

1. Power point

#### I. Sumber Belajar

- Annayanti Budiningsih. 2008. *Restoran untuk SMK Kelas X Semester I*. Bogor: Yudistira.

#### A. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis
2. Instrumen :

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran Sanitasi Hygiene. b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami zat gizi sumber tenaga	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Ketrampilan Terampil mengasosiasikan materi sanitasi hygiene sumber tenaga ke dalam kehidupan sehari-hari	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu maupun kelompok dan saat diskusi

**a. Naskah Soal Tertulis**

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

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

Bubuhkan tanda  $\checkmark$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	Afifah Al Husna		$\checkmark$				$\checkmark$			$\checkmark$
2	Afifah Fauziah		$\checkmark$				$\checkmark$			$\checkmark$
3	Ahmad Mustofa		$\checkmark$				$\checkmark$			$\checkmark$
4	Alexander Mahendra Hatari			$\checkmark$			$\checkmark$		$\checkmark$	
5	Ana Ruhmiyatistyautami			$\checkmark$			$\checkmark$			$\checkmark$
6	Anastasy Agnencysuliantoro		$\checkmark$				$\checkmark$			$\checkmark$
7	Avilla Dwita Magnolia		$\checkmark$				$\checkmark$			$\checkmark$
8	Bernadeta Meilani Setiyowati			$\checkmark$			$\checkmark$			$\checkmark$
9	Dhovi Nanda Putra		$\checkmark$				$\checkmark$			$\checkmark$
10	Dias Ayu Widyaningum			$\checkmark$			$\checkmark$		$\checkmark$	
11	Erika Runiani			$\checkmark$			$\checkmark$			$\checkmark$
12	Fika Kharisna Wati			$\checkmark$			$\checkmark$			$\checkmark$
13	Khafidza Makrifatul K.			$\checkmark$			$\checkmark$			$\checkmark$
14	Kurnia Lutfi Saputri		$\checkmark$				$\checkmark$			$\checkmark$
15	Lutvi Munawaroh			$\checkmark$			$\checkmark$			$\checkmark$
16	Marcela Geofani Eka Pratiwi			$\checkmark$			$\checkmark$			$\checkmark$
17	Mitha Kusuma Ningrum		$\checkmark$				$\checkmark$			$\checkmark$
18	Muchammad Nur Hidayah			$\checkmark$		$\checkmark$				$\checkmark$
19	Nilam Mukaromah			$\checkmark$			$\checkmark$			$\checkmark$
20	Nina Rohali Pangestuti			$\checkmark$			$\checkmark$			$\checkmark$
21	Nur Hasanah			$\checkmark$			$\checkmark$			$\checkmark$

22	Nurul Utami Dewi		√				√			√
23	Okik Dwi Pratiwi		√				√		√	
24	Qosamah Nisrina		√				√			√
25	Rifael Riski Gemilang			√			√			√
26	Rina Rahmawati			√		√				√
27	Rizka Setiana		√				√			√
28	Sastika Meidy Agita			√			√			√
29	Sepiyani			√			√			√
30	Sri Maryanti		√			√			√	
31	Syafiq Jauza Rynaldi		√				√			√
32	Wanda Nur Oktavia			√			√			√
33	Wulan Aprilia			√			√		√	

### 3. Pedoman penskoran

#### a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

1. **Mikroorganisme** atau **mikroba** adalah organisme yang berukuran sangat kecil sehingga untuk mengamatnya diperlukan alat bantuan. (20)
2. Bakteri, jamur dan Ragi (20)
3. Mual, sakit perut, gatal- gatal, kematian, muntah- muntah, dll. (30)
4. Untuk mencegah supaya tidak terjadi penularan penyakit yang disebabkan makanan yang tidak higienis, perlu diperhatikan hal- hal sebagai berikut:
  - Setiap individu harus memiliki pengetahuan dasar tentang ilmu *hygiene* dan sanitasi makanan.
  - Menjaga kesehatan dan kebersihan perorangan (*personal hygiene*).
  - Memelihara kebersihan pakaian, rambut, kuku tangan, telinga dan kulit.
  - Bila perlu, menyuntik diri dengan vaksin *cholera*, *typhus* atau *disentri*.

(30)

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

b. 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

Skor yang dicapai


Nilai: ----- x 100

Mengetahui,  
Guru Mata pelajaran

Kalasan, Agustus 2014  
Mahasiswa PPL

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\ Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>	
<p style="text-align: center;">Kelas X/ Semester I Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout SANITASI HYGIENE</p>	<p style="text-align: center;">KERACUNAN MAKANAN</p>

**A. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI**

1. Siswa mengetahui pengertian keracunan makanan
2. Siswa mengetahui jenis- jenis keracunan makanan
3. Siswa mengetahui cara- cara pencegahan keracunan makanan

**B. TUJUAN PEMBELAJARAN**

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

1. Mengetahui pengertian keracunan makanan
2. Mengetahui jenis- jenis keracunan makanan
3. Mengetahui cara- cara penecegahan keracunan makanan

**C. Keracunan Makanan**


**1. Pengertian**

Keracunan makanan dapat diartikan sebagai suatu penyakit yang disebabkan makanan yang terkontaminasi oleh bakteri yang menghasilkan toksin/ racun atau adanya tambahan pada makanan yang bersifat racun.

Racun dan kuman pada makanan sering mengakibatkan gangguan saluran pencernaan makanan. Penyebab gangguan tersebut, antara lain makanan dalam kaleng, ikan asap yang kurang baik pengolahannya, makanan yang kaya protein yang pemasakannya kurang baik, serta daging saus yang tercemar, atau didiamkan terlalu lama, kurang lebih 4 jam.

Keracunan makanan ditandai oleh sakit perut, muntah, mencret dengan masa inkubasi antara 1 sampai 36 jam. Gejala tersebut terjadi setidaknya antara satu hingga tujuh hari. Pada kasus yang serius, keracunan makanan dapat mematikan.

Dalam ilmu keracunan makanan (*toxicology*), keracunan makanan dapat dibedakan berdasarkan sumbernya, yaitu *keracunan hewan, tanaman, bakteri, parasit, fisik dan kimia*. Keracunan hewan biasanya berasal dari udang, kepiting, rajungan, dan kerang- kerangan. Keracunan tanaman beracun biasanya berasal dari singkong (HCN), kentang

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\ Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>	
<p style="text-align: center;">Kelas X/ Semester I Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout SANITASI HYGIENE</p>	<p style="text-align: center;">KERACUNAN MAKANAN</p>

(*solanin*), jengkol (asam jengkol), tembakau (nikotin), jamur dan kopi ( kafein). Keracunan bakteri biasanya berasal dari *cholera*, *dysentri amuba basiler*, *typhus abdominalis* dan *botulisme*. Keracunan parasit biasanya berasal dari cacing usus, cacing pita, dan cacing kremi. Keracunan fisik, di antaranya keracunan sinar radioaktif. Keracunan kimia, di antaranya keracunan yang diakibatkan adanya bahan kimia yang tidak boleh dimakan pada makanan, seperti timah, pestisida, dan racun serangga.

Dari penjelasan sumber- sumber keracunan di atas, kita bisa membagi penyebab leracunan makanan yang berupa mikroorganisme yang hidup pada makanan, disebut juga *food infection*.

**a. Keracunan makanan akibat mikroorganisme**

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


Keracunan makanan akibat mikroorganisme , antara lain disebabkan oleh:

1. *Bakteri*

Bakteri itu ada tiga jenis, yaitu:

- a) *Salmonella* adalah penyebab utama dari penyakit yang disebarkan melalui makanan (*foodborne diseases*). Pada umumnya, serotipe *Salmonella* menyebabkan penyakit pada organ pencernaan. Penyakit yang disebabkan oleh *Salmonella* disebut salmonellosis.


Ciri-ciri orang yang mengalami salmonellosis adalah diare, keram perut, dan demam dalam waktu 8-72 jam setelah memakan makanan yang terkontaminasi oleh *Salmonella*. Gejala lainnya adalah demam, sakit kepala, mual dan muntah-muntah. Tiga serotipe utama dari jenis *S. enterica* adalah *S. typhi*, *S. typhimurium*, dan *S. enteritidis*. *S. typhi* menyebabkan penyakit

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\ Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>	
<p style="text-align: center;">Kelas X/ Semester I Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout SANITASI HYGIENE</p>	<p style="text-align: center;">KERACUNAN MAKANAN</p>

demam tifus (Typhoid fever), karena invasi bakteri ke dalam pembuluh darah dan gastroenteritis, yang disebabkan oleh keracunan makanan/intoksikasi. *S. typhi* memiliki keunikan hanya menyerang manusia, dan tidak ada inang lain. Infeksi Salmonella dapat berakibat fatal kepada bayi, balita, ibu hamil dan kandungannya serta orang lanjut usia. Hal ini disebabkan karena kekebalan tubuh mereka yang menurun. Kontaminasi *Salmonella* dapat dicegah dengan mencuci tangan dan menjaga kebersihan makanan yang dikonsumsi. *Salmonella* biasanya hidup pada usus manusia atau hewan, serta keluar bersama kotoran dan menyebar dengan perantara binatang dan manusia.

*Salmonella* dapat ditemukan di tanah, air, makanan mentah, dan kotoran beberapa hewan, termasuk reptil seperti kura-kura dan ular. Karena bakteri salmonella menyebar melalui kotoran, salah satu cara terbaik untuk mencegah penyakit adalah dengan mencuci tangan sesering mungkin dengan air hangat dan sabun.

- b) *staphylococci*, biasanya hidupnya pada kulit manusia, hidung, dan tenggorokan. Tumbuh pada suhu optimum 37°C.
- c) *clotridium welchi* *Clostridium wechi* biasanya menyukai daging merah. Bakteri ini dapat membentuk spora dan paling tahan panas. Tempat hidupnya pada manusia, sampah, dan kotoran lainnya. Ketiga bakteri itu sangat kecil dan tidak dapat dilihat dengan mata telanjang. Jadi, makanan tercemar bakteri itu terlihat sama seperti makanan segar dan juga mempunyai rasa dan bau seperti makanan yang sehat.
- d) Bakteri *Escherichia coli* hidup dalam usus manusia dan hewan mamalia seperti sapi, domba dan kambing. Bakteri ini sering ditemukan dalam daging yang dimasak setengah matang, susu mentah, dan air yang terkontaminasi. Gejala infeksi yang disebabkan oleh bakteri *E. coli* adalah diare berat, sakit perut dan muntah yang dapat berlangsung hingga 5 sampai 10 hari. Meskipun sebagian besar infeksi yang disebabkan

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\ Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>	
<p style="text-align: center;">Kelas X/ Semester I Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout SANITASI HYGIENE</p>	<p style="text-align: center;">KERACUNAN MAKANAN</p>


oleh bakteri E. coli relatif tidak berbahaya, tetapi jenis tertentu seperti E. coli O157: H7 dapat menyebabkan diare berdarah, gagal ginjal dan bahkan kematian. Untuk mencegah infeksi yang disebabkan oleh bakteri E. coli, masaklah daging hingga benar-benar matang, cuci buah dan sayuran sebelum makan atau memasaknya, dan hindari mengonsumsi susu yang mentah dan tidak dipasteurisasi.

- e) *Campylobacter* adalah bakteri berbentuk spiral dan tumbuh pada ayam dan sapi yang menginfeksi tanpa disertai tanda-tanda penyakit. Kebanyakan orang yang terinfeksi bakteri ini umumnya akan mengalami diare, kram, nyeri perut, dan demam dalam waktu 2-5 hari setelah terpapar bakteri. Diare yang terjadi mungkin akan berdarah dan dapat disertai mual dan muntah, biasanya berlangsung sekitar satu minggu. Menurut WHO, kasus infeksi *Campylobacter* atau campylobacteriosis umumnya ringan, tetapi bakteri bisa berakibat fatal pada anak-anak yang sangat muda, orang tua dan orang yang memiliki gangguan sistem kekebalan tubuh.

Cara untuk mencegah infeksi *Campylobacter* adalah dengan memasak daging hingga benar-benar matang, mencuci tangan dan membersihkan semua peralatan dapur setelah menangani daging, dan hanya minum susu yang telah dipasteurisasi.

- f) *Listeria monocytogenes* adalah bakteri yang ditemukan di dalam tanah dan air, selain itu juga terdapat dalam makanan mentah maupun makanan olahan dan susu yang tidak dipasteurisasi. Tidak seperti bakteri lainnya, *Listeria* dapat tumbuh dan berkembang biak bahkan dalam suhu dingin kulkas sekalipun.

Gejala infeksi *Listeria* termasuk demam, menggigil, sakit kepala, sakit perut dan muntah. Tetapi bagi sebagian orang, penyakit ini dapat menjadi lebih serius dan bahkan berakibat fatal,

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\ Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>	
<p style="text-align: center;">Kelas X/ Semester I Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout SANITASI HYGIENE</p>	<p style="text-align: center;">KERACUNAN MAKANAN</p>

yaitu pada wanita hamil, orang dewasa di atas usia 50, dan orang dengan sistem kekebalan tubuh yang lemah.

Untuk mencegah infeksi *Listeria*, cucilah sayur dan buah-buahan seperti melon dan mentimun sampai bersih sebelum dikonsumsi. Jika cairan daging tumpah di dalam kulkas, segeralah bersihkan tumpahan tersebut untuk mencegah berkembangbiak dan penyebaran bakteri *Listeria*.


- g) Bakteri *Vibrio parahaemolyticus* hidup di air asin dan sering ditemukan dalam makanan laut yang mentah. Orang yang makan kerang mentah atau setengah matang dapat terinfeksi bakteri jenis ini.

Bakteri *Vibrio parahaemolyticus* akan menunjukkan gejala infeksi setelah 24 jam. Gejala yang muncul seperti diare berair dengan kram perut, mual, demam, muntah, dan badan menggigil. Gejala dapat bertahan hingga tiga hari. Infeksi yang lebih parah jarang terjadi dan infeksi ini lebih sering terjadi pada orang dengan sistem kekebalan yang lemah. Infeksi dapat dicegah dengan memasak makanan laut hingga benar-benar matang.

- h) *Toxoplasma*, kebanyakan orang yang mengalami infeksi toksoplasmosis karena melakukan kontak dengan kotoran kucing yang membawa parasit, makan daging mentah yang telah terkontaminasi atau tidak dimasak dengan matang, atau minum air yang mengandung parasit.

Orang yang mengembangkan toksoplasmosis, mengalami gejala mirip flu seperti nyeri tubuh, sakit kepala, dan demam. Tapi gejala yang disebabkan oleh bakteri *Toxoplasma* sangat sedikit karena sistem kekebalan tubuh biasanya menjaga tubuh Anda dari infeksi parasit ini.

Parasit ini juga dapat menyebabkan masalah serius seperti kerusakan pada otak, mata dan organ lainnya pada wanita hamil dan orang dengan sistem kekebalan yang lemah. Untuk mencegah

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\ Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>	
<p style="text-align: center;">Kelas X/ Semester I Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout SANITASI HYGIENE</p>	<p style="text-align: center;">KERACUNAN MAKANAN</p>

infeksi akibat toxoplasma, masalah makanan pada suhu aman, mencuci tangan saat memegang makanan, minum air yang steril, dan jika hamil, jauhi kotoran kucing.

2. *Jamur*

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

3. *Ragi*


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

**b. Keracunan makanan akibat nonmikroorganisme**

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

1. Racun alami, antara lain

- a) asam sianida terdapat pada singkong merupakan senyawa kovalen yang sangat beracun, tidak berwarna dan terbentuk bila sianida direaksikan dengan sianida. Jika asam sianida cepat terserap oleh alat pencernaan dan masuk kedalam aliran darah lalu bergabung dengan hemoglobin di dalam sel darah merah. Keadaan ini menyebabkan oksigen tidak dapat diedarkan dalam

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\ Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>	
<p style="text-align: center;">Kelas X/ Semester I Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout SANITASI HYGIENE</p>	<p style="text-align: center;">KERACUNAN MAKANAN</p>

sistem badan. Sehingga dapat menyebabkan sakit atau kematiandan

- b) asam jengkol atau asam jengkolat adalah asam yang terkandung pada jengkol. asam inilah yang menyebabkan gangguan pembuangan urin (air seni). Hal ini terjadi karena asam jengkol akan mengendap membentuk kristal jarum-jarum halus apabila bertemu dengan air seni yang asam. Kristal-kristal ini dapat merusak jaringan dinding ginjal dan saluran urin. Penanganannya adalah dengan meminum air abu berbagai tumbuhan yang bereaksi alkalis/basa. Jengkol yang direbus atau yang diolah menjadi keripik, telah berkurang kadar asam jengkolatnya.
- c) Racun kimia, antara lain pestisida, insektisida, dan bahan pembersih.
- d) Racun dari alat masak, engotoran makanan karena peralatan atau perlengkapan dapat terjadi karena :
  - 1. Alat - alat tersebut tidak atau kurang bersih dalam cara pencuciannya
- e) Alat - alat tersebut terbuat dari bahan logam yang beracun antara lain tembaga (Cu), besi (Fe), Cadmium (Cd).


Dalam hal ini pencucian alat -alat makan dan minum memegang peranan yang cukup penting dalam mencegah timbulnya serta menularnya penyakit.

**c. Makanan yang mudah terkontaminasi**

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

**d. Cara pencegahan keracunan makanan**

Untuk mencegah supaya tidak terjadi penularan penyakit yang disebabkan

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 \\ Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>	
<p style="text-align: center;">Kelas X/ Semester I Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout SANITASI HYGIENE</p>	<p style="text-align: center;">KERACUNAN MAKANAN</p>

makanan yang tidak higienis, perlu diperhatikan hal- hal sebagai berikut:

1. Setiap individu harus memiliki pengetahuan dasar tentang ilmu *hygiene* dan sanitasi makanga nan.
2. Menjaga kesehatan dan kebersihan perorangan (*personal hygiene*).
3. Memelihara kebersihan pakaian, rambut, kuku tangan, telinga dan kulit.
4. Bila perlu, menyuntik diri dengan vaksin *cholera*, *typhus* atau *disentri*.
5. Simpanlah produk kimia rumah tangga, obat obatan , kosmetika dan produk lain yang memiliki potensi bahaya pada tempat tertutup dan terkunci serta jauh dari jangkauan anak anak.
6. Gunakan produk yang wadahnya memiliki tutup yang tidak mudah dibuka oleh anak- anak.
7. Jangan menaruh bahan kimia / berbahaya di sembarang tempat
8. Simpanlah bahan kimia hanya pada wadah aslinya dan beri label berisi nama bahan
9. Jangan sekali kali menyimpan bahan kimia pada wadah makanan maupun minuman atau sebaliknya
10. Bila akan menggunakan bahan kimia ( baik pestisida atau pembersih lantai ) selalu gunakan alat pelindung diri, minimal masker atau sarung tangan.
11. Cuci tangan dengan sabun setiap habis menggunakan bahan kimia.

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Nama Sekolah	:	SMK NEGERI 1 KALASAN
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas/Semester	:	XI Jasa Boga
Tahun Pelajaran	:	2014/2015
Alokasi Waktu	:	4 x 45 menit x 2 ( 1 pertemuan)

### **A. Kompetensi Inti**

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

### **B. KOMPETENSI DASAR**

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

### **C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI**

1. Siswa mengetahui pengertian nasi dan mie
2. Siswa mengetahui macam- macam hidangan nasi dan mie
3. Siswa mengetahui bahan dan alat yang digunakan dalam pengolahan mie dan nasi
4. Siswa mengetahui cara pembuatan mie dan nasi
5. Siswa mengetahui kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi dan mie.

### **D. TUJUAN PEMBELAJARAN**

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

1. Pengertian nasi dan mie
2. Macam- macam hidangan nasi dan mie
3. Bahan dan alat yang digunakan dalam pengolahan mie dan nasi
4. Cara pembuatan mie dan nasi
5. Kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi dan mie.

### **E. MATERI PEMBELAJARAN**

#### **1. Nasi**

- a. Pengertian
- b. Macam- macam hidangan
- c. Pelengkap
- d. Kriteria hasil

#### **2. Mie**

- a. Pengertian
- b. Macam- macam hidangan
- c. Pelengkap
- d. Kriteria hasil

## F. METODE/MODEL PEMBELAJARAN

1. Pendekatan saintifik
2. Metode : Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah

## G. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

1. Alat : LCD, laptop, bahan ajar
2. Media : Gambar, internet, buku, *handout*
3. Sumber :

Prihastuti E. Dkk. 2008. *Restoran Jilid I*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional.

## H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Aloka si Wakt u
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Salam pembuka dan berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menuntut agama yang dianutnya</li><li>2. Presensi</li><li>3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak memecahkan masalah mengenai nasi dan mie.</li><li>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai, yaitu siswa mengetahui tentang nasi dan mie.</li></ol>	10 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Siswa berdiskusi bersama teman sebangku untuk mencari contoh hidangan nasi dan mie</li></ul> <p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Guru menayangkan gambar nasi dan mie</li><li>• Siswa mengamati gambar nasi dan mie</li></ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait dengan gambar yang ditayangkan</li><li>• Guru menyampaikan materi tentang nasi dan mie</li><li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil</li></ul>	160 menit

	<p>dan penyimpanan nasi dan mie.</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik secara kelompok menentukan hidangan nasi dan mie beserta pelengkap nya.</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi tentang nasi dan mie.</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi tentang nasi dan mie.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil diskusi kelompok.</li> <li>• Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompok.</li> </ul>	
Penutup	<p><b>Penutup</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa diminta menyimpulkan materi tentang nasi dan mie</li> <li>• Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar</li> <li>• Guru menutup pelajaran dan mengucapkan salam.</li> </ul>	10 menit
<b>JUMLAH</b>		180 menit

## I. Penilaian Hasil Belajar

a. Teknik penilaian: Pengamatan, tanya jawab dan diskusi

b. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	<p>Sikap</p> <p>a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan Indonesia</p> <p>b. Bekerjasam dalam kegiatan kelompok</p> <p>c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda</p>	Pengamatan	Selama pembelajaran

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	dan kreatif.		
2.	Pengetahuan a. Menjelaskan kembali materi nasi dan mie	Pengamatan dan tes	Penyelesaian tugas kelompok
3.	Keterampilan a. Terampil mengasosiasikan materi nasi dan mie	Pengamatan	Penyelesaian tugas kelompok dan kegiatan selama diskusi

### **Tugas kelompok!**

Setiap kelompok terdiri dari 2 orang berdiskusi untuk mencari contoh hidangan Indonesia yang terbuat dari nasi dan mie.

### **Tes tertulis ( Individu)**

1. Apa yang kamu ketahui tentang mie dan nasi?
2. Sebutkan minimal 5 jenis olahan dari nasi beserta pelengkapannya?
3. Sebutkan minimal 5 jenis olahan mie beserta pelengkapannya?
4. Sebutkan 3 jenis bubur beserta pelengkapannya?
5. Jelaskan cara mengolah mie yang baik?



**b. Pedoman penskoran**

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

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

Guru Pembimbing

Kalasan, 28 Agustus 2014  
Mahasiswa PPL UNY

Siti Uswatun Khasanah, S Pd.  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

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

### A. Kompetensi Inti

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

### B. KOMPETENSI DASAR

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

### **C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI**

1. Siswa mengetahui pengertian sup dan soto
2. Siswa mengetahui kriteria hasil sup dan soto
3. Siswa mengetahui macam- macam sup dan soto
4. Siswa mengetahui perbedaan sup dan soto
5. Siswa mengetahui pelengkap sup dan soto
6. Siswa mengetahui penyajian sup dan soto

### **D. TUJUAN PEMBELAJARAN**

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

1. Mengetahui Siswa pengertian sup dan soto
2. Mengetahui kriteria hasil sup dan soto
3. Mengetahui macam-macam sup dan soto
4. Mengetahui perbedaan sup dan soto
5. Mengetahui pelengkap sup dan soto
6. Mengetahui penyajian sup dan soto

### **E. MATERI PEMBELAJARAN**

#### **1. Sup**

- a. Pengertian
- b. Kriteria hasil
- c. Macam- macam
- d. Pelengkap
- e. Penyajian

#### **2. Soto**

- a. Pengertian
- b. Kriteria hasil
- c. Macam- macam
- d. Pelengkap
- e. Penyajian

## F. METODE/MODEL PEMBELAJARAN

1. Pendekatan santifik
2. Model Pembelajaran : *Make a match*
3. Metode : Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah

## G. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

1. Alat : LCD, laptop, bahan ajar
2. Media : Gambar, internet, buku, jobsheet
3. Sumber :

Prihastuti E. Dkk. 2008. *Restoran Jilid I*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional.

## H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Salam pembuka dan berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menuntut agama yang dianutnya</li><li>2. Presensi</li><li>3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak memecahkan masalah mengenai sup dan cara membuat sup dan soto.</li><li>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai, yaitu siswa mengetahui tentang sup dan soto.</li></ol>	10 menit
Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Guru menayangkan gambar sup dan soto</li><li>• Siswa mengamati gambar sup dan soto</li></ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait dengan gambar yang ditayangkan</li><li>• Guru menyampaikan materi tentang sup dan soto</li><li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup dan soto.</li></ul>	160 menit

	<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tentang gambar yang didapat mencari pasangan dari gambar tersebut.</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi tentang sup dan soto.</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi tentang sup dan soto.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil diskusi kelompok.</li> <li>• Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompok</li> </ul>	
Penutup	<p><b>Penutup</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa diminta menyimpulkan materi tentang sup dan soto.</li> <li>• Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar</li> <li>• Guru menutup pelajaran dan mengucapkan salam.</li> </ul>	10 menit
<b>JUMLAH</b>		180 menit

## I. Penilaian Hasil Belajar

### a. Teknik Penilaian

### b. Instrumen

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan Indonesia b. Bekerjasam dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran
2.	Pengetahuan a. Menjelaskan kembali materi sup dan soto	Pengamatan dan tes	Penyelesaian tugas kelompok
3.	Keterampilan a. Terampil mengasosiasikan materi sup dan soto	Pengamatan	Penyelesaian tugas kelompok dan kegiatan selama diskusi

### 1. Instrumen Soal Pengetahuan

#### Tugas Kelompok!

Setiap kelompok terdiri dari 2 orang akan dibagikan sebuah kartu, kemudian harus mencari pasangan dari kartu tersebut di kelompok lain. Jika berhasil menemukan pasangan kartu yang cocok kelompok tersebut mempresentasikan hasilnya. (Kartu terlampir)

#### a. Tes tertulis ( Individu)

1. Jelaskan pengertian sup dan soto! (10)
2. Sebutkan macam-macam soto yang ada di Indonesia menurut daerah asalnya!(10)
3. Sebutkan macam-macam sup yang ada di Indonesia!(5)
4. Jelaskan bagaimana penyajian sup dan soto!(15)
5. Jelaskan macam-macam pelengkap hidangan sup dan soto !(10)

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

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

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

**1. Pedoman penskoran**

a. Pedoman Penskoran Pengetahuan

1. Pengertian sup dan soto

- a) Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa.

- b) Soto, sroto, atau coto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah sapi dan ayam, tapi juga babi dan kambing.
2. Macam-macam soto yang ada di Indonesia menurut daerah asalnya antara lain soto Madura, soto sulung, soto betawi, soto Padang, soto Bandung, soto Sokaraja, soto Banjar, soto (coto) Makasar, soto Lamongan, soto Kudus, soto Medan dan lain-lain.
  3. Macam-macam sup yang ada di Indonesia, antara lain timlo Solo, sup konro, sup senerek, sup matahari, sup buntut, sup manten dan lain-lain.
  4. Penyajian sup dan soto  
Sup atau soto disajikan dalam keadaan panas. Penyajian sup dan soto bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong/ketupat ditempatkan pada piring tersendiri. Tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi/lontong/ketupat dicampur menjadi satu. Selanjutnya ditaburi irisan daun bawang dan bawang goreng dan disajikan bersama sambal, kerupuk atau emping, jeruk nipis dan kecap.
  5. Pelengkap hidangan sup dan soto antara lain nasi, lontong, ketupat, buras, mie, soun, bihun, dan kentang. jeruk nipis, kecap dan cuka, bubuk koya (bubuk bawang putih), poyah (kelapa parut sangrai), bawang merah goreng, daun seledri dan daun kucai, sambal kecap, sambal tomat, sambal cabe kukus, kerupuk udang, kerupuk bawang, emping dan kerupuk merah.

## 2. 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>
--

Guru Pembimbing

Kalasan, 20 Agustus 2014  
Mahasiswa PPL UNY

Siti Uswatun Khasanah, S Pd.  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033

LAMPIRAN



**SOTO  
BANDUNG**



**SUP KONRO**



**SOTO PADANG**



**COTO  
MAKASAR**



**RAWON**



**SOTO BANJAR**



**SOTO BETAWI**



**SOTO  
LAMONGAN**



**SOTO  
SOKARAJA**



**SUP JAGUNG**



**TIMLO SOLO**



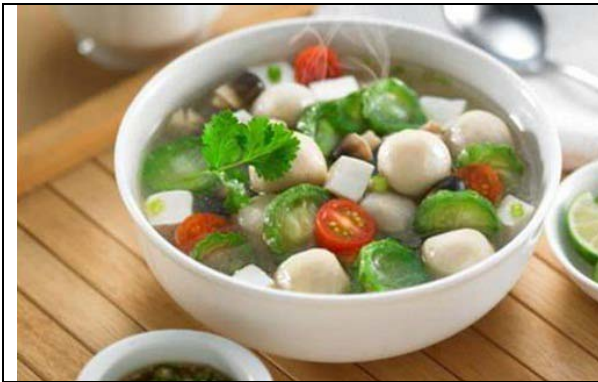
**SUP SENEREK**



**SOTO MADURA**



**SUP TAHU**



**SUP BAKSO**



**SUP SAYURAN**



**SUP JAMUR**

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat :Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>
<p>Kelas XI Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</p>

#### **A. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI**

1. Siswa mengetahui pengertian sup dan soto
2. Siswa mengetahui kriteria hasil sup dan soto
3. Siswa mengetahui macam- macam sup dan soto
4. Siswa mengetahui perebedaan sup dan soto
5. Siswa mengetahui pelengkap sup dan soto
6. Siswa mengetahui penyajian sup dan soto

#### **B. TUJUAN PEMBELAJARAN**

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

1. Mengetahui pengertian sup dan soto
2. Mengetahui kriteria hasil sup dan soto
3. Mengetahui macam- macam sup dan soto
4. Mengetahui perebedaan sup dan soto
5. Mengetahui pelengkap sup dan soto
6. Mengetahui penyajian sup dan soto

#### **C. Pengertian sup**

Sup adalah hidangan yang direbus, berkuah banyak, kental atau tidak kental, dengan berbagai jenis isian. Isian yang terdiri atas sayuran, daging, unggas, hidangan laut dan tepung-tepungan atau telur.

Sup bisa disajikan kental dengan bahan pengental seperti tepung, maizena atau sagu atau tepung kentaang, sedangkan sup cair umumnya menggunakan bahan dasar kaldu ayam, kaldu daging, kaldu sayuran atau kaldu ikan. Didalam seni kuliner barat, sup dihidangkan sebagai hidangan pembuka, sedangkan hidangan penutup, pelarut hidangan sebelumnya. Walaupun sekarang urutan penyajian tersebut telah berubah karena sup disajikan bersama panganan yang lainnya dan dimakan bersama.

Pada awalnya, manusia belum mengenal memasak dengan cara merebus. Ini disebabkan peranti tahan api belum ada waktu itu. Tetapi 6000 tahun sebelum masehi, ketika itu barulah orang menemukan cara memasak dengan menggunakan tembikar atau sejenis kantung dari kulit hewan yang

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>
<p>Kelas XI Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</p>

tebal atau batu-batuan yang cekung. Disaat itulah seni memasak mulai berkembang sesuai dengan perkembangan zaman.

Kata sup diambil dari bahasa Perancis soupe yang disadur dari bahasa latin suppa-suppare yang berarti merendam. Menunjuk kepada cara menyantap orang kala itu dimana ia menambahkan potongan-potongan roti atau panganan yang dibuat dari tepung terigu ke dalam suatu hidangan berkuah banyak. Cara menyantap sup seperti itu masih banyak dilakukan di Inggris yang sudah dikenal sejak dari abad ke- 17 silam. Di Indonesia, kita lebih mengenal soto, sejenis sup tetapi hidangan ini harus diracik terlebih dahulu sebelum dihidangkan ( Wahyu Kusumo).

Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari. Secara tradisional, sup dibagi menjadi dua kelompok: sup jernih dan sup kental.

#### **D. Kriteria Sup**

Kriteria dari hidangan sup, antara lain adalah :

1. Sup biasanya memiliki kuah yang jernih atau bening
2. Rasa sup cenderung tidak setajam soto
3. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan.
4. Disajikan dalam keadaan panas

#### **E. Macam-Macam Sup**

##### **1. Timlo Solo**

Nasi timlo adalah masakan khas Solo, Jawa Tengah. Yang terdiri dari campuran nasi, mie putih (soun), suwiran daging ayam, sosis solo, dan telur kecap. Pada dasarnya timlo solo memiliki rasa seperti soto. Tetapi yang membedakan dengan soto yang lain adalah komposisinya. Nasi timlo tidak menggunakan sayuran. Dan bahan yang hanya bisa ditemui di dalam nasi timlo, tidak di soto lain, yaitu sosis solo (sejenis lumpia dengan isi ayam). Selain itu nasi timlo menggunakan telur kecap yang manis, kebanyakan soto lain (yang menggunakan telur) menggunakan telur rebus biasa.

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>
<p style="text-align: center;">Kelas XI Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</p>



Gambar 1. Timlo Solo

## 2. Sup Konro

Sup Konro merupakan salah satu masakan asli Indonesia yang berasal dari tradisi Bugis dan Makassar. Masakan berkuah warna coklat kehitaman ini biasa dimakan dengan ketupat kecil yang dipotong-potong terlebih dahulu. Warna gelap ini berasal dari buah kluwek yang memang berwarna hitam. Bumbunya relatif "kuat" akibat digunakannya ketumbar. Sup ini biasanya juga dibuat dengan daging sapi.



Gambar 2. Sup Konro

Masakan ini disajikan berupa sop berkuah dengan bahan-bahan dasar seperti tulang rusuk sapi atau kerbau, dimasak/dibakar dengan bumbu ketumbar, jintan, sereh, kaloa, bawang merah, bawang putih, garam, vitsin yang sudah dihaluskan. Sop Konro pada umumnya disajikan/dimakan bersama nasi putih dan sambal.

## 3. Rawon

Rawon atau nasi rawon (karena selalu disajikan dengan nasi) adalah menu berupa sup daging dengan bumbu khas karena mengandung kluwek. Rawon, meskipun dikenal sebagai masakan khas

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>
<p style="text-align: center;">Kelas XI Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</p>

Jawa Timur (seperti Surabaya), dikenal pula oleh masyarakat Jawa Tengah sebelah timur (daerah Surakarta).



Gambar 3. Rawon

Daging untuk rawon umumnya adalah daging sapi yang dipotong kecil-kecil. Bumbu supnya sangat khas Indonesia, yaitu campuran bawang merah, bawang putih, lengkuas (laos), ketumbar, serai, kunir, lombok, kluwek, garam, serta minyak nabati. Semua bahan ini (kecuali serai dan lengkuas) dihaluskan, lalu ditumis sampai harum. Campuran bumbu ini kemudian dimasukkan dalam kaldu rebusan daging bersama-sama dengan daging. Warna gelap khas rawon berasal dari kluwek. Rawon disajikan bersama nasi, dilengkapi dengan taube kecil, daun bawang, kerupuk, dan sambal.

#### 4. Sup Senerek

Sop senerek merupakan makanan khas Magelang yang konon merupakan warisan jaman Kolinial. Isinya seperti sop biasa yaitu potongan daging sapi atau ayam, wortel, bayam, dan kacang merah. Yang menjadi ciri khas sup senerek adalah penggunaan kacang merah, sehingga juga disebut sup kacang merah. Asal “sup senerek” ini juga pengapdosian dari kosa kata Belanda. “Snert” adalah bahasa Belanda yang berarti “kacang polong”. Jadi “sup senerek” adalah sup kacang polong, namun menurut perkembangannya sup ini bukan berisi kacang polong tetapi kacang merah, karena sudah disesuaikan dengan daerah setempat.

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>
<p style="text-align: center;">Kelas XI Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</p>



Gambar 4. Sup Senerek

## 1. Soto

### A. Pengertian Soto

Soto merupakan jenis makanan Indonesia yang sudah populer dan banyak dikenal orang. Soto, sroto, atau coto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah sapi dan ayam, tapi juga babi dan kambing. Berbagai daerah di Indonesia memiliki jenis soto sendiri, dengan kandungan yang berbeda-beda, misalnya Soto Kediri soto Madura, soto Betawi, soto Padang, soto Bandung, soto Sokaraja, soto Banjar, soto Medan, coto Makassar. Soto juga dinamai menurut kandungannya, misalnya soto ayam, soto babat, soto kambing. Soto memiliki banyak kemiripan dengan sop.



Gambar 5. Soto

Karena ada beberapa jenis soto di Indonesia, masing-masing mempunyai cara penyajian yang berbeda-beda. Soto bisa dihidangkan dengan berbagai macam lauk, misalnya kerupuk, perkedel, emping melinjo, sambal, saus kacang, dan lain-lain. Dan juga pula dengan tambahan lainnya seperti sate telur pindang, sate kerang, jeruk limau, *koya* (campuran tumpukan kerupuk dengan bawang putih) dll. Seperti kita

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>
<p style="text-align: center;">Kelas XI Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</p>

ketahui bahwa makanan pokok orang Indonesia adalah nasi, sehingga soto biasanya dihidangkan dengan nasi sebagai menu utama. Namun, ada perbedaan dalam hal menu utama nasi tersebut. Kebanyakan soto dihidangkan secara terpisah dengan nasi, seperti Soto Betawi, Soto Padang, dan lain-lain. Namun, ada juga yang dihidangkan bersama dengan nasi atau soto campur nasi, misalnya Soto Kudus. Selain itu, ada juga soto yang dihidangkan dengan lontong atau nasi yang sudah dimasak dengan dibungkus daun pisang, misalnya Coto Makassar. Kemudian, ada juga yang memakai mie, dan bukan nasi sebagai menu pokoknya, misalnya Soto Mie Bogor.

## B. Kriteria Soto

Kriteria dari hidangan soto adalah :

1. Berkuah kaldu atau santan.
2. Perbandingan antara kuah dengan isi 2:1.
3. Kaya dari segi aroma, rasa, dan penampilan.
4. Temperatur penyajian panas.

## C. Macam-Macam Soto

### 1. Soto Madura

Soto Madura adalah jenis soto yang berasal dari daerah Madura, Jawa Timur berbahan dasar daging sapi, telur rebus, kentang goreng dan tauge, dengan bumbu ketumbar, bawang merah dan bawang putih, jahe, kunir, laos, Kemiri, jeruk purut, dan garam secukupnya.

Cara membuatnya adalah dengan merebus daging sapi dengan air secukupnya sampai matang (sisihkan). Masukkan bumbu yg telah dihaluskan bersama serei kedalam kaldu daging, dimasak hingga kuah mendidih. Kuahnya ditaburi daun bawang, daun seledri dan bawang goreng campur sedikit bawang putih. dihidangkan bersama-sama sambal soto dan irisan jeruk nipis. Variasi dari soto Madura antara lain :

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat :Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>
<p style="text-align: center;">Kelas XI Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</p>



Gambar 6. Soto Madura

- a. **Soto Sumenep:** Soto ini disajikan dan dimakan dengan singkong, taube goreng, bihun, bawang daun, bawang goreng, lontong, daging sapi atau usus sapi. Yang membedakan dengan Soto Pamekasan & Soto Bangkalan adalah bumbu kacangnya yang terdiri dari kacang, petis dan pisang muda yang diulek halus.
- b. **Soto Pamekasan:** terdiri dari kentang rebus, perkedel kentang, taube, daging sapi atau daging ayam, soun, lontong, dan disiram dengan kaldu bening dengan bumbu merica dan bawang putih. Disajikan dengan bawang goreng, daun seledri, rempeyek dan bakwan jagung.
- c. **Soto Bangkalan:** memakai taube dan soun dengan daging sapi, ayam atau jeroan. Disajikan dengan ditaburi kentang goreng dan kuah kuning berbumbu kunyit dan jahe.

## 2. Soto Betawi

Soto Betawi merupakan soto yang populer di daerah Jakarta. Seperti halnya soto Madura dan soto sulung, soto Betawi juga menggunakan jeroan. Selain jeroan, seringkali organ-organ lain juga disertakan, seperti mata, penis, dan juga hati. Istilah soto Betawi hadir dalam kuliner masakan Indonesia sekitar tahun 1977-1978, namun bukan berarti tidak ada soto sebelum tahun tersebut.

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat :Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>
<p style="text-align: center;">Kelas XI Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</p>



Gambar 7. Soto Betawi

### 3. Soto Padang

Soto Padang adalah hidangan berkuah kaldu sapi dengan bahan irisan daging sapi yang sudah digoreng kering, bihun (mie dari tepung beras), ditambah perkedel kentang dan dihidangkan panas-panas. Selain di Kota Padang, Sumatera Barat, hidangan Soto Padang juga mudah ditemukan di berbagai restoran Padang di penjuru dunia.



Gambar 8. Soto Padang

### 4. Soto Sokaraja

Soto Sokaraja atau oleh masyarakat Banyumas disebut Soto Sokaraja adalah sejenis makanan dari Indonesia. Soto ini memiliki ciri khas yang berbeda dengan soto-soto lainnya yang ada di Indonesia. Ciri utama dari soto ini adalah penggunaan sambal kacang dan ketupat. Soto Sokaraja sudah banyak dijual di luar Banyumas tetapi kalau sempat mampir ke Sokaraja, kita dapat menikmati soto di warung-warung yang berderet rapi di sepanjang jalan di Sokaraja.

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>
<p style="text-align: center;">Kelas XI Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</p>



Gambar 9. Soto Sokaraja

### 5. Soto Banjar

Soto Banjar adalah soto khas suku Banjar, Kalimantan Selatan dengan bahan utama ayam dan beraroma harum rempah-rempah seperti kayu manis, biji pala, dan cengkeh. Soto berisi daging ayam yang sudah disuwir-suwir, dengan tambahan perkedel atau kentang rebus, rebusan telur, dan ketupat.



Gambar 10. Soto Banjar

Seperti halnya soto ayam, bumbu Soto Banjar berupa bawang merah, bawang putih dan merica, tapi tidak memakai kunyit. Bumbu ditumis lebih dulu dengan sedikit minyak goreng atau minyak samin hingga harum sebelum dimasukkan ke dalam kuah rebusan ayam. Rempah-rempah nantinya diangkat agar tidak ikut masuk ke dalam mangkuk sewaktu dihidangkan.

### 6. Soto Lamongan

Soto Lamongan makanan khas dari Jawa Timur yang kuahnya berwarna kuning, yang berisi daging ayam, kaki, dan jeroan (Ati dan Rempela). Bumbunya terdiri dari Kunir, Jinten, Ketumbar, Laos, Bawang Merah, Bawang Putih, Sere, Daun Purut, Kemiri, merica, kecap asin, micin, dan garam. Yang menjadi ciri khas soto

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat :Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>
<p style="text-align: center;">Kelas XI Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</p>

Lamongan adalah warna kuahnya yang kuning dari kunyit. Untuk pelengkap, soto Lamongan biasa disajikan bersama soun , telur, seledri , poyah ( krupuk udang dan bawang putih goreng) dan cara menyajikannya dengan nasi putih.



Gambar 11. Soto Lamongan

### 7. Coto Makassar

Coto Makassar atau Coto Mangkasara adalah makanan tradisional Makassar, Sulawesi Selatan. Makanan ini terbuat dari jeroan (isi perut) sapi yang direbus dalam waktu yang lama. Rebusan jeroan bercampur daging sapi ini kemudian diiris-iris lalu dibumbui dengan bumbu yang diracik secara khusus. Coto dihidangkan dalam mangkuk dan dimakan dengan ketupat dan "burasa".



Gambar 7. Coto Makassar

### 8. Soto Bandung

Soto Bandung adalah sejenis soto daging sapi yang berasal dari Bandung. Ciri khas soto ini adalah penggunaan bahan seperti lobak dan kedelai.

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat :Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>
<p style="text-align: center;">Kelas XI Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">Handout Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</p>



Gambar 8. Soto Bandung

## 2. Pelengkap Sup dan Soto

Sup atau soto biasanya tidak disajikan secara sendiri tetapi biasanya disertai dengan berbagai makanan yang lain sebagai pelengkap. Bahan pelengkap sup dan soto dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

- a. Bahan karbohidrat, contohnya nasi, lontong, ketupat, buras, mie, soun, bihun, dan kentang.
- b. Bahan perasa, contohnya jeruk nipis, kecap dan cuka.
- c. Bahan taburan, contohnya bubuk koya (bubuk bawang putih), poyah (kelapa parut sangrai), bawang merah goreng, bawang putih goreng, daun seledri dan daun kucai.
- d. Sambal, contohnya sambal kecap, sambal tomat, sambal cabe kukus.
- e. Kerupuk udang, kerupuk bawang, emping dan kerupuk merah

## 3. Penyajian (Alat Hidang)

Sup atau soto disajikan dalam keadaan panas. Penyajian sup dan soto bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong/ketupat ditempatkan pada piring tersendiri. Tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi/lontong/ketupat dicampur menjadi satu. Selanjutnya ditaburi irisan daun bawang dan bawang goreng dan disajikan bersama sambal, kerupuk atau emping, jeruk nipis dan kecap.

	<p style="text-align: center;"> <b>PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN</b>  <b>DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA</b>  <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b>            Alamat :Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman            55571 Telp. 0274 –496436 WEBSITE:  <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a> </p>
<p style="text-align: center;"> <b>Kelas XI</b>  <b>Jasa Boga</b> </p>	<p style="text-align: center;"> <b>Handout</b>  <b>Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</b> </p>

**Kerjakan soal di bawah ini dengan benar!**

1. Jelaskan pengertian sup dan soto!
2. Sebutkan macam-macam soto yang ada di Indonesia menurut daerah asalnya!
3. Sebutkan macam-macam sup yang ada di Indonesia!
4. Jelaskan bagaimana penyajian sup dan soto!
5. Jelaskan macam-macam pelengkap hidangan sup dan soto !

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Kalasan  
Mata Pelajaran : Makanan Kesempatan Khusus  
Kelas / Semester : XII Jasa Boga /1  
Tahun Pelajaran : 2014/2015  
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit x 2 ( 2 kali 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, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

### **A. KOMPETENSI DASAR**

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
  - 5.1 Menjelaskan jenis – jenis kesempatan khusus
  - 5.2 Merencanakan menu kesempatan khusus

## B. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

1. Siswa dapat mengidentifikasi berbagai macam penyakit.
2. Siswa dapat mengidentifikasi jenis menu kesempatan khusus untuk berbagai macam penyakit.

## C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Secara berkelompok diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Mengidentifikasi berbagai macam penyakit.
2. Mengidentifikasi jenis menu kesempatan khusus untuk berbagai macam penyakit.

## D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Jenis- jenis penyakit.
2. Identifikasi jenis menu untuk berbagai macam penyakit.

## E. METODE PEMBELAJARAN

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

## F. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru mengucapkan salam.</li><li>2. Guru melakukan presensi.</li><li>3. Siswa mencermati, mengingat, dan menyebutkan hal yang terjadi pada lingkungan sekitar yang ada hubungannya dengan penyakit.</li><li>4. Sebagai apersepsi untuk mendorong <i>rasa ingin tahu dan berpikir kritis</i>, siswa diajak memecahkan masalah mengenai jenis- jenis penyakit.</li><li>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai, yaitu siswa memahami jenis- jenis penyakit dan dapat menyusun menu untuk berbagai penyakit.</li></ol>	10 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Siswa membentuk kelompok yang terdiri dari 3 orang.</li><li>2. Setiap kelompok diberi tugas untuk berdiskusi tentang berbagai macam penyakit dan menyusun menu khusus untuk penyakit tersebut.</li><li>3. Setelah selesai berdiskusi, siswa</li></ol>	115 menit

	mempresentasikan hasil diskusi dan guru menilai siswa yang aktif dalam diskusi. 4. Guru memberi penghargaan dengan memberi pujian kepada setiap kelompok dan siswa yang aktif.	
Penutup	1. Guru meminta siswa untuk menyimpulkan hasil belajar hari ini. 2. Guru menyampaikan kompetensi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya. 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. 4. Mengucap salam.	10 menit
JUMLAH		135 menit

### G. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat :

1. Alat tulis
2. Bahan ajar (*handout*)
3. Komputer / laptop /LCD

Media :

1. Power point

### H. Sumber Belajar

- Prihastuti Ekawatiningsih, Sutriyati Purwanti, Kokom Komariah,. 2008. *Restoran Jilid 3*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah
- Sunita Almatsier. 2008. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

### I. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian: Pengamatan, tes tertulis
2. Tugas kelompok:
  - a. Kelas dibagi menjadi beberapa kelompok terdiri dari 3 orang.
  - b. Setiap kelompok diberi waktu selama 20 menit mendapat tugas untuk mendiskusikan berbagai macam penyakit dan menentukan menu khusus untuk berbagai macam penyakit.
  - c. Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya masing-masing dan kelompok lain memperhatikan dan bertanya.

### 3. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok. c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan a. Menjelaskan jenis-jenis penyakit. b. Menjelaskan menu khusus untuk berbagai macam penyakit.	Pengamatan	Penyelesaian tugas kelompok
3.	Keterampilan a. Terampil dalam membuat menu kesempatan khusus	Pengamatan	Penyelesaian tugas ( baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

Mengetahui,  
Guru Mata pelajaran

Kalasan, Agustus 2014  
Mahasiswa PPL

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033



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

Kelas XII	KESEMPATAN KHUSUS	JENIS- JENIS KHUSUS
Oleh: Selvia Pancarina		

**A. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI**

1. Siswa dapat mengidentifikasi berbagai macam penyakit.
2. Siswa dapat mengidentifikasi jenis menu kesempatan khusus untuk berbagai macam penyakit.

**B. TUJUAN PEMBELAJARAN**

Secara berkelompok diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Mengidentifikasi berbagai macam penyakit.
2. Mengidentifikasi jenis menu kesempatan khusus untuk berbagai macam penyakit.

**C. MATERI PEMBELAJARAN**

1. Macam – macam penyakit

Sejalan dengan semakin mapannya kehidupan seseorang, kebutuhan makanan yang lebih baik juga semakin meningkat. Hal ini ditandai juga dengan pilihan makanan yang sehat dan tepat. Kesehatan erat kaitannya dengan kualitas fisik, dan kualitas fisik erat kaitannya dengan konsumsi pangan, olah raga Hutapea dalam Badraningsih (998) menyebutkan bahwa empat faktor yang mempengaruhi kesehatan seseorang adalah:

- a) Perilaku kesehatan atau gaya hidup (51%)
- b) Heriditas atau keturunan (19%)
- c) Keadaan lingkungan (20%)
- d) Mutu pelayanan kesehatan yang tersedia (10%)

Sehubungan dengan hal tersebut pola hidup sehat pada masyarakat perlu ditingkatkan keberadaannya. Lebih-lebih pada negara berkembang dimana status kesehatan sangat dibutuhkan. Salah satu cara untuk meningkatkan pola hidup sehat adalah dengan diet. Diet dapat diartikan pengaturan atau pemilihan makanan yang harus dimakan oleh seseorang atau sekelompok orang. Dengan demikian diet tidak berarti menurunkan berat badan, tetapi bisa lebih luas artinya yaitu pengaturan makanan sehari-hari supaya tetap sehat, pengaturan makanan untuk atlit, untuk keperluan khusus dan untuk penyembuhan.



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

Kelas XII	KESEMPATAN KHUSUS	JENIS- JENIS KHUSUS
Oleh: Selvia Pancarina		

**2. Diet untuk berbagai Penyakit**

**a. Diet untuk penderita Diare**

Diare diartikan sebagai buang air besar yang tidak normal atau bentuk tinja yang encer dan frekuensinya lebih banyak dari biasanya. Pengaturan makanan secara umum untuk penderita diare biasanya cairan harus cukup, larutan oralit. Suhu yang makanan hangat, bentuk makanan lunak, bumbu tidak merangsang, sayuran dan buah tidak menimbulkan gas.

**b. Diet untuk penderita campak**

Diet untuk penderita campak adalah makanan yang mempunyai tekstur lunak. Kebutuhan kalori lebih tinggi dari pada kebutuhan normal. Sumber protein  $1\frac{1}{2}$  x kebutuhan normal. Makanan diberikan dalam porsi kecil tetapi lebih sering yaitu 5-6 kali sehari.

**c. Diet rendah purin**

Diet rendah purin biasanya diberikan kepada penderita gout. Gout adalah suatu penyakit yang berhubungan dengan kelebihan kadar asam urat dalam tubuh. Kadar purin (asam urat) dalam makanan sehari-hari dengan mengganti daging dengan tempe, atau dengan yang lebih rendah kadar purinnya seperti telur, susu dan keju. Diet rendah purin hanya mengandung 120-150 mg purin (makanan normal sehari-hari hanya 600-1000 mg), cukup kalori, protein, mineral dan vitamin. Hidrat arang tinggi dan lemak sedang. Banyak minum dapat membantu mengeluarkan asam urat yang berlebihan.

**d. Diet Diebetis Mellitus (DM)**

Tujuannya adalah supaya makanan yang disajikan sesuai dengan kesanggupan tubuh untuk menggunakannya. Hal yang perlu diperhatikan adalah jumlah kalori sesuai dengan berat badan, tinggi badan, jenis kelamin, aktifitas, kelainan metabolik dan suhu tubuh. Gula murni tidak boleh digunakan dan jumlah karbohidrat disesuaikan dengan kesanggupan tubuh.



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

Kelas XII	KESEMPATAN KHUSUS	JENIS- JENIS KHUSUS
Oleh: Selvia Pancarina		

**e. Diet tinggi serat**

Diet ini disebut juga diet rendah kelori dan diberikan dengan tujuan merangsang peristaltik usus agar dapat normal kembali. Makanan diperuntukkan bagi penderita obtivasi dan penyakit vertikular. Syarat diet ini cukup kalori dan vitamin banyak cairan (2-2½ liter kalori). Jenis bahan makanan yang dianjurkan beras tumbuk, beras ketan hitam, kacang-kacangan, sayuran mentah, dan buah yang dimakan dengan kulitnya.

**f. Diet rendah kalori**

Diet ini ditujukan untuk menurunkan berat badan bagi penderita kegemukan. Syarat utamanya dalam makanan kalori dikurangi 500-1000 kalori dibawah kebutuhan normal. Pengurangan dilakukan pada karbohidrat dan lemak, sedangkan pada protein harus sedikit diatas kebutuhan normal.

**g. Diet penyakit jantung**

Diet ini bertujuan untuk memberi makanan secukupnya tanpa memberatkan pekerjaan jantung, mencegah penimbunan garam dan air. Syarat utamanya untuk diet ini adalah rendah kalori, protein dan lemak sedang, vitamin dan mineral cukup, dan rendah garam.

**h. Diet untuk penderita batu empedu**

Diet ini bertujuan untuk memberikan istirahat pada kantong empedu, mengurangi rasa sakit, memelihara berat badan normal dan keseimbangan cairan tubuh. Syarat makanan bagi penderita batu empedu adalah lemak yang diberikan harus yang mudah dicerna, kalori, protein dan karbohidrat cukup, tinggi vitamin yang larut dalam lemak (A, D, E, K), cukup mineral, banyak air, dan bumbu yang tidak merangsang. Porsi yang diberikan kecil tetapi sering.

**i. Diet hati rendah garam**

Diet tujuannya adalah untuk memperbaiki gangguan pada fungsi hati. Pemberian makanan untuk diet ini harus memenuhi syarat karbohidrat tinggi, lemak dan protein disesuaikan dengan kondisi tubuh, cukup mineral dan vitamin. Hindari makanan yang



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

Kelas XII	KESEMPATAN KHUSUS	JENIS- JENIS KHUSUS
Oleh: Selvia Pancarina		

mengandung gasal (singkong, ketan, ubi dan talas) dan makanan yang mengandung bumbu yang merangsang.

**Tabel 18. 1 :Tipe Terapetik Diet**

Kelainan	Treatment
Kurang gizi	Tinggi energy, tinggi protein dengan gizi seimbang.
Dehidrasi	Rendah serat, semi liquid, minum yang banyak, beri larutan 2% glukosa dan 0,3% garam.
Kegemukan	Rendah energy, protein sedang dengan keseimbangan nutrisi lainnya.
Kerusakan hati	Rendah energy untuk yang kegemukan, rendah sodium, rendah lemak hewani.
Diabetes	Rendah gula, rendah karbohirat, protein sedang, lemak sedang. Treatmen dengan pengaturan insulin.
Penyakit empedu: a) <i>Nephritis</i> b) <i>Nephrotic syndrome</i> c) <i>Kidney stones and gout</i>	a) Rendah protein dan masukan energy yang sedang. b) Tinggi protein dan rendah sodium c) Rendah purine
Gut disorder: a) <i>Indigestion, stomach ulcer</i> b) <i>Colitis, large intestine colon inflammation</i> c) <i>Constipation very</i>	a) Makanan lunak, rendah serat, energy dan protein sedang b) High protein, low dietary fibber, increased vitamin B group intake Tinggi protein, rendah serat, tinggi vitamin B c) Diet tinggi serat
Liver	Sangat rendah lemak, karbohidrat tinggi.



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

Kelas XII	KESEMPATAN KHUSUS	JENIS- JENIS KHUSUS
Oleh: Selvia Pancarina		

### **3. Jenis Makanan untuk Diet**

#### **a. Diet Makanan Biasa**

Makanan biasa sama dengan makanan sehari-hari yang beraneka ragam, bervariasi dengan bentuk, tekstur dan aroma yang normal. Susunan makanan mengacu pada Pola Menu Seimbang dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan bagi orang dewasa sehat. Makanan biasa diberikan kepada pasien yang berdasarkan penyakitnya tidak memerlukan makanan khusus (diet). Walau tidak ada patangan secara khusus, makanan sebaiknya diberikan dalam bentuk yang mudah dicerna dan tidak merangsang pada saluran cerna. Tujuan diet makanan biasa adalah memberikan makanan sesuai kebutuhan gizi untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh. Syarat-syarat diet makanan biasa adalah (1) energi sesuai kebutuhan normal orang dewasa sehat dalam keadaan istirahat; (2) protein 10-15% dari kebutuhan energi total ; (3) lemak 10-25% dari kebutuhan energi total; (4) karbohidrat 60-75% dari kebutuhan energi total; (5) cukup mineral, vitamin dan kaya serat; (6) makanan tidak merangsang saluran cerna; (7) makanan sehari- hari beraneka ragam dan bervariasi.

Makanan yang tidak dianjurkan untuk diet makanan biasa adalah makanan yang merangsang, seperti makanan yang berlemak tinggi, terlalu manis, terlalu berbumbu, dan minuman yang mengandung alkohol.

#### **b. Diet Makanan Lunak**

Makanan lunak adalah makanan yang memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan, dan dicerna dibandingkan makanan biasa. Makanan ini mengandung cukup zat-zat gizi, asalkan pasien mampu mengkonsumsi makanan dalam jumlah cukup. Menurut keadaan penyakit, makanan lunak dapat diberikan langsung kepada pasien atau sebagai perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa. Tujuan diet makanan lunak adalah memberikan makanan dalam bentuk lunak yang mudah ditelan dan dicerna sesuai kebutuhan gizi dan keadaan penyakit. Syarat-syarat diet makanan lunak adalah



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

Kelas XII	KESEMPATAN KHUSUS	JENIS- JENIS KHUSUS
Oleh: Selvia Pancarina		

sebagai berikut: (1) energi, protein, dan zat gizi lain cukup; (2) makanan diberikan dalam bentuk cincang atau lunak, sesuai dengan keadaan penyakit dan kemampuan makan pasien; (3) makanan diberikan dalam porsi sedang, yaitu tiga kali makan lengkap dan dua kali selingan; (4) makanan mudah cerna, rendah serat, dan tidak mengandung bumbu yang tajam. Makanan lunak diberikan kepada pasien sesudah operasi tertentu, pasien dengan penyakit infeksi dengan kenaikan suhu tubuh tidak terlalu tinggi, pasien dengan kesulitan mengunyah dan menelan, serta sebagai perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa.

**c. Diet Makanan Saring**

Makanan saring adalah makanan semi padat yang mempunyai tekstur lebih halus daripada makanan lunak, sehingga lebih mudah ditelan dan dicerna. Menurut keadaan penyakit, makanan saring dapat diberikan langsung kepada pasien atau merupakan perpindahan dari makanan cair kental ke makanan lunak. Tujuan diet untuk makanan saring adalah memberikan makanan dalam bentuk semi padat sejumlah yang mendekati kebutuhan gizi pasien untuk jangka waktu pendek sebagai proses adaptasi terhadap bentuk makanan yang lebih padat. Syarat-syarat diet makanan saring adalah: (1) hanya diberikan untuk jangka waktu singkat selama 1-3 hari, karena kurang memenuhi kebutuhan gizi terutama energi dan tiamin; (2) rendah serat, diberikan dalam bentuk disaring atau diblender; (3) diberikan dalam porsi kecil dan sering, yaitu 6-8 kali sehari. Makanan saring diberikan kepada pasien sesudah mengalami operasi tertentu, pada infeksi akut termasuk infeksi saluran cerna, serta kepada pasien dengan kesulitan mengunyah dan menelan, atau sebagai perpindahan dari makanan cair ke makanan lunak. Karena makanan ini kurang serat dan vitamin C, maka sebaiknya diberikan untuk jangka waktu pendek, yaitu selama 1-3 hari saja.



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

Kelas XII	KESEMPATAN KHUSUS	JENIS- JENIS KHUSUS
Oleh: Selvia Pancarina		

**d. Diet Makanan Cair**

Makanan cair adalah makanan yang mempunyai konsistensi cair hingga kental. Makanan ini diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan mengunyah, menelan, dan mencernakan makanan yang disebabkan oleh menurunnya kesadaran, suhu tinggi, rasa mual, muntah, pasca perdarahan saluran cerna, serta pra dan pasca bedah. Makanan dapat diberikan secara oral atau parental. Menurut konsistensi makanan, makanan cair terdiri atas tiga jenis, yaitu: makanan cair jernih, makanan cair penuh, dan makanan cair kental. Makanan cair jernih adalah makanan yang disajikan dalam bentuk cairan jernih pada suhu ruang dengan kandungan sisa (residu) minimal dan tembus pandang bila diletakkan dalam wadah bening. Jenis cairan yang diberikan tergantung pada keadaan penyakit atau jenis operasi yang dijalani. Tujuan diet makanan cair jernih adalah untuk (1) memberikan makanan dalam bentuk cair, yang memenuhi kebutuhan cairan tubuh yang mudah diserap dan hanya sedikit meninggalkan sisa; (2) mencegah dehidrasi yang menghilangkan rasa haus. Syarat diet makanan cair adalah (1) makanan diberikan dalam bentuk cair jernih; (2) bahan makanan hanya terdiri dari sumber karbohidrat; (3) tidak merangsang saluran cerna dan mudah diserap; (4) sangat rendah sisa; (5) diberikan hanya selama 1-2 hari; (6) porsi kecil dan diberikan sering. Makanan cair jernih diberikan kepada pasien sebelum dan sesudah operasi tertentu, keadaan mual, muntah dan sebagai makanan tahap awal pasca pendarahan saluran cerna. Nilai gizinya sangat rendah karena hanya terdiri dari sumber karbohidrat. Bahan makanan yang boleh diberikan antara lain teh, sari buah, kaldu, air gula, serta cairan mudah cerna. Makanan dapat ditambah dengan suplemen energi tinggi dan rendah sisa.



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

Kelas XII	KESEMPATAN KHUSUS	JENIS- JENIS KHUSUS
Oleh: Selvia Pancarina		

**Tugas Kelompok!**

4. Tugas kelompok:
- Kelas dibagi menjadi beberapa kelompok terdiri dari 3 orang.
  - Setiap kelompok diberi waktu selama 20 menit mendapat tugas untuk mendiskusikan berbagai macam penyakit dan menentukan menu khusus untuk berbagai macam penyakit.
  - Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya masing-masing dan kelompok lain memperhatikan dan bertanya.



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

Kelas XII	KESEMPATAN KHUSUS	JENIS- JENIS KHUSUS
Oleh: Selvia Pancarina		

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

### **A. Identitas**

Nama Sekolah	: SMK Negeri 1 Kalasan
Kompetensi keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Makanan Khusus
Kelas/Semester	: XII / Gasal
Tahun Pelajaran	: 2014/2015
Standar Kompetensi	: B.1 Melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus
Kompetensi Dasar	: 5.3 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan 5.4 Melakukan pengolahan makanan sesuai menu 5.5 Menyajikan makanan menu khusus
Alokasi waktu	: 135 menit

### **Indikator**

1. Menentukan kebutuhan bahan pada menu diet penyakit.
2. Memilih teknik olah yang tepat untuk macam- macam diet penyakit.

### **B. Tujuan Pembelajaran.**

1. Siswa mampu menyiapkan bahan untuk menu diet penyakit.
2. Siswa mampu memilih teknik olah yang tepat untuk diet penyakit.

### **C. Materi Ajar.**

1. Persiapan bahan praktik
2. Membuat hidangan sarapan pagi untuk diet penyakit ( diare, rendah purin, rendah kalori,tinggi serat, thypus, diabetes melitus)
3. Penyajian hidangan diet sesuai dengan penyakit.

### **D. Pendekatan, Metode dan Media Pembelajaran**

1. Metode : Ceramah, tanya jawab.
2. Media : Jobsheet.

### **E. Sumber Alat, dan bahan pembelajaran.**

1. Sumber Belajar : Jobsheet
2. Alat pembelajaran : alat dan bahan praktik

## F. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengucap salam, mengecek kelengkapan peralatan siswa</li> <li>- Berdoa dengan tujuan penanaman kebiasaan diri siswa bahwa pengembangan diri hendaknya selaras dengan imtaq dan iptek</li> <li>- Menyampaikan tujuan mempelajari menu diet penyakit dan manfaatnya</li> <li>- Appersepsi, untuk mengetahui seberapa jauh yang telah diketahui siswa, tentang pengetahuan diet penyakit sebelum dimulainya praktek.</li> <li>- Siswa dijelaskan tentang strategi pembelajaran serta cara penilaian yang akan dilakukan terkait dengan topik yang dipelajari.</li> </ul>	10 menit
2.	<p>Kegiatan inti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eksplorasi, siswa membaca jobsheet dengan teliti mulai dari persiapan, resep dan prosedur kerja yang benar.</li> <li>- Elaborasi               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menyiapkan bahan untuk mengolah hidangan sarapan yang menjamin mutu bahan dan standar.</li> <li>2. Praktek dengan teknik yang tepat untuk pengolahan Menu diet penyakit yang menjamin standar kerja yang benar Dan terjaga kebersihannya.</li> <li>3. Praktik cara penataan yang tepat untuk penyajian Menu diet penyakit dengan mengutamakan kesempurnaan</li> </ol> </li> </ul>	105 menit
3.	<p>Kegiatan Akhir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan clear up hasil praktik</li> <li>- Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya</li> <li>- Pembelajaran ditutup dengan doa</li> </ul>	20 menit
		135 menit

**G. Referensi**

Prihastuti, E. Dkk. 2008. *Restoran Jilid 3*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

Sunita Almatsier. 2008. *Penuntun Diet edisi baru*. Jakarta: Gramedia Pustaka.

**H. Penilaian**

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

**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 bahan						
Proses memasak <ul style="list-style-type: none"><li>- Teknik Olah</li><li>- Penggunaan alat</li></ul>						
Waktu						
Hasil :						
1. Warna						
2. Rasa						
3. Aroma						
4. Tekstur						
5. Penyajian						
<b>JUMLAH SKOR TOTAL</b>						

Mengetahui,  
Guru Pembimbing,


Yogyakarta, Agustus 2014  
Mahasiswa PPL

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033





	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat :Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 –496436WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>
<p>Kelas XII Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">JOBSHEET MAKANAN KHUSUS</p>

### Indikator

1. Menentukan kebutuhan bahan pada menu diet penyakit.
2. Memilih teknik olah yang tepat untuk macam- macam diet penyakit.

#### A. Tujuan Pembelajaran.

1. Siswa mampu menyiapkan bahan untuk menu diet penyakit.
2. Siswa mampu memilih teknik olah yang tepat untuk diet penyakit.

#### B. Acara Praktik

1. Menyiapkan bahan dan peralatan membuat hidangan untuk macam- macam diet penyakit
2. Membuat hidangan sarapan pagi untuk diet penyakit
  - a. Diare ( kelompok 1,2)
  - b. Rendah Purin ( kelompok 3,4)
  - c. Tinggi Serat ( kelompok 5,6)
  - d. Rendah Kalori ( kelompok 7,8)
  - e. Diabetes Melitus ( kelompok 9)
  - f. Thyphus ( kelompok 10)

#### C. Alat Praktik

1. Knife
2. Cutting Board
3. Bowl
4. Plate
5. Tray

#### D. Bahan

1. Macam- macam sumber karbohidrat : beras, beras merah, kentang, gandum, jagung.
2. Macam- macam sumber protein hewani : tahu, tempe.
3. Macam- macam sumber protein hewani : ikan, daging sapi, ayam, telur

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 –496436 WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>
<p>Kelas XII Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">JOBSHEET MAKANAN KHUSUS</p>

4. Macam- macam sayuran : sawi, brokoli, kubis, wortel.
5. Macam- macam buah- buahan : apel, pisang, pepaya.

### E. Langkah Kerja

1. Siswa menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan yang diperlukan
2. Siswa menyiapkan perlengkapan pribadi
3. Siswa mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai praktik
4. Siswa memperhatikan penjelasan dari guru mengenai praktik
5. Siswa mempraktikkan membuat hidangan sarapan pagi sesuai dengan menu diet yang sudah disusun.

### Kasus Penyakit!

Hitunglah jumlah energi dan susunlah menu sehari untuk macam- macam penyakit di bawah ini! Praktikkan menu makan pagi yang sudah disusun! ( dengan aktivitas fisik ringan)

BB = Berat Badan

TB = Tinggi Badan

#### 1. Diet penyakit Diare

Seorang anak laki- laki berusia 10 tahun dengan TB = 140 cm dan BB = 32 kg, mengalami gangguan pencernaan, yaitu terlalu sering buang air besar hingga lebih dari 3 kali dalam sehari.

#### 2. Diet rendah purin

Seorang ibu penderita Gout Artrikis dengan BB = 48 kg dan TB = 161 cm. Kadar asam urat 8,2 mg/ dl.

#### 3. Diet Tinggi Serat

Ibu Rina berusia 35 tahun dengan BB = 55 kg dan TB = 156 cm, mengalami kesulitan buang air besar.

#### 4. Diet Rendah Kalori

Pak Bambang berusia 40 tahun dengan BB = 80 kg dan TB = 160 cm.

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat :Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 –496436WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>
<p>Kelas XII Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">JOBSHEET MAKANAN KHUSUS</p>

### 5. Diet Penyakit Diabetes Melitus

Seorang pasien berusia 49 tahun dengan BB = 50 kg dan TB = 188 cm, menderita DM dengan kadar gula darah 250 mg/ dl. Suka makan dan minuman manis.

### 6. Diet Penyakit *Thypus*

Seorang wanita berusia 23 tahun dengan BB = 45 kg dan TB = 150 cm, mengalami gangguan pada usus halus yang terinfeksi atau sering disebut dengan penyakit tifus.

### Contoh Penyelesaian!

#### 1. Diet Rendah Purin

**TB = 161 cm**

**BB = 48 kg**

**Usia = 40 tahun**

**Akt. Fisik = ringan ( 1,5 )**

$$\begin{aligned}
 \text{AMB} &= 655 + (9,6 \times \text{BB}) + (1,8 \times \text{TB}) - (4,7 \times \text{U}) \\
 &= 655 + (9,6 \times 48) + (1,8 \times 161) - (4,7 \times 40) \\
 &= 655 + 460,8 + 289,8 - 188 \\
 &= 655 + 460,8 + 101,8 \\
 &= 1217,6 \text{ kkal}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{E total} &= \text{AMB} \times \text{F. Aktivitas} \\
 &= 1217,6 \times 1,5 \\
 &= 1826,4 \text{ KKal}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Protein} &= 10\% \times \text{E total} &= 10\% \times 1826,4 &= 182,6 \text{ kkal} \\
 \text{Lemak} &= 20\% \times \text{E total} &= 20\% \times 1826,4 &= 365,3 \text{ kkal} \\
 \text{KH} &= 70\% \times \text{E total} &= 70\% \times 1826,4 &= 1.278,5 \text{ kkal}
 \end{aligned}$$

#### Menerjemahkan Zat gizi Kkal menjadi gram.

$$\text{Protein} = 182,6 : 4 = 45,6 \text{ gr}$$

$$\text{Lemak} = 365,3 : 9 = 40,58 \text{ gr}$$

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA <b>SMK NEGERI 1 KALASAN</b> Alamat :Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp. 0274 –496436WEBSITE: <a href="http://www.smkn1kalasan.sch.id">www.smkn1kalasan.sch.id</a></p>
<p>Kelas XII Jasa Boga</p>	<p style="text-align: center;">JOBSHEET MAKANAN KHUSUS</p>

$$KH = 1278,5 : 4 = 319,6 \text{ gr}$$

### Contoh menu Pagi lengkap!

Sup tahu

\*\*\*

Nasi merah

Pepes ikan

Tumis tempe + buncis

\*\*\*

*Sliced fruit*

\*\*\*

Air putih

### F. Keselamatan Kerja

1. Menggunakan perlengkapan praktikum: rambut disanggul cepol, celemek, dan serbet (2 buah).
2. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
3. Tidak menggunakan perhiasan.
4. Bekerja sesuai dengan SOP yang telah ditentukan.
5. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung.
6. Menggunakan alat sesuai dengan buku manualnya.
7. Memperhatikan lingkungan kerja.

### G. Referensi

Prihastuti Ekawatiningsih. 2008. *RESTORAN JILID 3*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

Sunita Almatsier. 2008. *Penuntun Diet edisi baru*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.

**JADWAL TUGAS GURU**  
**SEMESTER DUA TAHUN PELAJARAN 2011/2012**  
**NAMA GURU : Siti Uswatun Khasanah, S.Pd .NO KODE GURU : 18**  
**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		
	UPACARA , BRIFING												JUM'AT BRSH/TAQWA							
1				1								1				X JB A	SH	B		
2	X JB B	SH	B	2					XI JB	PPMI	B	2				X JB A	SH	B		
3	XII JB	PU	B	3				XI JB	PPMK	B	XI JB	PPMI	B	3						
4	XII JB	PU	B	4				XI JB	PPMK	B	XI JB	PPMI	B	4			X JB B	SH	B	
	ISTIRAHAT				ISTIRAHAT			ISTIRAHAT			ISTIRAHAT				ISTIRAHAT			ISTIRAHAT		
5	XII JB	PU	B	5				XI JB	PPMK	B	XI JB	PPMI	B	5						
6	XII JB	MK	B	6				XI JB	PPMK	B	XI JB	PPMI	B	6						
7	XII JB	MK	B	7				XI JB	PPMK	B	XI JB	PPMI	B	7						
8	XII JB	MK	B		ISTIRAHAT			ISTIRAHAT			ISTIRAHAT			8						
				8				XI JB	PPMK	B	XI JB	PPMI	B							
				9				XI JB	PPMK	B	XI JB	PPMI	B							

Kalasan, 6 Juli 2014  
Kepala SMK Negeri 1 Kalasan

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



F02  
Untuk  
Mahasiswa

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Randugunting, Tamanmartani, Kalasan,  
Sleman  
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

NAMA MAHASISWA : SELVIA PANCARINA  
NO MAHASISWA : 11511244033  
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"><li>Menjaga Tempat pendaftaran di Jurusan Akomodasi Perhotelan</li><li>Penerimaan formulir pendaftaran peserta didik baru</li><li>Pengecekan kelengkapan syarat pendaftaran dan data peserta didik baru</li><li>Merapihkan data dan Map peserta didik dan merekap kedalam jurnal pendaftaran SMK Negeri 1 Kalasan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>SKHUN yang belum diterbitkan Dinas Pendidikan</li><li>Kurang melengkapi persyaratan pendaftaran peserta didik baru</li><li>Data siswa yang tidak jelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Memberi tanda khusus untuk setiap formulir pendaftaran yang kurang melengkapi persyaratan</li><li>Memberi keterangan pada kolom bahwa SKHUN belum diterbitkan</li></ul>
2.	Sabtu, 05 Juli 2014	Pendaftaran Ulang	<ul style="list-style-type: none"><li>Merekap kelengkapan pendaftaran peserta didik baru</li><li>Membagi ceklis data peserta didik baru yang tidak diterima</li><li>Memberi formulir pendaftaran ulang bagi peserta didik baru yang diterima di SMK Negeri 1 Kalasan</li></ul>		

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033



F02  
Untuk  
Mahasiswa

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Randugunting, Tamanmartani, Kalasan,  
Sleman  
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

NAMA MAHASISWA : SELVIA PANCARINA  
NO MAHASISWA : 11511244033  
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 Auliana, M.Kes  
NIP. 19760805 199303 2 001

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033



F02  
Untuk  
Mahasiswa

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Randugunting, Tamanmartani, Kalasan,  
Sleman  
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

NAMA MAHASISWA : SELVIA PANCARINA  
NO MAHASISWA : 11511244033  
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 teknologi informasi. 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.

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

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033



F02  
Untuk  
Mahasiswa

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Randugunting, Tamanmartani, Kalasan,  
Sleman  
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

NAMA MAHASISWA : SELVIA PANCARINA  
NO MAHASISWA : 11511244033  
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"><li>• Halal Bihalal</li><li>• Koordinasi PPL</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apel pagi dan dilanjutkan halal bihalal seluruh warga sekolah</li><li>• Guru-guru, mahasiswa PPL dan peserta didik SMK Negeri 1 Kalasan</li><li>• Pembagian guru pembimbing dari koordinator PPL SMK Negeri 1 Kalasan</li></ul>	-	-
9.	Kamis, 7 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Konsultasi</li><li>• Inventaris alat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Konsultasi dengan guru pembimbing ibu Siti Uswatun Khasanah S.Pd membahas pembagian mata pelajaran yang bisa diampu</li><li>• Konsultasi deskripsi kompetensi mata pelajaran</li><li>• Konsultasi waktu dan pertemuan setiap mata pelajaran</li><li>• Inventaris alat di dapur Pengolahan Makanan Kontinental</li><li>• Merapikan rak-rak alat</li><li>• Memplotkan peralatan praktik ke dalam bak/ keranjang untuk alat praktik kelompok.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Minim Sumber Bahan Ajar</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mencari buku Diktat</li><li>• Mencari Jurnal</li><li>• Mencari data yang berkaitan dengan mata pelajaran</li></ul>

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033



F02  
Untuk  
Mahasiswa

### LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

10.	Jumat, 8 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jum'at Bersih</li><li>• PPL</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Membantu membersihkan dapur pengolahan Makanan Kontinental</li><li>• Konsultasi RPP dan Handout mata pelajaran Sanitasi Hygiene</li></ul>	-	-
11.	Sabtu, 9 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• PPL</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar pertemuan pertama materi ruang lingkup Sanitasi Hygiene dikelas X Jasa Boga B</li><li>• Tanya jawab diakhir pertemuan untuk mereview sejauh mana pemahaman untuk materi pertama</li><li>• Selesai mengajar melakukan evaluasi dan sharing bersama guru pembimbing</li></ul>	Ada beberapa siswa yang masih kurang aktif	Memberikan metode pembelajaran yang lebih menarik agar siswa antusias untuk mengikuti pelajaran.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033



F02  
Untuk  
Mahasiswa

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Randugunting, Tamanmartani, Kalasan,  
Sleman  
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

NAMA MAHASISWA : SELVIA PANCARINA  
NO MAHASISWA : 11511244033  
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"><li>PPL</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar pertemuan ke-2 materi ruang lingkup Sanitasi Hygiene lanjutan dari materi hari sabtu di kelas X Jasa Boga B</li><li>Tanya jawab diakhir pertemuan untuk mereview sejauh mana pemahaman untuk materi pertama</li><li>Memberikan soal evaluasi kepada siswa untuk mengetahui pemahaman siswa.</li><li>Selesai mengajar melakukan evaluasi dan sharing bersama guru pembimbing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Masih ada siswa yang tidak jujur ( mencontek jawaban teman)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Memberikan tindakan tegas saat anak mencontek dengan menegur atau pengulangan nilai.</li></ul>
13.	Selasa, 12 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>Piket Ruang Utara</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Perizinan siswa</li></ul>	-	-
14.	Jumat, 15 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>PPL</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Konsultasi RPP dan Handout pertemuan ke-3 mata pelajaran Sanitasi Hygiene materi Penerapan Sanitasi Hygiene di kelas X Jasa Boga B</li></ul>	-	-

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033



F02  
Untuk  
Mahasiswa

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

15.	Sabtu, 16 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• PPL</li><li>• Kosultasi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar pertemuan ke-3 materi penerapan Sanitasi Hygiene materi penerapan Sanitasi Hygiene di kelas X Jasa Boga B</li><li>• Konsultasi RPP pelajaran Makanan Khusus materi menu diet untuk berbagai macam penyakit di kelas XII Jasa Boga</li></ul>	-	-
-----	---------------------------	---	--	---	---

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

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

Guru Pembimbing

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 197810302008012009

Mahasiswa

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033



F02  
Untuk  
Mahasiswa

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Randugunting, Tamanmartani, Kalasan,  
Sleman  
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

NAMA MAHASISWA : SELVIA PANCARINA  
NO MAHASISWA : 11511244033  
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"><li>• Upacara</li><li>• PPL</li> <li>• PPL</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar pertemuan ke-4 materi ruang lingkup Sanitasi Hygiene lanjutan dari materi hari sabtu di kelas X Jasa Boga B</li><li>• Tanya jawab diakhir pertemuan untuk mereview sejauh mana pemahaman untuk materi</li><li>• Memberikan soal evaluasi kepada siswa untuk mengetahui pemahaman siswa.</li> <li>• Mengajar pertemuan ke-5 materi penyusunan menu diet untuk berbagai macam penyakit di kelas XII Jasa Boga</li><li>• Tanya jawab diakhir pertemuan untuk mereview sejauh mana pemahaman untuk materi</li><li>• Memberikan tugas kelompok untuk menyusun menu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Siswa masih ribut di kelas</li> <li>• Kelas sangat ribut, siswa tidak berkonsentrasi dengan baik</li><li>• Siswa tidak aktif di dalam kelas dan penyusunan menu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mengkondisikan kelas agar tidak ribut</li> <li>• Menyampaikan materi pelan- pelan dan dengan cara yang menarik</li> <li>• siswa harus lebih aktif dan bertanya agar tidak</li></ul>

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033



F02  
Untuk  
Mahasiswa

### LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

			sehari pada penyakit tertentu dan meminta siswa untuk konsultasi menu mengenai menu yang akan dipraktikkan		ada kesalah pahaman.
17.	Selasa, 19 Agustus 2014	• Piket di Utara	- Perizinan Siswa	-	-
18.	Rabu, 20 Agustus 2014	• Konsultasi	- Konsultasi RPP untuk pelajaran Pengetahuan dan Penyajian Makanan Indonesia materi Sup dan Soto di kelas XI Jasa Boga	-	-
19.	Kamis, 21 Agustus 2014	• PPL	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar pertemuan ke-6 materi Sup dan Soto Indonesia</li><li>• Tanya jawab diakhir pertemuan untuk mereview sejauh mana pemahaman untuk materi</li><li>• Menggunakan metode <i>make a match</i> untuk meningkatkan keingintahuan siswa.</li><li>• Memberikan soal evaluasi untuk mengetahui seberapa jauh pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan</li></ul>	Siswa terlalu lama dalam mengerjakan soal evaluasi	Lebih tegas dalam memberikan waktu agar siswa tidak menyepelkan tugas
20.	Jumat, 22 Agustus 2014	• Konsultasi	• Konsultasi RPP untuk mata pelajaran Sanitasi Hygiene materi Keracunan Makanan	-	-
21.	Sabtu, 23 Agustus 2014	• PPL	• Mengajar Sanitasi Hygiene di kelas X Jasa Boga B pertemuan ke-7 materi Keracunan Makanan	-	-

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033



F02  
Untuk  
Mahasiswa

## 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 : Siti Uswatun Khasanah, S.Pd DOSEN PEMBIMBING : RISQIE AULIANA, M.Kes  
FAKULTAS/JURUSAN/PRODI : TEKNIK/PTBB/Pend. Teknik Boga

### MINGGU KE- 9

No	Hari/ Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
21.	Senin, 25 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• PPL</li><li>• PPL</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar pertemuan ke-8 materi Keracunan Makanan</li><li>• Memberikan soal evaluasi untuk mengetahui seberapa jauh pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan</li><li>• Membahas materi sebelumnya mengenai penyusunan menu diet penyakit dan penghitungan energi yang diperlukan pada setiap bahan makanan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kurangnya keaktifan dari siswa sehingga terjadi miss komunikasi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Harus lebih aktif mengingatkan siswa terhadap tugas yang dimiliki</li></ul>
2.	Selasa, 26 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Piket</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Piket di Utara</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perizinan Siswa</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-</li></ul>
3.	Kamis, 28 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• PPL</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas XI Jasa Boga mata pelajaran Pengetahuan dan Penyajian Makanan Indonesia pertemuan ke-9 materi Mie dan Nasi</li><li>• Tanya jawab diakhir pertemuan untuk mereview sejauh mana pemahaman untuk materi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-</li></ul>

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033



F02  
Untuk  
Mahasiswa

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Memberikan soal evaluasi untuk mengetahui seberapa jauh pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan.</li></ul>		
--	--	--	---	--	--

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033



F02  
Untuk  
Mahasiswa

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK NEGERI 1 KALASAN  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Randugunting, Tamanmartani, Kalasan,  
Sleman  
GURU PEMBIMBING : Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

NAMA MAHASISWA : SELVIA PANCARINA  
NO MAHASISWA : 11511244033  
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	<ul style="list-style-type: none"><li>PPL</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pertemuan ke- 10 mengajar praktik di kelas XII Jasa Boga pada mata pelajaran Makanan Khusus materi Praktik menu diet penyakit</li><li>Mengevaluasi hasil praktik siswa</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ada beberapa siswa yang tidak tertib dan tidak menggunakan perlengkapan standar</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Memberikan sanksi tegas agar siswa tidak mengulangi kesalahan yang sama pada praktik selanjutnya.</li></ul>

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 197810302008012009

Selvia Pancarina  
NIM. 11511244033



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** : Jl. Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman

No.	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu											Jml Jam		
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI			
1	Pendampinaan Penerimaan Peserta Didik Baru				LIBUR LEBARAN										
	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								4						4
	b. Observasi Kelas								6						6
5	Praktik Pembelajaran Sanitasi Hygiene														
	a. Persiapan ( RPP, handout dan media)								6		6				12
	b. Pelaksanaan								1	2	2	1			6
	c. Evaluasi & Tindak Lanjut								3	4	4	3			14
6	Praktik Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia														
	a. Persiapan ( RPP, handout dan media)								6	6				12	
	b. Pelaksanaan								4	4				8	
	c. Evaluasi & Tindak Lanjut								6	6				12	
7	Praktik Pembelajaran Makanan Khusus														
	a. Persiapan ( RPP, handout dan media)								6	6	6			18	
	b. Pelaksanaan								3	3	4			10	
	c. Evaluasi & Tindak Lanjut								9	9	4			22	
8	Konsultasi Pembimbing PPL								1	1			1	3	
9	Piket Harian									7	7	7	7	28	
10	Pembuatan Laporan PPL	2	2	2					2	2	2	2	2	16	
<b>TOTAL JAM</b>													<b>259</b>		

Kepala Sekolah  
SMK NEGERI 1 KALASAN

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

Mengetahui/Menyetujui,  
Dosen Pembimbing Lapangan

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

yang membuat,

Selvia Pancarina  
NIM 11511244033