

**LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman
55283**

PERIODE 01 JULI – 17 SEPTEMBER 2014

Disusun dan diajukan guna memenuhi persyaratan dalam
menempuh mata kuliah KKN-PPL

Dosen Pembimbing : Dra. Yuriani, M. Pd



**Disusun Oleh:
RENI WIDIASARI
NIM. 13511242007**

**PROGAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**

LEMBAR PENGESAHAN

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini telah melaksanakan PPL di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN.

Nama : RENI WIDIASARI
NIM : 13511242007
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan PPL di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN dari tanggal 01 Juli 2014 – 17 September 2014, dengan hasil kegiatan dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, September 2014

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing Lapangan PPL

Guru Pembimbing



Dra. Yuriani, M. Pd
NIP. 19540206 198203 2 001



Tutik Hindarti Utami, S.Pd

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK PI AMBARRUKMO 1
SLEMAN

Koord. KKN – PPL
SMK PI AMBARRUKMO 1
SLEMAN



Titik Siti Suwarsih, S.Pd



Dr. Sri Winarni, M.Pd.
NIP. 19700205 199403 2 001

KATA PENGANTAR

Puja dan puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN sehingga wujud atas tanggung jawab penulis sebagai pelaksana kegiatan tersebut.

PPL ini merupakan program yang diwajibkan kepada mahasiswa jenjang Strata 1 (S1) Kependidikan di Universitas Negeri Yogyakarta sebagai media untuk mengembangkan ketrampilan mengajar serta mendapatkan pengalaman dalam mengajar di Sekolah.

Dalam penyusunan ini sebagai penulis bahwa keberhasilan kegiatan PPL ini banyak menerima bantuan dari berbagai pihak, maka dari itu penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan perhatiannya kepada penulis sebagai proses penyusunan laporan ini. Karena hal itu penulis juga tidak lupa menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Rachmat Wahab MA, selaku Rektor UNY yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan program KKN-PPL
2. Lembaga Pengembangan dan Penjaminan Mutu Pendidikan (LPPMP) UNY atas kejasama mewujudkan PPL, sehingga dapat terlaksana dengan baik.
3. Ibu. Sri Winarni, M.Pd, selaku Koordinator KKN-PPL UNY di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
4. Dra. Yuriani, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan waktu dan tenaga untuk membimbing dan mengarahkan dalam pelaksanaan kegiatan PPL.
5. Ibu Titik Siti Suwarsih, S.Pd selaku Kepala Sekolah yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan proposal pelaksanaan kegiatan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL, sampai penyusunan laporan.
6. Seluruh staf pengajar, dan karyawan SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN yang telah membantu pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
7. Semua mahasiswa PPL SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN yang telah memberikan semangat serta dukungan.
8. Ibu Tutik Hindarti Utami, S.Pd, yang menjadi pembimbing dan pembimbing dalam kegiatan belajar mengajar khususnya F&B Product
9. Seluruh siswa-siswi SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN. Khususnya kelas XII AP1, XII AP2

10. Semua pihak yang telah membantu pelaksanaan PPL samapi laporan selsai.

Sebagai manuasia biasa, penulis tentunya menyadari bahwa dalam penyusunan laporan masih ada banyak hal kekurangan yang saat ini mungkin belun dapat di sempurnakan. Maka dari hal itu dengan penuh keikhlasan penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak mana saja untuk menjadi suatu kelengkapan laporan ini dimasa yang akan datang.

Penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi mahasiswa yang akan datang dan melakukan PPL di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN dan semua pembaca.

Yogyakarta, September 2014

Penulis

RENI WIDIASARI

13511242007

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
ABSTRAK	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
1. Kondisi Fisik Sekolah	3
2. Kondisi Non-Fisik Sekolah	6
B. perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	7
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	9
A. Persiapan PPL	9
1. Pengajaran Mikro	9
2. Pembekalan PPL	10
3. Observasi Pembelajaran di Kelas	10
B. Pelaksanaan PPL	15
1. Persiapan Praktik Mengajar	15
2. Pelaksanaan Praktik Mengajar	16
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	21
1. Analisis Hasil Pelaksanaan PPL	21
2. Refleksi Pelaksanaan PPL	23
BAB III. PENUTUP	24
A. Kesimpulan	24
B. Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jadwal Mengajar Praktik	16
Tabel 2. Kegiatan Pembelajaran	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kalender Akademik SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Lampiran 2. Jadwal Mengajar

Lampiran 3. RPP

Lampiran 4. Daftar Presensi Siswa XII AP1

Lampiran 5. Daftar Presensi Siswa XII AP2

Lampiran 6. Daftar Nilai Siswa XII AP1

Lampiran 7. Daftar Nilai Siswa XII AP2

Lampiran 8. Laporan Mingguan Pelaksanaan PPL

Lampiran 9. Matriks PPL

Lampiran 10. Foto / dokumentasi Saat Mengajar

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
DI SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
2014

Oleh : Reni Widiarsi
13511242007

Universitas Negeri Yogyakarta mempunyai program PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) untuk mahasiswa S1 yang mengambil prodi kependidikan.yang bertujuan untukmemberikan pengalaman dan kesempatan kepada mahasiswa agar dapat menerapkan ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang didapatkannya di bangku perkuliahan ke dalam kehidupan pendidikan dalam hal ini adalah sekolah. SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN yang beralamatkan di Jln. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283 yang merupakan salah satu dari sekian sekolah yang dijadikan lokasi program PPL UNY pada tahun 2014 ini.

Dalam pelaksanaan program PPL yang dimulai 01 Juli 2014 sampai 17 September 2014, kegiatan yang dilaksanakanberupa praktik mengajar kepada siswa kelas XII Jurusan Perhotelan.Mahasiswa praktikan mengajar mata pelajaran Food and beverag Product baik teori maupun praktik. Mahasiswa praktikan juga membuat persiapan perangkat pembelajaran. Perangkat Pembelajaran meliputi pembuatan rencana pembelajaran, Jobsheet, maupun Handout serta beberapa administrasi mengajar untuk mata pelajaran Food and beverag Product (F&B. P). Bimbingan dengan guru pembimbing selalu dilaksanakan oleh mahasiswa praktikan mengenai teknik-teknik penguasaan kelas, penyampaian materi dan tata cara praktik setelah selesai mengajar.

Dari kegiatan PPL ini mahasiswa praktikan memperoleh pengalaman yang belum pernah diperoleh di perkuliahan, terutama dalam pengalaman dalam mengajar di kelas. Dalam pelaksanaan program-program tersebut tidak pernah terlepas darihambatan-hambatan akan tetapi dengan kerja sama dan komunikasi yang baikhambatan-hambatan tersebut dapat teratasi dan dapat menjadi sebuah pengalaman berharga bagi perjalanan menuju kesuksesan dimasa yang akan datang.

Kata Kunci : SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN, KKN-PPL 2014

BAB I

PENDAHULUAN

Sekolah merupakan lembaga yang paling penting dalam rangka menciptakan Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkualitas, handal dan memiliki moralitas yang baik. Untuk mewujudkan hal tersebut, tentu saja sarana dan prasarana menjadi salah satu prioritas utama yang perlu diperhatikan oleh pemerintah. Dengan sarana dan prasarana yang baik serta memadai tentu saja misi pendidikan akan terwujud.

Oleh karena itu, perguruan tinggi (PT) sebagai lembaga yang mencetak mahasiswa untuk menjadi manusia yang memiliki ketangguhan dan ketrampilan (*life skill*) dalam bidangnya selalu dituntut untuk meningkatkan kualitas pembelajarannya yang akan berimbas pada kualitas lulusannya. Termasuk dalam hal ini adalah

Universitas Negeri Yogyakarta sebagai salah satu PT yang mencetak tenaga kependidikan atau calon guru, juga harus meningkatkan kualitas kelulusannya agar dapat bersaing dalam dunia pendidikan baik dalam skala nasional maupun skala internasional. Universitas Negeri Yogyakarta selalu berusaha dalam meningkatkan produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru baik dari segi kualitas maupun kuantitas tetap menjadi perhatian universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaharuan peningkatan dalam bidang keguruan seperti pengajaran mikro (*micro teaching*) dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), di sekolah yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya calon guru yang profesional.

Salah satu lokasi yang dipilih untuk pelaksanaan program PPL tahun 2013 ini adalah SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN. SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN yang beralamatkan di Jln. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283. Program PPL dilaksanakan mulai pada tanggal 01 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014. Sekolah ini dipilih berdasarkan pertimbangan kesesuaian antara mata pelajaran atau materi kegiatan yang dipraktikkan di sekolah dengan program studi mahasiswa. Diharapkan dengan diterjunkannya di sekolah tersebut mahasiswa dapat mengaplikasikan apa yang telah didapat selama di bangku kuliah.

A. Analisis Situasi

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN berada dilokasi yang cukup strategis. Selain berada di pusat kota, SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN berada di

wilayah yang mudah diakses. Di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN terdapat banyak fasilitas untuk menunjang kegiatan belajar mengajar siswa di sekolah.

Jumlah tenaga pengajar di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN kurang lebih 30 orang, karyawan tetap maupun pegawai tidak tetap, serta siswa yang terdapat di sekolah ini sebanyak ± 200 orang siswa. Dengan sumber daya manusia yang cukup banyak tersebut diharapkan dapat menunjang jalannya roda pendidikan di sekolah tersebut dengan baik. SMK N PI AMBARRUKMO 1 DEPOK SLEMAN memiliki program studi keahlian pariwisata perhotelan.

Berikut ini adalah data teknis SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN:

- a. Nama sekolah : SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
- b. Alamat sekolah : Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor,
- c. Dusun : Mancasan lor
- d. Desa/ Kelurahan : Condong catur
- e. Kecamatan : Depok
- f. Kota : Sleman
- g. Provinsi : Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY)
- h. No. Telpon : 0274 4477515



Gambar. 1. Gedung Sekolah SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

1. Kondisi Fisik Sekolah

Sarana dan prasarana yang terdapat di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN antara lain :

a. Kondisi Gedung

Kondisi fisik gedung sekolah secara keseluruhan cukup baik dan terawat. Gedung-gedung yang ada di lingkungan SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN dapat dikelompokkan menjadi 4 yaitu: Gedung Administrasi, Gedung Pengajaran, dan Infrastruktur.

1) Gedung-gedung administrasi meliputi:

- a) Ruang Staf
- b) Ruang Tata Usaha
- c) Ruang Guru

2) Gedung Pengajaran meliputi:

- a) Ruang Kelas
- b) Ruang Lab Bahasa
- d) Ruang Perhotelah dan lab.

3) Gedung Penunjang meliputi:

- a) Ruang Perpustakaan
- b) Ruang Gudang

4) Infrastruktur

- a) Jalan
- b) Pagar Sekolah
- c) Lapangan Olahraga
- d) Tempat Parkir

b. Fasilitas KBM

Fasilitas KBM teori yang ada di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN cukup bagus namun kurang lengkap. Fasilitas di kelas masih kurang memadai karena masih menggunakan papan tulis (*Whiteboard*) dan kelas dilengkapi dengan sound, maupun kipas angin. Bagi pengajar yang hendak menggunakan media LCD proyektor maka harus mengambilnya di ruang penyedia proyektor. Jumlahnya pun terbatas sehingga penggunaan proyektor harus bergantian. Fasilitas yang ada di ruang kelas teori meliputi: papan tulis, sepidol, penghapus, meja kursi di setiap ruang teori.

b. Perpustakaan

Perpustakaan berada di lantai 2. Perpustakaan tersebut cukup besar secara ukuran. Selain memiliki ruang baca yang cukup nyaman, perpustakaan tersebut juga memiliki satu ruang kelas yang sering digunakan untuk kegiatan beajar mengajar. Pengelola perpus kurang terkontrol peletakan buku – buku pelajaran. Belum ada penidukung seperti staff dan karyawan sehingga pengelolaan ruang, koleksi buku, dan buku paket pelajaran yang dipinjamkan belum terkoordinasi. Banyak koleksi buku yang dimiliki, dan mayoritas yang dikoleksi buku dalam bidang perhotelan saja, buku bacaan pembelajaran.

c. Labororium dan Perhotelan

Labororium dan bengkel di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN cukup banyak sesuai dengan peruntukannya masing-masing. Labororium dan perhotelan tersebut antara lain , seperti:

- a) Labororium Housekeeping
- b) Labororium FB Service
- c) Labororium Food Product / Kitchen
- d) Labororium Front Office
- e) Labororium Laundry
- f) Labororium Bahasa





Gambar 2. Ruang Fasilitas

d. Ruang Kelas

Sebagian besar ruang kelas telah memenuhi standar dengan pengelolaan dan perawatan yang baik. Ruang kelas tersebut berjumlah kurang lebih 25 ruang. Ruangan kelas umumnya memiliki ukuran pintu dan jendela yang sangat besar. Selain itu penerangan di dalam ruang kelas juga sudah mencukupi. Dan setiap kelas sudah dilengkapi dengan speaker yang telah terkoneksi sehingga memudahkan untuk memberikan pengumuman. Namun tidak semua kelas memiliki media pembelajaran berupa proyektor sehingga bila ingin menggunakan proyektor harus mengambil di ruang petugas proyektor.

e. Fasilitas Olahraga

Untuk menunjang kegiatan belajar mengajar penjasokes SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN memiliki banyak fasilitas olahraga yang kondisinya masih baik. Antara lain : lapangan (lap. Voliy, lap. Basket, lap. Badminton).

f. Tempat Parkir

Terletak di timur belakang kelas. Parkir motor ini dilengkapi dengan kanopi. Parkir mobil terletak di halaman utama sekolah. Tempat parkir sepeda motor guru terpisah dari tempat parker siswa dan terletak di timur ruang pengajaran.

2. Kondisi Non-Fisik Sekolah

a. Kondisi umum SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN memiliki *image* yang cukup baik di masyarakat. Selain menjadi salah satu Sekolah Menengah Kejuruan PI AMBARRUKMO merupakan salah satu sekolah perhotelan, SMK PI AMBARRUKMO juga sudah dikenal banyak mencetak lulusan-lulusan berprestasi dan telah memiliki pencetusan kedalam pekerjaan, baik dalam dunia keteknikan maupun non keakademikan.

b. Potensi siswa

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN bisa dibilang memiliki potensi akademik kesiswaan yang bagus. Ujian masuk memiliki standar yang cukup tinggi, siswa berprestasi difasilitasi dengan berbagai kegiatan ekstrakurikuler. Target kelulusan untuk tahun ajaran 2013/ 2014 adalah 100%. Untuk potensi pada mata pelajaran bidang produksi secara keseluruhan sudah sesuai dengan permintaan industri perhotelan. Selain itu minat siswa untuk melanjutkan studi. Namun tidak mengurangi minat siswa untuk terjun ke industri.

c. Potensi guru

Terdapat 181 guru yang mengajar di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN. Potensi guru sudah sesuai dengan ketentuan dimana guru di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN minimal adalah lulusan S1. Untuk meningkatkan kualitas guru SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN selalu mengikut sertakan para guru untuk mengikuti pelatihan.

d. Potensi karyawan

Terdapat sekitar 50 karyawan yang menglola SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN. Karyawan tersebut berperan sangat penting untuk menjaga kondisi sekolah tetap terjaga dengan baik. Selain itu juga untuk memudahkan sekolah dalam mengelola administrasi sekolah. Umumnya karyawan banyak terserap di bidang administrasi, tata usaha, petugas kebersihan, penyedia konsumsi guru, petugas gudang dan petugas laboratorium.

e. Bimbingan konseling

Yang dimaksud bimbingan konseling di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN adalah proses interaksi antara guru dengan siswa langsung (tatap muka) ataupun secara tidak langsung (melalui media internet atau telepon) dalam rangka membantu klien agar dapat mengembangkan potensi dirinya

maupun memecahkan masalah yang dialaminya. Rincian – rincian dalam bimbingan konseling SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN adalah:

1. Guru Bimbingan Konseling di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN berjumlah sekitar 2 orang yang mengampu seluruh siswa di sekolah yaitu sekitar 200 siswa. Jadi untuk setiap guru mengampu sekitar 100 siswa.
2. Dalam membimbing siswa-siswi SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN, dilakukan kerja sama antara guru dan wali murid di kelas. Jadi data-data siswa yang membutuhkan bimbingan dapat diperoleh lebih valid sehingga pengatasan permasalahan oleh guru BK terhadap siswa menjadi lebih terpusat
3. Kasus-kasus yang banyak terjadi di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN adalah masalah kedisiplinan, antara lain datang terlambat, rambut gondrong, baju sekolah yang tidak dimasukkan, atribut sekolah yang kurang lengkap. Semua kasus diatur dalam pasal-pasal yang tercantum di skor poin dari 0 hingga 100. Untuk poin terberat yaitu 100 siswa akan dikeluarkan dari sekolah dan pihak sekolah akan memberi masukan untuk bersekolah di SMK lain.

f. Kegiatan Kesiswaan (Ekstrakurikuler)

Bagi siswa yang ingin berprestasi di bidang non akademik ataupun sekedar ingin menyalurkan hobi secara positif, SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN memiliki banyak kegiatan ekstrakurikuler antara lain: pramuka yang wajib di ikuti oleh siswa kelas X dan XI, futsal, bola voli, basket, *badminton*, seni musik, Masing–masing bidang/jenis kegiatan ekstrakurikuler telah terorganisir dengan baik. Dan dilaksanakan sesuai jadwal pelaksanaan masing-masing. Umumnya kegiatan dilakukan setelah selesai kegiatan intrakurikuler.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Praktik Pengajaran Lapangan (PPL) adalah kegiatan kependidikan yang bersifat intrakurikuler yang dilaksanakan oleh mahasiswa, yang mencakup tugas-tugas kependidikan baik yang berupa latihan mengajar secara terpadu, maupun tugas-tugas persekolahan antara lain mengajar untuk memenuhi persyaratan pembentukan profesi kependidikan dan keguruan yang profesional.

Program PPL merupakan kegiatan yang wajib dilaksanakan oleh seluruh mahasiswa UNY yang mengikuti program pendidikan S1. Banyak hal baru yang didapatkan saat menjalankan program PPL, terutama dalam dunia pendidikan. Kegiatan PPL dilaksanakan pada tanggal 01 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014.

Kegiatan Praktik Pengajaran Lapangan (PPL) meliputi pra-PPL dan PPL. Pra-PPL adalah kegiatan sosialisasi PPL lebih awal kepada mahasiswa melalui mata kuliah Kurikulum Pembelajaran, Media Pengajaran, Metodologi Pendidikan serta Pengajaran Mikro yang didalamnya terdapat kegiatan observasi ke sekolah sebagai sarana sosialisasi mahasiswa agar dapat mengetahui sejak dini tentang situasi dan kondisi di lapangan. PPL adalah kegiatan mahasiswa di lapangan dalam mengamati, mengenal dan mempraktikkan semua kompetensi yang diperlukan bagi guru. Pengalaman yang diperoleh tersebut diharapkan dapat dipakaisebagai bekal untuk membentuk calon guru yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga professional kependidikan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peserta PPL, maka untuk program yang direncanakan pada program PPL UNY di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN adalah sebagai berikut;

- a. Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- b. Persiapan Materi Pembelajaran
- c. Praktek Mengajar
- d. Evaluasi Pembelajaran
- e. Menyusun laporan PPL
- f. Dan lain sebagainya

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

Kegiatan PPL di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN Yogyakarta dilaksanakan terhitung dari 01 Juli sampai dengan 17 September 2014. Uraian tentang pelaksanaan program PPL tersebut sebagai berikut:

A. Persiapan Program Kerja PPL

PPL adalah mata kuliah dengan beban enam SKS dan merupakan mata kuliah lapangan. Karena beban mata kuliah yang cukup besar, maka diperlukan suatu persiapan khusus agar hasil yang dicapai bisa maksimal. Sebelum melaksanakan PPL, terlebih dahulu dipersiapkan mental maupun fisik untuk memberikan gambaran tentang hal-hal dan permasalahan yang mungkin akan timbul dalam pelaksanaan PPL. Persiapan ini dilakukan selama kurang lebih empat bulan atau satu semester selama perkuliahan berlangsung. Persiapan ini meliputi :

1. Pengajaran Mikro

Mata kuliah pengajaran mikro adalah mata kuliah wajib lulus bagi mahasiswa yang hendak melaksanakan PPL. Mata kuliah ini khusus diberikan untuk membekali mahasiswa dalam melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan yang langsung berinteraksi dengan siswa sebenarnya. Sedangkan materi yang diberikan adalah latihan mengajar, menyampaikan materi pelajaran, memberi pertanyaan kepada siswa, membuka dan menutup pelajaran, pengelolaan kelas serta keterampilan lain yang berhubungan dengan calon guru/pendidik.

Dalam Pengajaran Mikro dibagi dalam kelompok-kelompok kecil. Pada tiap kelompok terdiri dari 8 sampai 10 orang karena jumlah ini adalah jumlah yang dianggap ideal dalam suatu praktik pengajaran. Pelaksanaan pengajaran mikro dibimbing oleh seorang dosen yaitu Ibu Dra. Siti Hamidah, M.Pd dan DPL PPL yakni Ibu Yuriani, M.Pd dan tiap mahasiswa diberikan waktu selama kurang lebih 15 menit untuk menyampaikan satu materi. Mahasiswa yang mendapat giliran untuk menyampaikan materi di depan kelas juga diberi kritik saran untuk lebih mengembangkan kemampuan yang telah dimilikinya.

Didalam pengajaran mikro ini juga terdapat beberapa tujuan khusus, diantaranya :

- a. Memahami dasar-dasar pengajaran mikro
- b. Melatih mahasiswa menyusun rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- c. Membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terbatas
- d. Membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh
- e. Membentuk kompetensi kepribadian
- f. Membentuk kompetensi sosial

2. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL diadakan oleh pihak universitas yang bertujuan untuk memberikan bekal bagi mahasiswa agar dapat melaksanakan tugas dan kewajiban sebagai peserta PPL dengan baik. Dari pembekalan ini mahasiswa mendapatkan informasi mengenai kemungkinan-kemungkinan yang akan dihadapi disekolah sehingga program akan disesuaikan dengan pengalaman pada bidang yang ditekuni. Adapun pelaksanaan pembekalan PPL atau workshop “Kurikulum 2013” yang dilaksanakan di KPLT 29 April 2014. Kegiatan ini wajib diikuti oleh calon peserta PPL dan bagi peserta yang tidak hadir pada saat pembekalan, harus mengikuti pembekalan susulan. Bagi mahasiswa yang tidak mengikuti pembekalan tersebut, maka dianggap mengundurkan diri dari kegiatan PPL.

3. Observasi Pembelajaran di Kelas

Dalam observasi pembelajaran di kelas diharapkan mahasiswa memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman pendahuluan mengenai tugas-tugas seorang guru di sekolah. Observasi lingkungan sekolah atau lapangan juga bertujuan untuk memperoleh gambaran tentang aspek-aspek karakteristik komponen kependidikan dan norma yang berlaku di tempat PPL.

Observasi dilaksanakan pada hari Jum'at, 14 Februari 2014 di kelas XII AP1 dan XII AP2 dengan mata pelajaran F & B Product. Observasi dilaksanakan pada jam ke-1 sampai ke-2, dan jam ke-4 sampai 5 atau pukul 07.00 – 11.00 WIB

Aspek-aspek yang diamati dalam proses pembelajaran di kelas antara lain membuka pelajaran, menarik perhatian peserta didik, penguasaan materi, metode mengaktifkan siswa, metode memotivasi siswa, metode pembelajaran, teknik bertanya, cara menanggapi peserta didik, cara untuk memberikan penghargaan kepada siswa yang berprestasi, penggunaan media sistematis penyampaian materi, bahasa dan suara, penampilan, penggunaan waktu dan menutup pelajaran.

Dari hasil observasi yang telah dilakukan ini didapatkan gambaran utuh tentang pelaksanaan proses pembelajaran yang berlangsung di kelas. Data-data tersebut antara lain :

a. Proses pembelajaran

1) Membuka pelajaran

Pelajaran dibuka dengan salam, doa dan dilanjutkan dengan presensi. Kemudian guru menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan disampaikan pada pertemuan hari itu.

2) Metode Pembelajaran

Metode yang digunakan oleh guru dalam proses pembelajaran yang berlangsung adalah ceramah, dan diskusi

3) Bahan Ajar

Bahan ajar yang digunakan guru berupa buku, selain itu guru juga memberikan sejumlah *handout* yang digunakan untuk menyampaikan materi pembelajaran kepada siswa. Jumlah *handout* yang terbatas mengakibatkan 1 *handout* digunakan untuk 2 siswa dan duduk secara berdampingan.

4) Penggunaan bahasa

Bahasa yang digunakan dalam proses belajar yang berlangsung adalah bahasa Indonesia. Namun tidak dipungkiri kultur bahasa daerah sangat terasa dalam penyampaian materi ini. Bahasa Jawa juga sering digunakan oleh guru untuk memperjelas suatu materi sehingga materi tersebut mudah untuk dipahami siswa.

5) Penggunaan waktu

Secara keseluruhan penggunaan waktu belajar mengajar sudah baik, namun karena waktu yang tersedia cukup lama sehingga siswa terkadang merasa bosan, kemudian umumnya siswa akan mengobrol dengan temannya, bermain *handphone* atau duduk sambil meletakkan kepalanya di meja.

6) Mengajukan pertanyaan kepada siswa

Selama guru menjelaskan materi, guru sering mengajukan pertanyaan secara acak kepada siswa. Umumnya siswa yang diberikan pertanyaan adalah siswa yang tidak memperhatikan pelajaran. Harapannya siswa tersebut tersadar untuk tidak berulah di dalam kelas dan kembali memperhatikan pelajaran lagi. Hal tersebut cukup efektif untuk menjaga

kondisi kelas agar tetap kondusif. Setelah materi selesai diberikan, guru juga menanyakan kembali kepada siswa apakah ada bagian dari materi yang belum sepenuhnya dimengerti. Jika ada yang belum mengerti guru akan menjelaskan kembali di bagian tersebut. Namun bila semua sudah dirasa mengerti maka guru selanjutnya mengadakan evaluasi jika waktunya masih mencukupi.

7) Penguasaan kelas

Dalam proses belajar mengajar di kelas guru tidak terpaku hanya di 1 posisi saja. Umumnya guru menjelaskan materi sambil sesekali berjalan ke arah siswa. Kemudian bila ada siswa yang mengantuk langsung dibangunkan dan disuruh cuci muka di kamar mandi. Selama guru berjalan memutar siswa, terlihat siswa lebih memperhatikan pelajaran, tidak ada siswa yang bermain handphone ataupun mengobrol

8) Penggunaan media

Media yang digunakan dalam proses belajar mengajar ini adalah spidol, dan *white board*. Umumnya guru hanya menuliskan poin-poin penting yang ada pada *handout*. Penggunaan media papan tulis ini sudah cukup maksimal mengingat terbatasnya jumlah media pembelajaran LCD proyektor.

9) Evaluasi

Untuk memperoleh hasil tentang tingkat pemahaman siswa, evaluasi yang dilakukan berupa tes lisan dengan memberikan pertanyaan secara lisan kepada siswa kemudian siswa harus mampu menjawabnya dengan segera. Selain itu juga dengan tes tertulis berupa mengerjakan butir-butir soal yang telah guru siapkan.

10) Menutup pelajaran

Pelajaran ditutup dengan menyimpulkan bersama tentang bahasan materi pada pertemuan tersebut kemudian guru mengucapkan salam penutup dan meninggalkan kelas.

b. Perilaku siswa

1) Perilaku siswa didalam kelas

Perilaku siswa di dalam cukup responsif tentang materi yang digunakan dan cukup sopan.

2) Perilaku siswa diluar kelas

Perilaku siswa di luar kelas cukup sopan dan tidak menunjukkan gejala kenakalan yang keterlaluan.

c. Perangkat Pembelajaran

Adapun perangkat pembelajaran yang harus dibuat antara lain :

1) Penyusunan RPP

Sebelum melaksanakan praktik mengajar dikelas, maka terlebih dahulu membuat persiapan mengajar dengan materi seperti yang telah ditentukan oleh guru pembimbing yang diwujudkan dalam bentuk Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) serta menyusun program semester dan tahunan. Selama kegiatan PPL masing-masing mahasiswa melaksanakan praktek mengajar didalam kelas yang berbeda-beda.

Sesuai dengan Permendiknas Nomor 41 Tahun 2007 tentang Standar Proses dijelaskan bahwa RPP dijabarkan dari silabus untuk mengarahkan kegiatan belajar peserta didik dalam upaya mencapai Kompetensi Dasar (KD). Setiap guru pada satuan pendidikan berkewajiban menyusun RPP secara lengkap dan sistematis agar pembelajaran berlangsung secara interaktif, inspiratif, menyenangkan, memotivasi peserta didik untuk berpartisipasi aktif, serta memberikan ruang yang cukup bagi prakarsa, kreativitas, dan kemandirian sesuai dengan bakat, minat, dan perkembangan fisik serta psikologis peserta didik.

Adapun komponen-komponen yang harus ada dalam sebuah Rencana Pelaksanaan Pembelajaran adalah sebagai berikut :

a. Identitas Mata Pelajaran

Identitas mata pelajaran, meliputi: satuan pendidikan, kelas, semester, program/program keahlian, mata pelajaran atau tema pelajaran, jumlah pertemuan

b. Standar kompetensi

Standar kompetensi merupakan kualifikasi kemampuan minimal peserta didik yang menggambarkan penguasaan pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang diharapkan dicapai pada setiap kelas dan/atau semester pada suatu mata pelajaran.

c. Kompetensi dasar

Kompetensi dasar adalah sejumlah kemampuan yang harus dikuasai peserta didik dalam mata pelajaran tertentu sebagai rujukan penyusunan indikator kompetensi dalam suatu pelajaran.

d. Indikator pencapaian kompetensi

Indikator kompetensi adalah perilaku yang dapat diukur dan/atau diobservasi untuk menunjukkan ketercapaian kompetensi dasar tertentu yang menjadi acuan penilaian mata pelajaran. Indikator pencapaian kompetensi dirumuskan dengan menggunakan kata kerja operasional yang dapat diamati dan diukur, yang mencakup pengetahuan, sikap, dan keterampilan.

e. Tujuan pembelajaran

Tujuan pembelajaran menggambarkan proses dan hasil belajar yang diharapkan dicapai oleh peserta didik sesuai dengan kompetensi dasar.

f. Materi ajar

Materi ajar memuat fakta, konsep, prinsip, dan prosedur yang relevan, dan ditulis dalam bentuk butir-butir sesuai dengan rumusan indikator pencapaian kompetensi.

g. Alokasi waktu

Alokasi waktu ditentukan sesuai dengan keperluan untuk pencapaian KD dan beban belajar.

h. Metode pembelajaran

Metode pembelajaran digunakan oleh guru untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik mencapai kompetensi dasar atau seperangkat indikator yang telah ditetapkan. Pemilihan metode pembelajaran disesuaikan dengan situasi dan kondisi peserta didik, serta karakteristik dari setiap indikator dan kompetensi yang hendak dicapai pada setiap mata pelajaran.

i. Kegiatan pembelajaran

1) Pendahuluan

Pendahuluan merupakan kegiatan awal dalam suatu pertemuan pembelajaran yang ditujukan untuk membangkitkan motivasi dan memfokuskan perhatian peserta didik untuk berpartisipasi aktif dalam proses pembelajaran

2) Inti

Kegiatan inti merupakan proses pembelajaran untuk mencapai kompetensi dasar. Kegiatan pembelajaran dilakukan secara interaktif, inspiratif, menyenangkan, memotivasi peserta didik untuk berpartisipasi aktif, serta memberikan ruang yang cukup

bagi prakarsa, kreativitas, dan kemandirian sesuai dengan bakat, minat, dan perkembangan fisik serta psikologis peserta didik. Kegiatan ini dilakukan secara sistematis dan sistemik melalui proses eksplorasi, elaborasi, dan konfirmasi.

3) Penutup

Penutup merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengakhiri aktivitas pembelajaran yang dapat dilakukan dalam bentuk rangkuman atau kesimpulan, penilaian dan refleksi, umpan balik, dan tindak lanjut

j. Sumber belajar

Penentuan sumber belajar didasarkan pada standar kompetensi dan kompetensi dasar, serta materi ajar, kegiatan pembelajaran, dan indikator pencapaian kompetensi

B. Pelaksanaan Program PPL

1. Persiapan Praktik Mengajar

a. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL (Praktik Pengalaman Lapangan), didapatkan tugas untuk mengajar kelas XII AP1 dan XII AP2 pada mata pelajaran Food and Beverage Product (F&B. P). Pembelajaran F&B Product diberikan wewenang untuk mengajar teori dan praktek, melaksanakan segala aktivitas pembelajaran dari mulai menyiapkan satuan pembelajaran, melaksanakan KBM sampai menulis administrasi guru. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar ini adalah rencana pembelajaran dan satuan pembelajaran untuk teori. Format RPP yang digunakan sesuai dengan format yang berlaku di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN.

b. Materi Ajar

Materi ajar berisikan materi yang akan disampaikan kepada siswa. Sumber materi dapat diambil dari buku pelajaran, modul, buku manual dan dari internet. Materi ajar disusun per pertemuan, sesuai dengan RPP yang akan digunakan.

c. Media Pembelajaran

Dalam melaksanakan kegiatan belajar-mengajar, dibutuhkan media pembelajaran yang sesuai agar siswa tertarik dengan materi yang diajarkan

dan dapat memahami pelajaran dengan lebih cepat. Media pembelajaran dapat berupa papan tulis, spidol, jobsheet, dan handout, LKS. Dalam hal ini, dibuatlah media pembelajaran handout dan jobsheet, dan LKS.

2. Pelaksanaan Praktik Mengajar

a. Praktik Mengajar Terbimbing

Dalam pelaksanaan PPL, praktik mengajar terbimbing dilakukan hanya satu kali yaitu tanggal 15 Agustus 2014, dalam praktik mengajar terbimbing ini guru pembimbing lapangan membersamai mahasiswa yang sedang mengajar untuk senantiasa memberi bimbingan tentang pengelolaan kelas meliputi ; bagaimana mengatasi siswa yang ramai, tiduran, posisi duduk yang tidak stabil, dan cara penyampaian materi. Guru lebih menekankan pada bimbingan teknik penguasaan kelas dikarenakan guru menyadari bahwa siswa SMK dalam hal ini SMK adalah siswa laki – laki dan perempuan. Siswa ini biasanya akan mudah sekali timbul keramaian yang dapat mengganggu jalannya kegiatan belajar mengajar. Untuk itu penggulungan yang tepat sangat diperlukan agar pembelajaran dapat berjalan dengan baik. Kelas yang digunakan untuk praktik mengajar terbimbing adalah XII AP2 maupun kelas XII AP1.

b. Praktik Mengajar Mandiri

Praktik Mengajar Mandiri dimulai tanggal 22 Agustus 2014. Kegiatan praktik mengajar adalah inti dari PPL, dalam hal ini mahasiswa dilatih agar dapat menggunakan seluruh pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama kuliah dan kegiatan pengajaran mikro. Praktik mengajar mandiri pertama dilaksanakan di kelas XII AP2. Saat mengajar mandiri guru pembimbing lapangan sudah tidak lagi membersamai. Guru pembimbing lapangan akan menunggu laporan pelaksanaan setelah mahasiswa selesai mengajar. Dari laporan tersebut guru pembimbing akan memberikan masukan, saran dan kritik agar kedepannya masalah yang timbul saat pembelajaran dapat diatasi. Bimbingan seperti ini sangat penting dilakukan agar terciptanya komunikasi yang lancar antara mahasiswa dengan guru pembimbing lapangan. Dalam pelaksanaan kegiatan PPL (Praktik Mengajar), didapatkan tugas untuk mengajar 2 kelas yaitu kelas XII AP1 dan XII AP2 untuk mata pelajaran F & B Product bersama Ibu. Tutik Hindiarti Utami, S.Pd.

Tabel 1. Jadwal Mengajar

Kelas	Hari	Mapel	Ruang	Jam	Ket.
XII AP 2	Jum'at	F&B Product	- Kelas - Kitchen	1-2	Agustus dan September 2014
XII AP 1	Jum'at	F&B Product	- Kelas - Kitchen	4-5	Agustus dan September 2014

Dibawah ini tabel 2. Kegiatan pembelajaran yang dilaksanakan di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Tabel 2. Kegiatan Pembelajaran

TM (Ke-)	Hari/ Tanggal	TN (JP)	Materi Pembelajaran	Kelas	Mapel
1	Jum'a/ 14 Agustus 2014	2	Memahami menu breakfasat	XII AP2	F&B Product
2	Jum'a/ 14 Agustus 2014	2	Memahami menu breakfasat	XII AP1	F&B Product
3	Jumat, 22 Agustus 2014	2	Praktekan menu breakfasat "Ommellate"	XII AP2	F&B Product
4	Jumat, 22 Agustus 2014	2	Praktekan menu breakfasat "Ommellate"	XII AP1	F&B Product
5	Jumat, 29 Agustus 2014	2	Memahami menu breakfasat " Juice dan Toast"	XII AP2	F&B Product
6	Jumat, 29 Agustus 2014	2	Memahami menu breakfasat " Juice dan Toast"	XII AP1	F&B Product
7	Jumat, 05 September 2014	2	Memahami menu breakfasat " Juice dan Toast"	XII AP2	F&B Product
8	Jumat, 05 September 2014	2	Memahami menu breakfasat " Juice dan Toast"	XII AP1	F&B Product
9	Jumat, 12 September 2014	2	Memahami dan menginterpretasi menu breakfast	XII AP2	F&B Product

10	Jumat, 12 September 2014	2	Memahami dan menginterpretasi menu breakfast (Evaluasi)	XII AP1	F&B Product
<u>Keterangan:</u>					
TM = Tatap Muka					
Mapel = Mata Pelajaran					
JP = Jam Pelajaran					

Adapun proses pembelajaran yang dilakukan selama PPL meliputi :

a. **Membuka Pelajaran**

Kegiatan membuka pelajaran yang dilakukan meliputi beberapa hal diantaranya :

- 1) Menyiapkan siswa untuk memulai pelajaran dengan menenangkan kelas agar tidak gaduh
- 2) Berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri peserta didik bahwa pengembangan diri hendaknya selaras antara Intaq dan Iptek
- 3) Melakukan memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin siswa untuk mengikuti pelajaran
- 4) Memberikan apresiasi dalam pembelajaran dengan menyangkut materi pembelajaran
- 5) Menjelaskan pokok bahasan materi yang akan disampaikan pada hari tersebut. Sehingga siswa dapat mengetahui batasan sampai mana materi yang harus dikuasai oleh siswa pada pembelajaran tersebut.

b. **Penyajian Materi**

Dalam penyajian materi digunakanlah beberapa metode yaitu : Ceramah, Tanya jawab, Penugasan, Praktik

Hal tersebut dilakukan mengingat terbatasnya jam pelajaran untuk mapel F&B Product dimana setiap kelas hanya mendapatkan 2 jam pelajaran selama 1 minggu. Padahal materi yang disampaikan cukup banyak. Sehingga mahasiswa cukup mengalami kesulitan untuk melakukan inovasi metode pembelajaran.

Sedangkan pada mapel praktik F&B Product metode pembelajaran yang digunakan adalah ceramah singkat, tanya jawab, penugasan, praktik. Dimana untuk praktik siswa dibagi menjadi kelompok kecil sejumlah 4-6

siswa kemudian melaksanakan praktik sesuai job masing-masing. Guru bertugas untuk memberikan arahan dan bimbingan sebelum, saat maupun setelah kegiatan praktikum

Media pembelajaran yang digunakan meliputi :

Dalam melaksanakan pembelajaran, digunakanlah media pembelajaran yang tersedia di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN antara lain papan tulis (*white board*), sepidol. Penggunaan papan tulis dirasa lebih efektif karena digunakan untuk menulis poin-poin materi yang perlu ditulis. Karna dengan adanya penulisan, guna menekankan siswa mengingat dengan menulis sehingga siswa dapat memahami tulisan tersebut.

Sedangkan untuk kepentingan kegiatan belajar mengajar praktik maka digunakanlah kitchen sebagai tempat pembelajaran praktik. Media pembelajaran yang digunakan praktik F&B Product antara lain; kitchen yang didalamnya ada peralatan yang bisa digunakan untuk praktik, dan lain sebagainya guna mempraktikkan product yang akan dibuat.

c. Penggunaan Waktu

Selama PPL, disesuaikanlah jumlah target minimal mengajar yang telah ditetapkan oleh LPPMP yaitu sejumlah minimal 8 kali pertemuan. Dimana jumlah yang ditargetkan disesuaikan dengan keadaan sekolah / jadwal sekolah. Di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN pertemuan mengajar telah dilaksanakan 10 kali pertemuan dimana 3 kali pertemuan adalah pelajaran teori F&B Product untuk kelas XII AP2 selama 2jam pelajaran dalam satu minggu pada hari jumat untuk satu kelas. Sedangkan dimana 3 kali pertemuan adalah pelajaran teori F&B Product untuk kelas XII AP1 selama 2jam pelajaran dalam satu minggu pada hari jumat. Sehingga dalam seminggu 4 kali pertemuan untuk 2 kelas. Dan 4 kali pertemuan digunakan praktik, dimana untuk pelajaran praktik F&B Product selama 4jam(2JM/ kelas) pelajaran dalam satu minggu pada hari Jumat digunakan 2 kali tatap muka yaitu untuk kelas XII AP1 dan XII AP2.

d. Mengajukan pertanyaan pada siswa

Selama menjelaskan materi, sering diajukan pertanyaan secara acak kepada siswa. Umumnya siswa yang diberikan pertanyaan adalah siswa yang tidak memperhatikan pelajaran. Harapannya siswa tersebut tersadar untuk tidak berulah di dalam kelas dan kembali memperhatikan pelajaran lagi. Hal tersebut cukup efektif untuk menjaga kondisi kelas agar tetap kondusif.

Setelah materi selesai dijelaskan kemudian memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang materi yang belum dipahaminya. Selanjutnya memberikan kesempatan kepada siswa lain untuk menjawab pertanyaan dari temannya yang belum memahami tersebut agar terjadi komunikasi yang multiarah. Jika siswa lain belum mampu menjawab maka mahasiswa membantu menjawab pertanyaan tersebut.

e. **Penguasaan Kelas**

Pada waktu mengajar tidak terpaku pada suatu tempat, sebisa mungkin bergerak untuk dapat mengetahui keadaan kelas secara keseluruhan. Apabila ada siswa yang terlambat masuk kelas lebih dari 10 menit maka akan disuruh untuk meminta surat ijin masuk kelas terlebih dahulu ke ruang BK. Hal tersebut diharapkan agar siswa tetap disiplin walaupun diajar oleh mahasiswa PPL.

f. **Menutup Pelajaran**

Dalam menutup pelajaran ada beberapa hal yang perlu dilakukan diantaranya:

- 1) Mengetahui tingkat pemahaman siswa terhadap materi yang diajarkan dengan memberikan evaluasi. Evaluasi tidak selalu berwujud soal-soal tertulis. Tapi bisa dengan menggunakan tes lisan antara siswa dengan siswa ataupun siswa dengan mahasiswa.
- 2) Menyimpulkan materi yang dipelajari pada pertemuan tersebut. Penyimpulan materi juga bisa dilakukan dengan menggunakan tes lisan dari beberapa siswa.
- 3) Memberi informasi pembelajaran berikutnya dan meminta siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya.
- 4) Penutup pelajaran dengan doa bersama dan mengucapkan salam penutup.

g. **Evaluasi Pembelajaran**

Evaluasi pembelajaran yang digunakan dalam mata pelajaran F&B Product, adalah dengan evaluasi tertulis, dan juga dengan memberikan soal post test. Selama kegiatan PPL praktikan mengadakan beberapa kali evaluasi dengan pemberian tugas. Hasil dari tugas dapat digunakan untuk mempertimbangkan nilai siswa nantinya.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisis Hasil Pelaksanaan Program PPL

Berdasarkan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dapat disampaikan beberapa hal sebagai berikut :

- a. Karakteristik siswa yang bermacam-macam menuntut penguasaan materi dan penguasaan kelas serta penggunaan metode yang variatif agar jalannya KBM tidak terasa membosankan.
- b. Konsultasi secara berkesinambungan dengan guru pembimbing sangat diperlukan demi lancarnya pelaksanaan mengajar. Saran dan kritik yang membangun dari guru pembimbing sangat diperlukan agar praktikan dapat terus meningkatkan kemampuannya dalam mengajar.
- c. Sebagai calon tenaga pendidik yang profesional, kelengkapan administrasi guru dalam hal ini seperti RPP, buku kerja guru dan modul pembelajaran harus diperhatikan.
- d. Memberikan catatan-catatan khusus pada siswa yang aktif dan kurang aktif, dan siswa yang bermasalah pada setiap kegiatan pembelajaran sangat penting. Hal tersebut agar memudahkan pendidik memberikan perlakuan khusus agar dapat mengatasi masalah dari siswa tersebut.
- e. Memberikan motivasi pada tiap siswa yang merasa kurang mampu dalam memahami materi.

Secara umum mahasiswa PPL dalam melaksanakan PPL tidak banyak mengalami hambatan yang berarti justru mendapat pengalaman dan dapat belajar untuk menjadi guru yang baik dibawah bimbingan guru pembimbing di sekolah. Adapun faktor pendukung dan hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL dan usaha untuk mengatasinya adalah sebagai berikut :

1. Faktor pendukung
 - a. Siswa yang kooperatif sehingga menciptakan kondisi yang kondusif dalam proses KBM. Walaupun siswa terkadang membuat gaduh akan tetapi hal tersebut cukup bisa dimaklumi. Yang terpenting kegaduhan masih dalam taraf wajar dan masih dalam konteks pembelajaran.
 - b. SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN yang ketat dalam melaksanakan aturan dan tata tertib sekolah. Hal tersebut secara langsung akan berdampak kepada meningkatnya kedisiplinan siswa di sekolah.

- c. Guru pembimbing yang perhatian, sehingga kekurangan kekurangan mahasiswa dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, guru pembimbing memberikan masukan-masukan untuk perbaikan.

2. Hambatan Dalam Pelaksanaan PPL

Dalam pelaksanaan PPL terdapat beberapa hal yang dapat menghambat jalannya kegiatan tersebut. Beberapa hambatan yang ada antara lain;

a. Hambatan Secara Umum

Pemberlakuan pada kelas XII yang masih menggunakan KTSP, sistem ini melanjutkan sistem pembelajaran terdahulu, dimana jam pembelajaran masih kurang. Dan dimana sistem pembelajaran untuk kelas X dan kelas XI yaitu menggunakan Kurikulum 2013. Dan pelaksanaan pembelajaran dalam jadwal pembelajaran masih berubah-ubah sehingga penetapan jam pembelajaran masih berubah-ubah. Pelaksanaan ini harus disosialisaikan sehingga guru maupun PPL tidak terjadi seperti salah masuk jadwal, dan lain sebagainya

b. Hambatan Khusus Proses Pembelajaran

- 1) Minimnya jam terbang praktikan dalam mengajar sehingga cukup kesulitan dalam melakukan penguasaan kelas.
- 2) Minimnya pengetahuan praktikan dalam melakukan pembuatan administrasi guru juga menyebabkan mahasiswa praktikan mengalami kebingungan tentang prosedur dan cara pengisian administrasi yang benar.
- 3) Terbatasnya media pembelajaran yang tersedia menjadikan pengajar tidak dapat mengajar peserta didik secara maksimal. Media sudah tersedia namun jumlahnya kurang mencukupi untuk berbagai jenis jurusan. Seperti halnya LCD projector yang jumlahnya terbatas, sehingga kadang tidak mendapat jatah untuk mengajar. Media yang digunakan papan tulis.

3. Usaha Mengatasinya

- a. Pada saat penyiapan administrasi guru sangat diperlukan bimbingan, saran dan masukan dari guru pembimbing. Selain itu melihat contoh – contoh administrasi guru yang telah ada juga penting sebagai bahan pertimbangan dan referensi dalam pengisian administrasi guru.

- b. Meminimalisir jam terbang dengan memanfaatkan waktu dalam mengajar sehingga jam terbang dalam KBM bisa teratasi.
- c. Memberi motivasi kepada peserta didik agar lebih semangat dalam belajar, juga agar siswa lebih mengendalikan diri untuk tidak membuat gaduh dan bertingkah layaknya anak kecil. Hal tersebut juga diharapkan agar kelas lebih kondusif untuk pelaksanaan KBM

2. Refleksi Pelaksanaan PPL

Pelaksanaan PPL yang dilakukan pada suatu pelaksanaan proses pembelajaran kadang dihadapkan dengan berbagai hambatan, baik hambatan yang datang dari lingkungan maupun hambatan yang timbul dari diri praktikan sendiri. Sebagai contoh; pelaksanaan sistem baru pembelajaran sesuai dengan kurikulum. Untuk kelas X, dan XI menggunakan kurikulum baru yaitu; kurikulum 2013. Sedangkan untuk kelas XII menggunakan kurikulum lama seperti KTSP. Serta jam terbang mengajar dari praktikan yang kurang.

Semua hambatan tersebut selalu mendapat jalan keluar dan solusinya. Sehingga kondisi ini menuntut seorang pengajar harus dapat merencanakan semua kegiatan dengan baik dan jelas. Dan salah satu solusi yang mendasar dari semua hambatan tersebut adalah komunikasi yang baik. Baik komunikasi terhadap guru pembimbing agar selalu mendapatkan masukan, kritik dan saran juga komunikasi yang baik terhadap siswa di dalam kelas agar tercipta suatu pembelajaran yang efektif .

BAB III

PENUTUP

A. Simpulan

Dari hasil kegiatan PPL di SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN yang dilaksanakan, memberikan banyak pengalaman, dari hasil Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dapat diambil beberapa simpulan sebagai berikut;

1. PPL adalah suatu sarana bagi mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta untuk dapat menerapkan langsung ilmu yang telah diperoleh di bangku kuliah dengan program studi atau konsentrasi masing-masing.
2. Mahasiswa dituntut untuk dapat meningkatkan kompetensi yang dimiliki untuk menjadi seorang guru yang meliputi kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi sosial dan kompetensi profesional.
3. Dalam kegiatan PPL, mahasiswa bisa mengembangkan kreativitasnya, misalnya dengan menciptakan media pembelajaran, menyusun materi sendiri berdasarkan kompetensi yang ingin dicapai. Praktikan juga mempelajari bagaimana menjalin hubungan yang harmonis dengan semua komponen sekolah untuk menjamin kelancaran kegiatan belajar mengajar.
4. Dengan adanya PPL dapat memberikan pengalaman dalam menghadapi permasalahan-permasalahan aktual seputar kegiatan belajar mengajar yang terjadi di sekolah dan berusaha memecahkan permasalahan tersebut dengan menerapkan ilmu atau teori-teori yang telah dipelajari di kampus, sehingga dapat meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa, serta mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai tenaga pendidik.

B. Saran

1. Kepada Pihak Mahasiswa

- a. Hendaknya mahasiswa harus lebih cermat dan tepat dalam memilih tempat melaksanakan PPL. Untuk itu mahasiswa perlu mengakses informasi sebanyak mungkin agar kelak saat melaksanakan PPL dapat berjalan dengan baik.
- b. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan pengalaman yang sangat berguna dan berharga, karena dalam pelaksanaannya mahasiswa dituntut untuk dapat menciptakan kegiatan KBM yang baik oleh sebab itu mahasiswa diharapkan lebih menguasai materi pelajaran, mengelola kelas

dengan baik dan mampu menggunakan media pembelajaran secara optimal.

- c. Pengoptimalan KKN-PPL. Untuk KKN-PPL tersebut dijalankan secara maksimal dan optimal sehingga mahasiswa dapat memetik ilmu dari pembelajaran dari seorang guru. Program KKN-PPL maksimal seperti; KKN-PPL menjadi satu sekolah, seperti tahun 2008. Karena guru dapat memantau dengan jelas, maupun mendapatkan dorongan yang maksimal terhadap KKN-PPL.
- d. Saat melaksanakan kegiatan PPL hendaknya mahasiswa secara intensif melaksanakan komunikasi baik dengan guru pembimbing sekolah maupun dosen pembimbing lapangan untuk meminimalkan hambatan-hambatan yang timbul selama pelaksanaan program PPL.

2. Kepada Pihak SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

- a. Perlunya komunikasi yang intensif kepada sesama warga sekolah agar setiap kebijakan atau aturan yang ada dapat tersosialisasi dengan baik.
- b. Melakukan kreasi dan improvisasi dalam proses belajar-mengajar. Kreasi dan improvisasi yang dilakukan oleh guru dalam proses KBM akan menarik perhatian siswa.
- c. Perlunya sosialisasi, komunikasi, dan kebersamaan pihak keluarga SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN dan KKN-PPL yang saling membantu dalam hal apapun.
- d. Agar lebih meningkatkan kerjasama yang baik dengan pihak UNY yang telah terjalin selama ini sehingga akan timbul hubungan timbal balik yang saling menguntungkan.

3. Kepada Pihak Universitas Negeri Yogyakarta

- a. Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan sekolah-sekolah yang dijadikan sebagai lokasi PPL, supaya mahasiswa yang melaksanakan PPL pada lokasi tersebut tidak mengalami kesulitan yang berarti baik itu mengenai urusan administrasi pendidikan maupun mengenai pelaksanaan teknis di lokasi
- b. Perlunya komunikasi yang baik antara UNY dan instansi pendidikan yang digunakan untuk program PPL agar setiap kebijakan baru yang ditetapkan dapat tersosialisasi dengan baik dan mencegah terjadinya kesalahpahaman.

- c. Hendaknya permasalahan teknik di lapangan yang dihadapi oleh mahasiswa praktikan yang melaksanakan PPL saat ini maupun sebelumnya dikaji dan dicari solusinya untuk diinformasikan kepada mahasiswa PPL yang akan datang agar mereka tidak mengalami permasalahan yang sama.

DAFTAR PUSTAKA

- UPPL. 2013. *Panduan PPL 2013*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- UPPL. 2013. *Panduan Pengajaran Mikro 2013*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

KALENDER PENDIDIKAN SMK PI AMBARUKMO 1 SLEMAN TAHUN PELAJARAN 2013/ 2014

JULI 2014

AHAD	6	13	20	27
SENIN	7	14	21	28
SELASA	8	15	22	29
RABU	9	16	23	30
KAMIS	10	17	24	31
JUMAT	4	11	18	25
SABTU	5	12	19	26

AGUSTUS 2014

	3	10	17	24	31
	4	11	18	25	
	5	12	19	26	
	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
	8	15	22	29	
	9	16	23	30	

SEPTEMBER 2014

	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	
4	11	18	25	
5	12	19	26	
6	13	20	27	

OKTOBER 2014

	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31
4	11	18	25	

NOVEMBER 2014

AHAD	2	9	16	23	
SENIN	3	10	17	24	
SELASA	4	11	18	25	
RABU	5	12	19	26	
KAMIS	6	13	20	27	
JUMAT	7	14	21	28	
SABTU	1	8	15	22	29

DESEMBER 2014

	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	
4	11	18	25	
5	12	19	26	
6	13	20	27	

JANUARI 2015

	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31

FEBRUARI 2015

1	8	15	22
2	9	16	23
3	10	17	24
4	11	18	25
5	12	19	26
6	13	20	27
7	14	21	28

MARET 2015

AHAD	1	8	15	22	29
SENIN	2	9	16	23	30
SELASA	3	10	17	24	31
RABU	4	11	18	25	
KAMIS	5	12	19	26	
JUMAT	6	13	20	27	
SABTU	7	14	21	28	

APRIL 2015

	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	
4	11	18	25	

MEI 2015

	3	10	17	24	31
	4	11	18	25	
	5	12	19	26	
	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	

JULI 2015

	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	
4	11	18	25	
5	12	19	26	
6	13	20	27	

JULI 2015

AHAD	5	12	19	26	
SENIN	6	13	20	27	
SELASA	7	14	21	28	
RABU	1	8	15	22	29
KAMIS	2	9	16	23	30
JUMAT	3	10	17	24	31
SABTU	4	11	18	25	

- Libur kemenangan IDUL FITRI
- Pembagian Raport
- Libur Umum
- Libur Semester
- Ulangan Tengah Semester

- MOPDB
- Hardiknas
- Ulangan Umum
- UN'SMA/SMK/SLB (Susunan)
- Table Maner Kelas X AP

- Ujian Sekolah SMA/SMK/SLI
- Penggunaan Pakakaian Tradisional
- UN SMA/SMK/SLB (Utama)
- Persentias/Keg.Keagamaan
- Ulangan Tengah Semester

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
YAYASAN PENGEMBANGAN LILAU SMK PI AMBARUKMO 1 SLEMAN
MAKROKREKREASIA
TERAKREDITASI
MAKROKREKREASIA
MAKROKREKREASIA

KABUPATEN SLEMAN
DIK. Sdr. Suwasih, S.Pd

Keterangan : Kalender SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

1. 14 – 16 Juli 2014 : Masa Orientasi peserta didik baru
2. 17 – 19 Juli 2014 : Pesantren kilat
3. 21 – 26 Juli 2014 : Hari libur ramadhan (akhir bulan ramadhan)
4. 28 – 29 Juli 2014 : Hari besar idulfitri 1435 H
5. 30 Juli – 05 Agustus 2014 : Hari libur idul fitri 1435 H tahun 2014
6. 17 Agustus 2014 : HUT Kemerdekaan Republik Indonesia ke 69
7. 30 Agustus 2014 : Table manner kelas X
8. 22 – 27 September 2014 : Ulangan tengah semester
9. 5 Oktober 2014 : Hari besar idul adha 1435 h
10. 25 Oktober 2014 : Tahun baru hijriyah 1436 h
11. 25 November 2014 : Hari guru nasional
12. 1 – 10 Desember 2014 : Ulangan akhir semester
13. 15 – 17 Desember 2014 : Porsenitas
14. 20 Desember 2014 : Penerimaan raport
15. 25 Desember 2014 : Hari natal 2014
16. 22 Desember – 3 januari 2014: Libur semester gasal
17. 1 Januari – 30 april 2015 : Prakerin kelas XI
18. 1 Januari 2015 : Tahun baru masehi
19. 3 Januari 2015 : Maulid Nabi Muhammad SAW
20. 19 Februari 2015 : Tahun baru imlek
21. 16 – 18 Februari 2015 : UKK
22. 9 Maret – 16 Maret 2015 : Ulangan tengah semester
23. 23 Maret – 1 April 2015 : Ujian sekolah
24. 3 April 2015 : Wafat Isa Al Masih
25. 13 – 16 April 2015 : UN (utama)
26. 20 – 23 April : UN (susulan)
27. 1 Mei 2015 : Hari buruh hasional
28. 2 Mei 2015 : Hari Pendidikan Nasional Tahun 2015
29. 14 Mei 2015 : Kenaikan Isa Almasih
30. 2 Juni 2015 : Hari Raya Waisak 2559
31. 8 – 16 Juni 2015 : Ulangan Kenaikan Kelas
32. 22 – 24 Juni 2015 : Poersenitas/ keg.keagamaan
33. 27 Juni 2015 : Pembagian laporan hasil pembelajaran (kenaikan kelas)
34. 29 Juni sd. 11 Juli 2015 : Libur Kenaikan Kelas

**DAFTAR HADIR PERJAM PELAJARAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
TAHUN 2013/2014**

Mata Pelajaran : F&B Product
Kelas : XII AP1
Kompetensi : Pengolahan Hidangan Breakfast

Wali Kelas :
Smester : Gasal

NO	N A M A	L/P	NIS	PERTEMUAN KE / TANGGAL										
				1	2	3	4	5	6	7	8	9		
				15 SEP	22 SEP	29 SEP	5 SEP	12 SEP						
1	Aditiya Roy Murjayanto	L	1516						
2	Ahmad Irfa'i	L	1517						
3	Aldy Juliantono	L	1518						
4	Alvin Bayu Asmara	L	1519						
5	Aprilya Puspitarini	P	1522						
6	Cahya Larasati	P	1523						
7	Catra Ancana	L	1524						
8	Dian Anggraini	P	1526						
9	Elisa Widyaningsih	P	1528						
10	Eva Yuni Astuti	P	1531						
11	Fena Fahyuni	P	1532						
12	Firda Rohim	P	1533						
13	Hesmi Nur Hidayatun	P	1535						
14	Itna Puspitasari	P	1536						
15	Kesatria Nusantara Putra	L	1538						
16	Leni Fibriyanti	P	1540	.	S	.	.	.						
17	Muhammad Bakti Sanjaya	L	1544						
18	Muhammad Denny Ari Wibowo	L	1545						
29	Muhammad Marianto	L	1546						
20	Nandita Dhea Sita	P	1547						
21	Nindita Sellia Anisya	P	1549						
22	Nur Indah Puspitasari	P	1550						

KETERANGAN :

A : Alfa

I : Ijin

S : Sakit

**DAFTAR HADIR PERJAM PELAJARAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
TAHUN 2013/2014**

Mata Pelajaran : F&B Product
Kelas : XII AP2
Kompetensi : Pengolahan Hidangan Breakfast

Wali Kelas :
Smester : Gasal

NO	N A M A	L/ P	NIS	JAM PELAJARAN KE								
				1	2	3	4	5	6	7	8	9
				15 SEP	22 SEP	29 SEP	5 SEP	12 SEP				
1	Antonius Tembang Saputra	L	1521				
2	Dion Arifianto	L	1527	A				
3	Jeni Prasiskawati	P	1537				
4	Khrisnawan Adi Darma	L	1539				
5	Leonardo Arta Daud	L	1542				
6	Lusia Titisari	P	1543				
7	Nursalim Prasetya	L	1551				
8	Octa Fembriansyah	L	1552				
9	Octi Mistiana	P	1553				
10	Oktavia Putri Indah Cahyani	P	1554				
11	Revoana Safitri	P	1555				
12	Rizky Sigit Nugroho Putra	L	1556				
13	Sari Lestari	P	1557				
14	Sriyani	P	1559				
15	Sulistiyanti Cahyaningsih	P	1560				
16	Tesalonika Bagaskara	L	1561	.	.	A	.	.				
17	Tiyas Setiyarini	P	1562				
18	Tomy Satya Dewata	L	1563	.	S	.	.	.				
19	Toni Gardiyanto	L	1564				
20	Tri Rahayu	P	1565				
21	Widya Andriani	P	1566				
22	Ya'arifana Rizky Prasetya	L	1567				
23	Rifa Setya Putra	L	1617				

KETERANGAN :

A : Alfa
I : Ijin
S : Sakit

**DAFTAR NILAI PEMBELAJARAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 DEPOK SLEMAN
TAHUN 2014/2015**

KELAS : 3 AP 2

NO	NAMA	L/P	NIS	KETERANGAN		
				15/08/2014	29/08/2014	12/09/2014
1.	Antonius Tembang Saputra	L	1521	80	90	70
2.	Dion Arifianto	L	1527	80	95	
3.	Jeni Prasiskawati	P	1537	80	95	86
4.	Krisnawan Andi Darma	P	1539	100	80	97
5.	Leonardo Arta Daud	P	1542	100	70	67
6.	Lusia Titisari	L	1543	100	80	80
7.	Nursalim Prasetya	P	1551	60	70	87
8.	Octa Febriansyah	L	1552	100	95	85
9.	Octi Mistiana	P	1553	100	95	86
10.	Oktavia Putri Indah Cahyani	P	1554	100	95	96
11.	Revoana Safitri	L	1555	100	95	85
12.	Rizky Sigit Nugroho Putra	L	1557	100	16	87
13.	Sari Lestari	P	1558	100	91	84
14.	Sriyani	P	1559	100	95	98
15.	Sulistyanti Cahyaningsih	P	1560	100	95	94
16.	Tesalonika Bagaskara	L	1561	40	95	97
17.	Tiyas Setiyarini	P	1562	100	95	93
18.	Tomy Setya Dewata	L	1563	95	90	97
19.	Toni Gardiyanto	L	1564	97	77	63
20.	Tri Tahayu	P	1565	100	95	80
21.	Widya Andriani	P	1566	100	95	80
22.	Ya'arifan Rizky Prasetya	L	1567	100	90	97
23.	Rifa Setya Putra	L	1617	40	68	58

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran
F & B Product

Sleman, September 2014
Mahasiswa PPL

Tutik Hindarti Utami, S.Pd

Reni Widiarsi
NIM. 13511242007

**DAFTAR NILAI PEMBELAJARAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 DEPOK SLEMAN
TAHUN 2014/2015**

KELAS : 3 AP 1

NO	NAMA	L/P	KETERANGAN			
			NIS	15/08/2014	29/08/2014	12/09/2014
1.	Aditya Roy Murjayanto	L	1516	70		85
2.	Ahmad Irfa'i	L	1517	100	91	82
3.	Aldy Juliantono	L	1518	80	60	85
4.	Alvin Bayu Asmara	L	1519	80	95	90
5.	Apriliya Puspitarini	P	1522	100	95	98
6.	Cahya Larasati	P	1523	100	95	96
7.	Catra Ancana	L	1524	65	95	91
8.	Dian Anggraini	P	1526	100	95	98
9.	Elisa Widyaningsih	P	1528	80	90	95
10.	Eva Yuni Astuti	P	1531	100	95	98
11.	Fena Fahyuni	P	1532	100	90	97
12.	Frida Rohim	P	1533	73	80	85
13.	Hesmi Nur Hidayatun	P	1535	100	95	98
14.	Itna Puspitasari	P	1536	100	100	98
15.	Kesatria Nusantara Putra	L	1538	100		88
16.	Leni Fibriyanti	P	1540	100	95	98
17.	Muhammad Baki Sanjaya	L	1544	70	45	88
18.	Muhammad Denny Ari. W	L	1545	100	86	64
19.	Muhammad Marianto	L	1546	80	90	85
20.	Nandita Dhea Sita	P	1547	97	70	85
21.	Ninita Sellia Anisya	P	1548	80	80	97
22.	Nur Indah Puspitasari	P	1550	100	45	98

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran
F & B Product

Sleman, September 2014
Mahasiswa PPL

Tutik Hindarti Utami, S.Pd

Reni Widiyari
NIM. 13511242007

DAFTAR NILAI PRAKTIK

NAMA SEKOLAH : SMK PI AMBARRUKMO 1 DEPOK SLEMAN
 MATA PELAJARAN : F & B PRODUCT
 KELAS : 3 AP 1
 TAHUN PELAJARAN : 2013/2014
 STANDAR KOMPETENSI : PENGOLAHAN HIDANGAN KONTINENTAL
 KOMPETENSI DASAR : PENGOLAHAN HIDANGAN BREAKFAST
 INDIKATOR : PENGOLAHAN HIDANGAN KONTINENTAL "OMMELET"
 : PENYAJIAN HIDANGAN BREAKFAST "OMMELET"
 PRAKTIK KE : 1 (SATU)

NO	NAMA	L/P	NIS	HASIL					PERSIAPAN			PROSES PENGOLAHAN		TANGGUNG JAWAB		TOTAL	NILAI SISWA
				ASPEK YANG DI NILAI					ASPEK YANG DI NILAI			ASPEK YANG DI NILAI		ASPEK YANG DI NILAI			
				RASA	WARNA	TEKSTUR	BENTUK	PENYAJIAN	KEBERSIHAN DIRI	PENCUCIAN	PEMOTONGAN	TAHAP - TAHAP PROSES PENGOLAHAN		KEBERSIHAN			
1.	Aditya Roy Murjayanto	L	1516	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	140	7	
2.	Ahmad Irfai	L	1517	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5	
3.	Aldy Juliantono	L	1518	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5	
4.	Alvin Bayu Asmara	L	1519	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5	
5.	Apriliya Puspitarini	P	1522	16	18	15	16	18	15	16	16	18	18	18	166	8,3	
6.	Cahya Larasati	P	1523	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5	
7.	Catra Ancana	L	1524	14	15	14	14	15	14	14	14	14	14	14	142	7,1	
8.	Dian Anggraini	P	1526	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5	
9.	Elisa Widyaningsih	P	1528	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5	
10.	Eva Yuni Astuti	P	1531	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5	
11.	Fena Fahyuni	P	1532	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5	
12.	Frida Rohim	P	1533	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5	
13.	Hesmi Nur Hidayatun	P	1535	16	16	16	17	18	15	16	16	18	18	18	166	8,3	
14.	Itna Puspitasari	P	1536	15	18	15	17	18	15	16	16	18	18	18	166	8,3	
15.	Kesatria Nusantara Putra	L	1538	13	15	14	14	14	14	14	14	14	14	14	140	7	
16.	Leni Fibriyanti	P	1540	15	18	15	17	18	15	16	16	18	18	18	166	8,3	
17.	Muhammad Baki Sanjaya	L	1544	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5	
18.	Muhammad Denny Ari. W	L	1545	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5	
19.	Muhammad Marianto	L	1546	13	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	148	7,4	
20.	Nandita Dhea Sita	P	1547	15	15	15	17	18	15	15	15	15	15	155	7,75		
21.	Nindita Sellia Anisya	P	1548	15	15	15	17	18	15	15	15	15	15	155	7,75		
22.	Nur Indah Puspitasari	P	1550	15	18	15	17	18	15	15	15	15	15	158	7,9		

DAFTAR NILAI PRAKTIK

NAMA SEKOLAH : SMK PI AMBARRUKMO 1 DEPOK SLEMAN
 MATA PELAJARAN : F & B PRODUCT
 KELAS : 3 AP 1
 TAHUN PELAJARAN : 2013/ 2014
 STANDAR KOMPETENSI : PENGOLAHAN HIDANGAN KONTINENTAL
 KOMPETENSI DASAR : PENGOLAHAN HIDANGAN BREAKFAST
 INDIKATOR : PENGOLAHAN HIDANGAN KONTINENTAL "TOAST AND JUICE"
 : PENYAJIAN HIDANGAN BREAKFAST "TOAST AND JUICE"
 PRAKTIK KE : 2 (DUA)

NO	NAMA	L/P	NIS	HASIL					PERSIAPAN			PROSES PENGOLAHAN	TANGGUNG JAWAB	TOTAL	NILAI SISWA
				ASPEK YANG DI NILAI					ASPEK YANG DI NILAI			ASPEK YANG DI NILAI	ASPEK YANG DI NILAI		
				RASA	WARNA	TEKSTUR	BENTUK	PENYAJIAN	KEBERSIHAN DIRI	PENCUCIAN	PEMOTONGAN	TAHAP - TAHAP PROSES PENGOLAHAN	KEBERSIHAN		
1.	Aditya Roy Murjayanto	L	1516	15	15	15	15	15	14	14	14	14	14	145	7,25
2.	Ahmad Irfā'i	L	1517	15	15	15	15	15	14	14	14	14	14	145	7,25
3.	Aldy Juliantono	L	1518	15	15	15	15	15	14	14	14	14	14	145	7,25
4.	Alvin Bayu Asmara	L	1519	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5
5.	Apriliya Puspitarini	P	1522	15	18	15	17	18	15	16	16	16	16	170	8,5
6.	Cahaya Larasati	P	1523	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5
7.	Catra Ancana	L	1524	13	15	14	14	14	14	14	14	14	14	140	7
8.	Dian Anggraini	P	1526	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5
9.	Elisa Widyaningsih	P	1528	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5
10.	Eva Yuni Astuti	P	1531	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5
11.	Fena Fahyuni	P	1532	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5
12.	Frida Rohim	P	1533	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5
13.	Hesmi Nur Hidayatun	P	1535	15	15	15	17	18	17	17	17	17	17	165	8,25
14.	Ita Puspitasari	P	1536	15	18	15	17	18	17	17	17	17	17	170	8,5
15.	Kesatria Nusantara Putra	L	1538	13	15	14	14	14	14	14	14	14	14	140	7
16.	Leni Fibriyanti	P	1540	15	18	15	17	18	16	17	16	16	16	170	8,5
17.	Muhammad Baki Sanjaya	L	1544	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5
18.	Muhammad Denny Ari. W	L	1545	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	7,5
19.	Muhammad Marianto	L	1546	13	15	14	14	14	14	14	14	14	14	140	7
20.	Nandita Dhea Sita	P	1547	15	15	15	17	18	16	16	16	16	16	160	8
21.	Nindita Sellia Anisya	P	1548	15	15	15	17	18	16	16	16	16	16	160	8
22.	Nur Indah Puspitasari	P	1550	15	18	15	17	18	16	16	16	16	16	170	8,5

DAFTAR NILAI PRAKTIK

NAMA SEKOLAH : SMK PI AMBARRUKMO
 MATA PELAJARAN : F & B PRODUCT
 KELAS : 3 AP 2
 TAHUN PELAJARAN : 2014/2015
 STANDAR KOMPETENSI : PENGOLAHAN HIDANGAN KONTINENTAL
 KOMPETENSI DASAR : PENGOLAHAN HIDANGAN BREAKFAST
 INDIKATOR : PENGOLAHAN HIDANGAN KONTINENTAL "JUICE"
 : PENYAJIAN HIDANGAN BREAKFAST "JUICE"
 PRAKTIK KE : 2 (DUA)

NO	NAMA	L/P	NIS	HASIL					PERSIAPAN			PROSES PENGOLAHAN	TANGGUNG JAWAB	TOTAL	NILAI SISWA
				ASPEK YANG DI NILAI					ASPEK YANG DI NILAI			ASPEK YANG DI NILAI	ASPEK YANG DI NILAI		
				RASA	WARNA	TEKSTUR	BENTUK	PENYAJIAN	KEBERSIHAN DIRI	PENCUCIAN	PEMOTONGAN	TAHAP - TAHAP PROSES PENGOLAHAN	KEBERSIHAN		
1.	Antonius Tembang Saputra	L	1521	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
2.	Dion Arifianto	L	1527	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
3.	Jeni Prasiskawati	P	1537	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
4.	Krisnawan Andi Darma	P	1539	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
5.	Leonardo Arta Daud	P	1542	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
6.	Lusia Titisari	L	1543	15	15	15	15	15	15	15	18	18	15	160	8
7.	Nursalim Prasetya	P	1551	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
8.	Octa Febriansyah	L	1552	15	15	15	15	15	15	15	15	18	15	153	7,65
9.	Octi Mistiana	P	1553	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
10.	Oktavia Putri Indah Cahyani	P	1554	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
11.	Revoana Safitri	L	1555	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
12.	Rizky Sigit Nugroho Putra	L	1557	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
13.	Sari Lestari	P	1558	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
14.	Sriyani	P	1559	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
15.	Sulistiyanti Cahyaningsih	P	1560	16	15	15	16	18	16	16	16	14	15	160	8
16.	Tesalonika Bagaskara	L	1561	16	15	15	16	18	16	16	16	14	15	160	8
17.	Tiyas Setiyarini	P	1562	15	15	15	15	15	15	15	18	18	15	156	7,8
18.	Tomy Setya Dewata	L	1563	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
19.	Toni Gardiyanto	L	1564	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
20.	Tri Tahayu	P	1565	16	15	15	16	18	15	15	14	14	15	153	7,65
21.	Widya Andriani	P	1566	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
22.	Ya'arifan Rizky Prasetya	L	1567	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4
23.	Rifa Setya Putra	L	1617	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	7,4

DAFTAR NILAI PRAKTIK

NAMA SEKOLAH : SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
 MATA PELAJARAN : F & B PRODUCT
 KELAS : 3 AP 2
 TAHUN PELAJARAN : 2014/ 2015
 STANDAR KOMPETENSI : PENGOLAHAN HIDANGAN KONTINENTAL
 KOMPETENSI DASAR : PENGOLAGAN HIDANGAN BREAKFAST
 INDIKATOR : PENGOLAHAN HIDANGAN KONTINENTAL "OMMELLET"
 : PENYAJIAN HIDANGAN BREAKFAST "OMMELLET"
 PRAKTIK KE : 1 (SATU)

NO	NAMA	L/P	NIS	HASIL					PERSIAPAN			PROSES PENGOLAHAN	TANGGUNG JAWAB	TOTAL	NILAI SISWA
				ASPEK YANG DI NILAI					ASPEK YANG DI NILAI			ASPEK YANG DI NILAI	ASPEK YANG DI NILAI		
				RASA	WARNA	TEKSTUR	BENTUK	PENYAJIAN	KEBERSIHAN DIRI	PENCUCIAN	PEMOTONGAN	TAHAP - TAHAP PROSES PENGOLAHAN	KEBERSIHAN		
1.	Antonius Tembang Saputra	L	1521	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
2.	Dion Arifianto	L	1527	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
3.	Jeni Prasiskawati	P	1537	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
4.	Krisnawan Andi Darma	P	1539	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
5.	Leonardo Arta Daud	P	1542	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
6.	Lusia Titisari	L	1543	15	15	15	20	18	15	15	18	18	15	164	82
7.	Nursalim Prasetya	P	1551	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
8.	Octa Febriansyah	L	1552	15	15	16	19	17	18	17	18	17	15	167	83,5
9.	Octi Mistiana	P	1553	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
10.	Oktavia Putri Indah Cahyani	P	1554	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
11.	Revoana Safitri	L	1555	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
12.	Rizky Sigit Nugroho Putra	L	1557	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
13.	Sari Lestari	P	1558	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
14.	Sriyani	P	1559	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
15.	Sulistiyanti Cahyaningsih	P	1560	16	15	15	16	18	15	15	18	14	15	157	78,5
16.	Tesalonika Bagaskara	L	1561	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
17.	Tiyas Setiyarini	P	1562	16	15	15	19	18	16	16	17	17	16	165	82,5
18.	Tomy Setya Dewata	L	1563	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
19.	Toni Gardiyanto	L	1564	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
20.	Tri Tahayu	P	1565	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
21.	Widya Andriani	P	1566	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
22.	Ya'arifan Rizky Prasetya	L	1567	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74
23.	Rifa Setya Putra	L	1617	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	148	74



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

A. Identitas

Mata Pelajaran	: Food & Beverage Product
Kelas/ Semester	: XII (Duabelas) / I
Tahun Pelajaran	: 2013 / 2014
Alokasi Waktu	: 2 X 45 menit (2 jam pelajaran)

B. Standar Kompetensi

: Pengolahan Hidangan Kontinental	
Kompetensi Dasar	: Pengolahan Hidangan breakfast
KKM	: 70 KKM
Karakter	: Rasa ingin tahu
Indikator	: 1. Siswa dapat mendiskripsikan hidangan breakfast 2. Siswa dapat mengetahui macam – macam hidangan breakfast

C. Tujuan Pembelajaran :

1. Mendiskripsikan hidangan breakfast
2. Macam – macam hidangan breakfast

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian hidangan breakfast

Menu breakfast adalah menu yang menghidangkan pada waktu makan pagi / sarapan antara pukul 06.00 – 10.00. *Breakfast* berasal dari kata *break*(pecah/ putus) dan *fast* (cepat). Jadi yang dimaksud dengan *breakfast* disini adalah makanan yang harus dilayani secara cepat, karena sehabis *breakfast* orang segera berangkat menunaikan tugas masing-masing ke tempat kerja dengan berbagai macam keperluan. Mengingat waktu sempit, pengolahan hidangan breakfast perlu diperhatikan. Dalam pembuatan hidangan hendaknya cepat dan praktis, menunya yang ringan saja.

2. Klasifikasi menu Berdasarkan waktu dan acara makanan

Klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makanan yaitu:

- a. Breakfast menu (Menu hidangan makan pagi)
- b. Brunch menu (Menu hidangan antara makan siang dan makan pagi)
- c. Lunch menu (Menu hidangan makan siang)
- d. Tea time menu (menu hidangan ringan pengiring minum teh sore)



- e. Dinner menu (Menu hidangan makan malam)
- f. Supper menu (Menu hidangan makan larut malam)

Berikut ini penjelasannya:

a. Breakfast menu (Menu hidangan makan pagi)

Breakfast untuk restoran memiliki pilihan hidangan seperti buah, juice, egg, cereal, pan cake, waffle, roti, daging ditambah makanan khas daerah. Menu kusus ditujukan untuk tamu. Variasi pilihan buah bisa macam-macam misalnya apel, anggur, nenas. Sedangkan variasi juice sama dengan buah ditambah dengan sari buah instant.

Menu hidangan makan pagi untuk orang-orang Eropa disusun dengan menggabungkan beberapa kelompok atau jenis makanan seperti:

- 1) **Fruits or Juice** (buah atau sari buah): grapefruit, orange, melon, pineapple, papaya, manggoe dan lain sebagainya.
- 2) **Eggs** (hidangan telur): boiled egg (soft, medium or hard), poached eggs, fried eggs, scramble eggs, omelette.
- 3) **Cereals**: cornflakes (jagung bebentuk serpihan), rice crispes, shredded wheat (irisian gandum), porridge dan lain sebagainya.
- 4) **Fish** (hidangan ikan): grilled herrings, kippers, sole, fish cake, smoked haddock dsb.
- 5) **Hot meat** (hidangan daging panas): grilled ham, bacon, sausage, grilled kidney (kacang merah panggang), calve (hati sapi) dsb.
- 6) **Cold meat** (hidangan daging dingin): cold ham, bacon, cold pressed beef, dsb.
- 7) **Bread (roti)**: rolls, croissants, toasted bread, french toast, danish dsb. Bread selalu disajikan dengan butter (mentega).
- 8) **Preserves** (yang diawetkan): jam (sele), marmalade (semacam sele jeruk), honey dsb.
- 9) **Beverage** (minuman): tea, coffee, milk, chocolate, chocolate milk dsb.

Menu untuk makan pagi (breakfast) dapat dibedakan menjadi beberapa macam:

1) **Cotinental Breakfast.**

Continental Breakfast atau European Breakfast adalah menu makan pagi yang paling sederhana. Menu ini hanya terdiri dari:

- Bread and Butter
- Fruit juice
- Beverages: coffee atau tea.

Catatan: saat ini ada beberapa juga yang menhidangkan juice.



Paket menu makanan pagi yang populer dibelahan dunia yang selalu ada di hotel terdiri atas pilihan salah satu dari :

- a. Juice atau slice of fresh fruit
- b. Bread/ Danish pastry/ Croisant/ Toast/ Breakfast Roll disajikan dengan mentega dan selai
- c. Tea/ Coffe/ Chocolate disajikan dengan jeruk nipis dan kopi disajikan dengan susu.

2) **American Breakfast**

Menu untuk american breakfast biasanya terdiri dari:

- a) Fruit juices / sari buah
- b) Bread and Butter / roti dan mentega
- c) Eggs / telur
- d) Cereals atau Porridge / bubur
- e) Beverages / minuman (Coffee / tea/ chocolate)

3) **Oriental breakfast**

Susunan menu terdiri dari:

- a) Fruit juice
- b) Fried rice or chicken porridge
- c) Tea / coffe/ chocolate

E. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Tanya jawab

F. Langkah-Langkah Pembelajaran

1. Kegiatan awal (15 menit)

1. Guru membuka pelajaran dengan salam
2. Berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri peserta didik bahwa pengembangan diri hendaknya selaras antara Intaq dan Iptek
3. Guru memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin siswa untuk mengikuti pelajaran
4. Guru pertanyaan tentang bertema breakfast / menu makan pagi
5. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang hidangan breakfast

2. Kegiatan inti (45 menit)

- a. Eksplorasi
 - Guru menjelaskan tentang hidangan breakfast dan siswa memperhatikan



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur,
Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

b. Elaborai

- Guru mengajukan pertanyaan ke siswanya guna mengaktifkan siswa tentang menu breakfast dan siswa menanggapi pertanyaan

c. Konfirmasi

- Guru menanggapi hasil pertanyaan yang dijawab oleh siswa

3. Kegiatan Akhir (30 menit)

- Peserta didik mengerjakan test
- Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran tentang hidangan breakfast
- Guru memberi informasi pembelajaran berikutnya dan meminta siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya
- Guru mengakhiri pelajaran dan menutupnya dengan salam.

G. Media Pembelajaran

- Papan tulis

H. Sumber Belajar

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restorant
Kokom komariah, dkk. 2008. Hidangan kontinental

I. Evaluasi

- Teknik : Test dan penugasan
- Bentuk : Test tertulis dan penugasan
- Soal Test : Terlampir

Mengetahui,

Sleman, 15 Agustus 2014

Guru Pembimbing
Mata Pelajaran F&B Product

Mahasiswa
PPL UNY

Tutik Hindarti Utami, S.Pd

Reni Widiasari
NIM. 13511242007



LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. SOAL TEST

Teknik Penilaian : Tes Tertulis

Bentuk Instrumen : Tes Uraian

A. SOAL TEST

SOAL	SKOR
1. Jelaskan pengertian menu breakfast?	20
2. Sebutkan klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan?	20
3. Sebutkan dan jelaskan macam – macam menu pagi / menu breakfast?	20
4. Sebutkan contoh makanan breakfast dari olahan telur dan toast?	20
5. Apa yang diperhatikan dalam membuat menu breakfast?	20
JUMLAH	100

B. Jawaban :

JAWABAN	SKOR
1. <i>Menu breakfast</i> adalah menu yang menghadirkan pada waktu makan pagi / sarapan antara pukul 06.00 – 10.00. <i>Breakfast</i> berasal dari kata <i>break</i> (pecah/ putus) dan <i>fast</i> (cepat). Jadi yang dimaksud dengan <i>breakfast</i> disini adalah makanan yang harus dilayani secara cepat, karena sehabis <i>breakfast</i> orang segera berangkat menunaikan tugas masing-masing ke tempat kerja dengan berbagai macam keperluan.	20
2. Klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makanan yaitu: a. Breakfast menu (Menu hidangan makan pagi) b. Brunch menu (Menu hidangan antara makan pagi dan makan siang) c. Lunch menu (Menu hidangan makan siang) d. Tea time menu (menu hidangan ringan pengiring minum teh sore) e. Dinner menu (Menu hidangan makan malam) f. Supper menu (Menu hidangan makan larut malam)	20



<p>3. Menu untuk makan pagi (breakfast) dapat dibedakan menjadi beberapa macam:</p> <p>1) Cotinental Breakfast.</p> <p>Continental Breakfast atau European Breakfast adalah menu makan pagi yang paling sederhana. Menu ini hanya terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none">• Bread and Butter• Fruit juice• Beverages: coffee atau tea. <p>Catatan: saat ini ada beberapa juga yang menhidangkan juice.</p> <p>Paket menu makanan pagi yang populer dibelahan dunia yang selalu ada di hotel terdiri atas pilihan salah satu dari :</p> <ol style="list-style-type: none">a) Juice atau slice of fresh fruitb) Bread/ Danish pastry/ Croisant/ Toast/ Breakfast Roll disajikan dengan mentega dan selaic) Tea/ Coffe/ Chocolate disajikan dengan jeruk nipis dan kopi disajikan dengan susu. <p>2) American Breakfast</p> <p>Menu untuk american breakfast biasanya terdiri dari:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Fruit juices / sari buahb) Bread and Butter / roti dan mentegac) Eggs / telurd) Cereals atau Porridge / bubure) Beverages / minuman (Coffee / tea/ chocolate) <p>3) Oriental breakfast</p> <p>Susunan menu terdiri dari:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Fruit juiceb) Fried rice or chicken porridgec) Tea / coffe/ chocolate	20
<p>4. Contoh makanan daari hasil olahan:</p> <p>1) Telur</p> <p>- Scramble eggs</p>	20



<ul style="list-style-type: none">- Poach eggs- Fried eggs (SSU, easy over, trun over)- Omellete eggs <p>2) Toast</p> <ul style="list-style-type: none">- Dry roast Roti tawar yang dipanggang- Butter toast Roti tawar yang diolesi margarin/ butter dan selanjutnya dipanggang- Friench toast Rotitawar yang dimasukan adonan (susu cair, telur, vanili) kemudian di panggang- Cinamon toast Roti tawar yang diolesi mentega dan diberi bubuk cinamon kemudian dipanggang	
<p>5. Hal yang harus diperhatikan saat membuat menu breakfast</p> <ul style="list-style-type: none">- Cepat- Praktis,- Menu ringan	20
TOTAL	100

B. Penilaian :

NILAI : SKOR ESAY x 20 = 100

Nama :

Kelas :

NIS :

LEMBAR KERJA SISWA (LKS)

Materi : Hidangan Breakfast

Tujuan : Siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan hidangan breakfast

Soal:

1. Jelaskan pengertian menu breakfast?
2. Sebutkan klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan?
3. Sebutkan dan jelaskan macam – macam menu pagi / menu breakfast?
4. Sebutkan contoh makanan breakfast dari olahan telur dan toast?
5. Apa yang diperhatikan dalam membuat menu breakfast?



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

KISI-KISI SOAL
TAHUN PEMBELAJARAN 2013/2014

Jenis Sekolah : SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Mata Pelajaran : F & B Product
Kurikulum : KTSP

Alokasi Waktu : 90 menit
Jumlah Soal : 10 soal
Penulis : Reni Widiyanti

No Urut	Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Kelas/ Smt.	Materi Pokok	Indikator Soal	Bentuk Tes	No. Soal
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Pengolahan Hidangan Kontinental	Pengolahan Hidangan breakfast	3AP/ 1	Mendiskripsikan menu breakfast	Siswa mampu mendiskripsikan menu breakfast	E	E1
2			3AP/ 1	Klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan	Siswa dapat dapat menyebutkan klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan	E	E2
3			3AP/ 1	Macam – macam menu pagi / menu breakfast	Siswa dapat macam – macam menu pagi / menu breakfast	E	E3
4			3AP/ 1	Memberikan contoh makanan breakfast dari olahan telur dan	Siswa dapat memberikan contoh makanan breakfast dari	E	E4



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

				toast	olahan telur dan toast		
5			3AP/ 1	Hal yang harus diperhatikan dalam membuat menu breakfast	Siswa dapat menyebutkan hal – hal yang harus diperhatikan dalam membuat menu breakfast	E	E5



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

Mata Pelajaran : F & B Product
Kelas : XII
Standart Kompetensi : Pengolahan Hidangan Kontinental
Kompetensi Dasar : Pengolahan Hidangan breakfast

No. Soal	INDIKATOR	KOMPETENSI HASIL BELAJAR	SOAL TES	JAWABAN
E1	Siswa mampu mendiskripsikan menu breakfast	Siswa mampu mendiskripsikan menu breakfast dengan benar	Jelaskan pengertian menu breakfast?	<i>Menu breakfas</i> adalah menu yang menghidangkan pada waktu makan pagi / sarapan antara pukul 06.00 – 10.00. <i>Breakfast</i> berasal dari kata <i>break</i> (pecah/ putus) dan <i>fast</i> (cepat). Jadi yang dimaksud dengan <i>breakfast</i> disini adalah makanan ytang harus dilayani secara cepat, karena sehabis <i>breakfast</i> orang segera berangkat menunaikan tugas masing-masing ke tempat kerja dengan berbagai macam keperluan.
E2	Siswa dapat menyebutkan klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan	Siswa dapat menyebutkan klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan dengan benar	Sebutkan klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan?	Klasifikai menu berdasarkan waktu dan acara makanan yaitu: a. Breakfast menu (Menu hidangan makan pagi) b. Brunch menu c. Lunch menu (Menu hidangan makan siang) d. Tea time menu (menu hidangan ringan pengiring minum teh sore) e. Dinner menu (Menu hidangan makan malam) f. Supper menu (Menu hidangan makan larut malam)
E3	Siswa dapat macam – macam menu pagi / menu breakfast	Siswa dapat macam – macam menu pagi / menu breakfast dengan benar	Sebutkan dan jelaskan macam – macam menu pagi / menu breakfast?	Menu untuk makan pagi (breakfast) dapat dibedakan menjadi beberapa macam: 1) Cotinental Breakfast.



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

				<p>Continental Breakfast atau European Breakfast adalah menu makan pagi yang paling sederhana. Menu ini hanya terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none">• Bread and Butter• Fruit juice• Beverages: coffee atau tea. <p>Catatan: saat ini ada beberapa juga yang menhidangkan juice. Paket menu makanan pagi yang populer dibelahan dunia yang selalu ada di hotel terdiri atas pilihan salah satu dari :</p> <ol style="list-style-type: none">a) Juice atau slice of fresh fruitb) Bread/ Danish pastry/ Croisant/ Toast/ Breakfast Roll disajikan dengan mentega dan selaic) Tea/ Coffe/ Chocolate disajikan dengan jeruk nipis dan kopi disajikan dengan susu. <p>2) American Breakfast Menu untuk american breakfast biasanya terdiri dari:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Fruit juices / sari buahb) Bread and Butter / roti dan mentegac) Eggs / telurd) Cereals atau Porridge / bubure) Beverages / minuman (Coffee / tea/ chocolate) <p>3) Oriental breakfast Susunan menu terdiri dari:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Fruit juice
--	--	--	--	--



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

				<ul style="list-style-type: none"> b) Fried rice or chicken porridge c) Tea / coffe/ chocolate
E4	Siswa dapat memberikan contoh makanan breakfast dari olahan telur dan toast	Siswa dapat memberikan contoh makanan breakfast dari olahan telur dan toast dengan benar	Sebutkan contoh makanan breakfast dari olahan telur dan toast?	<ul style="list-style-type: none"> 1) Telur <ul style="list-style-type: none"> - Scramble eggs - Poach eggs - Fried eggs (SSU, easy over, trun over) - Omellete eggs 2) Toast <ul style="list-style-type: none"> - Dry roast Roti tawar yang dipanggang - Butter toast Roti tawar yang diolesi margarin/ butter dan selanjutnya dipanggang - Friench toast Rotitawar yang dimasukan adonan (susu cair, telur, vanili) kemudian di panggang - Cinamon toast Roti tawar yang diolesi mentega dan diberi bubuk cinamon kemudian dipanggang
E5	Siswa dapat menyebutkan hal – hal yang harus diperhatikan dalam membuat menu breakfast	Siswa dapat menyebutkan hal – hal yang harus diperhatikan dalam membuat menu breakfast dengan beanr	Apa yang diperhatikan dalam membuat menu breakfast?	<p>Hal yang harus diperhatikan saat membuat menu breakfast</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cepat - Praktis, - Menu ringan



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

KRITERIA PENILIAN / RUBRIK PENILAIAN UNTUK SOAL ESAY 1 – 4

Soal Esay	Skor	Kriteria / Rubrik Penilaian
Jelaskan pengertian menu breakfast?	20	<i>Menu breakfas</i> adalah menu yang menghidangkan pada waktu makan pagi / sarapan antara pukul 06.00 – 10.00. <i>Breakfast</i> berasal dari kata <i>break</i> (pecah/ putus) dan <i>fast</i> (cepat). Jadi yang dimaksud dengan <i>breakfast</i> disini adalah makanan yang harus dilayani secara cepat, karena sehabis <i>breakfast</i> orang segera berangkat menunaikan tugas masing-masing ke tempat kerja dengan berbagai macam keperluan.
	15	<i>Menu breakfas</i> adalah menu yang menghidangkan pada waktu makan pagi / sarapan antara pukul 06.00 – 10.00. <i>Breakfast</i> berasal dari kata <i>break</i> (pecah/ putus) dan <i>fast</i> (cepat). Jadi yang dimaksud dengan <i>breakfast</i> disini adalah makanan yang harus dilayani secara cepat,
	10	<i>Menu breakfas</i> adalah menu yang menghidangkan pada waktu makan pagi / sarapan antara pukul 06.00 – 10.00
	5	<i>Breakfast</i> berasal dari kata <i>break</i> (pecah/ putus) dan <i>fast</i> (cepat).
Sebutkan klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan?	20	Klasifikai menu berdasarkan waktu dan acara makanan yaitu: a. Breakfast menu (Menu hidangan makan pagi) b. Brunch menu c. Lunch menu (Menu hidangan makan siang d. Tea time menu (menu hidangan ringan pengiring minum teh sore) e. Dinner menu (Menu hidangan makan malam) f. Supper menu (Menu hidangan makan larut malam)
	15	Klasifikai menu berdasarkan waktu dan acara makanan yaitu: a. Breakfast menu b. Brunch menu c. Lunch menu



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

		<ul style="list-style-type: none"> d. Tea time menu e. Dinner menu f. Supper menu
	10	<p>Klasifikai menu berdasarkan waktu dan acara makanan yaitu:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Breakfast menu (Menu hidangan makan pagi) b. Brunch menu c. Lunch menu (Menu hidangan makan siang) d. Tea time menu (menu hidangan ringan pengiring minum teh sore)
	5	<ul style="list-style-type: none"> a. Breakfast menu (Menu hidangan makan pagi) b. Brunch menu
Sebutkan dan jelaskan macam – macam menu pagi / menu breakfast?	20	<p>Menu untuk makan pagi (breakfast) dapat dibedakan menjadi beberapa macam:</p> <p>1) Cotinental Breakfast. Continental Breakfast atau European Breakfast adalah menu makan pagi yang paling sederhana. Menu ini hanya terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Bread and Butter b. Fruit juice c. Beverages: coffee atau tea. <p>Catatan: saat ini ada beberapa juga yang menhidangkan juice. Paket menu makanan pagi yang populer dibelahan dunia yang selalu ada di hotel terdiri atas pilihan salah satu dari :</p> <ul style="list-style-type: none"> g. Juice atau slice of fresh fruit h. Bread/ Danish pastry/ Croisant/ Toast/ Breakfast Roll disajikan dengan mentega dan selai i. Tea/ Coffe/ Chocolate disajikan dengan jeruk nipis dan kopi disajikan dengan susu. <p>2) American Breakfast Menu untuk american breakfast biasanya terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruit juices / sari buah



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

		<ul style="list-style-type: none"> - Bread and Butter / roti dan mentega - Eggs / telur - Cereals atau Porridge / bubur - Beverages / minuman (Coffee / tea/ chocolate) <p>4) Oriental breakfast Susunan menu terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruit juice - Fried rice or chicken porridge - Tea / coffe/ chocolate
	15	<p>1) Cotinental Breakfast. Continental Breakfast atau European Breakfast adalah menu makan pagi yang paling sederhana. Menu ini hanya terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bread and Butter = Bread/ Danish pastry/ Croisant/ Toast/ Breakfast Roll disajikan dengan mentega dan selai - Fruit juice = Juice atau slice of fresh fruit - Beverages: coffee atau tea = Tea/ Coffe/ Chocolate disajikan dengan jeruk nipis dan kopi disajikan dengan susu <p>2) American Breakfast Menu untuk american breakfast biasanya terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruit juices / sari buah - Bread and Butter / roti dan mentega - Eggs / telur - Cereals atau Porridge / bubur - Beverages / minuman (Coffee / tea/ chocolate) <p>3) Oriental breakfast</p> <ul style="list-style-type: none"> -



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

	<p>10</p>	<p>1) Cotinental Breakfast. Continental Breakfast atau European Breakfast adalah menu makan pagi yang paling sederhana. Menu ini hanya terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bread and Butter = Bread/ Danish pastry/ Croisant/ Toast/ Breakfast Roll disajikan dengan mentega dan selai - Fruit juice = Juice atau slice of fresh fruit - Beverages: coffee atau tea = Tea/ Coffe/ Chocolate disajikan dengan jeruk nipis dan kopi disajikan dengan susu <p>2) American Breakfast Menu untuk american breakfast biasanya terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruit juices / sari buah - Bread and Butter / roti dan mentega - Eggs / telur
	<p>5</p>	<p>1) Cotinental Breakfast. Continental Breakfast atau European Breakfast adalah menu makan pagi yang paling sederhana. Menu ini hanya terdiri dari:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bread and Butter = Bread/ Danish pastry/ Croisant/ Toast/ Breakfast Roll disajikan dengan mentega dan selai 2. Fruit juice = Juice atau slice of fresh fruit 3. Beverages: coffee atau tea = Tea/ Coffe/ Chocolate disajikan dengan jeruk nipis dan kopi disajikan dengan susu
<p>Sebutkan contoh makanan breakfast dari olahan telur dan toast?</p>	<p>20</p>	<p>1) Telur</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scramble eggs 2. Poach eggs 3. Fried eggs (SSU, easy over, trun over) 4. Omellete eggs <p>2) Toast</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dry roast <p style="padding-left: 40px;">Roti tawar yang dipanggang</p>



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

		<ol style="list-style-type: none">2. Butter toast Roti tawar yang diolesi margarin/ butter dan selanjutnya dipanggang3. Friench toast Rotitawar yang dimasukan adonan (susu cair, telur, vanili) kemudian di panggang4. Cinamon toast Roti tawar yang diolesi mentega dan diberi bubuk cinamon kemudian dipanggang
	15	<ol style="list-style-type: none">1) Telur<ol style="list-style-type: none">1. Scramble eggs2. Poach eggs3. Omellete eggs2) Toast<ol style="list-style-type: none">a. Dry roast Roti tawar yang dipanggangb. Butter toast Roti tawar yang diolesi margarin/ butter dan selanjutnya dipanggangc. Friench toast Roti tawar yang dimasukan adonan (susu cair, telur, vanili) kemudian di panggang
	10	<ol style="list-style-type: none">1) Telur<ol style="list-style-type: none">1. Scramble eggs2. Poach eggs2) Toast<ol style="list-style-type: none">a. Dry roast Roti tawar yang dipanggangb. Butter toast Roti tawar yang diolesi margarin/ butter dan selanjutnya dipanggang



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

	5	1) Telur a. Poach eggs 2) Toast b. Dry roast
Apa yang diperhatikan dalam membuat menu breakfast?	20	Hal yang harus diperhatikan saat membuat menu breakfast 1. Cepat 2. Praktis, 3. Menu ringan
	15	Hal yang harus diperhatikan saat membuat menu breakfast a. Cepat b. Praktis,
	10	Hal yang harus diperhatikan saat membuat menu breakfast a. Cepat
	5	Hal yang harus diperhatikan saat membuat menu breakfast a.



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

A. Identitas

Mata Pelajaran	: Food & Beverage Product
Kelas/ Semester	: XII (Duabelas) / I
Tahun Pelajaran	: 2013 / 2014
Alokasi Waktu	: 2 X 45 menit (2 jam pelajaran)

B. Standar Kompetensi

: Pengolahan Hidangan Kontinental	
Kompetensi Dasar	: Pengolahan Hidangan Breakfast
KKM	: 70 KKM
Karakter	: Rasa ingin tahu, kreatif, tanggung jawab
Indikator	: 1. Mengolah hidangan breakfast 2. Menyajikan hidangan breakfast

C. Tujuan Pembelajaran :

1. Siswa dapat mengolah hidangan breakfast dengan tepat
2. Siswa dapat penyajian breakfast dengan tepat, kreatif, menarik dan inovatif

D. Materi Pembelajaran

1. Mempersiapkan diri
 - a. Keselamatan Kerja
 - b. Pakailah pakaian kerja lengkap
 - c. Pakai sepatu tumit rendah
 - d. Taati sikap kerja yang benar
 - e. Memakai peralatan sesuai ketentuan
2. Sanitasi Hygiene
 - a. Kebersihan diri dan pakaian
 - b. Mencuci tangan sebelum bekerja
 - c. Area kerja harus bersih.
3. Menyiapkan peralatan sesuai teknik olah
 - a. Alat pengolahan
 - b. Alat hidang
4. Menyiapkan bahan sesuai dengan resep standar
 - a. Bahan utama
 - b. Bahan lainnya



5. Mengolah/ membuat hidangan breakfast dari *eggs* : *Omellete* sesuai standar resep yang ditetapkan
6. Membuat garnish breakfast dari *eggs*
7. Penataan dan penyajian breakfast dari *eggs*

E. Metode Pembelajaran

1. Ceramah singkar
2. Tanya jawab
3. Penugasan
4. Praktik

F. Langkah-Langkah Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	Pendahuluan <ol style="list-style-type: none">1. Berdoa dengan tujuan penanaman kebiasaan diri siswa bahwa pengembangan diri hendaknya selaras dengan imtaq dan iptek2. Guru memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin siswa untuk mengikuti pelajaran3. Menyampaikan tujuan mempelajari breakfast berbahan <i>eggs</i> dan manfaatnya4. Appersepsi, untuk mengetahui seberapa jauh yang telah diketahui siswa, tentang hasil olahan breakfast berbahan <i>eggs</i>/ telur5. Siswa dijelaskan tentang strategi pembelajaran serta cara penilaian yang akan dilakukan terkait dengan topik yang dipelajari	15 menit
2.	Kegiatan inti <ol style="list-style-type: none">1. Eksplorasi, siswa membaca jobsheet2. Elaborasi<ol style="list-style-type: none">a. Mempersiapkan bahan dan peralatan yang digunakan sesuai dengan resepb. Praktek dengan teknik yang tepat untuk pengolahan breakfast berbahan <i>eggs</i> yang menjamin standar kerja yang benar kebersihanc. Praktik cara penataan yang tepat untuk penyajian breakfast berbahan <i>eggs</i> dengan mengutamakan	50 menit



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur,
Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

	kesempurnaan penyajian. 3. Konfirmasi a. Menilai hasil praktik sesuai dengan kriteria. b. Evaluasi hasil praktek	
3.	Kegiatan Akhir 1. Melakukan clear up hasil praktik/ membersihkan area kerja sesuai dengan yang ditetapkan sebelumnya 2. Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya 3. Menutup pertemuan pembelajaran dengan salam dan doa	25 menit
TOTAL		90 menit

G. Media Pembelajaran

- a. Jobsheet

H. Alat Pembelajaran

- a. Alat dan bahan praktik

I. Sumber Belajar

Kokom komariah, dkk. 2008. Jobsheet Pengolahan Hidangan kontinental

J. Evaluasi

1. Teknik : Test unjuk kerja
2. Bentuk : Praktik
3. Pedoman pensekoran Nilai : Terlampir

Mengetahui,

Sleman, 22 Agustus 2014

Guru Pembimbing
Mata Pelajaran F&B Product

Mahasiswa
PPL UNY

Tutik Hindarti Utami, S.Pd
NUPTK. 95364678300012

Reni Widiyari
NIM. 13511242007



Mata Pelajaran	: Food & Beverage Product
Kelas/ Semester	: XII (Duabelas) / I
Standar Kompetensi	: Pengolahan Hidangan Kontinental
Kompetensi Dasar	: Pengolahan Hidangan Breakfast

JOBSHEET

Materi Pokok Pembelajaran:

1. TEORI

A. Pengertian Breakfast

Menu breakfast adalah menu yang menghidangkan pada waktu makan pagi / sarapan antara pukul 06.00 – 10.00.

B. Klasifikasi menu Berdasarkan waktu dan acara makanan

Klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makanan yaitu:

1. Breakfast menu (Menu hidangan makan pagi)
2. Brunch menu (Menu hidangan makan antara pagi dan siang)
3. Lunch menu (Menu hidangan makan siang)
4. Tea time menu (menu hidangan ringan pengiring minum teh sore)
5. Dinner menu (Menu hidangan makan malam)
6. Supper menu (Menu hidangan makan larut malam)

C. Breakfast menu (Menu hidangan makan pagi)

1. Cotinental Breakfast.

- a. Bread and Butter
- b. Fruit juice
- c. Beverages: coffee atau tea.

2. Oriental breakfast

- a. Fruit juice
- b. Fried rice or chicken porridge
- c. Tea / coffe/ chocolate

3. American Breakfast

- a. Fruit juices / sari buah
- b. Bread and Butter / roti dan mentega
- c. Eggs / telur
- d. Cereals atau Porridge / bubur
- e. Beverages / minuman (Coffee / tea/ chocolate)

D. Pengolahan hidangan breakfast perlu diperhatikan : cepat dan praktis, menunya yang ringan saja.

E. Hidangan dari Eggs (hidangan telur): boiled egg (soft, medium or hard), poached eggs, fried eggs, scramble eggs, omelette.

F. Beverage (minuman): tea, coffee, milk, chocolate, chocolate milk dsb.

G. Bread (roti): rolls, croissants, toasted bread, french toast, danish dll. Bread selalu disajikan dengan butter (mentega).

2. PRAKTIK BREAKFAST:

a. Menu :

- 1) Omellete Egg

b. Bahan :

- Omellete Egg



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur,
Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

- Telur 2 butir
- Garam, lada
- Margarin 2 sdm
- Isi :
 Sosis

c. Alat

- 1) Kompor
- 2) Teflon
- 3) Sotil dan serok
- 4) Mangkuk kecil
- 5) Dinner plate
- 6) Sumpit

d. Resep

Terlampir



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
 DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
 Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur,
 Depok, Sleman 55283
 Telepon: 0274 4477515

RUBRIK PENILAIAN PRAKTIK

NAMA SEKOLAH : SMK PI AMBARRUKMO
 MATA PELAJARAN : F & B PRODUCT
 KELAS : 3 AP
 TAHUN PELAJARAN : 2013/ 2014
 STANDAR KOMPETENSI : PENGOLAHAN HIDANGAN KONTINENTAL
 KOMPETENSI DASAR : PENGOLAHAN HIDANGAN BREAKFAST
 : PENGOLAHAN HIDANGAN KONTINENTAL
 INDIKATOR "OMMELET"
 : PENYAJIAN HIDANGAN BREAKFAST
 "OMMELET"

Kriteria/Rubrik Penilaian

Aspek Yang Dinilai	SKOR	KET. Kriteria/Rubrik
Persiapan - Kebersihan diri - Pencucian - Pematangan	16 - 20	BAIK
	11 - 15	CUKUP
	1 - 10	KURANG
Proses pengolahan - Tahap – tahap teknik pengolahan	16 - 20	BAIK
	11 - 15	CUKUP
	1 - 10	KURANG
Hasil : Karakteristik - Warna - Rasa - Tekstur - Bentuk - Penyajian	16 - 20	BAIK
	11 - 15	CUKUP
	1 - 10	KURANG
Tanggung jawab - Kebersihan	16 - 20	BAIK
	11 - 15	CUKUP
	1 - 10	KURANG

Penilaian :

NILAI : TOTAL SKOR ASPEK / 20



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur,
Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

A. Identitas

Mata Pelajaran : Food & Beverage Product
Kelas/ Semester : XII (Duabelas) / I
Tahun Pelajaran : 2013 / 2014
Alokasi Waktu : 2 X 45 menit (2 jam pelajaran)

B. Standar Kompetensi

: Pengolahan Hidangan Kontinental
Kompetensi Dasar : Pengolahan Hidangan breakfast “Toast dan Juice”
KKM : 70 KKM
Karakter : Rasa ingin tahu
Indikator : 1. Mendiskripsikan hidangan breakfast “Toast dan Juice”
2. Mengetahui macam – macam hidangan breakfast “Toast dan Juice”

C. Tujuan Pembelajaran :

1. Siswa dapat mendiskripsikan hidangan breakfast “Toast dan Juice” dengan benar
2. Siswa dapat macam – macam hidangan breakfast “Toast dan Juice” dengan benar

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian hidangan breakfast

Menu breakfas adalah menu yang menghidangkan pada waktu makan pagi / sarapan antara pukul 06.00 – 10.00.



2. Juice

a. Pengertian

Sari buah atau **jus** (berasal dari bahasa Inggris *juice*, namun lebih tepatnya *fruit juice*) adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan. Sari buah populer dikonsumsi manusia sebagai minuman.

b. Jenis – jenis Juice

Sari buah-sari buah di antaranya adalah:

- 1) Sari buah jambu biji
- 2) Sari buah sirsak
- 3) Sari buah mangga
- 4) Sari buah alpukat/ avokado
- 5) Sari buah lemon
- 6) Sari buah strowberry
- 7) Sari buah apel
- 8) Sari buah melon
- 9) Dan lain sebagainya

c. Cara Membuat Juice

Cara tepat mengolah buah menjadi jus buah yang kandungan gizinya paling bagus:

1. Cuci buah dengan benar untuk menghilangkan zat kontaminan sebanyak mungkin.
2. Untuk buah/sayur yang kulitnya dapat dimakan seperti apel dan ketimun, sebaiknya tidak perlu dikupas.
3. Olah buah menjadi jus hanya pada saat jus tersebut siap dikonsumsi.
4. Apabila jus perlu disimpan (misalnya untuk dibawa ke kantor), simpanlah pada temperatur rendah. Hal ini dapat dicapai dengan memberi es batu, dan disimpan dengan menggunakan gelas/botol yang tidak tembus cahaya.



d. Teknik Penyajian dan *Garnish*

Hidangan *juice* dalam penyajiannya menggunakan *long gelas*. Standar itu dapat berupa alat hidang atau jenis *garnish*. *Garnish* yang digunakan untuk menghias yang menggunakan bahan yang spesifik.

Penempatan *garnish* adalah sesuatu yang susah-susah gampang. Susahnya adalah menyelaraskan rasa, warna, tekstur antara *garnish* dengan hidangan yang akan dihias. Dikatakan mudah jika mengetahui tekniknya. *Garnish* yang tidak dapat dikonsumsi seperti bunga dan daun peletakkannya tidak langsung mengenai makanan, biasanya untuk menghias bibir gelas. Agar lebih jelas dalam menentukan jenis *garnish* yang cocok untuk suatu hidangan.

3. Garnish

a. Pengertian Garnish

Garnish adalah Hiasan Untuk Makanan. Hiasan dalam hal ini Adalah Segala Sesuatu yang Umumnya bisa dimakan yang dibuat Sedemikian Rupa sehingga Menunjang penampilan suatu Hidangan, Sekaligus menggugah Selera Makan.

b. Fungsi Garnish

- 1) Membuat Hidangan Lebih Menarik
- 2) Menimbulkan Selera Makan
- 3) Menambah Rasa & Aroma yang Lezat

c. Syarat - Syarat Garnish

- 1) Bahan Yang dipakai harus Segar & Bersih
- 2) Disesuaikan dengan Makanan yang akan Dihias, Sehingga akan Terkesan Cocok
- 3) Harus Menggunakan Warna yang Mencolok & Menarik
- 4) Dapat Memberikan Variasi Warna Yang Menarik
- 5) Perbandingan Makanan & Garnish Seimbang



Dalam menentukan *garnish* yang dapat dikonsumsi dan *Ganish* yang tidak dapat dikonsumsi:

Garnish yang dapat dikonsumsi

- 1) *Cream* (*butter cream* dan *Whipped cream*)
- 2) *Slice Fresh fruit* (buah segar)
- 3) Kacang-kacangan (almond, kacang mete)
- 4) Coklat dekor (coklat blok yang dibentuk)
- 5) *Biscuit* (*crushed* atau utuh)
- 6) *Sauce* atau syup

Ganish yang tidak dapat dikonsumsi:

- 1) Pipet hias
- 2) Bunga (Anggrek, mawar)
- 3) Daun (nanas, mint)
- 4) Tusuk gigi hias

4. Toast

a. Pengertian

Asal nama 'French Toast' konon untuk membedakan dengan roti panggang Amerika karena roti panggang ini diciptakan oleh seorang chef Prancis. Sudah menjadi bagian menu sarapan orang Amerika dan Eropa sejak ratusan tahun silam. Toast adalah roti tawar yang dipanggang/ toast dengan mentega sampai berwarna brown. Sajikan bersama preserves (penyerta).

Kini di seluruh negara di dunia ada beragam variasi French Toast. Di HongKong French Toast disajikan dengan cara sederhana. Rotinya dibuat agak kering kemudian disajikan panas dengan mentega dan madu.

Variasi lainnya, dengan cara diisi, dua lembar French Toast diisi dengan potongan buah segar dengan olesan krim segar. Atau diberi telur mata sapi dengan sosis dan daging asap. Jadi, mirip dengan sandwich.



b. Cara Membuat Macam – macam Toast

1) Dry Toast

Bahan :

- Roti tawar

Cara membuat :

1. Siapakan wajan panas
2. Masukkan roti tawar
3. Panggang / toast sampai kering

2) Buttererd toast

Bahan :

- Roti tawar
- Mentega

Cara membuat:

1. Siapakan wajan panas
2. Olesi roti tawar dengan mentega
3. Selanjutnya panggang / toast

3) French toast

Bahan :

- Roti tawar
- Mentega
- Susu cair
- Telur
- Vanili

Cara membuat :

1. Kocok telur bersama susu cair, vanili.
2. Potong roti tawar (bisa roti tawar biasa atau French bread) bentuk segitiga.
3. Celupkan potongan roti ini ke dalam telur kocok.



4. Selanjutnya, masak di dalam wajan panas yang berisi mentega leleh hingga kedua sisinya kuning kecokelatan dan agak kering.
5. Angkat roti dan sajikan hangat dengan madu dan taburan gula halus

4) Cinnamon buttered toast

Bahan :

1. Roti tawar
2. Mentega
3. Bubuk cinamon

Cara membuat:

1. Siapkan wajan panas
2. Olesi roti tawar dengan mentega, dan selanjutnya ditaburi bubuk cinamon
3. Selanjutnya panggang / toast sampai brown

5. Jenis – jenis toast

- 1) French toast
- 2) Dry toast
- 3) Buttered toast
- 4) Cinamon buttered toast

6. Penyajian

Penyajian toast bisanya dibentuk segitiga dan disajikan dengan piring. Dan diiringi dengan penyerta (Preserves)

7. Penyerta (Preserves)

1. Jam atau selai
2. Butter atau mentega
3. Honye atau madu

E. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Tanya jawab



F. Langkah-Langkah Pembelajaran

1. Kegiatan awal (15 menit)

1. Guru membuka pelajaran dengan salam
2. Berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri peserta didik bahwa pengembangan diri hendaknya selaras antara Intaq dan Iptek
3. Guru memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin siswa untuk mengikuti pelajaran
4. Guru pertanyaan tentang bertema breakfast “Toast dan Juice”
5. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang hidangan breakfast “Toast dan Juice”

2. Kegiatan inti (45 menit)

a. Eksplorasi

- Guru menjelaskan tentang hidangan breakfast “Toast dan Juice” dan siswa memperhatikan

b. Elaborai

- Guru mengajukan pertanyaan ke siswanya guna mengaktifkan siswa tentang menu breakfast “Toast dan Juice” dan siswa menanggapi pertanyaan

c. Konfirmasi

- Guru menanggapi hasil pertanyaan yang dijawab oleh siswa

3. Kegiatan Akhir (30 menit)

- a. Peserta didik mengerjakan test
- b. Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran tentang hidangan breakfast “Toast dan Juice”
- c. Guru memberi informasi pembelajaran berikutnya dan meminta siswa untuk mempelajari materi pertemuan berikutnya
- d. Guru mengakhiri pelajaran dan menutupnya dengan salam.

G. Media Pembelajaran

- a. Papan tulis



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur,
Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

H. Sumber Belajar

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restorant

Kokom komariah, dkk. 2008. Hidangan kontinental

Internet:

http://id.wikipedia.org/wiki/Sari_buah

I. Evaluasi

1. Teknik : Test dan penugasan
2. Bentuk : Test tertulis dan penugasan
3. Soal Test : Terlampir

Mengetahui,

Guru Pembimbing
Mata Pelajaran F&B Product

Tutik Hindarti Utami, S.Pd

Sleman, 29 Agustus 2014

Mahasiswa
PPL UNY

Reni Widiyari
NIM. 13511242007



Lampiran 1. SOAL TEST

A. SOAL PILIHAN GANDA!

Pilihlah salah satu jawaban yang tepat dengan memberi tanda silang (x) pada huruf A, B, C.

SOAL	SKOR
1. Sari buah, yang berasal dari <i>inggris</i> adalah... a. Juice b. Fresh juice c. Fruit juice	4
2. Pencucian buah sebelum diolah, mempunyai tujuan ... a. Untuk menghilangkan zat kontaminasi (zat kimia) b. Untuk menghilangkan bakteri c. Untuk menghilangkan asam dalam buah	4
3. Berikut ini yang bukan termasuk jenis toast adalah ... a. French toast b. Dry toast c. Gril Toast	4
4. Berikut ini yang bukan termasuk pendamping penyajian toast adalah.... a. Honey atau madu b. Mentega c. Milk	4
5. Yang bukan termasuk bahan pembuat french toast adalah a. Butter b. Tepung c. Roti tawar	4
TOTAL	20

B. SOAL ESAY!

SOAL	SKOR
1. Sebutkan bahan, alat saji dan jelaskan langkah – langkah pembuatannya. a. French toast b. Cinnamon butter toast c. Dry toast d. Butter toast	20
2. Apa yang dimaksud dengan	20



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur,
Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

a. Toast b. Juice	
3. Apa yang kalian tahu tentang garnish? dan sebutkan 3 fungsinya	20
4. Sebutkan 4 syarat – syarat garnish	20
TOTAL	80

C. Jawab

A) SOAL PILIHAN GANDA

JAWAB	SKOR
1. A, dan C	4
2. A	4
3. C	4
4. C	4
5. B	4
TOTAL SKOR	20

B) SOAL ESAY

JAWAB	SKOR
1. Bahan dan cara membuat Alat saji yaitu piring dinner / dessert 1) Dry Toast Bahan : Roti tawar Cara membuat : 1. Siapkan wajan teflon yang sudah dipanaskan 2. Masukkan roti tawar 3. Panggang / toast sampai kering 2) Buttererd toast	20



Bahan :

- Roti tawar
- Mentega

Cara membuat:

1. Siapkan wajan/ teflon yang sudah dipanaskan
2. Olesi roti tawar dengan mentega
3. Selanjutnya panggang / toast

3) French toast

Bahan :

- Roti tawar
- Mentega
- Susu cair
- Telur
- Vanili

Cara membuat :

1. Kocok telur bersama susu cair, vanili.
2. Potong roti tawar (bisa roti tawar biasa atau French bread) bentuk segitiga.
3. Celupkan potongan roti ini ke dalam telur kocok.
4. Selanjutnya, masak di dalam wajan/ teflon panas yang berisi mentega leleh hingga kedua sisinya kuning kecokelatan dan agak kering.
5. Angkat roti dan sajikan hangat dengan madu dan taburan gula halus

4) Cinnamon buttered toast

Bahan :

- Roti tawar
- Mentega



<p>- Bubuk cinamon</p> <p>Cara membuat:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siapkan wajan/ teflon yang sudah dipanaskan2. Olesi roti tawar dengan mentega, dan selanjutnya ditaburi bubuk cinamon3. Selanjutnya panggang / toast sampai brown	
<p>2. Toast adalah roti tawar yang dipanggang/ toast dengan mentega sampai berwarna brown. Sajikan bersama preserves (penyerta).</p> <p>Sari buah atau jus (berasal dari bahasa Inggris <i>juice</i>, namun lebih tepatnya <i>fruit juice</i>) adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan</p>	<p>20</p>
<p>3. Garnish adalah Hiasan Untuk Makanan. Hiasan dalam hal ini Adalah Segala Sesuatu yang Umumnya bisa dimakan yang dibuat Sedemikian Rupa sehingga Menunjang penampilan suatu Hidangan, Sekaligus menggugah Selera Makan.</p> <p>Fungsi Garnish</p> <ol style="list-style-type: none">1) Membuat Hidangan Lebih Menarik2) Menimbulkan Selera Makan3) Menambah Rasa & Aroma yang Lezat	<p>20</p>
<p>4. Syarat - Syarat Garnish</p> <ol style="list-style-type: none">1) Bahan Yang dipakai harus Segar & Bersih2) Disesuaikan dengan Makanan yang akan Dihias, Sehingga akan Terkesan Cocok3) Harus Menggunakan Warna yang Mencolok &	<p>20</p>



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur,
Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

Menarik	
4) Dapat Memberikan Variasi Warna Yang Menarik	
5) Perbandingan Makanan & Garnish Seimbang	
TOTAL	80

4. Penilaian

NILAI : (SKOR PILIHAN GANDA)+ (SKOR ESAY)

SOAL	SKOR
SOAL GANDA	20
SOAL ESAY	80
TOTAL SKOR	100

Nama :

Kelas :

NIS :

LEMBAR KERJA SISWA (LKS)

Materi : **Hidangan Breakfast** “Toast dan Juice”

Tujuan : Siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan hidangan breakfast “Toast dan Juice” dengan benar

SOAL PILIHAN GANDA!

Pilihlah salah satu jawaban yang tepat dengan memberi tanda silang (x) pada huruf A, B, C.

1. Sari buah, yang berasal dari *inggris* adalah...
 - a. Juice
 - b. Fresh juice
 - c. Fruit juice
2. Pencucian buah sebelum diolah, mempunyai tujuan ...
 - a. Untuk menghilangkan zat kontaminasi (zat kimia)
 - b. Untuk menghilangkan bakteri
 - c. Untuk menghilangkan asam dalam buah
3. Berikut ini yang bukan termasuk jenis toast adalah ...
 - a. French toast
 - b. Dry toast ‘
 - c. Gril Toast
4. Berikut ini yang bukan termasuk pendamping penyajian toast adalah....
 - a. Honey atau madu
 - b. Mentega
 - c. Milk
5. Yang bukan termasuk bahan pembuat french toast adalah
 - a. Butter
 - b. Tepung
 - c. Roti tawar

SOAL ESAY!

1. Sebutkan bahan, alat saji dan jelaskan langkah – langkah pembuatannya.
 - a. French toast
 - b. Cinnamon butter toast
 - c. Dry toast
 - d. Butter toast
2. Apa yang dimaksud dengan
 - a. Toast
 - b. Juice
3. Apa yang kalian tahu tentang garnish? dan sebutkan 3 fungsinya
4. Sebutkan 4 syarat – syarat garnish



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

KISI-KISI SOAL TAHUN PEMBELAJARAN 2013/2014

Nama Sekolah : SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Mata Pelajaran : F & B Product
Kurikulum : KTSP

Alokasi Waktu : 90 menit
Jumlah Soal : 10 soal
Penulis : Reni Widiyari

No Urut	Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Kelas/ Smt.	Materi Pokok	Indikator Soal	Bentuk Tes	No. Soal
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Pengolahan Hidangan Kontinental	Pengolahan Hidangan breakfast	3AP/ 1	Pengertian Juice	Siswa mampu mengetahui pengertian juice	MC	MC 1
2			3AP/ 1	Hal – hal yang harus diperhatikan sebelum diolah	Siswa mampu memperhatikan buah sebelum diolah	MC	MC2
3			3AP/ 1	Macam – macam jenis toast	Siswa mampu membedakan jenis toast	MC	MC3
4			3AP/ 1	Macam – macm pendamping penyajian toast	Siswa dapat menyebutkan macam – macam pendamping penyajian toast	MC	MC4
5			3AP/ 1	Bahan – bahan yang diguanakn untuk membuat french tosat	Siswa dapat menyebutkan bahan yang diguanakn untuk french toast	MC	MC5



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

6			3AP/ 1	Mediskripsikan toast dari bahan, penyajian, maupun pengolahan	Siswa dapat menjelaskan tentang bahan, pengolahan, penyajian toast	E	E1
7			3AP/ 1	Definisi toast dan juice	Siswa dapat mendiskripsikan toast dan juice	E	E2
8			3AP/ 1	Definisi garnish	Siswa dapat mengetahui pengertian garnish	E	E3
9			3AP/ 1	Fungsi garnish	Siswa dapat menyebutkan 3 fungsi garnish	E	
10			3AP 1	Syarat garnish	Siswa dapat menyebutkan syarat garnish	E	



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

Mata Pelajaran : F & B Product

Kelas : XII

Standart Kompetensi : Pengolahan Hidangan Kontinental

Kompetensi Dasar : Pengolahan Hidangan breakfast

No. Soal	INDIKATOR	KOMPETENSI HASIL BELAJAR	SOAL TES	JAWABAN
MC 1	Siswa mampu mengetahui pengetahuan juice	Siswa mampu mengetahui pengetahuan juice dengan benar	Sari buah, yang berasal dari <i>inggris</i> adalah... d. Juice e. Fresh juice f. Fruit juice	A dan C
MC2	Siswa mampu memperhatikan buah sebelum diolah	Siswa mampu memperhatikan buah sebelum diolah dengan benar	Pencucian buah sebelum diolah, mempunyai tujuan ... d. Untuk menghilangkan zat kontaminasi (zat kimia) e. Untuk menghilangkan bakteri f. Untuk menghilangkan asam dalam buah	A
MC3	Siswa mampu membedakan jenis toast	Siswa mampu membedakan jenis toast dengan benar	Berikut ini yang bukan termasuk jenis toast adalah ... a. French toast b. Dry toast ‘	C



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

			c. Gril Toast	
MC4	Siswa dapat menyebutkan macam – macam pendamping penyajian toast	Siswa dapat menyebutkan macam – macam pendamping penyajian toast dengan benar	Berikut ini yang bukan termasuk pendamping penyajian toast adalah.... d. Honey atau madu e. Mentega f. Milk	C
MC5	Siswa dapat menyebutkan bahan yang digunakan untuk french toast	Siswa dapat menyebutkan bahan yang digunakan untuk french toast dengan benar	Yang bukan termasuk bahan pembuat french toast adalah d. Butter e. Tepung f. Roti tawar	B
E1	Siswa dapat menjelaskan tentang bahan, pengolahan, penyajian toast	Siswa dapat menjelaskan tentang bahan, pengolahan, penyajian toast dengan benar	Sebutkan bahan, alat saji dan jelaskan langkah – langkah pembuatannya. e. French toast f. Cinnamon butter toast g. Dry toast h. Butter toast	Alat saji yaitu : dinner plate 1) Dry Toast Bahan : - Roti tawar Cara membuat : 1. Siapkan wajan teflon yang sudah dipanaskan 2. Masukkan roti tawar 3. Panggang / toast sampai kering



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

				<p>2) Buttererd toast Bahan : - Roti tawar - Mentega Cara membuat: 1. Siapkan wajan panas 2. Olesi roti tawar dengan mentega 3. Selanjutnya panggang / toast</p> <p>3) French toast Bahan : - Roti tawar - Vanili - Mentega - Telur - Susu cair Cara membuat : 1. Kocok telur bersama susu cair, vanili. 2. Potong roti tawar (bisa roti tawar biasa atau French bread) bentuk segitiga. 3. Celupkan potongan roti ini ke dalam telur kocok. 4. Selanjutnya, masak di dalam wajan panas yang berisi mentega leleh hingga kedua sisinya kuning kecokelatan dan</p>
--	--	--	--	--



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

				<p>agak kering.</p> <p>5. Angkat roti dan sajikan hangat dengan madu dan taburan gula halus</p> <p>4) Cinnamon buttered toast</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Roti tawar - Mentega - Bubuk cinnamon <p>Cara membuat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan wajan panas 2. Olesi roti tawar dengan mentega, dan selanjutnya ditaburi bubuk cinamon 3. Selanjutnya panggang / toast sampai brown
E2	Siswa dapat mendiskripsikan toast dan juice	Siswa dapat mendiskripsikan toast dan juice dengan benar	Apa yang dimaksud dengan c. Toast d. Juice	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toast adalah roti tawar yang dipanggang/ toast dengan mentega sampai berwarna brown. Sajikan bersama preserves (penyerta). 2. Sari buah atau jus (berasal dari bahasa Inggris <i>juice</i>, namun lebih tepatnya <i>fruit juice</i>) adalah cairan yang terdapat secara



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

				alami dalam buah-buahan
E3	Siswa dapat menyebutkan 3 fungsi garnish	Siswa dapat menyebutkan 3 fungsi garnish dengan benar	Apa yang kalian tahu tentang garnish? dan sebutkan 3 fungsinya	<p>Garnish adalah Hiasan Untuk Makanan. Hiasan dalam hal ini Adalah Segala Sesuatu yang Umumnya bisa dimakan yang dibuat Sedemikian Rupa sehingga Menunjang penampilan suatu Hidangan, Sekaligus menggugah Selera Makan.</p> <p>Fungsi Garnish</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Membuat Hidangan Lebih Menarik 2) Menimbulkan Selera Makan 3) Menambah Rasa & Aroma yang Lezat
E4	Siswa dapat menyebutkan syarat garnish	Siswa dapat menyebutkan syarat garnish	Sebutkan 4 syarat – syarat garnish	<p>Syarat - Syarat Garnish</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Bahan Yang dipakai harus Segar & Bersih 2) Disesuaikan dengan Makanan yang akan Dihias, Sehingga akan Terkesan Cocok 3) Harus Menggunakan Warna yang Mencolok & Menarik 4) Dapat Memberikan Variasi Warna Yang Menarik



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

				5) Perbandingan Makanan & Garnish Seimbang
--	--	--	--	--



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

KRITERIA PENILIAN / RUBRIK PENILAIAN UNTUK SOAL ESAY 1 – 4

Soal Esay	Skor	Kriteria / Rubrik Penilaian
<p>Sebutkan bahan, alat saji dan jelaskan langkah – langkah pembuatannya.</p> <ol style="list-style-type: none"> a. French toast b. Cinnamon butter toast c. Dry toast d. Butter toast 	<p>20</p>	<p>Alat saji yaitu : dinner plate</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Dry Toast <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Roti tawar <p>Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan wajan teflon yang sudah dipanaskan 2. Masukkan roti tawar 3. Panggang / toast sampai kering b. Buttererd toast <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Roti tawar - Mentega <p>Cara membuat:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Siapkan wajan panas ii. Olesi roti tawar dengan mentega iii. Selanjutnya panggang / toast c. French toast <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Roti tawar - Vanili - Mentega - Telur



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

		<ul style="list-style-type: none"> - Susu cair <p>Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kocok telur bersama susu cair, vanili. 2. Potong roti tawar (bisa roti tawar biasa atau French bread) bentuk segitiga. 3. Celupkan potongan roti ini ke dalam telur kocok. 4. Selanjutnya, masak di dalam wajan panas yang berisi mentega leleh hingga kedua sisinya kuning kecokelatan dan agak kering. 5. Angkat roti dan sajikan hangat dengan madu dan taburan gula halus <p>d. Cinnamon buttered toast</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Roti tawar - Mentega - Bubuk cinnamon <p>Cara membuat:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Siapkan wajan panas ii. Olesi roti tawar dengan mentega, dan selanjutnya ditaburi bubuk cinamon iii. Selanjutnya panggang / toast sampai brown
	15	<p>1) Dry Toast</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Roti tawar <p>Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan wajan teflon yang sudah dipanaskan 2. Masukkan roti tawar



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

3. Panggang / toast sampai kering

2) Buttererd toast

Bahan :

- Roti tawar
- Mentega

Cara membuat:

1. Siapkan wajan panas
2. Olesi roti tawar dengan mentega
3. Selanjutnya panggang / toast

3) French toast

Bahan :

- Roti tawar - Vanili
- Mentega - Telur
- Susu cair

Cara membuat :

1. Kocok telur bersama susu cair, vanili.
2. Potong roti tawar (bisa roti tawar biasa atau French bread) bentuk segitiga.
3. Celupkan potongan roti ini ke dalam telur kocok.
4. Selanjutnya, masak di dalam wajan panas yang berisi mentega leleh hingga kedua sisinya kuning kecokelatan dan agak kering.
5. Angkat roti dan sajikan hangat dengan madu dan taburan gula halus

4) Cinnamon buttered toast

Bahan :



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

		<ul style="list-style-type: none">- Roti tawar- Mentega- Bubuk cinnamon <p>Cara membuat:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siapkan wajan panas2. Olesi roti tawar dengan mentega, dan selanjutnya ditaburi bubuk cinamon3. Selanjutnya panggang / toast sampai brown
	10	<p>1) Dry Toast</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none">- Roti tawar <p>Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siapkan wajan teflon yang sudah dipanaskan2. Masukkan roti tawar3. Panggang / toast sampai kering <p>2) Buttererd toast</p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none">- Roti tawar- Mentega <p>Cara membuat:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siapkan wajan panas2. Olesi roti tawar dengan mentega3. Selanjutnya panggang / toast



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

	5	1) Dry Toast Bahan : - Roti tawar Cara membuat : 1. Siapkan wajan teflon yang sudah dipanaskan 2. Masukkan roti tawar 3. Panggang / toast sampai kering
Apa yang dimaksud dengan a. Toast b. Juice	20	Toast adalah roti tawar yang dipanggang/ toast dengan mentega sampai berwarna brown. Sajikan bersama preserves (penyerta). Sari buah atau jus (berasal dari bahasa Inggris <i>juice</i> , namun lebih tepatnya <i>fruit juice</i>) adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan
	15	Toast adalah roti tawar yang dipanggang/ toast dengan mentega sampai berwarna brown. Sajikan bersama preserves (penyerta). <i>Fruit juice</i> adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan
	10	Toast adalah roti tawar yang dipanggang/ toast. Sajikan bersama preserves (penyerta). <i>Fruit juice</i> adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan
	5	Toast adalah roti tawar yang dipanggang/ toast. <i>Fruit juice</i> adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

Apa yang kalian tahu tentang garnish? dan sebutkan 3 fungsinya	20	Garnish adalah Hiasan Untuk Makanan. Hiasan dalam hal ini Adalah Segala Sesuatu yang Umumnya bisa dimakan yang dibuat Sedemikian Rupa sehingga Menunjang penampilan suatu Hidangan, Sekaligus menggugah Selera Makan. Fungsi Garnish 1) Membuat Hidangan Lebih Menarik 2) Menimbulkan Selera Makan 3) Menambah Rasa & Aroma yang Lezat
	15	Garnish adalah Hiasan Untuk Makanan. Hiasan dalam hal ini Adalah Segala Sesuatu yang Umumnya bisa dimakan yang dibuat Sedemikian Rupa sehingga Menunjang penampilan suatu Hidangan, Fungsi Garnish 1) Membuat Hidangan Lebih Menarik 2) Menimbulkan Selera Makan 3) Menambah Rasa & Aroma yang Lezat
	10	Garnish adalah Segala Sesuatu yang Umumnya bisa dimakan yang dibuat Sedemikian Rupa sehingga Menunjang penampilan suatu Hidangan, Fungsi Garnish 1) Membuat Hidangan Lebih Menarik 2) Menimbulkan Selera Makan
	5	Garnish adalah Hiasan Untuk Makanan. Fungsi Garnish 1) Membuat Hidangan Lebih Menarik 2) Menimbulkan Selera Makan



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

Sebutkan 4 syarat – syarat garnish	20	Syarat - Syarat Garnish <ol style="list-style-type: none"> 1) Bahan Yang dipakai harus Segar & Bersih 2) Disesuaikan dengan Makanan yang akan Dihias, Sehingga akan Terkesan Cocok 3) Harus Menggunakan Warna yang Mencolok & Menarik 4) Dapat Memberikan Variasi Warna Yang Menarik 5) Perbandingan Makanan & Garnish Seimbang
	15	Syarat - Syarat Garnish <ol style="list-style-type: none"> 1) Bahan Yang dipakai harus Segar & Bersih 2) Disesuaikan dengan Makanan yang akan Dihias, Sehingga akan Terkesan Cocok 3) Harus Menggunakan Warna yang Mencolok & Menarik 4) Dapat Memberikan Variasi Warna Yang Menarik
	10	Syarat - Syarat Garnish <ol style="list-style-type: none"> 1) Bahan Yang dipakai harus Segar & Bersih 2) Disesuaikan dengan Makanan yang akan Dihias, Sehingga akan Terkesan Cocok 3) Harus Menggunakan Warna yang Mencolok & Menarik
	5	Syarat - Syarat Garnish <ol style="list-style-type: none"> 1) Bahan Yang dipakai harus Segar & Bersih



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur,
Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

A. Identitas

Sekolah : SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Mata Pelajaran : Food & Beverage Product
Kelas/ Semester : XII AP 1 / I
Tahun Pelajaran : 2013 / 2014
Alokasi Waktu : 2 X 45 menit (2 jam pelajaran)

B. Standar Kompetensi

: Pengolahan Hidangan Kontinental
Kompetensi Dasar : Pengolahan Hidangan breakfast
KKM : 70 KKM
Karakter : Rasa ingin tahu, kreatif, tanggung jawab
Indikator : 1. Mengolahan Hidangan breakfast “Juice and toast”
2. Menyajikan Hidangan breakfast “Juice and toast”

C. Tujuan Pembelajaran :

1. Siswa dapat mengolah hidangan breakfast “Juice and toast” dengan tepat
2. Siswa dapat penyajian hidangan breakfast “Juice and toast” dengan tepat, kreatif, menarik dan inovatif

D. Materi Pembelajaran

1. Mempersiapkan diri
 - a. Keselamatan Kerja
 - b. Pakailah pakaian kerja lengkap
 - c. Pakai sepatu tumit rendah
 - d. Taati sikap kerja yang benar
 - e. Memakai peralatan sesuai ketentuan
2. Sanitasi Hygiene
 - a. Kebersihan diri dan pakaian
 - b. Mencuci tangan sebelum bekerja



- c. Area kerja harus bersih.
3. Menyiapkan peralatan sesuai teknik olah
 - a. Alat pengolahan
 - b. Alat hidang
4. Menyiapkan bahan sesuai dengan resep standar
 - a. Bahan utama
 - b. Bahan lainnya
5. Mengolah/ membuat hidangan breakfast “Juice and toast” yang sesuai standar resep yang ditetapkan
6. Membuat garnish breakfast “Juice and toast”
7. Penataan dan penyajian breakfast “Juice and toast”

E. Metode Pembelajaran

1. Ceramah singkar
2. Tanya jawab
3. Penugasan
4. Praktik

F. Langkah-Langkah Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	Pendahuluan <ol style="list-style-type: none">a. Berdoa dengan tujuan penanaman kebiasaan diri siswa bahwa pengembangan diri hendaknya selaras dengan imtaq dan iptekb. Guru memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin siswa untuk mengikuti pelajaranc. Menyampaikan tujuan mempelajari breakfast “Juice” dan manfaatnyad. Appersepsi, untuk mengetahui seberapa jauh yang telah diketahui siswa, tentang hasil olahan breakfast “Juice”e. Siswa dijelaskan tentang strategi pembelajaran serta cara penilaian yang akan dilakukan terkait dengan topik yang dipelajari	15 menit



2.	<p>Kegiatan inti</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eksplorasi, siswa membaca jobsheet 2. Elaborasi <ol style="list-style-type: none"> a. Mempersiapkan bahan dan peralatan yang digunakan sesuai dengan resep b. Praktek dengan teknik yang tepat untuk pengolahan “Juice and toast” yang menjamin standar kerja yang benar kebersihan c. Praktik cara penataan yang tepat untuk penyajian breakfast “Juice and toast” dengan mengutamakan kesempurnaan penyajian. 3. Konfirmasi <ol style="list-style-type: none"> d. Menilai hasil praktik sesuai dengan kriteria. e. Evaluasi hasil praktek 	50 menit
3.	<p>Kegiatan Akhir</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan clear up hasil praktik/ membersihkan area kerja sesuai dengan yang ditetapkan sebelumnya 2. Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya 3. Menutup pertemuan pembelajaran dengan salam dan doa 	25 menit
TOTAL		90 menit

G. Media Pembelajaran

1. Jobsheet

H. Alat Pembelajaran

1. Alat dan bahan praktik

I. Sumber Belajar

Kokom komariah, dkk. 2008. Jobsheet Pengolahan Hidangan kontinental



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur,
Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

J. Evaluasi

- a. Teknik : Test unjuk kerja
- b. Bentuk : Praktik
- c. Pedoman pensekoran Nilai : Terlampir

Mengetahui,

Sleman, 05 September 2014

Guru Pembimbing
Mata Pelajaran F&B Product

Mahasiswa
PPL UNY

Tutik Hindarti Utami, S.Pd

Reni Widiyanti
NIM. 13511242007



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur,
Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

JOBSHEET

Materi Pokok Pembelajaran:

1. TEORI

A. Pengertian Breakfast

Menu breakfast adalah menu yang menghadirkan pada waktu makan pagi / sarapan antara pukul 06.00 – 10.00.

B. Pengertian Juice

Sari buah atau **jus** (berasal dari bahasa Inggris *juice*, namun lebih tepatnya *fruit juice*) adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan. Sari buah populer dikonsumsi manusia sebagai minuman.

C. Pengertian Garnish

Garnish adalah Hiasan Untuk Makanan. Hiasan dalam hal ini Adalah Segala Sesuatu yang Umumnya bisa dimakan yang dibuat Sedemikian Rupa sehingga Menunjang penampilan suatu Hidangan, Sekaligus menggugah Selera Makan.

D. Pengertian Toast

Toast adalah roti tawar yang dipanggang/ toast dengan mentega sampai berwarna brown. Sajikan bersama preserves (penyerta).

2. PRAKTIK BREAKFAST:

a. Menu :

1) Juice

- Avocado
- Jus jambu
- Mangga

2) Toast

- Dry toast
- French toash
- Buttered toast
- Cinnamon buttered toast



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur,
Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

b. Bahan :

1. Juice
 - Buah segar
 - Es batu
 - Air
 - Gula
2. Toast (Roti panggang)
 - Roti tawar 2 lembar
 - Mentega / butter
 - Susu cair
 - Telur
 - Bubuk cinnamon
 - Vanili

c. Alat

- 1. Alat untuk Juice**
 - 1) Blender
 - 2) Gelas jus
 - 3) Telenan
 - 4) Pisau
 - 5) Sendok
- 2. Alat untuk Toast**
 - 1) Kompor
 - 2) Teflon
 - 3) Sotil
 - 4) Mangkuk
 - 5) Pisau
 - 6) Sendok
 - 7) Dinner plate

d. Resep

Terlampir



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
 DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
 Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur,
 Depok, Sleman 55283
 Telepon: 0274 4477515

RUBRIK PENILAIAN PRAKTIK

NAMA SEKOLAH : SMK PI AMBARRUKMO
 MATA PELAJARAN : F & B PRODUCT
 KELAS : 3 AP 1
 TAHUN PELAJARAN : 2013/ 2014
 STANDAR KOMPETENSI : PENGOLAHAN HIDANGAN KONTINENTAL
 KOMPETENSI DASAR : PENGOLAHAN HIDANGAN BREAKFAST
 : PENGOLAHAN HIDANGAN KONTINENTAL
 INDIKATOR "JUICE AND TOAST"
 : PENYAJIAN HIDANGAN BREAKFAST JUICE AND TOAST"

Kriteria/Rubrik Penilaian

Aspek Yang Dinilai	SKOR	KET. Kriteria/Rubrik
Persiapan	16 - 20	BAIK
- Kebersihan diri	11 - 15	CUKUP
- Pencucian	1 - 10	KURANG
- Pematangan		
Proses pengolahan	16 - 20	BAIK
- Tahap – tahap teknik pengolahan	11 - 15	CUKUP
	1 - 10	KURANG
Hasil :	16 - 20	BAIK
Karakteristik		
- Warna	11 - 15	CUKUP
- Rasa		
- Tekstur		
- Bentuk	1 - 10	KURANG
- Penyajian		
Tanggung jawab	16 - 20	BAIK
- Kebersihan	11 - 15	CUKUP
	1 - 10	KURANG

Penilaian :

NILAI : TOTAL NILAI ASPEK / 20



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

A. Identitas

Mata Pelajaran	: Food & Beverage Product
Kelas/ Semester	: XII AP 2 / I
Tahun Pelajaran	: 2013 / 2014
Alokasi Waktu	: 2 X 45 menit (2 jam pelajaran)

B. Standar Kompetensi	: Pengolahan Hidangan Kontinental
Kompetensi Dasar	: Pengolahan Hidangan breakfast
KKM	: 70 KKM
Karakter	: Rasa ingin tahu, kreatif, tanggung jawab
Indikator	: 1. Mengolahan Hidangan breakfast “Juice” 2. Menyajikan Hidangan breakfast “Juice”

C. Tujuan Pembelajaran :

1. Siswa dapat mengolah hidangan breakfast “Juice” dengan tepat
2. Siswa dapat penyajian hidangan breakfast “Juice” dengan tepat, kreatif, menarik dan inovatif

D. Materi Pembelajaran

1. Mempersiapkan diri
 - a. Keselamatan Kerja
 - b. Pakailah pakaian kerja lengkap
 - c. Pakai sepatu tumit rendah
 - d. Taati sikap kerja yang benar
 - e. Memakai peralatan sesuai ketentuan
2. Sanitasi Hygiene
 - a. Kebersihan diri dan pakaian
 - b. Mencuci tangan sebelum bekerja
 - c. Area kerja harus bersih.
3. Menyiapkan peralatan sesuai teknik olah
 - a. Alat pengolahan
 - b. Alat hidang
4. Menyiapkan bahan sesuai dengan resep standar
 - a. Bahan utama



b. Bahan lainnya

5. Mengolah/ membuat hidangan breakfast “Juice” yang sesuai standar resep yang ditetapkan
6. Membuat garnish breakfast “Juice”
7. Penataan dan penyajian breakfast “Juice”

E. Metode Pembelajaran

1. Ceramah singkar
2. Tanya jawab
3. Penugasan
4. Praktik

F. Langkah-Langkah Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	Pendahuluan <ol style="list-style-type: none">a. Berdoa dengan tujuan penanaman kebiasaan diri siswa bahwa pengembangan diri hendaknya selaras dengan imtaq dan iptekb. Guru memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin siswa untuk mengikuti pelajaranc. Menyampaikan tujuan mempelajari breakfast “Juice” dan manfaatnyad. Appersepsi, untuk mengetahui seberapa jauh yang telah diketahui siswa, tentang hasil olahan breakfast “Juice”e. Siswa dijelaskan tentang strategi pembelajaran serta cara penilaian yang akan dilakukan terkait dengan topik yang dipelajari	15 menit



2.	<p>Kegiatan inti</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eksplorasi, siswa membaca jobsheet 2. Elaborasi <ol style="list-style-type: none"> a. Mempersiapkan bahan dan peralatan yang digunakan sesuai dengan resep b. Praktek dengan teknik yang tepat untuk pengolahan “Juice” yang menjamin standar kerja yang benar kebersihan c. Praktik cara penataan yang tepat untuk penyajian breakfast “Juice” dengan mengutamakan kesempurnaan penyajian. 3. Konfirmasi <ol style="list-style-type: none"> d. Menilai hasil praktik sesuai dengan kriteria. e. Evaluasi hasil praktek 	50 menit
3.	<p>Kegiatan Akhir</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan clear up hasil praktik/ membersihkan area kerja sesuai dengan yang ditetapkan sebelumnya 2. Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya 3. Menutup pertemuan pembelajaran dengan salam dan doa 	25 menit
TOTAL		90 menit

G. Media Pembelajaran

1. Jobsheet

H. Alat Pembelajaran

1. Alat dan bahan praktik

I. Sumber Belajar

Kokom komariah, dkk. 2008. Jobsheet Pengolahan Hidangan kontinental

J. Evaluasi

- a. Teknik : Test unjuk kerja
- b. Bentuk : Praktik
- c. Pedoman pensekoran Nilai : Terlampir



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur,
Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

Mengetahui,

Sleman, 05 September 2014

Guru Pembimbing
Mata Pelajaran F&B Product

Mahasiswa
PPL UNY

Tutik Hindarti Utami, S.Pd
NUPTK. 95364678300012

Reni Widiyarsi
NIM. 13511242007



JOBSHEET

Materi Pokok Pembelajaran:

1. TEORI

A. Pengertian Breakfast

Menu breakfast adalah menu yang menghadirkan pada waktu makan pagi / sarapan antara pukul 06.00 – 10.00.

B. Pengertian Juice

Sari buah atau **jus** (berasal dari bahasa Inggris *juice*, namun lebih tepatnya *fruit juice*) adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan. Sari buah populer dikonsumsi manusia sebagai minuman.

C. Pengertian Garnish

Garnish adalah Hiasan Untuk Makanan. Hiasan dalam hal ini Adalah Segala Sesuatu yang Umumnya bisa dimakan yang dibuat Sedemikian Rupa sehingga Menunjang penampilan suatu Hidangan, Sekaligus menggugah Selera Makan.

D. Pengertian Toast

Toast adalah roti tawar yang dipanggang/ toast dengan mentega sampai berwarna brown. Sajikan bersama preserves (penyerta).

2. PRAKTIK BREAKFAST:

a. Menu :

1) Juice

- Avocado
- Jus jambu
- Mangga

Bahan :

1. Juice

- Buah segar
- Es batu
- Air
- Gula

b. Alat

1. Alat untuk Juice

- 1) Blender
- 2) Gelas jus
- 3) Telenan
- 4) Pisau
- 5) Sendok

c. Resep

Terlampir



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur,
Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

RUBRIK PENILAIAN PRAKTIK

NAMA SEKOLAH : SMK PI AMBARRUKMO
MATA PELAJARAN : F & B PRODUCT
KELAS : 3 AP 2
TAHUN PELAJARAN : 2013/ 2014
: PENGOLAHAN HIDANGAN
STANDAR KOMPETENSI KONTINENTAL
KOMPETENSI DASAR : PENGOLAHAN HIDANGAN BREAKFAST
: PENGOLAHAN HIDANGAN
INDIKATOR KONTINENTAL JUICE"
: PENYAJIAN HIDANGAN BREAKFAST
"JUICE"

Kriteria/Rubrik Penilaian

Aspek Yang Dinilai	SKOR	KET. Kriteria/Rubrik
Persiapan	16 - 20	BAIK
- Kebersihan diri	11 - 15	CUKUP
- Pencucian	1 - 10	KURANG
- Pematangan		
Proses pengolahan	16 - 20	BAIK
- Tahap - tahap	11 - 15	CUKUP
teknik	1 - 10	KURANG
pengolahan		
Hasil :	16 - 20	BAIK
Karakteristik		
- Warna	11 - 15	CUKUP
- Rasa		
- Tekstur	1 - 10	KURANG
- Bentuk		
- Penyajian		
Tanggung jawab	16 - 20	BAIK
- Kebersihan	11 - 15	CUKUP
	1 - 10	KURANG

Penilaian :

NILAI : TOTAL NILAI ASPEK / 20



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

A. Identitas

Mata Pelajaran : Food & Beverage Product
Kelas/ Semester : XII (Duabelas) / I
Tahun Pelajaran : 2013 / 2014
Alokasi Waktu : 2 X 45 menit (2 jam pelajaran)

B. Standar Kompetensi

: Pengolahan Hidangan Kontinental
Kompetensi Dasar : Pengolahan Hidangan breakfast
KKM : 70 KKM
Indikator : 1. Mendiskripsikan breakfast
2. Mengetahui macam – macam hidangan
Breakfast
3. Mendiskripsikan garnish
4. Mengetahui syarat – syarat garnish
5. Mengetahui fungsi garnish

C. Tujuan Pembelajaran :

1. Siswa mendiskripsikan breakfast dengan tepat
2. Siswa mengetahui macam – macam hidangan breakfast dengan tepat
3. Siswa dapat mendiskripsikan garnish dengan tepat
4. Siswa dapat mengetahui syarat – syarat garnish dengan tepat
5. Siswa mengetahui fungsi garnish dengan tepat

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian breakfast
2. Klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan
3. Macam – macam hidangan breakfast
4. Pengertian garnish
5. Fungsi garnish
6. Syarat – syarat garnish

E. Metode Pembelajaran

1. Penugasan



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok,
Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

F. Langkah-Langkah Pembelajaran

RINCIAN KEGIATAN	WAKTU
Pendahuluan 1. Guru membuka pelajaran dengan salam 2. Berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri peserta didik bahwa pengembangan diri hendaknya selaras antara Intaq dan Iptek 3. Guru memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin siswa untuk mengikuti pelajaran	15 menit
Kegiatan Inti 1. Siswa mengerjakan soal-soal ulangan harian.	60 menit
Penutup 1. Siswa mengumpulkan lembar jawab. 2. Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran 3. Guru mengakhiri pelajaran dan menutupnya dengan salam.	15 menit
TOTAL	90 menit

G. Media Pembelajaran

- a. Alat : Lembar soal dan lembar jawab
- b. Media : Lembar soal dan lembar jawab

H. Sumber Belajar

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restorant

Kokom komariah, dkk. 2008. Hidangan kontinental

Internet:

<http://einternalmagz-ilmuperhotelan.blogspot.com/2009/07/pengetahuan-menu.html>

<http://pariwisatadanteknologi.blogspot.com/2010/06/jenis-jenis-menu.html>

I. Evaluasi

- 1. Teknik : Penugasan
- 2. Bentuk : Penugasan
- 3. Soal Test : Soal Esay



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok,
Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

Mengetahui,

Sleman, 12 September 2014

Guru Pembimbing
Mata Pelajaran F&B Product

Mahasiswa
PPL UNY

Tutik Hindarti Utami, S.Pd
NUPTK. 95364678300012

Reni Widiyari
NIM. 13511242007



Lampiran 1. SOAL EVALUASI

Teknik Penilaian : Tes Tertulis

Bentuk Instrumen : Tes Uraian

A. SOAL

Jawablah soal di bawah ini dengan benar dan jelas!

SOAL	SKOR
1. Apa yang kalian ketahui tentang pengertian Menu Breakfast!	10
2. Sebutkan klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan!	10
3. Sebutkan dan jelaskan macam – macam menu pagi / menu breakfast!	10
4. Sebutkan 3 syarat garnish dan fungsinya!	10
5. Bagaimana teknik menggarnish makanan atau minuman yang benar!	10
6. Bagaimna cara pembuatan makanan “ommetlet” yang benar!	10
7. Jelaskan karakteristik makanan “ommetlet” yang benar!	10
8. Jelaskan cara pembuatan makanan atau minuman yang kalian praktekan kemarin dengan benar!	10
9. Bagaimana karakteristik (warna, rasa, bentuk, tekstur) makanan atau minuman yang kalian praktekan kemarin yang benar!	10
10. Sebutkan peralatan yang kalian gunakan saat praktek (jus atau toast) berdasarkan hidangan makanan atau minuman yang kalian praktekan kemarin!	10

B. JAWABAN

JAWABAN	SKOR
1. <i>Menu breakfas</i> adalah menu yang menghidangkan pada waktu makan pagi / sarapan antara pukul 06.00 – 10.00 <i>Fruit juice</i> adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan. <i>Toast</i> adalah roti tawar yang dipanggang/ toast dengan mentega sampai berwarna brown. Sajikan bersama preservaes (penyerta).	10
2. Klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makanan yaitu: a. Breakfast menu (Menu hidangan makan pagi) b. Brunch menu (Menu hidangan makanan antara pagi dan siang) c. Lunch menu (Menu hidangan makan siang) d. Tea time menu (menu hidangan ringan pengiring minum teh sore)	10



<p>e. Dinner menu (Menu hidangan makan malam) f. Supper menu (Menu hidangan makan larut malam)</p>	
<p>3. Menu breakfast</p> <p>a. Oriental</p> <p>Susunan menu terdiri dari:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Fruit juice b) Fried rice or chicken porridge c) Tea / coffe/ chocolate <p>Contoh makanan:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Fruit juice/ fruit slice b) Rice : Fried rice or chicken porridge c) Beverage : Tea / coffe/ chocolate <p>b. Kontinental</p> <p>Menu ini hanya terdiri dari:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bread and Butter 2. Fruit juice 3. Beverages: coffee atau tea. <p>Contoh makanan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bread and Butter : Danish pastry/ Croisant/ Toast/ Breakfast Roll disajikan dengan mentega dan selai 2. Fruit juice atau fresh fruit 3. Beverages: coffee atau tea yang disajikan dengan jeruk nipis dan kopi disajikan dengan susu. <p>c. American</p> <p>Menu untuk american breakfast biasanya terdiri dari:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Fruit juices / sari buah b) Bread and Butter / roti dan mentega c) Eggs / telur d) Cereals atau Porridge / bubur e) Beverages / minuman (Coffee / tea/ chocolate) <p>Contoh makanan:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Fruit juices / sari buah b) Bread and Butter / roti dan mentega: Danish pastry/ Croisant/ Toast/ Breakfast Roll disajikan dengan mentega dan selai c) Eggs / telur : boiled egg (soft, medium or hard), poached eggs, fried eggs, scramble eggs, omelette. 	<p>10</p>



<ul style="list-style-type: none"> d) Cereals atau Porridge / bubur e) Beverages / minuman : Coffee / tea/ chocolate 	
<p>4. Fungsi garnish dan syarat – syarat Garnish</p> <p>a. Fungsi Garnish</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Membuat Hidangan Lebih Menarik 2) Menimbulkan Selera Makan 3) Menambah Rasa & Aroma yang Lezat <p>b. Syarat - Syarat Garnish</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Bahan Yang dipakai harus Segar & Bersih 2) Disesuaikan dengan Makanan yang akan Dihias, Sehingga akan Terkesan Cocok 3) Harus Menggunakan Warna yang Mencolok & Menarik 4) Dapat Memberikan Variasi Warna Yang Menarik 5) Perbandingan Makanan & Garnish Seimbang 	10
<p>5. Teknik menggarnish makanan atau minuman dengan benar adalah</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Perhatikan porsi nya, jangan terlalu banyak, jangan terlalu sedikit b. Bahan yang dipakai harus bersih c. Harus menggunakan warna yang menarik d. Perbandingan garnish yang seimbang 	10
<p>6. Cara pembuatan ommellet dengan benar adalah</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Siapkan bahan dan alat b. Untuk isi (sosis) Sosis dipotong kecil – kecil lembut c. Untuk adonan: Telur, garam, aduk kacau d. Campurkan sosis e. Siapkan wajan / teflon anti lengket dan masukan butter f. Goreng degan diaduk pakai sumpit sampai terkumpul berbentuk bulan sabit g. Sajikan dengan pelengkap 	10
<p>7. Karakteristik ommellet dengan benar adalah</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Rasa : Gurih b. Warna : Kuning c. Bentuk : Bulan sabit d. Tekstur : Padat 	
<p>8. Menjelaskan cara pembuatan makanan atau minuman secara</p>	



<p>individu</p> <p>Toast :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Siapkan bahan b. Panaskan telfon c. Adonan bahan yang sudah disiapkan d. Masukkan ke dalam teflon kemudian di toast e. Toast hingga berubah warna <p>Juice :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Siapkan bahan dengan dicuci bersih 2) Kupas dan potong – potong buah 3) Siapkan simple sirup atau gula, air, es batu 4) Siapkan blender 5) Masukkan buah, simple sirup/ gula, air, es batu 6) Blender hingga halus 7) Sajikan dengan gelas jus dengan garnish 	
<p>9. Siswa dapat menjelaskan karakteristik makanan atau minuman yang dibuatnya sendiri</p> <p>Juice:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Rasa : rasa manis buah b. Tekstur : semiliquid/ liquid c. Warna : sesuai dengan buah yang digunakan d. Bentuk : cair e. Penyajian : menggunakan Gelas jus dan garnish <p>Toast :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Rasa : b. Tekstur : kering c. Warna : golden brown d. Bentuk : casino/ segitiga e. Penyajian : menggunakan plate dan bersama penyerta 	
<p>10. Siswa dapat menyebutkan alat yang digunakan sesuai dengan yang diolah saat praktik kemarin</p> <p>Juice :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Blender b. Gelas c. Sendok d. Pisau e. Teleenan f. Pipet / sedotan <p>Toast :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Soitil 2. Plate 3. Pisau 	



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok,
Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

4. Telenan	
5. Bowl	
6. Sendok garpu	
7. Teflon	
TOAL SKOR	100

C. Pedoman Penilaian:

1. Kriteria Pensekoran:

- a. Setiap butir essay memiliki rentangan skor 10
- b. Total skor apabila semua jawaban benar adalah 100

2. Skor

Nilai : Jumlah nilai yang diperoleh



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok,
Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

MATA PELAJARAN : F & B PRODUCT
KELAS / PROGRAM : XII / AP
TANGGAL : 12 SEPTEMBER 2014
KOMPETENSI DASAR : PENGOLAHAN HIDANGAN
BREAKFAST
ALOKASI WAKTU : 2 X 45 MENIT (2 JAM MATA
PELAJARAN)

NAMA :
KELAS :

PETUNJUK !!

1. Berdoa sebelum mengerjakan soal!
 2. Percaya diri dengan jawabanmu sendiri
 3. Selamat mengerjakan!
-
-

SOAL

Jawablah soal di bawah ini dengan benar dan jelas!

1. Apa yang kalian ketahui tentang pengertian
 - a. Menu Breakfast
 - b. Juice
 - c. Toast
2. Sebutkan klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan!
3. Sebutkan dan jelaskan macam – macam menu pagi / menu breakfast!
4. Sebutkan 3 syarat dan fungsinya!
5. Bagaimana teknik menggarish makanan atau minuman yang benar!
6. Bagaimana cara pembuatan makanan “ommellet” yang benar!
7. Jelaskan karakteristik (warna, rasa, bentuk, tekstur) makanan “ommellet” yang benar!
8. Jelaskan cara pembuatan makanan atau minuman yang kalian praktekan kemarin dengan benar!
9. Bagaimana karakteristik makanan atau minuman yang kalian praktekan kemarin yang benar!
10. Sebutkan peralatan yang kalian gunakan saat praktek (jus atau toast) berdasarkan hidangan makanan atau minuman yang kalian praktekan kemarin!

@(^_^)@ ===== “Selamat Mengerjakan” ===== @(^_^)@



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

KISI-KISI SOAL

TAHUN PEMBELAJARAN 2013/ 2014

Nama Sekolah : SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN
Mata Pelajaran : F & B Product
Kurikulum : KTSP

Alokasi Waktu : 90 menit
Jumlah Soal : 10 soal
Penulis : Reni Widiyari

No Urut	Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Kelas/ Smt.	Materi Pokok	Indikator Soal	Bentuk Tes	No. Soal
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Pengolahan Hidangan Kontinental	Pengolahan Hidangan breakfast	3AP/ 1	Hakikatnya breakfast	Menjelaskan pengertian a. Menu Breakfast b. Juice c. Toast	E	E1
2			3AP/ 1	Klasifikasi menu	Menyebutkan klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan	E	E2
3			3AP/ 1	Macam – macam menu breakfast	Menyebutkan dan	E	E3



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

				menjelaskan macam – macam menu pagi / menu breakfast		
4			3AP/ 1	Garnish	Menyebutkan Syarat garnish dan fungsinya!	E E4
5			3AP/ 1	Tehnik menggarnish yang benar	Menjelaskan Teknik menggarnish makanan atau minuman	E E5
6			3AP/ 1	Teknik yang benar pembuatan ommellet	Memberikan penjelasan cara pembuatan makanan “ommellet”	E E6
7			3AP/ 1	Karakteristik dari makanan yang dihasilkan	Memberikan penjelasan karakteristik makanan “ommellet” yang benar	E E7
8			3AP/ 1	Cara pembuatan	Memberikan penjelasan cara pembuatan makanan atau minuman	E E8
9			3AP/ 1	Karakteristik dari makanan yang dihasilkan	Menjelaskan karakteristik hasil makanan yang dihasilkan	E E9
10			3AP 1	Alat – alat yang digunakan	Menyebutkan alat – alat yang dipakai saat pembuatan minuman	E E10



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

Mata Pelajaran : F & B Product

Kelas : XII

Standart Kompetensi : Pengolahan Hidangan Kontinental

Kompetensi Dasar : Pengolahan Hidangan breakfast

No. Soal	INDIKATOR	KOMPETENSI HASIL BELAJAR	SOAL TES	JAWABAN
E1	Menjelaskan pengertian a. Menu Breakfast b. Juice c. Toast	Siswa dapat menjelaskan pengertian Menu Breakfast, Juice Toast dengan benar	Apa yang kalian ketahui tentang pengertian a. Menu Breakfast b. Juice c. Toast	<i>Menu breakfas</i> adalah menu yang menghidangkan pada waktu makan pagi / sarapan antara pukul 06.00 – 10.00 <i>Fruit juice</i> adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan. <i>Toast</i> adalah roti tawar yang dipanggang/ toast dengan mentega sampai berwarna brown. Sajikan bersama preserves (penyerta).
E2	Menyebutkan klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan	Siswa dapat menyebutkan klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan dengan benar	Sebutkan klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan!	Klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makanan yaitu: a. Breakfast menu (Menu hidangan makan pagi) b. Brunch menu (Menu hidangan makanan antara pagi dan siang) c. Lunch menu (Menu hidangan makan siang) d. Tea time menu (menu hidangan ringan pengiring minum teh sore) e. Dinner menu (Menu hidangan makan malam) f. Supper menu (Menu hidangan makan larut malam)
E3	Menyebutkan dan	Siswa dapat menyebutkan	Sebutkan dan jelaskan macam –	1. Menu breakfast



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

	<p>menjelaskan macam – macam menu pagi / menu breakfast</p>	<p>dan menjelaskan macam – macam menu pagi / menu breakfast dengan benar</p>	<p>macam menu pagi / menu breakfast!</p>	<p>1) Oriental Susunan menu terdiri dari: 1. Fruit juice 2. Fried rice or chicken porridge 3. Tea / coffe/ chocolate Contoh makanan: a) Fruit juice/ fruit slice b) Rice : Fried rice or chicken porridge c) Beverage : Tea / coffe/ chocolate</p> <p>2) Kontinental Menu ini hanya terdiri dari: a) Bread and Butter b) Fruit juice c) Beverages: coffee atau tea. Contoh makanan: 1. Bread and Butter : Danish pastry/ Croisant/ Toast/ Breakfast Roll disajikan dengan mentega dan selai 2. Fruit juice atau fresh fruit 3. Beverages: coffee atau tea yang disajikan dengan jeruk nipis dan kopi disajikan dengan susu.</p> <p>3) American Menu untuk american breakfast biasanya terdiri dari:</p>
--	---	--	--	---



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

				<ol style="list-style-type: none"> 1. Fruit juices / sari buah 2. Bread and Butter / roti dan mentega 3. Eggs / telur 4. Cereals atau Porridge / bubur 5. Beverages / minuman (Coffee / tea/ chocolate) <p>Contoh makanan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fruit juices / sari buah 2. Bread and Butter / roti dan mentega: Danish pastry/ Croisant/ Toast/ Breakfast Roll disajikan dengan mentega dan selai 3. Eggs / telur : boiled egg (soft, medium or hard), poached eggs, fried eggs, scramble eggs, omelette. 4. Cereals atau Porridge / bubur 5. Beverages / minuman : Coffee / tea/ chocolate
E4	Menyebutkan Syarat garnish dan fungsinya!	Siswa dapat menyebutkan Syarat garnish dan fungsinya dengan benar	Sebutkan 3 syarat dan fungsinya!	<p>Fungsi garnish dan syarat – syarat Garnish</p> <p>a. Fungsi Garnish</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat Hidangan Lebih Menarik 2. Menimbulkan Selera Makan 3. Menambah Rasa & Aroma yang Lezat <p>b. Syarat - Syarat Garnish</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Bahan Yang dipakai harus Segar & Bersih 2) Disesuaikan dengan Makanan yang akan Dihias, Sehingga akan Terkesan Cocok



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

				<ul style="list-style-type: none"> 3) Harus Menggunakan Warna yang Mencolok & Menarik 4) Dapat Memberikan Variasi Warna Yang Menarik 5) Perbandingan Makanan & Garnish Seimbang
E5	Menjelaskan Teknik menggarnish makanan atau minuman	Siswa dapat menjelaskan Teknik menggarnish makanan atau minuman dengan benar	Bagaimana teknik menggarnish makanan atau minuman yang benar!	<p>Teknik menggarnish makanan atau minuman dengan benar adalah</p> <ul style="list-style-type: none"> - Perhatikan porsi, jangan terlalu banyak, jangan terlalu sedikit - Bahan yang dipakai harus bersih - Harus menggunakan warna yang menarik - Perbandingan garnish yang seimbang - Penggunaan garnish tidak melebihi garis piring
E6	Memberikan penjelasan cara pembuatan makanan "omellet"	Siswa dapat memberikan penjelasan cara pembuatan makanan "omellet" dengan benar	Bagaimana cara pembuatan makanan "omellet" yang benar	<p>Cara pembuatan omellet dengan benar adalah</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan bahan dan alat 2. Untuk isi (sosis) Sosis dipotong kecil – kecil lembut 3. Untuk adonan: Telur, garam, aduk kacau 4. Campurkan sosis 5. Siapkan wajan / teflon anti lengket dan masukan butter 6. Goreng degan diaduk pakai sumpit sampai terkumpul berbentuk bulan sabit 7. Sajikan dengan pelengkap
E7	Memberikan	Siswa dapat memberikan	Jelaskan karakteristik (warna,	Karakteristik omellet dengan benar adalah



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

	penjelaskan karakteristik makanan “ommellet” yang benar	penjelaskan karakteristik makanan “ommellet” yang benar	rasa, bentuk, tekstur) makanan “ommellet” yang benar!	<ul style="list-style-type: none"> - Rasa : Gurih - Warna : Kuning - Bentuk : Bulan sabit - Tekstur : Padat
E8	Memberikan penjelasan cara pembuatan makanan atau minuman	Siswa dapat memberikan penjelasan cara pembuatan makanan atau minuman dengan benar	Jelaskan cara pembuatan makanan atau minuman yang kalian praktekan kemarin dengan benar!	<p>Menjelaskan cara pembuatan makanan atau minuman secara individu</p> <p>Toast :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan bahan toast 2. Panaskan telfon 3. Adonan bahan yang sudah disiapkan 4. Masukkan ke dalam teflon kemudian di toast / panggang 5. Toast hingga berubah warna <p>Juice :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan bahan dengan dicuci bersih 2. Kupas dan potong – potong buah 3. Siapkan simple sirup atau gula, air, es batu 4. Siapkan blender 5. Masukkan buah, simple sirup/ gula, air, es batu 6. Blender hingga halus 7. Sajikan dengan gelas jus dengan garnish
E9	Menjelaskan karakteristik hasil makanan yang	Siswa dapat menjelaskan karakteristik hasil makanan yang dihasilkan dengan	Bagaimana karakteristik makanan atau minuman yang kalian praktekan kemarin yang	<p>Juice:</p> <p>Rasa : rasa manis buah</p> <p>Tekstur : semiliquid/ liquid</p>



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

	dihasilkan	benar	benar!	<p>Warna : sesuai dengan buah yang digunakan</p> <p>Bentuk : cair</p> <p>Penyajian : menggunakan Gelas jus</p> <p>Toast :</p> <p>Rasa :</p> <p>Tekstur : kering</p> <p>Warna : golden brown</p> <p>Bentuk : casino/ segitiga</p> <p>Penyajian : menggunakan plate dan Bersama penyerta</p>
E10	Menyebutkan alat – alat yang dipakai saat pembuatan minuman	Siswa dapat menyebutkan alat – alat yang dipakai saat pembuatan minuman dengan benar	Sebutkan peralatan yang kalian gunakan saat praktek (jus atau toast) berdasarkan hidangan makanan atau minuman yang kalian praktekan kemarin!	<p>Juice :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blender - Gelas - Sendok - Pisau - Teleenan - Pipet / sedotan <p>Toast :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teflon



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283
Telepon: 0274 4477515

				<ul style="list-style-type: none">- Soitil- Plate- Pisau- Telenan- Bowl- Sendok garpu
--	--	--	--	--



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

KRITERIA PENILIAN / RUBRIK PENILAIAN UNTUK SOAL ESAY 1 – 10

Soal Esay	Skor	Kriteria / Rubrik Penilaian
Apa yang kalian ketahui tentang pengertian 1) Menu Breakfast 2) Juice 3) Toast	10	<i>Menu breakfas</i> adalah menu yang menghidangkan pada waktu makan pagi / sarapan antara pukul 06.00 – 10.00 <i>Fruit juice</i> adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan. <i>Toast</i> adalah roti tawar yang dipanggang/ toast dengan mentega sampai berwarna brown. Sajikan bersama preserves (penyerta).
	8	<i>Menu breakfas</i> adalah menu yang menghidangkan pada waktu makan pagi / sarapan antara pukul 06.00 – 10.00 <i>Fruit juice</i> adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan. <i>Toast</i> adalah roti tawar yang dipanggang/ toast dengan mentega sampai berwarna brown.
	6	<i>Menu breakfas</i> adalah menu yang menghidangkan pada waktu makan pagi / sarapan antara pukul 06.00 – 10.00 <i>Fruit juice</i> adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan.
	4	<i>Menu breakfas</i> adalah menu antara pukul 06.00 – 10.00 <i>Fruit juice</i> adalah cairan yang terdapat dari buah
Sebutkan klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makan!	10	Klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makanan yaitu: a) Breakfast menu (Menu hidangan makan pagi) b) Brunch menu (Menu hidangan makanan antara pagi dan siang) c) Lunch menu (Menu hidangan makan siang) d) Tea time menu (menu hidangan ringan pengiring minum teh sore) e) Dinner menu (Menu hidangan makan malam) f) Supper menu (Menu hidangan makan larut malam)



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

	8	Klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makanan yaitu: <ol style="list-style-type: none"> a) Breakfast menu b) Brunch menu c) Lunch menu d) Tea time menu e) Dinner menu f) Supper menu
	6	Klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makanan yaitu: <ol style="list-style-type: none"> a) Breakfast menu (Menu hidangan makan pagi) b) Brunch menu (Menu hidangan makanan antara pagi dan siang) c) Lunch menu (Menu hidangan makan siang) d) Tea time menu (menu hidangan ringan pengiring minum teh sore)
	4	Klasifikasi menu berdasarkan waktu dan acara makanan yaitu: <ol style="list-style-type: none"> a) Breakfast menu (Menu hidangan makan pagi) b) Brunch menu (Menu hidangan makanan antara pagi dan siang)
Sebutkan dan jelaskan macam – macam menu pagi / menu breakfast!	10	a) Oriental Susunan menu terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"> • Fruit juice • Fried rice or chicken porridge • Tea / coffe/ chocolate Contoh makanan:



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

- a) Fruit juice/ fruit slice
- b) Rice : Fried rice or chicken porridge
- c) Beverage : Tea / coffe/ chocolate

b) Kontinental

Menu ini hanya terdiri dari:

- Bread and Butter
- Fruit juice
- Beverages: coffee atau tea.

Contoh makanan:

- Bread and Butter : Danish pastry/ Croisant/ Toast/ Breakfast Roll disajikan dengan mentega dan selai
- Fruit juice atau fresh fruit
- Beverages: coffee atau tea yang disajikan dengan jeruk nipis dan kopi disajikan dengan susu.

c) American

Menu untuk american breakfast biasanya terdiri dari:

- Fruit juices / sari buah
- Bread and Butter / roti dan mentega
- Eggs / telur
- Cereals atau Porridge / bubur
- Beverages / minuman (Coffee / tea/ chocolate)

Contoh makanan:

1. Fruit juices / sari buah
2. Bread and Butter / roti dan mentega: Danish pastry/ Croisant/ Toast/ Breakfast Roll disajikan dengan mentega dan



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

		<p>selai</p> <p>3. Eggs / telur : boiled egg (soft, medium or hard), poached eggs, fried eggs, scramble eggs, omelette.</p> <p>4. Cereals atau Porridge / bubur</p> <p>5. Beverages / minuman : Coffee / tea/ chocolate</p>
	8	<p>Kontinental</p> <p>Menu ini hanya terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bread and Butter • Fruit juice • Beverages: coffee atau tea. <p>Oriental</p> <p>Susunan menu terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruit juice • Fried rice or chicken porridge • Tea / coffe/ chocolate <p>American</p> <p>Menu untuk american breakfast biasanya terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruit juices / sari buah • Bread and Butter / roti dan mentega • Eggs / telur • Cereals atau Porridge / bubur • Beverages / minuman (Coffee / tea/ chocolate)
	6	<p>Kontinental</p>



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

		<p>Menu ini hanya terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bread and Butter • Fruit juice • Beverages: coffee atau tea. <p>Oriental</p> <p>Susunan menu terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruit juice • Fried rice or chicken porridgeTea / coffe/ chocolate
	4	<p>Kontinental</p> <p>Menu ini hanya terdiri dari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bread and Butter • Fruit juice • Beverages: coffee atau tea.
<p>Sebutkan 3 syarat dan fungsinya!</p>	10	<p>Fungsi Garnish</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Membuat Hidangan Lebih Menarik ii. Menimbulkan Selera Makan iii. Menambah Rasa & Aroma yang Lezat <p>Syarat - Syarat Garnish</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Bahan Yang dipakai harus Segar & Bersih 2) Disesuaikan dengan Makanan yang akan Dihias, Sehingga akan Terkesan Cocok 3) Harus Menggunakan Warna yang Mencolok & Menarik 4) Dapat Memberikan Variasi Warna Yang Menarik



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

		5) Perbandingan Makanan & Garnish Seimbang
	8	<p>Fungsi Garnish</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membuat Hidangan Lebih Menarik - Menimbulkan Selera Makan - Menambah Rasa & Aroma yang Lezat <p>Syarat - Syarat Garnish</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bahan Yang dipakai harus Segar & Bersih - Disesuaikan dengan Makanan yang akan Dihias, Sehingga akan Terkesan Cocok - Harus Menggunakan Warna yang Mencolok & Menarik
	6	<p>Fungsi Garnish</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Membuat Hidangan Lebih Menarik ii. Menimbulkan Selera Makan iii. Menambah Rasa & Aroma yang Lezat
	4	<p>Fungsi Garnish</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Membuat Hidangan Lebih Menarik ii. Menimbulkan Selera Makan <p>Syarat - Syarat Garnish</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bahan Yang dipakai harus Segar & Bersih
Bagaimana teknik menggarnish makanan atau minuman yang benar!	10	<p>Teknik menggarnish makanan atau minuman dengan benar adalah</p> <ul style="list-style-type: none"> - Perhatikan porsi dan tempat penyajian, jangan terlalu banyak, jangan terlalu sedikit - Bahan yang dipakai harus bersih - Harus menggunakan warna yang menarik



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

		<ul style="list-style-type: none"> - Perbandingan garnish yang seimbang - Penggunaan garnish tidak melebihi garis piring
	8	Penjelasan sedikit tidak jelas
	6	Penjelasan kurang lengkap
	4	Penjelasan kurang
Bagaimana cara pembuatan makanan “ommellet” yang benar!	10	<p>Cara pembuatan ommellet dengan benar adalah</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan bahan dan alat 2. Untuk isi (sosis) Sosis dipotong kecil – kecil lembut 3. Untuk adonan: Telur, garam, aduk kacau 4. Campurkan sosis 5. Siapkan wajan / teflon anti lengket dan masukan butter 6. Goreng degan diaduk pakai sumpit sampai terkumpul berbentuk bulan sabit 7. Sajikan dengan pelengkap
	8	Penjelasan sedikit tidak jelas
	6	Penjelasan kurang lengkap
	4	Penjelasan kurang
Jelaskan karakteristik (warna, rasa, bentuk, tekstur) makanan “ommellet” yang benar!	10	<p>Juice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rasa : rasa manis buah - Tekstur : semiliquid/ liquid



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

		<ul style="list-style-type: none"> - Warna : sesuai dengan buah yang digunakan - Bentuk : cair - Penyajian : menggunakan Gelas jus dan garnish <p>Toast :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rasa : - Tekstur : kering - Warna : golden brown - Bentuk : casino/ segitiga - Penyajian : menggunakan plate dan bersama penyerta
	8	Penjelasan sedikit tidak jelas
	6	Penjelasan kurang lengkap
	4	Penjelasan kurang
Jelaskan cara pembuatan makanan atau minuman yang kalian praktekan kemarin dengan benar!	10	<p>Toast :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan bahan 2. Panaskan telfon 3. Adonan bahan yang sudah disiapkan 4. Masukkan ke dalam teflon kemudian di toast 5. Toast hingga berubah warna <p>Juice :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan bahan dengan dicuci bersih 2. Kupas dan potong – potong buah 3. Siapkan simple sirup atau gula, air, es batu



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

		<ul style="list-style-type: none"> 4. Siapkan blender 5. Masukkan buah, simple sirup/ gula, air, es batu 6. Blender hingga halus 7. Sajikan dengan gelas jus dengan garnish
	8	Penjelasan sedikit tidak jelas
	6	Penjelasan kurang lengkap
	4	Penjelasan kurang
Bagaimana karakteristik makanan atau minuman yang kalian praktekan kemarin yang benar!	10	Karakteristik ommellet dengan benar adalah <ul style="list-style-type: none"> - Rasa : Gurih - Warna : Kuning - Bentuk : Bulan sabit - Tekstur : Padat
	8	Penjelasan sedikit tidak jelas
	6	Penjelasan kurang lengkap
	4	Penjelasan kurang
Sebutkan peralatan yang kalian gunakan saat praktek (jus atau toast) berdasarkan hidangan makanan atau minuman yang kalian praktekan kemarin!	10	Juice : <ul style="list-style-type: none"> - Blender - Gelas - Sendok - Pisau - Teleenan - Pipet / sedotan



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

		Toast : <ul style="list-style-type: none">- Teflon- Soitil- Plate- Pisau- Telenan- Bowl- Sendok garpu
	8	Juice : <ul style="list-style-type: none">- Blender- Gelas- Sendok- Pisau Toast : <ul style="list-style-type: none">- Teflon- Soitil- Plate- Pisau
	6	Juice : <ul style="list-style-type: none">- Blender- Gelas- Sendok



PEMERINTAH KOTA SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK PI AMBARRUKMO 1 SLEMAN

Jl. Cendrawasih 125 Mancasan lor, Condong Catur, Depok, Sleman 55283

Telepon: 0274 4477515

		Toast : <ul style="list-style-type: none">- Teflon- Soitil- Plate
	4	Toast : <ul style="list-style-type: none">- Teflon- Soitil Juice : <ul style="list-style-type: none">- Blender- Gelas

LAMPIRAN

DOKUMENTASI PEMBELAJARAN

A. TEORI



B. PRAKTIK



C. KEGIATAN TABLE MANNER KELAS X

