

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



DISUSUN OLEH :
SITI MUFLIHATUN NIKMAH
11511244019

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

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 1 Kalasan, Yogyakarta :

Nama : Siti Muflihatun Nikmah
NIM : 11511244019
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Fakultas Teknik

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

Yogyakarta, 18 September 2014

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing Lapangan

Risqie Auliani, M.kes

NIP. 19760805 199303 2 001

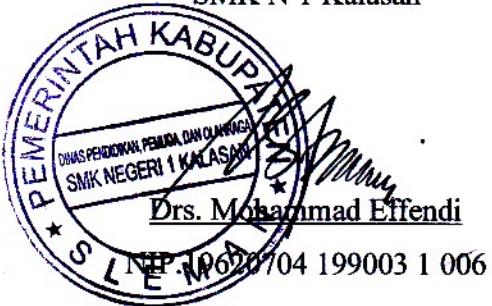
Guru Pembimbing Lapangan

Nurul Hasbiana, S.Pd

Mengetahui,

Kepala

SMK N 1 Kalasan



Drs. Mohammad Effendi

Koordinatir PPL

SMK N 1 Kalasan

Yusuf Supriyanto, S.Pd

NIP. 19710320 199512 1 003

LAPORAN HASIL PPL UNY 2014
SMK N 1 KALASAN YOGYAKARTA

ABSTRAK

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

Kegiatan PPL dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan yang beralamat di Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, DIY, dengan jumlah mahasiswa 22 orang. Kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Kalasan dilaksanakan selama dua setengah bulan yaitu mulai tanggal 1 Juli 2013 sampai 17 September 2012. Adapun program-program yang dilaksanakan berorientasi pada bidang akademik, baik yang sudah direncanakan maupun program yang tidak direncanakan sejak awal atau program insidental.

Untuk program PPL individu yaitu meliputi kegiatan persiapan, kegiatan mengajar ; teori dan praktek Kompetensi Keahlian Jasa Boga. Hasil dari pelaksanaan PPL adalah pengetahuan terpadu dengan mengaplikasikan teori dan praktek disekolah. Selain harus mampu melaksanakan praktek mengajar dan mengelola administrasi kelengkapan guru, mahasiswa juga dituntut untuk memiliki kompetensi personal maupun sosial. Pengalaman yang diperoleh tersebut sangat berguna bagi mahasiswa sebagai calon guru. Dalam melaksanakan kegiatan PPL, penyusun berusaha sebaik mungkin dalam menjalankan tugas dan berusaha menjalin kerjasama dengan semua pihak yang terkait demi kelancaran proses PPL tersebut.

KATA PENGANTAR

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

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

Pada kesempatan ini kami bermaksud menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

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

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

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

Yogyakarta, 18 September 2014

Penyusun

Siti Muflihatun Nikmah
NIM. 11511244019

DAFTAR ISI

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



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisi Situasi

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

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

1. Kondisi Umum SMK N 1 Kalasan

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

2. Kondisi Fisik Sekolah

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

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



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

4. Sebelah barat : dusun Bugisan.

SMK Negeri 1 Kalasan memiliki sarana dan prasarana, diantaranya :

1. Ruang kepala sekolah
2. Ruang Majelis
3. Ruang sidang
4. Ruang tata usaha
5. Ruang kantor guru
6. Ruang staf guru
7. Ruang BP

8. Ruang teori sebanyak 33 ruangan.

9. Ruang daskri
10. Pendopo (ruang pameran)
11. Ruang koperasi
12. Ruang perpustakaan
13. Ruang UKS
14. Ruang OSIS
15. Ruang bengkel
16. Ruang serba guna (aula)
17. Mushola/Masjid
18. Kantin
19. Toilet
20. Tempat parkir
21. Pos satpam
22. Lapangan upacara
23. Ruang gudang
24. Ruang ISO



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

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

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

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

1. Kepala sekolah

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

2. Wakil kepala sekolah

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

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

3. Pengelola perpustakaan

Pengelola perpustakaan bertanggung jawab atas kelancaran administrasi perpustakaan.



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

4. Petugas bimbingan dan konseling

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

5. Guru

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

6. Kepala urusan tata usaha

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

7. Kurikulum

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

8. Administrasi/ Kepegawaian.

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

3. Potensi Siswa, Guru dan Karyawan

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

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



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

berjumlah 103 orang guru. Kerjasama diantara guru, karyawan sebagai tim yang solid membuat sekolah SMK Negeri 1 Kalasan semakin berkualitas setiap tahunnya. Sementara itu, jumlah karyawan di SMK Negeri 1 Kalasan berjumlah 28 orang.

a. Kegiatan Kesiswaan

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

b. Kondisi kedisiplinan

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

Sekolah mempunyai 3 seragam khusus bagi siswa.

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

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

B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL

1. Rumusan Program PPL

Program PPL mahasiswa jurusan Pendidikan Teknik Boga dilaksanakan mulai tanggal 1 Juli sampai dengan 17 September 2014. Program PPL ini merupakan bagian dari mata kuliah sebesar 3 SKS yang harus ditempuh oleh mahasiswa kependidikan. Materi yang ada yaitu program



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

mengajar teori di kelas dengan dikontrol oleh guru pembimbing. Program PPL ini terdiri dari program mengajar dan diluar mengajar.

Adapun rincian program PPL sebagai berikut:

1) Tahap persiapan dikampus

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

2) Observasi Sekolah

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

- a) Observasi perangkat PBM yang meliputi Satuan Pelajaran dan Pembelajaran (RPP).
- b) Observasi proses pembelajaran yang meliputi membuka pembelajaran, penyajian materi, metode pembelajaran, penggunaan bahasa, penggunaan waktu, gerak, cara memotivasi siswa, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media, bentuk dan cara evaluasi dan menutup pelajaran.

3) Praktek Mengajar

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



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

mengajar, menutup pelajaran. Praktikan juga diharapkan dapat memberikan, mengoreksi, menilai dan mengevaluasi.

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

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

4) Mengikuti kegiatan sekolah

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

5) Penyusunan Laporan

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

6) Penarikan Mahasiswa KKN-PPL

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



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, HASIL, ANALISIS HASIL

A. PERSIAPAN

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

1. Pendaftaran

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

2. Pemilihan Lokasi

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

3. Observasi

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

4. Pengajaran Mikro

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



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

Pemberian mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa mendapatkan gambaran dalam bagaimana cara mengajar yang benar dengan melakukan persiapan yang ada. Mata pelajaran yang dipelajari di mata kuliah *micro teaching* adalah mata pelajaran keahlian jasa boga yang telah tersusun dalam kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Pelajaran yang dipelajari saat *micro teaching* adalah Mempelajari Silabus dimana mencakup pelajaran beberapa hal, diantaranya adalah:

a. Standar Kompetensi

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

b. Tujuan Pembelajaran

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

c. Sub Komptensi

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

d. Indikator

Indikator digunakan untuk mengetahui ketercapaian hasil pembelajaran.

e. Meteri Pokok Pembelajaran

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

f. Kegiatan Pembelajaran

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

g. Nilai Karakter

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



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

h. Penilaian

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

i. Alokasi Waktu

Alokasi aktu adalah waktu yang digunakan dalam proses belajar mengajar.

j. Sumber belajar

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

5. Pembekalan

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

6. Penerjunan Mahasiswa PPL di SMK N 1 Kalasan

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



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

B. PELAKSANAAN PPL (PRAKTEK TERBIMBING DAN MANDIRI)

1. Praktik mengajar

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

a. Praktik mengajar secara terbimbing.

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

b. Praktik mengajar mandiri.

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



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

Kegiatan proses belajar mengajar di kelas meliputi:

1) Membuka pelajaran:

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

2) Inti

Proses Pembelajaran Teori

a) Menyampaikan Materi Pelajaran

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

b) Metode pembelajaran

c) Penggunaan Bahasa

Bahasa selama praktik mengajar adalah bahasa Jawa dan bahasa Indonesia.

d) Penggunaan Waktu

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

e) Gerak

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

f) Cara Memotivasi Siswa

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



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

g) Teknik Bertanya

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

h) Teknik Penguasaan Kelas

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

i) Bentuk dan Cara Evaluasi

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

j) Menutup Pelajaran

Sebelum pelajaran berakhir yang dilakukan seorang guru adalah :

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

Begini pula saat mengajar kelas praktek, praktikan harus melakukan:

a) Membuka pelajaran

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

b) Pokok pelajaran

- Praktikan atau guru mendemonstrasikan sekilas mengenai praktek yang akan dilakukan.



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

- Siswa mempraktekkan sendiri menu yang akan dibuat.
- Guru atau praktikan memantau dan membimbing siswa jika menemukan kesulitan.

c) Menutup pelajaran

Sebelum pelajaran berakhir yang dilakukan seorang guru adalah :

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

c. Umpam balik dari pembimbing

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

- Sebelum praktik mengajar

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

- Sesudah praktikan mengajar

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

d. Evaluasi Belajar Mengajar

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



C. Analisis Hasil

1. Analisis Hasil Pelaksanaan

Selama pelaksanaan PPL, mahasiswa memperoleh banyak hal tentang bagaimana cara menjadi seorang guru yang profesional, beradaptasi dengan lingkungan sekolah baik guru, karyawan, siswa maupun dengan sekolah, dan bagaimana cara pelaksanaan kegiatan persekolahan lainnya disamping mengajar. Adapun secara terperinci hasil PPL adalah sebagai berikut:

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

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

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



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

D. Refleksi Hasil Kegiatan

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

a. Faktor Pendukung

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

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

b. Faktor Penghambat

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



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

BAB III PENUTUP

A. Kesimpulan

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

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



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMK N 1 KALASAN

Alamat: Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

B. Saran

1. Bagi Pihak Sekolah

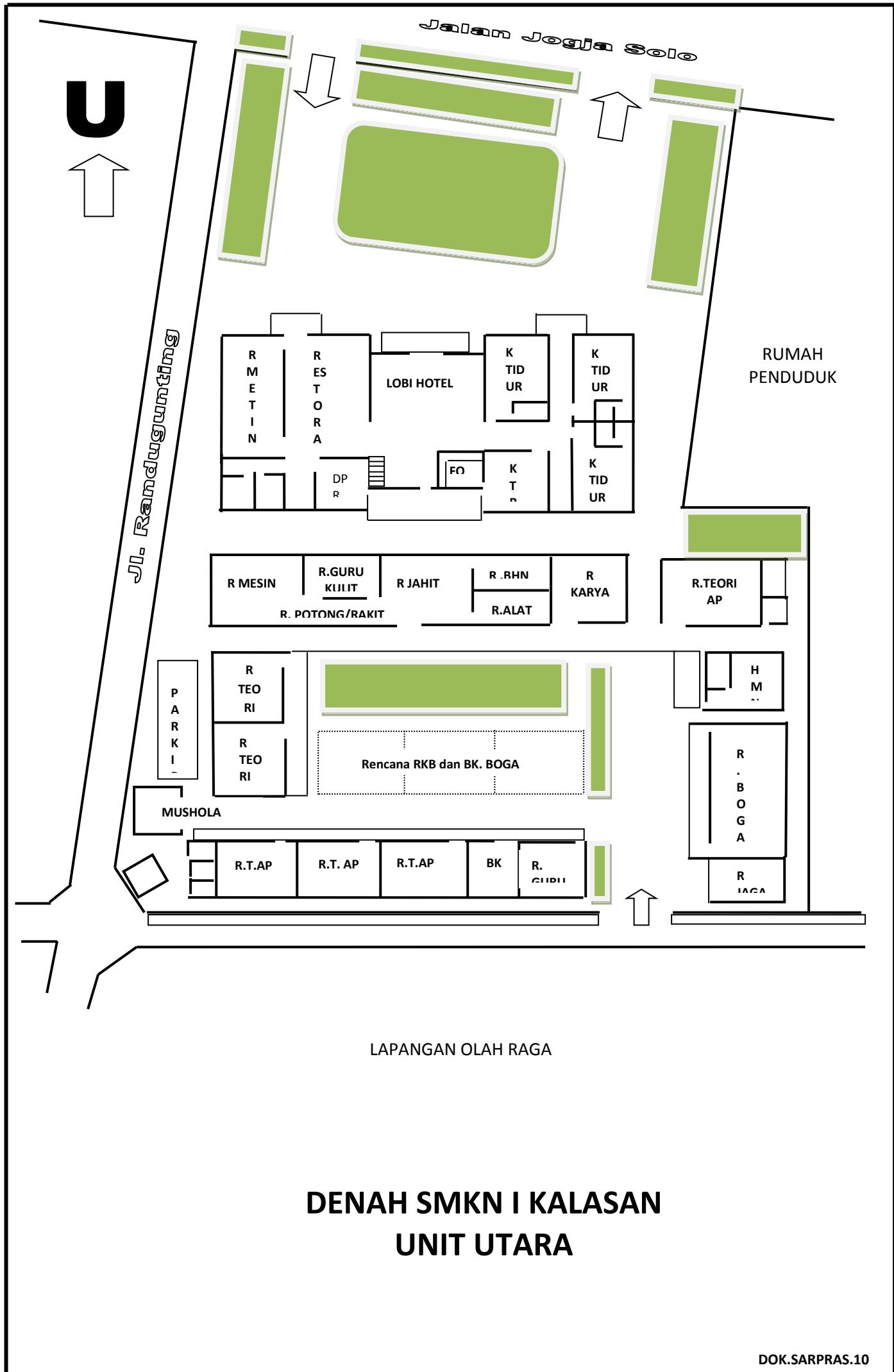
- a. Sarana dan prasarana yang dimiliki sekolah sudah cukup lengkap dan hendaknya dimanfaatkan lebih baik lagi serta perawatan yang baik.
- b. Disiplin dikalangan warga SMK N 1 Kalasan harus ditingkatkan agar pembelajaran dapat tercapai sesuai dengan tujuan yang direncakan.

2. Bagi Pihak LPPMP UNY

- a. Untuk pihak LPPMP, dalam melaksanakan pembekalan dan *micro teaching* hendaknya dipersiapkan lebih matang, baik dari segi ttempat, jumlah mahasiswa maupun waktunya.
- b. Perlu adanya koordinasi yang lebih baik lagi dalam penanganan kegiatan PPL

3. Bagi Pihak Mahasiswa

Menjaga nama baik almamater dan kekompakkan antar anggota tim PPL.





Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS KERJA PPL UNY

TAHUN 2014/ 2015

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

NAMA MAHASISWA : SITI MUFLIHATUN NIKMAH
NIM : 11511244019
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana,M.Kes

NO.	PROGRAM/ KEGIATAN PPL	JUMLAH JAM PER MINGGU											JUMLAH JAM	
		JULI				AGUSTUS				SEPTEMBER				
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI		
1	Pengembalian Formulir Pendaftaran Peserta Didik Baru	28											28	
2	Membantu OSIS dihari pertama MOS		7										7	
3	Memberi materi pendidikan karakter untuk siswa kelas XI dan XII			10									10	
4	Mengajar "Pengetahuan Bahan Makanan" kelas X Jasa Boga	LIBUR HARI RAYA												
	a. Persiapan													
	1. Konsultasi dengan guru pembimbing					1							1	
	2. Pembagian mata pelajaran yang akan diampu oleh praktikan dan					1							1	



MATRIKS KERJA PPL UNY

TAHUN 2014/ 2015

Universitas Negeri Yogyakarta



MATRIKS KERJA PPL UNY

TAHUN 2014/ 2015

Universitas Negeri Yogyakarta

	1. Konsultasi dengan guru pembimbing			1		1					2	
5	Mengajar “Melayani Makan dan Minum”			1								
	a. Persiapan											
	1. Konsultasi dengan guru pembimbing				1						1	
	2. Pembagian mata pelajaran yang akan di ampu oleh praktikan dan pengarahan pengajar				1						1	
	3. Pembagian jadwal mengajar				1						1	
	4. Membuat RPP MMM				6						6	
	5. Menyiapkan materi MMM yang akan disampaikan				6						6	
	6. Membuat media pembelajaran MMM				2						2	
	7. Konsultasi RPP mata pelajaran MMM				2						2	
	8. Perbaikan RPP dan Materi				2						2	
	9. Konsultasi RPP MMM				2						2	



MATRIKS KERJA PPL UNY

TAHUN 2014/ 2015

6	b. Pelaksanaan								
	1. Melaksanakan KBM				2	2	2		6
	2. Konsultasi guru pembimbing				1	1	1		3
	c. Evaluasi								
	1. Konsultasi pada guru pembimbing tentang materi yang telah diberikan				1	1	1		3
	Mengajar "Tata Hidang"								
	a. Persiapan								
	1. Konsultasi dengan guru pembimbing				1				1
	2. Pembagian mata pelajaran yang akan di ampu oleh praktikan dan pengarahan pengajar				1				1
	3. Pembagian jadwal mengajar				1				1
	4. Membuat RPP Tata Hidang				2				2
	5. Menyiapkan materi Tata Hidang yang akan disampaikan				2				2



MATRIKS KERJA PPL UNY

TAHUN 2014/ 2015

	6. Membuat media pembelajaran Tata Hidang				2							2
	7. Konsultasi RPP mata pelajaran Tata Hidang				1							1
	8. Perbaikan RPP dan Materi				1							1
	9. Konsultasi RPP Tata Hidang				1							1
	b. Pelaksanaan											
	1. Melaksanakan KBM					6						6
	2. Melaksanakan praktik dan penilaian					2						2
	3. Konsultasi guru pembimbing					1						1
	c. Evaluasi											
	1. Konsultasi pada guru pembimbing tentang materi yang telah diberikan					1						1
7	Membuat Rubrik Penilaian				6							
8	Membuat soal dan kunci jawaban				4							4
9	Menilai tugas-tugas siswa					2						2
10	Merakap semua nilai siswa				2	2	5					9



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS KERJA PPL UNY

TAHUN 2014/2015

12	Inventaris alat-alat dapur						3						5
13	Menyusun Laporan PPL									8	8	8	32
Jumlah		28	0	17	0	0	71	25	56	37	24	20	<u>278</u>

Mengetahui,

Kepala



Dosen Pembimbing Lapangan

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

Mahasiswa

Siti Muflihatun Nikmah
NIM. 11511244019



**LAPORAN Mingguan Pelaksanaan PPL UNY
SMK N 1 KALASAN
TAHUN 2014/ 2015**

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA	: SMK N 1 Kalasan	NAMA MAHASISWA	: SITI MUFLIHATUN NIKMAH
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA	: Jl. Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman	NIM	: 11511244019
GURU PEMBIMBING	: Nurul Hasbiana, S.Pd	FAK/ JUR/ PRODI	: FT/ PTBB/ PT. Boga
		DOSEN PEMBIMBING	: Rizqie Auliana,M.Kes

MINGGU PERTAMA - I

No.	Hari/ Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Selasa, 01 Juli 2014 Rabu, 02 Juli 2014 Kamis, 03 Juli 2014 Jum'at, 04 Juli 2014	PPDB (Penerimaan Peseta Didik Baru) SMK Negeri 1 Kalasan	<ul style="list-style-type: none"> Menjaga Tempat pendaftaran di Jurusan Jasa Boga Penerimaan formulir pendaftaran peserta didik baru Pengecekan kelengkapan syarat pendaftaran dan data peserta didik baru Merapihkan data dan Map peserta didik dan merekap kedalam jurnal pendaftaran SMK Negeri 1 Kalasan 	<ul style="list-style-type: none"> SKHUN yang belum diterbitkan Dinas Pendidikan Kurang melengkapi persyaratan pendaftaran peserta didik baru Data siswa yang tidak jelas 	<ul style="list-style-type: none"> Memberi tanda khusus untuk setiap formulir pendaftaran yang kurang melengkapi persyaratan Memberi keterangan pada kolom bahwa SKHUN belum diterbitkan
5.	Sabtu, 05 Juli 2014	Pendaftaran Ulang	<ul style="list-style-type: none"> Merekap kelengkapan pendaftaran peserta didik baru Membagi ceklis data peserta didik baru yang tidak diterima Memberi formulir pendaftaran ulang bagi peserta didik baru yang diterima di SMK Negeri 1 Kalasan 		

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa



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

MINGGU KEDUA - II

No	Hari/ Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
	Selasa, 8 Juli 2014 (07.00-11.00 WIB)	Pra MOS	Pra MOS diisi 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
	Kamis, 10 Juli 2014 (09.00-10.30 WIB)	Rapat pembahasan MOS dan pendidikan	MOS dilaksanakan selama 3 hari dan pendidikan karakter dilaksanakan selama 2 hari yaitu hari Jumat dan Sabtu	-	-

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Nurul Hasbiana, S.Pd

Siti Muflihatun Nikmah
NIM. 11511244019



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

MINGGU KETIGA - III

No	Hari/ Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
	Senin, 14 Juli 2014 (07.00-14.20 WIB)	MOS	MOS diisi dengan kegiatan apel, pemberian materi umum, pengenalan lingkungan sekolah, serta permainan berupa dinamika kelompok	-	-
	Selasa, 15 Juli 2014 (07.30-12.00 WIB)	Pendidikan karakter	Materi yang diberikan tentang pendidikan karakter dalam bidang teknologi informasi. Adapun kelas yang diberi materi adalah kelas AP, Kria Tekstil, Jasa Boga, Kria Logam, Kria Keramik, dan Kria Kulit.	Ada sebagian peserta didik yang tidak mendengarkan materi.	Dinasehati dan melakukan pemantauan.
	Rabu, 16 Juli 2014 (07.0-12.00 WIB)	Pendidikan karakter	Mengisi materi pendidikan karakter berkaitan dengan teknologi informasi. Adapun kelas yang diberi materi adalah 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 Auliani, M.Kes
NIP. 19760805 199303 2 001

Nurul Hasbiana, S.Pd

Siti Muflihatun Nikmah
NIM. 11511244019



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

MINGGU KEENAM – VI

No	Hari/ Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Rabu, 6 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">• Halal Bihalal• Koordinasi PPL	<ul style="list-style-type: none">• Apel pagi dan dilanjutkan halal bihalal seluruh warga sekolah• Guru-guru, mahasiswa PPL dan peserta didik SMK Negeri 1 Kalasan• Pembagian guru pembimbing dari koordinator PPL SMK Negeri 1 Kalasan	-	-
2.	Kamis 7 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">• Konsultasi• Inventaris alat	<ul style="list-style-type: none">• Konsultasi dengan guru pembimbing ibu Nurul Hasbiana, S.Pd membahas pembagian mata pelajaran yang bisa ditampung• Konsultasi deskripsi kompetensi mata pelajaran• Konsultasi waktu dan pertemuan setiap mata pelajaran• Inventaris alat di dapur Pengolahan Makanan Indonesia• Merapikan rak-rak alat• Memplotkan peralatan praktik	<ul style="list-style-type: none">• Minim Sumber Bahan Ajar	<ul style="list-style-type: none">• Mencari buku Diktat• Mencari Jurnal• Mencari data yang berkaitan dengan mata pelajaran

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Nurul Hasbiana, S.Pd

Siti Muflihatun Nikmah
NIM. 11511244019



LAPORAN Mingguan Pelaksanaan PPL UNY

SMK N 1 KALASAN

TAHUN 2014/ 2015

			kedalam bak/ keranjang untuk alat praktik kelompok.		
	Jumat 9 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">• Jum'at Bersih• PPL	<ul style="list-style-type: none">• Membantu membersihkan dapur pengolahan Makanan Indonesia• Ikut serta masuk kekelas XII Jasa Boga pertemuan pertama dengan Ibu Nurul Hasbiana, S.Pd Mata Pelajaran Melayani Makan dan Minum• Membuat RPP Pengetahuan Bahan Makanan	-	-
	Sabtu 10 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">• PPL	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar pertemuan pertama materi Daging dikelas X Jasa Boga B• Menggunakan metode make a match• Tanya jawab diakhir pertemuan untuk mereview sejauh mana pemahaman untuk materi pertama• Selesai mengajar melakukan evaluasi dan sharing bersama guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">• Kelas ribut	<ul style="list-style-type: none">• Menindak lanjuti keaktifan siswa menggunakan permainan make a match

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Nurul Hasbiana, S.Pd

Siti Muflihatun Nikmah
NIM. 11511244019



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

MINGGU KETUJUH – VII

NO	Hari / Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 11 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">• PPL• Konsultasi	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar pertemuan pertama materi Daging dikelas X Jasa Boga A• Menggunakan metode make a match• Tanya jawab diakhir pertemuan untuk mereview sejauh mana pemahaman untuk materi pertama• Selesai mengajar melakukan evaluasi dan sharing bersama guru pembimbing• Konsultasi RPP untuk Mata Pelajaran Melayani Makan dan Minum kelas XII Jasa Boga	<ul style="list-style-type: none">• Kelas rebut• Minim Sumber bahan ajar	<ul style="list-style-type: none">• Menindak lanjuti keaktifan siswa menggunakan permainan make a match• Mencari buku Diktat• Mencari Jurnal• Mencari data yang berkaitan dengan mata pelajaran
2.	Selasa, 12 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">• Piket Ruang Utara	<ul style="list-style-type: none">• Perizinan siswa		
3.	Rabu, 13 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">• Piket Ruang Selatan	<ul style="list-style-type: none">• Perizinan Siswa		

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY

SMK N 1 KALASAN

TAHUN 2014/ 2015

4.	Kamis, 14 Agustus 2014	• RPP	• Mempersiapkan RPP dan bahan ajar Melayani Makan dan Minum kelas XII Jasa Boga		
5.	Jum'at, 15 Agustus 20	• PPL	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar pertemuan pertama mata pelajaran Melayani Makan dan Minum kelas XII Jasa Boga• Evaluasi bersama guru Pembimbing	- Peserta didik pasif	- Banyak melakukan refleksi dengan Tanya jawab dan canda saat PBM
6.	Sabtu, 16 Agustus 2014	• RPP	<ul style="list-style-type: none">• Menyiapkan RPP dan Bahan ajar untuk Tata Hidang kelas XI Jasa Boga	- Belum mengetahui kelengkapan alat yang akan di praktikkan	- Pengecekan ke Bengkel Tata Hidang

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Nurul Hasbiana, S.Pd

Siti Muflihatun Nikmah
NIM. 11511244019



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

MINGGU KEDELAPAN – VIII

No	Hari/ Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 18 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">• Upacara• RPP • Konsultasi	<ul style="list-style-type: none">- Melanjutkan penyelesaian RPP Tata Hidang- Membuat Rubrik penilaian praktik Pholising - Konsultasi RPP dan bahan ajar	<ul style="list-style-type: none">- Kesulitan membuat rubric penilaian	<ul style="list-style-type: none">- Berdiskusi dengan teman
2.	Selasa, 19 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">• Piket di Utara• Konsultasi • PPL	<ul style="list-style-type: none">- Perizinan Siswa- Konsultasi teknis melakukan praktik polishing- Menyiapkan alat dan bahan praktik di bengkel Tata Hidang - Mengajar pertama di kelas XI Jasa Boga mata pelajaran Tata Hidang materi Polishing	<ul style="list-style-type: none">- Peserta Didik ribut- Pengendalian kelas sukar	<ul style="list-style-type: none">- Komunikasi dengan peserta didik yang aktif dikelas untuk diajak bekerja sama dengan metode Tanya jawab
3.	Rabu, 20 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">• Piket di Selatan	<ul style="list-style-type: none">- Perizinan Siswa		

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa



LAPORAN Mingguan Pelaksanaan PPL UNY

SMK N 1 KALASAN

TAHUN 2014/ 2015

4.	Kamis 21 Agustus 2014	• RPP	- Menyiapkan materi dan media mata pelajaran Melayani Makan dan Minum kelas XII Jasa Boga. - Menyiapkan materi dan media mata pelajaran Pengetahuan Bahan makanan pertemua kedua materi daging.		
5.	Jum'at 22 Agustus 2014	• PPL	- Mengajar melayani makan dan minum materi Kopi kelas XII Jasa Boga		
6.	Sabtu 23 Agustus 2014	• PPL	- Mengajar kelas X Jasa Boga B mata pelajaran pengetahuan Bahan Makanan pertemuan kedua materi daging		

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Nurul Hasbiana, S.Pd

Siti Muflihatun Nikmah
NIM. 11511244019



Universitas Negeri Yogyakarta

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

MINGGU KESEMBILAN – IX

No	Hari/ Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.		•	•	-	-
2.		•	•	-	-
3.		•	•	-	-
4.		•	•	-	-
5.		•	•	-	-
6.		•	•	-	-

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Nurul Hasbiana, S.Pd

Siti Muflihatun Nikmah
NIM. 11511244019



Universitas Negeri Yogyakarta

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

MINGGU KESEPULUH – X

No	Hari/ Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.		•	•	-	-
2.		•	•	-	-
3.		•	•	-	-
4.		•	•	-	-
5.		•	•	-	-
6.		•	•	-	-

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Nurul Hasbiana, S.Pd

Siti Muflihatun Nikmah
NIM. 11511244019



Universitas Negeri Yogyakarta

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

MINGGU KESEBELAS- XI

No	Hari/ Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.		•	•	-	-
2.		•	•	-	-
3.		•	•	-	-
4.		•	•	-	-
5.		•	•	-	-
6.		•	•	-	-

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Nurul Hasbiana, S.Pd

Siti Muflihatun Nikmah
NIM. 11511244019

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 15,22,29 Agustus 2014	Hal : 1-9	
Semester 1	Melayani Makan Dan Minum		2x45 menit	

1. Satuan Pendidikan : SMK 1 Kalasan

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata

Program Studi Keahlian : Tata Boga

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

2. Mata Pelajaran : Melayani Makan dan Minum

Pertemuan Ke : I, II, III

Kelas/Semester : XII / Ganjil

Alokasi Waktu : 3 JP (2x45 menit (270 menit))

3. Standar Kompetensi

3.Melayani Makan dan Minum

4. Kompetensi Dasar

3.5 Membuat Minuman Non Alcohol

5. Indikator

- a. Mendeskripsikan pengertian teh
- b. Menyebutkan macam-macam teh
- c. Memahami jenis-jenis olahan teh
- d. Mendeskripsikan pengertian kopi
- e. Menyebutkan macam-macam kopi
- f. Memahami jenis-jenis olahan kopi
- g. Mendeskripsikan pengertian cokelat
- h. Menyebutkan macam-macam cokelat
- i. Memahami jenis-jenis olahan cokelat

6. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat :

- a. Mampu Mendeskripsikan pengertian teh
- b. Menyebutkan macam-macam teh
- c. Memahami jenis-jenis olahan teh

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 15,22,29 Agustus 2014	Hal : 1-9	
Semester 1	Melayani Makan Dan Minum		2x45 menit	

- d. Mendeskripsikan pengertian kopi
- e. Menyebutkan macam-macam kopi
- f. Memahami jenis-jenis olahan kopi
- g. Mendeskripsikan pengertian cokelat
- h. Menyebutkan macam-macam cokelat
- i. Memahami jenis-jenis olahan cokelat

7. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian teh, kopi cokelat
- b. Macam-macam teh, kopi, cokelat
- c. Jenis-jenis olahan teh, kopi, cokelat

8. Metode Pembelajaran

- a. *Student Team- Achievement Divisions (STAD)*
 - Ceramah
 - Tanya jawab
 - Diskusi

9. Kegiatan Pembelajaran/Langkah-Langkah Pembelajaran

Pertemuan I (Teh) 2x45 menit (15 Agustus 2014)

	Proses Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	1. Pendidik mengucapkan salam pembuka 2. Pendidik menciptakan suasana kelas yang religius dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin berdoa 3. Memeriksa kehadiran peserta, kebersihan dan kelengkapan seragam. Sebagai wujud kedisiplinan dan kerapian peserta didik. 4. Pendidik menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang teh 5. Pendidik memberi motivasi peserta didik secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan	15 menit

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 15,22,29 Agustus 2014	Hal : 1-9	
Semester 1	Melayani Makan Dan Minum		2x45 menit	

	Proses Pembelajaran	Alokasi Waktu
	<p>sebagai proses untuk menjajagi kompetensi dasar yang harus dimiliki peserta didik</p> <p>6. Pendidik menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang teh untuk menumbuhkan rasa ingin tahu peserta didik</p>	
B. Kegiatan Inti	<p>Eksplorasi</p> <p>1. Pendidik menginstruksikan kepada peserta didik untuk mempersiapkan area belajar.</p> <p>Elaborasi</p> <p>2. Selama kegiatan belajar pendidik memberikan materi tentang pengertian, macam-macam dan produk olahan teh.</p> <p>3. Selama kegiatan belajar pendidik mengawasi dan menilai sikap peserta didik selama pelajaran.</p> <p>4. Guru membantu siswa apabila mengalami kesulitan dalam proses pembelajaran mencakup materi teh</p> <p>5. Setelah pendidik menyampaikan materi teh, pendidik membagi kelas menjadi 6 kelompok untuk mendiskusikan macam-macam olahan teh beserta bahan/komposisi dari olahan teh tersebut.</p> <p>6. Perwakilan dari masing-masing kelompok mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas, dan peserta didik dari kelompok lain memperhatikan hasil diskusi tersebut. Selanjutnya kelompok yang lain bergantian mempresentasikan hasil diskusi.</p> <p>7. Setiap perwakilan menuliskan 5 hasil olahan teh yang telah dikembangkan, secara bergiliran dan perwakilan dari kelompok lain tidak boleh menyebutkan olahan yang sama.</p>	60 menit

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 15,22,29 Agustus 2014	Hal : 1-9	
Semester 1	Melayani Makan Dan Minum		2x45 menit	

	Proses Pembelajaran Tatap Muka	Alokasi
		Waktu
	Konfirmasi <ol style="list-style-type: none"> pendidik membantu memberi konfirmasi terhadap hasil elaborasi yang belum terpecahkan Pendidik menanyakan kesulitan yang dihadapi dalam melaksanakan proses pembelajaran Pendidik membantu dalam memecahkan masalah bagi peserta yang dalam pelaksanaan proses pembelajaran mengalami kendala. 	
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Pendidik menyimpulkan secara singkat pelaksanaan proses pembelajaran dengan materi teh Pendidik menyuruh peserta didik berkemas Pendidik menutup pembelajaran dengan berdoa dan mengucapkan salam penutup 	15 menit

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 15,22,29 Agustus 2014	Hal : 1-9	
Semester 1	Melayani Makan Dan Minum		2x45 menit	

Pertemuan ke-II Kopi 2x45 menit 22 Agustus 2014

	Proses Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendidik mengucapkan salam pembuka 2. Pendidik menciptakan suasana kelas yang religius dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin berdoa 3. Memeriksa kehadiran peserta, kebersihan dan kelengkapan seragam. Sebagai wujud kedisiplinan dan kerapian peserta didik. 4. Pendidik menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang kopi. 5. Pendidik memberi motivasi peserta didik secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai proses untuk menjajagi kompetensi dasar yang harus dimiliki peserta didik 6. Pendidik menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang kopi untuk menumbuhkan rasa ingin tahu peserta didik 	15 menit
B. Kegiatan Inti	<p>Eksplorasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pendidik menginstruksikan kepada peserta didik untuk mempersiapkan area belajar. <p>Elaborasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Selama kegiatan belajar pendidik memberikan materi tentang pengertian, macam-macam dan produk olahan kopi. 2) Selama kegiatan belajar pendidik mengawasi dan menilai sikap peserta didik selama pelajaran. 3) Guru membantu siswa apabila mengalami kesulitan dalam proses pembelajaran mencakup materi kopi. 4) Setelah pendidik menyampaikan materi kopi, pendidik membagi kelas menjadi 6 kelompok untuk mendiskusikan 	60 menit

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 15,22,29 Agustus 2014	Hal : 1-9	
Semester 1	Melayani Makan Dan Minum		2x45 menit	

	Proses Pembelajaran	Alokasi Waktu
	<p>macam-macam olahan kopi beserta bahan/komposisi dari olahan kopi tersebut.</p> <p>5) Perwakilan dari masing-masing kelompok mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas, dan peserta didik dari kelompok lain memperhatikan hasil diskusi tersebut. Selanjutnya kelompok yang lain bergantian mempresentasikan hasil diskusi.</p> <p>6) Setiap perwakilan menuliskan 5 hasil olahan kopi yang telah dikembangkan, secara bergiliran dan perwakilan dari kelompok lain tidak boleh menyebutkan olahan yang sama.</p> <p>Konfirmasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pendidik membantu memberi konfirmasi terhadap hasil elaborasi yang belum terpecahkan 2. Pendidik menanyakan kesulitan yang dihadapi dalam melaksanakan proses pembelajaran 3. Pendidik membantu dalam memecahkan masalah bagi peserta yang dalam pelaksanaan proses pembelajaran mengalami kendala. 	
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendidik menyimpulkan secara singkat pelaksanaan proses pembelajaran dengan materi kopi 2. Pendidik menyuruh peserta didik berkemas 3. Pendidik menutup pembelajaran dengan berdoa dan mengucapkan salam penutup 	15 menit

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 15,22,29 Agustus 2014	Hal : 1-9	
Semester 1	Melayani Makan Dan Minum		2x45 menit	

Pertemuan III (Cokelat) 2x45 menit 29 Agustus 2014

	Proses Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendidik mengucapkan salam pembuka 2. Pendidik menciptakan suasana kelas yang religius dengan menunjuk salah satu peserta didik memimpin berdoa 3. Memeriksa kehadiran peserta, kebersihan dan kelengkapan seragam. Sebagai wujud kedisiplinan dan kerapian peserta didik. 4. Pendidik menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang teh 5. Pendidik memberi motivasi peserta didik secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai proses untuk menjajagi kompetensi dasar yang harus dimiliki peserta didik 6. Pendidik menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang cokelat untuk menumbuhkan rasa ingin tahu peserta didik 	15 menit
B. Kegiatan Inti	<p>Eksplorasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pendidik menginstruksikan kepada peserta didik untuk mempersiapkan area belajar. <p>Elaborasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Selama kegiatan belajar pendidik memberikan materi tentang pengertian, macam-macam dan produk olahan cokelat 2) Selama kegiatan belajar pendidik mengawasi dan menilai sikap peserta didik selama pelajaran. 3) Guru membantu siswa apabila mengalami kesulitan dalam proses pembelajaran mencakup materi cokelat. 4) Setelah pendidik menyampaikan materi kopi pendidik membuat game dan membagi kelas menjadi 10 kelompok 	60 menit

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 15,22,29 Agustus 2014	Hal : 1-9	
Semester 1	Melayani Makan Dan Minum		2x45 menit	

	Proses Pembelajaran Tatap Muka	Alokasi Waktu
	<p>terdiri (3-4 orang) untuk mendiskusikan macam-macam olahan cokelat</p> <p>5) Game cepat tangkas, memberi waktu 20 detik bagi perwakilan kelompok untuk menyebutkan 10 macam olahan cokelat didepan kelas. Selanjutnya kelompok yang lain bergantian mempresentasikan hasil diskusi.</p> <p>Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Pendidik membantu memberi konfirmasi terhadap hasil elaborasi yang belum terpecahkan 2) Pendidik menanyakan kesulitan yang dihadapi dalam melaksanakan proses pembelajaran 3) Pendidik membantu dalam memecahkan masalah bagi peserta yang dalam pelaksanaan proses pembelajaran mengalami kendala. 	
C. Penutup	<ul style="list-style-type: none"> 1. Pendidik menyimpulkan secara singkat pelaksanaan proses pembelajaran dengan materi cokelat 2. Pendidik menyuruh peserta didik berkemas 3. Pendidik menutup pembelajaran dengan berdoa dan mengucapkan salam penutup 	15 menit

10. Perangkat Pembelajaran

- a. Alat
 - 1) LCD
- b. Media ajar
 - 1) Hand Out
 - 2) Video
- c. Sumber

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 15,22,29 Agustus 2014	Hal : 1-9	
Semester 1	Melayani Makan Dan Minum		2x45 menit	

EKAWATININGSIH, Prihatiningsih .2008.Restoran untuk SMK/oleh Prihastuti Ekawatiningsih, Kokom Komariah,Sutriyati Purwanti. ---- Jakarta : Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional.

_____.2012.Kulinologi Indonesia.Bogor: PT Media Pangan Indonesia.
www.kulinologi.biz

Penilaian Hasil Belajar

No	Kompetensi	Materi yang Di nilai	Rentang Nilai
1.	Persiapan	Kerapihan dan kedisiplinan siswa, sikap dalam berkomunikasi.	1 – 20
2.	Proses	Antusiasme dan keaktifan peserta didik terhadap materi pembelajaran. Observasi selama proses pembelajaran dan berdiskusi	1-40
3.	Hasil	Penyampaian hasil diskusi didepan kelas	1-40
TOTAL NILAI			100

Yogyakarta, 12 Agustus 2014

Mengetahui :

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

Nurul Hasbiana, S.Pd

Siti Muflihatun Nikmah

NIM. 11511244019



Definisi

Cokelat adalah hasil olahan dari biji tanaman kakao (*Theobroma cacao*) yang tumbuh pertama kali di hutan hujan di Amerika Selatan dan Amerika Tengah (Morganelli, 2006). *Theobroma cacao* berasal dari famili Sterculiaceae dan memiliki empat jenis varietas (Afaoakwa, 2010), yaitu:

- *Criollo*, merupakan varietas yang sangat jarang dibudidayakan karena rentan terhadap penyakit tanaman.
- *Nacional*, memiliki rasa yang baik dan sebagian besar tumbuh di Ekuador.
- *Forastero*, berasal dari daerah sekitar Amazon.
- *Trinitario*, merupakan tanaman hibrida dari *Forastero* dan *Criollo*.



Jenis- Jenis Cokelat

1. Cokelat couverture

Cokelat couverture mempunyai kadar cocoa butter sangat tinggi karena dimasak dengan 100 % cocoa butter. Cokelat couverture mempunyai penampakan mengkilap, konsentrasi leleh yang bagus dan citarasa cokelat asli sangat enak. Cokelat ini umumnya digunakan untuk melapis cake, dicetak, untuk topping serta untuk dekorasi atau hiasan. Cokelat couverture mempunyai harga relatif lebih mahal dibandingkan jenis cokelat lain.



2. Cokelat compound

Cokelat compound merupakan cocoa liquor yang dimasak dengan cocoa butter yang dicampur lemak nabati seperti minyak kelapa. Tujuan penambahan lemak nabati adalah untuk meningkatkan titik didih cokelat biar tak gampang lumer. Hal ini banyak dipakai di negara-negara tropis. Penggunaan cokelat compound tidak terlalu berbeda dengan cokelat couverture, yaitu untuk campuran **kue, saus, topping, praline, truffle, fondue, dan lain-lain**. Perbedaan cokelat compound dengan cokelat couverture adalah cokelat couverture lebih lembut dan gampang lumurnya.

Salah satu jenis cokelat compound yang terkenal di pasaran adalah dark cooking chocolate, yaitu **cokelat masak polos tanpa bahan tambahan susu**. **Warnanya lebih hitam dan citarasa pahit karena dihasilkan dari rasa asli dari cokelat itu sendiri**. **Dark cooking chocolate terbuat dari chocolate liquor dan 50% cocoa butter**. Selain dark cooking chocolate, ada jenis white chocolate yang digunakan sebagai dekorasi dan dicampurkan ke dalam adonan. Sebenarnya white chocolate sulit digolongkan sebagai cokelat karena hanya terbuat dari cocoa butter (lemak cokelat) atau minyak sawit yang ditambah susu, gula dan essens, tanpa chocolate liquor. Cokelat putih lebih cepat mengeras jika dilelehkan tapi lebih lembek dari pada cokelat masak. Menurut standar, seharusnya cokelat putih mempunyai kadar cocoa butter minimal 20%, akan tetapi pada kenyataannya banyak cokelat putih tidak mengandung cocoa butter, karena digantikan dengan minyak nabati lain.

3. Sweetened chocolate

Penambahan gula pada proses pengolahan cocoa liquor akan menghasilkan sweetened chocolate. Sweetened chocolate disebut sweet chocolate apabila penambahannya hanya berupa gula, sedangkan penambahan susu menghasilkan milk chocolate. Sweet chocolate mengandung sedikitnya 15% cocoa liquor dan 60% gula; sedangkan milk chocolate mengandung 10% cocoa liquor, 12% susu, serta lebih dari 50% gula. Milk chocolate mempunyai flavor cokelat yang rendah sehingga hanya dikonsumsi secara langsung dan tidak digunakan sebagai ingridien pangan.

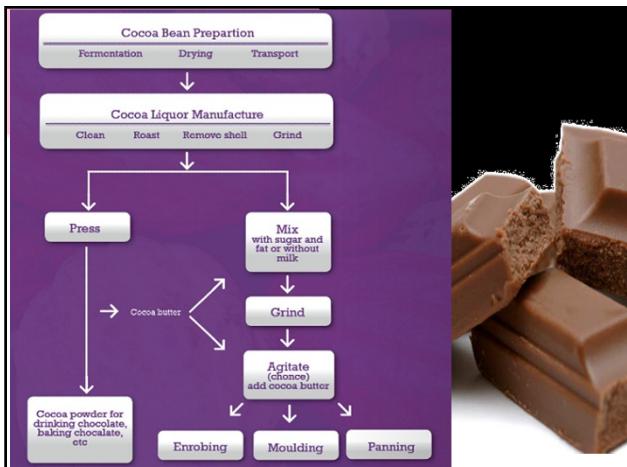
4. Cokelat powder

Cokelat powder berasal dari cocoa liquor yang dihilangkan 10-25% lemaknya (cocoa butter) dan mempunyai flavor asam atau flavor coca alami. Warna cokelat bubuk beragam mulai dari yang cokelat kemerahan sampai dengan cokelat kehitaman. Cokelat bubuk biasa dipakai untuk minuman dan campuran cake serta cookies.

PENGOLAHAN BIJI COKLAT



- Produk cokelat dihasilkan melalui tahapan dan proses yang relatif panjang. Cokelat berasal dari biji coca yang fermentasi selama dua sampai tujuh hari. Apabila diinginkan aroma yang lebih harum, fermentasi bisa dilakukan lebih lama, tetapi harus dihindari terjadinya over fermentasi. Biji coca yang sudah fermentasi ini selanjutnya mengalami tahap pengeringan, pembersihan, penyanggulan, pemecahan, pemisahan antara lembaga dan kulit biji, serta tahap penggilingan. Proses-proses tersebut menghasilkan cocoa mass dan cocoa liquor.
- Pengolahan lebih lanjut cocoa liquor akan menghasilkan produk-produk seperti sweet chocolate, cocoa butter dan cocoa powder. Proses yang harus dilakukan untuk membuat produk-produk tersebut adalah mixing (campuran), refining, conching, tempering dan moulding yang telah dijelaskan pada artikel sebelumnya.
- Proses yang cukup panjang dan rumit tersebut akan menghasilkan bermacam-macam cokelat sesuai bahan yang ditambahkan serta proses yang dilalui, misalnya couverture chocolate, compound chocolate, cocoa powder, dan sebagainya.



Keunikan Coklat

- Cokelat mempunyai tekstur dan flavor yang khas sehingga mempunyai nilai ekonomi tinggi. Salah satu keunikan dan keunggulan cokelat yaitu dapat mencair dan meleleh pada suhu tubuh. Hal ini merupakan sifat khusus lemak cokelat.
- Lemak cokelat merupakan lemak nabati alami yang mempunyai warna putih-kuningan dan mempunyai aroma khas cokelat. Lemak cokelat mempunyai rasa brittle (rapuh) pada suhu 25°C, mencair pada temperatur 27 – 33°C, tidak larut dalam air serta sedikit larut dalam alkohol dingin.
- Kadar lemak pada cokelat (cocoa butter) menentukan kualitas serta harga cokelat. Semakin tinggi persentase cocoa butter, semakin bagus kualitas cokelat serta harganya semakin mahal. Cocoa butter mempunyai titik didih yang rendah atau tidak tahan panas sehingga menyulitkan distribusi cokelat dengan cocoa butter tinggi di negara-negara iklim tropis.



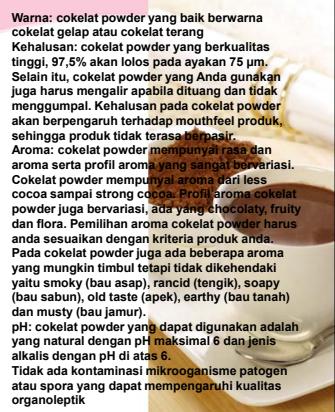
Coklat Bar

- Permukaan cokelat halus dan mengkilap.
- Bagi Anda yang menyukai cokelat pekat (dark), warna cokelat seharusnya cokelat gelap, bukan hitam.
- Saat cokelat dipatahkan, terdapat beberapa serpihan yang halus dan terlihat tekturnya seperti kulit pohon.
- Pada saat Anda rasakan dimulut, terasa halus, dan aromanya terasa dilidah dan tidak terdapat rasa atau aroma yang menyimpang.
- Rasanya creamy tapi tidak berminyak.
- Cepat meleleh, karena tingginya kadar cocoa butter.



Coklat Powder

- Warna: cokelat powder yang baik berwarna cokelat gelap atau cokelat terang
- Kehalusan: cokelat powder yang berkualitas tinggi, 97,5% akan lolos pada ayakan 75 µm. Selain itu, cokelat powder yang Anda gunakan juga harus mengalir apabila dituang dan tidak menggumpal. Kehalusan pada cokelat powder akan berpengaruh terhadap mouthfeel produk, sehingga produk tidak terasa berpasir.
- Aroma cokelat powder mempunyai rasa dan aroma serta profil aroma yang sangat bervariasi. Cokelat powder mempunyai aroma dari less cocoa sampai strong cocoa. Profil aroma cokelat powder juga bervariasi, ada yang chocolaty, fruity dan flora. Pemilihan aroma cokelat powder harus anda sesuaikan dengan kriteria produk anda.
- Pada cokelat powder juga ada beberapa aroma yang mungkin timbul tetapi tidak dikehendaki yaitu smoky (bau asap), rancid (tengik), soapy (bau sabun), old taste (apek), earthy (bau tanah) dan musty (bau jamur).
- pH: cokelat powder yang dapat digunakan adalah yang natural dengan pH maksimal 6 dan jenis alkalis dengan pH di atas 6.
- Tidak ada kontaminasi mikroorganisme patogen atau spora yang dapat mempengaruhi kualitas organoleptik



Penyimpanan Coklat

Semua produk cokelat, mulai dari kakao (mentah) sampai produk olahananya disimpan di tempat dingin, kering dan dengan sirkulasi udara ruangan yang baik, terlindungi dari cahaya dan bahan-bahan berbau tajam. Suhu 10 – 12°C dengan kelembaban 55 – 65% adalah kondisi ruang penyimpanan cokelat yang ideal.

Cokelat yang disimpan pada kondisi penyimpanan yang tidak tepat akan memiliki warna permukaan yang kusam keabuan. Pembentukan spot-spot gula (sugar bloom) disebabkan oleh penyimpanan cokelat pada kelembaban tinggi (RH diatas 75%) atau karena kerjanya penumpukan uap air, yang menyebabkan partikel gula berakhiran kecil yang ada di permukaan mencair dan kemudian membentuk kristal berukuran besar ketika terjadi proses evaportasi. Spot-spot lemak (fat bloom) terjadi pada kondisi suhu penyimpanan di atas 30°C dan/atau berfluktiasi mengakibatkan lemak mencair lalu mengkrystal kembali dengan ukuran yang lebih besar. Fat bloom juga mungkin terjadi karena proses tempering dan pendinginan yang tidak tepat.





Coklat dan Stress

Coklat dan jerawat

Coklat dan kecanduan

Coklat dan tekanan darah

Coklat dan kalori

Coklat dan kerusakan gigi



Terima Kasih

Coklat dan Stress

Coklat dan jerawat

Coklat dan kecanduan

Coklat dan tekanan darah

Coklat dan kalori

Coklat dan kerusakan gigi



Teh

"TEH" adalah Teh adalah minuman yang mengandung kafein, sebuah infusi yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang dikeringkan dari tanaman *Camellia sinensis* dengan air panas



Sejarah Teh

Negeri Cina menjadi tempat lahirnya teh, disanalah pohon teh Cina (*Camellia sinensis*) ditemukan dan berasal. Tepatnya di provinsi Yunnan, bagian barat daya Cina. Iklim wilayah itu tropis dan sub-tropis, dimana daerah tersebut memang secara keseluruhan adalah hutan zaman purba. Daerah demikian, yang hangat dan lembab menjadi tempat yang sangat cocok bagi tanaman teh, bahkan ada teh liar yang berumur 2,700 tahun dan selebihnya tanaman teh yang ditanam yang mencapai usia 800 tahun ditemukan di tempat ini.

Teh Cina pada awalnya memang digunakan untuk bahan obat – obatan (Abad ke-8 SM), itupun sudah berumur ribuan tahun riwayatnya. Orang – orang Cina pada waktu itu mengunyah teh (770 SM – 476 SM) mereka menikmati rasa yang menyenangkan dari sari daun teh. Teh juga sering kali dipadukan dengan ragam jenis makanan dan racikan sop.

Pada zaman pemerintahan dinasti Han (221 SM – 8 M), teh mulai diolah dengan pemrosesan yang terbilang sederhana, dibentuk membulat, dikeringkan dan disimpan, teh mulai dijadikan sebagai minuman, teh diseduh dan dikombinasikan dengan ramuan lain (misalnya : jahe) dan kebiasaan ini melekat kuat dengan kebudayaan masyarakat Cina. Lebih jauh lagi, teh kemudian digunakan sebagai tradisi dalam menjamu para tamu. Setelah zaman Dinasti Ming, banyak ragam jenis teh kemudian ditemukan dan ditambahkan, teh yang populer nantinya ini banyak dikembangkan di daerah Canton (Guangdong) dan Fukien (Fujian).

Kandungan Teh

Kandungan dalam “TEH” :

- Polifenol
- Vitamin E
- Vitamin C
- Vitamin A
- Kafein
- Teofilin dan Teobromin
- Tanin

- Polifenol mengandung antioksidan bagi tubuh untuk menangkap radikal bebas
- Vitamin E dapat menjaga kesehatan jantung dan kulit
- Vitamin C berguna untuk menjaga daya tahan tubuh
- Vitamin A

- Kafein berguna untuk merangsang pusat sistem saraf & pernapasan, proses metabolisme
- Teofilin & Teobromin membantu menenangkan otot
- Tanin mencegah kanker lambung & kerongkongan (citarasa)

Macam-Macam Teh

- Menurut Tingkat Oksidasinya “TEH” dibagi menjadi :
- “TEH” Putih
 - “TEH” Hijau
 - “Oolong”
 - “TEH” Hitam atau “TEH” Merah
 - “TEH” Kuning
 - “TEH” Bunga



White Tea (Teh Putih)

"TEH" Putih adalah teh yang dalam pengolahannya tidak melalui proses oksidasi. Saat di pohon, daun teh juga terlindung dari sinar matahari agar tidak menghasilkan klorofil atau zat hijau daun. Karena diproduksi lebih sedikit, harganya lebih mahal.



Teh Hijau (Green Tea)

"TEH" Hijau adalah "teh" yang dalam pengolahannya tidak melalui proses fermentasi. Setelah daun teh dipetik langsung diolah. Setelah daun mengalami oksidasi dalam jumlah minimal, proses oksidasi dihentikan dengan pemanasan. Memiliki khasiat yang paling baik. (kanker) Polifenol.



Teh O'oloong

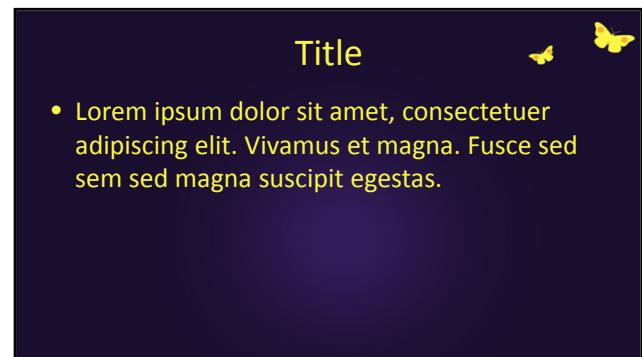
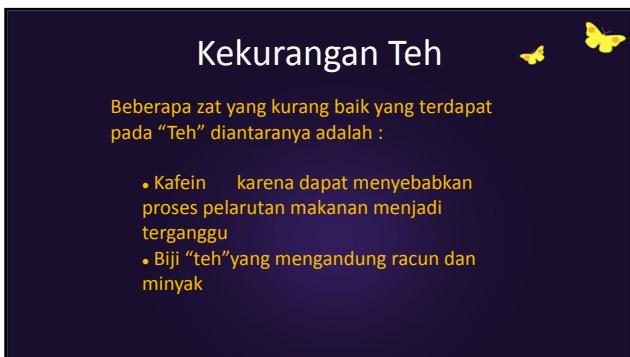
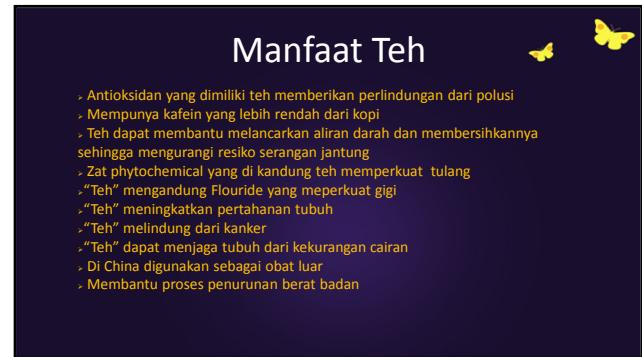
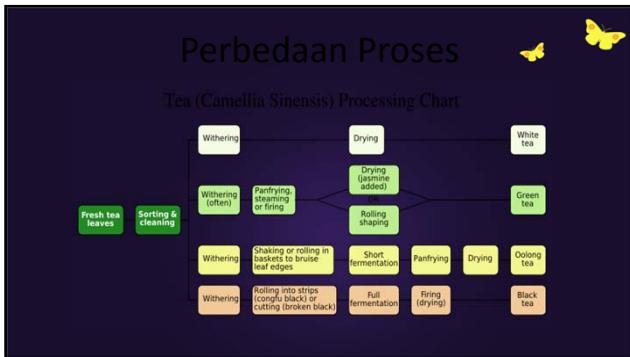
"Teh OoLong" "teh" yang proses oksidasinya dihentikan di tengah-tengah antara teh hijau dan teh hitam yang biasanya memakan waktu 2-3 hari. (Setengah fermentasi) daunnya dipetik, dibiarkan layu selama beberapa jam untuk menghilangkan kelembabannya. Daunnya kemudian digiling dengan mesin untuk mengeluarkan airnya, diikuti proses fermentasi yang pendek sebelum dipanggang di oven. Setelah diproses, warna daunnya berubah menjadi seperti tembaga dan cita rasanya ringan, antara teh hijau dan teh hitam.



Teh Hitam (Black Tea)

"TEH" Hitam adalah "Teh" yang di fermentasi. Daunnya dilayukan dan digulung seperti teh oolong. Tapi proses fermentasinya jauh lebih lama, sehingga enzimnya terbuang, dan menghasilkan minyak yang melapisi bagian luar daun. Lalu, daunnya dikeringkan. Kadang-kadang teh ini diberi lapisan gula, bahkan kadang ditambah warna, aroma dan cita rasa lain.





KOPI
By:
Siti Muflihatun Nikmah



Pengertian

- Kopi merupakan sejenis minuman yang berasal dari proses pengolahan biji tanaman kopi. Kopi digolongkan ke dalam famili Rubiaceae dengan genus *Coffea*. Secara umum kopi hanya memiliki dua spesies yaitu *Coffea arabica* dan *Coffea robusta* (Saputra E., 2008).
- Kopi dapat digolongkan sebagai minuman *psikostimulant* yang akan menyebabkan orang tetap terjaga, mengurangi kelelahan, dan memberikan efek fisiologis berupa peningkatan energi (Bhara L.A.M., 2005).

Biji Kopi

I. Kopi Arabica

Kopi Arabica merupakan jenis kopi yang paling sering digunakan, hampir semua produk olahan kopi menggunakan biji kopi arabica karena rasanya yang sangat enak dan tidak terlalu pahit. Kopi arabika hanya dapat tumbuh pada negara-negara yang beriklim tropis dan sub-tropis di ketinggian 600 m hingga 2000 m diatas permukaan laut dengan suhu rata-rata yang berkisar antara 18°C- 26°C. Kopi ini dapat ditemukan diberbagai belahan dunia seperti Afrika, Amerika Latin, Vietnam serta Indonesia.



2. Kopi Robusta

Kopi Robusta merupakan jenis kopi kedua yang digemari oleh orang-orang, tidak semua orang dapat menikmati kopi robusta dimana kopi ini memiliki cita rasa yang lebih pahit dan memiliki rasa asam. Kopi ini pertama kali ditemukan di Kongo dan cakupan tempat tumbuhnya lebih luas dibandingkan dengan arabika. Selain itu kopi robusta lebih tahan terhadap hama dan penyakit tanaman lainnya. Dapat dikatakan kopi robusta lebih dapat tumbuh diberbagai belahan dunia dibandingkan dengan arabika sehingga membuat harga kopi robusta tidak semahal dengan harga kopi arabika





	Arabica 600-2200m	Robusta 0-800m
Ketinggian		
Bentuk biji		
Kandungan kafein	1,2%	2,2%
Kandungan gula	6-9%	3-7%
Jumlah kromosom	44	22



	ARABICA	ROBUSTA
Tahun ditemukan	1753	1895
Kromosom (2n)	44	22
Waktu dari berbunga sampai berbuah	9 bulan	10-11 bulan
Berbunga	setelah hujan	tidak tetap
Buah matang	jatuh	di pohon
Produksi (kg/ha)	1500-3000	2300-4000
Akar	dalam	Dangkal
Temperatur optimal (rate2 /tahun)	15-24° C	24-30° C
Curah hujan optimal	1500-2000 mm	2000-3000 mm
Pertumbuhan maksimum	1000-2000 m	0-700 m
Kandungan kafein	0,8-1,4%	1,7-4,0%
Bentuk biji	Datar	Oval
Karakter rebusan	Asam	Pahit

dikutip dari "International Coffee Organization"

Jenis Kopi Berdasarkan Pengolahan

I. Kopi Bubuk

Pengolahan kopi bubuk hanya ada tiga tahapan yaitu: penyangraian (*roasting*), penggilingan (*grinding*) dan pengemasan. Penyangraian sangat menentukan warna dan cita rasa produk kopi yang akan dikonsumsi sedangkan penggilingan yaitu menghaluskan partikel kopi sehingga dihasilkan kopi *coarse* (bubuk kasar), *medium* (bubuk sedang), *fine* (bubuk halus), *very fine* (bubuk amat halus). Pilihan kasar halusnya bubuk kopi berkaitan dengan cara menyeduh kopi yang digemari oleh masyarakat (Ridwansyah, 2002).

Kopi bubuk yang langsung diseduh dengan air panas akan meninggalkan ampas di dasar cangkir. Kopi bubuk mempunyai kandungan kafein sebesar 115 mg per 10 gram kopi (\pm 1-2 sendok makan) dalam 150 ml air (Dollemore D. dan Mark Giulucci, 2001).



2. Kopi Instans

Kopi instan dibuat dari ekstrak kopi dari proses penyaringan. Kopi sangrai yang masih melalui tahapan: ekstraksi, drying (pengeringan) dan pengemasan. Kopi yang telah digiling, diekstrak dengan menggunakan tekanan tertentu dan alat pengekstrak. Ekstraksi bertujuan untuk memisahkan kopi dari ampasnya. Proses drying bertujuan untuk menambah daya larut kopi terhadap air, sehingga kopi instan tidak meninggalkan endapan saat diseduh dengan air (Ridwansyah, 2002). Kopi instan mempunyai kandungan kafein sebesar 69-98 mg per sachet kopi dalam 150 ml air (Dollemore D. dan Mark Giulucci, 2001).

Produk Olahan Kopi

I. Espresso

Kata espresso berasal dari Bahasa Italia yang mempunyai arti dalam bahasa Inggris yaitu express atau cepat dalam penjajiannya. Espresso merupakan sebuah minuman hasil ekstraksi yang didapatkan dari hasil pengolahan dengan menggunakan mesin espresso. Nama espresso pertama kali muncul di Milan Italia, Luigi Bezzera pada abad ke-20 menemukan solusi terhadap permasalahan pada waktu itu yaitu lamanya pembuatan kopi yang memakan waktu 5 menit yang dimana mesin kopi dapat menyajikan kopi dengan waktu yang jauh lebih singkat.

2. Cafe Latte

Latte merupakan sebuah minuman kopi yang menggunakan espresso yang dicampur oleh susu dan foam. Latte merupakan salah satu jenis menu kopi yang paling gemari setelah cappuccino karena rasanya yang ringan.

3. Cappuccino

Cappuccino adalah sebuah minuman kopi yang berbahan dasar espresso yang dicampur oleh susu dan foam. Namun berbeda dengan Latte, cappuccino memiliki komposisi 1/3 espresso, 1/3 susu, dan perbandingan foam yang lebih banyak dibandingkan latte. Banyak perusahaan kopi instan yang mencoba untuk menyempurnakan cappuccino instan agar mendapatkan cita rasa serta kualitas sama seperti cappuccino yang dibuat dengan mesin espresso.

4. Americano

Merupakan sebuah minuman kopi yang berbahan dasar espresso, cara pembuatan americanos sama dengan cara pembuatan espresso yang hanya membutuhkan kopi dan air. Perbedaannya adalah dalam americanos espresso yang telah jadi, kemudian dicampur lagi dengan segelas air panas.

5. Flavoured Latte

Pada dasarnya minuman ini hanyalah latte biasa, tapi yang membedakannya adalah tambahan pilihan rasa sesuai dengan keinginan yang berasal dari sirup minuman. Sirup tersebut memiliki berbagai varian rasa mulai dari caramel, vanilla, coklat, dan berbagai rasa lainnya.

6. Frappe

Frappe merupakan sebuah nama untuk sebuah minuman dingin yang berbahan dasar espresso yang diblend dengan es, susu, whip cream dan pilihan rasa syrup. Minuman ini sangat cocok pada saat cuaca panas dan pada saat berkumpul dengan teman-teman ataupun keluarga.



Dampak Kopi

- Dampak Baik Kopi
 - Cafein dapat berfungsi untuk melebarkan pembuluh darah yang sangat berguna bagi pertolongan pertama penderita asma dan kesulitan pernafasan.
 - Meringankan sakit kepala
 - Mengurangi keletihan otot dan memberikan dorongan tenaga.
- Dampak Buruk
 - Menyebabkan insomnia
 - Menimbulkan candu akan kopi
 - Dapat merusak lambung dan hati
 - Menimbulkan rasa lelah dan depresi
 - Dapat memancing tumbuhnya kenaikan kista jaringan dan kista payudara pada wanita
 - Menyebabkan konstipasi (gangguan buang air besar)

FAKTA DAN MITOS !!!

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23	
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mensyukuri ajaram 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 dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural 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.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ramah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23	
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

A. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas ada bahan makanan hewani.
2	2.1 Memiliki motovasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran pengetahuan bahan makanan. 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional. 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.	2.1.1 Antusias dalam mencari informasi tentang bahan makanan hewani 2.2.1 Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi bahan makanan 2.3.1 Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi bahan makanan
3	3.1 Mendeskripsikan bahan makanan dari daging dan hasil olahnya.	3.1.1 Mendeskripsikan pengertian daging 3.1.2 Mengidentifikasi mutu daging 3.1.3 Mengidentifikasi perubahan karakteristik daging sebelum dan sesudah pengolahan 3.1.4 Menjelaskan berbagai macam produk olahan daging

B. Tujuan Pembelajaran

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengetahuan bahan makanan.

1. Menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas adanya berbagai bahan makanan.
2. Antusias dalam mencari informasi tentang pengetahuan bahan makanan hewani.
3. Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi
4. Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi

Pertemuan 1 (3x45 menit)

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengetahuan bahan makanan tentang daging dan olahannya peserta didik di harapkan dapat:

1. Mendeskripsikan pengertian daging
2. Menjelaskan fungsi daging
3. Mengetahui struktur dan komposisi daging
4. Mengetahui bagian karkas dan marblin
5. Memahami fase pascamorterm

Pertemuan 2 (3 x 45 menit)

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengetahuan bahan makanan tentang daging dan olahannya peserta didik di harapkan dapat:

1. Mengidentifikasi perubahan karakteristik daging sebelum dan setelah pengolahan.
2. Mennjelaskan berbagai produk olahan daging.

C. Materi Pembelajaran

Pertemuan 1

1. Pengertian daging
2. Fungsi daging
3. Struktur dan komposisi daging
4. Karkas dan marbling
5. Fase pasca moterm

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23	
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

Pertemuan 2

1. Mutu kualitas daging
2. Perubahan karakteristik daging setelah pengolahan.
3. Produk olahan daging

D. Pendekatan/Model/Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : Seintific
2. Metode : *Cooperative Learning (Make a-Match, Team Game Tournament (TGT), Numbered Heads Together)*
3. Model : Diskusi, bertanya, ceramah dan presentasi.

E. Sumber Belajar

1. Diktat Pengetahuan Bahan Pangan, PTBB FT UNY.2011

F. Media Pembelajaran

1. Media : LCD/Laptop/ Foto tentang bahan makanan daging
2. Alat dan bahan:
 - a. Hand out materi daging
 - b. Foto tentang jenis-jenis daging
 - c. Contoh olahan daging

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan 1 (2x135 menit)

1. Pendahuluan (20 menit)
 - a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik
 - b. Motivasi

Melalui media *power point* guru menayangkan persentasi gambar beberapa contoh bahan makanan hewani dengan tujuan untuk memusatkan perhatian peserta didik.

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23	
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

c. Apersepsi

Guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan materi membuat bahan makanan hewani untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik, contoh:"apasih yang bisa dimanfaatkan dari sapi?"

- d. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran untuk pertemuan pertama.
- e. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang bahan makanan hewani untuk pertemuan pertama.

2. Inti (95 menit)

a. **Mengamati**

- Peserta didik dipandu oleh guru mengamati gambar beberapa contoh daging melalui media *power point* misalnya: daging sapi, kambing, kerbau, kuda, babi dan kelinci sehingga menemukan masalah (sesuatu) yang ingin diketahui lebih jauh.

b. **Menanya**

- Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:"apa yang kalian fikirkan ketika melihat macam-macam daging tersebut ?"

c. **Mengeksplorasi/mengumpulkan data**

- Pendidik menggunakan teknik make a-match dengan jumlah peserta didik sebanyak 32 peserta didik dikelompokkan menjadi 2 kelompok besar dengan anggota 16 orang setiap kelompok. Dengan menggunakan kartu dengan warna yang berbaga. Kelompok pertama disebut si biru (kartu pertanyaan) dan kelompok berikutnya disebut sikuning (kartu jawaban).
- Intruksi pendidik kepada peserta didik, mereka diminta mencari pasangan kartu biru dan kartu kuning yang benar dalam waktu 1 menit, dan untuk 3 pasangan pertama langsung berdiri didepan kelas sedang yang tidak

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

mendapat pasangan diminta untuk berdiri. Pasangan yang tepat dan cepat akan mendapatkan *rewards* dari pendidik.

- Setelah peserta didik mendapat pasangan kartu kuning dan kartu biru, pendidik mengkonfirmasi ketepatan pasangan kartu yang dimiliki peserta didik.
- Pendidik membantu beberapa peserta didik yang belum mendapatkan pasangan kartu yang dimiliki. Selanjutnya pendidik merivews beberapa pertanyaan dari kartu untuk dijawab secara langsung peserta didik.
- Pendidik kemudian mengkondisikan peserta didik kembali ketempat duduk masing-masing kemudian membagi kembali peserta didik menjadi 8 kelompok besar dengan jumlah anggota 4-5 orang.
- Peserta didik berkelompok menerima *hand out power point* materi yang telah dijelaskan, peserta didik diminta untuk memahami dan menyimpulkan materi pembelajaran pada pertemuan pertama.

d. Mengasosiasikan

- Kelompok menganalisis hasil diskusi dan membuat kesepakatan tentang hasilnya.
- Kelompok menyimpulkan hasil diskusi

e. Mengkomunikasikan

- wakil setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi tentang: pengertian daging dan karakteristik macam-macam daging

f. Mencipta

- Masing-masing kelompok membuat rangkuman hasil diskusi

3. Penutup (20 menit)

- a. Peserta didik bersama guru menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23	
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

- b. Guru melakukan refleksi dengan memberikan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan materi dan proses pembelajaran.
- c. Peserta didik menerima tugas kelompok yang akan dibahas pada pertemuan selanjutnya yaitu nama berbagai macam produk olahan daging yang dijabarkan mencakup bahan dasar dan karakteristik (warna, rasa, aroma, tekstur) olahan daging.
- d. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya.
- e. Pendidik memandu peserta didik untuk mengucapkan syukur pada akhir perteuan pertama.

Pertemuan 2 (2x135 menit)

1. Pendahuluan (20 menit)

- a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik
- b. Motivasi

Guru memberikan motivasi untuk semangat belajar seperti “bagaimana kabar kalian anak-anak? Semoga kalian tetap bersemangat ya !!”

c. Apersepsi

Guru mereview materi sebelumnya, “Kemarin kalian sudah mempelajari tentang pengertian, fungsi dan karakteristik macam-macam daging dan tugas kelompok, sekarang masih ingat tidak bagaimana karakteristik dari daging sapi, coba sebutkan? Nah sekarang kita akan membahas tentang mutu daging dan olahan daging-daging tersebut”

d. Tujuan pembelajaran

Pendidik menjelaskan tujuan pembelajaran selanjautnya mencakup mutu daging, macam-macam olahan daging dan karakteristik daging setelah pengolahan.

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23	
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

e. Cakupan pembelajaran

Pendidik menjelaskan cakupan pembelajaran tentang bahan makanan hewani yaitu mutu daging, macam-macam olahan daging dan karakteristik daging setelah pengolahan dan meminta semua peserta didik untuk memperhatikan materi pembelajaran karena akan ada presentasi dari masing-masing kelompok dari tugas yang diberikan pada pertemuan pertama.

4. Inti (95 menit)

Mengamati

- Pendidik dengan metode *Numbered Head Together* mengacak kelompok untuk tugas pada pertemuan pertama (1,2,3,4,5,6,7,8) nomor urut kelompok yang keluar pada *shake* akan memberikan nama olahan daging disusul dengan nomor kelompok selanjutnya.
- Masing-masing peserta didik dari kelompok yang nomor urutnya terpilih diminta menulis kedepan papan tulis tentang apa saja macam olahan daging yang peserta didik ketahui secara bergiliran. Peserta didik dari kelompok yang lain mengamati macam-macam olahan daging.
- Peserta didik dari kelompok selanjutnya menulis nama olahan daging dan tidak boleh menuliskan nama olahan yang sama seperti sebelumnya.

Menanya

- Dibantu pendidik, peserta didik dibantu menemukan pertanyaan sebelum memulai materi pembelajaran lebih lanjut, misalnya “bagaimana karakteristik (warna, rasa, aroma dan tekstur) macam-macam olahan daging?” dsb.

Mengekplorasi / mengumpulkan data

- Dibantu pendidik, peserta didik disimulasi untuk menjawab masing-masing karakteristik olahan daging yang telah disebutkan peserta didik yang lain.

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

Mengasosiasikan

- peserta didik menganalisis karakteristik olahan daging yang telah dipaparkan dipapan tulis.

Mengkomunikasikan

- Masing-masing peserta didik menyampaikan pendapat mencakup karakteristik olahan daging yang telah dijabarkan dipapan tulis.

Menciptakan

- Dibantu pendidik, peserta didik menyimpulkan secara keseluruhan karakteristik olahan daging

Penutup (20 menit)

1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.
2. Guru melakukan refleksi dengan memberikan *post test* beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan materi setelah proses pembelajaran.
3. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu unggas.
4. Melakukan evaluasi pembelajaran.
5. Meminta umpan balik pada peserta didik tentang kegiatan yang telah berlangsung dalam proses pembelajaran.
6. Berdoa dan atau salam untuk menutup kegiatan pembelajaran.

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23	
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

H. Penilaian

1. Sikap Spiritual dan Sosial

- a. Teknik : observasi
- b. Bentuk Instrumen: lembar observasi
- c. Kisi-kisi :

Sikap dan pengertian	Indikator
Sikap spiritual Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianut	<ul style="list-style-type: none"> • Berdoa sebelum dan sesudah menjalankan sesuatu. • Menjalankan ibadah tepat waktu. • Memberi salam pada saat awal dan akhir presentasi sesuai agama yang dianut. • Bersyukur atas nikmat dan karunia Tuhan Yang Maha Esa; • Mensyukuri kemampuan manusia dalam mengendalikan diri • Mengucapkan syukur ketika berhasil mengerjakan sesuatu. • Berserah diri (tawakal) kepada Tuhan setelah berikhtiar atau melakukan usaha. • Menjaga lingkungan hidup di sekitar rumah tempat tinggal, sekolah dan masyarakat • Memelihara hubungan baik dengan sesama umat ciptaan Tuhan Yang Maha Esa • Bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa sebagai bangsa Indonesia. • Menghormati orang lain menjalankan ibadah sesuai dengan agamanya.
Sikap sosial 1. Jujur adalah perilaku dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan, dan pekerjaan.	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak menyontek dalam mengerjakan ujian/ulangan • Tidak menjadi plagiat (mengambil/menyalin karya orang lain tanpa menyebutkan sumber)

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23	
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

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

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23	
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

Sikap dan pengertian	Indikator
	<ul style="list-style-type: none"> • Dapat menerima kekurangan orang lain • Dapat mememaafkan kesalahan orang lain • Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan • Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain • Kesediaan untuk belajar dari (terbuka terhadap) keyakinan dan gagasan orang lain agar dapat memahami orang lain lebih baik • Terbuka terhadap atau kesediaan untuk menerima sesuatu yang baru
<p>5. Gotong royong adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas dan tolong menolong secara ikhlas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Terlibat aktif dalam bekerja bakti membersihkan kelas atau sekolah • Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan • Bersedia membantu orang lain tanpa mengharap imbalan • Aktif dalam kerja kelompok • Memusatkan perhatian pada tujuan kelompok • Tidak mendahulukan kepentingan pribadi • Mencari jalan untuk mengatasi perbedaan pendapat/pikiran antara diri sendiri dengan orang lain • Mendorong orang lain untuk bekerja sama demi mencapai tujuan bersama

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23	
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

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

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23	
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

2. Pengetahuan (*Post Test*)

- a. Teknik penilaian : Tes tertulis
- b. Bentuk instrumen: Tes uraian
- c. Kisi-kisi

No	Materi	Indikator	Nomor soal	Jumlah soal
1	Pengertian	Menjelaskan pengertian daging, karkas dan marbling	1,2,3	3
2	Jenis	Menyebutkan macam – macam hewan penghasil daging yang dapat dikonsumsi Menyebutkan bagian karkas	4,5	2
3	Proses	Menjelaskan fase pascamortem Menjelaskan proses pelayuan Menyebutkan proses karkas	6,7,8,9	4
4	Karakteristik	Menyebutkan mutu daging	10	1

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23	
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

PETUNJUK :

SOAL URAIAN

Jawablah pertanyaan berikut ini secara singkat dan tepat dengan bahasa yang baik !!!

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan daging ?
2. Jelaskan apa yang dimaksud dengan karkas ?
3. Jelaskan apa yang dimaksud dengan marbling ?
4. Sebutkan 5 hewan pedaging yang lazim dikonsumsi ?
5. Sebutkan 5 bagian karkas yang biasa dikonsumsi ?
6. Jelaskan bagaimana fase pascamorterm pada daging ?
7. Jelaskan bagaimana terjadinya proses pelayuan pada daging ?
8. Apa yang dilakukan pada tahap ante mortem ?
9. Bagaimana proses dressing terjadi ?
10. Sebutkan karakteristik mutu daging yang baik untuk dikonsumsi ?

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23
	Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit

RUBRIK PENILAIAN

No	Jawaban	Indikator	Skor
1	<ul style="list-style-type: none"> • Daging merupakan bahan makanan utama yang dikonsumsi manusia, baik diperoleh dari hewan-hewan piaraan atau hewan buruan (Hadiwiyoto, S., 1993. Hasil-Hasil Olahan susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta). • Daging juga didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan. Organ-organ misalnya hati, ginjal, otak, paru-paru, jantung, limpa, pankreas, dan jaringan otot termasuk dalam definisi ini. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban tepat nilai 10 • Jika jawaban kurang tepat nilai 5 • Jika jawaban tidak tepat nilai 0 	10
2	<ul style="list-style-type: none"> • Adalah daging yang masih menempel pada rangka (belum dipisahkan) • Menurut FAO/WHO: Karkas adalah bagian tubuh hewan yang telah disembelih, utuh, atau dibelah sepanjang tulang belakang, dimana hanya 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban tepat nilai 10 • Jika jawaban kurang tepat nilai 5 • Jika jawaban tidak tepat nilai 0 	10

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23	
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

	kepala, kaki, kulit, organ bagian dalam (jeroan), dan ekor yang dipisahkan		
3	<ul style="list-style-type: none"> • Marbling merupakan butiran lemak putih yang terlihat oleh mata yang tersebar pada jaringan otot daging. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban tepat nilai 10 • Jika jawaban kurang tepat nilai 5 • Jika jawaban tidak tepat nilai 0 	10
4	<ul style="list-style-type: none"> • Sapi • Kambing • Domba • Kelinci • Kerbau • Unta • Babi • Anjing • Kuda 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban tepat nilai 10 • Jika jawaban kurang tepat nilai 5 • Jika jawaban tidak tepat nilai 0 	10
5	<ul style="list-style-type: none"> • Paha depan • Paha belakang • Lamosir • Has dalam • Has luar • Has atas • Has bawah • Daging iga • Sengkel • Sandung lamur • Short lion • Sancan depan • Sandan belakang 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban tepat nilai 10 • Jika jawaban kurang tepat nilai 5 • Jika jawaban tidak tepat nilai 0 	10
6	<p>Fase pre-rigor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penampakan jaringan otot halus dan lunak seperti keadaan otot yang berelaksasi 2. Tingkat pH dan ATP masih tinggi, terjadi 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban tepat nilai 10 • Jika jawaban kurang tepat nilai 5 • Jika jawaban tidak tepat nilai 0 	10

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

	<p>pemecahan ATP menjadi energi namun masih relatif kecil belum cukup untuk kontraksi</p> <p>Fase rigor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Karkas menjadi kaku/tegang, 24-48 jam setelah penyembelihan 2. Kontraksi karena pemecahan ATP menjadi energi (timbunan energi) 3. Kecepatan terjadinya rigor mortis dipengaruhi oleh: <ul style="list-style-type: none"> • Tingkat glikogen pada saat mati, glikogen rendah, rigor cenderung untuk berlangsung cepat • Suhu karkas: suhu naik --rigor cepat <p>Fase pascarigor</p> <p>Hasil-hasil glikolisis menumpuk sehingga:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penumpukan asam laktat sehingga pH jaringan otot rendah 2. Penimbunan produk-produk pemecahan ATP 3. Pembentukan precursor flavor / aroma 4. Peningkatan daya ikat air 5. Pengempukan kembali jaringan otot tanpa pemisahan aktin dan miosin 		
	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proses pembentukan asam laktat berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban tepat nilai 10 • Jika jawaban kurang tepat 	10

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

	<p>sempurna sehingga terjadi penurunan pH pada daging yang akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengeluaran darah menjadi sempurna • Lapisan luar daging menjadi kering, sehingga kontaminasi mikroba pembusuk dari luar dapat dicegah • Memperoleh daging dengan tingkat keempukan optimum serta citarasa yang khas 	<p>nilai 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban tidak tepat nilai 0 	
8	<p>Pemeriksaan keadaan kesehatan hewan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terkena zoonosis (TBC, brucellosis, anthraxis, salmonellosis, dll) tidak boleh disembelih • Tidak lelah/stres <ul style="list-style-type: none"> • Stres: cadangan glikogen sedikit • Setelah penyembelihan, glikogen diubah menjadi asam laktat • Tenang: glikogen tinggi, produksi asam laktat banyak, pH turun 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban tepat nilai 10 • Jika jawaban kurang tepat nilai 5 • Jika jawaban tidak tepat nilai 0 	10
9	Dressing adalah pemisahan bagian kepala, kulit, dan jeroan	<ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban tepat nilai 10 • Jika jawaban kurang tepat nilai 5 	10

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

		<ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban tidak tepat nilai 0 	
10	<p>Warna : merah cerah/ fresh tdk berwarna gelap/ tidak terdapat bercak warna lain dibagian daging</p> <p>Aroma : khas dari masing2 jenis daging dan masih berbau amis darah bukan bau busuk</p> <p>Tekstur : kental padat, bukan yang lembek atau terlalu rapuh</p> <p>Fisik dari daging yang layak konsumsi tidak mengandung cairan yang berlebih dan serat yang terlihat oleh mata.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban tepat nilai 10 • Jika jawaban kurang tepat nilai 5 • Jika jawaban tidak tepat nilai 0 	10
TOTAL SKOR			100

A. Kriteria Pensekoran:

1. Setiap butir soal memiliki rentang skor 1-10
2. Total skor apabila semua jawaban benar adalah 100

B. Kriteria Penilaian:

1. Perolehan skor 1-25 ; nilai = 1
2. Perolehan skor 26-50 ; nilai = 2
3. Perolehan skor 55-80 ; nilai = 3
4. Perolehan skor 85-100 ; nilai = 4

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 9,11,23,25 Agustus 2014	Hal : 1-23	
Semester 1	Pengetahuan Bahan Makanan		2x45 menit	

Konversi nilai sikap sesuai dengan Permendikbud No. 81 A Tahun 2013 :

Predikat	Nilai Kompetensi		
	Pengetahuan	Keterampilan	Sikap
A	4	4	SB
A -	3.66	3.66	
B +	3.33	3.33	B
B	3	3	
B -	2.66	2.66	C
C +	2.33	2.33	
C	2	2	D
C -	1.66	1.66	
D +	1.33	1.33	D
D	1	1	

Yogyakarta, 8 Agustus 2014

Menyetujui

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Nurul Hasbiana, S.Pd

Siti Muflihatun Nikmah
11511244019

Daging

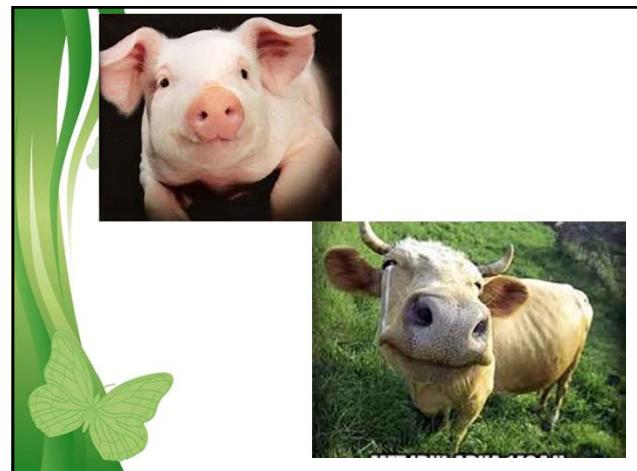
SITI MUFLIBATUN NIKMAH
NIM: 11511244019

Definisi

Daging merupakan bahan makanan utama yang dikonsumsi manusia, baik dipergunakan dari hewan-hewan pialaran atau hewan buruan (Hadiwigoto, S., 1993. Hasil-hasil Olahan susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta).

Daging juga didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan. Organ-organ misalnya hati, ginjal, otak, paru-paru, jantung, limpa, pankreas, dan jaringan otot termasuk dalam definisi ini.

Page 2





Page 6

- Sumber protein
- Sumber zat besi (Fe)
- Terdapat garam-garam Ca, dapat membantu /merangsang dinding usus menyerap mineral-mineral
- Sumber vitamin B kompleks (terutama B12)
- Konsumsi masih di bawah kebutuhan minimum, harga mahal

Page 7

Struktur dan Komposisi Daging

Daging terdiri 3 komponen utama:

- ☒ Jaringan otot
- ☒ Jaringan ikat
- ☒ Jaringan lemak

Komponen lainnya:

- ☒ Tulang
- ☒ Jaringan pembuluh darah
- ☒ Jaringan syaraf

(B) Penampang jaringan otot

(C) Strukur jaringan otot mikroskopis

Gambar 1. Strukur Jaringan Otot

Page 8

Karkas

Adalah daging yang masih menempel pada rangka (belum dipisahkan)

Menurut FAO/WHO:
Karkas adalah bagian tubuh hewan yang telah disembelih, utuh, atau dibelah sepanjang tulang belakang, dimana hanya kepala, kaki, kulit, organ bagian dalam (jeroan), dan ekor yang dipisahkan

Marbling

- Marbling merupakan butiran lemak putih yang terlihat oleh mata yang tersebar pada jaringan otot daging.
- Marbling akan mencair saat daging dipanaskan dan berkontribusi dalam meningkatkan cita rasa daging (*juiciness*), memberikan aroma daging yang sedap, serta berperan meningkatkan keempukan daging.
- Marbling lebih tinggi pada sapi yang diberi pakan biji-bijian (*grain-fed-beef*) daripada sapi yang diberi pakan rumput (*grass-fed-beef*)
- Daging dengan lebih banyak marbling akan lebih empuk dan lebih bercitarasa daripada daging dengan sedikit marbling.
- Namun daging dengan sedikit marbling memiliki kandungan kalori dan lemak jenuh lebih sedikit dan lebih dianjurkan dikonsumsi oleh ahli gizi.

Page 9

5 Tahap Untuk Mendapatkan Karkas

1. Inspeksi ante mortem
2. Penyembelihan
3. Penuntasan darah
4. Dressing
5. Inspeksi pascamortem

Page 10

1. Inspeksi Ante Mortem

Pemeriksaan keadaan kesehatan hewan

- Terkena zoonosis (TBC, brucellosis, anthraxis, salmonellosis, dll) tidak boleh disembelih
- Tidak lelah/stres
 - Stres: cadangan glikogen sedikit
 - Setelah penyembelihan, glikogen diubah menjadi asam laktat
 - Tenang: glikogen tinggi, produksi asam laktat banyak, pH turun

2. Penyembelihan

- Prinsip: memotong vena jugularis hingga terputus.
- Dalam Islam, syarat mutlak: kedua urat disekitar leher harus benar-benar terputus, kemudian dibiarkan darah keluar sampai habis
- Cara di perusahaan (sebelum penyembelihan):
 - Stunning: pemukulan bagian kepala hingga pinggang
 - Pemberian aliran listrik (agar daging lebih empuk)
 - Penyuntikan bahan kimia pembius

Page 11

3. Penuntasan Darah

- Pengeluaran darah harus sempurna karena daging merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroba
- Bakteri dari usus dan darah yang tertinggal akan menyerang daging

4. Dressing

Adalah pemisahan bagian kepala, kulit, dan jeroan

5. Inspeksi Pascamortem

1. Dideteksi ada tidaknya cacing.
2. Diambil contoh dari organ-organ jantung, hati, ginjal, limpa, paru dan getah bening

Page 12

Pelayuan (AGING)

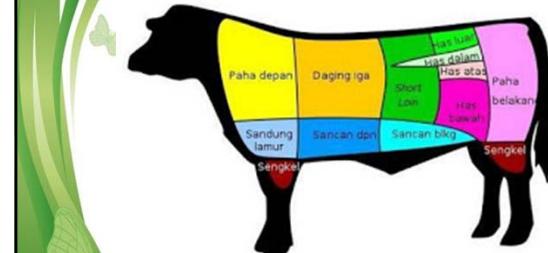
- Proses pembentukan asam laktat berlangsung sempurna sehingga terjadi penurunan pH pada daging yang akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme
- Pengeluaran darah menjadi sempurna
- Lapisan luar daging menjadi kering, sehingga kontaminasi mikroba pembusuk dari luar dapat dicegah
- Memperoleh daging dengan tingkat keempuan optimum serta citarasa yang khas

Cara Pelayuan (Aging)

- Menyimpan/mengantung karkas pada suhu dan waktu tertentu
- Umumnya pada suhu kamar, selama 2 x 24 jam
- Daging dengan keempuan optimum dan citarasa khas, dilakukan pada suhu lebih tinggi, dan waktu lebih lama
 - 3-40C, 7-8 hari
 - 200C, 40 jam
 - 430C, 24 jam

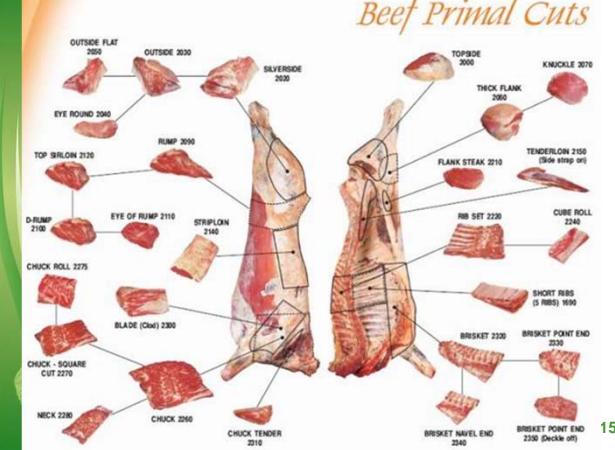
Page 13

Potongan Karkas



Page 14

Beef Primal Cuts



15

1. Potongan paha belakang

- Tidak mengandung lemak
- Paling baik untuk rendang, semur, bistik, empal, dan opor

2. Lamusir belakang

- Pinggang bagian belakang
- Sisi atas terlapis lemak
- Paling baik untuk daging balado, dendeng kering

3. Has dalam

- Rongga dalam pinggang belakang
- Bagian paling empuk dari seluruh daging
- Tidak berurat dan serat halus
- Pemasakan tidak perlu lama
- Paling baik untuk sate

4. Daging iga

- Daging dan lemak tersusun saling berlapis, berurat tapi tidak kenyal
- Tidak seempuk lamusir tapi lebih gurih
- Paling baik untuk sup, semur, sayur asem, soto

5. Kisi

- Penuh urat, sangat kenyal, serat besar-besar
- Pemasakan lama
- Paling baik untuk kaldu daging atau sup

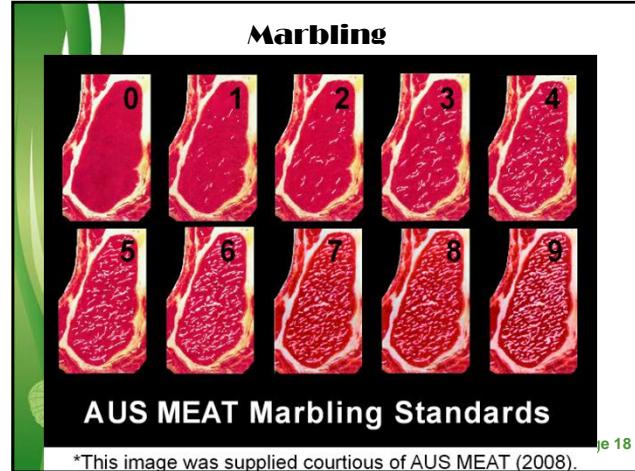
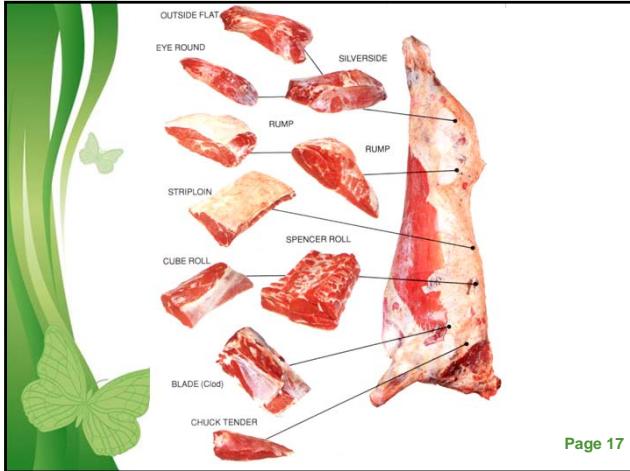
6. Sandung lamur

- Bawah iga, sangat banyak lemak
- Lebih gurih dan lebih padat dari lamusir
- Paling baik untuk rawon dan sup

7. Daging leher/punuk

- Lemak lebih banyak, serat lebih kenyal
- Paling baik untuk campuran baks

Page 16



Perubahan Pascamoer tem Jaringan Otot

Fase pre-rigor

- Penampakan jaringan otot halus dan lunak seperti keadaan otot yang berelaksasi
- Tingkat pH dan ATP masih tinggi, terjadi pemecahan ATP menjadi energi namun masih relatif kecil belum cukup untuk kontraksi

Fase rigor

- Karkas menjadi kaku/tegang, 24-48 jam setelah penyembelihan
- Kontraksi karena pemecahan ATP menjadi energi (timbunan energi)
- Kecepatan terjadinya rigor mortis dipengaruhi oleh:
 - Tingkat glikogen pada saat mati, glikogen rendah, rigor cenderung untuk berlangsung cepat
 - Suhu karkas: suhu naik → rigor cepat

Fase pascarigor

Hasil-hasil glikolisis menumpuk sehingga:

- Penumpukan asam laktat sehingga pH jaringan otot rendah
- Penimbunan produk-produk pemecahan ATP
- Pembentukan precursor flavor / aroma
- Peningkatan daya ikat air
- Pengempukan kembali jaringan otot tanpa pemisahan aktin dan miosin

Page 19



Daging

Siti Mufidahun Ni'mah
11511244019

Kualitas Mutu Daging

Faktor

- Penanganan pra pemotongan :
 - Hewan tidak stres
 - Kondisi hewan baik
- Kondisi pemotongan :
 - Hewan bersih
 - Kebersihan lingkungan
 - Penanganan jeroan, darah dsb.
- Penanganan pasca pemotongan :
 - Teknik penggantungan karkas
 - Suhu dan lama aging



Pelayuan (Aging)

- Daging segar lebih leiat dibandingkan daging yang telah didinginkan 24 jam
- METODE Pelayuan :
 - a. Pelayuan dengan suhu rendah
 - b. Acronize Process
 - c. Tenderay Process

Suhu Rendah

T 2-4 °C
RH 90%
Ruang gelap

Acronize Process

Temperatur kamar + antibiotik

Tendaray Process

Temperatur rendah + UV (λ 2600 Å)

Keuntungan Tenderay P:
RH dapat tinggi
Temperature dapat tinggi

Faktor yang Mempengaruhi Ketahanan

1. Spesies hewan → sapi > domba > babi
2. Umur (tua > muda)
3. Sex (jantan > betina)
4. pH → pH rendah → lebih tahan
5. RHI → RHI tinggi → kurang tahan
6. Kebersihan
7. Temperatur
8. Macam bakteri
9. perlakuan hewan sebelum dan sewaktu dipotong



ppt.com

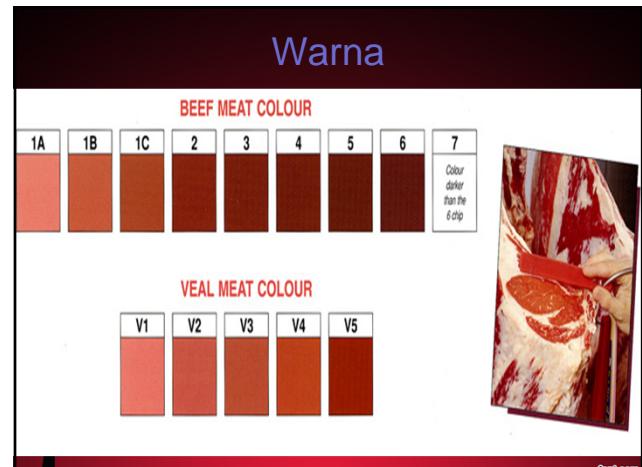


Uji Organoleptik

- WARNA
- AROMA
- FLAVOR
- KEEMPUKAN/TENDERNESS
- JUICINESS
- MARBLING



ppt.com





Lemak

Daging

- Umur → Myoglobin → Warna lebih tua
- Sapi muda : 1-4 mg/g daging
- Umur 2 tahun : 4-10 mg/g
- Umur 12 tahun : 10-18 mg/g
- Spesies
- Babi : 1,5 - 4 mg/g daging
- Aktivitas Hewan kerja keras : Myoglobin
- Sex Jantan > betina

1. Spesies
Lemak sapi : putih s/d kekuningan
Lemak Domba & Babi: kepucat-putih
Lemak Kerbau: putih
2. Pakan → tergantung kadar karotin
3. Umur → tua lebih kuning

Marbling

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

AUS MEAT Marbling Standards

Aroma → **Flavour**

1. □□□□ → □□□□□ □□□□

2. □□□□□□□□ □□□□□

3. □□□

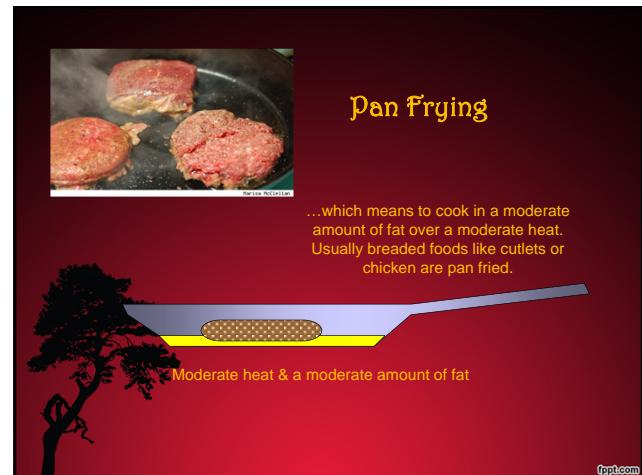
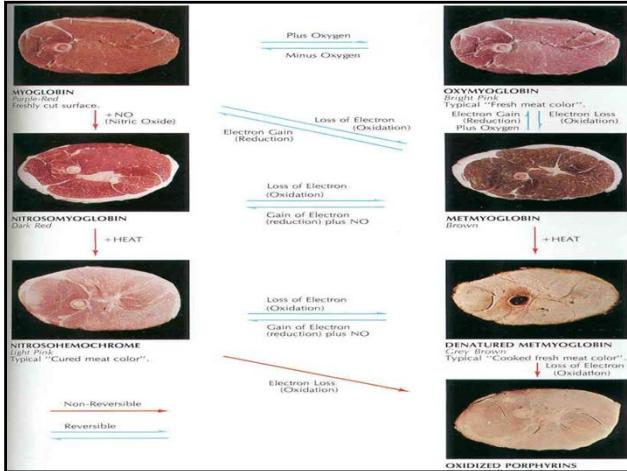
4. □□□□□

□□□□□□□□
→ □□□□ □□□□□□□□
□□□□□□□□□□ □□□□□
□□□□□
□□□□□□□□ □□□□□
□□□□□□□

Gambaran Fisik

Daging Kualitas Baik

Daging Kualitas Kurang Baik





Roasting



To cook by exposing to hot, dry air

fppt.com

Simmer

memasak daging dengan api yang kecil biar matang ke dalam (suhu dibawah 100°C)




fppt.com

Boiling

Memasak daging dalam air mendidih.
Contoh : opor, soto




Bubbling very rapidly.

fppt.com

Stewing

Daging yang dipotong kecil-kecil bisa menggunakan sayuran atau tidak dengan atau tanpa air. Contoh : tumis




Stewed dishes are always cooked covered because this keeps the moisture in. Stewing tenderizes tough cuts of meat or poultry.

fppt.com

Deep Fat Frying

- *Chicken drum stick (180°C, 18 min)*
- *Maillard browning*




fppt.com

Produk Olahan Daging

- CURED MEAT
- CORNED BEEF
- PENGASAPAN
- DENDENG
- ABON
- BAKSO
- SOSIS
- NUGGET




Smoked beef



Sosis




Abon

Rolade

fppt.com

Small Discussion

**DISKUSIKAN BAGAIMANA PENANGAN
DAGING YANG BAIK SEHINGGA
DIHASILKAN DAGING/OLAHAN
DAGING YANG BERKUALITAS DAN
BERMUTU TINGGI**



fppt.com




fppt.com

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 19 Agustus 2014	Hal : 1-12	
Semester 1	Tata Hidang (Alat Hidang dan Polishing)		6x45 menit	

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mensyukuri ajaram 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 dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural 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.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ramah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 19 Agustus 2014	Hal : 1-12	
Semester 1	Tata Hidang (Alat Hidang dan Polishing)		6x45 menit	

A. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas adanya peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan.
2	2.1 Memiliki motovasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran pengetahuan bahan makanan. 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional. 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.	2.1.1 Antusias dalam mencari informasi tentang peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan. 2.2.1 Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan. 2.3.1 Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan.
3	3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan	3.2.1 Pengertian alat makan dan minum 3.2.2 Pengertian alat hidang 3.2.3 Macam-macam alat hidang
4.	4.2 Memilih Peralatan Makan dan Minum, alat serta lenan berdasarkan menu	4.2.1 <i>Polishing Silverware</i> 4.2.2 <i>Polishing Chinnaware</i> 4.2.3 <i>Polishing Glassware</i>

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 19 Agustus 2014	Hal : 1-12	
Semester 1	Tata Hidang (Alat Hidang dan Polishing)		6x45 menit	

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran tata hidang.

1. Menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas adanya berbagai peralatan makan dan minum, alat hidang.
2. Antusias dalam mencari informasi tentang pengetahuan peralatan makan dan minum, alat hidang.
3. Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi peralatan makan dan minum, alat hidang.
4. Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi peralatan makan dan minum, alat hidang.

Pertemuan 1 (6x45 menit)

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran tata hidang tentang peralatan makan dan minum, alat hidang peserta didik di harapkan dapat:

1. Pengertian Alat makan minum
2. Pengertian Alat Hidang
3. Macam-macam Alat Hidang

C. Materi Pembelajaran

Pertemuan 1

1. Pengertian Alat Makan dan Minum
2. Pengertian Alat Hidang
3. Macam-macam Alat Hidang

D. Pendekatan/Model/Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : Seintific
2. Metode : *Cooperative Learning (Fish Ball)*
3. Model : Diskusi, bertanya, ceramah dan presentasi.

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 19 Agustus 2014	Hal : 1-12
Semester 1	Tata Hidang (Alat Hidang dan Polishing)		6x45 menit	

E. Sumber Belajar

1. Modul Tata Hidang.Pamela Intan Hapsariningtias.PTBB.UNY.2012

F. Media Pembelajaran

1. Media : LCD/Laptop/ Foto tentang peralatan makan dan minum, alat hidang
2. Alat dan bahan:

- Bahan

- a. Hand out materi peralatan makan dan minum, alat hidang
- b. Foto tentang peralatan makan dan minum, alat hidang
- c. Contoh peralatan makan dan minum, alat hidang

- Alat

No	Nama
1.	<i>Silverwaere, Chinnaware, Glassware</i>
2.	Jeruk nipis
3.	Kom
4.	<i>Glasstawl / Napkin/ Katun</i>
5.	Tray

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan 1 (6x45 menit)

1. Pendahuluan (20 menit)

- a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik
- b. Motivasi

Melalui media *power point* guru menayangkan persentasi gambar beberapa contoh peralatan makan dan minum, alat hidang.dengan tujuan untuk memusatkan perhatian peserta didik.

- c. Apersepsi

Guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan materi peralatan makan dan minum, alat hidang untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik, contoh:"apasih alat makan itu?"

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 19 Agustus 2014	Hal : 1-12	
Semester 1	Tata Hidang (Alat Hidang dan Polishing)		6x45 menit	

- d. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran untuk pertemuan pertama.
 - e. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang peralatan makan dan minum, alat hidang untuk pertemuan pertama.
2. Inti (230 menit)
- a. **Mengamati**
 - Peserta didik dipandu oleh guru mengamati gambar beberapa contoh peralatan makan dan minum, alat hidang melalui media *power point* misalnya: alat hidang *cutlery* sehingga menemukan masalah (sesuatu) yang ingin diketahui lebih jauh.
 - b. **Menanya**
 - Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya: “apa fungsi dari *cutlery* ?”
 - c. **Mengeksplorasi/mengumpulkan data**
 - Pendidik menggunakan model *fish ball* dengan jumlah peserta didik sebanyak 32 peserta didik dikelompokkan menjadi 1 kelompok besar berbentuk lingkaran. Dengan menunjuk 4 orang berada ditengah-tengah lingkaran.
 - Intruksi pendidik kepada peserta didik, setiap peserta didik yang berada pada lingkaran besar diminta untuk memberikan pertanyaan dan yang berada didalam lingkaran diminta menjawab pertanyaan dengan cepat dan tepat. Peserta didik yang menjawab pertanyaan dengan benar dapat berpindah posisi dengan peserta didik yang memberi pertanyaan. Berlaku seterusnya sampai seluruh peserta didik mendapat giliran yang sama.
 - Pendidik membantu merivews beberapa pertanyaan untuk dijawab secara langsung peserta didik.

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 19 Agustus 2014	Hal : 1-12	
Semester 1	Tata Hidang (Alat Hidang dan Polishing)		6x45 menit	

- Pendidik kemudian mengkondisikan peserta didik kembali ketempat duduk masing-masing.
- Peserta didik berkelompok menerima *hand out power point* materi yang telah dijelaskan, peserta didik diminta untuk memahami dan menyimpulkan materi pembelajaran pada pertemuan pertama.

d. Mengasosiasikan

- Kelompok menganalisis hasil diskusi dan membuat kesepakatan tentang hasilnya.
- Kelompok menyimpulkan hasil diskusi

e. Mengkomunikasikan

- wakil setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi tentang: peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
- Setelah peserta didik memahami *Polishing* dari peralatan makan dan minum, alat hidang, peserta didik diminta untuk bersiap-siap melakukan implementasi terhadap peralatan makan dan minum, alat hidang (*silverware, chinaware, glassware*)

f. Mencipta

- Masing-masing peserta didik mempraktikkan *Polishing* dari peralatan makan dan minum, alat hidang.
- Peserta didik menyelesaikan praktik *Polishing silverware, chinaware and glassware*
- Pendidik melakukan penilaian terhadap hasil praktik peserta didik.

3. Penutup (20 menit)

- a. Peserta didik bersama guru menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.
- b. Guru melakukan refleksi dengan memberikan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan materi dan proses pembelajaran.

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 19 Agustus 2014	Hal : 1-12	
Semester 1	Tata Hidang (Alat Hidang dan Polishing)		6x45 menit	

- c. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya.
- d. Pendidik memandu peserta didik untuk mengucapkan syukur pada akhir perteuan pertama.

H. Penilaian

1. Sikap Spiritual dan Sosial

- a. Teknik : observasi
- b. Bentuk Instrumen: lembar observasi
- c. Kisi-kisi :

Sikap dan pengertian	Indikator
Sikap spiritual Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianut	<ul style="list-style-type: none"> • Berdoa sebelum dan sesudah menjalankan sesuatu. • Menjalankan ibadah tepat waktu. • Memberi salam pada saat awal dan akhir presentasi sesuai agama yang dianut. • Bersyukur atas nikmat dan karunia Tuhan Yang Maha Esa; • Mensyukuri kemampuan manusia dalam mengendalikan diri • Mengucapkan syukur ketika berhasil mengerjakan sesuatu. • Berserah diri (tawakal) kepada Tuhan setelah berikhtiar atau melakukan usaha. • Menjaga lingkungan hidup di sekitar rumah tempat tinggal, sekolah dan masyarakat • Memelihara hubungan baik dengan sesama umat ciptaan Tuhan Yang Maha Esa • Bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa sebagai bangsa Indonesia. • Menghormati orang lain menjalankan ibadah sesuai dengan agamanya.

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 19 Agustus 2014	Hal : 1-12	
Semester 1	Tata Hidang (Alat Hidang dan Polishing)		6x45 menit	

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

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 19 Agustus 2014	Hal : 1-12	
Semester 1	Tata Hidang (Alat Hidang dan Polishing)		6x45 menit	

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

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 19 Agustus 2014	Hal : 1-12	
Semester 1	Tata Hidang (Alat Hidang dan Polishing)		6x45 menit	

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

	SMK NEGERI 1 KALASAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (R P P)			
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 19 Agustus 2014	Hal : 1-12
Semester 1	Tata Hidang (Alat Hidang dan Polishing)		6x45 menit	

Keterampilan

- a. Teknik penilaian : praktik
- b. Bentuk Instrumen:
- c. Kisi-kisi

No	Aspek	Indikator	Deskriptor
A	Proses	1. Teknik	Ide gagasan rancangan tertulis
		2. Ide	Mencari solusi ketika menemui kendala
		3. Kesesuaian materi, teknik dan prosedur	Kesesuaian materi, teknik dan prosedur
B	Hasil	1. Kebersihan	Rasa produk
		2. Kerapihan	Bentuk kemasan Penampilan <i>Silverwaere, Chinaware, Glassware</i>
C	Sikap	1. Mandiri	Mandiri
		2. Disiplin	Disiplin
		3. Tanggung jawab	Tanggung jawab

A. Kriteria Pensekoran Hasil

No	Kegiatan	Kriteria
1.	<i>Polishing Silverware</i>	Skor 4 = Sangat Bersih Skor 3 = Bersih Skor 2 = Kurang Bersih Skor 1 = Kotor
2.	<i>Polishing Chinaware</i>	Skor 4 = Sangat Bersih Skor 3 = Bersih Skor 2 = Kurang Bersih Skor 1 = Kotor
3.	<i>Polishing Glassware</i>	Skor 4 = Sangat Bersih Skor 3 = Bersih Skor 2 = Kurang Bersih Skor 1 = Kotor

	<p style="text-align: center;">SMK NEGERI 1 KALASAN</p> <p style="text-align: center;">RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</p> <p style="text-align: center;">(R P P)</p>			
	No : 01	Revisi : 00	Tanggal: 19 Agustus 2014	Hal : 1-12
Semester 1	Tata Hidang (Alat Hidang dan Polishing)		6x45 menit	

B. Kriteria Pensekoran Proses

No	Kegiatan	Kriteria
1.	Sikap Kerja <ul style="list-style-type: none"> • Mandiri • Bertanggung jawab • Disiplin 	Skor 4= Sangat Baik Skor 3= Baik Skor 2= Kurang Baik Skor 1= Tidak Baik
2.	Teknik Polishing <ul style="list-style-type: none"> • Penguapan • Polishing • Kerapihan 	Skor 4= Sangat Baik Skor 3= Baik Skor 2= Kurang Baik Skor 1= Tidak Baik

Yogyakarta, 25 Agustus 2014

Menyetuji

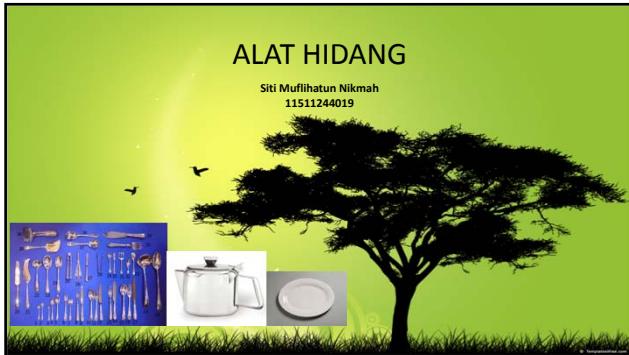
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Nurul Hasbiana, S.Pd

Siti Muflihatun Nikmah

11511244019



Deskripsi

- Alat hidang merupakan peralatan yang digunakan untuk perjamuan makan yang sudah disiapkan diatas meja makan. Biasanya alat hidang ini terbuat dari keramik, perak dan jenis kaca

Macam – Macam Alat Hidang

- Silverware**

Silverware adalah peralatan yang terbuat dari stainless steel, silver (perak) yang dipergunakan untuk makan di restoran dan biasanya ditata diatas meja. Silverware juga sering disebut peralatan makan, peralatan makan ini dapat dibagi dalam tiga kategori, yaitu:

- 1) **Flatwares** : mengacu pada semua jenis sendok dan garpu.
- 2) **Cutleries** : meliputi semua jenis pisau atau alat pemotong lainnya.
- 3) **Hollowares** : terdiri dari semua jenis peralatan yang berongga.



Nama Alat	Nama Alat
1 Salt spoon	21 Cake server
2 Mustar spoon	22 Sauce ladle
3 Demitasse spoon	23 Fruit server
4 Te spoon	24 Serving spoon
5 Grape fruit spoon	25 Nut crackers
6 Oyster fork	26 Grape servers
7 Dessert fork	27 Sardine knife
8 Fruit fork knife	28 Sugar tong
9 Fruit knife	29 Olive spoon
10 Dessert spoon	30 Cocktail fork
11 Dessert fork	31 sardine server
12 Dessert knife	32 Caddy spoon
13 Fish fork	33 Jam spoon
14 Fish knife	34 Fish server (knife)
15 Soupspoon	35 Salad server (fork)
16 Dinner fork	36 Salad server spoon
17 Dinner knife	37 Salad server fork
18 Soup ladle	38 Asparagus server
19 Basting spoon	39 Pie server
20 Cake spatula	

• Chinaware

Chinaware adalah semua jenis peralatan yang terbuat dari porselin dan keramik. Jenis peralatan ini memiliki aspek yang sangat penting dalam menunjang penampilan makanan yang dihidangkan kepada tamu.

Nama Alat	Fungsi
Oval Platter	Tempat hidangan pada pelayanan Russian Service
Show Plate	Piring besar untuk alas napkin atau alas dinner plate saat table setting
Dinner Plate	Alat menyajikan main course (hidangan utama) berukuran ± 28-31 cm
Dessert Plate	Piring untuk penghidangan <i>appetizer</i> (hidangan pembuka) dan juga untuk <i>dessert</i> (hidangan penutup)



B&B Plate	Piring untuk penghidangan roti dan mentega, diameter: 17-20 cm
Soup Plate	Untuk menghidangkan soup (thick soup)
Soup Cup	Untuk menghidangkan soup (clear/thin soup)
Tea/coffee Cup	Untuk menghidangkan tea or coffee



Egg Cup	Untuk menghidangkan boiled egg, biasanya dilengkapi saucer dan tea spoon
Soup Cup Saucer	Alas dari soup cup
Tea/Coffee Cup Saucer	Alas dari tea/coffe cup
Tea Pot	Teko untuk teh, bisa untuk 3-4 porsi atau lebih

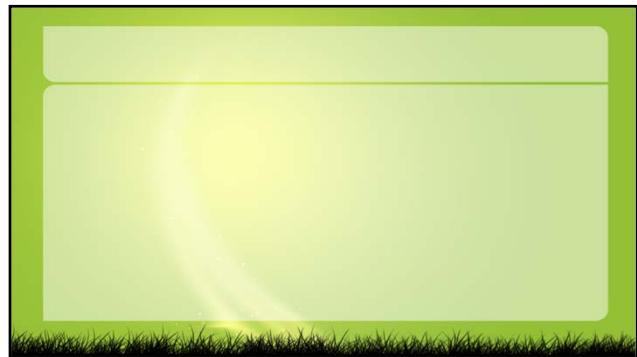
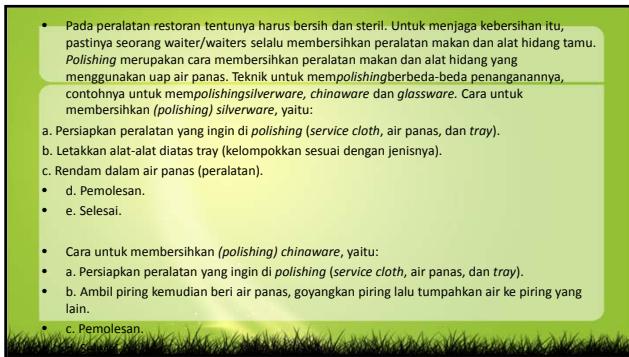
Coffee Pot	Teko untuk kopi, bisa untuk 3-4 porsi atau lebih
Milk Jug	Tempat untuk <i>fresh milk</i> (susu) panas atau dingin, biasanya dialas saucer
Cream Jug	Untuk tempat krimmer
Gravy jug	Untuk tempat sauce

- Glassware

Peralatan makan yang terbuat dari jenis kaca (gelas). *Glassware* digunakan untuk keperluan pelayanan makanan dan minuman biasanya berbentuk gelas dengan berbagai variasi dan desain sesuai dengan kebutuhan dari suatu restoran.

Gelas tidak berkaki (*Unsteam glass*) dan Gelas berkaki (*Steam glass*).

Water Goblet	Gelas untuk menyajikan air putih (mineral water)
White Wine Glass	Gelas untuk menyajikan anggur putih (white wine) sebagai peneman hidangan main course untuk daging yang berwarna putih seperti hidangan fish
Red Wine Glass	Gelas untuk menyajikan anggur merah (red wine) sebagai peneman hidangan main course untuk daging yang berwarna merah seperti beef, lamb, atau pork



Title

- Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipiscing elit. Vivamus et magna. Fusce sed sem sed magna suscipit egestas.
- Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipiscing elit. Vivamus et magna. Fusce sed sem sed magna suscipit egestas.

No.	NAMA SISWA X BOGA B	Pertemuan		PENILAIAN SIKAP										RERATA	DESKRIPSI	NILAI TUGAS	KONVERSI NILAI	DESKRIPSI
		1	2	Jujur	Bisiskin	Tanggung Jawab	Toleransi	Gotong Royong	Santun	Kekaktifan	Percaya Diri							
1	AFIFAH AL HUSNA	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	88	3,52	B+		
2	AFIFAH FAUZIAH	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	90	3,6	B+		
3	AHMAD MUSTOFA	H	S	3	2	3	3	3	3	3	3	2.88	BAIK	94	3,76	A-		
4	ALEXANDER MAHENDRA HATARI	H	H	3	2	2	3	3	3	3	3	2.75	BAIK	70	2,8	B-		
5	ANA RUHMIYATISTYAUTAMI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	98	3,92	A-		
6	ANASTASY AGNENCYSULIANTORO	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	100	4	A		
7	AVILLA DWITA MAGNOLIA	H	H	3	2	2	3	3	3	3	3	2.75	BAIK	70	2,8	B-		
8	BERNADETA MEILANI SETIYOWATI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	70	2,8	B-		
9	DHOVI NANDA PUTRA	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	88	3,52	B+		
10	DIAS AYU WIDYANINGUM	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	98	3,92	A-		
11	ERIKA RUNIANI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	70	2,8	B-		
12	FIRKA KHARISNA WATTI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	86	3,44	B+		
13	KHAFIDZA MAKRIFATUL KHUSNANINGGRUM	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	91	3,64	B+		
14	KURNIA LUTFI SAPUTRI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	86	3,44	B+		
15	LUTVIMUNAWAROH	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	90	3,6	B+		
16	MARCELA GEOPANI EKA PRATIWI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	98	3,92	A-		
17	MITHA KUSUMA NINGGRUM	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	96	3,84	A-		
18	MUHAMMAD NUR HIDAYAH	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	78	3,12	B		
19	NIILAM MUKAROMAH	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	100	4	A		
20	NINA ROHALI PANGESTUTI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	70	2,8	B-		
21	NUR HASANAH	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	96	3,84	A-		
22	NURUL UTAMI DEWI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	96	3,84	A-		
23	OKIE DWI PRATIWI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	98	3,92	A-		
24	QOSAMAH NISRINA	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	98	3,92	A-		
25	RIFael RISKI GEMILANG	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	86	3,44	B+		
26	RINA RAHMAWATI	H	H	3	2	2	3	3	3	3	3	2.75	BAIK	70	2,8	B-		
27	RIZKA SETIANA	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	72	2,88	B-		
28	SASTIKA MEIDY AGITA	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	100	4	A		
29	SEPIYANI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	100	4	A		
30	SRI MARYANTI	H	H	3	2	2	3	3	3	3	3	2.75	BAIK	95	3,8	A-		
31	SYAFIQ JAUZA RYNALDI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	92	3,68	A-		
32	WANDA NIUR OKTAVIA	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	70	2,8	B-		
33	WULAN APRILIA	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	88	3,52	B+		

Keterangan Penilaian Sikap

**Keteringan Penitum
TB : Tidak Baik (1)**

KB : Kurang Baik (2)

B : Baik (3)

Keterangan Penilaian Keterampilan

D : Tidak Baik (1)

C : Kurang Baik (2)

B : Baik (3)

NO	NAMA SISWA X BOGA A	Pertemuan		SIKAP							RERATA	DESKRIPSI	NILAI	KONVERSI NILAI	DESKRIPSI	
		1	2	Jujur	Disiplin	Tanggung Jawab	Toleransi	Ganteng Royong	Santun	Keaktifan						
1	ADE SHINTA KRISNA MURTI	H	H	3	2	2	3	3	2	3	4	2.75	BAIK	70	2.8	B-
2	ANGGI PRABOWO	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	98	3.92	A-
3	ANNA DWINDA SARI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	98	3.92	A-
4	BENNY PRASETYO	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	93	3.72	A-
5	CHINTYA WULANYULIANTTI	I	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	81	3.24	B
6	DESSA FERENNANDA ARNOOLY	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	80	3.2	B
7	DEWA NYOMAN BHIMATARA LEGAWA	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	98	3.92	A-
8	DEWI WULANSARI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	100	4	A
9	EDO DWI ANGGRIAN	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	80	3.2	B
10	ERIKA DWI ISMOYOWATI	H	H	3	2	3	3	3	3	3	3	2.88	BAIK	70	2.8	B-
11	FINA ASTUTI	H	H	3	2	3	3	3	3	3	3	2.88	BAIK	70	2.8	B-
12	FIRDA ANNISA RAMADHANI	H	H	3	2	3	3	3	3	3	3	2.88	BAIK	96	3.84	A-
13	HAMIDATUL HASANAH LAILY	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	95	3.8	A-
14	INDAH NUR WULANSARI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	93	3.72	A-
15	KRISTA NURYANI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	86	3.44	B+
16	LINCE NOVIANA	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	100	4	A
17	MARISA MAHERA	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	98	3.92	A-
18	MU'ADZ IRFAN KURNIAWAN	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	98	3.92	A-
19	NABELA YULIANITA	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	73	2.92	B-
20	NADA AFIFAH PUTRI ANGGRAIN	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	81	3.24	B
21	RIDHA LATIFAH ZAKHARA	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	93	3.72	A-
22	RINI WULANDARI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	95	3.8	A-
23	RIZKI MARATHUS SHOLIKHA	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	81	3.24	B
24	ROSTIKA AGENG LAKSONO	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	81	3.24	B
25	SALSABILA ROHADATUL AISY	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	98	3.92	A-
26	SIIT ULFIA INUN MAI SAROH	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	100	4	A
27	TISA PUTRI NUR BUDI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	81	3.24	B
28	WESANTI SEKAR ARUM	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	73	2.92	B-
29	WIDNI EKA PUTRI	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	100	4	A
30	WINDY SALINDRI YANSAN	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	96	3.84	A-
31	YASMIN SHALSBIL RATNADILLA	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	100	4	A
32	YOLANDA FARADELIA	H	H	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	BAIK	98	3.92	A-

No.	NAMA SISWA XI BOGA	Pertemuan 1	SIKAP							Keterangan	NILAI KETERAMPILAN			Rerata	Keterangan
			Jujur	Disiplin	Tanggung Jawab	Toleransi	Gotong Royong	Santun	Keaktifan		Silverware	Chinaware	Glassware		
1	AFIFAH RIZKIANDARI HARSONO	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
2	ALEXANDRA NIRMALA SEKAR PUTRI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
3	ANITA DWI NURYANI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	3	4	3.67	Sangat Bersih
4	ARDI JAYA KUSUMA	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
5	ARDIANSYAH PUTRA	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	3	3.67	Sangat Bersih
6	AULIA NUR RAHMANI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
7	BAGAS AMAR AFDHOLI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
8	DEA PUSPITASARI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
9	DESI SARA WIDATI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
10	DESSY CAESAR UMI KHABIBAH	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
11	DEVI CINDY ADAM	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
12	DEWI FATONAH GALIH RAGA S.	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
13	EFVI NUR ROHMAHWATI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	3	4	4	3.67	Sangat Bersih
14	EKO SRI CAHYONO	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
15	ENDAH BUDI ASTUTI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
16	FADHILA MAHARANI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
17	INDRI AGESTI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
18	ISNAWAN	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
19	KRISMONIKA LUBIS	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
20	MARIATUTI WIDAYATI	A	-	-	-	-	-	-	-	Kosong	-	-	-	-	-
21	MURTI WIDYASTUTI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
22	NUNUNG AYU MELINDAWATI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	3	4	4	3.67	Sangat Bersih
23	PUSPASARI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
24	RIZALULHAK	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
25	SEFTI ADRIYANI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
26	SEPTI INDAH RAHAYU	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
27	SITI NURUL HALIMAH	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
28	ULFA APRILIA PUTRI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	3	4	3.67	Sangat Bersih
29	VERONICA AGATA	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
30	VINA VISKAWATI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	3	3.67	Sangat Bersih
31	WORO SETYORINI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
32	YANI AJI TRISAKTI	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
33	YAZID RAIHAN MAULADY	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih
34	YOGI SYAH PUTRA	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	4	4	4	4	Sangat Bersih

Keterangan Penilaian Sikap

TB : Tidak Baik (1)
KB : Kurang Baik (2)
B : Baik (3)
SB : Sangat Baik (4)

Keterangan Penilaian Keterampilan

TB : Tidak bersih/kotor (1)
KB : Kurang bersih (2)
B : Bersih (3)
SB : Sangat Bersih (4)

NO	NAMA SISWA XII BOGA	PERTEMUAN			SIKAP							Keterangan	NILAI KETERAMPILAN (Presentasi)									Jumlah	Rerata	KONVERSI	DESKRIPSI		
		I	II	III	Jujur	Disiplin	Tanggung Jawab	Toleransi	Gotong Royang	Santun	Keakraban		Pertemuan 1			Pertemuan 2			Pertemuan 3								
		Persiapan	Proses	Hasil	Persiapan	Proses	Hasil	Persiapan	Proses	Hasil	Persiapan		Persiapan	Proses	Hasil	Persiapan	Proses	Hasil	Persiapan	Proses	Hasil						
1	ANI SUSANTI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
2	ANNA FATMALA	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
3	ASRI LESTARI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
4	BADAI PAMUNGKAS	I	H	H	3	2	3	3	3	3	3	Baik	5	10	10	15	30	30	15	30	30	175	58	2	C+		
5	CINDY DAVENA HAMAKAWA	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
6	DECHA ARIANI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
7	DESI SETYA RINI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
8	DESMI PURWANTI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
9	DEWI AGUSTINA	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
10	DWIYANTI ISTIQOMAH	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
11	FAJAR DWI SUSWANTI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
12	FINDRIANA OKTAVIANINGRUM	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
13	HERMAN SUBAGYO	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
14	IKA PRASTIKAWATI	H	H	H	3	2	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
15	INDAH SARASWATI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
16	KORI HANDAYANI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
17	KUKUH TRI WIDATI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
18	LIKA ALVIONITA	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
19	MARLINDA	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
20	MAULANI NURJATI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
21	MEILA ARDHITA CAHYANI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
22	MELATI TLATARSARI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
23	MIFTAH ARIN PRADINA	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
24	NILAWATI DEVI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
25	NOVIANA NUR QOMARIAH	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
26	NOVITASARI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
27	NUR DAYANTI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
28	RINA NURHIDAYATI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
29	RISTA YUNI RUWATI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
30	SINTA FAJAR NUR KHASANAH	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
31	SITI NURYATI	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
32	SOFIA VERONIKA NINGRUM	H	H	H	3	3	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		
33	WISNU KUNCORO	H	H	H	3	2	3	3	3	3	3	Baik	15	30	30	15	30	30	15	30	30	225	75	3	B		

DOKUMENTASI PPL UNY

Tahun 2014/2015



Kelas X Jasa Boga A



Kelas X Jasa Boga B



Kelas XII Jasa Boga

Terima Kasih Rekan Kecil yang beranjak dewasa, sukses dan sehat selalu untuk kamu-kamu...

☺ Wishes the best for us ☺