

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU  
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)  
DI SMK SAHID SURAKARTA  
Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta  
1 Juli – 22 September 2014**



**Disusun Oleh :  
AGUSTINA DWI WULANDARI  
11511244015**

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

## LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta :

Nama : Agustina Dwi Wulandari  
NIM : 11511244015  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta mulai 1 Juli 2014 sampai 17 September 2014. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,

Dr. Kokom Komariah M.Pd

NIP. 19600808 194903 2 001

Sri Purnaningsih S.Pd

Kepala Sekolah

SMK Sahid Surakarta,

Koord.PPL

SMK Sahid Surakarta,

Naim Mabruri, S.Pd.,M.Pd

Prih Hartati S.Pd M.Par

NIP. 19770827 200501 2 012

**ABSTRAK**  
**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN**

**DI SMK SAHID SURAKARTA**

**OLEH :**  
**Agustina Dwi Wulandari**  
**11511244015**

SMK Sahid Surakarta yang beralamatkan di Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta. SMK Sahid Surakarta adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu lokasi KKN – PPL UNY 2014. KKN-PPL dilaksanakan selama 2,5 bulan pada tanggal 1 Juli 2014 hingga pada tanggal 22 September 2014. Kegiatan KKN meliputi pelaksanaan program yang telah direncanakan dan untuk kegiatan PPL meliputi praktik mengajar dan pembuatan RPP, media pembelajaran, dan administrasi guru.

Tujuan dari kegiatan KKN adalah untuk mengembangkan kemandirian dan menerapkan keahlian yang dimiliki serta kegiatan untuk bersosialisasi dengan orang lain. Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mengembangkan teori yang telah didapat selama perkuliahan, dan untuk mengembangkan diri menumbuhkan kemampuan sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang.

Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama mengajar di kelas. Namun, sebelum mengajar, mahasiswa wajib membuat perangkat pembelajaran yang meliputi RPP dan media pembelajaran yang di konsultasikan kepada guru pembimbing. Penulis mengajar secara Individu pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 1,2. Berbagai media pembelajaran sudah disumbangkan dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses KBM di SMK Sahid Surakarta. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami lagi.

**Kata Kunci : KKNPPL UNY 2014, SMK SAHID SURAKARTA, Individu**

## DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK .....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
Analisis Situasi.....	2
Rumusan Program Kegiatan PPL .....	12
<b>BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL</b>	
Kegiatan PPL .....	14
Pelaksanaan .....	20
Analisis Hasil .....	23
Refleksi .....	25
<b>BAB III PENUTUP</b>	
Kesimpulan .....	27
Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA .....	30
<b>LAMPIRAN – LAMPIRAN</b>	

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cinta kasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL yang dimulai dari tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 22 September 2014 dengan baik dan lancar.

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2014 di SMK Sahid Surakarta kurang lebih dua setengah bulan.

Dalam kegiatan PPL ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya makalah ini. Perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Naim Mabruri, S.Pd.,M.Pd, selaku Kepala Sekolah SMK Sahid Surakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta.
2. Dr. Kokom Komariah M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Sri Purnaningsih, S.Pd, selaku guru pembimbing PPL, terima kasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Sahid Surakarta.
4. Prih Hartati.S.Pd. M.Par selaku koordinator PPL SMK Sahid Surakarta.
5. Teman-teman PPL di SMK Sahid Surakarta, terima kasih atas kerjasamanya selama ini.
6. Seluruh bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Sahid Surakarta yang telah menerima kami dengan baik
7. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materil, serta selalu memberikan motivasi agar PPL di SMK Sahid Surakarta dapat terlaksana dengan baik dan lancar

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan makalah ini dimasa yang akan datang.

Yogyakarta, 17 September 2014

Penulis

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PPL.

Program PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (micro teaching), , dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional..

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu di adakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing.Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

#### **A. Analisis Situasi**

##### **1. Sejarah SMK Sahid Surakarta**

Analisis yang dilakukan adalah upaya untuk memperoleh informasi tentang kondisi fisik dan nonfisik yang terjadi di SMK Sahid Surakarta sebelum melaksanakan kegiatan PPL. Tujuan analisis situasi adalah menggali potensi dan kendala yang secara objektif dan riil sebagai bahan acuan untuk merumuskan program kegiatan.

SMK Sahid Surakarta didirikan pada tanggal 8 Juli 1998 dengan bidang keahlian pariwisata. Program Studi yang ditawarkan adalah Akomodasi Perhotelan, Usaha Jasa Pariwisata dan Tata Boga. Dan beberapa tahun kemudian menambahkan program studi tata busana, sehingga sekarang SMK Sahid Surakarta memiliki 4 Program Studi.

## 2. VISI

Terwujudnya Lembaga - Lembaga Pendidikan di bawah naungan Yayasan Sahid Jaya sebagai Lembaga Pendidikan yang diperhitungkan, Unggul, Berbudaya dan Religius yang didasarkan atas Falsafah Pendidikan Ilmu Amal Soleh, dengan mengutamakan keseimbangan antara professional, kewirausahaan berdasarkan Tri Watak Budi Luhur.

Dari Visi Yayasan ini, Lembaga Pendidikan yang dibina akan menghasilkan Lulusan/SDM yang bercirikan : Bermutu, Kompeten, Profesional, Berjiwa Entrepreneur, Beriman dan Taqwa kepada Tuhan YME, Berakhlaq Mulia serta Berwawasan Kebangsaan sehingga menjadi asset nasional.

## 3. MISI

Untuk mencapai Visi tersebut, maka ditetapkan Misi Yayasan dengan pendekatan setiap lembaga pendidikan di berbagai tingkat/ level melaksanakan hal - hal sebagai berikut :

- a. Melaksanakan implementasi pengendalian mutu melalui penyelenggaraan Unit Penjamin Mutu yang mampu melaksanakan pengembangan yang berkesinambungan/ terus menerus dengan memperoleh sertifikat Internasional, selambat - lambatnya tahun 2012.
- b. Memiliki jalinan kerjasama yang erat dan saling menguntungkan dengan pihak Bisnis yang dikembangkan oleh Sahid Group, baik dalam program Pendidikan, Pelatihan, Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Dari kerjasama ini akan dihasilkan SDM yang mampu membawa kejayaan Sahid Group yang lebih terukur dan berkesinambungan.
- c. Memiliki jalinan kerjasama yang erat dengan pihak Pemerintah baik Pusat maupun Daerah, Pihak Swasta serta pihak Luar Negeri sesuai dengan ciri khas bidang garapan masing - masing, sehingga terjadi sinergi dan dikenalnya secara luas lembaga Pendidikan di Yayasan Sahid Jaya.
- d. Mengembangkan jalinan yang kuat dengan Lembaga Pendidikan yang memberikan input siswa/ mahasiswa melalui Program Sekolah Binaan. Khusus Sekolah Pasca Sarjana adalah Perguruan Tinggi Binaan di berbagai wilayah terutama wilayah dimana lembaga pendidikan berdomisili. Dengan pola binaan ini, maka kesinambungan siswa/ mahasiswa yang akan melanjutkan lebih terukur.
- e. Terciptanya pola pengembangan kewirausahaan di setiap lembaga pendidikan di bawah Yayasan Sahid Jaya melalui:
  - 1) Akademik : memasukkan dalam kurikulum dan Pembuatan Modul sebagai materi Pokok Pembelajaran.
  - 2) Penelitian : Penyelenggaraan penelitian dan kajian atas usaha bisnis baik kecil, menengah maupun besar. Diawali usaha Sahid Group.
  - 3) Pengabdian Masyarakat : dengan pembinaan Usaha Kecil dan Menengah oleh Dosen/ Guru bersama siswa/ mahasiswa
  - 4) Penyelenggaraan Usaha dengan Pengembangan Inti oleh siswa/ mahasiswa.

Nama	Kondisi Saat Ini	Kebutuhan
------	------------------	-----------

	Jumlah Ruang	Luas(m <sup>2</sup> )	Total Luas(m <sup>2</sup> )	Jumlah Baik	Jml Rusak				
					Sedang	Berat	Jml Ruang	Luas(m <sup>2</sup> )	Total Luas(m <sup>2</sup> )
Ruang Perpustakaan	1	30	30	1	0	0	1	30	30
Ruang Perpustakaan Multimedia	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Kelas	20	30	600	17	3	0	21	30	630
Ruang Lab. Bahasa	1	30	30	1	0	0	1	30	30
Ruang Praktek Komputer	1	36	36	1	0	0	1	36	36
Ruang Lab. Fisika	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Lab. Biologi	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Lab. Kimia	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Lab. Multimedia	1	30	30	0	1	0	1	0	0
Ruang Praktek Gambar Teknik	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Praktek Usaha Perjalanan Wisata	2	20	40	2	0	0	2	20	40
Ruang Praktek Akomodasi Perhotelan	3	20	60	1	0	0	3	0	0
Ruang Praktek Jasa Boga	2	60	120	1	0	0	1	60	60

5) Memanfaatkan anggaran Dikti untuk pengembangan kewirausahaan mahasiswa.

6) Dikembangkan Unit Pembinaan untuk Pengembangan Wawasan Kebangsaan, Iman dan Taqwa yang menghasilkan Insan Berbudi Luhur dan Berwatak Mulia.

#### 4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK Sahid Surakarta yang beralamat di Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK Sahid Surakarta sebagai berikut:

##### a. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, walaupun tempatnya kecil tetapi kebersihannya terjaga. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

Nama Sarana	Kondisi Saat Ini				Kebutuhan Alat	
	Jumlah Alat	Jumlah Baik	Jumlah Rusak Sedang	Jumlah Rusak Berat	Jumlah Alat	+/-
<b>Ruang Perpustakaan</b>						
Akses Point	1	1	0	0	3	-2
Hub/Switch hub	3	3	0	0	3	0
Komputer Laptop	11	10	1	0	25	-15
Komputer PC	20	17	3	0	30	-13
Komputer server	0	0	0	0	1	-1
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	6	6	0	0	10	-4
Printer	7	5	2	0	10	-3
Router	0	0	0	0	1	-1
<b>Ruang Kelas</b>						
Komputer Laptop	0	0	0	0	21	-21
LCD Proyektor	0	0	0	0	21	-21
<b>Ruang Lab. Bahasa</b>						
Komputer Laptop	0	0	0	0	1	-1
Komputer PC	0	0	0	0	30	-30
Komputer server	1	1	0	0	1	0
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	1	1	0	0	1	0
<b>Ruang Praktek Komputer</b>						
Akses Point	1	1	0	0	3	-2
Hub/Switch hub	3	3	0	0	3	0
Komputer Laptop	11	10	1	0	25	-15
Komputer PC	20	17	3	0	30	-13
Komputer server	0	0	0	0	1	-1
Printer Laser	0	0	0	0	3	-3
LCD Proyektor	1	1	0	0	2	-1
LCD Unit	6	6	0	0	10	-4
Printer	7	5	2	0	10	-5
Router	0	0	0	0	1	-1

<b>Ruang Lab Multimedia</b>						
Komputer Laptop	0	0	0	0	1	-1
Komputer server	0	0	0	0	1	-1
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	1	1	0	0	1	0
<b>Ruang Praktek Usaha Perjalanan Wisata</b>						
Kalkulator	14	14	0	0	0	0
Komputer Laptop	1	1	0	0	3	-2
Komputer PC	1	0	1	0	3	-2
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	1	1	0	0	2	-1
<b>Ruang Praktek Akomodasi Perhotelan</b>						
Basket Trolley	3	3	0	0	3	0
Counter Chek	1	1	0	0	1	0
Dryer	1	0	1	0	2	-1
Komputer server	1	1	0	0	3	-2
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
Mesin cuci	2	2	0	0	5	-3
Washtafel	1	1	0	0	3	-2
<b>Ruang Praktek Jasa Boga</b>						
Baki/Loyang Aluminium	60	0	0	0	60	0
Big Mixer	1	0	0	0	1	0
Blender	4	0	0	0	4	0
Choper	4	0	0	0	4	0
Drying Oven	33	0	0	0	33	0
Food Prosesor	1	1	0	0	3	-2
Frying pan	18	18	0	0	28	-10
Kipas angin	6	0	0	0	6	0
Kompor gas	39	0	0	0	39	0
Kompor Gas Oven	5	4	1	0	10	-5
Kulkas (Refrigerator)	3	0	0	0	3	0
Microwave	1	1	0	0	3	-2
Mixer	9	0	0	0	9	0
Shaker (Pengocok)	1	1	0	0	5	-4
Tabung gas besar + regulator	42	0	0	0	42	0
Tempat Sampah	12	0	0	0	12	0
Timbangan	16	0	0	0	16	0

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

## **5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan**

### **a. Potensi sekolah**

SMK Sahid Surakarta merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan Swasta Pariwisata. SMK Sahid Surakarta memiliki empat program studi keahlian yang terbagi menjadi beberapa kompetensi keahlian antara lain : Akomodasi Perhotelan, Jasa Boga, Usaha Perjalanan Wisata dan Tata Busana. Siswa SMK Sahid Surakarta sebagian besar siswanya perempuan.

Dilihat dari kondisi fisik, SMK SMK Sahid Surakarta ini sudah memiliki sarana dan prasarana pendukung yang cukup lengkap dan memadai yaitu: Ruang Kepala Sekolah, Ruang tata usaha, Ruang tamu, Ruang guru, Ruang Kelas Ruang UKS, Ruang Perpustakaan, Ruang bimbingan konseling, Ruang OSIS, Kantin, Tempat ibadah, Kamar kecil, Tempat parkir, Laboratorium terdiri dari laboratorium Teknik Komputer, laboratorium Jasa Boga, laboratorium IPA, Ruang Praktik Usaha Perjalanan Wisata, Ruang Praktek Akomodasi Perhotelan, dan Ruang Lab Multimedia.

Dari segi nonfisik, siswa-siswa SMK Sahid Surakarta memiliki potensi yang cukup bagus. Dibandingkan dengan SMK Swasta lain, SMK Sahid Surakarta memiliki potensi akademik kesiswaan yang bagus. Selain itu juga sudah dikenal telah banyak mencetak lulusan yang berprestasi.

Dalam bidang akademis siswa dipersiapkan untuk dapat langsung memasuki lapangan kerja, mampu berkarir, mampu berkompetensi, mengembangkan sikap profesional, atau melanjutkan studi ke jenjang yang lebih tinggi. Sekolah juga tidak hanya memperhatikan pengembangan akademis secara formal saja melainkan juga mengembangkan potensi siswa secara nonformal yaitu melalui ekstrakurikuler. Kegiatan ini sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat para siswa SMK Sahid Surakarta

### **b. Potensi Siswa**

SMK Sahid Surakarta terdiri dari kelas terdiri atas 6 kelas Jasa Boga, 3 kelas UPW, 8 kelas Perhotelan dan untuk busana kelasnya masih gabung dengan yang lain soalnya siswanya sedikit. Siswa- siswa SMK Sahid Surakarta cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

### **c. Potensi Guru**

Guru dan pegawai di SMK Sahid Surakarta berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 34 guru pengajar bergelar D3 serta 6 tenaga administrasi.

d. **Potensi Karyawan**

SMK Sahid Surakarta mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

**6. Media Pembelajaran**

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik.

**7. Kegiatan Ekstrakurikuler**

SMK Sahid Surakarta memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- a. Osis
- b. Paskibra
- c. Masion
- d. Pramuka
- e. PMR (Palang Merah Remaja)

**8. Fasilitas dan Media KBM**

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di Sahid Surakarta diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga. Laboratorium terdiri dari laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, ruang praktik perhotelan dan ruang praktik UPW.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII.

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Media pembelajaran yang tersedia di Sahid Surakarta juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS.

**9. Perpustakaan Sekolah**

Perpustakaan SMK Sahid Surakarta dikelola oleh seorang petugas yaitu Pak Indra. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariatif, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

## **10. Bimbingan Konseling**

Bimbingan dan Konseling di SMK Sahid Surakarta melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

## **11. Unit Kesehatan Sekolah**

SMK Sahid Surakarta terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS cukup baik.

### **B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL**

#### **1. Program PPL**

##### **a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran**

Perangkat pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK Sahid Surakarta menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

##### **b. Kegiatan Praktik Mengajar**

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 6 Agustus 2014. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 8 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 16 Juli 2014.
2. Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.

3. Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus dikonsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
4. Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 8 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
5. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
6. Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
7. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

## BAB II

### PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

#### A. KEGIATAN PPL

##### 1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjunan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang

meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

**a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PPL 1)**

*Micro Teaching/ pengajaran mikro* merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-16 orang. Pelaksanaan kegiatan *micro* diampu oleh ibu Rizqi Aulia bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikanselesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

**b. Pembekalan**

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY dan PPL yang dilaksanakan di ruang kuliah kampus PTBB UNY tanggal 25 Juni 2014 oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

**c. Observasi**

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan.

Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

**1) Observasi Lingkungan Sekolah**

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada bulan juni . Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

**2) Observasi Pembelajaran di Kelas**

**a) Observasi PraPPL**

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal juni. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
  - a. Satuan Pembelajaran.
  - b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran.
2. Proses Pembelajaran
  - a. Membuka Pelajaran.
  - b. Penyajian Materi.
  - c. Metode Pembelajaran.
  - d. Penggunaan Bahasa.
  - e. Penggunaan Waktu.
  - f. Gerak
  - g. Cara Memotivasi Siswa.
  - h. Teknik Bertanya.
  - i. Teknik Penguasaan Kelas.
  - j. Penggunaan Media.
  - k. Bentuk dan Cara Evaluasi.
  - l. Menutup Pelajaran.
3. Perilaku Siswa
  - a. Perilaku siswa di dalam kelas

b. Perilaku siswa di luar kelas

### 3) Bimbingan Mikro/ PPL

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

### 4) Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL dharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

#### a) Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

#### b) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

#### c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas XI JB 1 dan 2 . Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK Sahid Surakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013

untuk kelas XI. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI

d) Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

e) Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

## B. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

### a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 6 Agustus sampai 22 September 2014. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas XI JB 1 dan 2 , dengan alokasi waktu sebanyak 80 jam 10 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran	Kegiatan
1.	6 Agustus 2014	XI JB 1	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi salad indonesia.
	11 Agustus 2014	XI JB 1	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi Sup Indonesia
	13 Agustus 2013	XI JB 1	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi Soto
	14 agustus 2014	XI JB 2	3 jam	Mempelajari terkait dengan materi Sup
	18 Agustus 2014	XI JB 1	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi tentang Soto Indonesia.
	20 Agustus 2014	XI JB 1	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi tentang Nasi
	21 Agustus 2014	XI JB 2	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi Salad Indonesia.
	25 Agustus 2014	XI JB 1	3 jam	Mempelajari terkait dengan

				materi mie
	27 Agustus 2014	XI JB 1	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi mie
	28 Agustus 2014	XI JB 2	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi mie
	29 Agustus 2014	XI JB 2	4 jam	Praktek Olahan Mie
	4 September 2014	XI JB 2	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi Nasi
	5 September 2014	XI JB 2	4 jam	Praktek Nasi Istimewa
	11 September 2014	XI JB 2	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi garnish dan Fusion food
	12 September 2014	XI JB 2	4 jam	Praktek Pelatihan Garnish dan Fusion Food
	18 September 2014	XI JB 2	4 jam	Materi Salad Indonesia
	19 September 2014	XI JB 2	4 jam	Ulangan Salad Indonesia
Total				62 jam

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, STAD dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- 1) Membuka Pelajaran:
  - a) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
  - b) Presensi
  - c) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- 2) Kegiatan Inti:
- 3) Penutup
  - a) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
  - b) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
  - c) Salam

Kegiatan selain mengajar saat PPL yaitu Piket Guru, yang dilakukan pada hari senin, selasa, rabu saat tidak mengajar. Tugasnya mengabsen kelas, memencet bel dan menangani siswa yang terlambat maupun yang mau ijin keluar.

### **b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran**

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *SAINTIFIK*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan intelek, khususnya kemampuan berpikir tingkat tinggi siswa selain itu juga pembelajaran ini menciptakan kondisi pembelajaran dimana siswa merasa bahwa belajar itu merupakan suatu kebutuhan dan untuk melatih siswa dalam mengkomunikasikan ide-ide, khususnya dalam menulis artikel ilmiah. Pembelajaran ini mempunyai

karakteristik yaitu pembelajaran berpusat pada siswa, melibatkan ketrampilan proses sains dalam mengkonstruksi konsep, hukum atau perinsip dan dapat mengembangkan karakter siswa.

Model pembelajaran menggunakan Problem Based Learning yaitu strategi pembelajaran yang menggunakan proyek/ kegiatan sebagai sarana pembelajaran untuk mencapai kompetensi sikap, pengetahuan, dan ketrampilan. Pendekatan pembelajaran terletak pada aktivitas peserta didik untuk memecahkan masalah dengan menerapkan ketrampilan meneliti, menganalisis, membuat sampai dengan mempresentasikan pembelajaran berdasarkan pengalaman nyata.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XI adalah White Board, handout, jobsheet dan *powerpoint* pada pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia.

#### **c. Umpulan Balik Pembimbing**

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

#### **d. Evaluasi**

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

#### **e. Penyusunan Laporan**

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

#### **f. Penarikan**

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 22 September 2014 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL PPL masing-masing.

### **C. Analisis Hasil**

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 6 Agustus 2014 sampai dengan 22 September 2014. Praktikan telah mengajar sebanyak 25 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 21 jam pelajaran dengan 3 kali pertemuan di kelas X JB 2, 21 jam dengan 3 pertemuan di kelas XI JB 3 dan 21 jam 3 kali pertemuan di kelas XI JB 1.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul Restoran

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Direktorat Pendidikan sekolah menengah kejuruan, direktorat jenderal managemen pendidikan dasar dan menengah, departemen Pendidikan Nasional: 2 Jakarta.

2. Bahan Ajar

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK Sahid Surakarta menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 6 Agustus – 22 September 2014. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran

- dikelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
  - c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
  - d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

## **D. Refleksi**

### **1. Faktor Pendukung**

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.

### **2. Faktor Penghambat**

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasinya

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
  - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
  - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
  - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
  - 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
  - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
  - 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa ditiap-tiap kelas.

- 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
- 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
- 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2014 dimulai tanggal 1 Juli sampai dengan 22 September 2014 berlokasi di SMK Sahid Surakarta. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB yang berada di SMK Sahid Surakarta. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK Sahid Surakarta, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 2 ½ bulan (dari tanggal 1 Juli sampai 22 September 2014), maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

##### **1. Program PPL**

Dari pelaksanaan PPL di SMK Sahid Surakarta dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan professional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

## **B. SARAN**

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

### 1. Bagi Sekolah

- a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
- b) Implementasi kurikulum 2013 yang harus disampaikan dan ditanamkan kepada siswa sehingga siswa dapat berfikir kritis dan kreatif.
- c) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untukgiatan belajar.
- d) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- e) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- f) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

### 2. Bagi Mahasiswa

- a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b) Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d) Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
- e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

### 3. Bagi Universitas

- a) Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b) Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi

kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.

- c) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar- benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.
- d) Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- UPPL. 2014. *Panduan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta :UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- UPPL. 2014. *Materi Pembekalan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta :UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PPL.

Program PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (micro teaching), , dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional..

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu di adakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing.Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

## **A. Analisis Situasi**

### **1. Sejarah SMK Sahid Surakarta**

Analisis yang dilakukan adalah upaya untuk memperoleh informasi tentang kondisi fisik dan nonfisik yang terjadi di SMK Sahid Surakarta sebelum melaksanakan kegiatan PPL. Tujuan analisis situasi adalah menggali potensi dan kendala yang secara objektif dan riil sebagai bahan acuan untuk merumuskan program kegiatan.

SMK Sahid Surakarta didirikan pada tanggal 8 Juli 1998 dengan bidang keahlian pariwisata. Program Studi yang ditawarkan adalah Akomodasi Perhotelan, Usaha Jasa Pariwisata dan Tata Boga. Dan beberapa tahun kemudian menambahkan program studi tata busana, sehingga sekarang SMK Sahid Surakarta memiliki 4 Program Studi.

### **2. VISI**

Terwujudnya Lembaga - Lembaga Pendidikan di bawah naungan Yayasan Sahid Jaya sebagai Lembaga Pendidikan yang diperhitungkan, Unggul, Berbudaya dan Religius yang didasarkan atas Falsafah Pendidikan Ilmu Amal Soleh, dengan mengutamakan keseimbangan antara professional, kewirausahaan berdasarkan Tri Watak Budi Luhur.

Dari Visi Yayasan ini, Lembaga Pendidikan yang dibina akan menghasilkan Lulusan/SDM yang bercirikan : Bermutu, Kompeten, Profesional, Berjiwa Entrepreneur, Beriman dan Taqwa kepada Tuhan YME, Berahklak Mulia serta Berwawasan Kebangsaan sehingga menjadi asset nasional.

### **3. MISI**

Untuk mencapai Visi tersebut, maka ditetapkan Misi Yayasan dengan pendekatan setiap lembaga pendidikan di berbagai tingkat/ level melaksanakan hal - hal sebagai berikut :

a. Melaksanakan implementasi pengendalian mutu melalui penyelenggaraan Unit Penjamin Mutu yang mampu melaksanakan pengembangan yang berkesinambungan/ terus menerus dengan memperoleh sertifikat Internasional, selambat - lambatnya tahun 2012.

b. Memiliki jalinan kerjasama yang erat dan saling menguntungkan dengan pihak Bisnis yang dikembangkan oleh Sahid Group, baik dalam program Pendidikan, Pelatihan, Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Dari kerjasama ini akan dihasilkan SDM yang mampu membawa kejayaan Sahid Group yang lebih terukur dan berkesinambungan.

c. Memiliki jalinan kerjasama yang erat dengan pihak Pemerintah baik Pusat maupun Daerah, Pihak Swasta serta pihak Luar Negeri sesuai

dengan ciri khas bidang garapan masing - masing, sehingga terjadi sinergi dan dikenalnya secara luas lembaga Pendidikan di Yayasan Sahid Jaya.

d. Mengembangkan jalinan yang kuat dengan Lembaga Pendidikan yang memberikan input siswa/ mahasiswa melalui Program Sekolah Binaan. Khusus Sekolah Pasca Sarjana adalah Perguruan Tinggi Binaan di berbagai wilayah terutama wilayah dimana lembaga pendidikan berdomisili. Dengan pola binaan ini, maka kesinambungan siswa/ mahasiswa yang akan melanjutkan lebih terukur.

e. Terciptanya pola pengembangan kewirausahaan di setiap lembaga pendidikan di bawah Yayasan Sahid Jaya melalui:

- 1) Akademik : memasukkan dalam kurikulum dan Pembuatan Modul sebagai materi Pokok Pembelajaran.
- 2) Penelitian : Penyelenggaraan penelitian dan kajian atas usaha bisnis baik kecil, menengah maupun besar. Diawali usaha Sahid Group.
- 3) Pengabdian Masyarakat : dengan pembinaan Usaha Kecil dan Menengah oleh Dosen/ Guru bersama siswa/ mahasiswa
- 4) Penyelenggaraan Usaha dengan Pengembangan Inti oleh siswa/ mahasiswa.

Nama Ruang/Area Kerja	Kondisi Saat Ini						Kebutuhan		
	Jumlah Ruang	Luas(m <sup>2</sup> )	Total Luas(m <sup>2</sup> )	Jumlah Baik	Jml Rusak				
					Sedang	Berat	Jml Ruang	Luas(m <sup>2</sup> )	Total Luas(m <sup>2</sup> )
Ruang Perpustakaan	1	30	30	1	0	0	1	30	30
Ruang Perpustakaan Multimedia	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Kelas	20	30	600	17	3	0	21	30	630
Ruang Lab. Bahasa	1	30	30	1	0	0	1	30	30
Ruang Praktek Komputer	1	36	36	1	0	0	1	36	36
Ruang Lab. Fisika	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Lab. Biologi	0	0	0	0	0	0	1	0	0

Ruang Lab. Kimia	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Lab Multimedia	1	30	30	0	1	0	1	0	0
Ruang Praktek Gambar Teknik	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Ruang Praktek Usaha Perjalanan Wisata	2	20	40	2	0	0	2	20	40
Ruang Praktek Akomodasi Perhotelan	3	20	60	1	0	0	3	0	0
Ruang Praktek Jasa Boga	2	60	120	1	0	0	1	60	60

5) Memanfaatkan anggaran Dikti untuk pengembangan kewirausahaan mahasiswa.

6) Dikembangkan Unit Pembinaan untuk Pengembangan Wawasan Kebangsaan, Iman dan Taqwa yang menghasilkan Insan Berbudi Luhur dan Berwatak Mulia.

#### 4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK Sahid Surakarta yang beralamat di Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK Sahid Surakarta sebagai berikut:

##### a. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, walaupun tempatnya kecil tetapi kebersihannya terjaga. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

Nama Sarana	Kondisi Saat Ini				Kebutuhan Alat	
	Jumlah Alat	Jumlah Baik	Jumlah Rusak Sedang	Jumlah Rusak Berat	Jumlah Alat	+/-
<b>Ruang Perpustakaan</b>						
Akses Point	1	1	0	0	3	-2
Hub/Switch hub	3	3	0	0	3	0
Komputer Laptop	11	10	1	0	25	-15
Komputer PC	20	17	3	0	30	-

						13
Komputer server	0	0	0	0	1	-1
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	6	6	0	0	10	-4
Printer	7	5	2	0	10	-3
Router	0	0	0	0	1	-1
<b>Ruang Kelas</b>						
Komputer Laptop	0	0	0	0	21	-21
LCD Proyektor	0	0	0	0	21	-21
<b>Ruang Lab. Bahasa</b>						
Komputer Laptop	0	0	0	0	1	-1
Komputer PC	0	0	0	0	30	-30
Komputer server	1	1	0	0	1	0
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	1	1	0	0	1	0
<b>Ruang Praktek Komputer</b>						
Akses Point	1	1	0	0	3	-2
Hub/Switch hub	3	3	0	0	3	0
Komputer Laptop	11	10	1	0	25	-15
Komputer PC	20	17	3	0	30	-13
Komputer server	0	0	0	0	1	-1
Printer Laser	0	0	0	0	3	-3
LCD Proyektor	1	1	0	0	2	-1
LCD Unit	6	6	0	0	10	-4
Printer	7	5	2	0	10	-5
Router	0	0	0	0	1	-1
<b>Ruang Lab Multimedia</b>						
Komputer Laptop	0	0	0	0	1	-1
Komputer server	0	0	0	0	1	-1
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	1	1	0	0	1	0

<b>Ruang Praktek Usaha Perjalanan Wisata</b>						
Kalkulator	14	14	0	0	0	0
Komputer Laptop	1	1	0	0	3	-2
Komputer PC	1	0	1	0	3	-2
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
LCD Proyektor	1	1	0	0	2	-1
<b>Ruang Praktek Akomodasi Perhotelan</b>						
Basket Trolley	3	3	0	0	3	0
Counter Chek	1	1	0	0	1	0
Dryer	1	0	1	0	2	-1
Komputer server	1	1	0	0	3	-2
Printer Laser	0	0	0	0	1	-1
Mesin cuci	2	2	0	0	5	-3
Washtafel	1	1	0	0	3	-2
<b>Ruang Praktek Jasa Boga</b>						
Baki/Loyang Aluminium	60	0	0	0	60	0
Big Mixer	1	0	0	0	1	0
Blender	4	0	0	0	4	0
Choper	4	0	0	0	4	0
Drying Oven	33	0	0	0	33	0
Food Procesor	1	1	0	0	3	-2
Frying pan	18	18	0	0	28	-10
Kipas angin	6	0	0	0	6	0
Kompor gas	39	0	0	0	39	0
Kompor Gas Oven	5	4	1	0	10	-5
Kulkas (Refrigator)	3	0	0	0	3	0
Microwave	1	1	0	0	3	-2
Mixer	9	0	0	0	9	0
Shaker (Pengocok)	1	1	0	0	5	-4
Tabung gas besar + regulator	42	0	0	0	42	0
Tempat Sampah	12	0	0	0	12	0
Timbangan	16	0	0	0	16	0

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

## 5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan

### a. Potensi sekolah

SMK Sahid Surakarta merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan Swasta Pariwisata. SMK Sahid Surakarta memiliki empat program studi keahlian yang terbagi menjadi beberapa kompetensi keahlian antara lain : Akomodasi Perhotelan, Jasa Boga, Usaha Perjalanan Wisata dan Tata Busana. Siswa SMK Sahid Surakarta sebagian besar siswanya perempuan.

Dilihat dari kondisi fisik, SMK SMK Sahid Surakarta ini sudah memiliki sarana dan prasarana pendukung yang cukup lengkap dan memadai yaitu: Ruang Kepala Sekolah, Ruang tata usaha, Ruang tamu, Ruang guru, Ruang Kelas Ruang UKS, Ruang Perpustakaan, Ruang bimbingan konseling, Ruang OSIS, Kantin, Tempat ibadah, Kamar kecil, Tempat parkir, Laboratorium terdiri dari laboratorium Teknik Komputer, laboratorium Jasa Boga, laboratorium IPA, Ruang Praktik Usaha Perjalanan Wisata, Ruang Praktek Akomodasi Perhotelan, dan Ruang Lab Multimedia.

Dari segi nonfisik, siswa-siswa SMK Sahid Surakarta memiliki potensi yang cukup bagus. Dibandingkan dengan SMK Swasta lain, SMK Sahid Surakarta memiliki potensi akademik kesiswaan yang bagus. Selain itu juga sudah dikenal telah banyak mencetak lulusan yang berprestasi.

Dalam bidang akademis siswa dipersiapkan untuk dapat langsung memasuki lapangan kerja, mampu berkarir, mampu berkompetensi, mengembangkan sikap profesional, atau melanjutkan studi ke jenjang yang lebih tinggi. Sekolah juga tidak hanya memperhatikan pengembangan akademis secara formal saja melainkan juga mengembangkan potensi siswa secara nonformal yaitu melalui ekstrakurikuler. Kegiatan ini sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat para siswa SMK Sahid Surakarta

### b. Potensi Siswa

SMK Sahid Surakarta terdiri dari kelas terdiri atas 6 kelas Jasa Boga, 3 kelas UPW, 8 kelas Perhotelan dan untuk busana kelasnya masih gabung dengan yang lain soalnya siswanya sedikit. Siswa- siswa SMK Sahid

Surakarta cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK Sahid Surakarta berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 34 guru pengajar bergelar D3 serta 6 tenaga administrasi.

d. Potensi Karyawan

SMK Sahid Surakarta mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

## 6. Media Pembelajaran

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik.

## 7. Kegiatan Ekstrakurikuler

SMK Sahid Surakarta memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- a. Osis
- b. Paskibra
- c. Masion
- d. Pramuka
- e. PMR (Palang Merah Remaja)

## 8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di Sahid Surakarta diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga. Laboratorium terdiri dari laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, ruang praktik perhotelan dan ruang praktik UPW.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII.

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Media pembelajaran yang tersedia di Sahid Surakarta juga bermacam-macam sesuai dengan mata

pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS.

## **9. Perpustakaan Sekolah**

Perpustakaan SMK Sahid Surakarta dikelola oleh seorang petugas yaitu Pak Indra. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariatif, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

## **10. Bimbingan Konseling**

Bimbingan dan Konseling di SMK Sahid Surakarta melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

## **11. Unit Kesehatan Sekolah**

SMK Sahid Surakarta terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS cukup baik.

## **B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL**

### **1. Program PPL**

#### **a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran**

Perangkat pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK Sahid Surakarta menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang

disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

### **b. Kegiatan Praktik Mengajar**

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 6 Agustus 2014. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 8 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 16 Juli 2014.
2. Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.
3. Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
4. Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 8 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
5. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
6. Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
7. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. KEGIATAN PPL**

##### **1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL**

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjunan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

###### **a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PPL 1)**

*Micro Teaching/ pengajaran mikro* merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-16 orang. Pelaksanaan kegiatan *micro* diampu oleh ibu Rizqi Aulia bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikanselesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

###### **b. Pembekalan**

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY dan PPL yang dilaksanakan di

ruang kuliah kampus PTBB UNY tanggal 25 Juni 2014 oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

### **c. Observasi**

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

#### **1) Observasi Lingkungan Sekolah**

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada bulan juni . Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

#### **2) Observasi Pembelajaran di Kelas**

##### **a) Observasi PraPPL**

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal juni. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
  - a. Satuan Pembelajaran.
  - b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran.
2. Proses Pembelajaran
  - a. Membuka Pelajaran.
  - b. Penyajian Materi.
  - c. Metode Pembelajaran.
  - d. Penggunaan Bahasa.
  - e. Penggunaan Waktu.
  - f. Gerak
  - g. Cara Memotivasi Siswa.
  - h. Teknik Bertanya.
  - i. Teknik Penguasaan Kelas.
  - j. Penggunaan Media.
  - k. Bentuk dan Cara Evaluasi.
  - l. Menutup Pelajaran.

3. Perilaku Siswa
  - a. Perilaku siswa di dalam kelas
  - b. Perilaku siswa di luar kelas

### **3) Bimbingan Mikro/ PPL**

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

### **4) Persiapan Mengajar**

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL dharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

a) Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

b) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas XI JB 1 dan 2 . Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK Sahid Surakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013 untuk kelas XI. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI

d) Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

e) Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

## B. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

### a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 6 Agustus sampai 22 September 2014. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas XI JB 1 dan 2 , dengan alokasi waktu sebanyak 80 jam 10 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diajari	Jam pelajaran	Kegiatan
1.	6 Agustus 2014	XI JB 1	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi salad indonesia.
	11 Agustus 2014	XI JB 1	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi Sup Indonesia
	13 Agustus 2013	XI JB 1	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi Soto
	14 agustus 2014	XI JB 2	3 jam	Mempelajari terkait dengan materi Sup
	18 Agustus 2014	XI JB 1	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi tentang Soto Indonesia.
	20 Agustus 2014	XI JB 1	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi tentang Nasi
	21 Agustus 2014	XI JB 2	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi Salad Indonesia.
	25 Agustus 2014	XI JB 1	3 jam	Mempelajari terkait dengan materi mie
	27 Agustus 2014	XI JB 1	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi mie
	28 Agustus 2014	XI JB 2	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi mie
	29 Agustus 2014	XI JB 2	4 jam	Praktek Olahan Mie
	4 September 2014	XI JB 2	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi Nasi
	5 September 2014	XI JB 2	4 jam	Praktek Nasi Istimewa
	11 September 2014	XI JB 2	4 jam	Mempelajari terkait dengan materi garnish dan Fusion food
	12 September 2014	XI JB 2	4 jam	Praktek Pelatihan Garnish dan Fusion Food
	18 September 2014	XI JB 2	4 jam	Materi Salad Indonesia
	19 September 2014	XI JB 2	4 jam	Ulangan Salad Indonesia
Total			62 jam	

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, STAD dan tanya

jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- 1) Membuka Pelajaran:
  - a) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
  - b) Presensi
  - c) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- 2) Kegiatan Inti:
- 3) Penutup
  - a) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
  - b) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
  - c) Salam

Kegiatan selain mengajar saat PPL yaitu Piket Guru, yang dilakukan pada hari senin, selasa, rabu saat tidak mengajar. Tugasnya mengabsen kelas, memencet bel dan menangani siswa yang terlambat maupun yang mau ijin keluar.

### **b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran**

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *SAINTIFIK*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan intelek, khususnya kemampuan berpikir tingkat tinggi siswa selain itu juga pembelajaran ini menciptakan kondisi pembelajaran dimana siswa merasa bahwa belajar itu merupakan suatu kebutuhan dan untuk melatih siswa dalam mengkomunikasikan ide-ide, khususnya dalam menulis artikel ilmiah. Pembelajaran ini mempunyai karakteristik yaitu pembelajaran berpusat pada siswa, melibatkan ketrampilan proses sains dalam mengkonstruksi konsep, hukum atau perinsip dan dapat mengembangkan karakter siswa.

Model pembelajaran menggunakan Problem Based Learning yaitu strategi pembelajaran yang menggunakan proyek/ kegiatan sebagai sarana pembelajaran untuk mencapai kompetensi sikap, pengetahuan, dan ketrampilan. Pendekatan pembelajaran terletak pada aktivitas peserta didik untuk memecahkan masalah dengan menerapkan ketrampilan

meneliti, menganalisis, membuat sampai dengan mempresentasikan pembelajaran berdasarkan pengalaman nyata.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XI adalah White Board, handout, jobsheet dan *powerpoint* pada pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia.

#### **c. Umpam Balik Pembimbing**

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

#### **d. Evaluasi**

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

#### **e. Penyusunan Laporan**

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

#### **f. Penarikan**

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 22 September 2014 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL PPL masing-masing.

### **C. Analisis Hasil**

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 6 Agustus 2014 sampai dengan 22 September 2014. Praktikan telah mengajar sebanyak 25 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 21 jam pelajaran dengan 3 kali pertemuan di kelas X JB 2, 21 jam dengan 3 pertemuan di kelas XI JB 3 dan 21 jam 3 kali pertemuan di kelas XI JB 1.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul Restoran

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Direktorat Pendidikan sekolah menengah kejuruan, direktorat jenderal managemen pendidikan dasar dan menengah, departemen Pendidikan Nasional: 2 Jakarta.

2. Bahan Ajar

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK Sahid Surakarta menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan,

beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 6 Agustus – 22 September 2014. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran dikelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

## **D. Refleksi**

### **1. Faktor Pendukung**

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.

### **2. Faktor Penghambat**

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasinya

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
  - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
  - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.

- 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
  - 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
  - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
  - 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
  - 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
  - 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
  - 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

### **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2014 dimulai tanggal 1 Juli sampai dengan 22 September 2014 berlokasi di SMK Sahid Surakarta. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB yang berada di SMK Sahid Surakarta. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK Sahid Surakarta, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 2 ½ bulan (dari tanggal 1 Juli sampai 22 September 2014), maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

#### **1. Program PPL**

Dari pelaksanaan PPL di SMK Sahid Surakarta dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan professional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

## SARAN

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

### 1. Bagi Sekolah

- a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
- b) Implementasi kurikulum 2013 yang harus disampaikan dan ditanamkan kepada siswa sehingga siswa dapat berfikir kritis dan kreatif.
- c) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- d) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- e) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- f) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

### 2. Bagi Mahasiswa

- a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b) Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktik mengajar dapat berjalan dengan baik
- d) Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
- e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

### 3. Bagi Universitas

- a) Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b) Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar-benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.
- d) Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.

## **DAFTAR PUSTAKA**

UPPL. 2014. *Panduan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta :UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

UPPL. 2014. *Materi Pembekalan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta :UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*.

Jakarta: Balai Pustaka.

Sekolah	: SMK Sahid Surakarta
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Gasal
Waktu	: 5 Pertemuan ( 8 x 45 menit)
Hari/Tanggal	: 11 dan 14 Agustus 2014
Tema	: Pengolahan Sup
Sub Tema	:

**I. Kompetensi Inti**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianut.
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.

**II. Kompetensi dasar dan indicator**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 1.2 Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1 Menghayati sikap kerjasama, gotong royong bertoleransi, disiplin, bertanggung jawab, kreatif dan inovatif dalam memahami pengolahan dan penyajian masakan indonesia.

**Indikator :**

1. Menjelaskan pengertian Sup.
2. Menjelaskan jenis-jenis Sup.
3. Menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan sup.
4. Menjelaskan cara pembuatan Sup.
5. Menjelaskan criteria hasil dan penyimpanan Sup.
6. Menjelaskan perbedaan Sup indonesia dan Sup kontinental .

**III. Tujuan Pembelajaran**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian Sup .
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis Sup.
3. Siswa dapat menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan Sup.
4. Siswa dapat menjelaskan criteria hasil, cara penyimpanan, dan perbedaan Sup indonesia dan kontinental.

**IV. Materi Pembelajaran**

1. pengertian Sup
2. jenis-jenis Sup
3. bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan Sup.
4. Cara pembuatan Sup.
5. criteria hasil, cara penyimpanan dan perbedaan saus yang digunakan dalam pembuatan mie.

**V. Metode Pembelajaran**

1. Media : LCD/Laptop, Gambar
2. Alat/ bahan : Kertas Karton, Gunting, Lem, Dll
3. Sumber Belajar : Buku Siswa, Modul/ Hand Out, Internet

**VI. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan : Scientefik
2. Strategi : Aktor Learning
3. Metode : Fish Bowl

**VII. Langkah-Langkah Pembelajaran**

Fase	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>a. Berdoa sebelum memulai KBM</li><li>b. menyampaikan tujuan pembelajaran.</li><li>c. menginformasikan beberapa produk sup indonesia.</li><li>d. memberikan contoh sup indonesia dengan LCD.</li></ol>	10 menit
Kegiatan Inti 1. Mengamati	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam sup .</li></ul>	30 menit
2. Menanya	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian mie, jenis-jenis sup indonesia, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing –</li></ul>	30 menit

	masing SupIndonesia dan Sup Kontinental tersebut.	
3. Mencoba	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	30 menit
4. Menalar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang sup.</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia</li> </ul>	30 menit
5. Mengkomunikasikan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia.</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik pembuatan supIndonesia.</li> </ul>	30 menit
6. Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menyampaikan kesimpulan hasil diskusi siswa</li> <li>• Guru menanyakan kembali pelajaran.</li> <li>• Guru menyampaikan pokok bahasan materi berikutnya.</li> </ul> <p>Berdoa dan salam penutup</p>	10 menit

### VIII. Penilaian

1. Penilaian sikap (terlampir)
2. Penilaian Pengetahuan (terlampir)
3. Penilaian ketrampilan (terlampir)

Lampiran I: Bahan Ajar

Lampiran II: (Penilaian Sikap)

**Ketentuan Penilaian Sikap**

Indikator	Skor
Kurang	D
Cukup	C
Baik	B
Sangat Baik	A

Lampiran 1 Lembar Pengamatan Sikap

**LEMBAR PENGAMATAN SIKAP**

Mata pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB 1 / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Berikan tanda  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Ajeng Rahayu P												
2	Alisa N.												
3	Alyssa Novelia												
4	Angga Saputra												
5	Chairunnisa A.R												
6	Dara Hiroshima												
7	Desita Kushandayani												
8	Dwi N.A												
9	Florentino												
10	Mellisa Sunarto												
11	Melly Romadoni												
12	Muhammad Calvin												
13	Muhammad Fachry												
14	Novi Indah												
15	Rahayu Diah												
16	Redava Bintang P.												
17	Risky Cahyati												
18	Riesky H.												
19	Selvina												
20	Rieki Supartini												
21	Seno setyawan												
22	Rivas												
23	Yudi Buana S.												

Keterangan:

1 = kurang      2= sedang      3= baik      4= sangat baik

**LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN KEPRIBADIAN**

Mata Pelajaran : Pengolahan dan penyajian Makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB1/2

Tahun Ajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

karakter yang diintegrasikan dan dikembangkan adalah kerja keras dan tanggung jawab.

1. BT ( Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas.
2. MT ( mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten.
3. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas cukup sering dan mulai konsisten.
4. MK ( Membudayakan ) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten.

Berikan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK
1	Ajeng Rahayu P												
2	Alisa N.												
3	Alyssa Novelia												
4	Angga Saputra												
5	Chairunnisa A.R												
6	Dara Hiroshima												
7	Desita Kushandayani												
8	Dwi N.A												
9	Florentino												
10	Mellisa Sunarto												
11	Melly Romadoni												
12	Muhammad Calvin												
13	Muhammad Fachry												
14	Novi Indah												
15	Rahayu Diah												
16	Redava Bintang P.												
17	Risky Cahyati												
18	Riesky H.												
19	Selvina												
20	Rieki Supartini												
21	Seno setyawan												
22	Rivas												
23	Yudi Buana S.												

Keterangan:

1 = kurang

2= sedang

3= baik

4= sangat baik

## LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB 2 / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Berikan tanda  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Afia Nur'aini Mahmudah												
2	Anggara Yogatama												
3	Anggita Risa Budiarti												
4	Azalea Firdausi												
5	Devi Nazaretrhosalin Ora												
6	Dewi Kumalasari												
7	Eva Dinar												
8	Fadhillah Fasha Ramadani												
9	Fransiska Anggraini												
10	Guswa Muhammad Fachrurrozi												
11	Heppy Ramadhani Kurnia S.												
12	Jonah Johan Fernando												
13	Muhammad Ridwan Fajar Roma												
14	Nur Sita Devi												
15	Rahmad Darmawan												
16	Raka Kusuma Wardana												
17	Refma Cifta Tri Irianti												
18	Rias Ayu Novitasari												
19	Rosdiana Septian Nugroho												
20	Selvia Nur Afifah Ardhi												
21	Soli Sabastini												
22	Yemima Serin Nugraheni												
23	Yoshua Igga Prabowo												

Keterangan:

1= kurang 2 = kurang baik 3= baik 4 = Sangat baik

## Lampiran

## II: Lembar Pengamatan

## LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN KEPRIBADIAN

## Mata Pelajaran : Pengolahan dan penyajian Makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB1/ 2

Tahun Ajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

karakter yang diintegrasikan dan dikembangkan adalah kerja keras dan tanggung jawab.

5. BT ( Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas.
  6. MT ( mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten.
  7. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas cukup sering dan mulai konsisten.
  8. MK ( Membudayakan ) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten.

Berikan tanda  $\checkmark$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

Surakarta, Agustus 2014

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Purnaningsih, S.Pd  
NIP.

Agustina Dwi Wulandari  
NIM. 11511244015

Lampiran III : Penilaian Pengetahuan

Soal :

1. Apakah pengertian dari sup ?
2. Apa sajakah jenis sup ?
3. Bahan dan Alat apakah yang digunakan dalam pembuatan sup indonesia?
4. Sebutkan beberapa criteria sup !
5. Bagaimana cara pembuatan sup ?
6. Sebutkan teknik penyajian yang digunakan dalam pembuatan sup !

Kunci Jawaban

1. Sup adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa.
2. Sup konro, timlo, sup senerek, Rawon, tekwan, Sup Kambing Betawi.
3. Kaldu, bahan isiannya: sayur, sayuran bunga, sayuran buah, daging, ayam, ikan, seafood. Alat : Panci, sendok sayur, kompor
4. Sup harus jernih, kuah sup menggunakan kaldu dan air, sup tidak berlemak, kaya dari segi rasa dan aroma dan penampilan, temperature panas.
5. Membuat kaldu terlebih dahulu dari ayam, daging, dan lainnya. Kemudian siapkan potongan isi seperti sayur, nabati dan hewani. Kemudian dipotong dan direbus. Kemudian tata isian sup di mangkuk dan tuangkan kaldu yang sudah dibumbui.
6. Alat hidang yang digunakan mangkuk sup, disajikan keadaan panas

Penilaian

Bobot Penilaian

No Soal	Bobot Nilai
1.	5
2	15
3	15
4	15
5	20

NA : Jumlah nilai  
\_\_\_\_\_ X 100%  
Nilai Tertinggi

Misal : Nilai si A

No Soal	Bobot Nilai
1	4
2	12
3	15
4	10
5	15
Jumlah	56

Berarti nilai pengetahuan si A adalah

$$\frac{\text{NA} : 56}{\text{NA} : 80} \times 100\%$$

70

Lampiran IV : Ketampilan wujudnya

Wujudnya : Hasil Praktek (penyajian, rasa, tekstur, dan aroma)

Indikator penilaian keterampilan

Indikator	Skor
Sangat Baik	9-10
Baik	7,5-8,9
Kurang Baik	6-7,4
Tidak Baik	4-5,9

Penilaian Keterampilan

No	Nama Siswa	Indikator Penilaian			
		SB	B	KB	TB

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran,

Guru Pembimbing,

Surakarta, Agustus 2014

Mahasiswa,

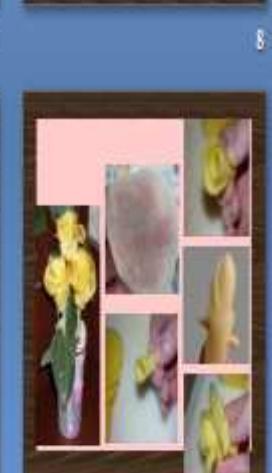
Sri Purnaningsih , S.Pd

Prih Hartati, S.Pd. M.Par

Agustina Dwi Wulandari

NIP. 19770827200501 2 012

NIM. 11511244015

 <p><b>GARNISH</b></p>		<p><b>Pengertian</b></p> <p>• Garnish adalah hiasan untuk makanan maupun minuman.</p> <p>“Segala sesuatu yang uniknya dapat dimakan dan dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan selain gunung gajah selama makan seseorang”</p>	<p><b>Fungsi</b></p> <p>• Untuk mempertahati atau memperindah penampilan hidangan pada saat disajikan, sehingga menunjang kualitas makanan dan merangsak selera makan bagi orang yang melihat.</p>	<p><b>Bahan Sayuran dan buah</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomat</li> <li>• Wortel</li> <li>• Mentimun</li> <li>• Labu Kuning</li> </ul>
<p><b>Peralatan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat-alat yang digunakan dalam membuat garnish antara lain:</li> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pisau berujung lancip</li> <li>2. Pisau lengkung</li> <li>3. Pisau berujung tajam</li> <li>4. Taleran</li> <li>5. Vaslon</li> </ol> </ul>	<p><b>Tusuk satay/bulut gigi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Peeler/pengusuk kulit</li> <li>7. Gunting</li> <li>8. Gelas berlaci/tidak berlaci</li> </ol>	<p><b>Syarat Pembuatan Garnish</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan yang digunakan wajib dapat dimakan, tidak berbau dan bersih</li> <li>• Harus mengetahui jenis makanan yang akan dihias, sehingga bahan yang digunakan dapat disesuaikan dengan yang akan diolah</li> <li>• Penggunaan warna yang mencolok dan menarik</li> <li>• Besar garnish dan hidangan harus seimbang pertbandingan 10:1</li> </ul>	<p><b>Hal yang harus diperhatikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan yang digunakan harus segar</li> <li>• Alat yang digunakan sesuai dengan kebutuhan</li> <li>• Harus mengetahui jenis makanan yang dihias</li> <li>• Rendam garnish dalam air es agar mencapai bentuk yang sempurna</li> </ul>	<p><b>Jenis-jenis Garnish</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Edible (dapat dimakan)</li> <li>• Suitable (cocok)</li> <li>• Abraloff (menarik)</li> <li>• Centerpiece</li> <li>• Tamatris</li> </ul>
			 <p>Tentu Kochi</p>	

## Fusion Food



## Pengertian

- Masakan Fusion adalah jenis masakan yang mengkombinasikan unsur dari tradisi kuliner yang berbeda. Hal ini dilakukan untuk menciptakan sebuah inovasi dan juga makanan yang cukup menarik. Masakan fusion menjadi lebih umum di daerah metropolitan dengan budaya yang beragam dimana lebih banyak penyuka makanan yang seperti ini.



## ■ Fusion Food

- Fusion Food adalah berupaya menggabungkan elemen tradisional dan modern. Perlu dipahami bahwa penyajian menu modern ada pakemnya, dan sekarang bergaya "on the top" dimana makanan naik ke atas



## ■ Manfaat Fusion

- Menciptakan jenis makanan baru.
- Mengembangkan kreativitas.
- Mengembangkan produk lama menjadi lebih baik.
- Menggabungkan 2 jenis masakan menjadi satu.
- Mempercantik hidangan.
- Meningkatkan harga hidangan.
- Menghemat porsi hidangan.



## SILABUS

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

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
-------------------------	---------------------	---------------------	------------------	----------------------	-----------------------

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

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

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

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

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

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

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
3.5. Mendeskripsikan hidangan dari mie		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari mie</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari mie</li> </ul>			
4.5 Membuat hidangan mie					

## SILABUS

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

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
-------------------------	---------------------	---------------------	------------------	----------------------	-----------------------

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Makanan sepinggan</li> <li>• Pembuatan makanan sepinggan</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <p>3.1 Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan sepinggan</p> <p>Menanya</p> <p>3.2 Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , fungsi, jenis-jenis, bumbu, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan sepinggan Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing makanan sepinggan Indonesia; apakah makanan sepinggan banyak dijumpai pada menu makanan jajanan Indonesia</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p>3.3 Melakukan praktik membuat makanan</p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>sepinggan dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>3.4 Menganalisis secara berkelompok makanan sepinggan yang telah dibuat dan dibandingkan dengan kriteria hasil</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>3.5 Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik makanan sepinggan</p> <p>3.6 Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan sepinggan</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>3.7 Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan makanan sepinggan</p> <p>3.8 Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan sepinggan</p>	3.9 membuat makanan sepinggan		
<p>3.1 Menganalisis makanan sepinggan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat makanan sepinggan</li> </ul>					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan	• lauk pauk	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca</li> </ul>	Observasi pengamatan sikap	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> </ul>

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

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

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
3.3 Membedakan hidangan sayur Indonesia		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan sayur Indonesia Mengkomunikasikan</li> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan hidangan sayur Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan hidangan sayur Indonesia</li> </ul>			
4.3. Membuat hidangan sayur Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Makanan penutup Indonesia</li> <li>Pembuatan Membuat makanan penutup Indonesia</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan Membuat makanan penutup Indonesia serta apakah ada makanan penutup pada pola makanan Indonesia ; dan apakah kriteria makanan penutup Indonesia sama dengan kontinental</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat makanan penutup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat makanan penutup Indonesia</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> <li>• dan praktik membuat makanan penutup Indonesia</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat makanan penutup Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik membuat makanan penutup Indonesia</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendeskripsikan makanan penutup Indonesia</li> <li>• Membuat makanan penutup Indonesia</li> </ul>					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penyusunan set menu makanan Indonesia</li> <li>• Pembuatan set menu makanan Indonesia</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang set menu makanan Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bumbu, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil set menu makanan Indonesia</li> <li>• serta apakah ada perbedaan set menu makanan Indonesia di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Kerja kelompok untuk menyusun set menu makanan Indonesia</li> <li>• Melakukan praktik membuat set menu makanan Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan tertulis kelompok</li> <li>• Rancangan set menu</li> <li>• Hasil analisis set menu</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes tertulis (antara lain penyusunan set menu)</li> </ul> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan,</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis hasil praktik penyusunan set menu makanan Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat set menu makanan Indonesia</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat set menu makanan Indonesia</li> </ul>	keterampilan selama pembelajaran		
3.5. Menyusun dan menganalisis set menu makanan Indonesia			<p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuat set menu makanan Indonesia</li> </ul>		
4.5. Membuat set menu makanan Indonesia		<p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat set menu makanan Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik membuat set menu makanan Indonesia</li> </ul>			



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 1 dari 20  
Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit

**I. KOMPETENSI INTI**

*Mengolah, menalar, dan menyaji* dalam *ranah konkret* dan *ranah abstrak* terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

**II. KOMPETENSI DASAR**

- A. Mahasiswa mampu memilih bahan yang digunakan untuk membuat garnish
- B. Mahasiswa mampu membersihkan bahan dengan benar.
- C. Mahasiswa mampu mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan
- D. Mahasiswa dapat menggunakan peralatan untuk membuat garnish
- E. Mahasiswa mampu membuat garnish dari cabai
- F. Mahasiswa mampu garnish dari tomat
- G. Mahasiswa mampu garnish dari wortel
- H. Mahasiswa mampu garnish dari bakchoy
- I. Mahasiswa mampu garnish dari daun bawang
- J. Mahasiswa mampu garnish dari mentimun

**III. KRITERIA UNJUK KERJA**

- A. Bahan dipilih sesuai dengan kriteria kebutuhan bahan untuk membuat garish
- B. Bahan dibersihkan dengan tepat
- C. Peralatan disiapkan sesuai dengan kebutuhan
- D. Jenis peralatan dapat digunakan sesuai dengan fungsinya
- E. Bahan cabe dibuat garnish dengan berbagai bentuk garnish
- F. Bahan tomat dibuat garnish dengan berbagai bentuk garnish
- K. Bahan wortel dibuat garnish dengan berbagai bentuk garnish
- L. Bahan bakchoy dibuat garnish dengan berbagai bentuk garnish
- M. Bahan daun bawang dibuat garnish dengan berbagai bentuk garnish
- N. Bahan mentimun dibuat garnish dengan berbagai bentuk garnish

**IV. SKENARIO PEMBELAJARAN**

**A. Kegiatan awal**

1. Dosen menjelaskan kompetensi dan sub kompetensi yang diharapkan dari kegiatan menyiapkan dan membuat garnish.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 01	Tgl: 1 Januari 2013	Hal. 2 dari 20
Semester II	<b>Mempersiapkan dan Membuat Garnish</b>		300 menit

2. Menjelaskan bahan, alat dan teknik membuat garnish.
3. Memberikan pertanyaan-pertanyaan sebelum praktikum dimulai, untuk menilai kesiapan mahasiswa sebelum praktik.
4. Dosen menjawab atas pertanyaan mahasiswa yang kurang dimengerti.
5. Dosen memberikan kriteria penilaian (proses, hasil praktikum serta penulisan laporan secara individu).
6. Dosen menjelaskan sistematika penulisan laporan dan garis besar isi laporan.
7. Dosen membagi kelompok, 1 kelompok terdiri minimal 3 orang mahasiswa.

**B. Kegiatan inti**

1. Dosen menjelaskan bahan dan alat serta prosedur kerja:
  - a. Bahan-Bahan
    - 1) Cabai teropong warna hijau dan merah
    - 2) Tomat buah merah cerah
    - 3) Wortel yang masih muda (import)
    - 4) Bakchoy atau sawi sendok
    - 5) Daun bawang
    - 6) Ketimun jepang yang muda sehingga bijinya tidak terlalu banyak
    - 7) Air atau air es
  - b. Alat-alat
    - 1) Chopping board
    - 2) Knife carving
    - 3) Dinner plate
    - 4) Kom
    - 5) Peeler
  - c. Keselamatan Kerja
    - 1) Menggunakan perlengkapan praktikum: bagi mahasiswa yang berambut panjang harus di ikat atau disanggul cepol, menggunakan kelengkapan kerja berupa celemek, dan serbet (2 buah).
    - 2) Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 3 dari 20

Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit

- 3) Tidak menggunakan perhiasan.
- 4) Diharapkan memakai deodoran agar tidak mengeluarkan bau badan yang tidak sedap.
- 5) Bekerja sesuai dengan SOP yang telah ditentukan.
- 6) Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung.
- 7) Cara memegang pisau seperti memegang pensil, supaya lebih nyaman dan aman.
- 8) Memperhatikan lingkungan kerja.
- 9) Membawa peralatan yang tidak tersedia di lab 209B

d. Prosedur kerja

- 1) Menyiapkan bahan dan alat kerja
  - a) Bersihkan bahan dari kotoran yang menempel dan cuci hingga bersih.
  - b) Bahan yang berkulit tidak perlu dikupas, karena kulitnya dapat memberikan tekstur pada garnish.
- 2) Dosen melakukan demonstrasi agar mahasiswa lebih jelas dalam melakukan praktik.
- 3) Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya.
- 4) Dosen selalu mendampingi mahasiswa selama praktikum berlangsung.
- 5) Dosen terjun langsung apabila ada mahasiswa yang mengalami kesulitan pada saat praktik.
- 6) Hasil praktikum dinilai secara individu.
- 7) Penilaian dosen terhadap hasil praktikum berdasarkan pada pemilihan bahan, kerapian, bentuk, dan penataan.

**C. Kegiatan akhir**

1. Mahasiswa membersihkan peralatan praktikum.
2. Mahasiswa menilaikan hasil praktikum.
3. Mahasiswa membersihkan ruang laboratorium.
4. Dosen memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum.
5. Dosen memberikan gambaran materi untuk minggu depan.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 4 dari 20  
Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit

**V. MEDIA PEMBELAJARAN**

- A. Power point
- B. Demonstrasi

**VI. SUMBER BELAJAR/ALAT BANTU BELAJAR**

- A. Modul Seni Penyajian Makanan
- B. Jobsheet Seni Penyajian Makanan
- C. Buku-buku garnish
- D. Gambar garnish sebagai sumber ide

**VII. KEGIATAN REMIDIAL**

- A. Mahasiswa yang belum berhasil dalam praktikum menyiapkan dan membuat garnish harus mengulang pada hari lain.
- B. Mahasiswa yang belum melakukan praktik wajib mengganti praktik diluar kegiatan belajar mengajar agar tidak mengganggu mahasiswa lainnya.
- C. Perencanaan mahasiswa yang belum memenuhi syarat dikembalikan untuk diperbaiki. Perencanaan praktikum harus dikumpulkan sebelum praktikum berikutnya.
- D. Ujian teori dilaksanakan pada akhir semester, apabila mahasiswa mendapatkan nilai dibawah "C" maka akan dilakukan remidi setelah ujian semester selesai dilaksanakan.

**VIII. Penilaian**

Proses			Produk/hasil laporan (70 point)	$\Sigma$	Nilai Total	Ket
Langkah kerja (10 point)	Keselamatan kerja (10 point)	Sikap (10 point)				
			Kerapian			
			Bentuk			
			Penataan			

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin  
tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 5 dari 20  
Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit

## LAMPIRAN

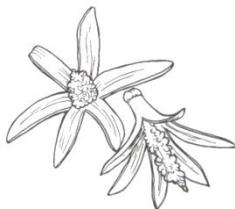
### Prosedur pembuatan garnish dari cabai:

Jenis cabai yang digunakan merupakan cabai teropong atau cabai besar. Cabai dapat dibuat menjadi beberapa jenis bentuk garnish. Untuk dapat mengembangkan bentuk lainnya mahasiswa terlebih dahulu harus menguasai dasar garnish dari cabai. Perhatikan petunjuk pembuatan garnish dari cabai:



### GARNISH CABE. BUNGA SEPATU

1. Siapkan cabai teropong, pilih yang mempunyai bentuk yang lurus. Potong ujung cabai sekitar 1cm. Gunakan pisau yang runcing bagian ujungnya serta tajam untuk membuat potongan cabai.
2. Potong cabai seperti tampak pada gambar. Usahakan potongan tidak sampai putus, sisakan bagian pangkal sekitar 1 cm.



3. Lepaskan bagian tengah pada biji agar bentuk bunga dapat mekar secara meksimal.
4. Rendam cabai yang telah selesai di buat ke dalam air dingin.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 6 dari 20  
Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit

**Aplikasi:** garnish ini dapat digunakan sebagai hiasan pada hidangan dengan rasa gurih dan penyajian dalam porsi besar atau pada platter.



**GARNISH CABE. BUNGA  
ANTURIUM**

1. Siapkan cabai teropong, pilih cabai yang berbentuk lurus atau melengkung.
2. Sayat salah satu bagian cabai, diutamakan pada bagian yang cembung. Sayatan tidak boleh sampai tembus.
3. Buat sayatan serong pada bagian masing-masing sisi di sayatan utama. Sayatan dimulai dari pangkal cabai ke arah ujung cabai hingga semua habis disayat.
4. Buka perlahan-lahan cabai, apabila ada yang masih menempel pada bagian biji, potong dengan hati-hati.
5. Rendam cabai yang telah jadi. Agar mendapatkan hasil yang bagus proses perendaman tidak boleh terlalu lama karena sayatan akan merekah.



**Aplikasi:** digunakan pada hidangan dengan porsi yang besar, cocok pada makanan yang mempunyai citarasa gurih dan pedas. Apabila hidangan sudah mempunyai warna merah maka dibawah garnish perlu ditambahkan daun atau bahan yang berwarna hijau untuk menetralkan warna.



**GARNISH CABE. BUNGA  
KETEPENG**

1. Bentuk bunga ketepeng lebih mudah dibandingkan model 1.
2. Siapkan cabai teropong. Buat sayatan serong pada dua sisi cabai yang berlawanan.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 01	Tgl: 1 Januari 2013	Hal. 7 dari 20
Semester II	<b>Mempersiapkan dan Membuat Garnish</b>		300 menit

3. Buat sayatan kembali di antara sayatan sebelumnya. Lakukan hingga habis.
4. Rendam cabai dalam air dingin.

**Aplikasi:** peletakan garnish ini dapat digunakan sama dengan model 2 garnish dari cabai

**Prosedur Pembuatan Garnish dari Daun Bawang**

Daun bawang atau *leek* atau loncang dipilih yang mempunyai batang besar. bersihkan daun bawang dari kotoran dan cuci hingga bersih.

Model dasar garnish dari daun bawang yang harus dikuasai mahasiswa adalah:



**GARNISH DAUN BAWANG. BUNGA COMBRANG**

1. Potong daun bawang kurang lebih 7cm dari pangkal.
2. Potong berbentuk "V" bagian ujung loncang bukan bagian pangkal kurang lebih 5cm ke bawah. Hasil potongan akan menghasilkan ujung meruncing.
3. Pisahkan tiap helai daun bawang agar daun bawang dapat merekah dengan sempurna.
4. Rendam garnish dalam air dingin hingga seluruh helai daun bawang merekah.

**Aplikasi:** digunakan untuk hiasan pada hidangan yang mempunyai citarasa gurih. Hiasan ini tepat diletakkan pada hidangan yang disajikan untuk satu porsi.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 8 dari 20  
Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit



**GARNISH DAUN BAWANG. BUNGA DUA DIN FLOWER**



1. Bersihkan daun bawang dari akar dan bagian yang kurang baik. Potong daun bawang kurang lebih 7cm dari pangkal.
2. Buat potongan atau irisan menjadi 5 bagian. Sisakan pada ujung pangkal ± 1,5cm. Usahakan potongan rapi dan sama besar.
3. Lepaskan tiap helai daun bawang, lihat gambar C, D dan E.



4. Potong ujung helai daun bawang yang sudah dipotong dengan bentuk potongan melengkung. Potong dengan menggunakan gunting yang tajam agar lebih rapi.
5. Rendam dalam air dingin.



**GARNISH DAUN LONCANG. BUNGA MARIGOLD**



Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

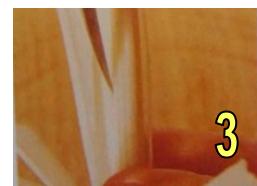
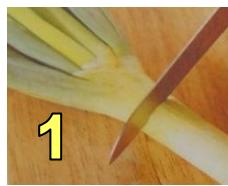
Diperiksa oleh :



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 9 dari 20

Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit



1. Bersihkan daun loncang dari akar dan. Potong daun loncang yang tidak bagus, dan cuci hingga bersih.
2. Potong daun bawang sekitar 2 cm dari perbatasan antara batang dan daun atau sekitar 7 cm dari pangkal daun bawang.
3. Iris daun bawang menjadi 5 bagian sama besar dengan menggunakan pisau yang runcing dan tajam lihat gambar B dan C



4. Lepaskan tiap helai hingga terlepas.
5. Lipat atau tekung ujung daun bawang dan selipkan pada bagian bawah

**Aplikasi:** model 3 dan 4 digunakan untuk menghiasan hidangan yang mempunyai citarasa gurih. Besar kecilnya ukuran garnish tergantung dari hidangan yang akan di hias.

**Prosedur Pembuatan Garnish dari Wortel**

Wortel untuk garnish mempunyai kriteria sebagai berikut: teksturnya lunak dengan tanda tidak banyak mata pada kulit luarnya, warna orange cerah, dan lebih bagus menggunakan wortel impor.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 10 dari 20  
Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit



**GARNISH WORTEL.**



1. Pilih wortel yang agak besar, kupas wortel dengan menggunakan *peeler*. Bagian yang digunakan adalah ujung wortel. Bentuk wortel dengan cara membuat potongan iris tipis dimulai dari 5 cm dari ujung. Buat jumlah sisi potongan sebanyak 5 sisi.
2. Lakukan potongan tipis dengan mengikuti bentuk sebelumnya, dan tidak boleh terlepas. Sisakan bagian ujung sekitar 0,5cm. Lakukan hingga terbentuk 5 kelopak bunga.
3. Kelopak pada level ke 2 mengikuti cara 1 dan 2, tetapi terlebih dahulu buat pola 5 sisi seperti cara 1.



4. Lepaskan dengan hati-hati antara kelopak bunga dan sisa wortel yang masih menempel.
5. Rapikan bagian ujung kelopak dengan membuat garis potongan melengkung atau meruncing.
6. Garnish dapat direndam dalam air dingin sebelum digunakan.

---

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 11 dari 20  
Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit

**Aplikasi:** digunakan pada hidangan yang bercitarasa gurih asem atau segar, seperti salad, mie,



**MODEL GARNISH WORTEL**



1. Pilih wortel yang besar dan muda, kupas wortel dengan menggunakan *peeler*.
2. Potong wortel sepanjang 8 cm, iris tipis memanjang dengan menggunakan peeler hingga memperoleh potongan seperti pita.
3. Kerat tiap lembar dari arah atas ke bawah. Sisakan kira-kira 1 cm dari bawah. Perhatikan cara mengeratnya: melengkung dengan ukuran bervariasi, bisa kecil atau lebar agar lebih hidup.



4. Tusuk ujung lembar wortel yang tidak dikerat dengan posisi selang seling. Garnish ini dapat dicelupkan dalam air dingin tetapi jangan direndam.

**Aplikasi:** model 2 mempunyai tekstur yang tipis sehingga tidak akan bertahan lama seandainya digunakan untuk menyajikan hidangan yang membutuhkan waktu tunggu yang lama. Sehingga jenis ini sangat cocok untuk hidangan yang dingin dan waktu penyajian berdurasi pendek.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 12 dari 20

Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit



**DAUN WORTEL**



**1**



**2**



**3**



**4**



**5**



**6**

1. Potong bagian pangkal wortel.
2. Berdirikan wortel, dan potong hingga terlihat sisi yang lebar.
3. Buat pola daun seperti pada gambar 3.

**Aplikasi:** model 3 berbentuk daun ini biasanya digunakan untuk memberikan hiasan dalam bentuk rangkaian dengan carving. Hiasan seperti ini berfungsi sebagai *center of point* dari suatu dekorasi.

#### **Prosedur Pengolahan Garnish dari Ketimun**

Ketimun adalah jenis sayuran yang mempunyai kandungan air yang sangat tinggi. Oleh karena itu garnish yang terbuat dari bahan ini harus dibuat sesaat sebelum digunakan.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



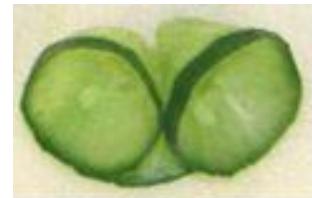
**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 13 dari 20  
Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit

Jenis ketimun yang cocok untuk garnish mempunyai kriteria: segar, berwarna hijau cerah, dan pilih ketimun yang masih muda, karena biji buah tidak akan mengganggu dalam proses pembentukan selain itu kandungan air tidak terlalu banyak.

Buat ujung ketimun seperti rautan pensil. Ikuti bentuk serutan sepanjang mungkin, kurang lebih 3-4 kali putaran melingkari timun.

Gulung serutan dari 2 arah yang berlawanan hingga membentuk 2 kelopak bunga.



Model 1



Model 2

Iris tipis timun melintang. Kemudian rendam dalam air garam selama 15 menit hingga layu. Ambil sehelai timun, lalu gulung, lakukan lagi pada helai yang lain dengan posisi selang-seling dengan helai sebelumnya hingga diperoleh bentuk mawar yang diinginkan



Model 3

**Aplikasi:** jenis garnish ini hanya dapat digunakan untuk hidangan one portion atau bisa untuk menyajikan hidangan dalam platter dengan catatan suhu hidangan tidak panas karena akan mudah layu.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 14 dari 20

Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit



**GARNISH KETIMUN.**



1. Pilih ketimun yang mempunyai kulit berwarna hijau tua dan masih mudah. Dengan menggunakan teknik zig-zag seperti potongan telur, agar bentuk potongan teratur dapat dibuat pola langsung pada permukaan kulit ketimun dengan menggunakan tusuk gigi. Semakin panjang potongan zig-zag semakin bagus
2. Setelah potongan selesai dilakukan, tarik dan pisahkan kedua potongan hingga terlepas. Sayat hasil potongan tipis, lakukan 2 atau 3 kali iris.
3. Rendam garnish dalam air dingin akan seluruh hasil sayatan dapat mengembang.

**Aplikasi:** digunakan untuk menyajikan hidangan dengan porsi yang besar dan diperbolehkan untuk hidangan dengan suhu panas. Garnish ini biasa untuk menyajikan tumpeng.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 15 dari 20

Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit



**GARNISH KETIMUN. KIPAS**



**1**



**2**



**3**



**4**



**5**

1. Pilih ketimun yang masih muda, belah menjadi dua sama besar.
2. Ambil satu bagian kemudian potong serong.
3. Iris tipis ketimun tetapi jangan sampai putus. Jumlah irisan minimal 5 irisan.

4. Rendam potongan ketimun dalam air garam agar lebih mudah untuk ditekuk.
5. Tekuk selang-seling setiap lembar irisan. Apabila kondisi garnish sudah layu maka garnish dapat direndam dalam air dingin agar kembali segar.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 16 dari 20

Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit



## **GARNISH KETIMUN. PITA**



1. Potong ketimun melingkar seperti roda, dengan ketebalan sekitar 2 cm.
2. Tentukan salah satu titik, kemudian iris dengan teknik mengupas hingga setengah dari keliling ketimun terkupas.
3. Lakukan hal yang sama pada bagian yang belum dikupas. Sisakan atau beri jarak  $\frac{1}{2}$  cm pada pertemuan potongan bagian bawah agar tidak terputus.



4. Iris tipis daging ketimun mengikuti bentuk kulit. Irisan dapat dibuat lebih dari 1 iris tergantung pada ketebalan daging ketimun.
5. Rendam dalam air garam agar ketimun menjadi lebih lentur. Tekuk irisan daging yang telah diiris ke arah dalam. Lakukan pada dua sisi timun. Rendam ketimun dalam air dingin agar kembali segar.

**Aplikasi:** model 5 dan 6 garnish ini digunakan untuk menghias tumpeng pada bagian yang jauh dari hidangan yang mempunyai suhu panas. Selain itu juga dapat untuk menyajikan hidangan dengan porsi lebih dari 1 porsi.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 17 dari 20  
Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit

**Prosedur Pembuatan Garnish dari Tomat**

Tomat yang cocok untuk garnish adalah yang mempunyai tekstur yang padat, segar, mempunyai daging buah yang tebal, dan berwarna merah cerah.



**GARNISH TOMAT. SAYAP**



1. Tomat yang telah dicuci bersih dipotong menjadi 2 bagian.
2. Potong kedua sisi tomat seperti gambar 2 dengan ketebalan 0,5 cm.
3. Sayat kulit tomat jangan sampai putus, lakukan juga pada sisi tomat yang lainnya.



4. Letakkan tomat yang telah disayat pada posisi semula dengan posisi saling berhadapan seperti sayap.
5. Bagian potongan tengah tomat diiris dengan pola irisan berbentuk "V" hingga terputus. Lakukan hingga semua tomat terbentuk V. Ketebalan irisan sekitas 4-5mm.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 18 dari 20  
Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit

6. Hasil potongan diletakkan kembali pada posisinya dan diletakkan di atas sayap.



7. Tarik pelan-pelan potongan "V" seperti susunan genting hingga berbentuk tangga.  
8. Garnish ini tidak dapat direndam dalam air, sehingga harus dibuat sesaat sebelum digunakan.



**GARNISH TOMAT. BUNGA MAWAR**



1. Pilih tomat yang segar dan berwarna merah.
2. Pegang tomat dengan tangan kiri dengan posisi pangkal tomat berada di atas. Sayat pangkal tomat usahakan jangan sampai putus. Pangkal ini berfungsi sebagai alas meletakkan bunga.
3. Teruskan sayatan dengan teknik mengupas tetapi dengan posisi pisau dengan sudut 25-30° sehingga membentuk kupasan tomat pada bagian bawah tipis sedangkan bagian atas agak tebal.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 19 dari 20  
Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit



4. Setelah proses pengupasan tomat selesai dilakukan, kembalikan posisi tomat tetapi tanpa ada daging buahnya. Bentuk susunan melingkar hingga memperoleh hasil seperti bunga mawar.
5. Teknik mengupas tomat tidak boleh terlalu tipis atau tebal. Model ini tidak bisa dibuat terlalu jauh dari penggunaannya karena tidak bisa disimpan atau direndam.

**Aplikasi:** model 1 dan 2 sangat tepat digunakan untuk menyajikan hidangan dengan porsi lebih dari 1 porsi, karena bentuknya yang agak kompleks juga berdasarkan ukurannya terlalu besar. selain itu dari segi pembiayaan sangat tinggi.

Kabocha atau biasa disebut dengan istilah sawi sendok, mempunyai bentuk bonggol atau pangkal helai sawi seperti sendok. Pemilihan sawi ini lebih difokuskan pada bagian bonggolnya karena bagian ini yang akan digunakan. Pilih bonggol yang segar, tidak busuk, bebas dari gigitan ulat, dan tidak terlalu banyak menyimpan kotoran diantara helai sawi.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 20 dari 20  
Semester II | **Mempersiapkan dan Membuat Garnish** | 300 menit



**MODEL GARNISH BAKCHOY.  
BUNGA MAWAR HIJAU**



1. Siapkan batang bakchoy yang segar dan
2. Potong bagian pangkal bakchoy kurang lebih 3-4 cm, atau dapat disesuaikan dengan besar kecilnya bokchoy dan kebutuhan.
3. Buat potongan dengan garis melingkat pada ujung masing-masing kelopak sawi. Potongan dibuat dengan posisi pisau 25-30°. Hasil potongan pada bagian kelopak sawi terluar menipis seperti kelopak bunga pada umumnya



4. Lakukan tahap no 3 pada semua kelopak sawi hingga diperoleh bunga mawar yang utuh.
5. Jika garnish belum digunakan dapat direndam dalam air dingin.

**Aplikasi:** garnish ini digunakan untuk menyajikan hidangan dengan porsi besar seperti tumpeng sebagai center of point pada tumpeng. Garnish ini tidak disarankan digunakan untuk menyajikan hidangan yang untuk satu porsi, karena selain bentuknya besar, garnish ini sifatnya tidak bisa dimakan.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b> <b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b> <b>JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN</b>			
	No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 01	Tgl: 1 Januari 2013	Hal. 1 dari 10
	Semester II	<b>Food Presentation</b>		300 menit

## I. KOMPETENSI INTI

- A. *Menghayati* dan *mengamalkan* ajaran agama yang dianutnya
- B. Mengembangkan *perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan pro-aktif)* dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- C. *Memahami* dan *menerapkan* pengetahuan *faktual, konseptual, prosedural* dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- A. *Mengolah, menalar, dan menyaji* dalam *ranah konkret* dan *ranah abstrak* terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

## II. KOMPETENSI DASAR

- A. Mahasiswa dapat menyiapkan bahan untuk menyajikan makanan (platting)
- B. Mahasiswa dapat menyiapkan peralatan untuk menyajikan makanan (platting)
- C. Mahasiswa dapat menyebutkan komponen untuk menyajikan makanan (platting)
- D. Mahasiswa dapat menyiapkan komponen platting
- E. Membuat hiasan dari cream
- F. Membuat hiasan dari sauce
- G. Membuat hiasan dari side dish
- H. Membuat hiasan garnish
- I. Melakukan platting untuk hidangan appetizer
- J. Melakukan platting untuk hidangan main course

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b> <b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b> <b>JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN</b>			
	No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 01	Tgl: 1 Januari 2013	Hal. 2 dari 10
	Semester II	<b>Food Presentation</b>		300 menit

K. Melakukan platting untuk hidangan dessert

### **III. KRITERIA UNJUK KERJA**

- A. Bahan dan peralatan direncanakan dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan
- B. Hiasan dari cream dapat dikuasai dengan baik
- C. Hiasan dari sauce dapat dikuasai dengan baik
- D. Hiasan dari side dish dapat dikuasai dengan baik
- E. Hiasan garnish dapat dikuasai dengan baik
- F. Platting hidangan appetizer dapat dilakukan dengan baik
- G. Platting hidangan main course dapat dilakukan dengan baik
- H. Platting hidangan dessert dapat dilakukan dengan baik

### **IV. SKENARIO PEMBELAJARAN**

#### **A. Kegiatan awal**

1. Dosen menjelaskan kompetensi dan sub kompetensi yang diharapkan dari kegiatan platting.
2. Menjelaskan bahan, alat dan teknik platting
3. Memberikan pertanyaan-pertanyaan sebelum praktikum dimulai, untuk menilai kesiapan mahasiswa sebelum praktik.
4. Dosen menjawab dan tanggapan atas pertanyaan mahasiswa yang kurang dimengerti.
5. Dosen memberikan kriteria penilaian (proses, hasil praktikum serta penulisan laporan secara individu).
6. Dosen menjelaskan sistematika penulisan laporan dan garis besar laporan.
7. Dosen membagi kelompok, 1 kelompok terdiri minimal 3 orang.

#### **B. Kegiatan inti**

1. Dosen menjelaskan bahan dan alat serta prosedur kerja:
  - a. Bahan-Bahan
    - 1) Hidangan appetizer: cold appetizer dan warm appetizer
    - 2) Hidangan main course: fish, chicken, beef, dan pasta
    - 3) Hidangan dessert: cold dessert dan warm dessert
    - 4) Komponen platting: sauce, cream, garnish, dan side dish.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b> <b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b> <b>JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN</b>			
	No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 01	Tgl: 1 Januari 2013	Hal. 3 dari 10
	Semester II	<b>Food Presentation</b>		300 menit

**b. Alat-alat**

- 1) Pipping bag
- 2) Gunting
- 3) Piring
- 4) Sendok

**c. Keselamatan Kerja**

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

**d. Prosedur kerja**

2. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya
3. Dosen memberikan pertanyaan kepada mahasiswa.
4. Dosen dapat memberikan penilaian bagi mahasiswa yang dapat menjawab dengan benar
5. Mahasiswa mengerjakan kegiatan praktikum, dosen mengawasi dan memberikan arahan kepada mahasiswa

**C. Kegiatan akhir**

1. Mahasiswa membersihkan peralatan praktikum.
2. Mahasiswa menilaikan hasil praktikum
3. Mahasiswa membersihkan ruang laboratorium.
4. Dosen memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum

**V. MEDIA PEMBELAJARAN**

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b> <b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b> <b>JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN</b>			
	No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 01	Tgl: 1 Januari 2013	Hal. 4 dari 10
	Semester II	<b>Food Presentation</b>		300 menit

- A. Demonstrasi
- B. Alat Peraga

#### **VI. SUMBER BELAJAR/ALAT BANTU BELAJAR**

- A. Buku/modul samir
- B. Model samir

#### **VII. KEGIATAN REMIDIAL**

- A. Mahasiswa yang belum berhasil dalam praktikum menyiapkan dan membuat garnish harus mengulang pada hari lain.
- B. Mahasiswa yang belum melakukan praktik wajib mengganti praktik diluar kegiatan belajar mengajar agar tidak mengganggu mahasiswa lainnya.
- C. Perencanaan mahasiswa yang belum memenuhi syarat dikembalikan untuk diperbaiki. Perencanaan praktikum harus dikumpulkan sebelum praktikum berikutnya.
- D. Ujian teori dilaksanakan pada akhir semester, apabila mahasiswa mendapatkan nilai dibawah "C" maka akan dilakukan remidi setelah ujian semester selesai dilaksanakan.

#### **VIII. PENILAIAN**

Proses			Produk/hasil laporan (70 point)	$\Sigma$	Nilai Total	Ket
Langkah kerja (10 point)	Keselamatan kerja (10 point)	Sikap (10 point)				
			Kerapian			
			Struktur			
			Penampilan			

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 5 dari 10

Semester II | **Food Presentation** | 300 menit

**DISAIN SAUS DI ATAS PIRING**

POLA	PROSEDUR	PLATTING
	Tuangkan saus tepat di tengah piring dengan diameter setengah diameter lingkaran terdalam piring. Tuangkan saus kedua mengelilingi saus yang pertama. Buat pola spiral dengan menggunakan tusuk sate pada batas antara saus pertama dan kedua.	
	Tuangkan saus di tengah piring menutup bagian piring yang terdalam. Buat motif polkadot atau titik di atas saus. Membuat pola dengan bantuan tusuk gigi dengan menarik garis dari masing-masing titik. Tarikan dilakukan sebelum titik hingga lepas dari titik hingga membentuk pola daun waru.	
	Saus dituangkan pada salah satu sisi piring dengan pola oval. Saus kedua membentuk garis memanjang sebanyak empat garis sejajar. Buat motif dengan tusuk gigi diawali dari ujung garis ditarik searah kemudian berlawanan arah hingga membentuk pola zig-zag.	
	Saus dituangkan di tengah piring hingga memenuhi bagian lingkaran terdalam. Buat motif spiral mengelilingi hidangan yang telah diletakkan di tengah piring. Tarik garis melingkar tepat ditengah motif dengan menggunakan tusuk gigi.	

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

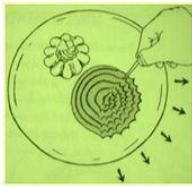
Diperiksa oleh :



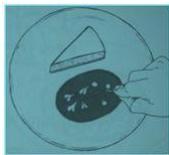
**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 6 dari 10

Semester II | **Food Presentation** | 300 menit



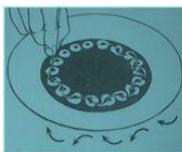
Tuangkan saus pada salah satu sisi piring dengan bentuk lingkaran. Buat pola melingkar-lingkar di atas saus pertama dari lingkaran paling kecil hingga terbesar. Dengan menggunakan tusuk gigi tarik garis dari titik pusat melewati garis lingkaran yang paling luar.



Buat motif polkadot di atas saus. Tarik garis di atas motif polkadot dengan bantuan tusuk gigi hingga membentuk motif hati.



Buat pola polkadot melingkar, dengan bantuan tusuk gigi tarik garis membelah pola polkadot tanpa putus.



Buat pola polkadot melingkar, dengan bantuan tusuk gigi. Tarik garis dengan pola bergelombang melewati pola polkadot.



diperoleh dari menarik garis dengan menggunakan sendok untuk menuangkan saus.



proses drop saus kemudian ditarik garis dengan menggunakan kuas makanan.



Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 7 dari 10

Semester II | **Food Presentation** | 300 menit

diperoleh dengan membuat pola di atas piring dan tuangkan saus lainnya pada daerah yang kosong.



Motif saus diperoleh dengan memasukkan saus dalam piping bag.  
Buat motif terlebih dahulu sebelum dituangkan di atas piring.



**PLATTING**



Saus yang pada alat hidang dengan bentuk persegi panjang mempunyai banyak ruang.  
Letakkan terlebih dahulu hidangan utamanya, selanjutnya tentukan titik untuk meletakkan garnish dan saus. Antara saus, garnish dan hidangan utama harus memperhatikan prinsip dekorasi agar kesemuannya terlihat dalam satu alur.



Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313 | Revisi: 01 | Tgl: 1 Januari 2013 | Hal. 8 dari 10

Semester II | **Food Presentation** | 300 menit

Alat hidang dengan bentuk bulat lebih mudah pada proses *plating*. Keselarasan antara hidangan, garnish dan saus mudah dibentuk dengan mengikuti bentuk dan ukuran hidangan. Hidangan dapat diletakkan di bagian tengah atau sisi alat hidang. Saus dapat dituangkan sebelum meletakkan hidangan atau setelah hidangan diletakkan.



Bentuk alat hidang kotak mempunyai sisi yang sama sehingga *center interest* dapat diperoleh pada bagian tengah dan sisi alat hidang.

### **CARAMEL SAUCE**

#### **BAHAN**

Granulated sugar  
Water  
Lemon juice  
Heavy cream  
Unsalted butter

#### **JUMLAH**

2 kg  
500 ml  
60 ml  
1 liter  
150 gr

#### **FOTO**



#### **Prosedur:**

1. Buat caramel: rebus gula dan air dalam sauce pan. Biarkan mendidih, agar bagian tepi saucepan tidak mengkristal kuas sisi sauce pan dengan kuas.
2. Didihkan dan tambahkan lemon juice, jangan diaduk, rebus hingga terjadi karamel berwarna coklat kekuningan agak gelap (dark golden brown) dan menghasilkan aroma karamel.
3. Turunkan dari atas api dan tambahkan cream, aduk.
4. Terakhir tambahkan butter aduk hingga butter meleleh, saring dan dinginkan.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b> <b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b> <b>JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN</b>			
	No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 01	Tgl: 1 Januari 2013	Hal. 9 dari 10
	Semester II	<b>Food Presentation</b>		300 menit

## DARK CHOCOLATE SYRUP

BAHAN	JUMLAH	FOTO
Coklat bubuk	60 gr	
Air	360 ml	
Gula pasir	240 gr	
Unsalted butter	90 gr	
Heavy cream	30 ml	

### Prosedur:

Aduk coklat bubuk dengan air dan tambahkan gula pasir, panaskan dan aduk hingga gula hancur dan lembut.

Simmer 15', kemudian tambahkan butter dan cream aduk hingga rata.

## FRUIT COULIS

Hasil : 1 Liter

BAHAN	JUMLAH	FOTO
Fresh Fruit	450 gr	
Granulated sugar	450 gr	
Lemon juice	120 ml	

### Prosedur:

1. Fresh fruit berupa strawberry, raspberry, blueberry, peaches, mango, etc).
2. Tambahkan gula dalam buah, cicipi rasanya, sesuaikan kemanisan dengan rasa buah.
3. Rebus campuran buah dengan gula hingga mendidih, angkat. Setelah dingin blender hingga menjadi puree. Kemudian disaring.
4. Rebus kembali puree buah hingga sesuai dengan konsistensi saus, kemudian tambahkan lemon juice.
5. Jika diperlukan kentalkan dengan tepung maisena (30 gr/liter).

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b> <b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b> <b>JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN</b>			
	No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 01	Tgl: 1 Januari 2013	Hal. 10 dari 10
Semester II	<b>Food Presentation</b>		300 menit	

6. Saus siap disajikan atau akan disimpan dengan ketentuan sauce dibungkus hingga rapat, letakkan dalam refrigerator. Dengan teknik yang benar akan membuat sauce bertahan hingga 1 minggu.

### **SABAYON SAUCE**

Hasil 1 liter

BAHAN	JUMLAH	FOTO
Kuning telur	225 gr	
Gula	255 gr	
Heavy cream	340 gr	

#### **Prosedur:**

1. Campur kuning telur, gula dalam kom adonan kemudian mixer.
2. Kocok diatas kom berisi air panas pada suhu 82°C. Angkat dari kom berisi air panas. Teruskan kembali mengocok hingga dingin.
3. Aduk dengan teknik melipat hingga lembut
4. Sesuaikan konsistensi sauce
5. Sauce siap disajikan

**Catatan:** penyajian sabayon sauce sangat cocok pada hidangan buah yang kaya variasi seperti berries.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	--	------------------

**PENILAIAN TUGAS KELAS XI JB 1**

**SMK SAHID SURAKARTA**

NO	Nama Siswa	NILAI				
		Nasi	Nasi	Mie	Main Mapping	Keterangan
<b>1</b>	Ajeng Rahayu P	<b>8,0</b>	<b>8,5</b>	<b>8,0</b>	<b>8,0</b>	
<b>2</b>	Alisa N.			<b>8,5</b>	<b>8,5</b>	
<b>3</b>	Alyssa Novelia	<b>8,0</b>	<b>8,5</b>	<b>8,0</b>	<b>8,0</b>	
<b>4</b>	Angga Saputra	<b>8,0</b>	<b>8,0</b>	<b>8,5</b>	<b>8,0</b>	
<b>5</b>	Chairunnisa A.R	<b>8,5</b>	<b>8,5</b>	<b>8,0</b>	<b>8,0</b>	
<b>6</b>	Dara Hiroshima	<b>8,5</b>	<b>8,5</b>	<b>8,5</b>	<b>8,5</b>	
<b>7</b>	Desita Kushandayani	-	-	<b>8,0</b>	<b>8,0</b>	
<b>8</b>	Dwi N.A	<b>8,5</b>	<b>8,5</b>	<b>8,0</b>	<b>8,5</b>	
<b>9</b>	Florentino	<b>7,0</b>	<b>9,0</b>	<b>8,0</b>	<b>8,0</b>	
<b>10</b>	Mellisa Sunarto	<b>8,5</b>	<b>8,5</b>	<b>8,5</b>	<b>8,5</b>	
<b>11</b>	Melly Romadoni	<b>8,0</b>	<b>7,0</b>	<b>9,0</b>	<b>8,5</b>	
<b>12</b>	Muhammad Calvin	<b>8,5</b>	<b>8,0</b>	<b>8,0</b>	<b>7,0</b>	
<b>13</b>	Muhammad Fachry	<b>9,0</b>	<b>9,0</b>	<b>8,5</b>	<b>8,0</b>	
<b>14</b>	Novi Indah	-	<b>7,0</b>	<b>9,0</b>	<b>8,5</b>	
<b>15</b>	Rahayu Diah	<b>8,0</b>	<b>7,0</b>	<b>9,0</b>	-	
<b>16</b>	Redava Bintang P.	<b>7,0</b>	<b>9,0</b>	<b>8,5</b>	-	
<b>17</b>	Risky Cahyati	<b>9,0</b>	<b>8,5</b>	<b>8,0</b>	<b>8,0</b>	
<b>18</b>	Riesky H.	<b>7,0</b>	<b>8,0</b>	<b>8,0</b>	<b>7,0</b>	
<b>19</b>	Selvina	-	-	<b>8,0</b>	<b>8,5</b>	
<b>20</b>	Rieki Supartini	<b>8,5</b>	<b>8,5</b>	<b>8,0</b>	-	
<b>21</b>	Seno setyawan	<b>8,5</b>	<b>8,0</b>	<b>8,0</b>	<b>8,0</b>	
<b>22</b>	Rivas	-	-	<b>8,5</b>	<b>7,0</b>	
<b>23</b>	Wahyu Mega P	<b>8,0</b>	<b>7,0</b>	<b>9,0</b>	<b>8,5</b>	
<b>24</b>	Yudi Buana S.	<b>8,0</b>	<b>9,0</b>	<b>8,5</b>	-	

**PENILAIAN TUGAS KELAS XI JB 2**

**SMK SAHID SURAKARTA**

NO	Nama Siswa	NILAI			
		Sup dan Soto	Main Mapping	ulangan salad indonesia	
<b>1</b>	Afia Nur'aini Mahmudah	<b>5,0</b>	<b>8,5</b>	<b>8,0</b>	
2	Anggara Yogatama	<b>9,5</b>	<b>6,0</b>	<b>7,7</b>	
<b>3</b>	Anggita Risa Budiarti	<b>8,0</b>	<b>8,5</b>	<b>8,5</b>	
<b>4</b>	Azalea Firdausi	-	<b>8,0</b>	<b>7,5</b>	
<b>5</b>	Devi Nazaretrhosalin Ora	-	-	<b>8,0</b>	
<b>6</b>	Dewi Kumalasari	<b>10</b>	<b>8,5</b>	<b>8,0</b>	
<b>7</b>	Eva Dinar	<b>8,5</b>	-	<b>8,0</b>	
<b>8</b>	Fadhillah Fasha Ramadani	<b>8,0</b>	<b>8,5</b>	<b>8,8</b>	
<b>9</b>	Fransiska Anggraini	<b>10</b>	<b>8,0</b>	<b>8,8</b>	
<b>10</b>	Guswa Muhammad Fachrurrozi	<b>9,5</b>	<b>6,0</b>	<b>8,0</b>	
<b>11</b>	Heppy Ramadhani Kurnia S.	<b>10</b>	<b>8,5</b>	<b>8,8</b>	
<b>12</b>	Jonah Johan Fernando	-	<b>6,5</b>	<b>7,5</b>	
<b>13</b>	Muhammad Ridwan Fajar Roma	-	<b>6,5</b>	<b>8,0</b>	
<b>14</b>	Nur Sita Devi	<b>8,0</b>	<b>8,5</b>	<b>8,8</b>	
<b>15</b>	Rahmad Darmawan	<b>9,5</b>	<b>6,0</b>	<b>8,5</b>	
<b>16</b>	Raka Kusuma Wardana	<b>10</b>	<b>6,0</b>	<b>8,0</b>	
<b>17</b>	Refma Cifta Tri Irianti	<b>10</b>	<b>6,5</b>	<b>8,5</b>	
<b>18</b>	Rias Ayu Novitasari	<b>10</b>	<b>8,5</b>	<b>8,8</b>	
<b>19</b>	Rosdiana Septian Nugroho	<b>10</b>	-	<b>7,5</b>	
<b>20</b>	Selvia Nur Afifah Ardhi	<b>9,5</b>	<b>6,5</b>	<b>8,0</b>	
<b>21</b>	Soli Sabastini	<b>10</b>	<b>8,0</b>	<b>8,0</b>	
<b>22</b>	Yemima Serin Nugraheni	<b>10</b>	<b>8,0</b>	<b>8,7</b>	
<b>23</b>	Yoshua Igga Prabowo	-	-	<b>60</b>	

**PENILAIAN PRAKTIK KELAS XI JB 2**

**SMK SAHID SURAKARTA**

NO	Nama Siswa	NILAI Praktik Mie					Nilai Praktik Pelatihan Garnish dan Fusion Food
		Warna	Rasa	Tekstur	Porsi	Garnish	
1	Afia Nur'aini Mahmudah	8,0	7,9	8,3	8,2	8,0	8,5
2	Anggara Yogatama	8,0	7,9	8,3	8,2	8,0	8,6
3	Anggita Risa Budiarti	8,5	8,3	8,2	8,0	8,3	8,6
4	Azalea Firdausi	8,1	8,2	8,3	8,2	8,0	8,5
5	Devi Nazaretrhosalin Ora	8,2	8,2	8,2	8,1	8,0	8,5
6	Dewi Kumalasari	8,2	8,2	8,3	8,2	8,0	8,5
7	Eva Dinar	8,2	8,2	8,2	8,1	8,0	8,5
8	Fadhillah Fasha Ramadani	8,2	8,2	8,2	8,1	8,0	8,6
9	Fransiska Anggraini	8,2	8,2	8,2	8,1	8,0	8,5
10	Guswa Muhammad Fachrurrozi	8,0	7,9	8,3	8,2	8,0	8,0
11	Heppy Ramadhani Kurnia S.	8,2	8,2	8,3	8,2	8,0	8,5
12	Jonah Johan Fernando	8,1	8,2	8,3	8,2	8,0	8,0
13	Muhammad Ridwan Fajar Roma	8,0	7,9	8,3	8,2	8,0	8,0
14	Nur Sita Devi	8,2	8,2	8,3	8,2	8,0	8,4
15	Rahmad Darmawan	8,5	8,3	8,2	8,0	8,3	8,3
16	Raka Kusuma Wardana	8,0	7,9	8,2	8,0	8,0	8,2
17	Refma Cifta Tri Irianti	8,5	8,3	8,2	8,0	8,3	8,4
18	Rias Ayu Novitasari	8,1	8,2	8,3	8,2	8,0	8,4
19	Rosdiana Septian Nugroho	8,0	7,9	8,2	8,0	8,0	8,2
20	Selvia Nur Afifah Ardhi	8,2	8,2	8,3	8,2	8,0	8,5
21	Soli Sabastini	8,1	8,2	8,3	8,2	8,0	8,4
22	Yemima Serin Nugraheni	8,5	8,3	8,2	8,0	8,3	8,4
23	Yoshua Igga Prabowo	8,0	7,9	8,2	8,0	8,0	8,3



**LAPORAN OBSERVASI  
PEMBELAJARAN DI KELAS  
DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK**

NAMA MAHASISWA : Agustina Dwi Wulandari  
NO. MAHASISWA : 11511244015  
TGL. OBSERVASI : 21 Mei 2014  
PUKUL : 08.00- 12.00 WIB  
TEMPAT PRAKTIK : SMK SAHID SURAKARTA  
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	<b>Perangkat Pembelajaran</b>	
	1. Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP)	Ada Pembelajaran menggunakan Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran
	2. Silabus	Silabus ada, sesuai dengan SK dan KD
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	RPP ada
2.	<b>Proses Pembelajaran</b>	
	1. Membuka pelajaran	Salam dan menenangkan siswa sebelum memulai pelajaran.
	2. Penyajian materi	Praktik uji kompetensi kue-kue Indonesia
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, praktik
	4. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa dalam penyampaian materi di kelas menggunakan bahasa Indonesia baik dan benar.
	5. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu yang digunakan selama pelajaran berlangsung sesuai jadwal, yaitu 45 menit.
	6. Gerak	Guru mengamati siswa yang ada di ruang kelas pada saat praktik, guru dapat membantu siswa secara langsung jika ada siswa yang kesulitan dalam praktik.
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan pujian yang membanggakan dan meningkatkan semangat siswa dan kepercayaan diri siswa.
	8. Teknik bertanya	Guru menyuruh siswa untuk memberikan pertanyaan apabila ada kesulitan dalam praktik.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru mengamati setiap siswa yang berada di kelas.
	10. Penggunaan media	Guru menggunakan media papan tulis dan spidol.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa.



**LAPORAN OBSERVASI  
PEMBELAJARAN DI KELAS  
DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK**

	12. Menutup Pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saat itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam.
<b>3.</b>	<b>Perilaku Siswa</b>	
	1. Perilaku Siswa di dalam kelas	Siswasangataktifdalam proses pembelajaran.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, ada yang aktif dan ada yang terkesan lebih banyak diam.

Yogyakarta, 22 Mei 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Purnaningsih, S.Pd

Agustina Dwi Wulandari

NIM. 11511244015



## LAPORAN Mingguan Pelaksanaan PPL

Universitas Negeri Yogyakarta

---

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA	: SMK SAHID SURAKARTA	NAMA MAHASISWA	: Agustina Dwi Wulandari
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA	: Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta	NO. MAHASISWA	: 11511244015
GURU PEMBIMBING	: Sri Purnaningsih S.Pd	FAK./JUR./PRODI	: FT/PTBB/PTB
		DOSEN PEMBIMBING	: Dr. Kokom Komariah M.Pd

Minggu I

Hari/tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
Sabtu, 15 maret 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Observasi kondisi sekolah</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Observasi kondisi sekolah yang diikuti oleh PPL.</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	

Minggu II

Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
Rabu, 21 Mei 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Observasi pembelajaran dikelas dan peserta didik</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Observasi pembelajaran dikelas dan peserta didik yang diikuti oleh mahasiswa.</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	



## LAPORAN Mingguan Pelaksanaan PPL

Universitas Negeri Yogyakarta

---

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA	: SMK SAHID SURAKARTA	NAMA MAHASISWA	: Agustina Dwi Wulandari
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA	: Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta	NO. MAHASISWA	: 11511244015
GURU PEMBIMBING	: Sri Purnaningsih S.Pd	FAK./JUR./PRODI	: FT/PTBB/PTB
		DOSEN PEMBIMBING	: Dr. Kokom Komariah M.Pd

Minggu III

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Selasa, 1 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pelepasan PPL di GOR UNY</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pelepasan dilakukan oleh seluruh mahasiswa PPL di semua jurusan Universitas Negeri Yogyakarta</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Rabu, 2 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Penerimaan Mahasiswa PPL</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Penerimaan dilakukan oleh mahasiswa ppl uny di SMK Sahid Surakarta diterima oleh wks 1 dan kaprodi boga</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



## LAPORAN Mingguan Pelaksanaan PPL

Universitas Negeri Yogyakarta

---

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA :SMK SAHID SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA :Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta  
GURU PEMBIMBING :Sri Purnaningsih S.Pd

NAMA MAHASISWA : Agustina Dwi Wulandari  
NO. MAHASISWA : 11511244015  
FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PTB  
DOSEN PEMBIMBING :Dr. Kokom Komariah M.Pd

**Minggu IV**

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 15 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Konsultasi RPP</li><li>• Kegiatan MOPDM</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Konsultasi guna melengkapi pembelajaran</li><li>• Pendampingan panitia dan peserta MOPDB</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Selasa, 16 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kegiatan MOPDM</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pendampingan panitia dan peserta MOPDB</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 17 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kegiatan MOPDM</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pendampingan panitia dan peserta MOPDB</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 18 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pesantren Kilat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pendampingan dan mengkondisikan peserta cowok</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 19 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pesantren Kilat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pendampingan dan mengkondisikan peserta cewek</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6.	Sabtu, 20 Juli 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Membuat media pembelajaran</li><li>• Pesantren Kilat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mempersiapkan materi dan handout untuk siswa.</li><li>• Pendampingan dan mengkondisikan peserta cewek.</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



## LAPORAN Mingguan Pelaksanaan PPL

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA :SMK SAHID SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA :Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta  
GURU PEMBIMBING :Sri Purnaningsih S.Pd

NAMA MAHASISWA : Agustina Dwi Wulandari  
NO. MAHASISWA : 11511244015  
FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PTB  
DOSEN PEMBIMBING :Dr. Kokom Komariah M.Pd

**Minggu V**

Hari/tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
Senin, 4 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Halal bihalal</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Halal Bihalal dilakukan di halaman sekolah</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
Selasa, 5 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Membuat administrasi belajar.</li><li>• Konsultasi RPP</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melengkapi administrasi yang berkaitan dengan pembelajaran.</li><li>• mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing.</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
Rabu, 6 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 1 terkait materi Salad Indonesia..</li><li>• Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing</li><li>• Konsultasi RPP</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa XI JB 1 yang diikuti oleh 25 siswa.</li><li>• Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi di saat pembelajaran berlangsung.</li><li>• Mengikuti pendampingan guru saat mengajar.</li><li>• Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing.</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
Sabtu, 9 Agustus	<ul style="list-style-type: none"><li>• Piket</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Membantu mengebesen semua kelas.</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam	

2014		<ul style="list-style-type: none"> <li>menunggu kelas yang kosong atau guru yang berhalangan hadir.</li> </ul>	kegiatan ini.	
<b>Minggu VI</b>				
Senin, 11 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 1 terkait materi Sup.</li> <li>Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa XI JB 1 yang diikuti oleh 25 siswa.</li> <li>Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
Selasa, 12 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membantu mengabsen semua Kelas</li> <li>Merekap Kedalam Buku piket</li> <li>Menunggu kelas kosong atau gurunya berhalangan hadir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.</li> </ul>	
Rabu, 13 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 1 terkait materi Soto.</li> <li>Evaluasi dengan guru pembimbing .</li> <li>Konsultasi RPP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 1 yang diikuti oleh 25 siswa.</li> <li>Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung.</li> <li>mengkonsultasikan RPP yang akan diajarkan besok.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.</li> </ul>	
Kamis, 14 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 2 tekait materi Sup.</li> <li>Evaluasi dengan guru pembimbing.</li> <li>Konsultasi RPP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 2 yang diikuti oleh 23 siswa.</li> <li>Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengkonsultasikan RPP untuk mengajar besok.</li> </ul>		
Jumat, 15 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 2 terkait materi resep sup.</li> <li>Evaluasi dengan guru pembimbing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan proses belajar mengajar kepada XI JB 2 yang diikuti oleh 23 siswa.</li> <li>Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.</li> </ul>	
Sabtu, 16 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengabsen semua ruang kelas</li> <li>memberikan tugas untuk guru yang berhalangan hadir.</li> <li>Merekap dibuku piket.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.</li> </ul>	
Minggu, 17 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Upacara 17 an</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Upacara diikuti oleh seluruh waega SMK</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.</li> </ul>	
<b>Minggu VII</b>				
Selasa, 19 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengabsen semua ruang kelas</li> <li>merekap kedalam buku piket.</li> <li>menunggu kelas yang kosong (guru berhalangan hadir)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.</li> </ul>	
Rabu, 20 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 1 terkait materi Nasi.</li> <li>Evaluasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan proses belajar mengajar kepada XI JB 1 yang diikuti oleh 25 siswa.</li> <li>Mengevaluasi kembali dengan guru pembimbing sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.</li> </ul>	
Kamis, 21 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 2 terkait materi Salad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan proses belajar mengajar kepada XI JB 2 yang diikuti oleh 23 siswa.</li> <li>Melakukan evaluasi kembali dengan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indonesia.</li> <li>Evaluasi dengan guru pembimbing.</li> </ul>	<p>guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian disaat pembelajaran berlangsung.</p>		
Jumat, 22 Agustus 2014	Kemah Bakti	<ul style="list-style-type: none"> <li>kegiatan ini dilaksanakan siswakelas X .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.</li> </ul>	
Sabtu, 23 Agustus 2014	Kemah Bakti			
<b>Minggu VIII</b>				
Senin, 25 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 1 terkait materi Mie.</li> <li>Evaluasi dengan guru pembimbing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan proses belajar mengajar kepada XI JB 1 yang diikuti oleh 25 siswa.</li> <li>Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.</li> </ul>	
Selasa, 26 Agustus 2014	KRS			
Rabu, 27 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 1 terkait materi Mie.</li> <li>Evaluasi dengan guru pembimbing.</li> <li>konsultasi RPP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan proses belajar mengajar dengan XI JB 1 yang diikuti oleh 25 siswa.</li> <li>Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat proses mengajar berlangsung.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
Kamis, 28 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 2 Mie .</li> <li>Evaluasi dengan guru pembimbing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan proses belajar mengajar dengan XI JB 2 yang diikuti oleh 23 siswa.</li> <li>Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna untuk memperbaiki materi disaat proses belajar mengajar berlangsung.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	

Jumat, 29 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktek Olahan Mie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan persiapan praktik</li> <li>• membimbing praktik</li> <li>• Mengevaluasi hasil praktik.</li> </ul>	Tidak ada hambatan	
Sabtu, 30 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mengabsen semua ruang kelas</li> <li>• menunggu kelas yang kosong (guru yang sedang berhalangan hadir.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
<b>Minggu IX</b>				
Selasa, 2 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mengabsen semua ruang kelas.</li> <li>• menunggu kelas yang kosong (guru yang sedang berhalangan hadir.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
Kamis, 4 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 2 Nasi.</li> <li>• Evaluasi dengan guru pembimbing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan proses belajar mengajar dengan XI JB 2 yang diikuti oleh 23 siswa.</li> <li>• Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna upaya untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat proses belajar berlangsung.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
Jumat, 5 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktek Olahan Nasi istimewa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan persiapan praktik</li> <li>• Mengevaluasi hasil praktik</li> <li>• Membimbing pada saat praktik berlangsung.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
Sabtu, 6 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mengabsen semua ruang kelas.</li> <li>• menunggu kelas yang kosong (guru yang sedang berhalangan hadir.</li> <li>• Mengebel</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
<b>Minggu X</b>				
Selasa, 9 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piket</li> <li>• Konsultasi RPP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengabsen semua ruang kelas.</li> <li>• Menunggu kelas yang kosong (guru yang sedang berhalangan hadir.</li> <li>• Mengebel</li> <li>• Melakukan konsultasi RPP dengan</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	

		guru pembimbing.		
Kamis, 11September 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas XI JB 2</li> <li>• Evaluasi dengan guru pembimbing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan proses belajar mengajar dengan XI JB 2 yang diikuti oleh 23 siswa.</li> <li>• Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna upaya untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat proses belajar berlangsung.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
Jumat, 13 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktek Salad Indo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan persiapan praktik</li> <li>• Mengevaluasi hasil praktik</li> <li>• Membimbing pada saat praktik berlangsung.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
Sabtu, 14 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengabsen semua ruang kelas.</li> <li>• Menunggu kelas yang kosong (guru yang sedang berhalangan hadir.</li> <li>• Mengebel</li> <li>• Melakukan konsultasi RPP dengan guru pembimbing.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
<b>Minggu XI</b>				
Selasa, 17 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penarikan PPL</li> </ul>			

Surakarta, 17 September 2014

Mengetahui,

DosenPembimbing

Guru Pembimbing,

Praktikan PPL

Dr. KokomKomariahM.Pd  
NIP. 19600808 194903 2 001

Sri PurnaningsihS.Pd

Agustina Dwi Wulandari  
NIM. 11511244015

## Matrik Program Kerja PPL UNY

2014

**NOMOR LOKASI** : 365

**NAMA SEKOLAH/LEMBAGA** : SMK SAHID SURAKARTA

**ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA** : Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta

No	Program/Kegiatan	Jumlah Jam per Minggu												Jml Jam
		Juni		Juli			Agustus			September				
		3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2		
1.	Observasi	3												3
2.	Penyerahan PPL		3											3
3.	Pengembangan Silabus						5							5
4.	Pembuatan administrasi						3	3	5	5				16
5.	Pembuatan RPP						8	8	8	8	8	8		48
6.	Konsultasi RPP dengan Guru							2	2	2	2	2		10
7.	Persiapan Materi						9	9	8	8				34
8.	Persiapan media pembelajaran						4	4	4	4				16
9.	Pelaksanaan mengajar di kelas							16	16	4	8	8		52
10.	Piket Guru							16	16	8	16	16		72
11.	Evaluasi dengan guru pembimbing						1	1	1	1				4
12.	Koreksi tugas						3	3	2	2				13
13.	Rekap nilai tugas						2	3	4	3				12
14.	Persiapan ulangan						2	2	3	2				9
15.	Pelaksanaan ulangan						2	2	1	2				7
16.	Koreksi hasil ulangan						4	2	1	2				9
17.	Rekap nilai ulangan							2	2	3				7
14.	Pembuatan Laporan PPL individu									5	10			15
Jumlah													335 jam	

Surakarta, 21 September 2014

Mengetahui/Menyetujui,

Kepala Sekolah  
SMK Sahid Surakarta,

Dosen Pembimbing

Praktikan PPL

Naim Mabruri, S.Pd.,M.Pd

Dr. Kokom Komariah M.Pd  
NIP. 19600808 194903 2 001

Agustina Dwi Wulandari  
NIM. 11511244015

## SUP INDONESIA



## PENGERTIAN

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



## Jenis Sup Indonesia

### Jernih dan Kental

- Sup Jernih/ encer adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental.
- Sup Kental adalah sup yang dibuat dengan kaldu yang diketahui akan memiliki kentalan pengental seperti tepung, sagu.



## Contoh Olahan Sup Indonesia



Nasi timlo adalah masakan khas Solo, Jawa Tengah. Yang terdiri dari campuran nasi, mie putih kuon, suwiran daging ayam, sosis solo, dan saus kecap. Pada dasarnya timlo solo memiliki rasa seperti soto. Tetapi yang membedakannya dengan soto yakni adanya kuon (roti).



Sup kroto merupakan salah satu masakan khas Indonesia yang berasal dari tradisi Bugis dan Makassar.

## BAHAN PEMBUATAN SUP

- Kaldu, bahan isiannya: sayur, sayuran bunga, sayuran buah, daging, ayam, ikan, seafood.



## ALAT MASAK

- Panci atau kuali
- Sendok kayu
- Kompor



## CARA PEMBUATAN SUP

- Membuat kaldu terlebih dahulu dari ayam, daging, dan lainnya. kemudian siapkan potongan isi seperti sayur, nabati dan hewani. kemudian diolah dan direbus. kemudian tata isian sup di mangkuk dan tuangkan kaldu yang sudah dibuat.



## KRITERIA SUP

- Sup harus jernih, kuah sup menggunakan kaldu dan air, sup tidak berlemak, kaya dari segi rasa dan aroma dan tampilan, temperature panas.



## PENYAJIAN DAN CARA PENYIMPANAN

- Alat Hidang  
Mangkuk dengan alasnya.
- Disajikan Selagi Panas
- Penyimpanan Sup



## PERBEDAAN SUP INDONESIA DAN SUP KONTINENTAL

- Perbedaan sup indonesia dan kontinental dapat dilihat dari segi:
- Bumbu (Indonesia memiliki rasa tajam)
- Bahan (hampir sama tetapi sup kontinental tidak menggunakan sedikit sayur, hanya sayur tertentu saja)
- Warna
- Tekstur
- Kriteria



Sekolah	: SMK Sahid Surakarta
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Gasal
Waktu	: 5 Pertemuan ( 8 x 45 menit)
Hari/Tanggal	: 11 dan 14 Agustus 2014
Tema	: Pengolahan Soto
Sub Tema	:

**I. Kompetensi Inti**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianut.
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.

**II. Kompetensi dasar dan indicator**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 1.2 Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1 Menghayati sikap kerjasama, gotong royong bertoleransi, disiplin, bertanggung jawab, kreatif dan inovatif dalam memahami pengolahan dan penyajian masakan indonesia.

**Indikator :**

1. Menjelaskan pengertian Soto.
2. Menjelaskan jenis-jenis Soto.
3. Menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan Soto.
4. Menjelaskan cara pembuatan Soto.
5. Menjelaskan criteria hasil dan penyimpanan Soto.

**III. Tujuan Pembelajaran**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian Soto .
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis Soto.
3. Siswa dapat menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan Soto.
4. Siswa dapat menjelaskan criteria hasil, cara penyimpanan Soto indonesia.

**IV. Materi Pembelajaran**

1. pengertian Soto
2. jenis-jenis Soto
3. bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan Soto..
4. criteria hasil, cara penyimpanan Soto Indonesia.

**V. Metode Pembelajaran**

1. Media : LCD/Laptop, Gambar
2. Alat/ bahan : Kertas Karton, Gunting, Lem, Dll
3. Sumber Belajar : Buku Siswa, Modul/ Hand Out, Internet

**VI. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan : Scientefik
2. Strategi : Aktor Learning
3. Metode : Fish Bowl

**VII. Langkah-Langkah Pembelajaran**

Fase	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>a. Berdoa sebelum memulai KBM</li><li>b. menyampaikan tujuan pembelajaran.</li><li>c. menginformasikan beberapa produk Soto indonesia.</li><li>d. memberikan contoh mie indonesia dengan LCD.</li></ol>	10 menit
Kegiatan Inti 1. Mengamati	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam mie .</li></ul>	30 menit
2. Menanya	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian mie, jenis-jenis Soto indonesia, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan Soto.</li></ul>	30 menit
3. Mencoba	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li><li>• Melakukan praktik membuat Soto Indonesia</li></ul>	30 menit

	dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan	
4. Menalar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang mie</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat Soto Indonesia</li> </ul>	30 menit
5. Mengkomunikasikan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan Soto Indonesia.</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan Soto Indonesia.</li> </ul>	30 menit
6. Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru menyampaikan kesimpulan hasil diskusi siswa</li> <li>Guru menanyakan kembali pelajaran.</li> <li>Guru menyampaikan pokok bahasan materi berikutnya.</li> </ul> <p>Berdoa dan salam penutup</p>	10 menit

### VIII. Penilaian

1. Penilaian sikap (terlampir)
2. Penilaian Pengetahuan (terlampir)
3. Penilaian ketrampilan (terlampir)

Lampiran I: Bahan Ajar

Lampiran II: (Penilaian Sikap)

**Ketentuan Penilaian Sikap**

Indikator	Skor
Kurang	D
Cukup	C
Baik	B
Sangat Baik	A

Lampiran 1 Lembar Pengamatan Sikap

**LEMBAR PENGAMATAN SIKAP**

Mata pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB 1 / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Berikan tanda  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Ajeng Rahayu P												
2	Alisa N.												
3	Alyssa Novelia												
4	Angga Saputra												
5	Chairunnisa A.R												
6	Dara Hiroshima												
7	Desita Kushandayani												
8	Dwi N.A												
9	Florentino												
10	Mellisa Sunarto												
11	Melly Romadoni												
12	Muhammad Calvin												
13	Muhammad Fachry												
14	Novi Indah												
15	Rahayu Diah												
16	Redava Bintang P.												
17	Risky Cahyati												
18	Riesky H.												
19	Selvina												
20	Rieki Supartini												
21	Seno setyawan												
22	Rivas												
23	Yudi Buana S.												

Keterangan:

1 = kurang      2= sedang      3= baik      4= sangat baik

**LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN KEPRIBADIAN**

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB1/2

Tahun Ajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

karakter yang diintegrasikan dan dikembangkan adalah kerja keras dan tanggung jawab.

1. BT ( Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas.
2. MT ( mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten.
3. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas cukup sering dan mulai konsisten.
4. MK ( Membudayakan ) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten.

Berikan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK
1	Ajeng Rahayu P												
2	Alisa N.												
3	Alyssa Novelia												
4	Angga Saputra												
5	Chairunnisa A.R												
6	Dara Hiroshima												
7	Desita Kushandayani												
8	Dwi N.A												
9	Florentino												
10	Mellisa Sunarto												
11	Melly Romadoni												
12	Muhammad Calvin												
13	Muhammad Fachry												
14	Novi Indah												
15	Rahayu Diah												
16	Redava Bintang P.												
17	Risky Cahyati												
18	Riesky H.												
19	Selvina												
20	Rieki Supartini												
21	Seno setyawan												
22	Rivas												
23	Yudi Buana S.												

Keterangan:

1 = kurang

2= sedang

3= baik

4= sangat baik

## LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB 2 / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Berikan tanda  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Afia Nur'aini Mahmudah												
2	Anggara Yogatama												
3	Anggita Risa Budiarti												
4	Azalea Firdausi												
5	Devi Nazaretrhosalin Ora												
6	Dewi Kumalasari												
7	Eva Dinar												
8	Fadhillah Fasha Ramadani												
9	Fransiska Anggraini												
10	Guswa Muhammad Fachrurrozi												
11	Heppy Ramadhani Kurnia S.												
12	Jonah Johan Fernando												
13	Muhammad Ridwan Fajar Roma												
14	Nur Sita Devi												
15	Rahmad Darmawan												
16	Raka Kusuma Wardana												
17	Refma Cifta Tri Irianti												
18	Rias Ayu Novitasari												
19	Rosdiana Septian Nugroho												
20	Selvia Nur Afifah Ardhi												
21	Soli Sabastini												
22	Yemima Serin Nugraheni												
23	Yoshua Igga Prabowo												

Keterangan:

1= kurang 2 = kurang baik 3= baik 4 = Sangat baik

## Lampiran

## II: Lembar Pengamatan

## LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN KEPERIBADIAN

## Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB1/ 2

Tahun Ajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

karakter yang diintegrasikan dan dikembangkan adalah kerja keras dan tanggung jawab.

5. BT ( Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas.
  6. MT ( mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten.
  7. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas cukup sering dan mulai konsisten.
  8. MK ( Membudayakan ) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten.

Berikan tanda  $\checkmark$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

Surakarta, Agustus 2014

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Purnaningsih, S.Pd

Agustina Dwi Wulandari

NIM. 11511244015

Lampiran III : Penilaian Pengetahuan

Soal :

1. Apakah pengertian dari Soto ?
2. Bahan dan Alat apakah yang digunakan dalam pembuatan Soto indonesia?
3. Sebutkan beberapa criteria Soto !
4. Bagaimana cara pembuatan Soto ?
5. Sebutkan teknik penyajian yang digunakan dalam pembuatan Soto !

Kunci Jawaban

1. Soto adalah masakan indonesia berkuah yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran.
2. Sayuran, daging, mie, kerupuk, kacang, taoge, kol dan lain-lain. Alat: Panci/kuali, sendok sayur dan kompor.
3. kriteria soto adalah berkuah kaldu dan santan, pebandingan antara kuah dan isi 2:1, kaya dari segi aroma dan rasa, temperature penyajian panas.
4. Pertama siapkan bumbu soto yang sudah dihaluskan, tumis hingga harum, masukkan kaldu atau santan, kemudian didihkan, diberi rasa dan persiapkan untuk isiannya seperti sayuran, mie, daging dan lainnya.
5. Alat hidang yang digunakan dengan menggunakan Mangkuk yang tahan panas.

Penilaian

Bobot Penilaian

No Soal	Bobot Nilai
1.	5
2	15
3	15
4	15
5	20

$$\text{NA} : \frac{\text{Jumlah nilai}}{\text{Nilai Tertinggi}} \times 100\%$$

Misal : Nilai si A

No Soal	Bobot Nilai
1	4
2	12
3	15
4	10
5	15
Jumlah	56

Berarti nilai pengetahuan si A adalah

$$\begin{array}{l} \text{NA} : 56 \\ \hline \end{array} \quad \begin{array}{l} x 100\% \\ \hline \end{array}$$

70

$$\begin{array}{l} \text{NA} : 80 \\ \hline \end{array}$$

Lampiran IV : Ketampilan wujudnya

Wujudnya : Hasil Praktek (penyajian, rasa, tekstur, dan aroma)

Indikator penilaian keterampilan

Indikator	Skor
Sangat Baik	9-10
Baik	7,5-8,9
Kurang Baik	6-7,4
Tidak Baik	4-5,9

Penilaian Keterampilan

No	Nama Siswa	Indikator Penilaian			
		SB	B	KB	TB

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran,

Guru Pembimbing,

Surakarta, Agustus 2014

Mahasiswa,

Sri Purnaningsih , S.Pd

Prih Hartati, S.Pd. M.Par

Agustina Dwi Wulandari

NIP. 19770827200501 2 012

NIM. 11511244015

**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA**  
**DINAS PENDIDIKAN**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**  
Jl. Yosodipuro No. 87 Solo. No. Telp. : (0271) 71345 No. Fax. :  
(0271) 729261  
**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

---

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Sekolah : SMK SAHID SURAKARTA  
Program/Komp. Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas/Semester : XI JB 2 (Sebelas) /1(Gasal)  
Pertemuan : Ke 6 (4 x 45 menit)  
Hari/Tanggal : Jumat/ 05 September 2014  
Tema : Olahan Nasi Istimewa

**A. Kompetensi Inti**

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

**B. Kompetensi Dasar**

1. Praktek Olahan Nasi istimewa

**C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

1. Mempraktekkan persiapan bahan dilakukan dengan baik dan benar
2. Mempraktikan Olahan nasi istimewa dengan baik dan benar
3. Mempaktikkan pengolahan nasi baik dan benar
4. Mempraktikan penyajian nasi istimewa dengan baik dan benar.

**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA  
Jl. Yosodipuro No. 87 Solo. No. Telp. : (0271) 71345 No. Fax. :  
(0271) 729261  
SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

---

**D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah pembelajaran selesai:

1. Siswa dapat mempraktekkan persiapan bahan.
2. Siswa dapat memproduksi olahan nasi istimewa (nasi kuning, nasi uduk, nasi wuduk, nasi liwet).
3. Siswa dapat mempraktikkan pengolahan nasi istimewa dengan baik dan benar.
4. Siswa dapat menyajikan pengolahan nasi istimewa

**E. Materi Pembelajaran**

1. Mempraktekkan persiapan bahan
2. Mempraktikan makanan olahan nasi istimewa.
3. Mempraktikkan pengolahan nasi istimewa.
4. Mempraktikan penyajian nasi istimewa.

**F. Alokasi Waktu**

4 Jam Pelajaran (4x45 menit)

**G. Strategi/Metode/ Pendekatan Pembelajaran**

1. Ceramah
2. Evaluasi

**H. Kegiatan Pembelajaran**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Berdoa</li><li>2. Mengecek kehadiran siswa dan kelengkapan praktek siswa.</li><li>3. Menanyakan kabar siswa</li><li>4. Apersepsi: menanyakan terkait produk makanan yang akan dibuat?</li><li>5. Guru menginformasikan tujuan pembelajaran</li></ol>	15 menit
<b>Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru menyampaikan kegiatan 4 jam kedepan.</li><li>2. Siswa menyiapkan bahan dan mengolah bahan makanan</li><li>3. Siswa menggarnis makanan</li></ol>	10 menit 120 menit 15

**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA**  
**DINAS PENDIDIKAN**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**  
Jl. Yosodipuro No. 87 Solo. No. Telp. : (0271) 71345 No. Fax. :  
(0271) 729261  
**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

---

	4. Siswa menyajikan olahan nasi istimewa	10
	5. Siswa membersihkan area kerja	45
	6. Evaluasi	
<b>Penutup</b>	1. Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran 2. Refleksi: peserta didik mengungkapkan kesan terhadap praktik yang dijalankan 3. Guru menginformasikan kepada peserta didik materi pertemuan berikutnya.	20 menit

**J. Penilaian Proses dan Hasil Belajar**

Teknik Penilaian : Penilaian praktik dan penilaian sikap

**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA**  
**DINAS PENDIDIKAN**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**  
Jl. Yosodipuro No. 87 Solo. No. Telp. : (0271) 71345 No. Fax. :  
(0271) 729261  
**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

---

Lampiran 1 Lembar Pengamatan Sikap

**LEMBAR PENGAMATAN SIKAP**

Mata pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB 1 / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Berikantanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Ajeng Rahayu P												
2	Alisa N.												
3	Alyssa Novelia												
4	Angga Saputra												
5	Chairunnisa A.R												
6	Dara Hiroshima												
7	Desita Kushandayani												
8	Dwi N.A												
9	Florentino												
10	Mellisa Sunarto												
11	Melly Romadoni												
12	Muhammad Calvin												
13	Muhammad Fachry												
14	Novi Indah												
15	Rahayu Diah												
16	Redava Bintang P.												
17	Risky Cahyati												
18	Riesky H.												
19	Selvina												
20	Rieki Supartini												
21	Seno setyawan												
22	Rivas												
23	Yudi Buana S.												

Keterangan:

1 = kurang      2= sedang      3= baik      4= sangat baik

PEMERINTAH KOTA SURAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**  
Jl. Yosodipuro No. 87 Solo. No. Telp. : (0271) 71345 No. Fax. :  
(0271) 729261  
**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

---

Surakarta, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa,

Guru Pembimbing,

Sri Purnaningsih S.Pd

Agustina Dwi Wulandari  
NIM. 11511244015

Prih Hartati, S.Pd. M.Par  
NIP. 19770827200501 2 012

**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA**  
**DINAS PENDIDIKAN**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**  
Jl. Yosodipuro No. 87 Solo. No. Telp. : (0271) 71345 No. Fax. :  
(0271) 729261  
**SURAKARTA KODE POS 57116-57199**

---

Lampiran 1 Lembar Pengamatan

**LEMBAR PENGAMATAN SIKAP**

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB 2 / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Berikan tanda  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Afia Nur'aini Mahmudah												
2	Anggara Yogatama												
3	Anggita Risa Budiarti												
4	Azalea Firdausi												
5	Devi Nazaretrhosalin Ora												
6	Dewi Kumalasari												
7	Eva Dinar												
8	Fadhillah Fasha Ramadani												
9	Fransiska Anggraini												
10	Guswa Muhammad Fachrurrozi												
11	Heppy Ramadhani Kurnia S.												
12	Jonah Johan Fernando												
13	Muhammad Ridwan Fajar Roma												
14	Nur Sita Devi												
15	Rahmad Darmawan												
16	Raka Kusuma Wardana												
17	Refma Cifta Tri Irianti												
18	Rias Ayu Novitasari												
19	Rosdiana Septian Nugroho												
20	Selvia Nur Afifah Ardhi												
21	Soli Sabastini												
22	Yemima Serin Nugraheni												
23	Yoshua Igga Prabowo												

Keterangan:

1 = kurang                    2 = kurang baik                    3 = baik 4

= Sangat baik

## HANDOUT HIDANGAN NASI

Mata Pelajaran	: Kompetensi Kejuruan Jasa Boga
Tingkat / Semester	: XI /I
Standar Kompetensi	: Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
Kompetensi Dasar	: Hidangan Nasi

Nasi adalah beras (atau kadang-kadang serealia lain) yang telah direbus (dan ditanak). Proses perebusan beras dikenal juga sebagai 'tim'. Penanakan diperlukan untuk membangkitkan aroma nasi dan membuatnya lebih lunak tetapi tetap terjaga konsistensinya. Pembuatan nasi dengan air berlebih dalam proses perebusannya akan menghasilkan bubur.

### 1) Kriteria Nasi

Warna nasi yang telah masak (tanak) berbeda-beda tergantung dari jenis beras yang digunakan. Pada umumnya, warna nasi adalah putih bila beras yang digunakan berwarna putih. Beras merah atau beras hitam akan menghasilkan warna nasi yang serupa dengan warna berasnya

### 2) Macam-Macam Nasi

Nasi dapat diolah lagi bersama bahan makanan lain menjadi masakan baru, seperti :

#### a) Nasi Goreng

Nasi goreng adalah sebuah komponen penting dari masakan tradisional Tionghoa, menurut catatan sejarah sudah mulai ada sejak 4000 SM. Nasi goreng kemudian tersebar ke Asia Tenggara dibawa oleh perantau-perantau Tionghoa yang menetap di sana dan menciptakan nasi goreng khas lokal yang didasarkan atas perbedaan bumbu-bumbu dan cara menggoreng. Nasi goreng sebenarnya muncul dari beberapa sifat dalam kebudayaan Tionghoa, yang tidak suka mencicipi makanan dingin dan juga membuang sisa makanan beberapa hari sebelumnya. Makanya, nasi yang dingin itu kemudian digoreng untuk dihidangkan kembali di meja makan.



Gambar 61. Nasi Goreng

Nasi goreng juga dikenal sebagai hidangan khas Indonesia. Ada berbagai macam resep nasi goreng tapi unsur utamanya adalah nasi, minyak goreng, kecap manis. Selain itu banyak tambahan lain yang dapat dimasukkan, mulai dari sayuran, daging, sampai sambal, saos, kerupuk dan telur goreng. Nasi goreng baik di Indonesia maupun di negara-negara lain dapat memiliki variasi tersendiri tergantung dari daerah asal dan bumbu atau bahan yang digunakan.

Variasi ini biasanya dipengaruhi oleh bahan makanan yang biasa digunakan masyarakat setempat dan pengaruh ramuan bumbu dari negara tetangga, ataupun pengaruh budaya etnik asing bawaan yg datang ke negara tersebut. Contoh variasi nasi goreng di Indonesia yaitu nasi goreng ikan asin, nasi goreng petai, nasi goreng bakso, nasi goreng magelangan dan lain-lain.

### b) Nasi Kuning

Nasi kuning adalah makanan khas Indonesia. Makanan ini terbuat dari beras yang dimasak bersama dengan kunyit serta santan dan rempah-rempah. Dengan ditambahkannya bumbu-bumbu dan santan, nasi kuning memiliki rasa yang lebih gurih daripada nasi putih. Nasi kuning adalah salah satu variasi dari nasi putih yang sering digunakan sebagai tumpeng. Nasi kuning biasa disajikan dengan bermacam lauk-pauk khas Indonesia.



Gambar 62. Nasi Kuning

Dalam tradisi Indonesia warna nasi kuning melambangkan gunung emas yang bermakna kekayaan, kemakmuran serta moral yang luhur. Oleh sebab itu nasi kuning sering disajikan pada peristiwa syukuran dan peristiwa-peristiwa gembira seperti kelahiran, pernikahan dan tunangan. Dalam tradisi Bali, warna kuning adalah salah satu dari empat warna keramat yang ada, disamping putih, merah dan hitam. Nasi kuning oleh karena itu sering dijadikan sajian pada upacara kuningan.

### c) Nasi Uduk

Nasi uduk adalah nama sejenis makanan terbuat dari bahan dasar nasi putih yang diaron dan dikukus dengan santan dari kelapa yang di parut, serta dibumbui dengan pala, kayu manis, jahe, daun serai dan merica. Makanan ini kemudian dihidangkan dengan emping goreng, tahu goreng, telur dadar atau telur goreng yang sudah diiris-iris, abon, kering tempe, bawang goreng, ayam goreng, timun dan sambal dari kacang. Makanan ini biasanya lebih sering dijual di pagi hari.



Gambar 63. Nasi Uduk

**d) Nasi Liwet**

Nasi liwet adalah makanan khas kota Solo. Nasi liwet adalah nasi gurih (dimasak dengan kelapa) mirip nasi uduk, yang disajikan dengan sayur labu siam, suwiran ayam (daging ayam dipotong kecil-kecil) dan areh (semacam bubur gurih dari kelapa).



Gambar 64. Nasi Liwet

**e) Nasi Langgi**

Nasi Langgi adalah salah satu makanan khas di Cirebon, yaitu nasi yang dihidangkan dengan lauk yang terdiri dari abon, bumbu yang terbuat dari kelapa, empal daging, telur, keripik kentang, daun kemangi dan mentimun serta sambal goreng.



Gambar 65. Nasi Langgi

**f) Nasi Ulam**

Nasi ulam khas Betawi banyak sekali versinya. Salah satunya versi dari daerah Tangerang, pinggiran Barat Jakarta. Nasinya diaduk dengan bumbu. Kadang ditambahkanbihun goreng dan telur dadar. Biasanya nasi ulam Betawi disantap dengan semur kentang yang legit.



Gambar 66. Nasi Ulam

**g) Nasi Timbel**

Nasi timbel adalah makanan khas Parahyangan yaitu nasi putih biasa yang panas lalu dibungkus daun pisang. Nasi Timbel dapat diisi dengan ikan teri atau ayam, ada juga jamur. Timbel dibakar sampai terlihat sedikit gosong pada daunnya sehingga mengeluarkan aroma 'jeroan' nasi timbel.



Gambar 67. Nasi Timbel

**h) Nasi Gandul**

Nasi gandul yaitu makanan sejenis nasi pindang hanya saja dalam penyajianya dipakai daun pisang untuk alasnya. Nasi gandul adalah makanan khas Pati, Jawa Tengah, Indonesia. Nasi gandul bisa disajikan dengan lauk pauk yang berbeda. Bisa bergepel, tempe, lidah sapi, usus sapi, daging sapi, paru sapi, hati sapi, dll, kemudian diberi tambahan bumbu kecap manis-pedas. Kadar yang cukup tinggi dari lemak yang ada di "jeroan" atau "bagian dalam perut sapi" memberikan rasa yang lezat namun berkolesterol tinggi.



Gambar 68. Nasi Gandul

**i) Nasi Samin**

Nasi samin adalah olahan nasi yang terbuat dari campuran nasi, minyak samin dan bumbu kuning. Nasi ini biasa dihidangkan bersama campuran daging kambing atau daging sapi.



Gambar 69. Nasi Samin

**j) Nasi Tumpang**

Nasi tumpang adalah nasi yang menggunakan kuah berupa sambal tumpang. Sambal tumpang sendiri merupakan sambal yang dibuat dengan bahan baku tempe yang sudah basi (tempe bosok) dan dimasak dengan ayam serta kadang-kadang rambak (kulit sapi). Cara penyajiannya sama persis dengan nasi pecel yang sudah populer.



Gambar 70. Nasi Tumpang

Tidak semua tempe bisa digunakan. Hanya daerah tertentu yang dapat menghasilkan tempe yang dapat basi sesuai dengan yang diinginkan. Tempe daerah Malang juga tidak bisa digunakan sebagai bahan sambel tumpang, karena tidak bisa basi sesuai dengan kriteria sambal tumpang. Nasi tumpang populer di daerah Kediri dan sekitarnya dan digunakan sebagai menu sarapan pagi, dijual di warung-warung makan di pagi hari yang hanya menjual nasi pecel dan nasi tumpang.

**k) Nasi Krawu**

Nasi krawu merupakan makanan khas dari daerah Gresik, Jawa Timur. Cirinya adalah nasinya yang pulen dan disajikan dengan daun pisang. Lauknya dapat berupa sayatan daging sapi, semur daging, jeroan sapi, sambal terasi dan serundeng.



Gambar 71. Nasi Krawu

### I) Nasi Jinggo

Nasi jenggo (atau nasi jinggo) adalah makanan khas Bali yang serupa dengan nasi kucing, namun lauk disediakan sangat berbeda, umumnya adalah mie goreng, sambal, serundeng, dan ayam yang disuwir-suwir pedas. Namun nasi jenggo dapat ditambahkan dengan telur, tempe, dan tahu. Nasi jenggo umumnya dibungkus dengan daun pisang.



Gambar 72. Nasi Jinggo

Sama seperti nasi kucing, porsi nasi jenggo sangat sedikit dan harganya murah (umumnya Rp. 1000,- sampai Rp. 5000,-), sehingga nasi jenggo kurang mengenyangkan dan biasanya dibeli beberapa bungkus.

### m) Nasi Becek

Nasi Becek, hidangan khas dari Nganjuk, Jawa Timur atau yang biasa disebut “sego becek” yaitu hidangan yang mirip dengan kari/kare kambing. Isi dari sego becek mirip dengan soto babat, tetapi diberi potongan sate kambing yang telah dilepas dari tusuk satenya. Daging yang

dipilih adalah daging kambing yang diberi potongan bawang merah yang menambah kenikmatan rasa.



Gambar 73. Nasi Becek

#### n) Nasi Ngrombyang

Makanan ini merupakan makanan yang hanya ada di Pemalang dan kebanggaan masyarakatnya. Nama Grombyang berasal dari bentuk penyajian makanan ini, antara isi dan kuah lebih banyak kuahnya sehingga kelihatan grombyang-grombyang (goyang-goyang). Ramuan Grombyang terdiri dari nasi, irisan dagingkerbau dan kuah, disajikan dalam mangkuk kecil dilengkapi sate kerbau.



Gambar 74. Nasi Ngrombyang

Ciri khas Grombyang terletak pada tempat jualannya berupa kulai besar, tempat nasi ditutupi dengan kain merah, dan penerangan remang-remang dengan lampu templok. Ciri lainnya, pembeli menikmati hidangan dengan duduk di dingklik (kursi kecil pendek).

**o) Nasi Kapau**

Nasi Kapau ialah nasi remas khas nagari Kapau, Sumatra Barat, terdiri dari nasi, sambal, dan lauk pauk khas Kapau, gulai sayur nangka (*cubadak*), gulai tunjang (urat kaki kerbau atau sapi), gulai *cangcang* (tulang dan daging kerbau), gulai babek (*paruik kabau*). Nasi kapau standar selalu dilengkapi gulai nangka ciri khas nasi kapau.



Gambar 75. Nasi Kapau

**p) Nasi Boranan**

Nasi boranan atau sego boranan, adalah makanan tradisional dan khas Lamongan, Jawa Timur. Nasi boranan belum banyak dikenal di luar Lamongan karena memang hanya dijual di Lamongan. Nasi ini disajikan biasa dijajakan secara lesehan di sekitar kawasan pasar-pasar kota di Kabupaten Lamongan.

Nasi boranan, terdiri dari nasi, bumbu, lauk, rempeyek (sejenis krupuk bahan bakunya dari tepung beras yang dibumbui dan digoreng). Bumbu dari nasi boranan terdiri dari rempah-rempah yang sudah di haluskan, serta lauk yang ditawarkan oleh penjual bervariasi, diantaranya daging ayam, jeroan, ikan bandeng, telur dadar, telur asin, tahu, tempe hingga ikan sili yang lebih mahal bila dibandingkan dengan lauk-lauk lainnya

**a. Rangkuman**

Nasi adalah beras (atau kadang-kadang serealia lain) yang telah direbus (dan ditanak). Warna nasi yang telah masak (tanak) berbeda-beda tergantung dari jenis beras yang digunakan. Pada umumnya, warna nasi adalah putih bila beras yang digunakan berwarna putih. Beras merah atau beras hitam akan menghasilkan

warna nasi yang serupa dengan warna berasnya. Macam-macam hidangan nasi antara lain nasi kuning, nasi liwet, nasi uduk, nasi goreng, nasi timbel, nasi ulam, nasi tumpang, nasi gandul, nasi langgi, nasi samin, nasi becek dan lain-lain.

Penyajian nasi cenderung sederhana, nasi hanya diletakkan dalam piring kemudian di taburi dengan bawang merah goreng. Karena memiliki rasa yang gurih dan cenderung menimbulkan rasa ‘enek’, hidangan nasi dan mie biasanya disajikan bersama pelengkapnya. Pelengkap nasi dan mie antara lain acar mentimun, sambal, kerupuk, emping dan lalapan (mentimun, tomat, daun selada).

**b. Tugas**

- 1) Buatlah kelompok masing-masing 3 anggota, kemudian masing-masing anggota kelompok diminta menggali informasi tentang :
  - a. Pengertian Hidangan dari Nasi
  - b. Jenis-jenis Hidangan dari Nasi
  - c. karakteristik Hidangan dari Nasi
- 2) Presentasikan dihadapan peserta didik yang lain.

**c. Tes Formatif**

1. Sebutkan 5 masakan nasi asli Indonesia !
2. Jelaskan macam-macam bahan dalam pengolahan nasi!
3. Jelaskan bagaimana penyajian nasi!
4. Sebutkan macam-macam pelengkap hidangan nasi!

**d. Kunci Jawaban**

1. Masakan nasi asli Indonesia

Contohnya : nasi kuning, nasi liwet, nasi uduk, nasi goreng, nasi timbel, nasi ulam, nasi tumpang, nasi gandul, nasi langgi, nasi samin, nasi becek

2. Bahan dalam pengolahan nasi

- a. Bahan utama, terdiri dari nasi. Nasi yang digunakan adalah nasi putih, nasi merah dan nasi hitam. Sedangkan mie yang digunakan adalah mie telur (mie kuning), soun danbihun.
- b. Bahan campuran, bahan campuran yang digunakan adalah sayuran (sawi, kol, tomat, wortel, daun bawang dan seledri), telur, daging ayam, daging sapi, daging kambing dan udang.

- c. Bumbu, bumbu yang digunakan yaitu bumbu dasar merah, bumbu dasar putih dan bumbu dasar kuning.
- d. Bahan pelengkap, bahan pelengkap yang digunakan adalah acar mentimun, bawang merah goreng, sambal, kerupuk, emping dan lalapan (mentimun, tomat, daun selada)
- 3. Penyajian nasi cenderung sederhana, nasi hanya diletakkan dalam piring kemudian di taburi dengan bawang merah goreng. Karena memiliki rasa yang gurih dan cenderung menimbulkan rasa ‘enek’, hidangan nasi dan mie biasanya disajikan bersama pelengkapnya. Pelengkap nasi dan mie antara lain acar mentimun, sambal, kerupuk, emping dan lalapan (mentimun, tomat, daun selada)
- 4. Bahan pelengkap hidangan nasi adalah acar mentimun, bawang merah goreng, sambal, kerupuk, emping dan lalapan (mentimun, tomat, daun selada)

**e. Lampiran Resep**



## Nasi



### Pengertian Nasi

- Nasi adalah beras (atau kadang-kadang serealia lain) yang telah direbus sampai tanak atau matang.
- Penanakan diperlukan untuk membangkitkan aroma nasi dan membuatnya lebih lunak tetapi tetap terjaga konsistensinya.



### Macam-Macam Hidangan Nasi

#### Hidangan Nasi Indonesia

- Nasi Tim
- Nasi Liwet
- Nasi Kukus
- Nasi Goreng
- Nasi yang Dibungkus daun
- Nasi Istimewa
- Nasi Nusantara

### Bubur

- Bubur adalah makanan dari beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu atau santan. Pengolahan bubur menggunakan air lebih banyak 1:4 .

- 1) Bubur biasa
- 2) Bubur Manado
- 3) Bubur-Ayam

### Nasi Tim

- Mengolah nasi tim dengan au ban Marie atau memasak dengan 2 panci. Nasi yang dihasilkan tekstur menjadi lunak.

### Nasi Liwet

- Meliweit adalah cara pengolahan yang dimatangkan secara langsung dalam air mendidih.
- Hidangan Nasi Liwet Khas solo yang menggunakan santan, sajian dengan sambal goreng jipang, ayam dan telur yang diopor. Penyajian makanan dengan dipincuk daun.

## Nasi Kukus

- Memasak nasi menggunakan uap air dengan cara meletakkan bahan olahannya di dalam alat tertentu.

## Kriteria Nasi

- Warna nasi yang telah masak (tanak) berbeda-beda tergantung dari jenis beras yang digunakan. Pada umumnya, warna nasi adalah putih bila beras yang digunakan berwarna putih. Beras merah atau beras hitam akan menghasilkan warna nasi yang serupa dengan warna berasnya.

## Teknik Pengolahan Nasi

- Metode range top
- Metode Oven
- Metode Steamer
- Metode Pilaff

## Bahan Makanan Nasi

- Bahan yang digunakan adalah beras. Beras merupakan bahan makanan dari padi. Padi merupakan sumber makanan utama.
- Jenis Padi: Biji Panjang ( Long Grain), Biji Sedang (medium Grain), dan biji pendek (Short Grain Rice).



## Nasi yang dibungkus daun

### Nasi Goreng

- Nasi goreng adalah sebuah komponen penting dari masakan tradisional Tionghoa, menurut catatan sejarah sudah mulai ada sejak 4000 SM.
- nasi, minyak goreng, kecap manis. Selain itu banyak tambahan lain yang dapat dimasukkan, mulai dari sayuran, daging, sampai sambal, saos, kerupuk dan telur goreng.



- Arem-arem

Adalah dibuat dari beras yang diaruh dengan santan dan garam, dibungkus dengan daun pisang dan diisi dengan lauk pauk.

- Lontong

Adalah nasi yang dibungkus daun pisang yang di masak menggunakan teknik olah merebus dan hasilnya padat dan agak lengket.

- Ketupat

Ketupat merupakan nasi yang dibungkus dengan daun kelapa muda yang dianyam khusus.

- Bak cang

Adalah hidangan nasi yang diisi, dan dibungkus dengan daun bambu



Sekolah	: SMK Sahid Surakarta
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
Kelas/Semester	: XI / Gasal
Waktu	: 5 Pertemuan ( 4 x 45 menit)
Hari/Tanggal	: 22 dan 25 Agustus 2014
Tema	: Pengolahan Mie
Sub Tema	:

## I. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianut.
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.

## II. Kompetensi dasar dan indicator

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagaimacam keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 1.2 Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1 Menghayati sikap kerjasama, gotong royong bertoleransi, disiplin, bertanggung jawab, kreatif dan inovatif dalam memahami pengolahan dan penyajian masakan indonesia.

Indikator :

1. Menjelaskan pengertian Mie.
2. Menjelaskan jenis-jenis Mie.
3. Menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan mie.
4. Menjelaskan cara pembuatan mie.
5. Menjelaskan criteria hasil dan penyimpanan mie.
6. Menjelaskan perbedaan mie indonesia dan kontinental .

**III. Tujuan Pembelajaran**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian mie .
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis mie.
3. Siswa dapat menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan mie.
4. Siswa dapat menjelaskan criteria hasil, cara penyimpanan, dan perbedaan mie indonesia dan kontinental.

**IV. Materi Pembelajaran**

1. pengertian mie
2. jenis-jenis mie
3. bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan mie.
4. Cara pembuatan mie.
5. criteria hasil, cara penyimpanan dan perbedaan saus yang digunakan dalam pembuatan mie.

**V. Metode Pembelajaran**

1. Media : LCD/Laptop, Gambar
2. Alat/ bahan : Kertas Karton, Gunting, Lem, Dll
3. Sumber Belajar : Buku Siswa, Modul/ Hand Out, Internet

**VI. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan : Scientifik
2. Strategi : Aktor Learning
3. Metode : Group to group Exchange

**VII. Langkah-Langkah Pembelajaran**

Fase	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>a. Berdoa sebelum memulai KBM</li><li>b. menyampaikan tujuan pembelajaran.</li><li>c. menginformasikan beberapa produk mie indonesia.</li><li>d. memberikan contoh mie indonesia dengan LCD.</li></ol>	10 menit
Kegiatan Inti 1. Mengamati	• Mengamati foto/film/gambar/atau	30 menit

	membaca tentang macam – macam mie .	
2. Menanya	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian mie, jenis-jenis mie indonesia, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan mie Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing mie Indonesia dan mie Kontinental tersebut.</li> </ul>	30 menit
3. Mencoba	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat mie Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	30 menit
4. Menalar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang mie</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat mie Indonesia</li> </ul>	30 menit
5. Mengkomunikasikan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan mie Indonesia.</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan mie Indonesia.</li> </ul>	30 menit
6. Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru menyampaikan kesimpulan hasil diskusi siswa</li> <li>Guru menanyakan kembali pelajaran.</li> <li>Guru menyampaikan pokok bahasan materi berikutnya.</li> </ul> <p>Berdoa dan salam penutup</p>	10 menit

### VIII. Penilaian

1. Penilaian sikap (terlampir)
2. Penilaian Pengetahuan (terlampir)
3. Penilaian ketrampilan (terlampir)

Lampiran

I: Bahan Ajar

Lampiran

II: (Penilaian Sikap)

Ketentuan Penilaian Sikap

Indikator	Skor
Kurang	D
Cukup	C
Baik	B
Sangat Baik	A

Kolam Penilaian  
Lampiran 1 Lembar Pengamatan Sikap

**LEMBAR PENGAMATAN SIKAP**

Mata pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB 1 / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Berikan tanda ✓ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Ajeng Rahayu P												
2	Alisa N.												
3	Alyssa Novelia												
4	Angga Saputra												
5	Chairunnisa A.R												
6	Dara Hiroshima												
7	Desita Kushandayani												
8	Dwi N.A												
9	Florentino												
10	Mellisa Sunarto												
11	Melly Romadoni												
12	Muhammad Calvin												
13	Muhammad Fachry												
14	Novi Indah												
15	Rahayu Diah												
16	Redava Bintang P.												
17	Risky Cahyati												
18	Riesky H.												
19	Selvina												
20	Rieki Supartini												
21	Seno setyawan												
22	Rivas												
23	Yudi Buana S.												

Keterangan:

1 = kurang      2= sedang      3= baik      4= sangat baik

## LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN KEPRIBADIAN

## Mata Pelajaran : Pengolahan dan penyajian Makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB1/ 2

Tahun Ajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

karakter yang diintegrasikan dan dikembangkan adalah kerja keras dan tanggung jawab.

1. BT ( Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas.
  2. MT ( mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten.
  3. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas cukup sering dan mulai konsisten.
  4. MK ( Membudayakan ) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten.

Berikan tanda  $\checkmark$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

### LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB 2 / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Berikan tanda  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Afia Nur'aini Mahmudah												
2	Anggara Yogatama												
3	Anggita Risa Budiarti												
4	Azalea Firdausi												
5	Devi Nazaretrhosalin Ora												
6	Dewi Kumalasari												
7	Eva Dinar												
8	Fadhillah Fasha Ramadani												
9	Fransiska Anggraini												
10	Guswa Muhammad Fachrurrozi												
11	Heppy Ramadhani Kurnia S.												
12	Jonah Johan Fernando												
13	Muhammad Ridwan Fajar Roma												
14	Nur Sita Devi												
15	Rahmad Darmawan												
16	Raka Kusuma Wardana												
17	Refma Cifta Tri Irianti												
18	Rias Ayu Novitasari												
19	Rosdiana Septian Nugroho												
20	Selvia Nur Afifah Ardhi												
21	Soli Sabastini												
22	Yemima Serin Nugraheni												
23	Yoshua Igga Prabowo												

Keterangan:

1= kurang 2 = kurang baik 3= baik 4 = Sangat baik

## Lampiran

## II: Lembar Pengamatan

## LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN KEPERIBADIAN

## Mata Pelajaran : Pengolahan dan penyajian Makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB1/ 2

Tahun Ajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

karakter yang diintegrasikan dan dikembangkan adalah kerja keras dan tanggung jawab.

1. BT ( Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas.
  2. MT ( mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten.
  3. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas cukup sering dan mulai konsisten.
  4. MK ( Membudayakan ) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten.

Berikan tanda  $\checkmark$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

Surakarta, Agustus 2014

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Purnaningsih, S.Pd  
NIP.

Agustina Dwi Wulandari  
NIM. 11511244015

### Lampiran III: Penilaian Pengetahuan

Soal :

1. Apakah pengertian dari mie ?
2. Apa sajakah jenis mie ?
3. Bahan dan Alat apakah yang digunakan dalam pembuatan mie indonesia?
4. Bagaimana cara pembuatan mie ?
5. Sebutkan teknik penyajian yang digunakan dalam pembuatan mie !

### Kunci Jawaban

1. Mie adalah adonan tepung terigu yang dicampur dengan cairan kemudian diolah menjadi adonan dan dibentuk seperti tali yang panjang dan berisi.
2. Mie Basah dan Mie Kerinng
3. Tepung terigu, telur, garam, air, air dan minyak.
4. adonan dicampur dengan tangan, diuleni sedemikian rupa sehingga cukup elastic, lalu adonan dililit di kedua tangan , tarik-tarik hingga menjadi lembaran-lembaran kecil.
5. Penyajian mie tergantung pada jenis olahannya, sebagai sup disajikan dengan mangkuk mie, sebagai bahan makanan sepungan, disajikan dalam piring makanan, sebagai hidangan pendamping dapat diletakkan dibawah atau disamping hidangan utama, sebagai lauk pauk, disajikan dipiring lauk pauk.sebagai kudapan disajikan dalam piring kecil.

Penilaian.

### Bobot Penilaian

No Soal	Bobot Nilai
1.	5
2	15
3	15
4	15
5	20

$$\text{NA} : \frac{\text{Jumlah nilai}}{\text{Nilai Tertinggi}} \times 100\%$$

Misal : Nilai si A

No Soal	Bobot Nilai
1	4
2	12
3	15
4	10
5	15
Jumlah	56

Berarti nilai pengetahuan si A adalah

$$\begin{array}{rcl} \text{NA} & : & 56 \\ & \hline & x 100\% \end{array}$$

70

$$\begin{array}{rcl} \text{NA} & : & 80 \end{array}$$

Lampiran IV : Ketampilan wujudnya

Wujudnya : Hasil Praktek (penyajian, rasa, tekstur, dan aroma)

Indikator penilaian keterampilan

Indikator	Skor
Sangat Baik	9-10
Baik	7,5-8,9
Kurang Baik	6-7,4
Tidak Baik	4-5,9

Penilaian Keterampilan

No	Nama Siswa	Indikator Penilaian			
		SB	B	KB	TB

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran,

Guru Pembimbing,

Surakarta, Agustus 2014

Mahasiswa,

Sri Purnaningsih , S.Pd

Prih Hartati, S.Pd. M.Par

Agustina Dwi Wulandari

NIP. 19770827200501 2 012

NIM. 11511244015

## HANDOUT HIDANGAN MIE

Mata Pelajaran	: Kompetensi Kejuruan Jasa Boga
Tingkat / Semester	: X / I
Standar Kompetensi	: Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
Kompetensi Dasar	: Hidangan Mie

### A. Pengertian Mie

Mi atau mie adalah adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak dalam air mendidih. Istilah ini juga merujuk kepada mi kering yang harus dimasak kembali dengan dicelupkan dalam air. Orang Italia, Tionghoa, dan Arab telah mengklaim bangsa mereka sebagai pencipta mi, meskipun tulisan tertua mengenai mi berasal dari Dinasti Han Timur, antara tahun 25 dan 220 Masehi. Pada Oktober 2005, mi tertua yang diperkirakan berusia 4.000 tahun ditemukan di Qinghai, Tiongkok.

### B. Jenis-Jenis Mie

Mie ada beberapa jenis menurut bahan dasarnya, diantaranya adalah :

#### 1. Mie Telur (Mie Kuning)

Mie telur adalah jenis mie yang terbuat dari campuran tepung terigu dan telur. Mie ini memiliki tekstur yang kenyal, rasa yang gurih dan warna kekuningan. Mie ini banyak digunakan dalam makanan Indonesia sebagai makanan pelengkap.



Gambar 83. Mie Telur

#### 2. Soun

Sohun atau soun (suun) adalah mi halus yang dibuat dari pati. Setelah direbus atau direndam, sohun berwarna bening, bertekstur kenyal, dan memiliki

permukaan yang licin. Di antara berbagai jenis pati yang bisa dijadikan bahan baku adalah pati kacang hijau, umbi (kentang, ubi jalar, tapioka), sagu, aren, dan midro (ganyong). Sohun berbeda daribihun.



Gambar 84. Soun

Dijual dalam keadaan kering dan terlipat seperti sarang burung, sohun direbus atau direndam hingga agak lunak sebelum digunakan untuk berbagai masakan tumis dan sup. Sohun hampir-hampir tidak memiliki rasa, namun menyerap kaldu dan rasa bahan-bahan lain yang dimasak bersamanya. Tanpa direndam air lebih dulu, sohun bisa langsung digoreng hingga garing, dan dipakai sebagai alas atau penghias makanan.

### 3. Bihun

Bihun atau mihun merupakan nama salah satu jenis makanan dari Tiongkok, bentuknya seperti mi namun lebih tipis. Dalam bahasa Inggris disebut *rice vermicelli* atau *rice noodles* atau *rice sticks*. Bihun berasal dari bahasa Tionghoa, yaitu “*Bi*” artinya beras dan “*hun*” artinya tepung. Bahan baku bihun sendiri terbuat dari tepung beras. Makanan tersebut sangat terkenal dari negara Cina dan Asia Selatan, seperti India.



Gambar 85. Bihun

#### 4. Kwetiau

Kwetiau adalah sejenis mie Tionghoa berwarna putih yang terbuat dari beras. Dapat digoreng ataupun dimasak berkuah. Kwetiau merupakan makanan yang cukup populer di Indonesia, terutama di daerah Jakarta dan tempat-tempat lain yang banyak didiami warga keturunan Tionghoa.



Gambar 86. Kwetiau

Kwetiau pada umumnya identik dengan etnis Hokkian dan Tio Ciu. Dalam penyebarannya di Indonesia, etnis Hokkian dan Tio Ciu berbeda dalam hal penyajian kwetiau. Etnis Hokkian yang banyak berdiam di Sumatera terkenal dengan *kwetiau medan* yang memakai basoikan, *lapchiong* (sisik babi), dan telur bebek. Sedangkan etnis Tio Ciu yang banyak berdiam di Kalimantan terkenal dengan *kwetiau sapi* yang memakai daging sapi dan jeroannya seperti babat. Dalam perkembangannya muncul varian baru yang dikenal dengan sebutan *kwetiau siram*.

#### 5. Misoa

Misoa atau misua adalah mi halus dan tipis dari tepung terigu. Mi ini berwarna putih, dan selalu dijual dalam bentuk kering. Misoa tidak sama dengan sohun, yang dibuat dari tepung kacang hijau, dan bihun, yang dibuat dari tepung beras.



Gambar 87. Misoa

Sebelum dipakai untuk berbagai masakan, misoa direndam sebentar di dalam air panas. Misoa digoreng seperti halnya mi goreng atau dipakai sebagai campuran sup. Teksturnya yang lembut membuat misoa sering dipakai dalam resep masakan untuk balita, anak-anak, dan orang lanjut usia.

### C. Macam-Macam Hidangan Mie

#### 1. Bakmi Jawa

Bakmi Jawa atau Mie Jawa adalah bakmi rebus (bahasa jawa : bakmi godhog) yang dimasak dengan bumbu khas masakan Jawa. Mi dimasak di atas tungku tanah liat (anglo) dan api arang. Meskipun banyak pembeli yang memesan, juru masak tidak memasak semua pesanan dalam satu wajan besar, melainkan bahan dan bumbu diracik satu per satu. Pesanan dimasak satu porsi demi satu porsi di dalam wajan kecil. Ciri khas lainnya bakmi Jawa adalah penambahan suwiran daging ayam kampung dan telur bebek ke dalam masakan.



Gambar 89. Bakmi Jawa (Bakmi Godog)

## 2. Mie Ongklok

Mi ongklok (*bakmi ongklok*) adalah makanan khas Kabupaten Wonosobo berupa mi rebus yang dibuat dengan racikan khusus menggunakan kol, daun kucai, dan kuah yang disebut *loh*. Paling pas disajikan hangat bersama sate sapi, tempe kemul, serta keripik tahu.



Gambar 86. Mie Ongklok

## 3. Mie Celor

Mie Celor adalah hidangan mi yang disajikan dalam campuran kuah santan dan kaldu *ebi* (udang kering), dicampurkan taoge dan disajikan bersama irisan telur rebus, ditaburi irisan seledri, daun bawang dan bawang goreng. Hidangan ini berasal dari kota Palembang, Sumatera Selatan, Indonesia, dan bersama dengan Pempek telah menjadi hidangan khas Palembang. Ukuran mi yang digunakan lebih besar, seperti Mie Aceh atau mi Udon Jepang.



Gambar 87. Mie Celor

#### 4. Mie Bangka

Mie atau mi Bangka adalah salah satu dari sekian banyak ciri khas masyarakat pulau Bangka, terbuat dari mie basah (kuning) biasa yang disiram dengan kuah berbumbu yang biasanya terbuat dari ikan, udang, cumi, atau kepiting. dan seringkali ditambahi dengan toge atau kecambah, mentimun atau timun, dan kerupuk, lezat bila dihidangkan waktu masih panas, dan ditambahi rasa pedas dari cabe.



Gambar 88. Mie Bangka

#### 5. Mie Titi

Satu jenis masakan khas lain yang tidak boleh dilewatkan ketika anda berkunjung ke Makassar adalah Mi Titi, sajian mi kering sirat yang sangat mirip dengan masakan di restoran China - *I Fumi*, namun Mi Titi memiliki ciri khas yang cukup menarik, mie ini dibuat dari bahan dasar mie yang digoreng kering, setelah itu cukup dituangkan dengan masakan sayur seperti cap cay kuah yang yang didalamnya terdapat berbagai macam bahan daging, udang, cumi, serta tidak lupa sayuran, dilengkapi dengan telor yang menambah kelezatan masakan ini.



Gambar 88. Mie Titi Makasar

## 6. Mie Aceh

Mie Aceh adalah olahan mie yang terbuat dari campuran mie, daging sapi (kambing), udang, ayam dan telur. Yang menjadi cirri khas dari mie Aceh adalah rasa udangnya yang dominan serta penggunaan bumbu cabe yang memberikan rasa yang sedikit pedas.



Gambar 88 Mie Aceh

### 1. Bahan Mie

Hidangan mie biasa disajikan bersama dengan pelengkap untuk menambah rasa dan mengurangi rasa “nekk” yang biasa ditimbulkan ketika mengkonsumsinya. Bahan makanan yang biasa digunakan dalam pengolahan hidangan nasi dan mie adalah :

a. Bahan utama

Terdiri dari mie. Mie yang biasa digunakan dalam makanan Indonesia adalah mie telur (mie kuning), soun dan bihun.

b. Bahan campuran

Bahan campuran yang digunakan dalam pengolahan mie adalah bahan hewani dan nabati yang meliputi sayuran (sawi, kol, tomat, wortel, daun bawang dan seledri), telur, daging ayam, daging sapi, daging kambing dan udang.

c. Bumbu

Bumbu yang digunakan dalam pengolahan hidangan mie mencakup seluruh bumbu dasar, yaitu bumbu dasar merah, bumbu dasar putih dan bumbu dasar kuning. Rasa yang dominan dalam hidangan nasi dan mie adalah rasa gurih yang cenderung menimbulkan rasa ‘nekk’.

d. Bahan pelengkap

Bahan pelengkap yang biasa disajikan bersama hidangan mie adalah acar mentimun, bawang merah goreng, sambal, kerupuk, emping dan lalapan (mentimun, tomat, daun selada)

## 2. Penyajian Mie

Penyajian mie cenderung sederhana, mie biasanya disajikan bersama pelengkapnya. mie antara lain acar mentimun, sambal, kerupuk, emping dan lalapan (mentimun, tomat, daun selada)

Sekolah	: SMK Sahid Surakarta
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Gasal
Waktu	: 1 Pertemuan ( 4 x 45 menit)
Hari/Tanggal	: 6 Agustus dan 22 Agustus 2014
Tema	: Salad Indonesia dan sausnya
Sub Tema	:

#### I. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianut.
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.

#### II. Kompetensi dasar dan indicator

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 1.2 Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1 Menghayati sikap kerjasama, gotong royong bertoleransi, disiplin, bertanggung jawab, kreatif dan inovatif dalam memahami pengolahan dan penyajian masakan indonesia.

Indikator :

1. Menjelaskan pengertian salad indonesia
2. Menjelaskan jenis-jenis salad indonesia
3. Menjelaskan jenis saus salad indonesia
4. Menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan salad indonesia.
5. Menjelaskan cara pembuatan salad indonesia.
6. Menjelaskan criteria hasil dan penyimpanan salad indonesia.
7. Menjelaskan perbedaan saus yang digunakan dalam pembuatan salad indonesia.

**III. Tujuan Pembelajaran**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian salad indonesia.
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis salad indonesia.
3. Siswa dapat menyebutkan Jenis saus salad indonesia.
4. Siswa dapat menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan salad indonesia.
5. Siswa dapat menjelaskan criteria hasil, cara penyimpanan, dan perbedaan saus yang digunakan dalam pembuatan salad indonesia.

**IV. Materi Pembelajaran**

1. pengertian salad indonesia
2. jenis-jenis salad indonesia
3. jenis saus salad indonesia
4. bahan dan alat salad indonesia
5. criteria hasil, cara penyimpanan dan perbedaan saus yang digunakan dalam pembuatan salad indonesia.

**V. Metode Pembelajaran**

1. Media : LCD/Laptop, Gambar
2. Alat/ bahan : Kertas Karton, Gunting, Lem, Dll
3. Sumber Belajar : Buku Siswa, Modul/ Hand Out, Internet

**VI. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan : Scientefik
2. Strategi : Aktor Learning
3. Metode : Presentasi

**VII. Langkah-Langkah Pembelajaran**

Fase	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>a. Berdoa sebelum memulai KBM</li><li>b. menyampaikan tujuan pembelajaran.</li><li>c. menginformasikan beberapa produk salad indonesia.</li><li>d. memberikan contoh salad indonesia dengan</li></ol>	10 menit

		LCD.	
Kegiatan Inti	1. Mengamati	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam salad Indonesia.</li> </ul>	30 menit
	2. Menanya	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut.</li> </ul>	30 menit
	3. Mencoba	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	60 menit
	4. Menalar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia</li> </ul>	30 menit
	5. Mengkomunikasikan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	30 menit
	6. Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru menyampaikan kesimpulan hasil diskusi siswa</li> <li>Guru menanyakan kembali pelajaran.</li> <li>Guru menyampaikan pokok bahasan materi berikutnya.</li> <li>Berdoa dan salam penutup.</li> </ul>	15 menit

## VIII. Penilaian

1. Penilaian sikap (terlampir)
2. Penilaian Pengetahuan (terlampir)
3. Penilaian ketrampilan (terlampir)

Lampiran

I: Bahan Ajar

Lampiran

II: (Penilaian Sikap)

**Ketentuan Penilaian Sikap**

Indikator	Skor
Kurang	D
Cukup	C
Baik	B
Sangat Baik	A

Kolam Penilaian

Lampiran 1 Lembar Pengamatan Sikap

**LEMBAR PENGAMATAN SIKAP**

Mata pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB 1 / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Berikan tanda  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Ajeng Rahayu P												
2	Alisa N.												
3	Alyssa Novelia												
4	Angga Saputra												
5	Chairunnisa A.R												
6	Dara Hiroshima												
7	Desita Kushandayani												
8	Dwi N.A												
9	Florentino												
10	Mellisa Sunarto												
11	Melly Romadoni												
12	Muhammad Calvin												
13	Muhammad Fachry												
14	Novi Indah												
15	Rahayu Diah												
16	Redava Bintang P.												
17	Risky Cahyati												
18	Riesky H.												
19	Selvina												
20	Rieki Supartini												
21	Seno setyawan												
22	Rivas												
23	Yudi Buana S.												

Keterangan:

1 = kurang

2= sedang

3= baik

4= sangat baik

## LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN KEPERIBADIAN

## Mata Pelajaran : Pengolahan dan penyajian Makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB1/ 2

Tahun Ajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

karakter yang diintegrasikan dan dikembangkan adalah kerja keras dan tanggung jawab.

1. BT ( Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas.
  2. MT ( mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten.
  3. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas cukup sering dan mulai konsisten.
  4. MK ( Membudayakan ) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten.

Berikan tanda  $\checkmark$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

## LEMBAR PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB 2 / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

Berikan tanda  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan				Disiplin				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Afia Nur'aini Mahmudah												
2	Anggara Yogatama												
3	Anggita Risa Budiarti												
4	Azalea Firdausi												
5	Devi Nazaretrhosalin Ora												
6	Dewi Kumalasari												
7	Eva Dinar												
8	Fadhillah Fasha Ramadani												
9	Fransiska Anggraini												
10	Guswa Muhammad Fachrurrozi												
11	Heppy Ramadhani Kurnia S.												
12	Jonah Johan Fernando												
13	Muhammad Ridwan Fajar Roma												
14	Nur Sita Devi												
15	Rahmad Darmawan												
16	Raka Kusuma Wardana												
17	Refma Cifta Tri Irianti												
18	Rias Ayu Novitasari												
19	Rosdiana Septian Nugroho												
20	Selvia Nur Afifah Ardhi												
21	Soli Sabastini												
22	Yemima Serin Nugraheni												
23	Yoshua Igga Prabowo												

Keterangan:

1= kurang 2 = kurang baik 3= baik 4 = Sangat baik

## Lampiran

## II: Lembar Pengamatan

## LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN KEPERIBADIAN

## Mata Pelajaran : Pengolahan dan penyajian Makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI JB1/ 2

Tahun Ajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan : Agustus 2014

karakter yang diintegrasikan dan dikembangkan adalah kerja keras dan tanggung jawab.

1. BT ( Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas.
  2. MT ( mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten.
  3. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas cukup sering dan mulai konsisten.
  4. MK ( Membudayakan ) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten.

Berikan tanda  $\checkmark$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

Surakarta, Agustus 2014

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Purnaningsih, S.Pd

Agustina Dwi Wulandari

NIM. 11511244015

Soal :

1. Apakah pengertian dari Salad Indonesia ?
2. Apa sajakah jenis Salad Indonesia?
3. Bahan dan Alat apakah yang digunakan dalam pembuatan salad indonesia?
4. Sebutkan beberapa riteria atau fungsi salad Indonesia!
5. Sebutkan teknik penyajian yang digunakan dalam pembuatan salad indonesia!

Kunci Jawaban

1. Salad Indonesia adalah jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari campuran makanan siap santap yang terdiri dari buah-buahan, sayuran, maupun produk protein dan hewani. contoh masakannya:
2. Salad indonesia yang berbahan sayur dan buah mentah, salad indonesia yang berbahan sayuran matang, salad indonesia yang berbahan sayur dan buah mentah dan matang,
3. Sayuran, buah, daging, saus
4. Sebagai hidangan sepangan, menumbuhkan nafsu makan, dan menambah nilai gizi.
5. Alas, bagian utama salad dan saus

Penilaian

Bobot Penilaian

No Soal	Bobot Nilai
1.	5
2	15
3	15
4	15
5	20

NA : Jumlah nilai  
\_\_\_\_\_ X 100%

Nilai Tertinggi.

Misal : Nilai si A

No Soal	Bobot Nilai
1	4
2	12
3	15
4	10
5	15
Jumlah	56

Berarti nilai pengetahuan si A adalah

$$\text{NA} : 56$$

$$\frac{56}{70} \times 100\%$$

70

$$\text{NA} : 80$$

Lampiran IV : Ketampilan wujudnya

Wujudnya : Hasil Praktek (penyajian, rasa, tekstur, dan aroma)

Indikator penilaian keterampilan

Indikator	Skor
Sangat Baik	9-10
Baik	7,5-8,9
Kurang Baik	6-7,4
Tidak Baik	4-5,9

Penilaian Keterampilan

No	Nama Siswa	Indikator Penilaian			
		SB	B	KB	TB

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran,

Guru Pembimbing,

Surakarta, Agustus 2014

Mahasiswa,

Sri Purnaningsih , S.Pd

Prih Hartati, S.Pd. M.Par

Agustina Dwi Wulandari

NIP. 19770827200501 2 012

NIM. 11511244015