

**LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
(PPL)**

DI SMK PIUS X MAGELANG

Jl. Ahmad Yani No. 20 Kota Magelang, Jawa Tengah



Disusun Oleh :

ANISA UTAMI

13511245002

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

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Pius X Magelang:

Nama : Anisa Utami
NIM : 13511245002
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik

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

Mengetahui,

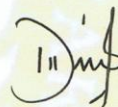
Dosen Pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,



Rizqie Auliana M. Kes

NIP. 19670805 199303 2 001



Yuliana Driyani S. Pd

NIK. 2011.08.0256

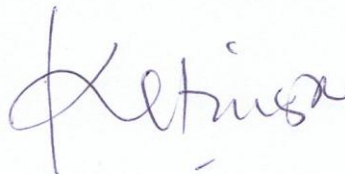
Kepala Sekolah
SMK Pius X Magelang,

Koord. PPL
SMK Pius X Magelang,



Dra. Demetria Anjar Wulansari

NIK. 1995.10.0095



Lusila Evonia Keting Heriwarsi S. Pd

NIK. 1991.10.0064

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cinta kasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL yang dimulai dari tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014 dengan baik dan lancar.

Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2014 di SMK Pius X Magelang kurang lebih dua setengah bulan. Diharapkan laporan ini dapat memperkaya wawasan para pembaca.

Dalam kegiatan PPL ini penulis menyadari bahwa kegiatan PPL tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dra.Demetria Anjar Wulansari selaku Kepala Sekolah SMK Pius X Magelang yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Pius X Magelang.
2. Widyabakti Sabatari dan Rizqie Auliana M. Kes selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL atas bimbingannya selama ini
3. Yuliana Driyani S. Pd selaku guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Pius X Magelang
4. Lusila Evonia Keting Heriwarsi S. Pd selaku koordinator PPL SMK Pius X Magelang
5. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Pius X Magelang yang telah menerima kami dengan baik
6. Segenap siswa-siswi SMK Pius X Magelang .
7. Teman-teman PPL di SMK Pius X Magelang, terimakasih atas kerjasamanya selama ini.
8. Kedua orang tua penulis, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materiil, serta selalu memberikan motivasi
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan PPL di SMK Pius X Magelang

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

Yogyakarta, 17 September 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi	1
B. Rumusan Program dan rancangan Kegiatan PPL	8
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Kegiatan PPL	10
B. Pelaksanaan PPL.....	14
C. Analisis Hasil.....	16
D. Refleksi	18
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan	20
B. Saran	20
DAFTAR PUSTAKA.....	23
LAMPIRAN – LAMPIRAN	

LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN DI SMK PIUS X MAGELANG

**Oleh :
Anisa Utami
13511245002**

Abstrak

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh Universitas Negeri Yogyakarta sebagai suatu wahana pembentukan calon guru atau tenaga kependidikan yang profesional. Kegiatan ini bertujuan untuk (1) memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran dan manajerial di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan. (2) Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga, baik yang terkait atau dengan proses pembelajaran maupun kegiatan manajerial kelembagaan. (3) meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam kehidupan nyata di sekolah, atau lembaga pendidikan. (4) memacu pengembangan sekolah atau lembaga dengan cara menumbuhkan motivasi atas dasar kekuatan sendiri. (5) meningkatkan hubungan kemitraan antara UNY dengan pemerintah daerah, sekolah atau lembaga pendidikan terkait.

Pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Pius X Magelang dilakukan secara bertahap yaitu dimulai dari observasi hingga pelaksanaan PPL yang terbagi beberapa tahapan yaitu persiapan, pelaksanaan, analisis hasil, dan refleksi. Dalam praktik mengajar (PPL) praktikan mengampu 2 mata pelajaran yaitu Pengetahuan Bahan Makanan kelas X JB 3 dan Pengolahan Makanan Indonesia kelas XI JB 1. Alokasi waktu jam pelajaran dalam satu minggu adalah 10 jam (@45 menit. Metode mengajar yang sering digunakan praktikan saat mengajar ialah ceramah, tanya jawab, diskusi, demonstrasi, serta praktek.

Kesimpulan dari kegiatan PPL ini adalah (1) PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan. (2) Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional. (3) Kegiatan PPL membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

Kata Kunci : PPL UNY 2014, SMK Pius X Magelang, Keterampilan Mengajar.

BAB 1

PENDAHULUAN

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

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

Kegiatan PPL ini bertujuan untuk (1) memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran dan manajerial di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan. (2) Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga, baik yang terkait atau dengan proses pembelajaran maupun kegiatan manajerial kelembagaan. (3) meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam kehidupan nyata di sekolah, atau lembaga pendidikan. (4) memacu pengembangan sekolah atau lembaga dengan cara menumbuhkan motivasi atas dasar kekuatan sendiri. (5) meningkatkan hubungan kemitraan antara UNY dengan pemerintah daerah, sekolah atau lembaga pendidikan terkait.

A. Analisis Situasi

1. Sejarah Sekolah

Awal berdirinya SMK Pius X tidak lepas dari surat Mgr. A. Soegijoprano SJ, Uskup Agung Semarang, yang dikirim kepada suster-suster CB tanggal 28 April 1953. Surat tersebut berisi permintaan Monsignuer agar tarekat Carolus Borromeus bersedia membuka SGKP (Sekolah Guru Kepandaian Putri) di Magelang. SMK Pius X Magelang menempati lahan seluas 5228 m² yang meliputi luas keseluruhan bangunan 2858 m², halaman atau taman seluas 700 m², lapangan olahraga 800 m², kebun seluas 780 m², dan lain-lain seluas 90 m² yang terletak di Jl A. Yani No 20 Magelang.

Alasan jenis sekolah ini dipilih disebutkan dalam surat Mgr. A. Soegijopranoto, SJ kepada Suster Lauretia de Sain (arsip Keuskupan Agung Semarang, map B.2) yang berisi yaitu:

1. Menyediakan sekolah lanjutan bagi siswa lulusan SKP yang sudah banyak terdapat di Keuskupan Agung Semarang,
2. Mempersiapkan calon ibu yang mengerti akan tanggungan dan tugas kewajibannya baik dalam rumah tangga maupun dalam lingkungan pergaulan,
3. Mempersiapkan guru-guru yang cakap dalam segala hal untuk mengurus dan memimpin SKP serta mendidik murid-muridnya.

Tawaran itu ternyata cocok dengan cita-cita terekat CB: “keinginan ikut serta memberikan sumbangan kepada pendidikan putri-putri Indonesia”. Menanggapi tawaran itu berarti menghadapi soal pengadaan gedung dan tenaga pengajar. Maka gedung milik terekat OSF dibeli dan sedikit demi sedikit dibangun untuk kampus SGKP. Pada bulan September 1953, sekolah Guru Kepandaian Putri (SGKP) Pius X Magelang secara resmi keberadaannya diakui oleh pemerintah Republik Indonesia.

Suster Chantal Jonckbloedt CB, kepada SGKP waktu itu mengusahakan agar para siswi memperoleh bekal keterampilan yang perlu untuk menjalankan tugasnya dalam masyarakat. Mgr. A. Soegijopranoto SJ secara langsung melibatkan diri dalam pendidikan rohani para siswa melalui “Bimbingan Kwalwat”.

Pada tahun 1956 angkata pertama menghadapi ujian akhir. Tiga SGKP Katolik yaitu di Malang, Surabaya, dan Magelang menyatakan diri di bawah naungan Kantor Wali Gereja untuk berusaha bersama memperoleh ijazah Negara dan subsidi. Dalam ujian akhir yang pertama 12 siswi SGKP Pius X Magelang memperoleh persamaan ijazah negeri.

Berubah untuk Berkembang

Pada awal dasa warsa 60-an, SGKP Pius X berubah menjadi SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga tingkat Atas) Pius X. Pada saat itu perhatian terhadap aspek kesejahteraan keluarga secara khusus mulai diperhitungkan sebagai sektor yang memberi harapan menjadi lapangan pekerjaan. Tuntutan jaman pada member peluang yang cukup besar bagi SKKA Pius X Magelang untuk secara kreatif menemukan berbagai jalan guna member nilai tambah bagi pendidikan menengah kejuruan dalam bidang kesejahteraan keluarga.

Pada tahun 1976, Departemen pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia mengadakan pembenahan bidang pendidikan menengah. SKKA pius X berubah menjadi SMKK (Sekolah Menengah kejuruan Keluarga) Pius X yang secara operasional mulai dilaksanakan pada tahun 1997.

Pada tahun 1997, pemerintah melakukan pembenahan untuk SLTA. SLTA terdiri dari SMU dan SMK. Maka SMKK Pius X berubah menjadi SMK (Sekolah Menengah Kejuruan) Pius X Magelang sampai saat ini.

Segala perubahan yang dilakukan oleh lembaga yang berwenang, apakah perubahan nama pendidikan, perubahan kurikulum maupun berbagai perubahan lain, tidak menggoyahkan almamater Pius X Magelang. Kini tahun 2013 dalam usia 60 tahun, SMK Pius X Magelang yang sering disebut “Kampus Kaca” berdiri semakin tegar, semakin dewasa, dan semakin berguna.

2. Visi dan Misi SMK Pius X Magelang

a. Visi

“ Iman kuat dan Kompetensi Tinggi Membentuk Pribadi Utuh dan Unggul Dalam Berkompetensi”.

b. Misi

1. Meningkatkan profesionalitas ketenagakerjaan
2. Meningkatkan kualitas dan kuantitas sarana dan prasarana
3. Meningkatkan manajemen partisipatif
4. Meningkatkan kualitas dan kuantitas calon peserta didik dengan lebih memperhatikan berkesuksesan hidup
5. Melaksanakan KBM yang lebih berkualitas
6. Mengembangkan pendidikan
7. Mengoptimalkan kerja sama dengan dunia industri
8. Mengembangkan komunikasi dan kerja sama dengan masyarakat
9. Mengadakan dan mengikuti berbagai macam kegiatan yang relevan
10. Mengusahakan penambahan sumber dana.

3. Program Keahlian

Sampai saat ini SMK Pius X Magelang memiliki 3 program keahlian, yaitu:

a. Program keahlian Jasa Boga

Terdiri dari dua kelas untuk tingkat 1, untuk tingkat 2, dan tingkat 3.

b. Program keahlian Patiseri

Terdiri dari satu kelas untuk tingkat 1, untuk tingkat 2, dan tingkat 3.

c. Program keahlian Busana Butik

Terdiri dari satu kelas untuk tingkat 1, untuk tingkat 2, dan tingkat 3.

4. Lokasi Sekolah

SMK Pius X Magelang terletak di pusat Kota Magelang. Bangunan yang mengelilingi SMK Pius X meliputi pusat perbelanjaan, SMP Tarakanita, PLN, Bank BCA, dan di belakang sekolah terdapat asrama sekolah yang diperuntukkan bagi siswa SMK Pius X yang kebanyakan banyak berasal dari luar Kota Magelang. Batas lingkungan sekolah di sebelah utara berbatasan dengan kantor Polisi Militer, di sebelah timur berbatasan dengan Desa Samban, di sebelah barat berbatasan dengan Jl. A. Yani dan di sebelah selatan berbatasan dengan SMP Tarakanita

5. Kondisi Fisik Sekolah

1. Luas Tanah Sekolah

Luas tanah keseluruhan menurut kepemilikan dan penggunaan lahan yaitu seluas 5228 m² yang meliputi luas keseluruhan bangunan 2858 m², halaman atau taman seluas 700 m², lapangan olahraga 800 m², kebun seluas 780 m², dan lain-lain seluas 90 m²

2. Ruang Kelas

Terdapat 8 ruang teori dan 5 ruang dapur

3. Kantin

4. Bangunan Lain

- a. Ruang Kepala Sekolah seluas 32m²
- b. Ruang Guru, seluas 64 m²
- c. Ruang T U, seluas 67 m²
- d. Ruang Graha / Aula, seluas 104 m²
- e. Koperasi, seluas 54 m²
- f. Ruang UKS, seluas 25 m²
- g. Ruang BK, seluas 18 m²
- h. Ruang OSIS, seluas 15 m²
- i. Kamar mandi siswa dan guru, seluas 59 m²
- j. Ruang praktek, seluas 595 m²
- k. Gudang, seluas 194 m²
- l. Perpustakaan, seluas 88 m²
- m. Laboratorium computer, seluas 60 m²
- n. Unit Produksi, seluas 386 m²
- o. Asrama sekolah

6. Kondisi Non Fisik Sekolah

Keadaan non fisik sekolah terdiri dari:

a. Keadaan Personalia

Pada saat SMK Pius X Magelang dipimpin oleh Dra. Demetria Anjar Wulansari dibawah naungan Yayasan Tarakanita. Dengan jumlah guru dan karyawan yang ada dalam rincian sebagai berikut :

1. Nama guru dan mata pelajaran yang diampu

- a. Asmiyanto Malkias : mengampu mata pelajaran Pendidikan Agama Katholik
- b. Agustinus Nanang Baskara : mengampu mata pelajaran Matematika
- c. Agustinus Sumardjo : mengampu mata pelajaran PKn dan IPS
- d. Antonius Parmiyanto : mengampu mata pelajaran Bahasa Indonesia
- e. Anastasius Krismanto : mengampu mata pelajaran Bahasa Inggris
- f. Stefanus Anggoro Sulistyono : mengampu mata pelajaran IPA
- g. Hastu Paramita Rahayu : mengampu mata pelajaran Bahasa Inggris
- h. Asteria Dwiana Rahayu: mengampu mata pelajaran Olahraga
- i. Lorentius Sudibjo : mengampu mata pelajaran Bahasa Jawa
- j. Theresia Susilo Rini : mengampu mata pelajaran Kewirausahaan
- k. Lusila Evonia Keting Heriwarsi : mengampu mata pelajaran Matematika
- l. Bernadhetta Setyo Harini : mengampu mata pelajaran KKPI / TIK
- m. Ch. E. Supriyati : mengampu mata pelajaran Bimbingan Konseling
- n. Demetria Anjar Wulansari : mengampu mata pelajaran patiseri
- o. Sri Agustina : mengampu mata pelajaran patiseri
- p. Lucia Hesti Wulandari : mengampu mata pelajaran Gizi
- q. Yuliana Driyani : mengampu mata pelajaran Boga
- r. Chatarina Dyah Wijayanti : mengampu mata pelajaran boga
- s. Irine Ratri Iswarini : mengampu mata pelajaran Boga
- t. Cicilia Winarni : mengampu mata pelajaran Boga
- u. Brigitta Rismiasih : mengampu mata pelajaran Busana
- v. Elizabeth Sri Wahyuningsih : mengampu mata pelajaran Busana
- w. Niken Wijayanti : mengampu mata pelajaran Busana
- x. Rita Ayu Budi Astuti : mengampu mata pelajaran Busana

2. Daftar karyawan dan tugasnya

- a. B. Budi Waskito : petugas perpustakaan
- b. Monica Sujarwati : petugas TU
- c. Antonius Kamni : petugas TU
- d. Yohanes Andrea Subandi : petugas TU

- e. Sandi Ari Bawana : petugas PP
- f. Yohanes Jumiran : petugas PP
- g. Agustinus Susilo : petugas PP
- h. Yohanes Kamidi : petugas PP
- i. Pujo Nugroho : security

3. Jumlah siswa dan sebaran kelasnya

- a. X Boga 1 : 38 siswa
- b. X Boga 2 : 39 siswa
- c. X Boga 3 : 39 siswa
- d. X Busana : 34 siswa
- e. XI Boga 1 : 40 siswa
- f. XI Boga 2 : 40 siswa
- g. XI Pastry : 45 siswa
- h. XI Busana : 42 siswa
- i. XII Boga 1 : 34 siswa
- j. XII Boga 2 : 35 siswa
- k. XII Pastry : 37 siswa
- l. XII Busana : 42 siswa

b. Program Kerja Lembaga

Dalam pelaksanaan program kerja sekolah, yaitu :

- 1) Wakasek kurikulum bertugas membantu kepala sekolah dalam pelaksanaan kegiatan kulikuler dan ekstra kulikuler.
- 2) Wakasek hubungan kerjasama industri/masyarakat bertugas membantu kepala sekolah dalam pelaksanaan tugas hubungan industri/masyarakat meliputi menyusun dan melaksanakan program kerja, mengarahkan, membina, memimpin, mengawasi serta mengkoordinasikan pelaksanaan tugas khususnya dibidang hubungan kerjasama dengan dunia usaha/dunia industri yang relevan serta memasarkan tamatan SMK.
- 3) Wakasek urusan ketenagaan bertugas membantu kepala sekolah dalam menyusun program kerja pendataan analisis, pengadaaan, peningkatan/pengembangan profesi dan jabatan, peningkatan kesejahteraan dan pemberian rewards atau punishment kepada tenaga kependidikan disekolah.
- 4) Wakasek urusan sarana dan prasarana bertugas membantu kepala sekolah dalam meunytusun program kerja pemanfaatan, pemeliharaan dan perawatan

sarana dan prasarana serta mengkoordinir pelaksanaan pengadaan inventarisasi pemeliharaan, perbaikan, pengawasan, penggunaan listrik/telpon/air serta evaluasi penggunaan sarana dan prasarana sekolah lainnya.

- 5) Wakasek urusan kesiswaan bertugas membantu kepala sekolah dalam urusan kesiswaan, yaitu dalam menyusun program kerja pembinaan kesiswaan, 5K-7K, kegiatan luar sekolah dan mengkoordinir pelaksanaannya.
- 6) Ketua jurusan bertugas membantu kepala sekolah dalam pengembangan dan pelaksanaan kurikulum dalam pelaksanaan kegiatan belajar mengajar serta melaksanakan tugas mengajar dan meningkatkan profesi guru dalam jurusannya.
- 7) Ketua program studi bertugas membantu kepala rumpun dalam pembinaan dan penjabaran kurikulum program studi, bimbingan dan peningkatan prestasi belajar, mengkoordinasikan pemakaian bahan-bahan dan alat praktik dalam program studi yang bersangkutan serta memelihara hubungan dengan dunia kerja.

c. Kegiatan Ekstrakurikuler

Kegiatan ekstrakurikuler di SMK Pius X dibawah koordinator Bp. Agustinus Sumardjo. Macam-macam kegiatan ekstrakurikuler :

- a. Bola volley : didampingi oleh Yohanes Kamidi
- b. Bola basket : didampingi oleh Asteria Dwiana Rahayu
- c. Dance : didampingi oleh Asteria Dwiana Rahayu
- d. Band : didampingi oleh Rita Ayu Budiastuti
- e. PBB : didampingi oleh Asmiyanto Malkias.

Hari dan waktu

- a. Senin : volley (15.00 – 16.30 WIB)
- b. Selasa : band (15.00 – 16.30 WIB)
- c. Rabu : basket (15.00 – 16.30 WIB)
- d. Kamis : dance (15.00 – 16.30 WIB)
- e. Sabtu : PBB (12.30 – 14.00 WIB)

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Perumusan Program PPL

a. Observasi Pra-PPL

b. Observasi Lapangan

Observasi dilakukan individu oleh tiap-tiap program studi. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui sarana dan prasarana, situasi dan kondisi sekolah.

c. Observasi Proses Belajar Mengajar

Observasi proses belajar mengajar dilakukan di ruang kelas dan di ruang praktik (lapangan) bertujuan agar mahasiswa dapat mengetahui kegiatan belajar mengajar dari awal sampai akhir, hambatan-hambatan yang ada sehingga mahasiswa dapat mengatasi dan berusaha belajar dengan maksimal.

Adapun aspek-aspek yang diamati adalah :

- 1) Cara membuka pelajaran
- 2) Cara menarik perhatian dan memotivasi siswa
- 3) Cara memberi acuan atau gambaran mengetahui metode atau kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan
- 4) Cara memberikan kaitan
- 5) Sistematika pemberian materi
- 6) Penguasaan materi
- 7) Metode pembelajaran
- 8) Media pembelajaran
- 9) Teknik pengelolaan kelas agar dinamis, aktif, interaktif dan partisipatif
- 10) Teknik bertanya
- 11) Cara menanggapi siswa
- 12) Penguasaan
- 13) Variasi gerak
- 14) Pengelolaan waktu
- 15) Penampilan
- 16) Cara menutup pelajaran
- 17) Cara membuat kesimpulan
- 18) Bentuk dan cara evaluasi

Praktik mengajar sesuai sesuai bidang studi masing-masing mahasiswa dengan kegiatan berupa :

- 1) Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- 2) Menggunakan dan mengefektifkan perangkat media pembelajaran
- 3) Praktik mengajar di kelas
- 4) Pendampingan

- 5) Evaluasi
- 6) Mempelajari administrasi guru
- 7) Bimbingan dengan guru pembimbing lapangan
- 8) Praktik mengajar terbimbing dan mandiri
- 9) Menyusun laporan

2. Rancangan Kegiatan PPL

Pelaksanaan PPL yang dimulai tanggal 2 Juli – 17 September 2014 memiliki rancangan kegiatan sebagai berikut :

- a. Observasi kelas dan kegiatan pembelajaran
- b. Bimbingan dengan guru pembimbing dalam pembuatan RPP dan materi
- c. Praktik mengajar meliputi :
 - 1) Praktik mengajar dikelas
 - 2) Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
 - 3) Pendampingan
 - 4) Evaluasi dan koreksi
- d. Mempelajari administrasi guru
- e. Bimbingan PPL
- f. Penyusunan laporan

Berikut adalah matrik kegiatan PPL di SMK Pius X Magelang:

Tanggal	Nama Kegiatan	Hasil Kegiatan
22 Feb 2014	Penyerahan	Penyerahan peserta KKN-PPL 2014 di SMK Pius X Magelang dalam rangka observasi kelas
27 Feb 2014	Observasi	Tim melakukan observasi kelas dan sekolah
17 Jun 2014	Observasi	Tim melakukan observasi kelas dan sekolah
21 Jun 2014	Observasi	Tim melakukan observasi kelas dan sekolah
23 Jun 2014	Koordinasi DPL	Koordinasi DPL
28 Jun 2014	Pembekalan PPL	Pengarahan tentang kegiatan PPL
2 Jul 2014 – 17 Sept 2014	Pelaksanaan kegiatan PPL	Pelaksanaan mengajar di SMK Pius X Magelang
11 Jul 2014	Bimbingan PPL	Bimbingan dengan guru pembimbing
13 Agust 2014	Bimbingan PPL	Bimbingan dengan dosen pembimbing lapangan dan guru pembimbing
27 Agust 2014	Bimbingan PPL	Bimbingan dengan dosen pembimbing lapangan.
20 Agust 2014 1 Sept 2014	Penyusunan Laporan	Laporan Individu
2 Sept 2014 – 16 Sept 2014	Ujian PPL	Penilaian mengajar di kelas
17 Sept 2014	Penarikan peserta KKN-PPL UNY 2014	Akhir pelaksanaan KKN-PPL

Tabel. 1 Matrik kegiatan PPL SMK Pius X Magelang

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. KEGIATAN PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

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

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

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

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

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-16 orang yang dibimbing Ibu Dr. Kokom Komariah yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

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

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan KKN dan PPL yang dilaksanakan di ruang kuliah kampus PTBB UNY tanggal 25 Juni 2014 oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan,

DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK PIUS X MAGELANG. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

c. Observasi

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

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 27 Februari 2014, 17 Juni 2014 dan 21 Juni 2014. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a) Observasi Pra PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 21 Juni 2014 di kelas XI Jasa Boga. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
 - a. Satuan Pembelajaran.
 - b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
2. Proses Pembelajaran
 - a. Membuka Pelajaran
 - b. Penyajian Materi
 - c. Metode Pembelajaran

- d. Penggunaan Bahasa
 - e. Penggunaan Waktu
 - f. Gerak
 - g. Cara Memotivasi Siswa
 - h. Teknik Bertanya
 - i. Teknik Penguasaan Kelas
 - j. Penggunaan Media
 - k. Bentuk dan Cara Evaluasi
 - l. Menutup Pelajaran
3. Perilaku Siswa
- a. Perilaku siswa di dalam kelas
 - b. Perilaku siswa di luar kelas

4) Bimbingan Mikro/ PPL

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

5) Persiapan Mengajar

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

a) Konsultasi dengan guru pembimbing

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

b) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga

mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

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

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas X JB 3 (Pengetahuan Bahan Makanan) dan XI JB 1 (Pengolahan Makanan Indonesia), Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK Pius X Magelang, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013.

d) Pembuatan media pembelajaran

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

e) Pembuatan alat evaluasi

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

B. Pelaksanaan PPL

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

a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai 11 agustus sampai 15 September 2014. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar dikelas X JB 3 dengan mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan dan kelas XI JB 1 dengan mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan:

No	Tanggal	Kelas	Jam ke-	Materi Kegiatan	Keterangan
1.	11 Agustus 2014	XI JB 1	2 - 8	PMI Salad Indonesia	Teori
2.	18 Agustus 2014	XI JB 1	2 - 8	PMI Salad Indonesia (Gado-gado, Rujak Cingur, Asinan Bogor)	Praktek
3.	21 Agustus 2014	X JB 3	1 - 3	PBM Buah-buahan	Teori
4.	25 Agustus 2014	XI JB 1	2 - 8	PMI Salad Indonesia (Kohu-kohu, Slada Padang, Lawar, Serombotan, Rujak Kuah Pindang, Rujak Mie Palembang)	Praktek
5.	28 Agustus 2014	X JB 3	1 - 3	PBM Buah dan Sayuran	Teori
6.	4 September 2014	X JB 3	2 - 8	PBM Pengawetan buah dan sayuran	Praktek
7.	8 September 2014	XI JB 1	2 - 8	PMI Sup dan Soto	Teori
8.	11 September 2014	X JB 3	1 - 3	PBM Bumbu dan Rempah	Teori
9.	15 September 2014	XI JB 1	2 - 8	PMI Sup dan Soto (Sup Marinara, Kimlo, Timlo Solo, Tekwan)	Praktek

Tabel. 2 Kegiatan praktek mengajar

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

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

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

b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

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

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

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

c. Umpan Balik Pembimbing

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

d. Evaluasi

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

e. Penyusunan Laporan

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

f. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 16 September 2014 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL PPL masing-masing.

C. Analisis Hasil

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

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 11 Agustus 2014 sampai dengan 15 September 2014. Praktikan telah mengajar sebanyak 9 kali pertemuan dengan 5 kali pertemuan di kelas XI JB 1 dan 4 kali pertemuan di kelas X JB 3.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu:

1. Modul Restoran

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

2. Bahan Ajar

Tata Boga Drs. Bagus Putu Sudira, Departement pendidikan. 1996

Pengetahuan dan pengolahan makanan, Sutriati Purwati dkk. 2007

Pengetahuan bahan makanan kelas X oleh Adrias S. 2009

Modul PPG Pengolahan Makanan Indonesia oleh Titin Herawidi dan Marwanti. 2011

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP. Setelah melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

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

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

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

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

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 11 Agustus – 15 September 2014. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.

- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip "*target oriented*" sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

2. Faktor Penghambat

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain:
 - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
 - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
 - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
 - 4) Kesiapan siswa untuk menerima materi yang telah disiapkan dirasa kurang hal ini dikarenakan siswa tidak belajar pada waktu malam hari.
 - 5) Adanya beberapa siswa yang tidur didalam kelas
 - 6) Siswa kurang aktif dalam mencari ilmu-ilmu pengetahuan yang bersangkutan dengan mata pelajaran tersebut baik dari internet maupun buku.
 - 7) Siswa masih sering kurang mempersiapkan diri dalam mata pelajaran khususnya praktik.
 - 8) Terbatas serta mahalnya tempat untuk mencetak/print RPP, handout, serta *jobsheet* sebelum mengajar.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut:
 - 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
 - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.

- 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
- 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
- 5) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.
- 6) Ketika siswa belum siap materi mahasiswa mencoba mengeksplorasi siswa dengan cara meminta siswa untuk membaca materi yang ada pada buku. Kemudian mahasiswa bertanya kepada siswa dilanjutkan dengan penjelasan ulang materi yang telah dipelajari dengan menggunakan media laptop dan lcd proyektor.
- 7) Untuk mengatasi siswa yang membuat ramai di kelas mahasiswa mencoba memanggil siswa tersebut dan memberikan pertanyaan serta mengingatkan untuk tidak ramai. Selanjutnya mahasiswa juga mencoba mengakrabkan diri dengan siswa tersebut dengan batas yang wajar, menanyakan kepada siswa tentang tugas-tugas yang diberikan dan berusaha membantu mengerjakannya, berusaha untuk selalu berkomunikasi dengan guru untuk mengatasi siswa seperti itu.
- 8) Memotivasi siswa terhadap perkembangan-perkembangan khususnya tentang makanan di Dunia, sehingga siswa termotivasi untuk mencari perkembangan-perkembangan tersebut di internet maupun buku.
- 9) Mengingatkan siswa untuk mempersiapkan baik resep dan bahan-bahan praktik lainnya 1 hari sebelum praktik dilaksanakan.
- 10) Ketika hari minggu mahasiswa selalu pergi ke Jogja untuk mengeprint tugas yang diberikan oleh guru baik itu RPP, Handout, *Jobsheet*. Hal ini mahasiswa lakukan karena di Jogja banyak tempat-tempat rental fotokopy yang murah dan buka 24 jam, dibandingkan di Magelang.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2014 dimulai tanggal 1 Juli sampai dengan 17 September berlokasi di SMK Pius X Magelang. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan kelas X JB 3 dan Pengolahan Makanan Indonesia kelas XI JB 1. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Pius X Magelang, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 2 ½ bulan (dari tanggal 1 Juli sampai 17 September 2014), maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

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

B. SARAN

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

1. Bagi Sekolah

- a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
- b) Implementasi kurikulum 2013 yang harus disampaikan dan ditanamkan kepada siswa sehingga siswa dapat berfikir kritis dan kreatif.

- c) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- d) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- e) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- f) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

2. Bagi Mahasiswa

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

3. Bagi Universitas

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

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

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

DAFTAR PUSTAKA

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

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

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

Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

LAMPIRAN



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO1

Kelompok
Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Yuliana Driyani S. Pd

Nama : Anisa Utami
NIM : 13511245002
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu												Jml Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	
	Kegiatan PPL													
1.	Penyusunan RPP													
	- Persiapan						6	6	6	6	6	6	6	42
	- Pelaksanaan						5	5	5	12	12	12	12	63
	- Evaluasi dan tindak lanjut													
2.	Pembuatan Media													
	- Persiapan				1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	- Pelaksanaan				2	2	2	2	3	3	3	3	4	24
	- Evaluasi dan tindak lanjut													
3.	Praktik Mengajar													
	- Persiapan							5	5	5	5	5	5	30
	- Pelaksanaan							5	5	13	10	10	7	50
	- Evaluasi dan tindak lanjut							1	1	1	1	1	1	6
4.	Penilaian tugas													
	- Pembuatan soal								2	2	2	2	2	10
	- Koreksi								1	1	1	1	1	5
	- Rekap nilai								1	1	1	1	1	5
5.	Pengambilan nilai													
	- Persiapan											3	3	6
	- Pelaksanaan												7	7
	- Evaluasi dan tindak lanjut												1	1
6.	Pembuatan Laporan													
	- Persiapan									2	2	2	2	8



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO1

Kelompok
Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Yuliana Driyani S. Pd

Nama : Anisa Utami
NIM : 13511245002
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

	- Pelaksanaan									4	4	4	4	16
	- Evaluasi dan tindak lanjut													
	Jumlah Jam													282

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana M. Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Guru Pembimbing,

Yuliana Driyani S. Pd
NIK. 2011.08.0256

Mahasiswa,

Anisa Utami
NIM. 13511245002



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Yuliana Driyani S. Pd

Nama : Anisa Utami
NIM : 13511245002
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

MINGGU I

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	22 Februari 2014	➤ Penyerahan mahasiswa PPL di SMK PIUS X MAGELANG	➤ Observasi kondisi sekolah yang diikuti mahasiswa PPL		
2.	27 Februari 2014	➤ Observasi	➤ Observasi kondisi lingkungan sekolah		

MINGGU II

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	17 Juni 2014	➤ Observasi Pembelajaran dikelas dan peserta didik	➤ Observasi pembelajaran dikelas dan peserta didik yang diikuti oleh mahasiswa sesuai jurusan masing-masing		
2.	21 Juni 2014	➤ Observasi Pembelajaran dikelas dan peserta didik	➤ Observasi pembelajaran dikelas dan peserta didik yang diikuti oleh mahasiswa sesuai jurusan masing-masing		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Yuliana Driyani S. Pd

Nama : Anisa Utami
NIM : 13511245002
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

MINGGU III

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Selasa, 1 Juli 2014	➤ Pelepasan PPL di GOR UNY	➤ Pelepasan dilakukan oleh seluruh mahasiswa PPL di semua jurusan Universitas Negeri Yogyakarta		

MINGGU IV

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Jum'at , 11 Juli 2014	➤ Persiapan MOPDB bersama OSIS	➤ Membahas tentang kegiatan-kegiatan yang akan dilaksanakan selama MOPDB		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Yuliana Driyani S. Pd

Nama : Anisa Utami
NIM : 13511245002
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

MINGGU V

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 14 Juli 2014	➤ Panitia MOPDB	➤ Bekerjasama dengan OSIS dengan menjadi satuan panitia MOPDB		
2.	Selasa, 15 Juli 2014	➤ Panitia MOPDB	➤ Bekerjasama dengan OSIS dengan menjadi satuan panitia MOPDB		
3.	Rabu, 16 Juli 2014	➤ Panitia MOPDB	➤ Bekerjasama dengan OSIS dengan menjadi satuan panitia MOPDB		
4.	Kamis, 17 Juli 2014	➤ Panitia MOPDB	➤ Bekerjasama dengan OSIS dengan menjadi satuan panitia MOPDB		
5.	Jum'at, 18 Juli 2014	➤ Panitia MOPDB	➤ Bekerjasama dengan OSIS dengan menjadi satuan panitia MOPDB		
6.	Sabtu, 19 Juli 2014	➤ Panitia MOPDB	➤ Bekerjasama dengan OSIS dengan menjadi satuan panitia MOPDB		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Yuliana Driyani S. Pd

Nama : Anisa Utami
NIM : 13511245002
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

MINGGU VI

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
7.	Senin, 4 Agustus 2014	➤ Mengawasi kelas XI JB 2	➤ Memasuki kelas XI JB 2 dan mengawasi proses pembelajaran		-
8.	Selasa, 5 Agustus 2014	➤ Piket ➤ Inventaris Perpustakaan	➤ Mengabsensi siswa-siswi ➤ Inventaris perpustakaan		
9.	Rabu, 6 Agustus 2014	➤ Membuat administrasi mengajar	➤ Membuat administrasi mengajar yang berkaitan dengan pembelajaran		
10.	Kamis, 7 Agustus 2014	➤ Piket ➤ Inventaris Perpustakaan	➤ Mengabsensi siswa-siswi ➤ Inventaris perpustakaan		
11.	Jumat, 8 Agustus 2014	➤ Piket ➤ Inventaris Perpustakaan	➤ Mengabsensi siswa-siswi ➤ Inventaris perpustakaan		
12.	Sabtu, 9 Agustus 2014	➤ Membuat administrasi mengajar ➤ Membuat media pembelajaran ➤ Konsultasi RPP	➤ Membuat administrasi mengajar yang berkaitan dengan pembelajaran ➤ Membuat media pembelajaran berupa PPT tentang ilmu gizi dasar ➤ Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Yuliana Driyani S. Pd

Nama : Anisa Utami
NIM : 13511245002
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

MINGGU VII

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 11 Agustus 2014	➤ Mengikuti proses mengajar ➤ Konsultasi RPP	➤ Pembelajaran Teori PMI Salad Indonesia		
2	Selasa, 12 Agustus 2014	➤ Piket ➤ Inventaris Perpustakaan	➤ Mengabsensi siswa-siswi ➤ Inventaris perpustakaan		
3	Rabu, 13 Agustus 2014	➤ Bimbingan PPL dengan Dosen DPL PPL ➤ Menyusun, menata dan skirting meja untuk acara halal bi halal	➤ Bimbingan PPL dengan Dosen DPL PPL ➤ Penyusunan di ruang Graha untuk acara halal bi halal bersama salah satu guru		
4	Kamis, 14 Agustus 2014	➤ Mengawas kelas X JB 3 pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela X JB 3		
5	Jumat, 15 Agustus 2014	➤ Piket ➤ Inventaris Perpustakaan	➤ Mengabsensi siswa-siswi ➤ Inventaris perpustakaan		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Yuliana Driyani S. Pd

Nama : Anisa Utami
NIM : 13511245002
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

MINGGU VIII

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Agustus 2014	➤ Mengikuti proses pengajaran Praktek Salad Indonesia Kelas XI JB 1	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 1		
2	Selasa, 19 Agustus 2014	➤ Mengawasi ulangan kelas XI JB dan XI PS	➤ Mengawasi ulangan kelas XI JB dan XI PS		
3	Rabu, 20 Agustus 2014	➤ Mengawasi ulangan kelas XI JB dan XI PS	➤ Mengawasi ulangan kelas XI JB dan XI PS		
4	Kamis, 21 Agustus 2014	➤ Mengajar PBM ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas X JB 3 ➤ Melakukan evaluasi tentang penilaian sikap dan hasil mengajar		
5	Jumat, 22 Agustus 2014	➤ Piket ➤ Inventaris Perpustakaan	➤ Mengabsensi siswa-siswi ➤ Inventaris perpustakaan		
6	Sabtu, 23 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Konsultasi media dan ppt yang digunakan untuk mengajar pertemuan berikutnya		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Yuliana Driyani S. Pd

Nama : Anisa Utami
NIM : 13511245002
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

MINGGU IX

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar Praktek PMI Salad Indonesia➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Melakukan proses belajar mengajar praktek Salad Indonesia➤ Evaluasi tentang penilaian sikap hasil selama mengajar		
2	Selasa, 26 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Piket➤ Inventaris Perpustakaan	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengabsensi siswa-siswi➤ Inventaris perpustakaan		
3	Rabu, 27 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Bimbingan PPL dengan Dosen DPL PPL➤ Konsultasi RPP	<ul style="list-style-type: none">➤ Bimbingan PPL dengan Dosen DPL PPL➤ Media untuk mengajar		
4	Kamis, 28 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar PBM	<ul style="list-style-type: none">➤ Melakukan proses belajar mengajar PBM kelas X JB 3		
5	Jumat, 29 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Piket➤ Inventaris Perpustakaan	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengabsensi siswa-siswi➤ Inventaris perpustakaan		
6	Sabtu, 30 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP	<ul style="list-style-type: none">➤ RPP dengan media yang sesuai untuk bahan mengajar berikutnya		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Yuliana Driyani S. Pd

Nama : Anisa Utami
NIM : 13511245002
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

MINGGU X

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 September 2014	➤ Membuat laporan ppl	➤ Melakukan pembuatan laporan ppl		
2	Selasa, 2 September 2014	➤ Piket ➤ Inventaris Perpustakaan	➤ Mengabsensi siswa-siswi ➤ Inventaris perpustakaan		
3	Rabu, 3 September 2014	➤ Membuat laporan ppl	➤ Melakukan pembuatan laporan ppl		
4	Kamis, 4 September 2014	➤ Mengajar PBM	➤ Melakukan proses belajar mengajar PBM kelas X JB 3		
5	Jumat, 5 September 2014	➤ Piket ➤ Inventaris Perpustakaan	➤ Mengabsensi siswa-siswi ➤ Inventaris perpustakaan		
6	Sabtu, 6 September 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Media dan ppt yang sesuai		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Yuliana Driyani S. Pd

Nama : Anisa Utami
NIM : 13511245002
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

MINGGU XI

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 September 2014	➤ Mengajar PMI XI JB 1	➤ Melakukan proses belajar mengajar Sup dan Soto teori		
2	Selasa, 9 September 2014	➤ Piket ➤ Inventaris Perpustakaan	➤ Mengabsensi siswa-siswi ➤ Inventaris perpustakaan		
3	Rabu, 10 September 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Media yang sesuai untuk bahan mengajar selanjutnya		
4	Kamis, 11 September 2014	➤ Mengajar PBM ➤ Evaluasi setelah mengajar	➤ Melakukan proses belajar mengajar PBM kelas X JB 3 Bumbu dan rempah ➤ Evaluasi terhadap materi, sikap serta penugasan		
5	Jumat, 12 September 2014	➤ Piket ➤ Inventaris Perpustakaan	➤ Mengabsensi siswa-siswi ➤ Inventaris perpustakaan		
6	Sabtu, 13 September 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Media yang sesuai untuk bahan mengajar selanjutnya		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Yuliana Driyani S. Pd

Nama : Anisa Utami
NIM : 13511245002
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

MINGGU XII

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin , 15 September 2014	➤ Mengajar PMI XI JB 1	➤ Melakukan proses belajar mengajar sup dan soto praktik		
2.	Selasa , 16 September 2014	➤ Penarikan PPL	➤ Penarikan PPL dilakukan oleh DPL PPL bersama dengan segenap guru dan kepala sekolah SMK Pius X Magelang		

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana M. Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Guru Pembimbing,

Yuliana Driyani S. Pd
NIK. 2011.08.0256

Mahasiswa,

Anisa Utami
NIM. 13511245002

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK
 Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
 Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

KI 3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan	Daging dan Hasil olahnya	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan daging dan berbagai jenis hasil olah daging Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang daging dan hasil olahnya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok Tes	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar struktur dan potongan daging daging dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait daging dan hasil

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		<p>pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan.</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan penilaian mutu dan keempukan daging secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap daging, serta keempukan daging dari berbagai bagian-bagian daging Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang daging dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian daging secara berkelompok Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, dan pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan daging serta hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi daging dan hasil olahannya 	<p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		<p>olahnya</p> <ul style="list-style-type: none"> Alat pengolahan makanan
3.1. Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya					
4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang daging dan hasil olahnya 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.2. Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahnya</p> <p>4.2. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan</p>	<p>Unggas dan hasil olahnya</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan unggas dan berbagai jenis hasil olah ikan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang unggas dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan hasil olah dan pengaruh pengolahan terhadap daging ; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada unggas dan hasil olahnya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji coba serta mutu unggas segar, pengaruh pengolahan terhadap unggas, serta dengan bagian-bagian unggas secara berkelompok Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang unggas dan hasil olahnya 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	<p>2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar struktur dan potongan unggas daging unggas dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait unggas dan hasil olahnya Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan unggas dan hasil olahnya Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahnya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahnya 			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan	Ikan dan hasil olahnya	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan ikan dan berbagai jenis hasil olah ikan Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang ikan dengan struktur, fungsi, potongan, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah ikan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok Tes	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Gambar struktur dan potongan ikan ikan dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait ikan dan hasil olahnya Alat pengolah

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.3.Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya</p> <p>4.3.Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p>		<p>pengolahan dengan perubahan pada ikan dan hasil olahannya</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu ikan segar, pengaruh pengolahan terhadap ikan, dan hasil olahannya Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahannya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahannya 	<p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		n makanan
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan	Susu dan hasil olahannya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamata 	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Gambar susu dan hasil olah

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.4. Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahannya</p> <p>4.4. Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p>		<p>dengan susu, dan hasil olah susu</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang susuterkait dengan fungsi, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olahdan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada susu dan hasil olahannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu susu segar, pengaruh pengolahan terhadap susu, dan hasil olahannya secara berkelompok Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan, penilaian mutu dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahannya 	<p>n sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		<p>susu</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek susu dan hasil olahannya Referensi / bahan ajar terkait susu dan hasil olahannya Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahnya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahnya 			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja 3.5. Menganalisis bahan makanan dari telur dan hasil olahnya 4.5. Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan	Telur dan hasil olahnya	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur telur dan berbagai jenis hasil olah telur Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang telur dengan struktur, bagian-bagian, komposisi, fungsi , mutu telur dan proses pembuatan hasil olah telur; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada telur dan hasil olahnya Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu telur segar, pengaruh pengolahan terhadap telur, dan hasil olahnya secara berkelompok Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar struktur telur dan jenis-jenis hasil olah telur telur dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait telur dan hasil olahnya Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>buku tentang telur dan hasil olahannya</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu telur, pengaruh pengolahan terhadap mutu telur dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusitelur dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusitelur dan hasil olahannya 	selama proses berlangsung		
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3.Menunjukan perilaku cinta damai dan</p>	Lemak dan minyak	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan lemak dan minyak <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang lemak dan minyak terkait dengan komposisi, fungsi, mutu , sifat-sifat lemak dan minyak pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok 	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Bahan praktek lemak dan minyak • Referensi / bahan ajar terkait lemak dan minyak • Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.6.Menganalisis bahan makanan dari Lemak dan minyak</p> <p>4.6.Mengevaluasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahan</p>		<p>pada sifat lemak dan minyak</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu lemak dan minyak, perbandingan lemak dan minyak; pengaruh pengolahan terhadap lemak dan minyak Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang lemak dan minyak <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu lemak dan minyak; , pengaruh pengolahan terhadap mutu lemak dan minyak <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusilemak dan minyak Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusilemak dan minyak 	<p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja	Serealisa (gandum dan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamata 	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.7. Memilih bahan makanan dari sereal (gandum dan beras) dan hasil olahnya</p> <p>4.7. Menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dari sereal akibat pengolahan</p>	<p>beras) dan hasil olahnya</p>	<p>video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur sereal</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang sereal terkait dengan struktur, komposisi, fungsi, mutu, sifat-sifat sereal dan hasil olahnya; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat sereal dan hasil olahnya <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu sereal dan hasil olahnya; pengaruh pengolahan terhadap sereal dan hasil olahnya Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang sereal dan hasil olahnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu sereal; pengaruh pengolahan terhadap mutu sereal dan 	<p> sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		<p>sereal dan hasil olahnya</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek sereal dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait sereal dan hasil olahnya Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>hasil olahnya</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusisereal dan hasil olahnya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusisereal dan hasil olahnya 			
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3.Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.8.Memilih bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahnya</p> <p>4.1. Membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan dan hasil olahnya</p>	Kacang-kacangan dan hasil olahnya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur kacang-kacangan dan hasil olahnya <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang kacang-kacangan terkait dengan struktur, fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat Kacang-kacangan dan hasil olahnya ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat Kacang-kacangan dan hasil olahnya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu kacang-kacangan dan hasil olahnya,; pengaruh 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar kacang-kacangan dan hasil olahnya Bahan praktek kacang-kacangan dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait kacang-kacangan dan hasil olahnya Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pengolahan terhadap kacang-kacangan dan hasil olahnya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang kacang-kacangan dan hasil olahnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Kacang-kacangan dan hasil olahnya; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu kacang-kacangan dan hasil olahnya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusikacang-kacangan dan hasil olahnya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusikacang-kacangan dan hasil olahnya 	keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari sayuran dan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, 	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar sayuran dan buah-buahan Bahan
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>buah-buahan</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan terkait dengan struktur, komposisi, mutu, sifat-sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan; fungsi, pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan;; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi 	<p>uji coba dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		<p>praktek sayuran dan buah-buahan</p> <ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait sayuran dan buah-buahan Alat pengolahan makanan
<p>3.9. Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</p>					
<p>4.2. Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyajian bahan dan proses pengolahan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu sayuran dan buah-buahan; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu sayuran dan buah-buahan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusisayuran dan buah-buahan Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusisayuran dan buah-buahan 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>	bumbudan rempah	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari bumbu dan rempah <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari bumbu dan rempah terkait dengan struktur, komposisi, mutu , fungsi, sifat-sifat bumbu dan rempah; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar bumbudan rempah Bahan praktek bumbudan rempah Referensi / bahan ajar terkait bumbudan rempah Alat pengolahan makanan
3.10. Membedakan bumbu dan rempah					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.10. Mengevaluasi bumbudan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk rasa, bau, warna		<p>dan rempah</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan identifikasi secara berkelompok bumbu dan rempah dari berbagai wujud/bentuk, Melakukan penilaian mutu bumbudan rempah;; pengaruh pengolahan terhadap bumbudan rempah Mendiskusikan hasil identifikasi dan uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari bumbudan rempah <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bumbudan rempah; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bumbudan rempah. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusibumbudan rempah Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusibumbu dan rempah 	perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa,	Bahan	Mengamati :	Observasi	2	• Video/Ga

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.11. Mendeskripsikan bahan makanan tambahan</p> <p>4.11. Mengevaluasi sifat-sifat bahan makanan tambahan</p>	makanan tambahan	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan bahan makanan tambahan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan tambahan terkait dengan, fungsi, komposisi, mutu, sifat-sifat bahan makanan tambahan ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan tambahan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobadan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan tambahan ;; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan tambahan Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan tambahan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	minggu	<p>mbar bahan makanan tambahan</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek bahan makanan tambahan Referensi / bahan ajar terkait bahan makanan tambahan Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Bahan makanan tambahan ; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu Bahan makanan tambahan <p>Mengkomunikasikan : Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusiBahan makanan tambahan Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusiBahan makanan tambahan</p>			
<div>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</div> <div>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</div> <div>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</div> <div>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</div> <div>3.12. Mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat)</div> <div>4.12. Mengevaluasi perubahan sifat kopi, teh,</div>	Bahan minuman (kopi, teh, coklat)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, jenis bahan minuman (kopi, teh, coklat) <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat)terkait dengan fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat bahan minuman (kopi, the, coklat); pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan minuman (kopi, teh, coklat) <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobadan menilai secara berkelompok tentang 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamata n sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Ga mbar bahan minuman (kopi, teh, coklat) bahan minuman (kopi, teh, coklat) Referensi / bahan ajar terkait bahan minuman (kopi, teh, coklat) Alat pengolaha n makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
coklat akibat proses pengolahan		<p>mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat),; pengaruh pengolahan terhadap bahan minuman (kopi, teh, coklat)</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat) <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat) ; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat) <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusibahan makanan tambahan Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusibahan minuman (kopi, teh, coklat) 	pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Gula dan hasil olahnya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan jenis-jenisgula dan hasil olahnya 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, 	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar jenis-jenis gula dan hasil olahnya
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang gula dan hasil olahnya dengan fungsi, jenis,, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah gula dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada gula dan hasil olahnya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu gula dan hasil olahnya, pengaruh pengolahan terhadap gula dan hasil olahnya, Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang gula dan hasil olahnyagula dan hasil olahnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap sifat-sifatgula dan hasil olahnya <p>Mengkomunikasikan :</p>	<p>uji coba dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		<ul style="list-style-type: none"> gula dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait gula dan hasil olahnya Alat pengolah n makanan
3.13. Menganalisis bahan makanan dari gula dan hasil olahnya					
4.13. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat gula saat pengolahan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusigula dan hasil olahnya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusigula dan hasil olahnya 			

SILABUS

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

KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
------------------	--------------	--------------	-----------	---------------	----------------

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia 4.2. Membuat sup Indonesia	Indonesia • Pembuatan Sup Indonesia	tentang sup Indonesia Menanya • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental Mengumpulkan Data • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Mengasosiasi • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia Mengkomunikasikan • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia	selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat sup Indonesia		• Alat praktik • Buku referensi
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan	• Soto Indonesia	Mengamati • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soto Indonesia	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran	3 minggu	• foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik

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

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

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

SILABUS

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

KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
------------------	--------------	--------------	-----------	---------------	----------------

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

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


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

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

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

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

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

	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA (TEORI)		
	Kelas/ Semester : XI/1		HIDANGAN NASI DAN MIE
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 57 dari 1

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Kelas/Semester : XI / 1

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Materi Pokok : Hidangan nasi dan mie (Teori)

Pertemuan ke :

Alokasi Waktu : 7 × 45 menit (315 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.2. Mendeskripsikan hidangan nasi dan mie.
- 4.2. Membandingkan berbagai jenis hidangan nasi dan mie

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- 1) Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa
- 2) Terlihat aktif dalam pembelajaran pengetahuan bahan pangan
- 3) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 4) Mendeskripsikan Hidangan nasi dan mie
- 5) Mengetahui prosedur pembuatan Hidangan nasi dan mie
- 6) Membuat hidangan Hidangan nasi dan mie

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian Hidangan nasi dan mie.
2. Siswa mampu memahami jenis-jenis dan ciri-ciri Hidangan nasi dan mie dari berbagai daerah di Indonesia.
3. Siswa mengetahui bumbu dasar membuat Hidangan nasi dan mie.
4. Siswa mengetahui bahan dan peralatan yang digunakan membuat Hidangan nasi dan mie.
5. Siswa mengetahui cara pembuatan Hidangan nasi dan mie.
6. Siswa mengetahui kriteria hasil berbagai jenis Hidangan nasi dan mie.
7. Siswa mengetahui macam-macam pelengkap dalam hidangan Hidangan nasi dan mie
8. Siswa mengetahui cara penyajian berbagai jenis Hidangan nasi dan mie.

E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Nasi

A. Pengertian Nasi

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



Gambar 68. Nasi Putih

B. Kriteria Nasi

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

C. Macam-Macam Nasi

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

1. Nasi Goreng

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



Gambar 69. Nasi Goreng

Nasi goreng juga dikenal sebagai hidangan khas Indonesia. Ada berbagai macam resep nasi goreng tapi unsur utamanya adalah nasi, minyak goreng, kecap manis. Selain itu banyak tambahan lain yang dapat dimasukkan, mulai dari sayuran, daging, sampai sambal, saos, kerupuk dan telur goreng. Nasi goreng baik di Indonesia maupun di negara-negara lain dapat memiliki variasi tersendiri tergantung dari daerah asal dan bumbu atau bahan yang digunakan. Variasi ini biasanya dipengaruhi oleh bahan makanan yang biasa digunakan masyarakat setempat dan pengaruh ramuan bumbu dari negara tetangga, ataupun pengaruh budaya etnik asing bawaan yg datang ke negara tersebut. Contoh variasi nasi goreng di Indonesia yaitu nasi goreng ikan asin, nasi goreng petai, nasi goreng bakso, nasi goreng magelangan dan lain-lain.

2. Nasi Kuning

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



Gambar 70. Nasi Kuning

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

3. Nasi Uduk

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



Gambar 71. Nasi Uduk

4. Nasi Liwet

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



Gambar 72. Nasi Liwet

5. Nasi Langgi

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



Gambar 73. Nasi Langgi

6. Nasi Ulam

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



Gambar 74. Nasi Ulam

7. Nasi Timbel

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



Gambar 75. Nasi Timbel

8. Nasi Gandul

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



Gambar 76. Nasi Gandul

9. Nasi Samin

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



Gambar 77. Nasi Samin

10. Nasi Tumpang

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



Gambar 78. Nasi Tumpang

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

11. Nasi Krawu

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



Gambar 79. Nasi

12. Nasi Jinggo

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



Gambar 80. Nasi Jinggo

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

13. Nasi Becek

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

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



Gambar 81. Nasi Becek

14. Nasi Ngrombyang

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



Gambar 82. Nasi Ngrombyang

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

15. Nasi Kapau

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



Gambar 83. Nasi Kapau

16. Nasi Boranan

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

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

2. Mie

A. Pengertian Mie

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

B. Jenis-Jenis Mie

Mie ada beberapa jenis menurut bahan dasarnya, diantaranya adalah :

1. Mie Telur (Mie Kuning)

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

2. Soun

Sohun atau soun (suun) adalah mi halus yang dibuat dari pati. Setelah direbus atau direndam, sohun berwarna bening, bertekstur kenyal, dan memiliki permukaan yang licin. Di antara berbagai jenis pati yang bisa dijadikan bahan baku adalah pati kacang hijau, umbi (kentang, ubi jalar, tapioka), sagu, aren, dan midro (ganyong). Sohun berbeda dari bihun.



Gambar 84. Soun

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

3. Bihun

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



Gambar 85. Bihun

4. Kwetiau

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

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

5. Misoa

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

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

C. Macam-Macam Hidangan Mie

1. Mie Aceh

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

2. Mie Ongklok

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



Gambar 86. Mie Ongklok

3. Mie Celor

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



Gambar 87. Mie Celor

4. Mie Bangka

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

5. Mie Titi

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



Gambar 88. Mie Titi Makasar

3. Bahan Nasi dan Mie

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

a. Bahan utama

Terdiri dari nasi dan mie. Nasi yang digunakan adalah nasi putih, atau tidak jarang juga menggunakan nasi merah dan nasi hitam. Sedangkan mie yang biasa digunakan dalam makanan Indonesia adalah mie telur (mie kuning), soun dan bihun.

b. Bahan campuran

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

c. Bumbu

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

d. Bahan pelengkap

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

4. Penyajian Nasi dan Mie

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

5. Teknik Pengolahan Nasi dan Mie Indonesia

a. Teknik memasak nasi

Beberapa cara memasak nasi yang biasanya dilakukan di Indonesia adalah dengan cara merebus, mengukus dan mengetim.

1) Merebus

Merebus dengan banyak air, merebus dengan banyak air dengan perbandingan 1 : 4 sampai 1 : 6 dan tergantung dari macam berasnya, misalnya beras baru dengan perbandingan 1 : 4 dan beras lama dengan perbandingan 1 : 6 maka hasilnya bubur. Untuk menambah rasa bias ditambahkan garam, daun pandan atau daun salam. Merebus dengan sedikit air, memasak nasi dengan cara merebus seperti alat rice cooker menggunakan air lebih sedikit dan disebut menanak atau meliwet. Perbandingan beras dan air tergantung keadaan beras. 1 : 2 untuk nasi lunak, 1 : 1,5 untuk nasi sedang, 1 : 1 untuk nasi keras.

2) Mengukus

Memasak nasi dengan menggunakan uap air mendidih. Alat yang digunakan untuk memasak nasi adalah dandang, kukusan atau soblok danrisopan.

3) Mengetim

Memasak bahan makanan pada sebuah tempat yang dipanaskan dalam air mendidih. Dengan mengetim dapat diperoleh nasi yang lunak dan bergizi tinggi karena tidak ada zat yang hilang.

b. Teknik membuat mie

Semula mie dibuat dengan tangan kosong, tanpa alat. Cara membuat mie ini merupakan keterampilan seni yang tidak bisa dikuasai oleh sembarang orang walaupun sebenarnya latihanlah yang terpenting. Adonan dicampur dengan tangan, diuleni sedemikian rupa sehingga cukup elastis, lalu adonan dililit si kedua tangan, ditarik-tarik hingga menjadi lembaran-lembaran kecil. Melalui teknik tersendiri membuat adonan jadi panjang dan ramping. Sekarang mie dibuat dengan mesin, bisa mesin sederhana yang biasa kita gunakan untuk membuat cheese stick ataupun mesin industri yang besar. Karena bias memakai mesin yang sederhana, kita bisa membuatnya sendiri.

Tes Formatif

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

Kunci Jawaban Formatif

1. Masakan nasi asli Indonesia
Contohnya : nasi kuning, nasi liwet, nasi uduk, nasi goreng, nasi timbel, nasi ulam, nasi tumpang, nasi gandul, nasi langgi, nasi samin, nasi becek
2. Masakan mie asli Indonesia
Contohnya : mie Aceh, mie rebus (godog), mie goreng, mie titi Makasar, mie ongklok, mie ayam, cwie mie malang dan mie Bangka.
3. Bahan dalam pengolahan nasi dan mie
 - a. Bahan utama, terdiri dari nasi dan mie. Nasi yang digunakan adalah nasi putih, nasi merah dan nasi hitam. Sedangkan mie yang digunakan adalah mie telur (mie kuning), soun dan bihun.
 - b. Bahan campuran, bahan campuran yang digunakan adalah sayuran (sawi, kol, tomat, wortel, daun bawang dan seledri), telur, daging ayam, daging sapi, daging kambing dan udang.
 - e. Bumbu, bumbu yang digunakan yaitu bumbu dasar merah, bumbu dasar putih dan bumbu dasar kuning.
 - f. Bahan pelengkap, bahan pelengkap yang digunakan adalah acar mentimun, bawang merah goreng, sambal, kerupuk, emping dan lalapan (mentimun, tomat, daun selada)
4. Penyajian nasi dan mie cenderung sederhana, nasi hanya diletakkan dalam piring kemudian di taburi dengan bawang merah goreng. Karena memiliki rasa yang gurih dan cenderung menimbulkan rasa 'enek", hidangan nasi dan mie biasanya disajikan bersama pelengkapnya. Pelengkap nasi dan mie antara lain acar mentimun, sambal, kerupuk, emping dan lalapan (mentimun, tomat, daun selada)
5. Bahan pelengkap hidangan nasi dan mie adalah acar mentimun, bawang merah goreng, sambal, kerupuk, emping dan lalapan (mentimun, tomat, daun selada)

F. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik dan Kontekstual

Metode Pembelajaran : Demonstrasi, ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

G. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point, video
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas
3. Sumber belajar :
 - Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan SMK 2008.
 - Modul PPG Pengolahan Makanan Indonesia

H. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salamb. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didikd. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajarane. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapaif. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	20 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Siswa mengamati powerpoint dan video tentang macam-macam Hidangan nasi dan mie2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Guru menanyakan tentang materi dan video yang sudah diperlihatkan kepada siswab. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan Hidangan nasi dan mie serta apakah ada perbedaan dari masing-masing Hidangan nasi dan mie tersebut.c. Guru memberi tantangan untuk siswa yang berani mendemonstrasikan pembuatan soto yang sudah diperlihatkan dalam video3. Mengumpulkan Data<ol style="list-style-type: none">a. Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan Hidangan nasi dan mie.b. Guru menjelaskan tentang GI (Group Investigation)c. Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok menjadi 6 kelompokd. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas kelompok4. Mengasosiasikan/mengolah informasi<ol style="list-style-type: none">a. Guru memanggil ketua kelompok dan setiap kelompok mendapat tugas satu materi/tugas yang berbeda dari kelompok lainb. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ada secara kooperatif yang bersifat penemuan	275 menit

	c. Membahas studi kasus terkait materi 5. Mengkomunikasikan a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok b. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan	
Penutup	1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya membuat berbagai macam Hidangan nasi dan mie 3. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit
TOTAL		315menit

I. BENTUK PENILAIAN

1. Diskusi

Penugasan kelompok: Mencari Hidangan nasi dan mie dari berbagai daerah, bahan, bumbu dan pelengkap yang digunakan

Dibagi menjadi 8 Kelompok:

Kelompok 1 dan 2 Hidangan nasi dan mie daerah Kalimantan

Kelompok 3 dan 4 Hidangan nasi dan mie daerah Sumatera

Kelompok 5 dan 6 Hidangan nasi dan mie daerah Sulawesi

Kelompok 7 dan 8 Hidangan nasi dan mie daerah Jawa

Aspek yang dinilai:

- Diskusi
- Sikap
- Presentasi

Skor:

- | | |
|------------|----------------|
| 1 : kurang | 3 : Baik |
| 2 : Cukup | 4: Sangat Baik |

2. Post Test

Soal:

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

Kunci Jawaban Formatif:

1. Masakan nasi asli Indonesia

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

2. Masakan mie asli Indonesia

Contohnya : mie Aceh, mie rebus (godog), mie goreng, mie titi Makasar, mie ongeklok, mie ayam, cwie mie malang dan mie Bangka.

3. Bahan dalam pengolahan nasi dan mie

- a. Bahan utama, terdiri dari nasi dan mie. Nasi yang digunakan adalah nasi putih, nasi merah dan nasi hitam. Sedangkan mie yang digunakan adalah mie telur (mie kuning), soun dan bihun.
 - b. Bahan campuran, bahan campuran yang digunakan adalah sayuran (sawi, kol, tomat, wortel, daun bawang dan seledri), telur, daging ayam, daging sapi, daging kambing dan udang.
 - c. Bumbu, bumbu yang digunakan yaitu bumbu dasar merah, bumbu dasar putih dan bumbu dasar kuning.
 - d. Bahan pelengkap, bahan pelengkap yang digunakan adalah acar mentimun, bawang merah goreng, sambal, kerupuk, emping dan lalapan (mentimun, tomat, daun selada)
4. Penyajian nasi dan mie cenderung sederhana, nasi hanya diletakkan dalam piring kemudian di taburi dengan bawang merah goreng. Karena memiliki rasa yang gurih dan cenderung menimbulkan rasa 'enek", hidangan nasi dan mie biasanya disajikan bersama pelengkapny. Pelengkap nasi dan mie antara lain acar mentimun, sambal, kerupuk, emping dan lalapan (mentimun, tomat, daun selada)
5. Bahan pelengkap hidangan nasi dan mie adalah acar mentimun, bawang merah goreng, sambal, kerupuk, emping dan lalapan (mentimun, tomat, daun selada)

3. Penugasan

Siswa diminta membuat kliping diagram alir pembuatan nasi dan mie di rumah.

Pemberian waktu tugas hingga 2 minggu

Magelang, September 2014

Guru Mata Pelajaran

Guru Praktikan

Yuliana Driyani S.Pd

NIP. _____

Anisa Utami

NIM. _____

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama Siswa	Observasi Diskusi			Jml Skor	Nilai
		Diskusi	Sikap	Presentasi		
		(1)	(2)	(3)		
1.	ADELINE JULIA HADI					
2.	ADI TRIYATNO					
3.	ADVENTIA AJENG LINI					
4.	ALEXANDER CHRIST					
5.	ALEXANDER JOFAN					
6.	ANIS DYAH CAHYANI					
7.	ASTRID DWI PRADINA					
8.	BRIGITA PUJIAWATI					
9.	CHRISTIANA DAGMA					
10.	ADITYA FERDINAND					
11	CICILIA SEPTIANA					
12	ENGGAN PUTRI					
13	FRANSISKA KARTIKA					
14	GREENIKA TRITISAKTI					
15	HELENA OKY BUDI					
16	HERLAMBANG WAHYU					
17	INNEKE PRILLA PANGESTI					
18	JANE MALEAKY					
19	JOHN CLEVER DANIEL					
20	KEVIN RISKI DEWANGGA					
21	KISMA WINANTA PUTRI					
22	MANUEL ARDIANTO					
23	MONITA DIAH P.					
24	NANANG WIDYANTO					
25	NANDA CANDRA DEWI					
26	NICO LAKSAMANA					
27	NOFI BUDI YULIANI					
28	PARAMITA INSANI					
29	PAULINA KEWA SANGA					
30	RHEMA INDAH DITA					
31	RIZKI ADHI NUGROHO					
32	SORAYA ADITIA T.					
33	STEFANIE AURELIA					
34	TEGUH BAGUS PRASETYO					
35	VERONIKA IRMA Y.					
36	YESICA LOLAN					
37	YOSEFA SONIA					

LEMBAR PENILAIAN POST TEST PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama	Nilai
1.	ADELINE JULIA HADI	
2.	ADI TRIYATNO	
3.	ADVENTIA AJENG LINI	
4.	ALEXANDER CHRIST	
5.	ALEXANDER JOFAN	
6.	ANIS DYAH CAHYANI	
7.	ASTRID DWI PRADINA	
8.	BRIGITA PUJIAWATI	
9.	CHRISTIANA DAGMA	
10.	ADITYA FERDINAND	
11	CICILIA SEPTIANA	
12	ENGGAN PUTRI	
13	FRANSISKA KARTIKA	
14	GREENIKA TRITISAKTI	
15	HELENA OKY BUDI	
16	HERLAMBAH WAHYU	
17	INNEKE PRILLA PANGESTI	
18	JANE MALEAKY	
19	JOHN CLEVER DANIEL	
20	KEVIN RISKI DEWANGGA	
21	KISMA WINANTA PUTRI	
22	MANUEL ARDIANTO	
23	MONITA DIAH P.	
24	NANANG WIDYANTO	
25	NANDA CANDRA DEWI	
26	NICO LAKSAMANA	
27	NOFI BUDI YULIANI	
28	PARAMITA INSANI	
29	PAULINA KEWA SANGA	
30	RHEMA INDAH DITA	
31	RIZKI ADHI NUGROHO	
32	SORAYA ADITIA T.	
33	STEFANIE AURELIA	
34	TEGUH BAGUS PRASETYO	
35	VERONIKA IRMA Y.	
36	YESICA LOLAN	
37	YOSEFA SONIA	

LEMBAR PENILAIAN PENUGASAN (PR) PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama	Ketepatan waktu mengumpulkan tugas	Nilai
1.	ADELIN JULIA HADI		
2.	ADI TRIYATNO		
3.	ADVENTIA AJENG LINI		
4.	ALEXANDER CHRIST		
5.	ALEXANDER JOFAN		
6.	ANIS DYAH CAHYANI		
7.	ASTRID DWI PRADINA		
8.	BRIGITA PUJIAWATI		
9.	CHRISTIANA DAGMA		
10.	ADITYA FERDINAND		
11	CICILIA SEPTIANA		
12	ENGGAN PUTRI		
13	FRANSISKA KARTIKA		
14	GREENIKA TRITISAKTI		
15	HELENA OKY BUDI		
16	HERLAMBANG WAHYU		
17	INNEKE PRILLA PANGESTI		
18	JANE MALEAKY		
19	JOHN CLEVER DANIEL		
20	KEVIN RISKI DEWANGGA		
21	KISMA WINANTA PUTRI		
22	MANUEL ARDIANTO		
23	MONITA DIAH P.		
24	NANANG WIDYANTO		
25	NANDA CANDRA DEWI		
26	NICO LAKSAMANA		
27	NOFI BUDI YULIANI		
28	PARAMITA INSANI		
29	PAULINA KEWA SANGA		
30	RHEMA INDAH DITA		
31	RIZKI ADHI NUGROHO		
32	SORAYA ADITIA T.		
33	STEFANIE AURELIA		
34	TEGUH BAGUS PRASETYO		
35	VERONIKA IRMA Y.		
36	YESICA LOLAN		
37	YOSEFA SONIA		

1. Nasi

A. Pengertian Nasi

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



Gambar 68. Nasi Putih

B. Kriteria Nasi

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

C. Macam-Macam Nasi

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

1. Nasi Goreng

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



Gambar 69. Nasi Goreng

Nasi goreng juga dikenal sebagai hidangan khas Indonesia. Ada berbagai macam resep nasi goreng tapi unsur utamanya adalah nasi, minyak goreng, kecap manis. Selain itu banyak tambahan lain yang dapat dimasukkan, mulai dari sayuran, daging, sampai sambal,

saos, kerupuk dan telur goreng. Nasi goreng baik di Indonesia maupun di negara-negara lain dapat memiliki variasi tersendiri tergantung dari daerah asal dan bumbu atau bahan yang digunakan. Variasi ini biasanya dipengaruhi oleh bahan makanan yang biasa digunakan masyarakat setempat dan pengaruh ramuan bumbu dari negara tetangga, ataupun pengaruh budaya etnik asing bawaan yg datang ke negara tersebut. Contoh variasi nasi goreng di Indonesia yaitu nasi goreng ikan asin, nasi goreng petai, nasi goreng bakso, nasi goreng magelangan dan lain-lain.

2. Nasi Kuning

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



Gambar 70. Nasi Kuning

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

3. Nasi Uduk

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



Gambar 71. Nasi Uduk

4. Nasi Liwet

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



Gambar 72. Nasi Liwet

5. Nasi Langgi

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



Gambar 73. Nasi Langgi

6. Nasi Ulam

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



Gambar 74. Nasi Ulam

7. Nasi Timbel

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



Gambar 75. Nasi Timbel

8. Nasi Gandul

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



Gambar 76. Nasi Gandul

9. Nasi Samin

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



Gambar 77. Nasi Samin

10. Nasi Tumpang

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



Gambar 78. Nasi Tumpang

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

11. Nasi Krawu

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



Gambar 79. Nasi

12. Nasi Jinggo

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



Gambar 80. Nasi Jinggo

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

13. Nasi Becek

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



Gambar 81. Nasi Becek

14. Nasi Ngrombyang

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



Gambar 82. Nasi Ngrombyang

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

15. Nasi Kapau

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



Gambar 83. Nasi Kapau

16. Nasi Boranan

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

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

2. Mie

A. Pengertian Mie

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

B. Jenis-Jenis Mie

Mie ada beberapa jenis menurut bahan dasarnya, diantaranya adalah :

1. Mie Telur (Mie Kuning)

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

2. Soun

Soun atau soun (suun) adalah mi halus yang dibuat dari pati. Setelah direbus atau direndam, soun berwarna bening, bertekstur kenyal, dan memiliki permukaan yang licin. Di antara berbagai jenis pati yang bisa dijadikan bahan baku adalah pati kacang hijau, umbi (kentang, ubi jalar, tapioka), sagu, aren, dan midro (ganyong). Soun berbeda dari bihun.



Gambar 84. Soun

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

3. Bihun

Bihun atau mihun merupakan nama salah satu jenis makanan dari Tiongkok, bentuknya seperti mi namun lebih tipis. Dalam bahasa Inggris disebut *rice vermicelli* atau *rice noodles* atau *rice sticks*. Bihun berasal dari bahasa Tionghoa, yaitu “*Bi*” artinya beras dan

“hun” artinya tepung. Bahan baku bihun sendiri terbuat dari tepung beras. Makanan tersebut sangat terkenal dari negara Cina dan Asia Selatan, seperti India.



Gambar 85. Bihun

4. Kwetiauw

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

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

5. Misoa

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

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

C. Macam-Macam Hidangan Mie

1. Mie Aceh

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

2. Mie Ongklok

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



Gambar 86. Mie Ongklok

3. Mie Celor

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



Gambar 87. Mie Celor

4. Mie Bangka

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

5. Mie Titi

Satu jenis masakan khas lain yang tidak boleh dilewatkan ketika anda berkunjung ke Makassar adalah Mi Titi, sajian mi kering sirat yang sangat mirip dengan masakan di restoran China - *I Fumi*, namun Mi Titi memiliki ciri khas yang cukup menarik, mie ini dibuat dari bahan dasar mie yang digoreng kering, setelah itu cukup dituangkan dengan masakan sayur seperti

cap cay kuah yang yang didalamnya terdapat berbagai macam bahan daging, udang, cumi, serta tidak lupa sayuran, dilengkapi dengan telur yang menambah lezatan masakan ini.



Gambar 88. Mie Titi Makasar

3. Bahan Nasi dan Mie

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

a. Bahan utama

Terdiri dari nasi dan mie. Nasi yang digunakan adalah nasi putih, atau tidak jarang juga menggunakan nasi merah dan nasi hitam. Sedangkan mie yang biasa digunakan dalam makanan Indonesia adalah mie telur (mie kuning), soun dan bihun.

b. Bahan campuran

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

c. Bumbu

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

d. Bahan pelengkap

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

4. Penyajian Nasi dan Mie

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

5. Teknik Pengolahan Nasi dan Mie Indonesia

a. Teknik memasak nasi

Beberapa cara memasak nasi yang biasanya dilakukan di Indonesia adalah dengan cara merebus, mengukus dan menyetim.

1) Merebus

Merebus dengan banyak air, merebus dengan banyak air dengan perbandingan 1 : 4 sampai 1 : 6 dan tergantung dari macam berasnya, misalnya beras baru dengan perbandingan 1 : 4 dan beras lama dengan perbandingan 1 : 6 maka hasilnya bubur. Untuk menambah rasa bias ditambahkan garam, daun pandan atau daun salam. Merebus dengan sedikit air, memasak nasi dengan cara merebus seperti alat rice cooker menggunakan air lebih sedikit dan disebut menanak atau meliwet. Perbandingan beras dan air tergantung keadaan beras. 1 : 2 untuk nasi lunak, 1 : 1,5 untuk nasi sedang, 1 : 1 untuk nasi keras.

2) Mengukus

Memasak nasi dengan menggunakan uap air mendidih. Alat yang digunakan untuk memasak nasi adalah dandang, kukusan atau soblok danrisopan.

3) Menyetim

Memasak bahan makanan pada sebuah tempat yang dipanaskan dalam air mendidih. Dengan menyetim dapat diperoleh nasi yang lunak dan bergizi tinggi karena tidak ada zat yang hilang.

b. Teknik membuat mie


Semula mie dibuat dengan tangan kosong, tanpa alat. Cara membuat mie ini merupakan keterampilan seni yang tidak bisa dikuasai oleh sembarangan orang walaupun sebenarnya latihanlah yang terpenting. Adonan dicampur dengan tangan, diuleni sedemikian rupa sehingga cukup elastis, lalu adonan dililit si kedua tangan, ditarik-tarik hingga menjadi lembaran-lembaran kecil. Melalui teknik tersendiri membuat adonan jadi panjang dan ramping. Sekarang mie dibuat dengan mesin, bisa mesin sederhana yang biasa kita gunakan untuk membuat cheese stick ataupun mesin industri yang besar. Karena bias memakai mesin yang sederhana, kita bisa membuatnya sendiri.

Tes Formatif

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

Kunci Jawaban Formatif

1. Masakan nasi asli Indonesia
Contohnya : nasi kuning, nasi liwet, nasi uduk, nasi goreng, nasi timbel, nasi ulam, nasi tumpang, nasi gandum, nasi langgi, nasi samin, nasi becek
2. Masakan mie asli Indonesia
Contohnya : mie Aceh, mie rebus (godog), mie goreng, mie titi Makasar, mie onggok, mie ayam, mie malang dan mie Bangka.
3. Bahan dalam pengolahan nasi dan mie
 - a. Bahan utama, terdiri dari nasi dan mie. Nasi yang digunakan adalah nasi putih, nasi merah dan nasi hitam. Sedangkan mie yang digunakan adalah mie telur (mie kuning), soun dan bihun.
 - b. Bahan campuran, bahan campuran yang digunakan adalah sayuran (sawi, kol, tomat, wortel, daun bawang dan seledri), telur, daging ayam, daging sapi, daging kambing dan udang.
 - e. Bumbu, bumbu yang digunakan yaitu bumbu dasar merah, bumbu dasar putih dan bumbu dasar kuning.
 - f. Bahan pelengkap, bahan pelengkap yang digunakan adalah acar mentimun, bawang merah goreng, sambal, kerupuk, emping dan lalapan (mentimun, tomat, daun selada)
4. Penyajian nasi dan mie cenderung sederhana, nasi hanya diletakkan dalam piring kemudian di taburi dengan bawang merah goreng. Karena memiliki rasa yang gurih dan cenderung menimbulkan rasa 'enek', hidangan nasi dan mie biasanya disajikan bersama pelengkap. Pelengkap nasi dan mie antara lain acar mentimun, sambal, kerupuk, emping dan lalapan (mentimun, tomat, daun selada)
5. Bahan pelengkap hidangan nasi dan mie adalah acar mentimun, bawang merah goreng, sambal, kerupuk, emping dan lalapan (mentimun, tomat, daun selada)

	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA (TEORI)		
	Kelas/ Semester : XI/1		HIDANGAN SAYUR
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 57 dari 1

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Kelas/Semester : XI / 1

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Materi Pokok : Hidangan sayur (Teori)

Pertemuan ke :

Alokasi Waktu : 7 × 45 menit (315 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.2. Mendeskripsikan hidangan sayur.
- 4.2. Membandingkan berbagai jenis hidangan sayur

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- 1) Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa
- 2) Terlihat aktif dalam pembelajaran pengetahuan bahan pangan
- 3) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 4) Mendeskripsikan Hidangan sayur
- 5) Mengetahui prosedur pembuatan Hidangan sayur
- 6) Membuat hidangan Hidangan sayur

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian Hidangan sayur.
2. Siswa mampu memahami jenis-jenis dan ciri-ciri Hidangan sayur dari berbagai daerah di Indonesia.
3. Siswa mengetahui bumbu dasar membuat Hidangan sayur.
4. Siswa mengetahui bahan dan peralatan yang digunakan membuat Hidangan sayur.
5. Siswa mengetahui cara pembuatan Hidangan sayur.
6. Siswa mengetahui kriteria hasil berbagai jenis Hidangan sayur.
7. Siswa mengetahui macam-macam pelengkap dalam hidangan Hidangan sayur
8. Siswa mengetahui cara penyajian berbagai jenis Hidangan sayur.

E. MATERI PEMBELAJARAN

Sayur adalah suatu hidangan berkuah yang merupakan kelengkapan nasi yang dapat dimakan dengan atau tanpa nasi. Sayur biasanya berisi kuah dan bahan pokok sayuran atau dapat pula ditambah dengan bahan lain seperti bahan hewani atau tumbuh-tumbuhan serta produknya (seperti: makaroni, soun). Bahan yang digunakan dalam masakan sayur dapat berupa air, kaldu, atau santan. Bumbu yang digunakan bisa bervariasi tergantung rasa yang diinginkan, karena bumbu yang digunakan tiap daerah berbeda-beda. Hidangan sayur dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

1. Sayur Berkuah Banyak

Sayur ini merupakan golongan sayur yang menggunakan kuah atau bahan cair yang banyak. Bahan cair yang digunakan berupa air, kaldu, santan atau perpaduan dari ketiganya. Sayur yang berkuah banyak contohnya sayur asem, sayur lodeh, sayur bening, sayur sop, soto dan lain-lain.



Gambar 2. Sayur Sop

2. Sayur Berkuah sedikit (tumis)

Sayur yang ditumis adalah sayur yang bumbunya ditumis dahulu dengan minyak dan menggunakan sedikit kuah. contoh masakan sayur yang ditumis antara lain oseng-oseng, tumis kangkung, orak-arik, cap cay dan lain-lain.



Gambar 3. Sayur tumis kangkung

3. Sayur Tanpa Kuah

Sayuran tanpa adalah jenis sayur yang dihidangkan tanpa atau dengan melalui proses pengolahan. Sayuran ini bisa disajikan dalam keadaan mentah bersama sambal atau bumbu sehingga menambah rasa dari sayuran tersebut. Sambal yang digunakan dapat berupa bumbu kelapa, bumbu kacang atau bumbu cabe. Contoh sayur mentah antara lain terancam, urapan, gado-gado dan lain-lain.



Gambar urapan dan plecing kangkung

Metode memasak sayuran

Sebagian sayuran lebih baik dikonsumsi secara mentah, tapi sebagian yang lain justru sebaliknya. Berikut adalah cara memasak untuk beragam jenis sayuran yang berbeda untuk hasil yang terbaik.

1. Mengukus sebentar adalah cara terbaik untuk mempertahankan nutrisi dalam sayuran. Kukus sebentar saja sehingga sayuran masih renyah saat dikunyah.
2. Memanggang dengan *aluminium foil* adalah cara kedua terbaik untuk memasak sayuran. Pastikan Anda memercikkan kuah pemanggang di akhir untuk menjaga agar nutrisi yang keluar saat dipanggang akibat panas bisa dipertahankan.
3. Menggoreng sebentar bisa menjaga nutrisi tetap dalam sayuran, tetapi jangan berlebihan melakukannya dan pastikan sayuran masih dalam keadaan segar. Metode ini tidak terlalu bagus diterapkan jika Anda mencoba untuk mengurangi jumlah lemak yang Anda konsumsi. Sebab, sayuran menyerap semua minyak.
4. Merebus atau membuat ratatouille dapat menurunkan sejumlah kandungan vitamin C atau folat, tetapi banyak mineral lain yang meresap di dalam cairan perebus yang akan dimakan.
5. Jangan dididihkan sayuran karena hal tersebut akan membuat sayuran menjadi lembek. Selain itu, proses pendidihan bisa membuat vitamin dan mineral dalam sayuran rusak. Banyak nutrisi yang hilang akibat mendidihkan sayuran.

Sayuran yang baik dimakan mentah dan matang

Para penganut makanan mentah meyakini bahwa memasak sayuran akan merusak banyak nutrisi. Namun, hal tersebut tidaklah selalu benar meskipun sebagian makanan memang lebih baik dikonsumsi secara mentah.

Di antara yang bagus dikonsumsi secara mentah adalah beetroot, brokoli, bawang putih, dan red pepper. Sedangkan sayuran yang bagus dikonsumsi setelah dimasak adalah wortel, tomat, ubi, dan kale. Kemudian asparagus, bayam, dan jamur juga lebih baik jika dimasak terlebih dulu.

F. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik dan Kontekstual

Metode Pembelajaran : Demonstrasi, ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

G. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point, video
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas
3. Sumber belajar :
 - Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan SMK 2008.
 - Modul PPG Pengolahan Makanan Indonesia

H. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salamb. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didikd. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajarane. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapaif. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	20 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Siswa mengamati powerpoint dan video tentang macam-macam Hidangan sayur2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Guru menanyakan tentang materi dan video yang sudah diperlihatkan kepada siswab. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan Hidangan sayur serta apakah ada perbedaan dari masing-masing Hidangan sayur tersebut.c. Guru memberi tantangan untuk siswa yang berani mendemonstrasikan pembuatan soto yang sudah diperlihatkan dalam video3. Mengumpulkan Data<ol style="list-style-type: none">a. Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan Hidangan sayur.b. Guru menjelaskan tentang GI (Group Investigation)c. Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok menjadi 6 kelompokd. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas kelompok4. Mengasosiasikan/mengolah informasi<ol style="list-style-type: none">a. Guru memanggil ketua kelompok dan setiap kelompok mendapat tugas satu materi/tugas yang berbeda dari kelompok lainb. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ada secara kooperatif yang bersifat penemuanc. Membahas studi kasus terkait materi	275 menit

	5. Mengkomunikasikan a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok b. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan	
Penutup	1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya membuat berbagai macam Hidangan sayur 3. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit
TOTAL		315menit

I. BENTUK PENILAIAN

1. Diskusi

Penugasan kelompok: Mencari Hidangan sayur dari berbagai daerah, bahan, bumbu dan pelengkap yang digunakan

Dibagi menjadi 8 Kelompok:

Kelompok 1 dan 2 Hidangan sayur daerah Kalimantan

Kelompok 3 dan 4 Hidangan sayur daerah Sumatera

Kelompok 5 dan 6 Hidangan sayur daerah Sulawesi

Kelompok 7 dan 8 Hidangan sayur daerah Jawa

Aspek yang dinilai:

- Diskusi
- Sikap
- Presentasi

Skor:

- | | |
|------------|----------------|
| 1 : kurang | 3 : Baik |
| 2 : Cukup | 4: Sangat Baik |

2. Post Test

Soal:

1. Apa yang dimaksud dengan hidangan sayur?
2. Sebutkan 10 masakan sayur Indonesia !
3. Jelaskan apa yang dimaksud sayuran berkuah banyak! Berikan contohnya
4. Jelaskan apa yang dimaksud sayuran berkuah sedikit! Berikan contohnya
5. Jelaskan apa yang dimaksud sayuran tanpa kuah! Berikan contohnya

Kunci Jawaban Formatif:

1. Sayur adalah suatu hidangan berkuah yang merupakan kelengkapan nasi yang dapat dimakan dengan atau tanpa nasi. Sayur biasanya berisi kuah dan bahan pokok sayuran atau dapat pula ditambah dengan bahan lain seperti bahan hewani atau tumbuh-tumbuhan serta produknya (seperti: makaroni, soun). Bahan yang digunakan dalam masakan sayur dapat berupa air, kaldu, atau santan. Bumbu yang

digunakan bisa bervariasi tergantung rasa yang diinginkan, karena bumbu yang digunakan tiap daerah berbeda-beda.

2. Sayur asem, sayur lodeh, plecing kangkung, cap cay, dll

3. Sayur Berkuah Banyak

Sayur ini merupakan golongan sayur yang menggunakan kuah atau bahan cair yang banyak. Bahan cair yang digunakan berupa air, kaldu, santan atau perpaduan dari ketiganya. Sayur yang berkuah banyak contohnya sayur asem, sayur lodeh, sayur bening, sayur sop, soto dan lain-lain.



Gambar 2. Sayur Sop

4. Sayur Berkuah sedikit (tumis)

Sayur yang ditumis adalah sayur yang bumbunya ditumis dahulu dengan minyak dan menggunakan sedikit kuah. contoh masakan sayur yang ditumis antara lain oseng-oseng, tumis kangkung, orak-arik, cap cay dan lain-lain.



Gambar 3. Sayur tumis kangkung

5. Sayur Tanpa Kuah

Sayuran tanpa adalah jenis sayur yang dihidangkan tanpa atau dengan melalui proses pengolahan. Sayuran ini bisa disajikan dalam keadaan mentah bersama sambal atau bumbu sehingga menambah rasa dari sayuran tersebut. Sambal yang digunakan dapat berupa bumbu kelapa, bumbu kacang atau bumbu cabe. Contoh sayur mentah antara lain terancam, urapan, gado-gado dan lain-lain.



Gambar urapan dan plecing kangkung

3. Penugasan

Siswa diminta membuat kliping diagram alir pembuatan hidangan sayur di rumah.
Pemberian waktu tugas hingga 2 minggu

Magelang, September 2014

Guru Mata Pelajaran

Guru Praktikan

Yuliana Driyani S.Pd
NIP. _____

Anisa Utami
NIM. _____

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama Siswa	Observasi Diskusi			Jml Skor	Nilai
		Diskusi	Sikap	Presentasi		
		(1)	(2)	(3)		
1.	ADELINE JULIA HADI					
2.	ADI TRIYATNO					
3.	ADVENTIA AJENG LINI					
4.	ALEXANDER CHRIST					
5.	ALEXANDER JOFAN					
6.	ANIS DYAH CAHYANI					
7.	ASTRID DWI PRADINA					
8.	BRIGITA PUJIAWATI					
9.	CHRISTIANA DAGMA					
10.	ADITYA FERDINAND					
11	CICILIA SEPTIANA					
12	ENGGAN PUTRI					
13	FRANSISKA KARTIKA					
14	GREENIKA TRITISAKTI					
15	HELENA OKY BUDI					
16	HERLAMBAH WAHYU					
17	INNEKE PRILLA PANGESTI					
18	JANE MALEAKY					
19	JOHN CLEVER DANIEL					
20	KEVIN RISKI DEWANGGA					
21	KISMA WINANTA PUTRI					
22	MANUEL ARDIANTO					
23	MONITA DIAH P.					
24	NANANG WIDYANTO					
25	NANDA CANDRA DEWI					
26	NICO LAKSAMANA					
27	NOFI BUDI YULIANI					
28	PARAMITA INSANI					
29	PAULINA KEWA SANGA					
30	RHEMA INDAH DITA					
31	RIZKI ADHI NUGROHO					
32	SORAYA ADITIA T.					
33	STEFANIE AURELIA					
34	TEGUH BAGUS PRASETYO					
35	VERONIKA IRMA Y.					
36	YESICA LOLAN					
37	YOSEFA SONIA					

LEMBAR PENILAIAN POST TEST PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama	Nilai
1.	ADELINE JULIA HADI	
2.	ADI TRIYATNO	
3.	ADVENTIA AJENG LINI	
4.	ALEXANDER CHRIST	
5.	ALEXANDER JOFAN	
6.	ANIS DYAH CAHYANI	
7.	ASTRID DWI PRADINA	
8.	BRIGITA PUJIAWATI	
9.	CHRISTIANA DAGMA	
10.	ADITYA FERDINAND	
11	CICILIA SEPTIANA	
12	ENGGAN PUTRI	
13	FRANSISKA KARTIKA	
14	GREENIKA TRITISAKTI	
15	HELENA OKY BUDI	
16	HERLAMBANG WAHYU	
17	INNEKE PRILLA PANGESTI	
18	JANE MALEAKY	
19	JOHN CLEVER DANIEL	
20	KEVIN RISKI DEWANGGA	
21	KISMA WINANTA PUTRI	
22	MANUEL ARDIANTO	
23	MONITA DIAH P.	
24	NANANG WIDYANTO	
25	NANDA CANDRA DEWI	
26	NICO LAKSAMANA	
27	NOFI BUDI YULIANI	
28	PARAMITA INSANI	
29	PAULINA KEWA SANGA	
30	RHEMA INDAH DITA	
31	RIZKI ADHI NUGROHO	
32	SORAYA ADITIA T.	
33	STEFANIE AURELIA	
34	TEGUH BAGUS PRASETYO	
35	VERONIKA IRMA Y.	
36	YESICA LOLAN	
37	YOSEFA SONIA	

LEMBAR PENILAIAN PENUGASAN (PR) PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama	Ketepatan waktu mengumpulkan tugas	Nilai
1.	ADELIN JULIA HADI		
2.	ADI TRIYATNO		
3.	ADVENTIA AJENG LINI		
4.	ALEXANDER CHRIST		
5.	ALEXANDER JOFAN		
6.	ANIS DYAH CAHYANI		
7.	ASTRID DWI PRADINA		
8.	BRIGITA PUJIAWATI		
9.	CHRISTIANA DAGMA		
10.	ADITYA FERDINAND		
11	CICILIA SEPTIANA		
12	ENGGAN PUTRI		
13	FRANSISKA KARTIKA		
14	GREENIKA TRITISAKTI		
15	HELENA OKY BUDI		
16	HERLAMBANG WAHYU		
17	INNEKE PRILLA PANGESTI		
18	JANE MALEAKY		
19	JOHN CLEVER DANIEL		
20	KEVIN RISKI DEWANGGA		
21	KISMA WINANTA PUTRI		
22	MANUEL ARDIANTO		
23	MONITA DIAH P.		
24	NANANG WIDYANTO		
25	NANDA CANDRA DEWI		
26	NICO LAKSAMANA		
27	NOFI BUDI YULIANI		
28	PARAMITA INSANI		
29	PAULINA KEWA SANGA		
30	RHEMA INDAH DITA		
31	RIZKI ADHI NUGROHO		
32	SORAYA ADITIA T.		
33	STEFANIE AURELIA		
34	TEGUH BAGUS PRASETYO		
35	VERONIKA IRMA Y.		
36	YESICA LOLAN		
37	YOSEFA SONIA		

1. Hidangan Sayur dan Sayuran

Sayur adalah suatu hidangan berkuah yang merupakan kelengkapan nasi yang dapat dimakan dengan atau tanpa nasi. Sayur biasanya berisi kuah dan bahan pokok sayuran atau dapat pula ditambah dengan bahan lain seperti bahan hewani atau tumbuh-tumbuhan serta produknya (seperti: makaroni, soun). Bahan yang digunakan dalam masakan sayur dapat berupa air, kaldu, atau santan. Bumbu yang digunakan bisa bervariasi tergantung rasa yang diinginkan, karena bumbu yang digunakan tiap daerah berbeda-beda. Hidangan sayur dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

1. Sayur Berkuah Banyak

Sayur ini merupakan golongan sayur yang menggunakan kuah atau bahan cair yang banyak. Bahan cair yang digunakan berupa air, kaldu, santan atau perpaduan dari ketiganya. Sayur yang berkuah banyak contohnya sayur asem, sayur lodeh, sayur bening, sayur sop, soto dan lain-lain.



Gambar 2. Sayur Sop

2. Sayur Berkuah sedikit (tumis)

Sayur yang ditumis adalah sayur yang bumbunya ditumis dahulu dengan minyak dan menggunakan sedikit kuah. contoh masakan sayur yang ditumis antara lain oseng-oseng, tumis kangkung, orak-arik, cap cay dan lain-lain.



Gambar 3. Sayur tumis kangkung

3. Sayur Tanpa Kuah

Sayuran tanpa adalah jenis sayur yang dihidangkan tanpa atau dengan melalui proses pengolahan. Sayuran ini bisa disajikan dalam keadaan mentah bersama sambal atau bumbu sehingga menambah rasa dari sayuran tersebut. Sambal yang digunakan dapat berupa bumbu kelapa, bumbu kacang atau bumbu cabe. Contoh sayur mentah antara lain terancam, urapan, gado-gado dan lain-lain.

MACAM-MACAM HIDANGAN SAYUR

Sayur asam atau **sayur asem** adalah masakan sejenis [sayur](#) yang khas [Indonesia](#). Ada banyak variasi lokal sayur asam seperti sayur asam Jakarta (variasi dari orang [Betawi](#) di [Jakarta](#)), sayur asam kangkung (variasi yang menggunakan [kangkung](#)), dan sayur asam [ikan asin](#).

Bahan-bahan yang sering digunakan adalah [kacang tanah](#), [nangka muda](#), [melinjo](#), [belimbing sayur](#), [labu siam](#), [kacang panjang](#), dan [asam jawa](#). Sering juga digunakan [jagung](#) dalam masakan ini.

Rasa masakan yang manis dan asam ini sangatlah menyegarkan dan cocok jika dipadukan dengan lauk kering lainnya seperti ikan goreng dan [lalapan](#). Sering juga masakan ini disajikan dengan [sambal](#).

Masakan ini masih menyerupai [tom yam](#), yang merupakan [masakan Thailand](#), walau sayur asam lebih menggunakan sayur-sayuran daripada makanan laut.

Sayur lodeh adalah masakan sejenis sayur khas [Indonesia](#). Sayur lodeh mempunyai berbagai macam variasi terutama pada bumbunya, ada yang santannya berwarna putih dan ada juga yang santannya berwarna merah.

Bahan-bahan yang sering digunakan adalah [labu jipang](#), [kacang panjang](#), [terung](#), [petai](#), [tempe](#), [cabai](#), [jagung kecil](#) dan [santan](#).

Resep masakan yang enak dan gurih ini sangat menyegarkan dan cocok jika dipadukan dengan [telur asin](#) dan [ikan tongkol](#). Dan biasanya dihidangkan bersama dengan [sambal](#).

Masakan ini menyerupai [kari](#), tetapi masakan ini menggunakan sayur-sayuran daripada menggunakan makanan laut



[INDONESIA](#)



[ENGLISH](#)



TEMPO.CO

gaya!

RABU, 10 SEPTEMBER 2014 | 12:32 WIB

ENGLISH EDITION [MAJALAH TEMPO](#) [KORAN TEMPO](#) [TRAVELounge](#) [TEMPO](#)

[STORE](#) [INDONESIANA](#) [INVESTIGASI](#) [KOMUNIKA](#) [PEMILU 2014](#)



[Bisnis](#) [Bola](#) [Gaya!](#) [Dunia](#) [Metro](#) [Politik](#) [Olahraga](#) [Otomotif](#) [Seleb!](#) [Tekno](#) [Travel](#) [Foto](#) [Grafis](#) [Video](#) [Indeks](#)

[Home](#)[Gaya](#)[Kesehatan](#)

SENIN, 25 FEBRUARI 2013 | 11:31 WIB

Cara Terbaik Mengolah Sayuran



Rodale.com

Berita Terkait

- [10 Makanan Termahal di Dunia](#)
- [Produk Nestle di Indonesia Terancam Ditarik](#)
- [Isu Bahan Tambahan Pangan Resahkan Masyarakat](#)
- [Anggota DPR Minta Pengusutan Motif Bakso Oplosan](#)
- [Makanan Kedaluwarsa Ditemukan di Surabaya](#)

Topik

- [#Bahan Makanan](#)
[Besar](#) [Kecil](#) [Normal](#)

TEMPO.CO, Jakarta - Sudah sejak lama diketahui bahwa sayuran bermanfaat untuk tubuh dan menyehatkan. Namun, tahukah Anda cara terbaik mengolah dan mengonsumsi sayuran sehingga kita bisa mendapatkan hasil yang optimal?

Sebagian sayuran lebih baik dikonsumsi secara mentah, tapi sebagian yang lain justru sebaliknya. Berikut adalah tips memasak untuk beragam jenis sayuran yang berbeda untuk hasil yang terbaik.


Metode memasak sayuran:

1. Mengukus sebentar adalah cara terbaik untuk mempertahankan nutrisi dalam sayuran. Kukus sebentar saja sehingga sayuran masih renyah saat dikunyah.
2. Memanggang dengan *aluminium foil* adalah cara kedua terbaik untuk memasak sayuran. Pastikan Anda memercikkan kuah pemanggang di akhir untuk menjaga agar nutrisi yang keluar saat dipanggang akibat panas bisa dipertahankan.
3. Menggoreng sebentar bisa menjaga nutrisi tetap dalam sayuran, tetapi jangan berlebihan melakukannya dan pastikan sayuran masih dalam keadaan segar. Metode ini tidak terlalu bagus diterapkan jika Anda mencoba untuk mengurangi jumlah lemak yang Anda konsumsi. Sebab, sayuran menyerap semua minyak.
4. Merebus atau membuat ratatouille dapat menurunkan sejumlah kandungan vitamin C atau folat, tetapi banyak mineral lain yang meresap di dalam cairan perebus yang akan dimakan.
5. Jangan dididihkan sayuran karena hal tersebut akan membuat sayuran menjadi lembek. Selain itu, proses pendidihan bisa membuat vitamin dan mineral dalam sayuran rusak. Banyak nutrisi yang hilang akibat mendidihkan sayuran.

Sayuran yang baik dimakan mentah dan matang

Para penganut makanan mentah meyakini bahwa memasak sayuran akan merusak banyak nutrisi. Namun, hal tersebut tidaklah selalu benar meskipun sebagian makanan memang lebih baik dikonsumsi secara mentah.

Di antara yang bagus dikonsumsi secara mentah adalah beetroot, brokoli, bawang putih, dan red pepper. Sedangkan sayuran yang bagus dikonsumsi setelah dimasak adalah wortel, tomat, ubi, dan kale. Kemudian asparagus, bayam, dan jamur juga lebih baik jika dimasak terlebih dulu.

	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA (TEORI)		
	Kelas/ Semester : XI/1		KUE INDONESIA
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 57 dari 1

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Kelas/Semester : XI / 1

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Materi Pokok : Kue indonesia (Teori)

Pertemuan ke :

Alokasi Waktu : 7 × 45 menit (315 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.2. Mendeskripsikan kue indonesia.
- 4.2. Membandingkan berbagai jenis kue indonesia

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- 1) Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa
- 2) Terlihat aktif dalam pembelajaran pengetahuan bahan pangan
- 3) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 4) Mendeskripsikan Kue Indonesia
- 5) Mengetahui prosedur pembuatan Kue Indonesia
- 6) Membuat hidangan Kue Indonesia

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian Kue Indonesia.
2. Siswa mampu memahami jenis-jenis dan ciri-ciri Kue Indonesia dari berbagai daerah.
3. Siswa mengetahui bahan dan peralatan yang digunakan membuat Kue Indonesia.
4. Siswa mengetahui cara pembuatan Kue Indonesia.
5. Siswa mengetahui kriteria hasil berbagai jenis Kue Indonesia.
6. Siswa mengetahui cara penyajian berbagai jenis Kue Indonesia.

E. MATERI PEMBELAJARAN

A. SEJARAH KUE INDONESIA

Pada awalnya, kue merupakan sesajen, yaitu sarana untuk menghubungkan manusia dengan arwah leluhur. Dengan datangnya agama yang baru seperti Kristen, Katolik dan Islam, kue dan sesaji lainnya hanya dibuat untuk upacara-upacara adat. Sekarang, kue tidak hanya dibuat untuk acara tertentu tetapi dibuat untuk hidangan sehari-hari sebagai teman minum teh atau keperluan lain. Kue Indonesia akhirnya berkembang karena pengaruh Negara lain.

Ada beberapa macam kue yang berasal dari China, yang di negara asalnya mempunyai sejarah tersendiri seperti kue ku, kue mangkok, kue wajik yang digunakan sebagai persembahan kepada leluhur. Kue keranjang sebagai pengungkapan rasa suka cita menyambut tahun baru Imlek dan masih banyak lagi kue-kue Cina yang lain yang menjadi kue kegemaran masyarakat Indonesia.

Kue berasal dari Belanda yang digemari misalnya pastel, kroket, risoles, susmaker dll yang dalam susunan menu Belanda dihidangkan sebagai makanan pembuka atau makanan penutup. Karena pola susunan menu kita berbeda, maka makanan tersebut dihidangkan sebagai kue dalam berbagai kesempatan. Demikian juga seperti kue-kue yang lain misalnya onthyoek, kastengel, janhagel, spekkoek, dan spekulas masih tetap dicari dan digemari masyarakat Indonesia.

B. PENGERTIAN KUE INDONESIA

Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan, dapat pula sebagai pengiring minum teh disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau kesekolah.

Setiap Negara mempunyai kekhasan makanan kecil atau kue-kuenya, seperti “English cake” adalah kue yang berasal dari Inggris, kue donat berasal dari Amerika, sedangkan dodol dari Indonesia. Kue tradisional Indonesia sangat banyak jenisnya, yang masing-masing berbeda sesuai dengan daerah asalnya dan mempunyai ciri khas masing-masing daerah.

Dari jenisnya, kita bisa mengenal kue tersebut berasal dari daerah mana. Contohnya wingko dari Jawa Tengah disebut juga dengan wingko babat, kerak telur berasal dari Jakarta/Betawi, dodol berasal dari Garut, bika ambon dari Medan, dan bolu koja dari Palembang.

Ada juga kue yang terdapat hampir di setiap daerah Nusantara, seperti kue mangkok namun memiliki nama yang berbeda walaupun mempunyai bentuk, rupa, rasa yang sama. Dodol juga termasuk kue yang terdapat di seluruh daerah di Indonesia, namun namanya berbedabeda. Kalau di Jawa namanya dodol maka di Sumatera Barat/Minang namanya adalah kalamai, di Sulawesi Utara dinamakan koyabu sedangkan di Jawa Tengah namanya iwel-iwel. Disamping perbedaan nama, kue Indonesia dapat juga berbeda dari segi fungsi atau kegunaannya. Misalnya kue cucur di daerah tertentu mempunyai arti yang penting karena digunakan sebagai suatu hidangan pada upacara selamatan atau syukuran.

Berdasarkan karakteristiknya kue Indonesia ada dua macam yaitu kue basah dan kue kering. Bila diperhatikan karakteristik kue basah salah satunya yaitu mempunyai tekstur basah/lembab. Karakteristik kue kering yaitu mempunyai tekstur kering dan umumnya dengan teknik pengolahan digoreng dan dibakar.

C. PERANAN KUE INDONESIA

1. Daerah Bali

Pada setiap upacara, kue-kue yang dihidangkan biasanya berbeda. Perbedaan itu disebabkan karena bahan pokoknya, cara membentuk, cara mengolah dan menatanya. Kue sebagai sesajen adalah pengaruh dari peradaban Hindu yang menunjukkan bahwa manusia perlu memberikan penghormatan berupa suatu susunan kue atau buah-buahan tertentu.

2. Pulau Jawa

Setiap daerah mempunyai ciri khas pada hidangan yang disajikan dalam upacara selamatan misalnya bubur merah dan bubur putih.

3. Sumatera Barat

Kue cucur atau penganan dengan isi misalnya kue botor dari ketan, kue kiambang atau kue kembang goyang, wajik, gelamai dan beras rending merupakan kue-kue yang harus dihidangkan pada pesta perkawinan di Sumatera Barat

4. Aceh

Kue thimpan sangat terkenal serta wajik dan dodol selalu merupakan kue yang harus ada dalam pesta perkawinan.

5. Riau

Daerah Riau di Sumatera terkenal dengan kue yang terbuat dari ketan atau beras, baik sebagai jajanan pasar atau sebagai kue adat. Kue adat sebagai kue serat yaitu semacam kue yang dibuat dari beras pulut dengan gula atau kelapa, kue pelita dari beras dan onde-onde dari beras. Kue-kue ini memiliki nilai penting pula dalam pesta adat seperti pesta perkawinan adalah “**halwa maskat**”,

adonannya dari tepung maizena dengan telur yang dicampur gula dan air. Adonan ini setelah setengah masak diberi minyak sapi dan dikukus.

6. Jambi

Kue serban dari daerah Jambi merupakan kue untuk mengisi “carano” pihak wanita ketika diadakan upacara meminang, kue ini dibuat dari tepung ketan.

7. Bengkulu dan Lampung

Kue bolu koja dari Bengkulu merupakan kue yang penting pada upacara pertunangan secara adat daerah itu. Di Palembang kue dodol yang menjadi kue adat yang harus ada pada saat “sorih hanyut”, yaitu upacara meminang.

8. Sulawesi Selatan

Di Sulawesi Selatan kue merupakan pelengkap dalam pesta perkawinan. Kue-kue yang biasa dihidangkan misalnya kue berlapis, kue cucur, kue lalampa, kue apang dan panada.

D. BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN KUE INDONESIA

1. BAHAN DASAR

Bahan pokok pembuatan kue Indonesia pada umumnya terdiri dari umbi-umbian, padi-padian, kacang-kacangan dan buah-buahan

a. Umbi-umbian



Jenis umbi-umbian yang sering digunakan untuk kue-kue adalah ubi kayu (singkong), ubi jalar, talas, garut, ganyong, dan kentang. Umbi-umbian yang digunakan untuk pembuatan kue pada umumnya umbi yang sudah cukup tua dan disesuaikan dengan kegunaannya. Umbi yang terlalu tua mengandung kadar tepung yang tinggi dan memiliki serat banyak, sedangkan umbi yang muda kadar airnya tinggi namun zat tepungnya kurang, dengan demikian keduanya kurang baik digunakan untuk pembuatan kue.

Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pengolahan umbi-umbian untuk dijadikan kue-kue adalah:

- Umbi-umbian sebaiknya segera digunakan agar warnanya tidak berubah dan rasanya tidak menjadi pahit. Sedangkan ubi jalar dapat disimpan beberapa hari agar rasanya lebih manis.
- Cucilah sebelum dan sesudah dikupas.
- Hati-hati terhadap beberapa jenis umbi yang mengandung racun atau menimbulkan rasa gatal.
- Rendam dalam air secara berulang-ulang untuk menghilangkan racun dan asam biru.
- Rendam dalam air garam untuk menghilangkan rasa gatal
- Rendam dalam air pencuci beras agar umbi yang putih menjadi lebih putih.

1) Singkong (ubi kayu)



Ubi kayu adalah penghasil karbohidrat yang penting di daerah tropis. Ubi kayu tidak dapat disimpan lama karena akan menjadi biru kehitam-hitaman dan kering, hal ini disebabkan larutan asam sianida dalam cairan sel yang keluar sebagai gas. Ubi kayu yang dijemur dan dikeringkan dinamakan gaplek, bila ditumbuk menjadi tepung gaplek dan tepung tapioka yang dapat dibuat kanji dan berbagai kue atau penganan.



Jenis umbi ini walaupun harganya murah, tetapi jika dikelola dengan baik dan profesional dapat menghasilkan kue yang cukup menarik, lezat dan dapat dikomersilkan. Kue-kue dari ubi kayu sangat banyak jenisnya antara lain adalah: lemut, kue mata roda, getuk lindri, misro, comro, bermacam-macam keripik, kue bengawan solo dan sebagainya.

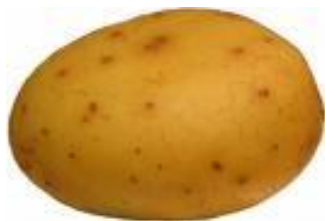
2) Ubi jalar



Daging ubi jalar berwarna putih keunguan atau kuning. Ubi yang baru dicabut rasanya kurang manis, kecuali setelah disimpan agak lama. Dipakai mentah atau dikukus dahulu, tergantung kebutuhan.

Kulit ubi jalar tipis dengan berbagai warna antara lain putih, kuning dan merah. Warna kulit ini tidak selalu sama dengan warna daging ubi. Daging ubi jalar ada yang bewarna putih, orange, dan ungu. Contoh kue yang menggunakan ubi jalar adalah klepon ubi.

3) Kentang



Di Indonesia kentang digunakan sebagai bahan untuk sayur dan lauk pauk, tetapi sering juga dibuat macam-macam kue/penganan Kentang pada umumnya dibuat tepung kentang, cara membuatnya ialah dengan menggiling, menjemur dan mengayaknya. Tepung kentang mengandung banyak sekali zat pati tetapi sedikit protein. Tepung kentang digunakan sebagai bahan pengental dalam berbagai makanan antara lain sup dan

saus atau puding. Jenis kue yang terbuat dari kentang antara lain kue lumpur kentang, bubur.

4) Garut dan Ganyong

Kedua jenis umbi ini jarang digunakan sebagai bahan pokok untuk pembuatan kue secara langsung seperti halnya dengan umbi-umbi lain, tetapi digunakan berupa sari/tepung. Tepung garut adalah bahan pokok yang enak sekali untuk kue semprit. Tepung ganyong banyak digunakan sebagai bahan campuran dalam tepung hunkwe dan tepung maizena, bahkan tidak jarang digunakan untuk bahan pengganti kedua jenis tepung tersebut. Perlu diingat bahwa daya serap cairan tepung ini sangat berbeda dengan tepung hunkwe atau maizena.

b. Padi-padian

Jenis padi-padian yang paling banyak digunakan dalam pembuatan kue adalah beras, beras ketan dan jagung. Bahan-bahan ini dapat digunakan dalam bentuk utuh, menir, atau berupa tepung.

1) Beras



Berdasarkan macamnya beras dapat dibedakan menjadi beras biasa dan beras ketan. Menurut warnanya dapat dibagi menjadi beras putih dan beras merah, beras ketan putih, beras ketan hitam, dan beras ketan merah, sedangkan berdasarkan teksturnya dibedakan atas beras jenis keras dan ada pula beras jenis lunak (pulen).

Kriteria beras yang kualitasnya baik terdiri dari :

- Butiran-butiran beras keras dan utuh
- Berwarna cemerlang dan beraroma segar
- Tidak berjamur atau berulat
- Sifatnya bila dimasak kurang mekar, baunya harum. Beras yang

- lama berbau apek dan sifatnya banyak mengisap air sehingga mekar bila dimasak.
- e) Tidak ada kotoran seperti kerikil, pasir, gabah serta beras tidak bercampur antara jenis yang satu dan yang lainnya.
- f) Beras bewarna merah mengandung vitamin B1 lebih tinggi, jika dibandingkan dengan beras jenis lainnya.

2) Tepung Beras



Tepung beras merupakan bahan pokok yang sangat penting dalam pembuatan kue-kue Indonesia. Dengan munculnya tepung beras yang halus dan kering dipasaran, maka tepung beras untuk pembuatan kue-kue sangat mudah untuk didapat.

Kualitas kue yang dibuat dari tepung beras yang baru ditumbuk lebih baik dibandingkan dengan kue yang dibuat dari tepung beras ke-ring yang banyak dijual dipasaran. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pemakaian tepung beras sebagai bahan dasar kue :

- a) Sebaiknya menggunakan tepung yang halus dan baru ditumbuk. Agar tepung tidak cepat menjadi asam, letakkan beberapa lombok merah utuh atau sobekan-sobekan daun pisang di dalam tepung.
- b) Adonan dari tepung beras sebaiknya dibuat dengan menggunakan cairan panas agar kue yang dihasilkan tidak keras dan adonan tidak mengendap kecuali adonan yang harus difermentasi menggunakan tape dan ragi
- c) Untuk adonan dari tepung beras jenis keras, tambahkan sedikit tepung kanji supaya tidak kaku.
- d) Memasak kue dari tepung beras harus sampai tanak betul agar enak, kenyal dan tidak cepat basi.

3) Beras Ketan



Jenis beras ketan yang sering digunakan sebagai bahan pokok untuk kue adalah beras ketan yang putih dan beras ketan hitam. Penggunaan beras ketan putih lebih banyak dibandingkan dengan ketan hitam.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan kue dengan menggunakan beras ketan adalah :

- a) Pilihlah jenis ketan yang murni. Apabila beras ketan banyak tercampur dengan beras, kue tidak akan rata masaknya karena daya serap cairan dan kepulenan (jumlah amilosa dan amilopektin) pada beras ketan dengan beras tidak sama.
- b) Untuk kue yang tampilannya menghendaki terlihat butiran-butirannya, pilihlah jenis beras ketan yang berbutir panjang dan utuh.
- c) Harus diingat bahwa ketan tidak menyerap cairan sebanyak beras biasa. Ketan yang akan dikukus direndam selama 4-6 jam. Dengan demikian ketan baru dapat dimasak lunak tetapi tidak lembek.

4) Tepung ketan



Tepung ketan merupakan bahan pokok pembuatan kue-kue Indonesia yang banyak digunakan sebagaimana juga hal dengan tepung beras. Tepung ketan saat ini sangat mudah untuk mendapatkannya karena banyak dijual di pasaran dalam bentuk tepung yang halus dan kering.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan tepung ketan adalah:

- a) Pilih tepung ketan yang murni tidak berasal dari beras ketan yang tercampur dengan beras, halus dan sebaiknya yang baru ditumbuk untuk kue-kue tertentu. Tepung ketan yang tidak murni akan menghasilkan kue yang keras atau kaku dan kurang mengembang bila digoreng.
- b) Pembuatan adonan dari tepung ketan sebaiknya menggunakan air yang suam-suam kuku agar adonan mudah dibentuk tetapi tidak melengket pada jari-jari, misalnya pada waktu membentuk kue kelepon.
- c) Kue yang terbuat dari tepung ketan tidak boleh dimasak terlalu lama untuk menghindari agar kue pecah dan bentuknya tidak berubah karena sifat ketan cepat masak seperti pada pembuatan kelepon dan kue ku.
- d) Penggunaan santan kental atau kelapa parut sangat dianjurkan agar kue tidak saling menempel dan rasanya gurih.

5) Jagung



Berdasarkan warnanya jagung dapat dibagi menjadi jagung putih, jagung kuning, dan kuning kemerahan. Sebagai bahan pokok pembuatan kue dapat digunakan dalam bentuk : utuh, butir atau menir, tepung, sari tepung. Jagung dapat pula diolah dalam keadaan kering atau segar. Jagung yang segar dan baru dipetik akan menghasilkan kue yang enak karena rasa aslinya masih tetap. Pemilihan jagung dapat pula dilakukan sesuai dengan kegunaannya atau jenis kue yang akan dibuat seperti jagung yang tua atau sedang atau muda. Jagung tua mengandung lebih banyak zat tepung, rasa manisnya kurang dibandingkan dengan jagung muda.

2. BAHAN PENDAMPING

a. Tape ketan



Dibuat dari ketan hitam atau ketan putih yang diberi warna hijau. Proses pembuatannya sama seperti tape ubi kayu.

b. Tape singkong



Terbuat dari singkong yang dikukus terlebih dahulu, diberi ragi, dan difermentasikan selama 2-3 hari. Tape terasa manis bila kualitas raginya bagus, berwarna kuning atau putih tak ada bedanya meski tape kuning lebih legit sehingga diberi nama tape mentega.

c. Kolang-kaling/buah atep



Buah dari pohon aren ini dibakar dan dikupas sehingga terjual dalam keadaan bersih, tetapi belum layak makan. Cuci kolang-kaling dengan air bekas pencuci beras, remas-remas, bilas dan rebus hingga matang. Biasanya ditambahkan pewarna untuk lebih menarik.

d. Kacang hijau



Kacang hijau sering digunakan sebagai bahan isi macam-macam kue/penganan yang disebut dengan kumbu misalnya: onde-onde, kue ku, bakpau, gandasturi dan sebagainya. Apabila kacang hijau dijadikan tepung dan disaring halus, biasanya dijadikan bahan pokok untuk pembuatan kue satu atau koya kacang hijau.

Teknik dasar pengolahan kacang hijau

- a) Pilih kacang hijau jenis yang besar.
- b) Untuk mengulitinya dilakukan dengan dua cara yaitu: cara kering, untuk bahan pokok kue kering dan cara basah.

e. Kacang tunggak (Tolo)

Jenis kacang ini biasanya hanya digunakan sebagai bahan pengisi kue-kue lain seperti halnya kacang hijau. Kulitnya dapat dipisahkan atau tidak tergantung mutu dan harga jual kue. Untuk campuran lepet, kacang tolo cukup dicuci bersih. Penggunaan tepung kacang tolo, biasa dengan pemakaian gula merah sebagai bahan pemanisnya karena tepung kacang tolo berwarna kecokelatan

f. Kacang tanah

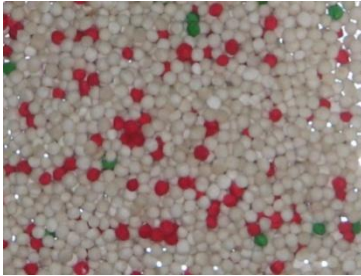


Umumnya kacang tanah digunakan sebagai bahan pokok untuk kue kering dan sebagai bahan isi kue. Teknik dasar pengolahannya adalah sebagai berikut :

- Gunakan kacang tanah yang baru dan cukup tua.
- Pengupasan kulit arinya dapat dilakukan dengan dua cara yaitu : dengan cara dijemur atau disangrai, dan dengan diseduh menggunakan air mendidih kemudian dikuliti.

- Kacang tanah digoreng atau digongseng sampai kecokelatan agar menjadi gurih dan harum.
- Kalau kacang perlu dihaluskan, maka tumbuk dengan pelan supaya minyaknya tidak keluar atau dengan menggunakan blender.

g. Biji mutiara



Terbuat dari pati ubi kayu/sagu dan dijual dalam aneka bentuk dan warna. Cara mengolahnya, masukkan biji mutiara dalam air yang sedang mendidih, masak cukup lama sehingga butiran menjadi bening. Saring, siram dengan air dingin supaya tidak menggumpal.

3. BAHAN CAIRAN

a. Air



Air yang digunakan dalam pembuatan adonan kue dapat berupa: air dingin, air suam kuku, air mendidih, dan air es. Sedangkan penggunaan air tergantung jenis bahan dasar yang digunakan dan kue yang akan dibuat. Contohnya untuk pembuatan adonan dari tepung ketan digunakan air suam-suam kuku, untuk pembuatan adonan dari tepung beras (carabikang) digunakan air mendidih.

b. Air kelapa



Kandungan hidrat arang di dalam air kelapa, terutama kelapa muda, akan menghasilkan CO_2 pada proses fermentasi. Oleh sebab itu air kelapa lebih disukai untuk pembuatan adonan beragi seperti kue apem, kue mangkok. Air kelapa harus segera digunakan dalam keadaan segar karena cepat rusak. Kerusakan biasanya berlendir dan rasa asam yang disebabkan kuman-kuman disekitar dan suhu panas.

c. Santan



Jenis santan yang digunakan ada dua macam yaitu santan kental, santan cair dan santan berminyak tergantung jenis kue yang akan dibuat. Apabila di dalam resep tertulis:

- 1) Santan kental ; artinya adalah santan yang sudah dipanaskan, diangkat dari perapian kemudian dibiarkan sebentar lalu diambil bagian atasnya saja.
- 2) Santan berminyak ; berarti bahwa santan yang dimaksud adalah santan yang kental dipanaskan lagi sampai terbit minyak misalnya dalam pembuatan bika ambon dan kue ku.
- 3) Santan cair adalah cairan setelah diambil bagian yang kentalnya. Kandungan santan masih cukup banyak tetapi cair, misalnya santan untuk membuat kue dadar dan saos serabi.

Penggunaan santan sebagai cairan dalam pembuatan adonan kue dapat dalam keadaan dingin, suam-suam atau panas (mendidih). Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyiapkan santan adalah : Cara memilih dan mendapatkan santan kelapa.

- 1) Kelapa yang tua dan agak kering untuk santan yang berminyak
- 2) Kelapa yang sedang tuanya untuk santan yang kental
- 3) Jangan menggunakan kelapa hijau karena warna santan dan kue yang dihasilkan akan menjadi kebiru-biruan
- 4) Untuk kue yang putih atau bewarna muda, kelapa tidak boleh diparut sampai ke kulit arinya, sedangkan untuk kue yang tidak memerlukan santan putih parut kelapa sampai ke kulit arinya karena di bawah kulit ari terdapat kadar minyak yang banyak.
- 5) Gunakan parutan yang halus supaya dapat menghasilkan santan yang banyak.
- 6) Tuangkan air suam sedikit demi sedikit ke dalam kelapa parut sambil diuli kuat untuk mengeluarkan santan sebanyak-banyaknya, lalu peras dan saring.
- 7) Ulangi cara demikian sampai 3 atau 4 kali sampai hasil perasannya jernih. Hasil perasan yang pertama dan kedua menghasilkan santan yang kental, sedang yang ketiga dan keempat santannya cair.

4. BAHAN PEMANIS

a. Gula pasir



Gula ini dapat digunakan dalam bentuk gula pasir atau gula bubuk bahkan kadang-kadang dalam bentuk sirop.

b. Gula merah



Gula merah ada dua macam yaitu gula aren dan gula tebu. Gula merah dapat digunakan baik dalam keadaan kering atau dicairkan/direbus. Dalam menggunakan gula merah kering harus dipilih gula merah yang benar-benar kering dan bersih karena pada umumnya gula merah tidak sebersih gula putih. Penggunaan gula merah dalam keadaan cair, harus disaring terlebih dahulu agar kotoran yang masih ada di dalamnya tidak masuk ke dalam kue.

Penggunaan gula merah disamping sebagai pemberi rasa manis pada kue juga memberi aroma tersendiri yaitu aroma khas. Karena tingkat kemanisannya kurang dibandingkan dengan gula putih, tidak jarang penggunaan gula merah dilakukan bersama-sama dengan gula putih.

c. Gula palem/gula semut



Gula palem adalah gula merah yang diproses lebih modern. Bentuknya seperti gula pasir dan lebih bersih daripada gula merah.

5. BAHAN PEWARNA

a. Pewarna alami

🌿 Daun suji



Daun suji biasa dipakai sebagai pemberi warna hijau pada makanan. Untuk mendapatkan warna yang lebih sempurna, daun suji seringkali dicampur dengan daun pandan sehingga selain memberi warna sekaligus memberi aroma harum pada kue.

Cara membuat air daun suji :

- 1) Ambil segenggam daun suji dan 2-3 helai daun pandan wangi.
- 2) Cuci, lalu tumbuk kasar.
- 3) Peras airnya, lalu saring dan tumbuk kembali ampasnya
- 4) Tuangi sedikit air, uli dan peras seperti pembuatan santan
- 5) Tumbuk dan peras lagi berulang kali sampai warna hijau pada ampasnya habis.
- 6) Tambahkan \pm 1 sendok teh kapur sirih, aduk rata untuk menjadikan cairan agak kental dan licin.
- 7) Saring, lalu biarkan satu malam.
- 8) Tuang perlahan-lahan bagian air yang jernih. Gunakan hanya bagian yang hijau dan kental.

🌿 Bunga telang



Bunga telang berwarna biru keunguan yang dapat digunakan sebagai pewarna biru alami pada makanan. Cara menggunakannya: cuci bersih bunga telang, remas-remas atau tumbuk dengan sedikit air matang lalu saring.

Kunyit



Warna kuning biasa diperoleh dari kunyit bubuk atau 1 sendok kunyit parut ditambah dengan 1 sdm air. Untuk mewarnai 750g beras/ketan tambahkan 1sdm air jeruk nipis agar warna menjadi lebih cerah.

Kayu secang



Secang adalah tanaman berkayu yang biasa dimanfaatkan bagian batangnya. Secang memberikan warna merah dan tidak menimbulkan aroma. Untuk mendapatkan warna merah dari kayu secang dengan cara merebusnya dengan air kemudian disaring dan diambil airnya. Kayu secang dapat diperoleh di toko yang menjual jamu tradisional. Kayu secang biasa digunakan sebagai pewarna minuman.

Abu merang



Abu merang dapat memberikan warna abu-abu pada makanan. Contoh kue yang menggunakan pewarna ini adalah jongkong surabaya. Pembuatan bubuk merang sehingga menghasilkan warna hitam

- a. Ambil sebuah belanga yang bertutup.
- b. Masukkan segenggam merang dan bakar. Tambahkan berangsur-angsur merang sebanyak yang diinginkan.
- c. Setelah merang terbakar semua, tutup supaya tidak jadi abu dan api dapat padam.
- d. Angkat setelah dingin, haluskan dan ayak dengan ayakan yang sangat halus. Bahan pewarna ini dapat disimpan lama

b. Pewarna sintetis



Pewarna sintetis yang banyak digunakan adalah pewarna (sumbo) dan pasta. Bahan pewarna hanya memberikan warna pada kue sedangkan pasta selain memberikan warna juga memberikan rasa pada kue.

6. BAHAN PEMBERI AROMA

a. Kayu manis

Kayu manis dapat digunakan dalam bentuk batang atau serbuk. Perlu diingat bahwa kayu manis yang berupa serbuk akan mempengaruhi warna kue (kecokelatan).

b. Vanili



Ada dua jenis vanili yaitu:

- 1) Vanili yang alamiah berbentuk batang, penggunaannya dengan cara dibelah untuk mengeluarkan butir vanilla yang sangat halus dan berwarna hitam. Baik isi maupun batangnya dapat memberi aroma pada kue
- 2) Vanili sintetis, dapat berupa cairan (essence) atau serbuk. Penggunaan terlalu banyak dapat menimbulkan rasa pahit.

Perbedaan cara menggunakan kedua jenis vanili adalah:

- 1) Untuk vanili dalam bentuk batang digunakan dengan cara direbus pakai api kecil agar aroma dapat keluar semaksimal mungkin.
- 2) Untuk vanili sintetis, sedapat mungkin ditambahkan pada akhir proses pembuatan kue karena aromanya cepat menguap.

c. Daun pandan



Daun pandan hanya memberi aroma harum, bukan pewarna. Penggunaannya sebaiknya jangan dimasak terlalu lama karena aroma cepat hilang.

d. Buah-buahan

Buah-buahan yang banyak digunakan sebagai bahan pokok untuk kue adalah berbagai jenis pisang dan labu kuning/waluh. Jenis buah yang sering digunakan untuk memberi aroma atau rasa pada kue adalah nangka dan durian. Disamping fungsinya sebagai pemberi rasa dan aroma, buah ini juga dapat digunakan sebagai bahan campuran kue tersebut, sedangkan buah-buahan yang rasanya asam atau tidak enak dimakan mentah pada umumnya diolah menjadi manisan atau asinan.

7. BAHAN PEMBUNGKUS

Bahan pembungkus yang umum digunakan untuk kue-kue Indonesia adalah daun pisang, daun kelapa dan daun pandan. Selain itu ketiga jenis daun tersebut sering digunakan sebagai wadah, hiasan dan penyajian.

Tidak semua daun pisang baik digunakan untuk pembungkus kue. Daun pisang yang bagus untuk pembungkus kue adalah daun pisang batu, daun pisang kepok dan daun pisang raja. Daun pisang lain kalau digunakan sebagai pembungkus kue akan memberi warna yang kurang bagus pada kue.

a. Daun pisang



Daun pisang yang akan digunakan terlebih dahulu dilayukan agar dalam penggunaannya tidak pecah. Cara melayukan yang paling alami adalah dengan menyimpan selama 24 jam pada suhu kamar. Kalau daun pisang akan digunakan dalam waktu cepat/segera maka untuk melayukannya dapat dilakukan dengan cara : Merebus daun pisang dalam air mendidih selama ± 2 menit. Angkat dan tiriskan, setelah itu dilap kering. Melayukan daun pisang dengan cara menjemur di panas matahari, diatas api atau di atas alat lain yang sedang digunakan untuk mengolah makanan kurang baik karena dapat membuat daun pisang berubah warna.

b. Daun pandan



Sifat daun pandan adalah cepat layu apabila tergores, terpotong atau terlipat. Daun pandan yang digunakan untuk pembungkus atau sebagai tempat hidangan adalah daun pandan yang jenisnya besar dan lebar.

Daun pandan sebaiknya digunakan segera setelah dipetik. Kalau akan disimpan, simpanlah dengan cara membungkus pakai koran dan disimpan dalam lemari pendingin yang diletakan pada rak penyimpanan buah atau sayur.

c. Daun kelapa (Janur)

Daun kelapa muda sangat sensitif, sehingga mudah sekali berubah warna menjadi kecoklatan apabila tergores, terpotong atau terlipat. Untuk menjaga kesegarannya disimpan ditempat yang sejuk maksimal 1 hari. Gunakan daun kelapa segera setelah dipetik atau minimal 1 hari setelah proses pemetikan.

E. PERALATAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN KUE INDONESIA

1. Alat persiapan

a. Timbangan

Timbangan digunakan untuk mengukur berat bahan kering yang akan digunakan sesuai dengan standar resep.

b. Gelas ukur (*measuring glass*)

Gelas ukur digunakan untuk mengukur bahan cair yang akan digunakan dalam resep.

c. Saringan

Saringan dari kasa halus dan berbingkai untuk menyaring tepung atau gula halus.

d. *Cutting board* (talenan)

2. Alat pengolahan

a. Panci

Panci digunakan untuk merebus bahan cair yang akan digunakan dalam pembuatan kue.

b. Mangkok adonan

Mangkok adonan digunakan untuk mengaduk, meremas dan menguleni adonan.

c. Penggorengan dan pelengkapanya

Digunakan untuk menumis atau menggoreng. Terbuat dari bahan besi supaya daya sebar panasnya lebih merata

d. Sendok kayu

Sendok kayu digunakan untuk mengaduk adonan tepung, terutama jika harus mengaduk di atas api atau menggunakan air panas.

e. *Mixer*

Alat-alat pengaduk, pengocok adonan, telur dan lain-lain, yang menggunakan mesin.

f. *Ballon whisk*

Untuk mengocok telur atau krim.

g. *Ladle*

Alat untuk mengambil bahan atau adonan cair.

h. Kompor

Untuk mematangkan kue.

i. Panci kukus

Panci kukus atau langsung digunakan untuk mengukus kue, pilih yang mempunyai lubang besar pada saringannya untuk mendapatkan panas yang maksimal agar kue matang dengan sempurna.

j. Oven

Alat untuk memanggang kue.

3. Aneka cetakan

Ada jenis kue yang perlu dibentuk dahulu dengan tangan lalu dicetak, misalnya kue ku. Kue yang dibentuk dengan cetakan khusus sambil dimatangkan, misalnya carabikang, serabi, kue lumpur. Adapula kue yang dibentuk setelah dimatangkan, misalnya getuk



Cetakan kue ku



Cetakan kue kembang goyang



Cetakan serabi



Cetakan kue pastel



Cetakan martabak manis



Cetakan kue pukis



Cetakan kue bikang



Cetakan apem selong



Cetakan kue lumpur



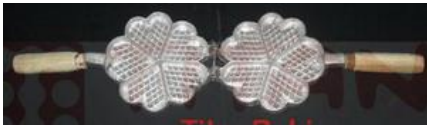
Cetakan kue pancong



Cetakan putu ayu



Cetakan kue mangkok



Cetakan kue bapel



Cetakan kue semprong



Aneka loyang

F. PENGOLAHAN KUE INDONESIA

1. MENGUKUS

Teknik pengolahan kue Indonesia yang sering digunakan adalah teknik mengukus. Mengukus adalah teknik mematangkan makanan menggunakan uap air yang mendidih. Mengukus termasuk teknik memasak menggunakan cairan atau uap air (*moist cooking method*). Prinsip dasarnya, makanan tidak boleh bersentuhan langsung dengan air mendidih yang berada di bawah saringan. Makanan/kue yang dihasilkan dari teknik memasak ini biasanya basah/lembab dan lunak/lembut.

Dilihat dari segi teknik, mengukus tergolong cara memasak yang mudah. Pengerjaannya cukup dengan satu kali menyiapkan saja atau membumbui bahan makanan, dididihkan air dalam panci pengukus, masukkan bahan ke dalamnya, lalu kukus sampai masak dengan tidak perlu membalik-balik atau mengaduk-aduknya. Agar mendapatkan hasil yang memuaskan, perlu diketahui teknik mengukus yang benar, karena mengukus bahan makanan tertentu membutuhkan alat pengukus dan cara tertentu pula.

Hal-hal yang harus diperhatikan pada waktu memasak makanan dengan cara mengukus adalah:

- a. Pastikan air dalam panci pengukus sudah mendidih sebelum makanan dimasukkan. Bila air dalam panci pengukus belum mendidih, hasil makanan yang dikukus tidak akan sempurna. Misalnya warna kue yang dihasilkan tidak cerah karena selama proses menunggu air mendidih kue telah terkena uap panas terlebih dahulu.
- b. Isi panci pengukus dengan air 2,5 cm di bawah garis batas agar saat air mendidih tidak menyentuh makanan yang ada di atas saringan. Batas garis ini adalah merupakan tempat saringan diletakkan.
- c. Meskipun makanan yang dikukus cepat matang, sebaiknya tetap isi air hingga 2,5 cm di bawah garis batas, karena air tersebut berfungsi untuk menghasilkan panas yang stabil dan mencapai suhu maksimal. Bila air tinggal sedikit sementara makanan belum matang, tambahkan air mendidih ke dalam panci pengukus. Jangan menambahkan air dingin karena suhu akan turun secara drastis yang bisa mempengaruhi kue yang sedang dikukus.
- d. Usahakan agar makanan yang dikukus memiliki ukuran/potongan atau bungkusannya maupun cetakan sama besar agar matang bersamaan. Beri jarak makanan agar terbuka jalan bagi uap panas naik ke atas sehingga bisa mematangkan makanan dengan lebih efisien.

- e. Tutup panci pengukus dengan rapat agar uap panas tetap berada di dalam. Bila uap panas keluar melalui celah tutup panci, panas di dalam panci pengukus tidak akan maksimal, dan menambah waktu mengukus.
- f. Bila mengukus makanan yang dibungkus daun, setelah bungkus dimasukkan ke dalam panci pengukus tunggu hingga air mendidih kembali, baru tutup panci dengan rapat. Kalau langsung ditutup, maka pada saat matang akan terlihat bercak-bercak putih menempel pada daun pembungkus yang mengganggu penampilan makanan.
- g. Usahakan selama mengukus panci tidak sering dibuka, karena hal ini akan mempengaruhi kualitas makanan yang dikukus.
- h. Kalau mengukus kue, bungkuslah tutup panci pengukus dengan kain atau serbet agar uap air tidak jatuh mengenai kue dan akan mempengaruhi penampilan kue.

2. MENGGORENG

Menggoreng merupakan teknik dasar dalam masak memasak. Pada cara ini makanan dimatangkan dengan menggunakan minyak yang telah dipanaskan dalam wajan atau panci khusus. Tetapi hasil akhir gorengan yang kita inginkan membutuhkan teknik menggoreng yang khusus pula. Ada yang menggunakan minyak banyak (*deep frying*), misalnya untuk menggoreng kue kembang goyang, onde-onde, telur gabus, dan keripik. Ada juga yang menggunakan minyak sedikit, asalkan bahan terendam (*shallow frying*) misalnya, untuk menggoreng kue cucur.

Untuk kue-kue yang digoreng, hal yang perlu diperhatikan adalah suhu minyak goreng harus sesuai dengan jenis makanan yang digoreng. Ada yang memerlukan minyak panas dan ada pula yang harus digoreng dengan menggunakan minyak dingin terlebih dahulu. Namun pada umumnya diperlukan api besar pada permulaan menggoreng dan setelah kue setengah kering api perlu dikurangi agar kue dapat menjadi kering tetapi tidak berwarna tua (gosong). Kue yang termasuk jenis ini adalah keripik, kue telur belanak, kue keciput, kue kembang goyang, kue arai pinang dan lain-lain.

3. MEREBUS

Untuk kue yang direbus, hal yang perlu diperhatikan adalah jumlah air perebusannya. Air perebus harus dapat merendam seluruh permukaan kue, agar masaknya rata. Untuk adonan yang berbentuk bubur, api harus dijaga agar tidak gosong dan selama proses pengolahan dilakukan pengadukan terus menerus supaya bagian bawahnya tidak lengket dan mengeras.

4. MEMANGGANG

Pengolahan kue Indonesia dengan cara dipanggang ada dua macam, yaitu memanggang dengan menggunakan oven dan memanggang menggunakan cetakan langsung di atas kompor. Pematangan kue dengan cara dipanggang harus menggunakan api yang panas secara matang agar kue matang dengan baik. Contoh kue yang dipanggang menggunakan oven yaitu, bika ambon, klapertart, aneka bolu. Contoh kue yang dipanggang menggunakan cetakan langsung di atas kompor yaitu, kue lumpur, carabikang, kue pukis.

5. MEMBESTA

Membesta adalah memberikan lapisan gula pada kue. Bahan yang diperlukan adalah 300 g gula pasir, 100ml air, dan 1/4sdt pasta vanila. Caranya, semua bahan direbus hingga terbentuk adonan gula menyerupai rambut (jika diangkat timbul lelehan gula menyerupai rambut). Jika sudah menyerupai titik ini, masukkan kue dan aduk. Contoh kue yang menggunakan teknik ini misalnya, kue telur gabus, getas dan gemblong.

G. PENYAJIAN KUE INDONESIA

Penglihatan dan penciuman merupakan dua modalitas indra yang dapat menerima rangsangan jarak jauh. Dengan mencium bau harum makanan kemudian melihat warna-warni makanan yang menarik, seseorang akan tertarik perhatian dan tergugah selera untuk makan. Sebaliknya jika penyajian tak menarik atau aroma tidak disukai, maka selera makan akan terhambat, dan keinginan untuk mengkonsumsi makanan tersebut menurun, bahkan dapat hilang sama sekali.

Cara menyajikan dan peralatan yang digunakan dalam menghidangkan makanan ikut berpengaruh pada penerimaan makanan tersebut. Penghidangan dan penggunaan peralatan harus sesuai dengan tingkat sosial dari calon konsumen. Tingkat kualitas peralatan juga harus sesuai dengan tingkat kualitas makanannya.

Pada prinsipnya penyajian kue Indonesia didasarkan pada karakteristik kue, yaitu kue basah atau kue kering. Hal ini sangat penting karena kedua kue mempunyai karakteristik yang berbeda, sehingga bentuk penataan dan penyajiannya juga berbeda. Alat (wadah) yang digunakan dapat sama ataupun berbeda.

1. Kue basah

Bila diperhatikan karakteristik kue basah salah satunya yaitu mempunyai tekstur basah/lembab. Penataan dan penyajiannya sebagai berikut:

Kue basah yang bentuknya besar dapat disajikan utuh atau telah dipotong-potong. Hal ini disesuaikan dengan jenis dan tujuan acara. Wadah yang digunakan dapat berupa tampah atau piring ceper besar bentuk bulat atau lonjong. Kue basah yang dipotong-potong atau utuh dapat langsung disusun di atas tampah yang telah dialas dan dihias daun pisang dengan bentuk yang rapi dan menarik. Diakhiri dengan memberikan hiasan (garnish). Garnish disini harus memenuhi syarat yaitu sederhana, menarik, dan terbuat dari bahan yang dapat dimakan seperti buah-buahan yang berasa manis misalnya buah cherry.

Bila menggunakan piring ceper besar, bentuknya tergantung dari bentuk kue yang akan ditata. Piring ceper diberi alas daun pisang atau daun pandan, kemudian letakkan kue diatasnya. Bila piring ceper yang digunakan polos atau tidak bermotif, maka dalam menata kue pada piring perlu ditambahkan hiasan (garnish). Sedangkan bila menggunakan piring ceper bermotif, maka dalam penataannya tidak perlu diberikan hiasan (garnish) yang banyak.

Pada kue basah yang telah dikemas/dibungkus, maka penyajiannya dapat menggunakan keranjang yang telah dihias, kemudian disusun rapi dan diberi hiasan seperti pita, bunga atau ornamen lainnya. Pada kue basah yang bentuknya kecil-kecil dapat disajikan dengan daun pisang yang telah dibentuk (takir dan sudi). Dimana takir dan sudi dibuat dengan bentuk yang kecil (untuk perorangan) berukuran diameter hampir sama dengan piring kue/dessert plate.

2. Kue kering

Karakteristik kue kering yaitu mempunyai tekstur kering dan umumnya dengan teknik pengolahan digoreng dan dibakar. Dalam penataan dan penyajiannya sedikit berbeda dengan kue basah, yaitu sebagai berikut: Pada kue kering berbentuk besar dapat disajikan utuh atau telah dipotong-potong. Hal ini disesuaikan dengan jenis dan tujuan acara.

Untuk kue yang berbentuk utuh dapat digunakan wadah berupa tampah. Tampah terlebih dahulu diberi styrofoam dan dibungkus dengan kertas timah (aluminium foil). Kemudian tampah dihias dengan guntingan kertas roti yang menarik atau kertas minyak berwarna-warni. Atau dapat juga dengan kertas dekorasi yang telah jadi dan siap beli.

Bila menggunakan piring ceper besar bermotif atau tidak bermotif, piring cukup dialas dengan kertas roti atau kertas dekorasi siap beli. Letakkan kue utuh diatasnya, lalu di beri hiasan berupa potongan daun pandan, daun mint atau buah cherry.

Untuk kue yang berbentuk kecil atau telah dipotong-potong, dapat digunakan tampah atau piring ceper besar. Sebelum ditata di atas piring, kue terlebih dahulu ditempatkan dalam paper cup yang ukurannya sesuai dengan bentuk ukuran kue. Kemudian susun kue di atas tampah atau piring. Dalam penyajian untuk perorangan, kue dengan bentuk kecil atau yang telah dipotong dapat langsung ditata dan disajikan menggunakan piring kue (*dessert plate*).

Pada kesempatan sehari-hari kue dapat juga disajikan sebagai *snack* atau teman minum teh baik pada pagi maupun pada sore hari. Kue-kue Indonesia yang dapat disajikan sebagai *snack* sangat banyak macamnya baik yang mempunyai rasa manis maupun gurih. Cara penyajiannya bermacam-macam antara lain:

- a. Untuk perorangan disajikan dalam piring ceper kecil/piring kue dan dalam kotak.
- b. Untuk jumlah banyak diletakkan dalam piring ceper besar.
- c. Disajikan dalam satu tampah dengan bermacam-macam kue.

F. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik dan Kontekstual

Metode Pembelajaran : Demonstrasi, ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

G. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point, video
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas
3. Sumber belajar :
 - Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan SMK 2008.
 - Modul PPG Pengolahan Makanan Indonesia

H. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	20 menit
Inti	1. Mengamati a. Siswa mengamati powerpoint dan video tentang macam-macam Kue indonesia 2. Menanya a. Guru menanyakan tentang materi dan video yang sudah diperlihatkan kepada siswa b. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait Kue Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing Kue Indonesia tersebut. c. Guru memberi tantangan untuk siswa yang berani mendemonstrasikan pembuatan soto yang sudah diperlihatkan dalam video 3. Mengumpulkan Data a. Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan Kue indonesia. b. Guru menjelaskan tentang GI (Group Investigation) c. Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok menjadi 8 kelompok d. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas kelompok 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi a. Guru memanggil ketua kelompok dan setiap kelompok mendapat tugas satu materi/tugas yang berbeda dari kelompok lain b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ada secara kooperatif yang bersifat penemuan c. Membahas studi kasus terkait materi 5. Mengkomunikasikan a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok b. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan	275 menit
Penutup	1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya membuat berbagai macam Kue indonesia 3. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit
TOTAL		315menit

I. BENTUK PENILAIAN

1. Diskusi

Penugasan kelompok: Mencari Kue Indonesia dari berbagai daerah, serta menyebutkan bahan, dan teknik olah yang digunakan

Dibagi menjadi 8 Kelompok:

Kelompok 1 dan 2 Kue Indonesia daerah Kalimantan

Kelompok 3 dan 4 Kue Indonesia daerah Sumatera

Kelompok 5 dan 6 Kue Indonesia daerah Sulawesi

Kelompok 7 dan 8 Kue Indonesia daerah Jawa

Aspek yang dinilai:

- Diskusi
- Sikap
- Presentasi

Skor:

- | | |
|------------|----------------|
| 1 : kurang | 3 : Baik |
| 2 : Cukup | 4: Sangat Baik |

2. Post Test

Soal:

1. Jelaskan pengertian kue indonesia! (skor 20)
2. Jelaskan karakteristik kue indonesia! (Skor 20)
3. Sebutkan pengelompokan bahan kue indonesia? (Skor 20)
4. Sebutkan dan jelaskan jenis tepung terigu? (Skor 20)
5. Sebutkan jenis-jenis kue indonesia berbahan tepung terigu(minimal 5)?(Skor 20)

Kunci Jawaban:

1. Kue indonesia adalah segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan, dapat pula sebagai pengiring minum teh disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau kesekolah.
2. Karakteristik kue indonesia dibagi menjadi 2 yaitu kue basah dan kering, kue basah memiliki karakteristik kue yang lembab/basah, sedangkan kue kering memiliki karakteristik kue yang kering biasanya kue ini digoreng atau di panggang.
3. Bahan pembuatan kue Indonesia dapat dikelompokkan menjadi :
 1. Bahan pokok
 2. Bahan cair
 3. Bahan penambah rasa, warna dan aroma
 4. Bahan-bahan lain

4. Ada beberapa jenis tepung terigu, tergantung kandungan protein/glutennya :

a. Tepung Terigu Protein Rendah (6% – 9 %)

Terigu jenis ini dihasilkan dari penggilingan 100% gandum jenis soft dan mempunyai sifat gluten yang lemah. Tepung ini digunakan untuk olahan yang tidak memerlukan pengembangan untuk membuat *cake*, biscuit, kue kering dan aneka pastry.

b. Tepung Terigu Protein Sedang (9% - 11%)

Dihasilkan dari penggilingan campuran gandum soft dan hard serta mempunyai sifat gluten yang sedang. Digunakan untuk membuat adonan berkerangka sedang atau penganan yang tidak membutuhkan banyak pengembangan seperti cake dan aneka kue.

c. Tepung Terigu Protein Tinggi (11% - 13%)

Dihasilkan dari penggilingan 100% gandum jenis hard dan mempunyai sifat gluten yang kuat. Gluten yang dihasilkan mampu memberikan kerangka pada rotidan sifat elastisitasnya memberikan tekstur liat pada pembuatan mi dan pasta.

5. Jenis kue indonesia berbahan tepung terigu putu ayu, matabak surban, apem, kue lumpur, lumpia, untir-untir

3. Penugasan

Siswa diminta membuat klipng diagram alir pembuatan berbagaimacam kue Indonesia di rumah. Pemberian waktu tugas hingga 2 minggu.

Magelang, September 2014

Guru Mata Pelajaran

Guru Praktikan

Yuliana Driyani S.Pd

NIP. _____

Anisa Utami

NIM. _____

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA


No.	Nama Siswa	Observasi Diskusi			Jml Skor	Nilai
		Diskusi	Sikap	Presentasi		
		(1)	(2)	(3)		
1.	ADELINE JULIA HADI					
2.	ADI TRIYATNO					
3.	ADVENTIA AJENG LINI					
4.	ALEXANDER CHRIST					
5.	ALEXANDER JOFAN					
6.	ANIS DYAH CAHYANI					
7.	ASTRID DWI PRADINA					
8.	BRIGITA PUJIAWATI					
9.	CHRISTIANA DAGMA					
10.	ADITYA FERDINAND					
11	CICILIA SEPTIANA					
12	ENGGAN PUTRI					
13	FRANSISKA KARTIKA					
14	GREENIKA TRITISAKTI					
15	HELENA OKY BUDI					
16	HERLAMBAH WAHYU					
17	INNEKE PRILLA PANGESTI					
18	JANE MALEAKY					
19	JOHN CLEVER DANIEL					
20	KEVIN RISKI DEWANGGA					
21	KISMA WINANTA PUTRI					
22	MANUEL ARDIANTO					
23	MONITA DIAH P.					
24	NANANG WIDYANTO					
25	NANDA CANDRA DEWI					
26	NICO LAKSAMANA					
27	NOFI BUDI YULIANI					
28	PARAMITA INSANI					
29	PAULINA KEWA SANGA					
30	RHEMA INDAH DITA					
31	RIZKI ADHI NUGROHO					
32	SORAYA ADITIA T.					
33	STEFANIE AURELIA					
34	TEGUH BAGUS PRASETYO					
35	VERONIKA IRMA Y.					
36	YESICA LOLAN					
37	YOSEFA SONIA					

LEMBAR PENILAIAN POST TEST PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama	Nilai
1.	ADELINE JULIA HADI	
2.	ADI TRIYATNO	
3.	ADVENTIA AJENG LINI	
4.	ALEXANDER CHRIST	
5.	ALEXANDER JOFAN	
6.	ANIS DYAH CAHYANI	
7.	ASTRID DWI PRADINA	
8.	BRIGITA PUJIAWATI	
9.	CHRISTIANA DAGMA	
10.	ADITYA FERDINAND	
11	CICILIA SEPTIANA	
12	ENGGAN PUTRI	
13	FRANSISKA KARTIKA	
14	GREENIKA TRITISAKTI	
15	HELENA OKY BUDI	
16	HERLAMBANG WAHYU	
17	INNEKE PRILLA PANGESTI	
18	JANE MALEAKY	
19	JOHN CLEVER DANIEL	
20	KEVIN RISKI DEWANGGA	
21	KISMA WINANTA PUTRI	
22	MANUEL ARDIANTO	
23	MONITA DIAH P.	
24	NANANG WIDYANTO	
25	NANDA CANDRA DEWI	
26	NICO LAKSAMANA	
27	NOFI BUDI YULIANI	
28	PARAMITA INSANI	
29	PAULINA KEWA SANGA	
30	RHEMA INDAH DITA	
31	RIZKI ADHI NUGROHO	
32	SORAYA ADITIA T.	
33	STEFANIE AURELIA	
34	TEGUH BAGUS PRASETYO	
35	VERONIKA IRMA Y.	
36	YESICA LOLAN	
37	YOSEFA SONIA	

LEMBAR PENILAIAN PENUGASAN (PR) PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama	Ketepatan waktu mengumpulkan tugas	Nilai
1.	ADELIN JULIA HADI		
2.	ADI TRIYATNO		
3.	ADVENTIA AJENG LINI		
4.	ALEXANDER CHRIST		
5.	ALEXANDER JOFAN		
6.	ANIS DYAH CAHYANI		
7.	ASTRID DWI PRADINA		
8.	BRIGITA PUJIAWATI		
9.	CHRISTIANA DAGMA		
10.	ADITYA FERDINAND		
11	CICILIA SEPTIANA		
12	ENGGAN PUTRI		
13	FRANSISKA KARTIKA		
14	GREENIKA TRITISAKTI		
15	HELENA OKY BUDI		
16	HERLAMBANG WAHYU		
17	INNEKE PRILLA PANGESTI		
18	JANE MALEAKY		
19	JOHN CLEVER DANIEL		
20	KEVIN RISKI DEWANGGA		
21	KISMA WINANTA PUTRI		
22	MANUEL ARDIANTO		
23	MONITA DIAH P.		
24	NANANG WIDYANTO		
25	NANDA CANDRA DEWI		
26	NICO LAKSAMANA		
27	NOFI BUDI YULIANI		
28	PARAMITA INSANI		
29	PAULINA KEWA SANGA		
30	RHEMA INDAH DITA		
31	RIZKI ADHI NUGROHO		
32	SORAYA ADITIA T.		
33	STEFANIE AURELIA		
34	TEGUH BAGUS PRASETYO		
35	VERONIKA IRMA Y.		
36	YESICA LOLAN		
37	YOSEFA SONIA		

	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA (TEORI)		
	Kelas/ Semester : XI/1		HIDANGAN PENUTUP INDONESIA
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 57 dari 1

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Kelas/Semester : XI / 1

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Materi Pokok : Hidangan penutup Indonesia (Teori)

Pertemuan ke :

Alokasi Waktu : 7 × 45 menit (315 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.2. Mendeskripsikan hidangan penutup Indonesia.
- 4.2. Membandingkan berbagai jenis hidangan penutup Indonesia

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- 1) Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa
- 2) Terlihat aktif dalam pembelajaran pengetahuan bahan pangan
- 3) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 4) Mendeskripsikan Hidangan penutup Indonesia
- 5) Mengetahui prosedur pembuatan Hidangan penutup Indonesia
- 6) Membuat hidangan Hidangan penutup Indonesia

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian Hidangan penutup Indonesia.
2. Siswa mampu memahami jenis-jenis dan ciri-ciri Hidangan penutup Indonesia dari berbagai daerah di Indonesia.
3. Siswa mengetahui bumbu dasar membuat Hidangan penutup Indonesia.
4. Siswa mengetahui bahan dan peralatan yang digunakan membuat Hidangan penutup Indonesia.
5. Siswa mengetahui cara pembuatan Hidangan penutup Indonesia.
6. Siswa mengetahui kriteria hasil berbagai jenis Hidangan penutup Indonesia.
7. Siswa mengetahui macam-macam pelengkap dalam hidangan Hidangan penutup Indonesia
8. Siswa mengetahui cara penyajian berbagai jenis Hidangan penutup Indonesia.

E. MATERI PEMBELAJARAN

A. Hidangan penutup adalah bagian hidangan yang pada umumnya disajikan pada akhir makan malam, biasanya terdiri atas makanan yang manis walaupun kadang-kadang berupa makanan yang memiliki rasa yang kuat seperti keju. Kata hidangan penutup sendiri merupakan pengalih bahasa dari kata *dessert* di bahasa Inggris yang berasal dari bahasa Perancis Kuno *desservir* yang artinya "untuk membersihkan meja".

B. Bahan-Bahan Untuk Sajian Dessert

1. Bahan pokok. Bahan pokok yang digunakan macamnya antara lain: tepung, beras, havermouth, cereals, agar-agar, gelatin, roti, biscuit, buah dll
2. Bahan cair. Cairan yang digunakan tidak hanya air tetapi dapat pula susu, youghurt, sari buah dll
3. Bahan perasa. Bahan perasa yang digunakan adalah gula, coklat, jam, caramel
4. Bahan pengisi. Bahan isian dapat berupa bahan makanan segar yaitu buah segar, kenari atau bahan makanan yang sudah diawetkan seperti kismis, sukade, buah dalam sirup, jam, marmalade.
5. Bahan pengharum. Bahan makanan yang dapat digunakan sebagai bahan pemberi aroma atau bahan pengharum yaitu vanili, kulit jeruk, rum, brandy, essence.
6. Bahan perapuh. Bahan ini digunakan sebagai perbaikan kualitas hasil akhir sajian, contoh putih telur sebagai bahan perapuh sajian fritter.
7. Bahan penghias. Untuk menambah daya tarik diberi sentuhan akhir berupa garnish. Garnish pada sajian dessert dapat berupa whipped cream, cherry, gula halus.

C. Jenis-Jenis Sajian Dessert

1. Buah (fruits) Buah dapat digolongkan menjadi 3 golongan, yaitu:

- (a). Jenis buah yang mengandung air. Jenis buah ini mengandung 50% air, kaya vitamin C dan mineral, contoh: jeruk, pear, nanas, apel, peach, mangga dan stawberry .
- (b). Buah yang mengandung gula Buah-buahan ini merupakan sumber tenaga yang baik, karena kalorinya mencapai 200-300 per 100 gram , misal kurma.
- (c). Buah yang mengandung lemak Jenis buah ini mengandung lemak yang tinggi, banyak mengandung vitamin B dan Calsium, contoh: jenis kacang-kacangan, walnut, hazelnut, almond.

2. Jenis-Jenis Sajian Buah-Buahan Sebagai Sajian Dessert dapat berupa :

(a). *Fresh Fruit (Plain Fruit)*

Sajian buah segar yang dikonsumsi dalam bentuk utuh atau potongan. Fresh fruit dapat disajikan secara single/individu, buah utuh (bentuk utuh) warna, ukurannya cocok untuk porsi perorangan (apel, pear, pisang) Fresh fruit dapat disajikan secara pilihan/assorted disajikan beberapa buah dalam bentuk potongan (buah tropis), kombinasi warna perlu diperhatikan.

(b). *Processed Fruit*

1. Compote merupakan campuran berbagai macam buah dalam bentuk utuh atau potongan yang dimasak dalam sirup gula, dapat ditambah dengan rempah-rempah (cengkeh, kayu manis) sehingga menghasilkan sesuatu yang baru tetapi padu. Buah yang digunakan buah yang bertekstur lunak untuk mempersingkat waktu pemasakan. Buah mengandung pigmen, mengandung vitamin yang larut dalam air, waktu pemasakan dimulai dari buah yang warnanya muda/pemasakannya sendiri-sendiri agar warna buah tetap.
2. Punch adalah minuman yang dibuat dari campuran the, buah, gula, rempah-rempah dan rhum atau brandy atau campuran rhum dengan gula sirup yang diproses, disajikan dingin atau panas.
3. Sorbet merupakan sejenis minuman berbentuk es yang butirannya lebih lembut daripada ice cream, yang terbuat dari sari buah atau puree, buah yang digunakan buah yang bertekstur lunak (melon, manggis) anggur, spirit atau liquer, bentuk kekerasan butiran esnya seperti es puter. Sorbet dihidangkan dalam parvair glass atau sundae dingin atau goblet glass, kismis, dan kacang-kacangan dapat dicampurkan sebelum sorbet disajikan.

3. Puding

(a). *Pengertian*

Pudding adalah hidangan yang berasa manis atau gurih yang dipersiapkan dengan teknik direbus, au bain marie atau baking kemudian dicetak dan dapat disajikan dalam keadaan panas atau dingin.

(b) *Bahan-Bahan Pudding :*

Terdiri dari bahan pokok, bahan cair, bahan perasa, bahan pengisi, bahan aroma dan bahan penghias.

(c) Jenis-jenis pudding

Berdasarkan temperature penyajiannya , maka pudding dapat dibedakan menjadi dua, yaitu:

1. Puding panas yaitu Pudding yang disajikan dalam keadaan hangat yang biasanya dimasak dengan cara ditim(double boiling) kombinasi baking untuk menghasilkan pudding yang basah(lembut)/dikukus, disajikan bersama saus. Contoh pudding panas
2. Puding dingin yaitu pudding yang disajikan dalam keadaan dingin dan biasanya dimasak dengan cara direbus (boiling) tetapi konsistensinya setelah pemasakan masih agak kental, kemudian dicetak dalam cetakan bermotif sampai pudding padat. Dimasukkan almari pendingin sebelum disajikan.

(d) Teknik Pemasakan Pudding

- (1) Direbus (simmering)
- (2) Ditim (double boiling)
- (3) Dikukus (steaming)
- (4) Dibakar (baking)

4. Frozen Ices

a. Pengertian

Frozen ices merupakan sajian yang berasa manis dalam bentuk es beku. Jenis sajian dapat berupa water ices dan cream ices. Water ices dibuat dari bahan dasar sirup buah dan bahan perasa lainnya. Contoh granite. Cream ices merupakan sajian es beku yang dibuat dari es beku yang dibuat dari susuatau kepala susu atau whipping cream dan gula yang dikentalkan dengan custard atau kuning telur dan diberi aroma yang dapat berupa puree atau sari buah, coklat, kopi, liquer atau essence.

b. Bahan-Bahan Cream Ices

1. Cream merupakan bahan yang digunakan untuk pembuatan ices cream, yang digunakan adalah double cream.
2. Gula castor merupakan bahan pemanis yang sering digunakan dalam pembuatan cream ices, biasa digunakan dalam bentuk sirup gula. Untuk mendapatkan cream ices yang lembut dapat ditambahkan gelatin sedikit cairan glucose.
3. Bahan pengental
4. Bahan pemberi aroma harus dapat dibekukan
5. Penyajian cream ices Disajikan pada gelas berkaki (parviat glass atau sundae dish).

5. Savoury dan Sweets Savoury

Merupakan makanan kecil yang cenderung berasa gurih dan disajikan pada giliran makan terakhir bahkan kadang-kadang digunakan sebagai pengganti dessert. Jenis-jenis savoury antara lain : souffl keju, tartalette isi (pie). Sweets sering disebut sebagai candy, yang bahan dasar utamanya adalah gula. Jenisnya sajian kue, lumpia, dll

D. Makanan penutup Indonesia

Di Indonesia, makanan penutup sangat beragam. Aneka sedap-sedapan diseluruh nusantara dapat dikatakan sebagai hidangan penutup, karena bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatannya sama dengan pembuatan dessert serta rasanya yang manis serta menyegarkan. Sedap-sedapan atau kudapan adalah makanan kecil yang biasa dihidangkan bersama minuman,

baik untuk keperluan sehari-hari maupun untuk kesempatan khusus. Sedap-sedapan Indonesia dapat diklasifikasikan menurut bentuk, rasa, bahan dan teknik olah.

1. Klasifikasi Kudapan Menurut Bentuk

Klasifikasi kudapan menurut bentuk dapat dibedakan menjadi kue kecil (kue mangkuk, coro bikang, kelepon, lumpia dan lain-lain), kue besar (kue lapis, kue zebra) dan kue yang disertai kuah (bubur, kolak, serabi kocor)

2. Klasifikasi Kudapan Menurut Rasa

Klasifikasi kudapan menurut rasa dapat dibedakan menjadi kue manis (yangko, geplak, klepon) dan kue asin atau gurih (lemper, lumpia, semar mendem).

3. Klasifikasi Kudapan Menurut Bahan

Klasifikasi kudapan menurut bahan dapat dibedakan menjadi beras (arem-arem), tepung beras (nagasari, bubur sumsum), beras ketan (lemper, wajik), tepung ketan (klepon) dan lain-lain.

4. Klasifikasi Kudapan Menurut Teknik Olah

Klasifikasi kudapan menurut bahan dapat dibedakan menjadi dikukus (lemper, arem-arem), direbus (klepon), digoreng (lumpia, martabak), dipanggang (bika Ambon) dan lain-lain.

F. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik dan Kontekstual

Metode Pembelajaran : Demonstrasi, Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

G. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point, video

2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas

3. Sumber belajar :

- Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan SMK 2008.
- Modul PPG Pengolahan Makanan Indonesia

H. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	20 menit
Inti	1. Mengamati a. Siswa mengamati powerpoint dan video tentang macam-macam Hidangan penutup Indonesia	275 menit

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menanyakan tentang materi dan video yang sudah diperlihatkan kepada siswa b. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan Hidangan penutup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing Hidangan penutup Indonesia tersebut. c. Guru memberi tantangan untuk siswa yang berani mendemonstrasikan pembuatan es pisang ijo yang sudah diperlihatkan dalam video 3. Mengumpulkan Data <ol style="list-style-type: none"> a. Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan Hidangan penutup Indonesia. b. Guru menjelaskan tentang GI (Group Investigation) c. Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok menjadi 6 kelompok d. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas kelompok 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Guru memanggil ketua kelompok dan setiap kelompok mendapat tugas satu materi/tugas yang berbeda dari kelompok lain b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ada secara kooperatif yang bersifat penemuan c. Membahas studi kasus terkait materi 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok b. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya membuat berbagai macam Hidangan penutup Indonesia 3. Menutup pelajaran dengan salam 	20 menit
TOTAL		315menit

I. BENTUK PENILAIAN

1. Diskusi

Penugasan kelompok: Mencari Hidangan penutup Indonesia dari berbagai daerah serta menyebutkan bahan, teknik olah yang digunakan

Dibagi menjadi 8 Kelompok:

Kelompok 1 dan 2 Hidangan penutup Indonesia daerah Kalimantan

Kelompok 3 dan 4 Hidangan penutup Indonesia daerah Sumatera

Kelompok 5 dan 6 Hidangan penutup Indonesia daerah Sulawesi

Kelompok 7 dan 8 Hidangan penutup Indonesia daerah Jawa

Aspek yang dinilai: Skor:

- Diskusi 1 : kurang 3 : Baik
- Sikap 2 : Cukup 4: Sangat Baik
- Presentasi

2. Post Test

Soal:

1. Apa yang dimaksud dengan hidangan penutup Indonesia?
2. Sebutkan 10 masakan hidangan penutup Indonesia !
3. Apa yang dimaksud dengan klasifikasi hidangan Indonesia menurut bentuknya?
4. Apa yang dimaksud dengan klasifikasi hidangan menurut rasa?
5. Apa yang dimaksud dengan klasifikasi menurut bahan?

Kunci Jawaban Formatif:

1. Hidangan penutup adalah bagian hidangan yang pada umumnya disajikan pada akhir makan malam, biasanya terdiri atas makanan yang manis walaupun kadang-kadang berupa makanan yang memiliki rasa yang kuat seperti keju. Kata hidangan penutup sendiri merupakan pengalih bahasaan dari kata *dessert* di bahasa Inggris yang berasal dari bahasa Perancis Kuno *desservir* yang artinya "untuk membersihkan meja".
2. Hidangan penutup Indonesia es pisang ijo, klepon, nagasari, bubur sumsum, lempeng, semar mendem dll
3. Klasifikasi Kudapan Menurut Bentuk
Klasifikasi kudapan menurut bentuk dapat dibedakan menjadi kue kecil (kue mangkuk, coro bikang, kelepon, lumpia dan lain-lain), kue besar (kue lapis, kue zebra) dan kue yang disertai kuah (bubur, kolak, serabi kocor)
4. Klasifikasi Kudapan Menurut Rasa
Klasifikasi kudapan menurut rasa dapat dibedakan menjadi kue manis (yangko, geplak, klepon) dan kue asin atau gurih (lempeng, lumpia, semar mendem).
5. Klasifikasi Kudapan Menurut Bahan
Klasifikasi kudapan menurut bahan dapat dibedakan menjadi beras (arem-arem), tepung beras (nagasari, bubur sumsum), beras ketan (lempeng, wajik), tepung ketan (klepon) dan lain-lain.

3. Penugasan

Siswa diminta membuat klipng diagram alir pembuatan hidangan penutup Indonesia di rumah. Pemberian waktu tugas hingga 2 minggu

Magelang, September 2014

Guru Mata Pelajaran

Guru Praktikan

Yuliana Driyani S.Pd
NIP. _____

Anisa Utami
NIM. _____

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama Siswa	Observasi Diskusi			Jml Skor	Nilai
		Diskusi	Sikap	Presentasi		
		(1)	(2)	(3)		
1.	ADELINE JULIA HADI					
2.	ADI TRIYATNO					
3.	ADVENTIA AJENG LINI					
4.	ALEXANDER CHRIST					
5.	ALEXANDER JOFAN					
6.	ANIS DYAH CAHYANI					
7.	ASTRID DWI PRADINA					
8.	BRIGITA PUJIAWATI					
9.	CHRISTIANA DAGMA					
10.	ADITYA FERDINAND					
11	CICILIA SEPTIANA					
12	ENGGAN PUTRI					
13	FRANSISKA KARTIKA					
14	GREENIKA TRITISAKTI					
15	HELENA OKY BUDI					
16	HERLAMBAH WAHYU					
17	INNEKE PRILLA PANGESTI					
18	JANE MALEAKY					
19	JOHN CLEVER DANIEL					
20	KEVIN RISKI DEWANGGA					
21	KISMA WINANTA PUTRI					
22	MANUEL ARDIANTO					
23	MONITA DIAH P.					
24	NANANG WIDYANTO					
25	NANDA CANDRA DEWI					
26	NICO LAKSAMANA					
27	NOFI BUDI YULIANI					
28	PARAMITA INSANI					
29	PAULINA KEWA SANGA					
30	RHEMA INDAH DITA					
31	RIZKI ADHI NUGROHO					
32	SORAYA ADITIA T.					
33	STEFANIE AURELIA					
34	TEGUH BAGUS PRASETYO					
35	VERONIKA IRMA Y.					
36	YESICA LOLAN					
37	YOSEFA SONIA					

LEMBAR PENILAIAN POST TEST PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama	Nilai
1.	ADELINE JULIA HADI	
2.	ADI TRIYATNO	
3.	ADVENTIA AJENG LINI	
4.	ALEXANDER CHRIST	
5.	ALEXANDER JOFAN	
6.	ANIS DYAH CAHYANI	
7.	ASTRID DWI PRADINA	
8.	BRIGITA PUJIAWATI	
9.	CHRISTIANA DAGMA	
10.	ADITYA FERDINAND	
11	CICILIA SEPTIANA	
12	ENGGAN PUTRI	
13	FRANSISKA KARTIKA	
14	GREENIKA TRITISAKTI	
15	HELENA OKY BUDI	
16	HERLAMBAH WAHYU	
17	INNEKE PRILLA PANGESTI	
18	JANE MALEAKY	
19	JOHN CLEVER DANIEL	
20	KEVIN RISKI DEWANGGA	
21	KISMA WINANTA PUTRI	
22	MANUEL ARDIANTO	
23	MONITA DIAH P.	
24	NANANG WIDYANTO	
25	NANDA CANDRA DEWI	
26	NICO LAKSAMANA	
27	NOFI BUDI YULIANI	
28	PARAMITA INSANI	
29	PAULINA KEWA SANGA	
30	RHEMA INDAH DITA	
31	RIZKI ADHI NUGROHO	
32	SORAYA ADITIA T.	
33	STEFANIE AURELIA	
34	TEGUH BAGUS PRASETYO	
35	VERONIKA IRMA Y.	
36	YESICA LOLAN	
37	YOSEFA SONIA	

LEMBAR PENILAIAN PENUGASAN (PR) PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama	Ketepatan waktu mengumpulkan tugas	Nilai
1.	ADELIN JULIA HADI		
2.	ADI TRIYATNO		
3.	ADVENTIA AJENG LINI		
4.	ALEXANDER CHRIST		
5.	ALEXANDER JOFAN		
6.	ANIS DYAH CAHYANI		
7.	ASTRID DWI PRADINA		
8.	BRIGITA PUJIAWATI		
9.	CHRISTIANA DAGMA		
10.	ADITYA FERDINAND		
11	CICILIA SEPTIANA		
12	ENGGAN PUTRI		
13	FRANSISKA KARTIKA		
14	GREENIKA TRITISAKTI		
15	HELENA OKY BUDI		
16	HERLAMBANG WAHYU		
17	INNEKE PRILLA PANGESTI		
18	JANE MALEAKY		
19	JOHN CLEVER DANIEL		
20	KEVIN RISKI DEWANGGA		
21	KISMA WINANTA PUTRI		
22	MANUEL ARDIANTO		
23	MONITA DIAH P.		
24	NANANG WIDYANTO		
25	NANDA CANDRA DEWI		
26	NICO LAKSAMANA		
27	NOFI BUDI YULIANI		
28	PARAMITA INSANI		
29	PAULINA KEWA SANGA		
30	RHEMA INDAH DITA		
31	RIZKI ADHI NUGROHO		
32	SORAYA ADITIA T.		
33	STEFANIE AURELIA		
34	TEGUH BAGUS PRASETYO		
35	VERONIKA IRMA Y.		
36	YESICA LOLAN		
37	YOSEFA SONIA		

A. **Hidangan penutup** adalah bagian hidangan yang pada umumnya disajikan pada akhir makan malam, biasanya terdiri atas makanan yang manis walaupun kadang-kadang berupa makanan yang memiliki rasa yang kuat seperti keju. Kata hidangan penutup sendiri merupakan pengalih bahasaan dari kata *dessert* di bahasa Inggris yang berasal dari bahasa Perancis Kuno *desservir* yang artinya "untuk membersihkan meja".

B. Bahan-Bahan Untuk Sajian Dessert

1. Bahan pokok. Bahan pokok yang digunakan macamnya antara lain: tepung, beras, havermouth, cereals, agar-agar, gelatin, roti, biscuit, buah dll
2. Bahan cair. Cairan yang digunakan tidak hanya air tetapi dapat pula susu, youghurt, sari buah dll
3. Bahan perasa. Bahan perasa yang digunakan adalah gula, coklat, jam, caramel
4. Bahan pengisi. Bahan isian dapat berupa bahan makanan segar yaitu buah segar, kenari atau bahan makanan yang sudah diawetkan seperti kismis, sukade, buah dalam sirup, jam, marmalade.
5. Bahan pengharum. Bahan makanan yang dapat digunakan sebagai bahan pemberi aroma atau bahan pengharum yaitu vanili, kulit jeruk, rhum, brandy, essence.
6. Bahan perapuh. Bahan ini digunakan sebagai perbaikan kualitas hasil akhir sajian, contoh putih telur sebagai bahan perapuh sajian fritter.
7. Bahan penghias. Untuk menambah daya tarik diberi sentuhan akhir berupa garnish. Garnish pada sajian dessert dapat berupa whipped cream, cherry, gula halus.

C. Jenis-Jenis Sajian Dessert

1. Buah (fruits) Buah dapat digolongkan menjadi 3 golongan, yaitu:

- (a). Jenis buah yang mengandung air. Jenis buah ini mengandung 50% air, kaya vitamin C dan mineral, contoh: jeruk, pear, nanas, apel, peach, mangga dan stawberry .
- (b). Buah yang mengandung gula Buah-buahan ini merupakan sumber tenaga yang baik, karena kalorinya mencapai 200-300 per 100 gram , misal kurma.
- (c). Buah yang mengandung lemak Jenis buah ini mengandung lemak yang tinggi, banyak mengandung vitamin B dan Calsium, contoh: jenis kacang-kacangan, walnut, hazelnut, almond.

2. Jenis-Jenis Sajian Buah-Buahan Sebagai Sajian Dessert dapat berupa :

(a). Fresh Fruit (Plain Fruit)

Sajian buah segar yang dikonsumsi dalam bentuk utuh atau potongan. Fresh fruit dapat disajikan secara single/individu, buah utuh (bentuk utuh) warna, ukurannya cocok untuk porsi perorangan (apel, pear, pisang) Fresh fruit dapat disajikan secara pilihan/ assorted disajikan beberapa buah dalam bentuk potongan (buah tropis), kombinasi warna perlu diperhatikan.

(b). Processed Fruit

1. Compote merupakan campuran berbagai macam buah dalam bentuk utuh atau potongan yang dimasak dalam sirup gula, dapat ditambah dengan rempah-rempah (cengkeh, kayu manis) sehingga menghasilkan sesuatu yang baru tetapi padu. Buah yang digunakan buah yang bertekstur lunak untuk mempersingkat waktu pemasakan. Buah mengandung pigmen, mengandung vitamin yang larut dalam air, waktu pemasakan dimulai dari buah yang warnanya muda/pemasakannya sendiri-sendiri agar warna buah tetap.
2. Punch adalah minuman yang dibuat dari campuran the, buah, gula, rempah-rempah dan rhum atau brandy atau campuran rhum dengan gula sirup yang diproses, disajikan dingin atau panas.
3. Sorbet merupakan sejenis minuman berbentuk es yang butirannya lebih lembut daripada ice cream, yang terbuat dari sari buah atau puree, buah yang digunakan buah yang bertekstur lunak (melon, manggis) anggur, spirit atau liqueur, bentuk kekerasan butiran esnya seperti es puter. Sorbet dihidangkan dalam parvair glass atau sundae dingin atau goblet glass, kismis, dan kacang-kacangan dapat dicampurkan sebelum sorbet disajikan.

3. Puding

(a). Pengertian

Pudding adalah hidangan yang berasa manis atau gurih yang dipersiapkan dengan teknik direbus, au bain marie atau baking kemudian dicetak dan dapat disajikan dalam keadaan panas atau dingin.

(b) Bahan-Bahan Pudding :

Terdiri dari bahan pokok, bahan cair, bahan perasa, bahan pengisi, bahan aroma dan bahan penghias.

(c) Jenis-jenis pudding

Berdasarkan temperature penyajiannya , maka pudding dapat dibedakan menjadi dua, yaitu:

1. Puding panas yaitu Pudding yang disajikan dalam keadaan hangat yang biasanya dimasak dengan cara ditim(double boiling) kombinasi baking untuk menghasilkan pudding yang basah(lembut)/dikukus, disajikan bersama saus. Contoh pudding panas
2. Puding dingin yaitu pudding yang disajikan dalam keadaan dingin dan biasanya dimasak dengan cara direbus (boiling) tetapi konsistensinya setelah pemasakan masih agak kental, kemudian dicetak dalam cetakan bermotif sampai pudding padat. Dimasukkan almari pendingin sebelum disajikan.

(d) Teknik Pemasakan Pudding

- (1) Direbus (simmering)
- (2) Ditim (double boiling)
- (3) Dikukus (steaming)
- (4) Dibakar (baking)

4. Frozen Ices

a. Pengertian

Frozen ices merupakan sajian yang berasa manis dalam bentuk es beku. Jenis sajian dapat berupa water ices dan cream ices. Water ices dibuat dari bahan dasar sirup buah dan bahan perasa lainnya. Contoh granite. Cream ices merupakan sajian es beku yang dibuat dari es

beku yang dibuat dari susu atau kepala susu atau whipping cream dan gula yang dikentalkan dengan custard atau kuning telur dan diberi aroma yang dapat berupa puree atau sari buah, coklat, kopi, liquer atau essence.

b. Bahan-Bahan Cream Ices

1. Cream merupakan bahan yang digunakan untuk pembuatan ices cream, yang digunakan adalah double cream.
2. Gula castor merupakan bahan pemanis yang sering digunakan dalam pembuatan cream ices, biasa digunakan dalam bentuk sirup gula. Untuk mendapatkan cream ices yang lembut dapat ditambahkan gelatin sedikit cairan glucose.
3. Bahan pengental
4. Bahan pemberi aroma harus dapat dibekukan
5. Penyajian cream ices disajikan pada gelas berkaki (pariat glass atau sundae dish).

5. Savoury dan Sweets Savoury

Merupakan makanan kecil yang cenderung berasa gurih dan disajikan pada giliran makan terakhir bahkan kadang-kadang digunakan sebagai pengganti dessert. Jenis-jenis savoury antara lain : soufflé keju, tartalette isi (pie). Sweets sering disebut sebagai candy, yang bahan dasar utamanya adalah gula. Jenisnya sajian cake dan pastry.

- D. Di Indonesia, makanan penutup sangat beragam. Aneka sedap-sedapan diseluruh nusantara dapat dikatakan sebagai hidangan penutup, karena rasanya yang manis serta menyegarkan. Sedap-sedapan atau kudapan adalah makanan kecil yang biasa dihidangkan bersama minuman, baik untuk keperluan sehari-hari maupun untuk kesempatan khusus. Sedap-sedapan Indonesia dapat diklasifikasikan menurut bentuk, rasa, bahan dan teknik olah.

1. Klasifikasi Kudapan Menurut Bentuk

Klasifikasi kudapan menurut bentuk dapat dibedakan menjadi kue kecil (kue mangkuk, coro bikang, kelepon, lumpia dan lain-lain), kue besar (kue lapis, kue zebra) dan kue yang disertai kuah (bubur, kolak, serabi kocor)

2. Klasifikasi Kudapan Menurut Rasa


Klasifikasi kudapan menurut rasa dapat dibedakan menjadi kue manis (yangko, geplak, klepon) dan kue asin atau gurih (lemper, lumpia, semar mendem).

3. Klasifikasi Kudapan Menurut Bahan

Klasifikasi kudapan menurut bahan dapat dibedakan menjadi beras (arem-arem), tepung beras (nagasari, bubur sumsum), beras ketan (lemper, wajik), tepung ketan (klepon) dan lain-lain.

4. Klasifikasi Kudapan Menurut Teknik Olah

Klasifikasi kudapan menurut bahan dapat dibedakan menjadi dikukus (lemper, arem-arem), direbus (klepon), digoreng (lumpia, martabak), dipanggang (bika Ambon) dan lain-lain.

	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA (TEORI)		
	Kelas/ Semester : XI/1		MAKANAN SEPINGAN
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 57 dari 1

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang
 Kelas/Semester : XI / 1
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Materi Pokok : Makanan sepingan (Teori)
 Pertemuan ke :
 Alokasi Waktu : 7 x 45 menit (315 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.2. Mendeskripsikan makanan sepingan.
- 4.2. Membandingkan berbagai jenis makanan sepingan

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- 1) Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa
- 2) Terlihat aktif dalam pembelajaran pengetahuan bahan pangan
- 3) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 4) Mendeskripsikan Makanan sepingan
- 5) Mengetahui prosedur pembuatan Makanan sepingan
- 6) Membuat hidangan Makanan sepingan

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian Makanan sepingan.
2. Siswa mampu memahami jenis-jenis dan ciri-ciri Makanan sepingan dari berbagai daerah di Indonesia.
3. Siswa mengetahui bahan dan peralatan yang digunakan membuat Makanan sepingan.
4. Siswa mengetahui cara pembuatan Makanan sepingan.
5. Siswa mengetahui kriteria hasil berbagai jenis Makanan sepingan.
6. Siswa mengetahui cara penyajian berbagai jenis Makanan sepingan.

E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian makanan sepingan

- Makanan sepingan merupakan suatu istilah yang diberikan untuk hidangan dimana seluruh lauk terdapat dalam "satu piring".
- Dalam bahasa Inggris, hidangan ini dikenal sebagai One-Dish Meal.
- Walaupun disajikan dalam satu piring, kebutuhan akan karbohidrat, protein dan sayur akan terpenuhi dalam hidangan sepingan ini.
- Ciri-ciri: mudah, ringkas, berkhasiat dan cepat saji

2. Jenis-jenis makanan sepingan

- Nasi goreng
 - Sejarah berasal dari masyarakat tradisional tionghoa sudah ada sejak 4000 SM, tersebar kedaerah lain sampai ke Asia Tenggara termasuk Indonesia
 - Unsur utama dalam pembuatan nasi goreng yaitu nasi, minyak dan kecap
 - Bahan tambahan: sayuran, daging ayam, bakso, telur, sambal, dll
- Bihun goreng
 - ❖ **Bihun** merupakan bahan makanan sejenis mi tetapi bentuknya lebih tipis.
 - ❖ **Bihun** merupakan nama salah satu jenis makanan yang berasal dari Tiongkok, dalam bahasa tionghoa yaitu "Bi" artinya beras dan "hun" artinya tepung.
 - ❖ Dalam bahasa Inggris disebut *rice vermicelli* atau *rice noodles* atau *rice sticks*.
 - ❖ Bahan baku bihun terbuat dari tepung beras.

Jenis-jenis bihun:

- ❖ Di pasar dikenal dua jenis bihun, yaitu bihun kering dan bihun instan
- ❖ Bihun kering merupakan suatu bahan makanan yang dibuat dari tepung beras dengan/tanpa bahan tambahan dan berbentuk benang-benang.

- ❖ Bihun instan adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung beras dengan/tanpa bahan tambahan makanan lain berbentuk benang-benang dan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih paling lama 3 menit
- Kwetio goreng
 - **Kwetiau** adalah sejenis mie yang berasal dari Tionghoa, berwarna putih yang terbuat dari beras
 - Di sumatra terkenal dengan kwetiau medan yang memakai bakso ikan, di kalimantan terkenal dengan kwetiau sapi yang memakai daging sapi dan jeonnya seperti babat.
 - Olahan kwetiau yang lain seperti kwetiau goreng seafood atau berbagai macam kwetiau siram
- Mie goreng
 - **Mi atau mie** adalah adonan tipis dan panjang yang telah digulung, serta dikeringkan
 - Orang Eropa menyebutnya Pasta (dari bahasa Italia), noodle (bahasa Inggris)
 - Bahan baku mie biasanya terbuat dari tepung terigu dan bahan tambahan lainnya

Jenis-jenis mie:

 - ✓ Spagetti: mie asal italia, terbuat dari gandum durum
 - ✓ Fettuccine : mie asal italia, mirip spageti, pipih dan lebih halus, terbuat dari tepung gandum
 - ✓ Ifu mie : mie asal Tiongkok yang terbuat dari tepung beras
 - ✓ Makaroni: mie asal italia, dipotong pendek-pendek, melengkung dan berlubang ditengahnya.
 - ✓ Misoa: mie asal Tiongkok, terbuat dari tepung terigu
 - ✓ Mie Ramen: mie kuah asal Jepang, terbuat dari tepung terigu
 - ✓ Mie Udon: mie asal Jepang terbuat dari tepung terigu
- Pizza
 - **Pizza** berasal dari Italia,dahulu makanan ini umumnya dikonsumsi oleh kaum miskin dan dibuat dengan bahan-bahan yang sederhana yang mudah didapatkan seperti tepung terigu, minyak, garam, dan ragi
 - **Pizza** adalah sejenis roti bundar, pipih yang dipanggang di oven dan biasanya dilumuri saus tomat serta keju dengan bahan makanan tambahan lainnya.
 - **Jenis keju** yang biasa dipakai yaitu keju mozzarella atau “keju pizza”.
 - **Jenis bahan lain** juga dapat ditaruh di atas pizza, biasanya daging dan saus, seperti salami dan pepperoni, ham, bacon, buah seperti nanas dan zaitun, sayuran seperti cabe dan paprika, dan juga bawang bombay, jamur dan lain lain.
- Burger
 - **Hamburger** (atau seringkali disebut dengan **burger**) adalah sejenis makanan berupa roti berbentuk bundar yang diiris dua dan ditengahnya diisi dengan daging, kemudian sayur-sayuran berupa selada, tomat dan bawang bombay.
 - Jenis saus burger seperti mayones, saus tomat dan sambal serta mustard.
 - Beberapa varian burger juga dilengkapi dengan keju, asinan, serta bahan pelengkap lain seperti sosis dan Ham.

- Kebab
Kebab adalah sebutan untuk berbagai hidangan daging panggang/bakar yang ditusuk memakai tusukan atau batang besi. Hidangan ini umum dijumpai dalam masakan Laut Tengah, masakan Asia Tengah, masakan Asia Selatan, dan masakan beberapa negara Afrika. Daging yang umum dipakai untuk kebab adalah daging domba dan daging sapi, atau kadang-kadang daging kambing, daging ayam, ikan, atau kerang. Kebab daging babi dikenal dalam masakan Armenia, Bulgaria, Yunani, dan India
- Lasagna
 - **Lasagna** adalah pasta yang dipanggang di oven dan merupakan makanan tradisional Italia.
 - lasagne artinya berisikan daging.
 - Lasagna dapat diisi dengan banyak isian lainnya seperti daging, sayur-sayuran, ayam, makanan laut dan sebagainya sesuai selera.
 - Kulit Lasagna dibuat dari adonan tepung terigu
- Bakso
Yang terdiri dari:
 - Bakso: berasal dari bahan hewani
 - Tahu: berasal dari kacang-kacangan
 - Daging : berasal dari bahan hewani
 - Telur: berasal dari bahan hewani
 - Caysim atau seledri: berasal dari sayur-sayuran
 - Bihun: berasal dari tepung terigu.
- Siomay
Yang terdiri dari:
 - Sagu, kentang: berasal dari umbi-umbian (bahan utama)
 - Ikan atau daging bakso, telur : berasal dari bahan hewani
 - Tahu dan kuah kacang: berasal dari kacang-kacangan
 - Sayuran selada : berasal dari bahan nabati
- Berbagai jenis soto
Soto yang terdiri dari:
 - Daging dan telur : berasal dari bahan hewani
 - Bihun : berasal dari tepung terigu
 - Kentang: berasal dari umbi-umbian
 - Caysim atau seledri : berasal dari sayuran
- Ketoprak/Gado-gado
Yang terdiri dari:
 - Wortel, labu siam, daun singkong: berasal dari sayuran
 - Lontong: berasal dari beras
 - Kerupuk dan bihun: berasal dari tepung terigu
 - Kuah kacang dan tahu: berasal dari kacang-kacangan
 - Caysim dan seledri: berasal dari bahan sayuran

F. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik dan Kontekstual

Metode Pembelajaran : Demonstrasi, ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

G. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point, video
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas
3. Sumber belajar :
 - Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan SMK 2008.
 - Modul PPG Pengolahan Makanan Indonesia

H. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salamb. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didikd. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajarane. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapaif. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	20 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Siswa mengamati powerpoint dan video tentang macam-macam Makanan sepingan2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Guru menanyakan tentang materi dan video yang sudah diperlihatkan kepada siswab. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan Makanan sepingan serta apakah ada perbedaan dari masing-masing Makanan sepingan tersebut.c. Guru memberi tantangan untuk siswa yang berani mendemonstrasikan pembuatan burger tempe3. Mengumpulkan Data<ol style="list-style-type: none">a. Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan Makanan sepingan.b. Guru menjelaskan tentang GI (Group Investigation)c. Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok menjadi 8 kelompokd. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas kelompok4. Mengasosiasikan/mengolah informasi<ol style="list-style-type: none">a. Guru memanggil ketua kelompok dan setiap kelompok mendapat tugas satu materi/tugas yang berbeda dari kelompok lainb. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ada secara kooperatif yang bersifat penemuanc. Membahas studi kasus terkait materi5. Mengkomunikasikan	275 menit

	a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok b. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan	
Penutup	1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya membuat berbagai macam Makanan sepingan 3. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit
TOTAL		315menit

I. BENTUK PENILAIAN

1. Diskusi

Penugasan kelompok: Mencari Makanan sepingan dari berbagai daerah, bahan, bumbu dan pelengkap yang digunakan

Dibagi menjadi 8 Kelompok:

Kelompok 1 dan 2 Makanan sepingan daerah Kalimantan

Kelompok 3 dan 4 Makanan sepingan daerah Sumatera

Kelompok 5 dan 6 Makanan sepingan daerah Sulawesi

Kelompok 7 dan 8 Makanan sepingan daerah Jawa

Aspek yang dinilai:

- Diskusi
- Sikap
- Presentasi

Skor:

- | | |
|------------|----------------|
| 1 : kurang | 3 : Baik |
| 2 : Cukup | 4: Sangat Baik |

2. Post Test

Soal:

1. Apa yang dimaksud dengan makanan sepingan? Jelaskan!
2. Sebutkan 10 macam makanan sepingan!
3. Apa ciri-ciri makanan sepingan?
4. Buatlah resep salah satu makanan sepingan yang kalian ketahui!
5. Mengapa burger disebut makanan sepingan?

Kunci Jawaban Formatif:

1. Makanan sepingan merupakan suatu istilah yang diberikan untuk hidangan dimana seluruh lauk terdapat dalam "satu piring". Dalam bahasa Inggris, hidangan ini dikenal sebagai One-Dish Meal. Walaupun disajikan dalam satu piring, kebutuhan akan karbohidrat, protein dan sayur akan terpenuhi dalam hidangan sepingan ini.

2. Nasi goreng, bihun goreng, bakso, soto, ketoprak, gado-gado, burger, kebab, lasagna, siomay, mie goreng.
3. Ciri-ciri: mudah, ringkas, berkhasiat dan cepat saji.
4. Resep makanan sepinggan.
5. Karena didalamnya sudah terkandung karbohidrat, protein dan sayur serta memenuhi ciri-ciri makanan sepinggan, mudah, ringkas, berkhasiat dan cepat saji.

3. Penugasan

Siswa diminta membuat kliping makanan sepinggan di rumah.

Pemberian waktu tugas hingga 2 minggu

Magelang, September 2014

Guru Mata Pelajaran

Guru Praktikan

Yuliana Driyani S.Pd

NIP. _____

Anisa Utami

NIM. _____

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama Siswa	Observasi Diskusi			Jml Skor	Nilai
		Diskusi	Sikap	Presentasi		
		(1)	(2)	(3)		
1.	ADELINE JULIA HADI					
2.	ADI TRIYATNO					
3.	ADVENTIA AJENG LINI					
4.	ALEXANDER CHRIST					
5.	ALEXANDER JOFAN					
6.	ANIS DYAH CAHYANI					
7.	ASTRID DWI PRADINA					
8.	BRIGITA PUJIAWATI					
9.	CHRISTIANA DAGMA					
10.	ADITYA FERDINAND					
11	CICILIA SEPTIANA					
12	ENGGAN PUTRI					
13	FRANSISKA KARTIKA					
14	GREENIKA TRITISAKTI					
15	HELENA OKY BUDI					
16	HERLAMBAH WAHYU					
17	INNEKE PRILLA PANGESTI					
18	JANE MALEAKY					
19	JOHN CLEVER DANIEL					
20	KEVIN RISKI DEWANGGA					
21	KISMA WINANTA PUTRI					
22	MANUEL ARDIANTO					
23	MONITA DIAH P.					
24	NANANG WIDYANTO					
25	NANDA CANDRA DEWI					
26	NICO LAKSAMANA					
27	NOFI BUDI YULIANI					
28	PARAMITA INSANI					
29	PAULINA KEWA SANGA					
30	RHEMA INDAH DITA					
31	RIZKI ADHI NUGROHO					
32	SORAYA ADITIA T.					
33	STEFANIE AURELIA					
34	TEGUH BAGUS PRASETYO					
35	VERONIKA IRMA Y.					
36	YESICA LOLAN					
37	YOSEFA SONIA					

LEMBAR PENILAIAN POST TEST PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama	Nilai
1.	ADELINE JULIA HADI	
2.	ADI TRIYATNO	
3.	ADVENTIA AJENG LINI	
4.	ALEXANDER CHRIST	
5.	ALEXANDER JOFAN	
6.	ANIS DYAH CAHYANI	
7.	ASTRID DWI PRADINA	
8.	BRIGITA PUJIAWATI	
9.	CHRISTIANA DAGMA	
10.	ADITYA FERDINAND	
11	CICILIA SEPTIANA	
12	ENGGAN PUTRI	
13	FRANSISKA KARTIKA	
14	GREENIKA TRITISAKTI	
15	HELENA OKY BUDI	
16	HERLAMBAH WAHYU	
17	INNEKE PRILLA PANGESTI	
18	JANE MALEAKY	
19	JOHN CLEVER DANIEL	
20	KEVIN RISKI DEWANGGA	
21	KISMA WINANTA PUTRI	
22	MANUEL ARDIANTO	
23	MONITA DIAH P.	
24	NANANG WIDYANTO	
25	NANDA CANDRA DEWI	
26	NICO LAKSAMANA	
27	NOFI BUDI YULIANI	
28	PARAMITA INSANI	
29	PAULINA KEWA SANGA	
30	RHEMA INDAH DITA	
31	RIZKI ADHI NUGROHO	
32	SORAYA ADITIA T.	
33	STEFANIE AURELIA	
34	TEGUH BAGUS PRASETYO	
35	VERONIKA IRMA Y.	
36	YESICA LOLAN	
37	YOSEFA SONIA	

LEMBAR PENILAIAN PENUGASAN (PR) PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama	Ketepatan waktu mengumpulkan tugas	Nilai
1.	ADELIN JULIA HADI		
2.	ADI TRIYATNO		
3.	ADVENTIA AJENG LINI		
4.	ALEXANDER CHRIST		
5.	ALEXANDER JOFAN		
6.	ANIS DYAH CAHYANI		
7.	ASTRID DWI PRADINA		
8.	BRIGITA PUJIAWATI		
9.	CHRISTIANA DAGMA		
10.	ADITYA FERDINAND		
11	CICILIA SEPTIANA		
12	ENGGAN PUTRI		
13	FRANSISKA KARTIKA		
14	GREENIKA TRITISAKTI		
15	HELENA OKY BUDI		
16	HERLAMBANG WAHYU		
17	INNEKE PRILLA PANGESTI		
18	JANE MALEAKY		
19	JOHN CLEVER DANIEL		
20	KEVIN RISKI DEWANGGA		
21	KISMA WINANTA PUTRI		
22	MANUEL ARDIANTO		
23	MONITA DIAH P.		
24	NANANG WIDYANTO		
25	NANDA CANDRA DEWI		
26	NICO LAKSAMANA		
27	NOFI BUDI YULIANI		
28	PARAMITA INSANI		
29	PAULINA KEWA SANGA		
30	RHEMA INDAH DITA		
31	RIZKI ADHI NUGROHO		
32	SORAYA ADITIA T.		
33	STEFANIE AURELIA		
34	TEGUH BAGUS PRASETYO		
35	VERONIKA IRMA Y.		
36	YESICA LOLAN		
37	YOSEFA SONIA		

1. Pengertian makanan sepinggan

- Makanan sepinggan merupakan suatu istilah yang diberikan untuk hidangan dimana seluruh lauk terdapat dalam "satu piring".
- Dalam bahasa Inggris, hidangan ini dikenal sebagai One-Dish Meal.
- Walaupun disajikan dalam satu piring, kebutuhan akan karbohidrat, protein dan sayur akan terpenuhi dalam hidangan sepinggan ini.
- Ciri-ciri: mudah, ringkas, berkhasiat dan cepat saji

2. Jenis-jenis makanan sepinggan

- Nasi goreng
 - Sejarah berasal dari masyarakat tradisional tionghoa sudah ada sejak 4000 SM, tersebar kedaerah lain sampai ke Asia Tenggara termasuk indonesia
 - Unsur utama dalam pembuatan nasi goreng yaitu nasi, minyak dan kecap
 - Bahan tambahan: sayuran, daging ayam, bakso, telur, sambal, dll
- Bihun goreng
 - ❖ **Bihun** merupakan bahan makanan sejenis mi tetapi bentuknya lebih tipis.
 - ❖ **Bihun** merupakan nama salah satu jenis makanan yang berasal dari Tiongkok, dalam bahasa tionghoa yaitu "Bi" artinya beras dan "hun" artinya tepung.
 - ❖ Dalam bahasa inggris disebut *rice vermicelli* atau *rice noodles* atau *rice stiks*.
 - ❖ Bahan baku bihun terbuat dari tepung beras.

Jenis-jenis bihun:

- ❖ Di pasar dikenal dua jenis bihun, yaitu bihun kering dan bihun instan
- ❖ Bihun kering merupakan suatu bahan makanan yang dibuat dari tepung beras dengan/tanpa bahan tambahan dan berbentuk benang-benang.
- ❖ Bihun instan adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung beras dengan/tanpa bahan tambahan makanan lain berbentuk benang-benang dan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih paling lama 3 menit
- Kwetio goreng
 - **Kwetiau** adalah sejenis mie yang berasal dari Tionghoa, berwarna putih yang terbuat dari beras
 - Di sumatra terkenal dengan kwetiau medan yang memakai bakso ikan, di kalimantan terkenal dengan kwetiau sapi yang memakai daging sapi dan jeoannya seperti babat.
 - Olahan kwetiau yang lain seperti kwetiau goreng seafood atau berbagai macam kwetiau siram
- Mie goreng
 - **Mi atau mie** adalah adonan tipis dan panjang yang telah digulung, serta dikeringkan
 - Orang Eropa menyebutnya Pasta (dari bahasa Italia), noodle (bahasa Inggris)
 - Bahan baku mie biasanya terbuat dari tepung terigu dan bahan tambahan lainnya

Jenis-jenis mie:

- ✓ Spagetti: mie asal italia, terbuat dari gandum durum
- ✓ Fettuccine : mie asal italia, mirip spageti, pipih dan lebih halus, terbuat dari tepung gandum


- ✓ Ifu mie : mie asal Tiongkok yang terbuat dari tepung beras
- ✓ Makaroni: mie asal Italia, dipotong pendek-pendek, melengkung dan berlubang ditengahnya.
- ✓ Misoa: mie asal Tiongkok, terbuat dari tepung terigu
- ✓ Mie Ramen: mie kuah asal Jepang, terbuat dari tepung terigu
- ✓ Mie Udon: mie asal Jepang terbuat dari tepung terigu
- Pizza
 - **Pizza** berasal dari Italia, dahulu makanan ini umumnya dikonsumsi oleh kaum miskin dan dibuat dengan bahan-bahan yang sederhana yang mudah didapatkan seperti tepung terigu, minyak, garam, dan ragi
 - **Pizza** adalah sejenis roti bundar, pipih yang dipanggang di oven dan biasanya dilumuri saus tomat serta keju dengan bahan makanan tambahan lainnya.
 - **Jenis keju** yang biasa dipakai yaitu keju mozzarella atau “keju pizza”.
 - **Jenis bahan lain** juga dapat ditaruh di atas pizza, biasanya daging dan saus, seperti salami dan pepperoni, ham, bacon, buah seperti nanas dan zaitun, sayuran seperti cabe dan paprika, dan juga bawang bombay, jamur dan lain lain.
- Burger
 - **Hamburger** (atau seringkali disebut dengan **burger**) adalah sejenis makanan berupa roti berbentuk bundar yang diiris dua dan ditengahnya diisi dengan daging, kemudian sayur-sayuran berupa selada, tomat dan bawang bombay.
 - Jenis saus burger seperti mayones, saus tomat dan sambal serta mustard.
 - Beberapa varian burger juga dilengkapi dengan keju, asinan, serta bahan pelengkap lain seperti sosis dan Ham.
- Kebab

Kebab adalah sebutan untuk berbagai hidangan daging panggang/bakar yang ditusuk memakai tusukan atau batang besi. Hidangan ini umum dijumpai dalam masakan Laut Tengah, masakan Asia Tengah, masakan Asia Selatan, dan masakan beberapa negara Afrika. Daging yang umum dipakai untuk kebab adalah daging domba dan daging sapi, atau kadang-kadang daging kambing, daging ayam, ikan, atau kerang. Kebab daging babi dikenal dalam masakan Armenia, Bulgaria, Yunani, dan India
- Lasagna
 - **Lasagna** adalah pasta yang dipanggang di oven dan merupakan makanan tradisional Italia.
 - Lasagne artinya berisikan daging.
 - Lasagna dapat diisi dengan banyak isian lainnya seperti daging, sayur-sayuran, ayam, makanan laut dan sebagainya sesuai selera.
 - Kulit Lasagna dibuat dari adonan tepung terigu
- Bubur nasi
- Bakso

Yang terdiri dari:

 - Bakso: berasal dari bahan hewani

- Tahu: berasal dari kacang-kacangan
 - Daging : berasal dari bahan hewani
 - Telur: berasal dari bahan hewani
 - Caysim atau seledri: berasal dari sayur-sayuran
 - Bihun: berasal dari tepung terigu.
- Siomay
Yang terdiri dari:
 - Sagu, kentang: berasal dari umbi-umbian (bahan utama)
 - Ikan atau daging bakso, telur : berasal dari bahan hewani
 - Tahu dan kuah kacang: berasal dari kacang-kacangan
 - Sayuran selada : berasal dari bahan nabati
- Berbagai jenis soto
Soto yang terdiri dari:
 - Daging dan telur : berasal dari bahan hewani
 - Bihun : berasal dari tepung terigu
 - Kentang: berasal dari umbi-umbian
 - Caysim atau seledri : berasal dari sayuran
- Ketoprak/Gado-gado
Yang terdiri dari:
 - Wortel, labu siam, daun singkong: berasal dari sayuran
 - Lontong: berasal dari beras
 - Kerupuk dan bihun: berasal dari tepung terigu
 - Kuah kacang dan tahu: berasal dari kacang-kacangan
 - Caysim dan seledri: berasal dari bahan sayuran

	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA (PRAKTEK)		
	Kelas/ Semester : XI/1		PEMBUATAN SALAD INDONESIA
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 57 dari 1

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Kelas/Semester : XI / 1

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Materi Pokok : Pembuatan Salad Indonesia

Pertemuan ke : 3/Praktek ke 2

Alokasi Waktu : 7× 45 menit (315 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 4.1. Membuat salad Indonesia

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat salad Indonesia.
2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat salad Indonesia.
3. Siswa dapat mengolah dan menyajikan salad Indonesia dengan tepat.
4. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil dengan baik.

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Rujak mie Palembang
2. Slada Padang
3. Lawar
4. Serombotan
5. Rujak kuah Pindang
6. Kohu-kohu
7. Rujak Kuah Pindang

RESEP: Terlampir

E. METODE PEMBELAJARAN

1. Metode Pembelajaran : Praktikum, learning by doing
2. Model Pembelajaran : Bimbingan kelompok

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Gambar hasil olahan, peralatan pengolahan salad Indonesia.
2. Alat : White Board, spidol.
3. Sumber belajar :
 - Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan sekolah menengah dan kejuruan 2008.
 - Jobsheet Salad Indonesia

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam.Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat yang diperlukan untuk praktik pembuatan salad Indonesia.Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik.Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti praktikum.Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai.Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	20 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">Mengamati<ol style="list-style-type: none">Guru memperlihatkan gambar masing-masing hidangan salad Indonesia yang akan dipraktikkan kemudian siswa diminta mengamatiMembaca resep pembuatan salad Indonesia yang akan dipraktikkanMenanya<ol style="list-style-type: none">Guru menanyakan tentang materi dan resep yang akan dipraktikkanSiswa bertanya tentang materi, dan resep sebelum praktikumMengumpulkan informasi/eksperimen<ol style="list-style-type: none">Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok.Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum.Siswa melaksanakan praktikum pembuatan salad Indonesia dengan menu: rujak mie Palembang, salad Padang, lawar, serobotan, rujak kuah pindang, kolu-kolu dan plecting kangkungMengasosiasikan/mengolah informasi<ol style="list-style-type: none">Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum.Mengkomunikasikan<ol style="list-style-type: none">Siswa menyajikan hasil praktikum.Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah sesuai dengan standar maupun yang belum.Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum.	280 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan mengevaluasi hasil praktek hari ini.Siswa diminta membuat laporan hasil praktek	15 menit
TOTAL		315 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/Teknik Penilaian : Pengamatan
2. Bentuk instrument
 - a. Bentuk instrumen : Lembar Penilaian Praktik

Guru Mata Pelajaran

Yuliani Driyani S.Pd
NIP. _____

Magelang, Agustus 2014

Guru Praktikan

Anisa Utami
NIM. _____

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Salad Indonesia	315 Menit

A. Acara Praktik

1. Menyiapkan bahan dan peralatan membuat Rujak Mie Palembang, Slada Padang, Lawar, Serombotan, Rujak Kuah Pindang, dan Kohu-kohu
2. Membuat Rujak Mie Palembang, Slada Padang, Lawar, Serombotan, Rujak Kuah Pindang, dan Kohu-kohu

B. Tujuan

1. Siswa mampu menyiapkan bahan dan peralatan membuat Salad Indonesia
2. Siswa mampu membuat Salad Indonesia

C. Alokasi Waktu

No	Nama Kegiatan	Waktu
		Aktif
1	Teori sebelum praktik	90 menit
2	Mise en place	
	• Persiapan area kerja	10 menit
	• Persiapan diri	5 menit
	• Persiapan alat	5 menit
	• Persiapan bahan	5 menit
3	Proses praktik	130 menit
4	Menghidangkan	15 menit
	• Berkemas 1	15 menit
	• Evaluasi	15 menit
	• Berkemas 2	25 menit
Total		315 menit

D. Alat Praktik

1. Panci	7. Parutan Kelapa
2. Wajan	8. Sendok
3. Talenan	9. Piring
4. Cobek	10. Baskom
5. Tray	11. Dinner plate
6. Pisau	12. Cocktail glasses

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Salad Indonesia	315 Menit

E. Bahan

Rujak kuah pindang (6 porsi)

• 100 g fillet ikan tuna	: Rp. 10.000
• 2 lembar daun salam	: Rp. 200
• ¾ sdt garam	: Rp. 300
• 600 ml air	: Rp. 500
• 2 sdt terasi matang	: Rp. 500
• 2 sdt gula pasir	: Rp. 500
• 6 buah cabai rawit merah	: Rp. 1.000
• 4 buah (1 kg) mangga	: Rp. 12.000
• 300 g bengkuang	: Rp. 2.000
• 50 g taoge besar	: Rp. 1.000
• 100 g kacang tanah	: Rp. 1.000
Total	: Rp. 29.000
	: Rp. 4.900/porsi

Kohu-kohu (5 porsi)

• 350 gram daging ikan tongkol	: Rp. 15.000
• 1/2 buah kelapa setengah tua	: Rp. 1.000
• 250 gram ketimun	: Rp. 1.500
• 20 tangkai daun kemangi	: Rp. 500
• 200 gram taoge pendek	: Rp. 1.000
• 5 lonjor kacang panjang	: Rp. 1.500
• 1 1/4 sendok teh garam	: Rp. 500
• 1 sendok teh jeruk nipis	: Rp. 500
• 5 butir bawang merah	: Rp. 500
• 3 buah cabai merah	: Rp. 100
• 1 sendok teh air jeruk nipis	: Rp. 500
• 1 sendok teh terasi	: Rp. 500
• 1 1/4 sendok teh garam	: Rp. 500
Total:	: Rp. 23.600
	: Rp. 4.720/porsi

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Salad Indonesia	315 Menit

Rujak Mie Palembang (6 porsi)

• Ikan tenggiri 400 gr	: Rp.12.000
• Tepung sagu 300 gr	: Rp. 4.000
• 3 Tahu kuning goreng	: Rp. 500
• 150 gr mie basah	: Rp. 1.000
• 25 gr soun kering	: Rp. 500
• 100 gr mentimun	: Rp. 500
• 25 gr taoge	: Rp. 500
• 250 gr gula merah	: Rp. 1.000
• 150 ml air	: -
• 2 sdm cuka masak	: Rp. 300
• 50 gr ebi	: Rp 1.000
• 3 siung bawang putih	: Rp. 500
• 10 bh bawang merah	: Rp. 1.000
• 10 bh cabai rawit merah	: Rp. 1.000
• 1 sdt garam	: Rp. 200
Total:	Rp. 24.000 Rp. 4.000/porsi

Serobotan (6 porsi)

• 2 ikat (150 gram) kangkung	: Rp. 2.000
• 2 ikat (150 gram) bayam	: Rp. 2.000
• 1/4 sendok teh gram	: Rp. 200
• 75 gram taoge	: Rp. 1.000
• 2 buah terong lalap	: Rp. 1.500
• 150 gram kelapa	: Rp. 2.000
• 1 sendok teh gula pasir	: Rp. 500
• 1 sendok teh jeruk limau	: Rp. 500
• 75 ml air	: -
• 1/4 sendok teh gula pasir	: Rp. 200
• 5 siung bawang putih	: Rp. 500
• 3 buah cabai merah besar	: Rp. 1.000
• 5 buah cabai rawit merah	: Rp. 1.000
• 1 cm kencur	: Rp. 200
• 1 sendok teh terasi	: Rp. 200
Total	: Rp. 12.800 : Rp. 2.133/porsi

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Salad Indonesia	315 Menit

Lawar khas Bali (4 porsi)

• 10 lonjor kacang panjang	: Rp. 1.000
• 100 gram tauge	: Rp. 1.000
• 3 sdm minyak	: Rp. 500
• 200 gram daging ayam	: Rp. 5.000
• ¼ buah kelapa	: Rp. 1.000
• 1 sdm iriskan gula merah	: Rp. 500
• ½ butir jeruk nipis	: Rp. 500
• 5 butir bawang merah	: Rp. 500
• 3 siung bawang putih	: Rp. 500
• 3 buah cabai merah keriting	: Rp. 500
• 1 sdt ketumbar	: Rp. 200
• 2 butir kemiri	: Rp. 200
• 2 cm kencur	: Rp. 500
• 1 cm jahe	: Rp. 200
• 1 cm lengkuas	: Rp. 200
• 1 sdt terasi	: Rp. 200
• ½ sdt garam	: Rp. 200
Total	: Rp. 12.700
	: Rp 3.175/porsi

Slada Padang (6 porsi)

• 2 buah mentimun	: Rp. 1.500
• 100 g daun selada keriting	: Rp. 1.000
• 6 butir telur ayam	: Rp. 6.000
• 2 buah tomat merah	: Rp. 1.000
• 450 g kentang	: Rp. 3.000
• 1½ sdm gula pasir	: Rp. 300
• 4 bawang merah	: Rp. 500
• 75 g mentega tawar	: Rp. 500
• 100 ml air panas	: -
• 2 sdm cuka masak	: Rp. 200
• ½ sdt garam	: Rp. 200
• ½ sdt merica bubuk	: Rp. 300
Total	: Rp. 14.500
	: Rp. 2.416/porsi

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Salad Indonesia	315 Menit

F. Langkah Kerja

1. Siswa menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan yang diperlukan
2. Siswa menyiapkan perlengkapan pribadi
3. Siswa mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai praktik
4. Siswa memperhatikan penjelasan dari guru
5. Siswa mempraktikkan membuat Salad Indonesia sesuai dengan resep

Tabel alokasi waktu

✓ **Kelompok Ganjil (Rujak Mie Palembang, Serombotan, Kohu-kohu)**

No	Nama Kegiatan	Waktu		Penanggung Jawab
		Aktif	Pasif	
1	Mise en place			
	• Persiapan area kerja	15 menit		
	• Persiapan diri	5 menit		
	• Persiapan alat	5 menit		
	• Persiapan bahan	5 menit		
2	Proses Pembuatan	5 menit		
	a. Rujak Mie Palembang			
	• Membuat adonan pempek (membersihkan ikan, menggiling ikan, mengadon adonan hingga kalis, merebus, menggoreng)	40 menit		
	• Merendam mie		10 menit	
	• Membuat kuah cuko	15 menit		
	• Menyajikan	15 menit		
	b. Serombotan			
	• Merebus sayuran		10 menit	
	• Menyangrai kelapa	15 menit		
	• Menghaluskan bumbu	15 menit		
	• Menyajikan	15 menit		
	c. Kohu-kohu			
	• Merebus dan menyuwir ikan	20 menit	10 menit	
	• Memotong bahan-bahan sayuran	10 menit		
	• Membuat bumbu	10 menit		
	• Memasak kelapa	10 menit		
	• Menyajikan	15 menit		
3	Penyelesaian			
	• Penilaian			
	• Berkemas 1	20 menit		
	• Evaluasi	15 menit		
	• Berkemas 2	25 menit		
Total		315 menit		

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Salad Indonesia	315 Menit

✓ **Kelompok Genap (Slada Padang, Lawar, Rujak Kuah Pindang)**

No	Nama Kegiatan	Waktu	Penanggung Jawab	
		Aktif	Pasif	
1	Mise en place			
	• Persiapan area kerja	15 menit		
	• Persiapan diri	5 menit		
	• Persiapan alat	5 menit		
	• Persiapan bahan	5 menit		
2	Proses Pembuatan	5 menit		
	a. Slada Padang			
	• Merebus telur		15 menit	
	• Memotong bahan sayuran	15 menit		
	• Membuat saus	25 menit		
	• Menggoreng kentang dan kerupuk	10 menit		
	• Menyajikan	15 menit		
	b. Lawar			
	• Merebus ayam		15 menit	
	• Menyuwir ayam	15 menit		
	• Memotong bahan sayuran	10 menit		
	• Memarut kelapa	15 menit		
	• Menumis bumbu	10 menit		
	• Menyajikan	15 menit		
	c. Rujak Kuah Pindang			
	• Merebus ikan		15 menit	
	• Memotong bahan buah-buahan	10 menit		
	• Membuat kuah	25 menit		
	• Menggoreng kacang	10 menit		
	• Menyajikan	15 menit		
3	Penyelesaian			
	• Penilaian			
	• Berkemas 1	20 menit		
	• Evaluasi	15 menit		
	• Berkemas 2	25 menit		
Total	315 menit			

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Salad Indonesia	315 Menit

*****RESEP*****

RUJAK KUAH PINDANG

Bahan:

- 100 g fillet ikan tuna
- 2 lembar daun salam
- $\frac{3}{4}$ sdt garam
- 600 ml air
- 2 sdt terasi matang
- 2 sdt gula pasir
- 6 buah cabai rawit merah
- 4 buah (1 kg) mangga indramayu, kupas, potong sesuai selera
- 300 g bengkuang, kupas, serut memanjang
- 50 g taoge besar, siangi
- 100 g kacang tanah, goreng, tiriskan

Cara Membuat:

1. Rebus tuna bersama daun salam dan $\frac{1}{2}$ sdt garam. Masak hingga air menyusut menjadi 400 ml, angkat. Dinginkan, sisihkan tunanya.
2. Haluskan sisa garam, terasi, gula pasir, dan cabai rawit. Campur dengan kuah pindang. Aduk rata.
3. Masukkan mangga, bengkuang, taoge, dan kacang tanah, aduk rata. Simpan di dalam lemari es hingga sesaat akan disajikan.
4. Sajikan dingin.(f)

untuk 6 porsi

KOHU-KOHU

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

- 350 gram daging ikan tongkol, dikukus
- 1/2 buah kelapa setengah tua, diparut kasar
- 250 gram ketimun, dipotong-potong kotak 1 cm
- 20 tangkai daun kemangi
- 200 gram taoge pendek
- 5 lonjor kacang panjang, dipotong 1/2 cm
- 1 1/4 sendok teh garam
- 1 sendok teh jeruk nipis

Bumbu Halus:

- 5 butir bawang merah
- 3 buah cabai merah
- 1 sendok teh air jeruk nipis
- 1 sendok teh terasi
- 1 1/4 sendok teh garam

Cara Pengolahan :

1. Lumuri ketimun dengan 1/2 sendok teh garam. Aduk sampai layu. Tiriskan sampai kering.
2. Campur kelapa dan bumbu halus lalu peras, buang airnya.
3. Tambahkan ikan tongkol, daun kemangi, taoge, kacang panjang, garam, dan air jeru. Aduk lalu sajikan.

Untuk 5 porsi

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Salad Indonesia	315 Menit

RUJAK MIE PALEMBANG

Bahan:

- Pempek lenjer (panjang) atau adaan (bulat2) di potong2.
- Tahu kuning goreng, potong2 dadu
- 150 gr mie basah
- 25 gr soun kering, rendam dalam air panas, tiriskan
- 100 gr mentimun, iris dadu kecil
- 25 gr taoge, buang akarnya
- 250 gr gula merah
- 150 ml air
- 2 sdm cuka masak
- 50 gr ebi, rendam air panas, tiriskan, haluskan

Haluskan:

- 3 siung bawang putih
- 10 bh bawang merah
- 10 bh cabai rawit merah
- 1 sdt ebi
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Masak air dan gula hingga mendidih dan gula larut. Angkat, saring.
2. Didihkan kembali air gula, tambahkan bumbu halus, masak hingga bumbu matang, angkat, dinginkan.
3. Setelah bumbu dingin, tambahkan cuka masak.
4. Penyajian: atur pempek, tahu, mie, soun, mentimun, taoge, dalam mangkuk, siram dengan bumbu, taburi bagian atasnya dengan ebi yang sudah disangrai. Sajikan.

Untuk 6 porsi rujak mie

SEROMBOTAN

Bahan:

- 2 ikat (150 gram) kangkung
- 2 ikat (150 gram) bayam
- 75 gram taoge
- 2 buah terong lalap, diiris-iris
- 150 gram kelapa parut kasar, disangrai
- 1 sendok teh gula pasir
- 1 sendok teh jeruk limau
- 75 ml air
- 1/4 sendok teh gram
- 1/4 sendok teh gula pasir

Bumbu Halus:

- 5 siung bawang putih, direbus
- 3 buah cabai merah besar, direbus
- 5 buah cabai rawit merah, direbus
- 1 cm kencur
- 1 sendok teh terasi, digoreng

Cara membuat:

1. Rebus kangkung, bayam, dan taoge. Sisihkan.
2. Bagi bumbu halus menjadi 2 bagian. Satu bagian tambahkan kelapa parut kasar sangrai, jeruk limau, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Satu bagian lain tambahkan jeruk limau, garam, gula pasir, dan sedikit air. Aduk rata.
3. Tata sayuran dalam piring. Sendokkan sambal kelapa di atasnya. Siram dengan sambal jeruk limau.

Untuk 4 porsi

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Salad Indonesia	315 Menit

LAWAR KHAS BALI

Bahan :

- 10 lonjor kacang panjang
- 100 gram tauge
- 3 sdm minyak untuk menumis
- 200 gram daging ayam, suwir
- ¼ buah kelapa agak muda, parut memanjang
- 1 sdm iriskan gula merah
- ½ butir jeruk nipis, ambil airnya

Bumbu - Dihaluskan :

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah keriting
- 1 sdt ketumbar
- 2 butir kemiri
- 2 cm kencur
- 1 cm jahe
- 1 cm lengkuas
- 1 sdt terasi matang (jika suka)
- ½ sdt garam

Cara membuat :

1. Iris-iris kacang panjang ukuran 1 cm. sisihkan. Bersihkan tauge, buang akarnya. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Masukkan daging ayam cincang, aduk sampai agak kering.
4. Masukkan kelapa parut, aduk diatas api kecil sampai kelapa kering dan mulai kecokelatan. Angkat dan dinginkan.
5. Campurkan kacang panjang, tauge, dan tumisan ayam-kelapa. Beri air jeruk nipis, aduk sampai rata. Sajikan.

SLADA PADANG

Bahan:

- 2 buah mentimun, belah dua, iris tipis
- 100 g daun selada keriting, sobek kasar
- 3 butir telur ayam, rebus, kupas, pisahkan bagian putih dan kuningnya, sisihkan bagian kuningnya untuk saus, iris tipis bagian putihnya
- 2 buah tomat merah, buang bijinya, potong dadu 2 cm
- 250 g kentang, kupas, iris tipis, goreng hingga kering

Saus, haluskan bersama:

- 200 g kentang, kukus, kupas, haluskan
- 3 kuning telur ayam rebus
- 1½ sdm gula pasir
- 4 sdm bawang merah goreng, haluskan
- 75 g mentega tawar, lelehkan
- 100 ml air panas
- 2 sdm cuka masak
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Taburan:

- Kerupuk merah

Cara Membuat:

1. Susun mentimun, daun selada, potongan putih telur, tomat dan keripik kentang di dalam mangkuk saji. Sirami saus, aduk rata.
2. Sajikan dengan taburan. **(f) Untuk 6 porsi**

A. Pengertian Salad Indonesia

Salad adalah suatu istilah yang luas dipergunakan bagi persiapan jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap. Suatu salad dapat disajikan dingin-dingin (setelah didinginkan terlebih dahulu dalam lemari pendingin) atau disajikan dalam temperatur ruang. Walaupun dapat dibuat atau terdiri dari bahan daging matang atau telur (rebus atau goreng), umumnya jenis makanan ini terdiri dari setidaknya satu jenis sayuran mentah (lalapan) atau buah-buahan, umumnya digunakan selada. Seringkali salad disajikan dengan saus (*dressing*) tertentu. Dapat dikatakan bahwa salad merupakan versi barat dari jenis makanan seperti gado-gado, lotek, karedok, ketoprak ataupun pecel.



Gambar 10. Salad

B. Kriteria Salad

Kriteria salad Indonesia tidak terlalu berbeda dengan salad Kontinental dari bahan maupun *dressingnya*, yaitu :

1. Salad Indonesia terbuat dari bermacam-macam sayur atau buah yang disajikan dengan cara mentah atau di rebus terlebih dahulu
2. Saus yang digunakan berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka
3. Saus disajikan secara terpisah, disiram di atasnya atau di campur jadi satu dengan bahan yang lain
4. Bahan yang digunakan disajikan dengan cara diiris kasar, diiris tipis atau diserut.
5. Salad disajikan dengan dengan pelengkap makanan pokok (lontong, kupat) dan kerupuk (kerupuk udang, kerupuk merah, kerupuk bawang) atau emping.

C. Macam-Macam Salad

Secara umum salad Indonesia dibagi menjadi dua macam yaitu salad mentah dan matang. Salad mentah adalah salad Indonesia yang berisi potongan-potongan sayuran mentah yang disajikan bersama sambal. Sedangkan salad matang merupakan salad Indonesia yang berisi sayuran yang telah dimasak atau direbus terlebih dahulu yang kemudian disajikan bersama campuran sambal atau saus. Berikut ini adalah contoh macam-macam salad Indonesia, yaitu :

1. **Gado-Gado**

Gado-gado adalah salah satu makanan yang berasal dari Indonesia yang berupa sayuran yang direbus dan dicampur jadi satu, dengan bumbu atau saus dari kacang tanah yang dihaluskan disertai irisan telur dan di atasnya ditaburkan bawang goreng. Selain sayuran, gado juga berisitahu, tempe goreng, kentang, emping goreng atau kerupuk (ada juga yang memakai kerupuk udang) dan taburan bawang merah goreng.



Gambar 11. Gado-Gado

Sambal yang digunakan agak berbeda karena lebih halus, lebih cair dan harus direbus terlebih dahulu dengan santan. Bumbu yang digunakan juga tidak menggunakan kencur dan daun jeruk tetapi ditambah bawang merah dan kecap. Gado-gado dapat dimakan begitu saja seperti salad dengan bumbu/saus kacang, tapi juga dapat dimakan beserta nasi putih atau kadang-kadang juga disajikan dengan lontong.

2. **Lotek**

Lotek hampir sama dengan pecel, yakni makanan berupa rebusan sayuran segar yang disiram *dressing* berupa sambal dicampur bumbu kacang. Keunikannya, sebagai bahan sambal di samping kacang seringkali ditambahkan tempe dan dalam bumbunya ditambahkan terasi, gula merah, dan bawang putih. Secara umum, lotek terasa lebih manis daripada pecel. Selain itu, kalau sambal pecel bumbu sudah dicampur sebelumnya, untuk lotek bumbu baru ditambahkan ketika akan dihidangkan.

Lotek dapat disajikan dengan lontong atau nasi hangat, disertai dengan kerupuk dan bawang goreng.



Gambar 12. Lotek

3. Karedok

Karedok atau keredok adalah makanan khas daerah di Indonesia. Karedok dibuat dengan bahan-bahan sebagai berikut antara lain ketimun, tauge, kol, kacang panjang, daun kemangi, dan terong. Sedangkan sausnya dibuat dari cabai merah, bawang putih, kencur, kacang tanah, air asam, gula jawa, garam, dan terasi.



Gambar 13. Karedok

4. Ketoprak

Ketoprak merupakan salah satu makanan terkenal dari daerah Betawi. Yang membuat masakan ini beda adalah sayurannya yang masih dalam keadaan segar, alias masih mentah. Saya masih belum terbiasa menyantap makanan ini. Komponen utamanya adalah tahu, bihun, ketimun, taube dan bisa juga pakai telur rebus yang dilengkapi dengan saus kacang, kecap, dan taburan bawang merah goreng. Dapat pula dihidangkan dengan tambahan kerupuk atau emping melinjo. Beberapa versi ada pula yang menyertakan tempe sebagai komponennya.



Gambar 14. Ketoprak

5. Pecel

Pecel adalah makanan khas Kota Madiun Jawa Timur Indonesia yang terbuat dari rebusan sayuran berupa bayam, taube, kacang panjang, kemangi, daun turi, krai (sejenis mentimun) atau sayuran lainnya yang dihidangkan dengan disiram sambal pecel. Konsep hidangan pecel mirip dengan hidangan salad dari Eropa. Keduanya sama-sama menggunakan sayuran segar sebagai bahan utama dan menggunakan *topping*. Perbedaannya adalah, jika salad menggunakan mayonaisse sebagai topping, maka pecel menggunakan sambel pecel. Bahan utama dari sambal pecel adalah kacang tanah dan cabe rawit yang dicampur dengan bahan lainnya seperti daun jeruk purut, bawang, asam jawa, merica dan garam.



Gambar 15. Pecel

Pecel sering juga dihidangkan dengan rempeyek kacang, rempeyek udang atau lempeng beras. Selain itu pecel juga biasanya disajikan dengan nasi putih yang hangat ditambah daging ayam atau jeroan. Cara penyajian bisa dalam piring atau dalam daun yang dilipat yang disebut pincuk. Masakan ini mirip dengan gado-gado, walau ada perbedaan dalam bahan-bahan yang digunakan. Rasa pecel yang pedas menyengat menjadi ciri khas dari masakan ini. Banyak variasi pecel menurut daerah, yaitu ;

a. Banyumas

Di wilayah Banyumas, pecel sering pula dibubuhi dengan bahan-bahan (sayuran) yang berbau merangsang. Di antaranya, ditaburi dengan biji-biji lamtoro atau irisan bunga kecombrang yang telah dikukus.

b. Kudus

Di wilayah Kudus, terdapat tempat pembuat pecel terkenal di Indonesia, yaitu tempat makan Gado-Gado dan Pecel 43. Sempat masuk di dalam beberapa program televisi nasional, tempat makan ini mulai mendapat popularitas di kalangan artis-artis lokal.

c. Tegal

Nama pecel punya arti berbeda di daerah Slawi, Tegal, Jawa Tengah. Pecel tidak disajikan dalam bentuk sayur-sayuran, melainkan berbentuk rujak. Pecel versi daerah Slawi terdiri dari buah-buahan segar seperti jambu, nanas, pepaya, dan mangga serta disirami dengan saus gula merah kental.

d. Tulungagung

Berbeda dengan Pecel Madiun, Pecel Tulungagung lauknya tidak selengkap Pecel Madiun, serta bumbunya sangat banyak.

e. Kediri

Pecel Kediri lebih unik lagi karena biasanya aroma kencurnya agak kurang namun rasa cabe merahnya mantap sehingga lebih manis gurih dan pedas. Di Kediri biasanya sambel pecelnya disandingkan dengan sambel tumpang yang terbuat dari cabe dan tempe busuk (tempe kemarin) dan santan serta laos yang direbus dan dikentalkan dengan tepung beras. Rasanya makin mantap dan unik. Sambel pecel Kediri yang saat ini sangat digemari dan telah didistribusi ke berbagai pelosok nusantara antara lain adalah sambel pecel merk Miraos.

6. Rujak

Rujak adalah makanan tradisional yang biasanya terbuat dari campuran berbagai macam sayuran atau buah dan dibubuhi bumbu atau kuah. Rujak mudah ditemukan di Indonesia, Malaysia, dan Singapura dan disana disebut "rojak". Beberapa jenis rujak antara lain yang biasa di kenal di Indonesia antara lain :

a. Rujak cingur

Rujak cingur adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah Jawa Timur, terutama daerah asalnya Surabaya. Dalam bahasa Jawa kata "cingur" berarti "mulut", hal ini merujuk pada bahan irisan mulut atau moncong sapi yang direbus dan dicampurkan ke dalam hidangan. Rujak cingur biasanya terdiri dari irisan beberapa jenis buah-buahan seperti ketimun, krai (sejenis ketimun khas Jawa Timur), bengkoang, mangga muda, nanas, kedondong dan ditambah lontong, tahu, tempe, bendoyo dan cingur serta sayuran-sayuran seperti kecambah/tauge, kangkung dan kacang panjang. Semua bahan tadi dicampur dengan saus atau bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, air matang untuk sedikit mengencerkan, gula/gula merah, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng,

garam dan irisan tipis-tipis pisang biji hijau yang masih muda (pisang klutuk). Semua saus/bumbu dicampur dengan cara diuleg, itu sebabnya rujak cingur juga sering disebut rujak uleg.



Gambar 16. Rujak Cingur

Dalam penyajiannya rujak cingur dibedakan menjadi dua macam, yaitu penyajian 'biasa' dan 'matengan'. Penyajian 'biasa' atau umumnya, berupa semua bahan-bahan yang telah disebutkan diatas, sedangkan 'matengan' (matang, jawa) hanya terdiri dari bahan-bahan matang saja; lontong, tahu goreng, tempe goreng, bendoyo (krai yang digodok) dan sayur (kangkung, kacang panjang, tauge) yang telah digodok. Tanpa ada bahan 'mentah'nya yaitu buah-buahan, karena pada dasarnya ada orang yang tidak menyukai buah-buahan. Keduanya memakai saus/bumbu yang sama.

Makanan ini disebut rujak cingur karena bumbu olahan yang digunakan adalah petis udang dan irisan cingur. Hal ini yang membedakan dengan makanan rujak pada umumnya yang biasanya tanpa menggunakan bahan cingur tersebut. Rujak cingur biasa disajikan dengan tambahan kerupuk, dan dengan alas pincuk (daun pisang) atau piring.

b. Rujak manis (rujak buah)

Rujak manis adalah semacam salad. Terbuat dari buah-buahan segar dengan saos manis pedas. Bahan dasar yang digunakan pada umumnya sama, yaitu buah-buahan mentah yang berasa asam, buah mengkal, maupun buah masak yang berasa manis. Ada yang

dipotong cukup besar untuk sekali tusuk, ada pula yang diserut halus dan diserut lebar. Buah-buahan yang dipakai antara lain: mangga muda, bengkuang, salak, pepaya yang hampir matang, kedondong, jambu, mentimun, belimbing, dan lain-lain. Saus yang dipakai terbuat dari gula jawa, kacang tanah, asam, garam, jeruk nipis, dan cabai.



Gambar 17. Rujak Buah

c. Rujak petis

Rujak petis adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah timur pulau Jawa. Rujak petis biasanya terdiri dari irisan timun, bengkuang, mangga muda, kedondong, tahu, kecambah/ tauge, dan kangkung. Semua bahan tadi disajikan dengan siraman resep saus atau bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam, gula merah, pisang muda, dan air.



Gambar 18. Rujak Petis

Di daerah Jawa Timur, selain petis yang biasa digunakan untuk bumbu Rujak petis, ada juga yang menggunakan petis Madura yang berwarna kemerahan. Rujak petis biasa disajikan dengan tambahan kerupuk, dan dengan alas pincuk (daun pisang) atau piring.

7. Tahu Acar

Tahu acar dapat dikatakan mirip gado-gado. Namun panganan ini menggunakan saus kecap yang encer. Bahan-bahan yang dipakai adalah bahan mentah, terdiri atas kol yang diiris tipis, timun di iris tipis, seledri dirajang kasar, serta bahan-bahan matang, seperti tauge rebus, mi kuning, tahu, dan tempe goreng dipotong dadu.



Gambar 19. Tahu Acar

8. Kupat Tahu

Kupat tahu atau ketupat tahu adalah panganan yang terbuat dari campuran ketupat dan tahu goreng yang dipotong-potong kecil lalu diberi bumbu kacang yang khas. Beberapa penjual menambahkan juga tauge yang sudah direbus tetapi menu kupat tahu di Tasikmalaya biasanya tidak.



Gambar 20. Tahu Kupa

Di kota lain, banyak penjual kupa tahu yang menulis "kupa tahu singaparna" di gerobak dagangannya. Singaparna adalah nama sebuah kecamatan di Kabupaten Tasikmalaya yang terkenal dengan rasa kupa tahunya yang lezat.

9. Urapan / Kuluban / Gudangan

Urap merupakan hidangan yang terdiri dari bermacam-macam sayuran yang direbus atau dikukus dan disajikan bersama sambal kelapa atau bumbu urap. Sayuran yang digunakan biasanya seperti, kangkung, bayam, keningkir, daun ubi, daun singkong, kacang panjang, buncis, wortel, kol dan taoge. Sambal kelapa yang digunakan dapat dibuat secara mentah atau dimasak.



Gambar 21. Urapan/ Kuluban/Gudangan

10. Terancam

Terancam adalah bermacam-macam sayuran yang dipotong halus dan dicampur dengan bumbu urapan. Sayuran yang digunakan antara lain, kacang panjang, mentimun, taoge, kol, daun beluntas, daun kenikir, kecipir dan daun papaya muda.



Gambar 22. Terancam

11. Asinan

a. Asinan Betawi (Jakarta)

Asinan Betawi atau sering disebut rujak cuka merupakan jenis asinan yang terdiri dari sayuran mentah yang dipotong-potong halus, ditambah sawi asin (lokio), tahu, kacang tanah goreng dan kerupuk mie. Bahan mentah yang digunakan antara lain taoge, mentimun, bengkuang, kedondong dan nanas. Sausnya terbuat dari campuran bawang putih, cabai merah, terasi, gula merah, cuka, ebi dan kacang goreng.



Gambar 23. Asinan Betawi

b. Asinan Bogor

Asinan bogor sebetulnya merupakan hasil percampuran budaya yang diunduh dari kultur kuliner Tionghoa yang sudah ratusan tahun bermukim di daerah tersebut. Ada tiga jenis

asinan bogor, yaitu asinan buah, asinan sayur, serta asinan campuran buah dan sayur. Rasa segar lebih terasa jika asinan sayur ini lebih dulu disimpan di dalam kulkas.



Gambar 24. Asinan Bogor

D. Pelengkap Salad

Bahan makanan yang biasa dijadikan pelengkap salad Indonesia adalah makanan pokok seperti lontong, ketupat dan nasi. Selain itu, salad Indonesia juga biasa disajikan bersama kerupuk, seperti kerupuk udang, rempeyek, kerupuk bawang, gendar, rambak, kerupuk merah dan emping.

E. Bumbu (Sambal) Salad

Bumbu atau sambal untuk salad adalah suatu hidangan yang tidak dapat berdiri sendiri, tetapi harus dimakan dengan bahan lain. Bumbu salad biasanya dapat dicampur dengan makanan, disiram di atasnya atau dapat juga dihidangkan secara terpisah (dicocol dengan makanan). Dalam hidangan salad Indonesia ada beberapa bumbu yang digunakan untuk menambah rasa, antara lain:

1. Bumbu Kacang

Bumbu kacang adalah bumbu yang dibuat dari campuran kacang tanah, gula merah, bawang merah, bawang putih, cabe dan garam. Bumbu kacang dapat divariasikan dengan tambahan terasi, kencur dan daun jeruk. Contoh salad yang menggunakan bumbu kacang antara lain, pecel, gado-gado, lotek, karedok dan lain-lain.

2. Bumbu Petis

Bumbu petis adalah bumbu makanan yang terbuat dari udang yang difermentasikan sehingga berubah warna dan menghasilkan rasa dan aroma yang lain. Petis mempunyai rasa gurih yang khas. Petis yang terkenal berasal dari Surabaya yang berwarna hitam dan Madura yang berwarna kemerahan. Contoh salad yang menggunakan bumbu ini adalah rujak cingur dan rujak petis.

3. Bumbu Gula Merah

Bumbu gula merah adalah bumbu yang terbuat dari campuran gula merah, cabe merah, bawang putih, terasi dan asam jawa. Bumbu ini mempunyai tekstur yang kental dan rasa yang dominan manis meskipun ada pedasnya. Contoh salad yang menggunakan bumbu ini adalah rujak buah atau lotis.

4. Bumbu Kecap

Bumbu kecap adalah bumbu pelengkap salad yang terbuat dari kecap manis, bawang merah, bawang putih, ebi, kemiri dan cuka. Bumbu ini mempunyai tekstur yang cair, warna kehitaman dan rasa asam manis. Contoh salad yang menggunakan bumbu ini adalah tahu acar solo.

5. Bumbu Cuka

Bumbu cuka atau yang disebut kuah cuka atau rujak cuka adalah bumbu salad yang terbuat dari cabe merah giling, cuka, bawang putih, ebi gula pasir dan terasi. Kuah cuka mempunyai warna yang merah, cair dan rasa yang dominan asam pedas. Contoh salad yang menggunakan bumbu ini adalah asinan bogor.

6. Bumbu Kelapa

Bumbu kelapa adalah bumbu atau sambal yang terbuat dari kelapa parut yang dicampur dengan bumbu seperti bawang putih, kencur, cabe merah, daun jeruk, terasi dan gula merah. Kelapa yang digunakan adalah kelapa setengah tua yang di bakar atau dikukus agar tidak mudah basi. Contoh salad yang menggunakan bumbu ini adalah urapan (kuluban / gundangan) dan terancam.

F. Teknik Pengolahan Salad Indonesia

Dalam pengolahan salad sangat diperlukan imajinasi dan kreatifitas. Adapaun cara pengolahan salad antara lain :

a. Salad hijau

- 1) Cuci semua sayuran hijau dengan cermat dan bersih.
- 2) Keringkan sayurn dengan baik (dapt menggunakan peralatan dan mesin pengering akan lebih cepat).
- 3) Dinginkan sayuran dalam lemari pendingin dengan cara dibungkus dengan kain lembab.
- 4) Potong-potong atau sobek-sobek sayuran dalam ukuran sekali gigitan. Hal ini akan mempermudah pada waktu menyantap dari pada waktu makan harus memotongnya menggunakan garpu salad.
- 5) Campur sayuran hijau dan pastikan semya sayuran tercampur rata.
- 6) Siapkan piring saladnya. Gunakan selalu piring yang dingin.
- 7) Hindari meletakkan salad dipiring lebih dari satu atau 2 jam sebelum penyajian, karena sayuran akan menjadi layu.
- 8) Tambahkan *garnish*. Jangan menggunakan sayuran sebagai *garnish* dari salah satu sayuran yang dicampur.
- 9) Singinkan (masukkan lemari/ruang pendingin) sampai saat penyajian.
- 10) Tambahkan *dressing*/saus dengan cepat sebelum penyajian atau sajikan di sebelah salad, karena sayuran hijau yang bersaus akan cepat layu.

b. Salad buah

- 1) Salad buah terkadang lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak. Pengecualian pada salad waldorf.
- 2) Tatalah potongan buah yang rusak/tidak menarik didasar salad dan potongan yang menarik diatasnya.
- 3) Beberapa buah seperti apel dan pisang akan berubah warna ketika pemotongan dan seharusnya dimasukkan ke dalam larutan asam.
- 4) Buah mudah berubah dibandingkan sayuran setelah dipotong. Jika akan mempersiapkan kedua salad tersebut dalam penyajian, persiapkan salad sayuran terlebih dahulu.
- 5) Apabila menggunakan buah kaleng, sebaiknya dikeringkan/ditiriskan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam salad atau salad akan menjadi berair atau lembek. Cairan buah kaleng dapat disajikan lagi untuk saus pada salad buah atau pengolahan lain.

c. Salad sayuran

- 1) Pemotongan yang rapi dan cermat dari bahan-bahan salad ini sangat penting, karena ukuran dari sayuran akan mempengaruhi pandangan mata. Desain dan penyusunan salad sayuran ini terkadang berdasarkan keanekaragaman ukuran seperti panjang, batang asparagus yang ramping, dan kacang polong, irisan tomat, irisan timun, green pepper strips atau rings dan bunga lobak.
- 2) Potong-potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian agar bekas irisan atau potongan pada pinggir sayuran tidak kering.
- 3) Sayuran yang dimasak terlebih dahulu seharusnya teksturnya tetap kukuh, segar dan warnanya tetap bagus. Memasak sayuran yang berlebihan akan membuat salad sayuran menjadi tidak menarik.

- 4) Sayuran yang dimasak harus dikeringkan dengan cermat dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan atau dicampur dalam salad.


d. Salad yang dimasak

- 1) Dinginkan buah-buahan yang telah dimasak secara menyeluruh sebelum mencampurnya dengan mayonaise, dan biarkan campuran salad yang lengkap tetap dingin.
- 2) Cooked salad dapat menjadi salad yang tepat untuk ditambahkan ayam, daging atau ikan. Namun demikian, bahan-bahan tersebut harus dimasak menurut aturan sanitasi yang benar.
- 3) Untuk menjaga gizinya masak kentang untuk salad hingga matang, kemudian baru kupas dan dipotong-potong.
- 4) Jangan memotong bahan terlalu kecil jika menghendaki produk akhir tidak menjadi seperti pasta, tanpa daya tarik tekstur.
- 5) Sayuran yang renyah biasanya ditambahkan untuk menambah tekstur.
- 6) Campur bahan seperti kentang dan seafood, mungkin perlu dimarinade lebih dahulu dengan cairan berbumbu seperti vinaigrette sebelum dicampurkan.
- 7) Aduk dressing yang kental dengan hati-hati untuk menghindari rusaknya bahan-bahan utama.
- 8) Bahan salad biasanya dicampur dengan scoop untuk menjaga bentuk salad.
- 9) Pilih garnish yang menarik dan berwarna.

B. RANGKUMAN

Salad adalah suatu makanan atau hidangan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dressing atau hanya tersiri dari buah segar saja. Macam-macam salad Indonesia antara lain gado-gado, pecel, urap, rujak dan lain-lain. Kriteria salad Indonesia tidak terlalu berbeda dengan salad Kontinental dari bahan maupun dressingnya. Saus yang

digunakan berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka, saus dapat disajikan secara terpisah, disiram di atasnya atau dicampur jadi satu dengan bahan lain. Secara umum salad Indonesia dibagi menjadi 2 macam yaitu salad mentah dan matang. Salad mentah adalah salad Indonesia yang berisi potongan sayuran mentah yang disajikan bersama sambal. Sedangkan salad matang merupakan salad Indonesia yang berisi sayuran yang telah dimasak atau direbus terlebih dahulu yang kemudian disajikan bersama campuran sambal atau saus.

	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA (TEORI)		
	Kelas/ Semester : XI/1		PEMBUATAN SALAD INDONESIA
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 57 dari 1

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Kelas/Semester : XI / 1

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Materi Pokok : Pembuatan Salad Indonesia (Teori)

Pertemuan ke :

Alokasi Waktu : 7 × 45 menit (315 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia.

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia.
2. Siswa mampu memahami jenis-jenis salad Indonesia.
3. Siswa mengetahui saus untuk salad Indonesia.
4. Siswa mengetahui bahan dan peralatan yang digunakan membuat salad Indonesia.
5. Siswa mengetahui cara pembuatan salad Indonesia.
6. Siswa mengetahui kriteria hasil berbagai jenis salad Indonesia.
7. Siswa mengetahui cara penyimpanan berbagai jenis salad Indonesia.
8. Siswa mampu menjelaskan perbedaan dari masing-masing jenis saus dan salad Indonesia.

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian salad Indonesia
2. Jenis-jenis salad Indonesia
3. Saus untuk salad Indonesia
4. Bahan dan peralatan untuk salad Indonesia
5. Cara pembuatan salad Indonesia
6. Kriteria hasil berbagai jenis salad Indonesia
7. Cara penyimpanan berbagai salad Indonesia
8. Perbedaan jenis saus dan salad Indonesia

E. MATERI

A. Pengertian Salad Indonesia

Salad adalah suatu istilah yang luas dipergunakan bagi persiapan jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap. Suatu salad dapat disajikan dingin-dingin (setelah didinginkan terlebih dahulu dalam lemari pendingin) atau disajikan dalam temperatur ruang. Walaupun dapat dibuat atau terdiri dari bahan daging matang atau telur (rebus atau goreng), umumnya jenis makanan ini terdiri dari setidaknya satu jenis sayuran mentah (lalapan) atau buah-buahan, umumnya digunakan selada. Seringkali salad disajikan dengan saus (*dressing*) tertentu. Dapat dikatakan bahwa salad merupakan versi barat dari jenis makanan seperti gado-gado, lotek, karedok, ketoprak ataupun pecel.



Gambar 10. Salad

B. Kriteria Salad

Kriteria salad Indonesia tidak terlalu berbeda dengan salad Kontinental dari bahan maupun *dressing*nya, yaitu :

1. Salad Indonesia terbuat dari bermacam-macam sayur atau buah yang disajikan dengan cara mentah atau di rebus terlebih dahulu
2. Saus yang digunakan berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka
3. Saus disajikan secara terpisah, disiram diatasnya atau di campur jadi satu dengan bahan yang lain
4. Bahan yang digunakan disajikan dengan cara diiris kasar, diiris tipis atau diserut.
5. Salad disajikan dengan dengan pelengkap makanan pokok (lontong, kupat) dan kerupuk (kerupuk udang, kerupuk merah, kerupuk bawang) atau emping.

C. Macam-Macam Salad

Secara umum salad Indonesia dibagi menjadi dua macam yaitu salad mentah dan matang. Salad mentah adalah salad Indonesia yang berisi potonga-potongan sayuran mentah yang disajikan bersama sambal. Sedangkan salad matang merupakan salad Indonesia yang berisi sayuran yang telah dimasak atau direbus terlebih dahulu yang kemudian disajikan bersama campuran sambal atau saus. Berikut ini adalah contoh macam-macam salad Indonesia, yaitu :

1. Gado-Gado

Gado-gado adalah salah satu makanan yang berasal dari Indonesia yang berupa sayur-sayuran yang direbus dan dicampur jadi satu, dengan bumbu atau saus dari kacang tanah yang dihaluskan disertai irisan telur dan di atasnya ditaburkan bawang goreng. Selain sayuran, gado juga berisitahu, tempe goreng, kentang, emping goreng atau kerupuk (ada juga yang memakai kerupuk udang) dan taburan bawang merah goreng.



Gambar 11. Gado-Gado

Sambal yang digunakan agak berbeda karena lebih halus, lebih cair dan harus direbus terlebih dahulu dengan santan. Bumbu yang digunakan juga tidak menggunakan kencur dan daun jeruk tetapi ditambah bawang merah dan kecap. Gado-gado dapat dimakan begitu saja seperti salad dengan bumbu/saus kacang, tapi juga dapat dimakan beserta nasi putih atau kadang-kadang juga disajikan dengan lontong.

2. Lotek

Lotek hampir sama dengan pecel, yakni makanan berupa rebusan sayuran segar yang disiram *dressing* berupa sambal dicampur bumbu kacang. Keunikannya, sebagai bahan sambal di samping kacang seringkali ditambahkan tempe dan dalam bumbunya ditambahkan terasi, gula merah, dan bawang putih. Secara umum, lotek terasa lebih manis daripada pecel.

Selain itu, kalau sambal pecel bumbu sudah dicampur sebelumnya, untuk lotek bumbu baru ditambahkan ketika akan dihidangkan.

Lotek dapat disajikan dengan lontong atau nasi hangat, disertai dengan kerupuk dan bawang goreng.



Gambar 12. Lotek

3. Karedok

Karedok atau keredok adalah makanan khas daerah di Indonesia. Karedok dibuat dengan bahan-bahan sebagai berikut antara lain ketimun, tauge, kol, kacang panjang, daun kemangi, dan terong. Sedangkan sausnya dibuat dari cabai merah, bawang putih, kencur, kacang tanah, air asam, gula jawa, garam, dan terasi.



Gambar 13. Karedok

4. Ketoprak

Ketoprak merupakan salah satu makanan terkenal dari daerah Betawi. Yang membuat masakan ini beda adalah sayurannya yang masih dalam keadaan segar, alias masih mentah. Saya masih belum terbiasa menyantap makanan ini. Komponen utamanya adalah tahu, bihun, ketimun, tauge dan bisa juga pakai telur rebus yang dilengkapi dengan saus kacang, kecap, dan taburan bawang merah goreng. Dapat pula dihidangkan dengan tambahan kerupuk atau emping melinjo. Beberapa versi ada pula yang menyertakan tempe sebagai komponennya.



Gambar 14. Ketoprak

5. Pecel

Pecel adalah makanan khas Kota Madiun Jawa Timur Indonesia yang terbuat dari rebusan sayuran berupa bayam, tauge, kacang panjang, kemangi, daun turi, krai (sejenis mentimun) atau sayuran lainnya yang dihidangkan dengan disiram sambal pecel. Konsep hidangan pecel mirip dengan hidangan salad dari Eropa. Keduanya sama-sama menggunakan sayuran segar sebagai bahan utama dan menggunakan *topping*. Perbedaannya adalah, jika salad menggunakan mayonaisse sebagai topping, maka pecel menggunakan sambal pecel. Bahan utama dari sambal pecel adalah kacang tanah dan cabe rawit yang dicampur dengan bahan lainnya seperti daun jeruk purut, bawang, asam jawa, merica dan garam.



Gambar 15. Pecel

Pecel sering juga dihidangkan dengan rempeyek kacang, rempeyek udang atau lempeng beras. Selain itu pecel juga biasanya disajikan dengan nasi putih yang hangat ditambah daging ayam atau jerohan. Cara penyajian bisa dalam piring atau dalam daun yang dilipat yang disebut pincuk. Masakan ini mirip dengan gado-gado, walau ada perbedaan dalam bahan-bahan yang digunakan. Rasa pecel yang pedas menyengat menjadi ciri khas dari masakan ini. Banyak variasi pecel menurut daerah, yaitu ;

a. Banyumas

Di wilayah Banyumas, pecel sering pula dibubuhi dengan bahan-bahan (sayuran) yang berbau merangsang. Di antaranya, ditaburi dengan biji-biji lamtoro atau irisan bunga kecombrang yang telah dikukus.

b. Kudus

Di wilayah Kudus, terdapat tempat pembuat pecel terkenal di Indonesia, yaitu tempat makan Gado-Gado dan Pecel 43. Sempat masuk di dalam beberapa program televisi nasional, tempat makan ini mulai mendapat popularitas di kalangan artis-artis lokal.

c. Tegal

Nama pecel punya arti berbeda di daerah Slawi, Tegal, Jawa Tengah. Pecel tidak disajikan dalam bentuk sayur-sayuran, melainkan berbentuk rujak. Pecel versi daerah Slawi terdiri dari buah-buahan segar seperti jambu, nanas, pepaya, dan mangga serta disirami dengan saus gula merah kental.

d. Tulungagung

Berbeda dengan Pecel Madiun, Pecel Tulungagung lauknya tidak selengkap Pecel Madiun, serta bumbunya sangat banyak.

e. Kediri

Pecel Kediri lebih unik lagi karena biasanya aroma kencurnya agak kurang namun rasa cabe merahnya mantap sehingga lebih manis gurih dan pedas. Di Kediri biasanya sambal pecelnya

disandingkan dengan sambel tumpang yang terbuat dari cabe dan tempe busuk (tempe kemarin) dan santan serta laos yang direbus dan dikentalkan dengan tepung beras. Rasanya makin mantap dan unik. Sambel pecel Kediri yang saat ini sangat digemari dan telah didistribusi ke berbagai pelosok nusantara antara lain adalah sambel pecel merk Miraos.

6. Rujak

Rujak adalah makanan tradisional yang biasanya terbuat dari campuran berbagai macam sayuran atau buah dan dibubuhi bumbu atau kuah. Rujak mudah ditemukan di Indonesia, Malaysia, dan Singapura dan disana disebut "rojak". Beberapa jenis rujak antara lain yang biasa di kenal di Indonesia antara lain :

a. Rujak cingur

Rujak cingur adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah Jawa Timur, terutama daerah asalnya Surabaya. Dalam bahasa Jawa kata "cingur" berarti "mulut", hal ini merujuk pada bahan irisan mulut atau moncong sapi yang direbus dan dicampurkan ke dalam hidangan. Rujak cingur biasanya terdiri dari irisan beberapa jenis buah-buahan seperti ketimun, krai (sejenis ketimun khas Jawa Timur), bengkoang, mangga muda, nanas, kedondong dan ditambah lontong, tahu, tempe, bendoyo dan cingur serta sayuran-sayuran seperti kecambah/tauge, kangkung dan kacang panjang. Semua bahan tadi dicampur dengan saus atau bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, air matang untuk sedikit mengencerkan, gula/gula merah, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam dan irisan tipis-tipis pisang biji hijau yang masih muda (pisang klutuk). Semua saus/bumbu dicampur dengan cara diuleg, itu sebabnya rujak cingur juga sering disebut rujak uleg.



Gambar 16. Rujak Cingur

Dalam penyajiannya rujak cingur dibedakan menjadi dua macam, yaitu penyajian 'biasa' dan 'matengan'. Penyajian 'biasa' atau umumnya, berupa semua bahan-bahan yang telah disebutkan diatas, sedangkan 'matengan' (matang, jawa) hanya terdiri dari bahan-bahan matang saja; lontong, tahu goreng, tempe goreng, bendoyo (krai yang digodok) dan sayur (kangkung, kacang panjang, tauge) yang telah digodok. Tanpa ada bahan 'mentah'nya yaitu buah-buahan, karena pada dasarnya ada orang yang tidak menyukai buah-buahan. Keduanya memakai saus/bumbu yang sama.

Makanan ini disebut rujak cingur karena bumbu olahan yang digunakan adalah petis udang dan irisan cingur. Hal ini yang membedakan dengan makanan rujak pada umumnya yang biasanya tanpa menggunakan bahan cingur tersebut. Rujak cingur biasa disajikan dengan tambahan kerupuk, dan dengan alas pincuk (daun pisang) atau piring.

b. Rujak manis (rujak buah)

Rujak manis adalah semacam salad. Terbuat dari buah-buahan segar dengan saos manis pedas. Bahan dasar yang digunakan pada umumnya sama, yaitu buah-buahan mentah yang berasa asam, buah mengkal, maupun buah masak yang berasa manis. Ada yang dipotong cukup besar untuk sekali tusuk, ada pula yang diserut halus dan diserut lebar. Buah-buahan yang dipakai antara lain: mangga muda, bengkuang, salak, pepaya yang hampir matang, kedondong, jambu, mentimun, belimbing, dan lain-lain. Saus yang dipakai terbuat dari gula jawa, kacang tanah, asam, garam, jeruk nipis, dan cabai.



Gambar 17. Rujak Buah

c. Rujak petis

Rujak petis adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah timur pulau Jawa. Rujak petis biasanya terdiri dari irisan timun, bengkuang, mangga muda, kedondong, tahu, kecambah/ tauge, dan kangkung. Semua bahan tadi disajikan dengan siraman resep saus atau bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam, gula merah, pisang muda, dan air.



Gambar 18. Rujak Petis

Di daerah Jawa Timur, selain petis yang biasa digunakan untuk bumbu Rujak petis, ada juga yang menggunakan petis Madura yang berwarna kemerahan. Rujak petis biasa disajikan dengan tambahan kerupuk, dan dengan alas pincuk (daun pisang) atau piring.

7. Tahu Acar

Tahu acar dapat dikatakan mirip gado-gado. Namun panganan ini menggunakan saus kecap yang encer. Bahan-bahan yang dipakai adalah bahan mentah, terdiri atas kol yang diiris

tipis, timun di iris tipis, seledri dirajang kasar, serta bahan-bahan matang, seperti tauge rebus, mi kuning, tahu, dan tempe goreng dipotong dadu.



Gambar 19. Tahu Acar

8. **Kupat Tahu**

Kupat tahu atau ketupat tahu adalah penganan yang terbuat dari campuran ketupat dan tahu goreng yang dipotong-potong kecil lalu diberi bumbu kacang yang khas. Beberapa penjual menambahkan juga tauge yang sudah direbus tetapi menu kupat tahu di Tasikmalaya biasanya tidak.



Gambar 20. Tahu Kupat

Di kota lain, banyak penjual kupat tahu yang menulis "kupat tahu singaparna" di gerobak dagangannya. Singaparna adalah nama sebuah kecamatan di Kabupaten Tasikmalaya yang terkenal dengan rasa kupat tahunya yang lezat.

9. **Urapan / Kuluban / Gudangan**

Urap merupakan hidangan yang terdiri dari bermacam-macam sayuran yang direbus atau dikukus dan disajikan bersama sambal kelapa atau bumbu urap. Sayuran yang digunakan biasanya seperti, kangkung, bayam, keningkir, daun ubi, daun singkong, kacang panjang, buncis, wortel, kol dan taoge. Sambal kelapa yang digunakan dapat dibuat secara mentah atau dimasak.



Gambar 21. Urapan/ Kuluban/Gudangan

10. Terancam

Terancam adalah bermacam-macam sayuran yang dipotong halus dan dicampur dengan bumbu urapan. Sayuran yang digunakan antara lain, kacang panjang, mentimun, taoge, kol, daun beluntas, daun kenikir, kecipir dan daun papaya muda.



Gambar 22. Terancam

11. Asinan

a. Asinan Betawi (Jakarta)

Asinan Betawi atau sering disebut rujak cuka merupakan jenis asinan yang terdiri dari sayuran mentah yang dipotong-potong halus, ditambah sawi asin (lokio), tahu, kacang tanah goreng dan kerupuk mie. Bahan mentah yang digunakan antara lain taoge, mentimun, bengkuang, kedondong dan nanas. Sausnya terbuat dari campuran bawang putih, cabai merah, terasi, gula merah, cuka, ebi dan kacang goreng.



Gambar 23. Asinan Betawi

b. Asinan Bogor

Asinan bogor sebetulnya merupakan hasil percampuran budaya yang diunduh dari kultur kuliner Tionghoa yang sudah ratusan tahun bermukim di daerah tersebut. Ada tiga jenis asinan bogor, yaitu asinan buah, asinan sayur, serta asinan campuran buah dan sayur. Rasa segar lebih terasa jika asinan sayur ini lebih dulu disimpan di dalam kulkas.



Gambar 24. Asinan Bogor

D. Pelengkap Salad

Bahan makanan yang biasa dijadikan pelengkap salad Indonesia adalah makanan pokok seperti lontong, ketupat dan nasi. Selain itu, salad Indonesia juga biasa disajikan bersama kerupuk, seperti kerupuk udang, rempeyek, kerupuk bawang, gendar, rambak, kerupuk merah dan emping.

E. Bumbu (Sambal) Salad

Bumbu atau sambal untuk salad adalah suatu hidangan yang tidak dapat berdiri sendiri, tetapi harus dimakan dengan bahan lain. Bumbu salad biasanya dapat dicampur dengan makanan, disiram diatasnya atau dapat juga dihidangkan secara terpisah (dicocol dengan makanan). Dalam hidangan salad Indonesia ada beberapa bumbu yang digunakan untuk menambah rasa, antara lain:

1. Bumbu Kacang

Bumbu kacang adalah bumbu yang dibuat dari campuran kacang tanah, gula merah, bawang merah, bawang putih, cabe dan garam Bumbu kacang dapat divariasikan dengan tambahan terasi, kencur dan daun jeruk. Contoh salad yang menggunakan bumbu kacang antara lain, pecel, gado-gado, lotek, karedok dan lain-lain.

2. Bumbu Petis

Bumbu petis adalah adalah bumbu makanan yang terbuat dari udang yang difermentasikan sehingga berubah warna dan menghasilkan rasa dan aroma yang lain. Petis mempunyai rasa gurih yang khas. Petis yang terkenal berasal dari Surabaya yang berwarna hitam dan Madura yang berwarna kemerahan. Contoh salad yang menggunakan bumbu ini adalah rujak cingur dan rujak petis.

3. Bumbu Gula Merah

Bumbu gula merah adalah bumbu yang terbuat dari campuran gula merah, cabe merah, bawang putih, terasi dan asam jawa. Bumbu ini mempunyai tekstur yang kental dan rasa yang dominan manis meskipun ada pedasnya. Contoh salad yang menggunakan bumbu ini adalah rujak buah atau lotis.

4. Bumbu Kecap

Bumbu kecap adalah bumbu pelengkap salad yang terbuat dari kecap manis, bawang merah, bawang putih, ebi, kemiri dan cuka. Bumbu ini mempunyai tekstur yang cair, warna kehitaman dan rasa asam manis. Contoh salad yang menggunakan bumbu ini adalah tahu acar solo.

5. Bumbu Cuka

Bumbu cuka atau yang disebut kuah cuka atau rujak cuka adalah bumbu salad yang terbuat dari cabe merah giling, cuka, bawang putih, ebi gula pasir dan terasi. Kuah cuka mempunyai warna yang merah, cair dan rasa yang dominan asam pedas. Contoh salad yang menggunakan bumbu ini adalah asinan bogor.

6. Bumbu Kelapa

Bumbu kelapa adalah bumbu atau sambal yang terbuat dari kelapa parut yang dicampur dengan bumbu seperti bawang putih, kencur, cabe merah, daun jeruk, terasi dan gula merah. Kelapa yang digunakan adalah kelapa setengah tua yang di bakar atau dikukus agar tidak mudah basi. Contoh salad yang menggunakan bumbu ini adalah urapan (kuluban / gubahan) dan terancam.

F. Teknik Pengolahan Salad Indonesia

Dalam pengolahan salad sangat diperlukan imajinasi dan kreatifitas. Adapaun cara pengolahan salad antara lain :

a. Salad hijau

- 1) Cuci semua sayuran hijau dengan cermat dan bersih.
- 2) Keringkan sayurn dengan baik (dapt menggunakan peralatan dan mesin pengering akan lebih cepat).
- 3) Dinginkan sayuran dalam lemari pendingin dengan cara dibungkus dengan kain lembab.
- 4) Potong-potong atau sobek-sobek sayuran dalam ukuran sekali gigitan. Hal ini akan mempermudah pada waktu menyantap dari pada waktu makan harus memotongnya menggunakan garpu salad.
- 5) Campur sayuran hijau dan pastikan semya sayuran tercampur rata.
- 6) Siapkan piring saladnya. Gunakan selalu piring yang dingin.
- 7) Hindari meletakkan salad dipiring lebih dari satu atau 2 jam sebelum penyajian, karena sayuran akan menjadi layu.
- 8) Tambahkan *garnish*. Jangan menggunakan sayuran sebagai *garnish* dari salah satu sayuran yang dicampur.
- 9) Singinkan (masukkan lemari/ruang pendingin) sampai saat penyajian.
- 10) Tambahkan *dressing*/saus dengan cepat sebelum penyajian atau sajikan di sebelah salad, karena sayuran hijau yang bersaus akan cepat layu.

b. Salad buah

- 1) Salad buah terkadang lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak. Pengecualian pada salad waldorf.
- 2) Tatalah potongan buah yang rusak/tidak menarik didasar salad dan potongan yang menarik diatasnya.
- 3) Beberapa buah seperti apel dan pisang akan berubah warna ketika pemotongan dan seharusnya dimasukkan ke dalam larutan asam.
- 4) Buah mudah berubah dibandingkan sayuran setelah dipotong. Jika akan mempersiapkan kedua salad tersebut dalam penyajian, persiapkan salad sayuran terlebih dahulu.
- 5) Apabila menggunakan buah kaleng, sebaiknya dikeringkan/ditiriskan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam salad atau salad akan menjadi berair atau lembek. Cairan buah kaleng dapat disajikan lagi untuk saus pada salad buah atau pengolahan lain.

c. Salad sayuran

- 1) Pemotongan yang rapid an cermat dari bahan-bahan salad ini sangat penting, karena ukuran dari sayuran akan mempengaruhi pandanganmata. Desain dan penyusunan salad sayuran ini terkadang berdasarkan keanekaragaman ukuran seperti panjang, batang asparagus yang ramping, dan kacang polong, irisan tomat, irisan timun, green pepper strips atau rings dan bunga lobak.

- 2) Potong-potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian agar bekas irisan atau potongan pada pinggir sayuran tidak kering.
- 3) Sayuran yang dimasak terlebih dahulu seharusnya teksturnya tetap kukuh, segar dan warnanya tetap bagus. Memasak sayuran yang berlebihan akan membuat salad sayuran menjadi tidak menarik.
- 4) Sayuran yang dimasak harus dikeringkan dengan cermat dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan atau dicampur dalam salad.

d. Salad yang dimasak

- 1) Dinginkan buah-buahan yang telah dimasak secara menyeluruh sebelum mencampurnya dengan mayonaise, dan biarkan campuran salad yang lengkap tetap dingin.
- 2) Cooked salad dapat menjadi salad yang tepat untuk ditambahkan ayam, daging atau ikan. Namun demikian, bahan-bahan tersebut harus dimasak menurut aturan sanitasi yang benar.
- 3) Untuk menjaga gizinya masak kentang untuk salad hingga matang, kemudian baru kupas dan dipotong-potong.
- 4) Jangan memotong bahan terlalu kecil jika menghendaki produk akhir tidak menjadi seperti pasta, tanpa daya tarik tekstur.
- 5) Sayuran yang renyah biasanya ditambahkan untuk menambah tekstur.
- 6) Campur bahan seperti kentang dan seafood, mungkin perlu dimarinade lebih dahulu dengan cairan berbumbu seperti vinaigrette sebelum dicampurkan.
- 7) Aduk dressing yang kental dengan hati-hati untuk menghindari rusaknya bahan-bahan utama.
- 8) Bahan salad biasanya dicampur dengan scoop untuk menjaga bentuk salad.
- 9) Pilih garnish yang menarik dan berwarna.

B. RANGKUMAN

Salad adalah suatu makanan atau hidangan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dressing atau hanya tersiri dari buah segar saja. Macam-macam salad Indonesia antara lain gado-gado, pecel, urap, rujak dan lain-lain. Kriteria salad Indonesia tidak terlalu berbeda dengan salad Kontinental dari bahan maupun dressingnya. Saus yang digunakan berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka, saus dapat disajikan secara terpisah, disiram di atasnya atau dicampur jadi satu dengan bahan lain. Secara umum salad Indonesia dibagi menjadi 2 macam yaitu salad mentah dan matang. Salad mentah adalah salad Indonesia yang berisi potongan sayuran mentah yang disajikan bersama sambal. Sedangkan salad matang merupakan salad Indonesia yang berisi sayuran yang telah dimasak atau direbus terlebih dahulu yang kemudian disajikan bersama campuran sambal atau saus.

F. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik dan Kontekstual
 Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, Tanya jawab dan penugasan
 Strategi pembelajaran : Group Investigation

G. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point, video
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas
3. Sumber belajar :
 - Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan SMK 2008.
 - Modul PPG Pengolahan Makanan Indonesia

H. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salamb. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didikd. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajarane. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapaif. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	20 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Siswa mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam-macam salad Indonesia2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Guru menanyakan tentang materi dan video yang sudah diperlihatkan kepada siswab. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing saus dan salad Indonesia tersebut.3. Mengumpulkan Data<ol style="list-style-type: none">a. Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan salad Indonesia.b. Guru menjelaskan tentang GI (Group Investigation)c. Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok menjadi 6 kelompokd. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas kelompok4. Mengasosiasikan/mengolah informasi<ol style="list-style-type: none">a. Guru memanggil ketua kelompok dan setiap kelompok mendapat tugas satu materi/tugas yang berbeda dari kelompok lainb. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ada secara kooperatif yang bersifat penemuanc. Membahas studi kasus terkait materi5. Mengkomunikasikan<ol style="list-style-type: none">a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompokb. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan	275 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya membuat berbagai macam salad Indonesia3. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit
TOTAL		315menit

I. PENILAIAN HASIL BELAJAR

Test formatif

1. Jelaskan pengertian salad!
2. Sebutkan klasifikasi salad Indonesia!
3. Sebutkan jenis bumbu yang digunakan untuk pelengkap salad Indonesia !
4. Sebutkan hidangan pelengkap salad Indonesia!
5. Sebutkan macam-macam salad Indonesia!

Kunci jawaban

1. Pengertian salad

Salad adalah suatu istilah yang luas dipergunakan bagi persiapan jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap. Suatu salad dapat disajikan dingin-dingin (setelah didinginkan terlebih dahulu dalam lemari pendingin) atau disajikan dalam temperatur ruang

2. Sebutkan klasifikasi salad Indonesia

Salad Indonesia dapat diklasifikasikan menjadi tiga, yaitu :

a. Salad mentah adalah salad yang semua isinya terdiri dari bahan makanan mentah tanpa proses pengolahan terlebih dahulu. Bahan makanan hanya diiris-iris lalu disajikan bersama bumbu. Contoh : terancam, salad buah.

b. Salad matang adalah salad yang bahan makanannya dimasak terlebih dahulu, biasanya bahan sayuran direbus atau dikukus dan bahan tambahannya digoreng.

Contohnya ; urapan dan pecel

c. Salad matang adalah salad yang bahan makanannya ada yang dimasak dan ada yang mentah. Contoh : gado-gado, lotek dan karedok.

3. Bumbu pelengkap salad Indonesia

- a. bumbu kacang
- b. bumbu petis
- c. bumbu kecap
- d. kuah cuka
- e. saus gula merah

4. Pelengkap hidangan salad Indonesia
 - a. lontong, ketupat, nasi
 - b. Kerupuk, emping, rambak dan gendar.
5. Macam-macam salad Indonesia antara lain gado-gado, lotek, karedok, pecel, urapan, terancam, rujak cingur, rujak buah (rujak manis), asinan dan lain-lain.

Pedoman penskoran


- 1) Penilaian :Jawaban tiap soal nilai 20, jumlah soal 5
- 2) Total nilai benar semua adalah 100 poin

Guru Mata Pelajaran

Yuliani Driyani S.Pd
NIP. _____

Magelang, Agustus 2014
Guru Praktikan

Anisa Utami
NIM. _____

	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA (PRAKTEK)		
	Kelas/ Semester : XI/1		PEMBUATAN SUP DAN SOTO
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 57 dari 1

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Kelas/Semester : XI / 1

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Materi Pokok : Pembuatan Sup dan soto

Pertemuan ke : 5/Praktek ke 3

Alokasi Waktu : 7× 45 menit (315 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 4.1. Membuat sup dan soto

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat sup dan soto.
2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat sup dan soto.
3. Siswa dapat mengolah dan menyajikan sup dan soto dengan tepat.
4. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil dengan baik.

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Sup Tekwan
2. Sup Kimlo
3. Sup Timlo Solo
4. Sup Marinara

RESEP: Terlampir

E. METODE PEMBELAJARAN

1. Metode Pembelajaran : Praktikum, learning by doing
2. Model Pembelajaran : Bimbingan kelompok

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media :Gambar hasil olahan, peralatan pengolahan sup dan soto.
2. Alat :White Board, spidol.
3. Sumber belajar :
 - Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan sekolah menengah dan kejuruan 2008.
 - Jobsheet Sup dan soto

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat yang diperlukan untuk praktik pembuatan sup dan soto. c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. d. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti praktikum. e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai. f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	20 menit
Inti	1. Mengamati a. Guru memperlihatkan gambar masing-masing hidangan sup tekwan, sup kimlo, sup timlo solo dan sup marinara yang akan dipraktekkan kemudian siswa diminta mengamati b. Membaca resep pembuatan sup dan soto yang akan dipraktekkan 2. Menanya a. Guru menanyakan tentang materi dan resep yang akan dipraktekkan b. Siswa bertanya tentang materi, dan resep sebelum praktikum 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen a. Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok. b. Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum. c. Siswa melaksanakan praktikum pembuatan sup dan soto dengan menu: Sup tekwan, sup kimlo, sup timlo solo dan sup marinara. 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi a. Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum. 5. Mengkomunikasikan a. Siswa menyajikan hasil praktikum. b. Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah sesuai dengan standar maupun yang belum. c. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum.	280 menit
Penutup	1. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan mengevaluasi hasil praktek hari ini. 2. Siswa diminta membuat laporan hasil praktek	15 menit
TOTAL		315 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/Teknik Penilaian : Pengamatan
2. Bentuk instrument
 - a. Bentuk instrumen : Lembar Penilaian Praktik

Magelang, 15 September 2014

Guru Mata Pelajaran

Guru Praktikan

Yuliana Driyani S.Pd
NIP. 2011.08.0256

Anisa Utami
NIM.13511245002

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK PIUS X MAGELANG

Dra. Demetria Anjar Wulansari
NIP. 1995.10.0095

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Sup dan Soto	315 Menit

- A. Praktek ke : 3 (tiga)
 Hari dan tanggal : 15 September 2014
 Menu :

- Kelompok Ganjil: 1. Tekwan
 2. Kimlo
 3. Timlo Solo
 Kelompok Genap: 1. Sup Marinara
 2. Kimlo
 3. Timlo Solo

B. Tujuan

1. Siswa mampu menyiapkan bahan dan peralatan membuat sup tekwan, sup kimlo, sup timlo Solo dan sup marinara
2. Siswa mampu membuat sup tekwan, sup kimlo, sup timlo Solo dan sup marinara

C. Resep

TEKWAN

I. Bahan Tekwan:

- 250 gr daging ikan belida/tenggiri cincang
- 200 gr tepung kanji
- ½ sdt garam
- 100 ml air

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan tekwan, aduk rata lalu bentuk bulatan panjang

II. Bahan:

- | | |
|--|-------------------------------------|
| • 2 sdm minyak goreng | • 1 sdt merica halus |
| • 8 siung bawang putih, haluskan | • 1 sdt garam |
| • 1.500 ml kaldu udang | • 2 batang daun bawang, iris halus |
| • 60 gr udang cincang | • 2 batang sledri, iris halus |
| • 100 gr bengkuang, potong korek api | • 2 sdm bawang goreng untuk taburan |
| • 50 gr jamur kuping, rendam potong-potong | • sambal cabe rawit |
| • 50 gr bunga sedap malam, rendam, simpulkan | |

Cara Membuat:

1. Rebus tekwan hingga matang dan terapung. Angkat, lalu potong-potong
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Tuang kaldu udang, masak hingga mendidih. Masukkan udang cincang, bengkuang, jamur kuping, bunga sedap malam, merica dan garam. Masak hingga semua bahan matang. Angkat
3. Siapkan mangkuk saji. Tuang tekwan kedalam mangkuk, taburkan daun bawang, bawang merah goreng dan sambal rawit. Hidangkan.

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Sup dan Soto	315 Menit

KIMLO

Bahan:

- 2.500 ml kaldu ayam
- 500 gr ayam kampung, rebus, suwir-suwir: Daging
- 200 gr udang, bersihkan kulitnya
- 10 butir bakso ikan, belah menjadi 2
- 60 gr wortel, iris serong
- 2 sdm margarine

Haluskan:

- 7 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih

Bahan:

- 50 gr jamur kuping, rendam, potong-potong
- 50 gr bunga sedap malam kering, rendam, simpulkan
- 1 sdt merica
- 2 sdt garam
- 2 sdm kecap manis
- 100 gr soun kering, rendam, tiriskan

Cara Membuat:

1. Didihkan kaldu ayam, masukkan daging ayam suwir, udang, bakso ikan, dan wortel. Masak diatas api sedang hingga mendidih
2. Di tempat terpisah, panaskan margarine, tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum. Tuang tumisan kedalam kaldu, aduk rata
3. Tambahkan jamur kuping dan bunga sedap malam. Bubuhkan merica, garam dan kecap manis. Sesaat sebelum diangkat, masukkan soun, angkat.
4. Tuang kimlo kedalam mangkuk saji, hidangkan hangat.

TIMLO SOLO

Bahan Kaldu:

- 200 gram (1potong) dada ayam
- 200 gram wortel dipotong kecil
- 1 sdm margarine untuk menumis

Bumbu Kaldu:

- 1 sdm irisan bawang putih
- 3 buah cengkeh
- 50 gr tomat, iris menjadi 4 bagian
- 1 sdt garam

Bahan kembang gayam:

- 100 gr udang giling
- 1 sdt irisan bawang putih, haluskan
- ½ sdt merica, haluskan
- ½ sdt garam
- 100 gr tepung terigu
- 1 butir telur ayam
- 100 ml air
- minyak untuk menggoreng

JOB SHEET

SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Sup dan Soto	315 Menit

Pelengkap:

- 10 gr soun diseduh, ditiriskan
- 2 sdm irisan sledri
- 2 sdm bawang goreng

Cara membuat:

1. Buat kaldu: dada ayam direbus hingga empuk. Angkat dan diiris kecil, sisihkan. Bawang putih ditumis dengan margarine hingga harum, lalu masukkan kedalam kaldu/rebusan ayam tadi. Masukkan juga cengkeh, irisan tomat dan wortel. Rebus sampai matang, sisihkan.
2. Buat kembang gayam: campur semua bahan kembang gayam, aduk rata lalu dadar seperti membuat kulit lumpia, langsung digulung dan digoreng. Angkat dan dipotong bulat 1 cm, sisihkan
3. Tarus soun, irisan ayam dan kembang gayam dalam mangkuk. Taburi seledri dan bawang goreng lalu siram dengan kaldu beserta sayurannya.
4. Hidangkan dengan tambahan sambal kecap.

SUP MARINARA

Bahan:

- 500 gr ikan tengiri
- 2 sdm tepung sagu
- 1 butir telur
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu Halus:

- 4 buah cabe merah besar
- 4 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt terasi goreng
- 1 sdt garam

Untuk isi:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 1.5 Liter air • 250 gr udang ukuran sedang, belah punggungnya • 250 gr cumi, potong menurut selera • 150 gr jamur kancing, iris • 2 batang serai, memarkan | <ul style="list-style-type: none"> • 4 lembar daun jeruk • 2 cm jahe, memarkan • 4 sdm air jeruk nipis • 2 sdm saus ikan • 1 sdm irisan daun ketumbar |
|--|--|

Cara Membuat:

1. Buat bola-bola ikan tengiri: Campur tengiri yang telah dihaluskan dengan tepung sagu, telur, garam dan merica, aduk rata bentuk bola-bola, sisihkan
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun jeruk dan jahe hingga harum, angkat.
3. Didihkan air bersama bumbu yang telah ditumis, setelah mendidih masukkan bola-bola tengiri masak hingga mengapung, tambahkan udang, cumi, dan jamur kancing, masak sebentar, tambahkan air jeruk nipis dan saus ikan, aduk rata dan angkat.\
4. Siapkan mangkuk, tuangkan sup dan bahan isi, taburi dengan irisan daun ketumbar

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Sup dan Soto	315 Menit

D. Daftar alat

Alat masak

No	Nama alat
1.	Kompor
2.	Teflon
3.	Panci
4.	Wajan
5.	Sendok sayur
6.	Spatula
7.	Pisau
8.	Cutting board
9.	Mangkuk
10.	Gelas ukur

Alat hidang

No	Nama masakan	Nama alat	Jumlah
1.	Kelompok Ganjil		
	• Sup tekwan	Bowl	1
	• Sup kimlo	Bowl	1
	• Sup timlo Solo	Bowl	1
2.	Kelompok Genap		
	• Sup marinara	Bowl	1
	• Sup kimlo	Bowl	1
	• Sup timlo Solo	Bowl	1

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Sup dan Soto	315 Menit

E. Daftar bahan

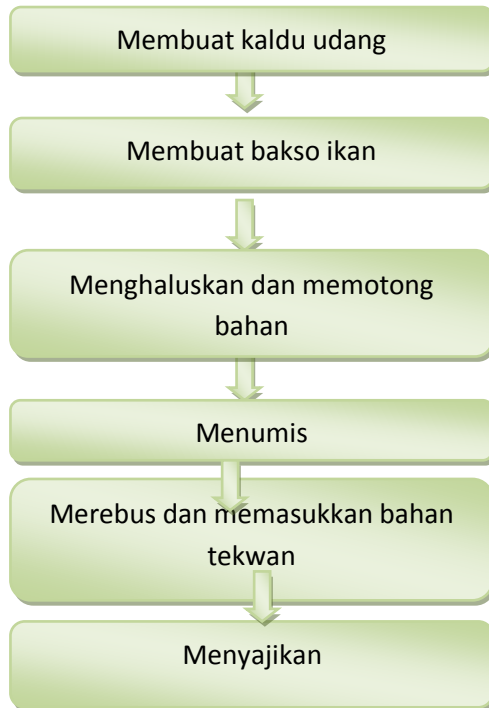
No.	Nama bahan	Menu				Jumlah	Harga	Total
		Tekwan	Kimlo	Timlo Solo	Marinara			
1.	Tengiri/ ikan belida	250 gr	-	-	500 gr	750 gr	Rp. 40.000/kg	Rp. 25.000
2.	Tepung kanji	200 gr	-	-	-	200 gr	Rp. 10.000/kg	Rp. 2.000
3.	Garam	½ sdt	2 sdt	3 sdt	1 sdt	7 sdt	Rp. 5.000/kg	Rp. 500
4.	Air	100 ml	-	100 ml	1,5 L	1,7 L	-	-
5.	Minyak goreng	2 sdm	-	1 L	2 sdm	1 Liter	Rp 10.000/L	Rp. 10.000
6.	Bawang putih	8 siung	5 siung	5 siung	4 siung	24 bh	Rp. 12.000/kg	Rp. 2.500
7.	Kaldu udang	1.5 L	-	-	-	1,5 L	-	-
8.	Udang	60 gr	200 gr	100 gr	250 gr	610 gr	Rp. 60.000/kg	Rp. 36.000
9.	Bengkoang	100 gr	-	-	-	100 gr	Rp. 1.000/ons	Rp. 1.000
10.	Jamur kuping	50 gr	50 gr	-	-	100 gr	Rp. 10.000/kg	Rp. 1.000
11.	Bunga sedap malam	50 gr	50 gr	-	-	100 gr	Rp. 10.000/kg	Rp. 1.000
12.	Merica bubuk	1 sdt	1 sdt	½ sdt	½ sdt	2 sdm		Rp. 500
13.	Daun bawang	2 buah	-	-	-	2 buah		Rp. 500
14.	Sledri	2 batang	-	2 btg	-	4 btg		Rp. 500
15.	Bawang goreng	2 sdm	-	2 sdm	-	4 sdm		Rp. 1.000
16.	Cabe rawit	10 bh	-	-	-	10 bh		Rp. 1.000
17.	Kaldu ayam	-	2,5 L	-	-	2,5 L	-	-
18.	Ayam kampung	-	500 gr	-	-	500 gr	Rp. 65.000/kg	Rp. 32.500
19.	Bakso ikan	-	10 butir	-	-	10 butir		Rp. 10.000
20.	Wortel	-	60 gr	200 gr	-	260 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 2.500
21.	Margarin	-	2 sdm	1 sdm	-	3 sdm	Rp 3.000/ons	Rp. 1.000
22.	Bawang merah	-	7 butir	-	4 buah	11 bh	Rp. 12.000/kg	Rp. 1.500
23.	Kecap manis	-	2 sdm	-	-	2 sdm		Rp. 500
24.	Soun	-	100 gr	10 gr	-	110 gr	Rp. 6.000/kg	Rp. 1.000
25.	Dada ayam ras	-	-	200 gr	-	200 gr	Rp. 35.000/kg	Rp. 7.000
26.	Cengkeh	-	-	3 buah	-	3 buah		Rp. 200
27.	Tomat	-	-	50 gr	-	50 gr		Rp. 1.000
28.	Tepung terigu	-	-	100 gr	-	100 gr		Rp. 1.000
29.	Telur ayam	-	-	1 butir	1 butir	2 butir		Rp. 2.000
30.	Tepung sagu	-	-	-	2 sdm	2 sdm		Rp. 500
31.	Cabe merah	-	-	-	4 buah	4 buah		Rp. 1.000
32.	Terasi	-	-	-	1 sdt	1 sdt		Rp. 500
33.	Cumi	-	-	-	250 gr	250 gr	Rp. 35.000/kg	Rp. 7.500
34.	Jamur kancing	-	-	-	150 gr	150 gr		Rp. 2.000
35.	Serai	-	-	-	2 btg	2 btg		Rp. 500
36.	Daun jeruk	-	-	-	4 lembar	4 lbr		Rp. 300
37.	Jahe	-	-	-	2 cm	2 cm		Rp. 300
38.	Jeruk nipis	-	-	-	2 buah	2 buah		Rp. 500
39.	Saus ikan	-	-	-	2 sdm	2 sdm		Rp. 500
40.	Daun ketumbar	-	-	-	1 sdm	1 sdm		Rp. 500
							Total	Rp. 167.800

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

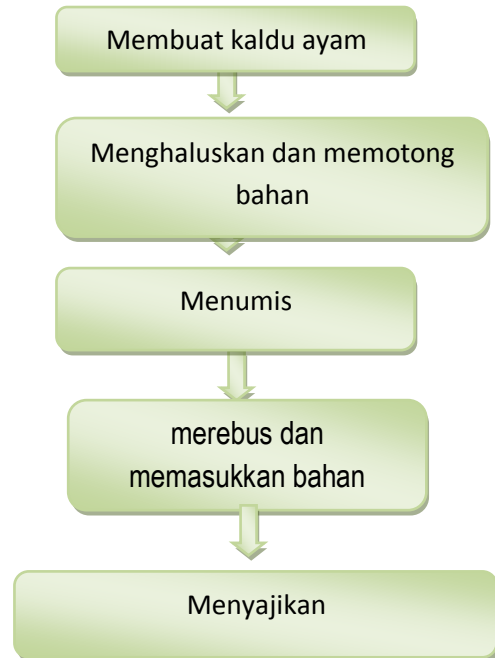
Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Sup dan Soto	315 Menit

F. Skema kerja

Tekwan



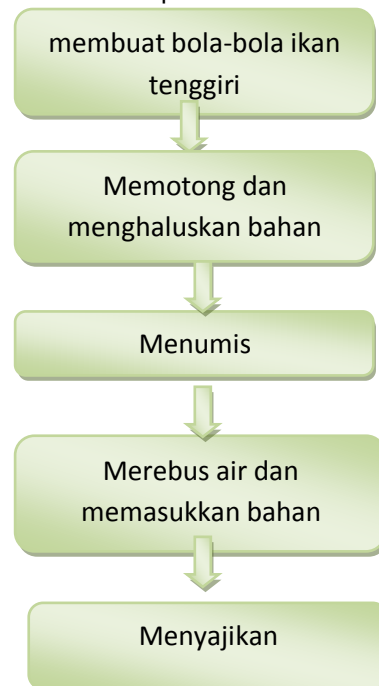
Kimlo



Timlo Solo



Sup Marinara



JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Sup dan Soto	315 Menit

G. Langkah kerja

No.	Langkah kerja	Waktu		Penanggung Jawab
		Aktif	Pasif	
KELOMPOK GANJIL				
1.	Persiapan			
	- Diri	15'		
	-Alat	15'		
	-Bahan	15'		
2.	Proses			
	-membuat kaldu udang untuk Tekwan		15'	A
	-membuat kaldu ayam untuk Kimlo		15'	B
	-membuat kaldu ayam untuk Timlo		15'	C
3.	Proses			
	-membuat bakso ikan	20'		A
	-memotong dan menghaluskan bahan	10'		B
	-mengiris bahan	10'		C
4.	Proses			
	-memotong dan menghaluskan bahan serta menumis	15'		A
	-menumis	10'		B
	-menumis	10'		C
5.	Proses			
	-merebus dan memasukkan bahan tekwan	15'		A
	- merebus dan memasukkan bahan Kimlo	15'		B
	- membuat kembang gayam	15'		C
6	Proses			
	- menyajikan Tekwan	10'		A
	- menyajikan Kimlo	10'		B
	- menyajikan Timlo Solo	10'		C
7	Berkemas			
	- membersihkan area dan peralatan kerja	25'		Bersama
8	Evaluasi	15'		Bersama
		235'	45'	

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Sup dan Soto	315 Menit

No.	Langkah kerja	Waktu		Penanggung Jawab
		Aktif	Pasif	
KELOMPOK GENAP				
1.	Persiapan			
	- Diri	15'		
	-Alat	15'		
	-Bahan	15'		
2.	Proses			
	-membuat bola ikan untuk Marinara	20'		A
	-membuat kaldu ayam untuk Kimlo		15'	B
	-membuat kaldu ayam untuk Timlo		15'	C
3.	Proses			
	-memotong dan menghaluskan bahan	10'		A
	-memotong dan menghaluskan bahan	10'		B
	-mengiris bahan	10'		C
4.	Proses			
	- menumis	15'		A
	-menumis	10'		B
	-menumis	10'		C
5.	Proses			
	-merebus dan memasukkan bahan tekwan	15'		A
	- merebus dan memasukkan bahan Kimlo	15'		B
	- membuat kembang gayam	15'		C
6	Proses			
	- menyajikan Tekwan	10'		A
	- menyajikan Kimlo	10'		B
	- menyajikan Timlo Solo	10'		C
7	Berkemas			
	- membersihkan area dan peralatan kerja	25'		Bersama
8	Evaluasi	15'		Bersama
		245'	30'	

JOB SHEET
SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Sup dan Soto	315 Menit

H. Kriteria hasil



No.	Nama masakan	Rasa	Aroma	Teksture	Warna
1.	Tekwan				
2.	Kimlo				
3.	Timlo Solo				
4.	Sup Marinara				

Magelang, September 2014

Praktikan,

Deskripsi Sup dan Soto

Soto, soto, atau coto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah sapi dan ayam, tapi juga babi dan kambing. Berbagai daerah di Indonesia memiliki jenis soto sendiri, dengan kandungan yang berbeda-beda, misalnya Soto Kediri soto, Madura, soto Betawi, soto Padang, soto Bandung, soto Sokaraja, soto Banjar, soto Medan, coto Makassar. Soto juga dinamai menurut kandungannya, misalnya soto ayam, soto babat, soto sapi. Soto memiliki banyak kemiripan dengan sop. Karena ada beberapa jenis soto di Indonesia, masing-masing mempunyai cara penyajian yang berbeda-beda. Soto bisa dihidangkan dengan berbagai macam lauk, misalnya kerupuk, perkedel, emping melinjo, sambal, saus kacang, dan lainlain. Dan juga pula dengan tambahan lainnya seperti sate telur pindang, sate kerang, jeruk limau, koya (campuran tumpukan kerupuk dengan bawang putih) dll. Seperti kita ketahui bahwa makanan pokok orang Indonesia adalah nasi, sehingga soto biasanya dihidangkan dengan nasi sebagai menu utama. Namun, ada perbedaan dalam hal menu utama nasi tersebut. Kebanyakan soto dihidangkan secara terpisah dengan nasi, seperti Soto Betawi, Soto Padang, dan lain-lain. Namun, ada juga yang dihidangkan bersama dengan nasi atau soto campur nasi, misalnya Soto Kudus. Selain itu, ada juga soto yang dihidangkan dengan lontong atau nasi yang sudah dimasak dengan dibungkus daun pisang, misalnya Coto Makassar. Kemudian, ada juga yang memakai mie, dan bukan nasi sebagai menu pokoknya, misalnya Soto Mie Bogor.

Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari. Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Secara tradisional, sup dibagi menjadi dua kelompok yaitu sup jernih dan sup kental. Sup jernih/ encer adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental. Sup encer dihidangkan dengan menggunakan isian. Isian sup encer biasanya berupa berbagai macam sayuran dan daging. Sedangkan sup kental adalah sup yang dibuat dengan menggunakan kaldu yang dikentalkan dengan bahan pengental seperti tepung, sagu, ataupun dari bahan itu sendiri dengan atau tanpa isi.

2. Jenis Sup dan Soto

Kunci kelezatan sup dan soto terletak pada kaldu yang digunakan. Ada beberapa jenis kaldu untuk sup dan soto. Jenis sup dan soto berdasarkan pada kaldu yang digunakan. Kaldu yang digunakan dalam pembuatan sup dan soto yaitu kaldu ayam, kaldu sapi, kaldu udang, dan kaldu ikan. Setiap bahan dasar kaldu membutuhkan kiat khusus untuk menghasilkan kaldu yang jernih, harum, dan lezat. Saat membuat

kaldu udang, sebaiknya kaldu direbus di atas api sedang dan dalam waktu yang singkat agar cita rasa manis kaldu tidak hilang. Kaldu ayam dan kaldu daging harus direbus dalam waktu lama agar sari daging dapat keluar secara maksimal dan menghasilkan kaldu yang gurih. Ada pula sup yang bahan cairnya bukan menggunakan kaldu melainkan hanya menggunakan air. Sebagai contoh Sup Bening Bayam. Macam-macam sup dan soto berdasarkan pada bahan pengisi dibagi menjadi:

- a. Sup dan Soto Ayam, bahan pengisi yaitu daging ayam. Contoh: Kimlo, Sup Ayam, Soto Kudus, Soto Blora, Soto Banjar, Soto Kediri, Soto Lamongan



Gambar 13. Sup Kimlo

- b. Sup dan Soto Daging Sapi/ Kambing, bahan pengisi yaitu daging sapi atau kambing. Contoh: Sup Konro, Sup Kaki Kambing, Sup Buntut, Coto Makassar, Soto Bandung, Soto Padang, Soto Madura



Gambar 14. Coto Makasar

- c. Sup dan Soto Udang, bahan pengisi yaitu udang. Contoh: Sup Tekwan, Soto Udang (Sumatera Utara)



Gambar 15. Tekwan

- d. Sup Ikan, bahan pengisi yaitu ikan. Contoh: Sup Ikan Kakap, Sup Kepala Ikan



Gambar 16. Sup Ikan Kakap

- e. Sup Sayuran, bahan pengisi yaitu aneka sayuran. Contoh: Sup Jagung, Sup Sayuran, Sup Bening Bayam, Sup Kacang Merah, Sup Asparagus, Sup Oyong.



Gambar 17. Sup Jagung

3. Bahan dan Bumbu untuk Sup dan Soto

Bahan pembuat sup, bahan utama pembuat sup adalah kaldu/stock. Kaldu ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Bahan isian berasal dari nabati yaitu sayur-sayuran dan sereal, sedangkan bahan isian dari hewani yaitu daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood. Untuk bahan pemberi rasa dan aroma yaitu daun bawang, daun seledri, bawang putih, lada, garam dan sebagainya. Kaldu pembuat soto pada dasarnya tidak berbeda jauh dengan kaldu pembuat sup akan tetapi bisa pula kaldu dibuat dengan merebus langsung air bersama dengan daging atau ayam yang akan digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan sebaiknya disaring. Selanjutnya kaldu dibumbui. Selain bahan utama sup dan soto, digunakan pula bahan pelengkap. Bahan pelengkap yang digunakan biasanya tergantung dari jenis sup dan soto. Bahan pelengkap satu soto dengan yang lain berbeda. Misalnya dalam soto ayam bahan pelengkap yang digunakan yaitu kecambah, kol, soon, telur rebus, daun bawang, daun seledri, tomat dan dihidangkan dengan sambal, air jeruk nipis, bawang goreng, dan kecap manis. Dapat pula dihidangkan bersama pergedel dan kerupuk/ emping, Bumbu soto sangat beragam tergantung jenisnya. Ada soto yang hanya dibumbui dengan bawang putih, salam, lengkuas, daun jeruk purut, dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain bawang merah, bawang putih, kemiri, dan kunyit. Ditambahkan pula beberapa rempah, diantaranya pala, lada, pekak, kapulaga,

jintan, dan cengkeh. Beberapa soto mengharuskan bumbunya ditumis terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kaldu, tetapi ada pula yang langsung dimasukkan ke dalam kaldu tanpa ditumis.

4. Kriteria sup dan soto

Kriteria sup yaitu:

- a. Sup harus jernih
- b. Kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air
- c. Sup tidak berlemak
- d. Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
- e. Temperature panas.

Kriteria soto yaitu:

- a. Berkuah kaldu atau santan
- b. Perbandingan antara kuah dengan isi 2 : 1
- c. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
- d. Warna soto ayam kuning, warna soto sapi agak coklat
- e. Temperature penyajian panas.

5. Penyajian Hidangan Sup dan Soto

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu mangkuk sup atau boillon cup (pinggan sup) dilengkapi dengan alas mangkuk sup yaitu saucer. Sup dan Soto disajikan dalam keadaan panas. Penyajian soto bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong ditempatkan pada piring tersendiri. Tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi/lontong dicampur menjadi satu. Selanjutnya diberi kecap manis dan ditaburi irisan daun bawang serta bawang goreng.

B. RANGKUMAN

Sup adalah makanan cair yang terbuat dari kaldu ayam, ikan, daging dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan sup antara lain bahan utama, bahan isian, bahan pengental dan bahan pemberi rasa atau aroma. Macam-macam sup antara lain sup encer, sup kental, special sup, national sup. Criteria yang harus diperhatikan saat penghidangan sup adalah suhu, porsi dan garnish yang digunakan. Soto adalah makanan khas Indonesia

yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah daging sapi dan ayam, tetapi juga babi dan kambing. Dalam penyajian soto dilengkapi dengan sambal, kecap dan irisan jeruk nipis. Beberapa jenis soto ada pula yang dilengkapi dengan irisan tomat, perkedel kentang, perkedel singkong, kripik kentang dan kerupuk. Selain itu soto biasanya juga disajikan bersama nasi atau lontong/kupat tergantung kebiasaan daerah masingmasing.

C. LATIHAN

Tugas Secara berkelompok, peserta diklat diminta untuk menggali informasi tentang :

1. Pengertian sup Indonesia!
2. Macam-macam sup Indonesia!
3. Bahan dan alat pembuatan sup tekwan Indonesia!
4. Kriteria sotoIndonesia!
5. Teknik penyajian sup dan soto Indonesia!

D. Tes Formatif

1. Sebutkan macam-macam soto Indonesia !
1. Sebutkan macam-macam bahan soto Indonesia !
2. Sebutkan bahan membuat sup jagung !
3. Jelaskan teknik olah membuat soto Indonesia !
4. Sebutkan bahan membuat membuat tekwan !

A. Lembar Kerja

.....

.....

.....

.....

.....

.....


.....

.....

.....

B. Kunci Jawaban Formatif

1. Macam-macam soto Indonesia yaitu soto lamongan, coto makasar, soto kudus, soto banjar, soto betawi dll
2. Macam-macam bahan soto yaitu daging sapi, ayam, atau ikan, kemudian dicampur dengan berbagai sayuran dengan bumbu rempah-rempah.
3. Bahan dasar yang digunakan membuat sup jagung yaitu, air, jagung manis, jamur kuping, wortel, daging ayam dan telur.
4. Teknik olah yang digunakan dalam membuat soto adalah teknik boiling atau merebus.
5. Bahan dasar yang digunakan dalam membuat sup tekwan adalah air, ikan tenggiri, bumbu rempah-rempah seperti merica, garam dan ditaburi dengan daun bawang.

	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA (PRAKTEK)		
	Kelas/ Semester : XI/1		PEMBUATAN SUP DAN SOTO
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 57 dari 1

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Kelas/Semester : XI / 1

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Materi Pokok : Pembuatan Sup dan soto

Pertemuan ke : 5/Praktek ke 3

Alokasi Waktu : 7× 45 menit (315 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingi tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 4.1. Membuat sup dan soto

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat sup dan soto.
2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat sup dan soto.
3. Siswa dapat mengolah dan menyajikan sup dan soto dengan tepat.
4. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil dengan baik.

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Sup Tekwan
2. Sup Kimlo
3. Sup Timlo Solo
4. Sup Marinara

RESEP: Terlampir

E. METODE PEMBELAJARAN

1. Metode Pembelajaran : Praktikum, learning by doing
2. Model Pembelajaran : Bimbingan kelompok

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media :Gambar hasil olahan, peralatan pengolahan sup dan soto.
2. Alat :White Board, spidol.
3. Sumber belajar :
 - Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan sekolah menengah dan kejuruan 2008.
 - Jobsheet Sup dan soto

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat yang diperlukan untuk praktik pembuatan sup dan soto. c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. d. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti praktikum. e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai. f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	20 menit
Inti	1. Mengamati a. Guru memperlihatkan gambar masing-masing hidangan sup tekwan, sup kimlo, sup timlo solo dan sup marinara yang akan dipraktekkan kemudian siswa diminta mengamati b. Membaca resep pembuatan sup dan soto yang akan dipraktekkan 2. Menanya a. Guru menanyakan tentang materi dan resep yang akan dipraktekkan b. Siswa bertanya tentang materi, dan resep sebelum praktikum 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen a. Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok. b. Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum. c. Siswa melaksanakan praktikum pembuatan sup dan soto dengan menu: Sup tekwan, sup kimlo, sup timlo solo dan sup marinara. 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi a. Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum. 5. Mengkomunikasikan a. Siswa menyajikan hasil praktikum. b. Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah sesuai dengan standar maupun yang belum. c. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum.	280 menit
Penutup	1. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan mengevaluasi hasil praktek hari ini. 2. Siswa diminta membuat laporan hasil praktek	15 menit
TOTAL		315 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/Teknik Penilaian : Pengamatan
2. Bentuk instrument
 - a. Bentuk instrumen : Lembar Penilaian Praktik

Magelang, 15 September 2014

Guru Mata Pelajaran

Guru Praktikan


Yuliana Driyani S.Pd
NIP. 2011.08.0256

Anisa Utami
NIM.13511245002

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK PIUS X MAGELANG

Dra. Demetria Anjar Wulansari
NIP. 1995.10.0095

	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA (TEORI)		
	Kelas/ Semester : XI/1		LAUK PAUK INDONESIA
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 57 dari 1

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Kelas/Semester : XI / 1

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Materi Pokok : Lauk pauk Indonesia (Teori)

Pertemuan ke :

Alokasi Waktu : 7 × 45 menit (315 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

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

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.2. Mendeskripsikan lauk pauk Indonesia
- 4.2. Membuat lauk pauk Indonesia

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- 1) Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa
- 2) Terlihat aktif dalam pembelajaran pengetahuan bahan pangan
- 3) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 4) Mendeskripsikan lauk pauk Indonesia
- 5) Mengetahui tata cara penyajian lauk pauk Indonesia pada hidangan Indonesia

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian lauk pauk Indonesia
2. Siswa mampu mengidentifikasi jenis-jenis lauk pauk Indonesia
3. Siswa mengetahui bahan dan peralatan yang digunakan untuk membuat lauk pauk Indonesia
4. Siswa mengetahui cara pembuatan lauk pauk Indonesia
5. Siswa mengetahui kriteria hasil berbagai jenis lauk pauk Indonesia
6. Siswa mengetahui cara penyajian berbagai jenis lauk pauk Indonesia pada masakan/hidangan Indonesia

E. MATERI PEMBELAJARAN

Lauk pauk adalah segala macam makanan yang disajikan sebagai peneman utama hidangan nasi, umumnya banyak mengandung protein, baik hewani maupun nabati. Lauk pauk hewani, antara lain daging, unggas, ikan, dll. Sedangkan lauk pauk nabati berupa tahu, tempe, dll.

Lauk-pauk adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang dapat berasal dari bahan hewani dan produknya, tumbuh-tumbuhan, atau kombinasi bahan hewan dan tumbuhan yang biasanya biasanya dimasak dengan bumbu tertentu.



Gambar 1. Rendang



Gambar 2. Tempe Mendoan

Teknik pengolahan lauk pauk diantaranya dengan cara digoreng, dikukus, dibakar, kombinasi dari beberapa teknik dan dengan teknik ganda. Teknik penyajian lauk-pauk dapat dengan cara per porsi atau secara prasmanan. Bahan makanan sumber protein hewani yang banyak digunakan dalam masakan Indonesia adalah telur, daging, unggas, ikan, hasil laut dan lain-lain. Sedangkan bahan makanan nabati yang banyak digunakan dalam lauk-pauk Indonesia yaitu tempe, tahu, oncom dan kacang-kacangan.

Fungsi lauk yaitu:

- Sebagai pelengkap nasi
- Memenuhi kebutuhan nutrisi dalam tubuh
- Sebagai keberagaman menu

Kriteria Lauk Pauk:

- ▶ Tidak dapat disajikan sendiri, harus dengan menggunakan nasi atau sumber karbohidrat lainnya.
- ▶ Dimasak dengan bumbu tertentu

Klasifikasi Lauk Pauk:

Bahan	Teknik Olah	Tekstur
Hewani dan produknya Contoh: sate ayam, rendang, dendeng	Direbus [opor ayam, pindang patin]	Berkuah banyak [opor, ikan kuah kuning]
Nabati dan produknya Contoh: tempe tahu bacem, sambal goreng oncom, rempeyek kacang	Dikukus [pepes ikan mas]	Berkuah sedikit [rendang, babi masak kecap]
	Dibakar [sate kambing, ayam bakar]	Kering dan keras [rempeyek, keripik]
	Digoreng [ayam goreng, empal]	Kering lunak [ayam goreng, ayam bakar]
	Ditumis [oseng daging, sambal goreng ati]	

Metode dan Alat Pengolahan Lauk Pauk

- ⦿ Digoreng, alat yang digunakan biasanya adalah wajan dan teflon
- ⦿ Dikukus, alat yang digunakan biasanya adalah panci kukus atau soblok
- ⦿ Direbus, alat yang digunakan biasanya adalah panci perebus
- ⦿ Dibakar atau dipanggang, alat yang digunakan biasanya adalah anglo, pemanggang atau griller, dan dapat juga menggunakan Teflon
- ⦿ Ditumis, alat yang digunakan biasanya adalah wajan dan teflon

Hal Yang Perlu Diperhatikan Dalam Pembuatan Lauk

- ▶ Jika lauk tersebut terbuat dari daging kambing, sebaiknya daging jangan dicuci, jika dicuci akan berbau tidak sedap sehingga penanganannya mulai dari penyembelihan harus selalu dijaga kebersihannya.
- ▶ Potongan daging yang dimasak menjadi lauk harus dipotong berlawanan arah serat supaya jika dimasak, daging tidak mudah hancur.
- ▶ Jika lauk pauk dimasak dengan santan, masakan harus terus diaduk-aduk supaya santan tidak pecah.

Teknik Penyajian Lauk

Teknik penyajian lauk pauk dapat dengan cara per porsi atau secara prasmanan. Lauk diatur dalam sebuah tempat lauk yang besar dan diberi hiasan. Hiasan yang digunakan berasal dari bahan yang dapat dimakan, misalnya mentimun, tomat, dan daun selada.

Cara Penyimpanan Lauk

- ▶ Basah: misal rendang dan opor, disimpan pada lemari makan supaya tidak terkontaminasi, dapat juga disimpan dalam kulkas supaya tidak mudah basi dan jika hendak dihidangkan sebaiknya dipanaskan terlebih dahulu.
- ▶ Kering: misal rempeyek, disimpan dalam toples dan ditutup rapat supaya rempeyek tetap memiliki tekstur yang renyah.

F. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik dan Kontekstual

Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, Tanya jawab dan penugasan

G. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point, video
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas
3. Sumber belajar :
 - Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan SMK 2008.
 - Modul PPG Pengolahan Makanan Indonesia

H. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salamb. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didikd. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajarane. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapaif. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	20 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Siswa mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam-macam Lauk pauk Indonesia2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Guru menanyakan tentang materi dan video yang sudah diperlihatkan kepada siswab. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan Lauk pauk Indonesia tersebut.3. Mengumpulkan Data	275 menit

	<ul style="list-style-type: none"> a. Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan Lauk pauk Indonesia. b. Guru menjelaskan tentang GI (Group Investigation) c. Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok menjadi 8 kelompok d. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas kelompok <p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Guru memanggil ketua kelompok dan setiap kelompok mendapat tugas satu materi/tugas yang berbeda dari kelompok lain b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ada secara kooperatif yang bersifat penemuan c. Membahas studi kasus terkait materi <p>5. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok b. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya membuat berbagai macam Lauk pauk Indonesia 3. Menutup pelajaran dengan salam 	20 menit
TOTAL		315menit

I. BENTUK PENILAIAN

1. Diskusi

Penugasan kelompok: Mencari lauk pauk Indonesia berdasarkan teknik olahnya, serta menyebutkan bahan, bumbu, teknik olah yang digunakan

Dibagi menjadi 8 Kelompok:

Kelompok 1 dan 2 lauk pauk yang di goreng dan tumis

Kelompok 3 dan 4 lauk pauk yang di kukus

Kelompok 5 dan 6 lauk pauk yang di rebus

Kelompok 7 dan 8 lauk pauk yang di bakar

Aspek yang dinilai:

Skor:

Diskusi	1 : kurang	3 : Baik
Sikap	2 : Cukup	4: Sangat Baik
Presentasi		

2. Post Test

Soal:

1. Jelaskan pengertian lauk pauk!
2. Sebutkan macam-macam lauk pauk yang ada di Indonesia dengan teknik olah digoreng, dikukus, direbus, dibakar dan ditumis, masing-masing 5!
3. Apa saja fungsi lauk pauk?
4. Bagaimana teknik penyajian lauk pauk?
5. apa yang perlu diperhatikan dalam pengolahan lauk pauk?

Kunci Jawaban Formatif:

1. **Lauk pauk** adalah segala macam makanan yang disajikan sebagai peneman utama hidangan nasi, umumnya banyak mengandung protein, baik hewani maupun nabati. Lauk pauk hewani, antara lain daging, unggas, ikan, dll. Sedangkan lauk pauk nabati berupa tahu, tempe, dll. Lauk-pauk adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang dapat berasal dari bahan hewani dan produknya, tumbuh-tumbuhan, atau kombinasi bahan hewan dan tumbuhan yang biasanya biasanya dimasak dengan bumbu tertentu.
2. Macam-macam lauk pauk yang ada di Indonesia rending, opor ayam, semur daging, balado telur, pepes ikan tongkol, dan lain-lain.
3. Macam-macam sup yang ada di Indonesia, antara lain timlo Solo, sup konro, sup senerek, sup matahari, sup buntut, sup manten dan lain-lain.
4. Teknik Penyajian Lauk
Teknik penyajian lauk pauk dapat dengan cara per porsi atau secara prasmanan. Lauk diatur dalam sebuah tempat lauk yang besar dan diberi hiasan. Hiasan yang digunakan berasal dari bahan yang dapat dimakan, misalnya mentimun, tomat, dan daun selada.
5. Cara Penyimpanan Lauk
 - ▶ Basah: misal rendang dan opor, disimpan pada lemari makan supaya tidak terkontaminasi, dapat juga disimpan dalam kulkas supaya tidak mudah basi dan jika hendak dihidangkan sebaiknya dipanaskan terlebih dahulu.
 - ▶ Kering: misal rempeyek, disimpan dalam toples dan ditutup rapat supaya rempeyek tetap memiliki tekstur yang renyah.

Magelang, September 2014

Guru Mata Pelajaran

Guru Praktikan

Yuliana Driyani S.Pd

NIP. _____

Anisa Utami

NIM. _____

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama Siswa	Observasi Diskusi			Jml Skor	Nilai
		Diskusi	Sikap	Presentasi		
		(1)	(2)	(3)		
1.	ADELINE JULIA HADI					
2.	ADI TRIYATNO					
3.	ADVENTIA AJENG LINI					
4.	ALEXANDER CHRIST					
5.	ALEXANDER JOFAN					
6.	ANIS DYAH CAHYANI					
7.	ASTRID DWI PRADINA					
8.	BRIGITA PUJIAWATI					
9.	CHRISTIANA DAGMA					
10.	ADITYA FERDINAND					
11	CICILIA SEPTIANA					
12	ENGGAN PUTRI					
13	FRANSISKA KARTIKA					
14	GREENIKA TRITISAKTI					
15	HELENA OKY BUDI					
16	HERLAMBAH WAHYU					
17	INNEKE PRILLA PANGESTI					
18	JANE MALEAKY					
19	JOHN CLEVER DANIEL					
20	KEVIN RISKI DEWANGGA					
21	KISMA WINANTA PUTRI					
22	MANUEL ARDIANTO					
23	MONITA DIAH P.					
24	NANANG WIDYANTO					
25	NANDA CANDRA DEWI					
26	NICO LAKSAMANA					
27	NOFI BUDI YULIANI					
28	PARAMITA INSANI					
29	PAULINA KEWA SANGA					
30	RHEMA INDAH DITA					
31	RIZKI ADHI NUGROHO					
32	SORAYA ADITIA T.					
33	STEFANIE AURELIA					
34	TEGUH BAGUS PRASETYO					
35	VERONIKA IRMA Y.					
36	YESICA LOLAN					
37	YOSEFA SONIA					

LEMBAR PENILAIAN POST TEST PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

No.	Nama	Nilai
1.	ADELINE JULIA HADI	
2.	ADI TRIYATNO	
3.	ADVENTIA AJENG LINI	
4.	ALEXANDER CHRIST	
5.	ALEXANDER JOFAN	
6.	ANIS DYAH CAHYANI	
7.	ASTRID DWI PRADINA	
8.	BRIGITA PUJIAWATI	
9.	CHRISTIANA DAGMA	
10.	ADITYA FERDINAND	
11	CICILIA SEPTIANA	
12	ENGGAN PUTRI	
13	FRANSISKA KARTIKA	
14	GREENIKA TRITISAKTI	
15	HELENA OKY BUDI	
16	HERLAMBANG WAHYU	
17	INNEKE PRILLA PANGESTI	
18	JANE MALEAKY	
19	JOHN CLEVER DANIEL	
20	KEVIN RISKI DEWANGGA	
21	KISMA WINANTA PUTRI	
22	MANUEL ARDIANTO	
23	MONITA DIAH P.	
24	NANANG WIDYANTO	
25	NANDA CANDRA DEWI	
26	NICO LAKSAMANA	
27	NOFI BUDI YULIANI	
28	PARAMITA INSANI	
29	PAULINA KEWA SANGA	
30	RHEMA INDAH DITA	
31	RIZKI ADHI NUGROHO	
32	SORAYA ADITIA T.	
33	STEFANIE AURELIA	
34	TEGUH BAGUS PRASETYO	
35	VERONIKA IRMA Y.	
36	YESICA LOLAN	
37	YOSEFA SONIA	

Lauk pauk adalah segala macam makanan yang disajikan sebagai peneman utama hidangan nasi, umumnya banyak mengandung protein, baik hewani maupun nabati. Lauk pauk hewani, antara lain daging, unggas, ikan, dll. Sedangkan lauk pauk nabati berupa tahu, tempe, dll.

Lauk-pauk adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang dapat berasal dari bahan hewani dan produknya, tumbuh-tumbuhan, atau kombinasi bahan hewan dan tumbuhan yang biasanya biasanya dimasak dengan bumbu tertentu.



Gambar 1. Rendang

Teknik pengolahan lauk pauk diantaranya dengan cara digoreng, dikukus, dibakar, kombinasi dari beberapa teknik dan dengan teknik ganda. Teknik penyajian lauk-pauk dapat dengan cara per porsi atau secara prasmanan. Bahan makanan sumber protein hewani yang banyak digunakan dalam masakan Indonesia adalah telur, daging, unggas, ikan, hasil laut dan lain-lain. Sedangkan bahan makanan nabati yang banyak digunakan dalam lauk-pauk Indonesia yaitu tempe, tahu, oncom dan kacang-kacangan.



Gambar 2. Tempe Mendoan

Fungsi lauk yaitu sebagai pelengkap nasi serta memenuhi kebutuhan nutrisi dalam tubuh.

- Tidak dapat disajikan sendiri, harus dengan menggunakan nasi atau sumber karbohidrat lainnya.
- Dimasak dengan bumbu tertentu

Bahan	Teknik Olah	Tekstur
Hewani dan produknya Contoh: sate ayam, rendang, dendeng	Direbus [opor ayam, pindang patin]	Berkuah banyak [opor, ikan kuah kuning]
Nabati dan produknya Contoh: tempe tahu bacem, sambal goreng oncom, rempeyek kacang	Dikukus [pepes ikan mas]	Berkuah sedikit [rendang, babi masak kecap]
	Dibakar [sate kambing, ayam bakar]	Kering dan keras [rempeyek, keripik]
	Digoreng [ayam goreng, empal]	Kering lunak [ayam goreng, ayam bakar]
	Ditumis [oseng daging, sambal goreng ati]	

Metode dan Alat Pengolahan Lauk

- ☉ Digoreng, alat yang digunakan biasanya adalah wajan dan teflon
- ☉ Dikukus, alat yang digunakan biasanya adalah panci kukus atau soblok
- ☉ Direbus, alat yang digunakan biasanya adalah panci perebus
- ☉ Dibakar atau dipanggang, alat yang digunakan biasanya adalah anglo, pemanggang atau griller, dan dapat juga menggunakan Teflon
- ☉ Ditumis, alat yang digunakan biasanya adalah wajan dan teflon

Sate atau kadangkala ditulis satay atau satai adalah makanan yang terbuat dari potongan daging (ayam, kambing, domba, sapi, babi, ikan, dan lain-lain) yang dipotong kecil-kecil, dan ditusuki dengan tusukan sate yang biasanya dibuat dari bambu, kemudian dibakar menggunakan bara arang kayu. Sate kemudian disajikan dengan berbagai macam bumbu (bergantung pada variasi resep sate). Sate diketahui berasal dari Jawa, Indonesia, tetapi sate juga populer di negara-negara Asia Tenggara lainnya seperti Malaysia, Singapura, Filipina dan Thailand. Sate juga populer di Belanda yang dipengaruhi masakan Indonesia yang dulu merupakan koloninya. Versi Jepang disebut yakitori.

Resep dan cara pembuatan sate beraneka ragam bergantung variasi dan resep masing-masing daerah. Hampir segala jenis daging bisa dibuat sate. Sebagai negara asal mula sate, Indonesia memiliki variasi resep sate yang kaya, lihat daftar sate.

Biasanya sate diberi saus. Saus ini bisa berupa sambal kecap, sambal kacang, atau yang lainnya. Untuk sate bebek Tambak menu lengkapnya adalah sate, saus bumbu manis kacang tanah atau bumbu pedas (menurut selera) dan irisan tomat serta mentimun. Lalu sate dimakan dengan nasi hangat atau, kalau di beberapa daerah disajikan dengan lontong. Kadang-kadang sate dimakan dengan ketupat.

2. Jenis Sate

Sate hampir dikenal di daerah-daerah di Indonesia. Di Indonesia ada banyak jenis sate di tiap-tiap daerahnya. Menurut jenisnya sate dibedakan menjadi dua yaitu menurut bahan dasarnya dan menurut asal daerahnya. Menurut bahan dasarnya seperti sate ayam, sate kambing, sate kerang, sate kalong (terbuat dari daging kerbau), sate lalat (terbuat dari daging kambing atau ayam), sate lembu, sate pentul, sate udang, sate babi, sate kelinci, sate telur muda, sate terpedo, sate jamur, sate puyuh, sate penyu, sate siput dan sate keong. Sedangkan contoh sate menurut daerahnya yaitu :

48

a. Sate madura

Sate madura adalah sate khas madura. Sate madura biasanya terbuat dari ayam. Madura selain terkenal sebagai pulau garam, juga terkenal dengan satenya. sate madura, selain ayam sebagai bahan utamanya juga ada yang menggunakan kambing yang ditandai dengan digantungnya kaki belakang si kambing di rombongan sang penjual sate. Bumbunya adalah campuran kacang yang ditumbuk halus petis dan sedikit bawang merah. Memanggangnya dengan api batok kelapa yang dihaluskan terlebih dahulu yang disebut dengan arang batok kelapa.

Sumber: <http://1.bp.blogspot.com>

Gambar 16. Sate Madura

b. Sate ponorogo

Sate ayam ponorogo adalah jenis sate yang berasal dari kota ponorogo, jawa timur. Daging ayamnya sendiri sangat empuk dan bumbunya meresap. Sate ponorogo berbeda dari pada sate madura yang populer. Perbedaannya adalah pada cara memotong dagingnya. Dagingnya tidak dipotong menyerupai dadu seperti sate ayam pada umumnya, melainkan disayat tipis menyerupai fillet, sehingga selain lebih empuk, gajih atau lemak pada dagingnya pun bisa disisihkan.

Sumber: <http://3.bp.blogspot.com>

Gambar 17. Sate Ponorogo

Perbedaan berikutnya sate ponorogo melalui proses perendaman bumbu agar bumbu meresap kedalam daging. Sate daging, usus, dan kulit dibumbui dengan bumbu kecap dan minyak sayur. Setelah bumbunya merata sate dipanggang diatas panggangan sate selama kurang lebih 3-5 menit. Alat pemanggang sate ponorogo terbuat dari tungku yang terbuat dari tanah liat.

c. Sate Padang

Sate padang adalah sebutan sebutan untuk 3 jenis varian sate di Sumatera Barat yaitu sate Padang, sate Padang Panjang, dan sate Pariaman. Sate padang memakai bahan daging dengan bumbu kuah kacang kental ditambah cabai yang banyak sehingga rasanya pedas. Pada pembuatan sate padang daging segar dimasukkan dalam drum besar berisi air dan direbus 2 kali agar lunak menggunakan drum dan air yang berbeda. Daging diiris-iris dan dilumuri dengan bumbu dan rempahrempah. Sementara air rebusan digunakan sebagai kuah kaldu, bahan membuat kuah sate. Lalu kuah kaldu ini dicampur dengan 19 macam bumbu rempah-rempah yang telah dihaluskan dicampur dengan berbagai macam cabai. Seluruh bumbu kemudian dijadikan satu kemudian dimasak selama 15 menit. Sate hanya dibakar saat dipesan menggunakan arang dari tempurung kelapa.

Sumber: <http://rangtalu.files.wordpress.com>

Gambar 18. Sate Padang

Contoh lain jenis sate berdasarkan daerah asalnya yaitu Sate Maranggi, Sate Ambal, Sate Tegal, Sate Lilit Bali, Sate Buntel Solo, Sate Ayam Blora.

3. Bahan dan Bumbu untuk Sate

Bahan yang digunakan untuk membuat sate antara lain daging yang akan disate biasanya berasal dari daging ayam, kambing, sapi atau daging lainnya yang dikehendaki, kemudian daging dipotong-potong dan direndam dengan bumbu rempah. Perendaman dengan bumbu adalah untuk memberikan rasa, aroma dan warna serta untuk melunakkan daging. Ada 3 kategori perendaman daging :

- a. Minyak dapat digunakan untuk membantu menjaga kelembaban daging yang terkadang sudah mengering
- b. Cuka, air jeruk, anggur membantu melunakkan protein makanan dan memberikan aroma.
- c. Penyedap bumbu dan sayuran merupakan pilihan yang paling banyak digunakan. Hal ini tergantung pada rasa yang diinginkan.

4. Teknik Pengolahan Sate

Teknik olah yang digunakan dalam proses pematangan sate adalah dengan

cara dibakar atau grill dapat juga dilakukan di atas bara api langsung yang di atasnya ada alat jeruji panggang. Prinsip dasar dari grilling yaitu daging yang digunakan muda, kualitas baik, sebelum dibakar daging dicencam/ direndam dengan bumbu.

5. Penyajian Hidangan Sate

Penyajian sate antara lain piring/ piring tahan panas (chaffing dish), hot plate, disajikan dengan nasi atau lontong serta menggunakan saus kacang.