

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK PIUS X MAGELANG
Jalan Ahmad Yani No. 20, Magelang



Disusun Oleh:

Astrid Syarifah Vardhani

11511241033

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

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Pius X Magelang:

Nama : Astrid Syarifah Vardhani
NIM : 11511241033
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

Dra. Ch. Dyah Wijayanti

NIP. 19670805 199303 2 001

NIK. 1995.10.0096

Kepala Sekolah

Koord. PPL

SMK Pius X Magelang,

SMK Pius X Magelang,

Dra. Demetria Anjar Wulansari

Lusila Evonia Keting Heriwarsi S. Pd

NIK. 1995.10.0095

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. Dra. Ch. Dyah Wijayanti 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 PENGANTAR	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 :
Astrid Syarifah Vardhani
11511241033

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 Boga Dasar kelas X JB 2 dan Pengolahan Makanan Kontinental kelas XI JB 1 dan XI JB 2. 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 I

PENDAHULUAN

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

Program PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian 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 Monsiunier 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 ketenangan
2. Meningkatkan kualitas dan kuantitas sarana dan prasarana
3. Meningkatkan manajemen partisipatif
4. Meningkatkan kualitas dan kuantitas calon peserta didik dengan lebih memperhatikan berkesesakan 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. Bernadheta 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, pengadaan, 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 meunyunus 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 pelasaan 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 diruang 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 penerjungan 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.	20 Agustus 2014	XI JB 2	2 - 8	PMK Special Soup Kontinental (Shrimp Bisque dan Fish Chowder)	Teori dan Praktik
2.	21 Agustus 2014	XI JB 1	2-8	PMK Special Soup Kontinental (Shrimp Bisque dan Fish Chowder)	Teori dan Praktik
3.	4 September 2014	XI JB 1	2 - 8	PMK Appetizer (Chicken Hawaiian Salad, Shrimp Cocktail, Potato Salad, Chef's Salad, Chicken Balottine)	Teori dan Praktik
4.	8 September 2014	X JB 2	2-8	Boga Dasar Potongan Sayur	Teori dan Praktik
5.	9 September 2014	XI JB 2	2 - 8	PMK Appetizer (Chicken Hawaiian Salad, Shrimp Cocktail, Potato Salad, Chef's Salad, Chicken Balottine)	Teori dan Praktik
6.	11 September 2014	XI JB 1	1 - 3	PMK Pasta (Lasagna, Chicken Ravioli with pesto Sc., Spaghetti Bollognaise, Macaroni Schotel, Penne Carbonara)	Teori dan Praktik
7.	15 September 2014	X JB 2	2 - 8	Boga Dasar Lipatan Daun	Teori dan Praktik

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 intelek, khususnya kemampuan berpikir tingkat tinggi siswa selain itu juga pembelajaran ini menciptakan kondisi pembelajaran dimana siswa merasa bahwa belajar itu merupakan suatu kebutuhan dan untuk melatih siswa dalam mengkomunikasikan ide-ide, khususnya dalam menulis artikel ilmiah. Pembelajaran ini mempunyai karakteristik yaitu pembelajaran berpusat pada siswa, melibatkan ketrampilan proses sains dalam mengkonstruksi konsep, hukum atau 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 carameminta 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 fotocopy 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 Boga Dasar kelas X JB 2 dan Pengolahan Makanan Kontinental kelas XI JB 1 dan XI JB 2. 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 profesional.
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 kekompakan 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.



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN PPL

FO1
Kelompok Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
 Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
 Guru Pembimbing: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah V
 NIM : 11511241033
 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	36
	- Pelaksanaan							5	5	12	12	12	12	58
	- Evaluasi dan tindak lanjut													
2.	Pembuatan Media													
	- Persiapan				1	1		1	1	1	1	1	1	8
	- Pelaksanaan				2	2		2	3	3	3	3	4	22
	- 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

MATRIKS PELAKSANAAN PPL

FO1
Kelompok Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
 Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
 Guru Pembimbing: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah V
 NIM : 11511241033
 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														272

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Rizqie Auliana M. Kes
 NIP. 19670805 199303 2 001

Dra. Ch. Dyah Wijayanti
 NIK. NIK. 1995.10.0096

Astrid Syarifah V
 NIM. 11511241033



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah Vardhani
NIM : 11511241033
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		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah Vardhani
NIM : 11511241033
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		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah Vardhani
NIM : 11511241033
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: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah Vardhani
NIM : 11511241033
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	➤ TIDAK MENGHADIRI PPL DIKARENAKAN IZIN PROGRAM SIT-IN MAHASISWA BERPRESTASI UNY DI DE LA SALLE DASMARINAS UNIVERSITY DI FILIPINA			-
8.	Selasa, 5 Agustus 2014	➤ TIDAK MENGHADIRI PPL DIKARENAKAN IZIN PROGRAM SIT-IN MAHASISWA BERPRESTASI UNY DI DE LA SALLE DASMARINAS UNIVERSITY DI FILIPINA			
9.	Rabu, 6 Agustus 2014	➤ TIDAK MENGHADIRI PPL DIKARENAKAN IZIN PROGRAM SIT-IN			



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: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah Vardhani
NIM : 11511241033
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

		MAHASISWA BERPRESTASI UNY DI DE LA SALLE DASMARINAS UNIVERSITY DI FILIPINA			
10.	Kamis, 7 Agustus 2014	➤ TIDAK MENGHADIRI PPL DIKARENAKAN IZIN PROGRAM SIT-IN MAHASISWA BERPRESTASI UNY DI DE LA SALLE DASMARINAS UNIVERSITY DI FILIPINA			
11.	Jumat, 8 Agustus 2014	➤ TIDAK MENGHADIRI PPL DIKARENAKAN IZIN PROGRAM SIT-IN MAHASISWA BERPRESTASI UNY DI DE LA SALLE DASMARINAS UNIVERSITY DI			



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: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah Vardhani
NIM : 11511241033
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

		FILIPINA			
12.	Sabtu, 9 Agustus 2014	TIDAK MENGHADIRI PPL DIKARENAKAN IZIN PROGRAM SIT-IN MAHASISWA BERPRESTASI UNY DI DE LA SALLE DASMARINAS UNIVERSITY DI FILIPINA			

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan			
1	Senin, 11 Agustus 2014	➤ TIDAK MENGHADIRI PPL DIKARENAKAN IZIN PROGRAM SIT-IN MAHASISWA BERPRESTASI UNY DI DE LA SALLE DASMARINAS UNIVERSITY DI			



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah Vardhani
NIM : 11511241033
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

		FILIPINA			
2	Selasa, 12 Agustus 2014	➤ TIDAK MENGHADIRI PPL DIKARENAKAN IZIN PROGRAM SIT-IN MAHASISWA BERPRESTASI UNY DI DE LA SALLE DASMARINAS UNIVERSITY DI FILIPINA			
3	Rabu, 13 Agustus 2014	➤ TIDAK MENGHADIRI PPL DIKARENAKAN IZIN PROGRAM SIT-IN MAHASISWA BERPRESTASI UNY DI DE LA SALLE DASMARINAS UNIVERSITY DI FILIPINA			
4	Kamis, 14 Agustus 2014	➤ TIDAK MENGHADIRI PPL DIKARENAKAN			



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah Vardhani
NIM : 11511241033
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

		IZIN PROGRAM SIT-IN MAHASISWA BERPRESTASI UNY DI DE LA SALLE DASMARINAS UNIVERSITY DI FILIPINA			
5	Jumat, 15 Agustus 2014	➤ TIDAK MENGHADIRI PPL DIKARENAKAN IZIN PROGRAM SIT-IN MAHASISWA BERPRESTASI UNY DI DE LA SALLE DASMARINAS UNIVERSITY DI FILIPINA			

MINGGU VIII

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Konsultasi media dan ppt yang		



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: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah Vardhani
NIM : 11511241033
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

			digunakan untuk mengajar pertemuan berikutnya		
2	Selasa, 19 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Konsultasi media dan ppt yang digunakan untuk mengajar pertemuan berikutnya		
3	Rabu, 20 Agustus 2014	➤ Mengajar PBM ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 2 ➤ Melakukan evaluasi tentang penilaian sikap dan hasil mengajar		
4	Kamis, 21 Agustus 2014	➤ Mengajar PBM ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 1 ➤ Melakukan evaluasi tentang penilaian sikap dan hasil mengajar		
5	Jumat, 22 Agustus 2014	➤ Piket ➤ Inventaris Perpustakaan	➤ Mengabsensi siswa-siswi ➤ Inventaris perpustakaan		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah Vardhani
NIM : 11511241033
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

6	Sabtu, 23 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Konsultasi media dan ppt yang digunakan untuk mengajar pertemuan berikutnya		

MINGGU IX

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Konsultasi media dan ppt yang digunakan untuk mengajar pertemuan berikutnya		
2	Selasa, 26 Agustus 2014	➤ Piket ➤ Inventaris Perpustakaan	➤ Mengabsensi siswa-siswi ➤ Inventaris perpustakaan		
3	Rabu, 27 Agustus 2014	➤ Mengikuti PBM	➤ Mengikuti PBM yang diajar oleh rekan sejawat; Gunawan Widodo di kelas XI JB 2		
4	Kamis, 28 Agustus 2014	➤ Mengikuti PBM	➤ Mengikuti PBM yang diajar oleh rekan sejawat; Gunawan Widodo di Kelas JB 1		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah Vardhani
NIM : 11511241033
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

5	Jumat, 29 Agustus 2014	➤ Piket ➤ Inventaris Perpustakaan	➤ Mengabsensi siswa-siswi ➤ Inventaris perpustakaan		
6	Sabtu, 30 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ RPP dengan media yang sesuai untuk bahan mengajar berikutnya		

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	➤ Mengikuti kegiatan Hari Ulang Tahun SMK PIUS X ke-61 ➤ Membuat laporan ppl	➤ Melakukan pembuatan laporan ppl		
4	Kamis, 4 September 2014	➤ Mengajar PBM	➤ Melakukan proses belajar mengajar PBM kelas XI JB 1		
5	Jumat, 5 September 2014	➤ Piket ➤ Inventaris Perpustakaan	➤ Mengabsensi siswa-siswi ➤ Inventaris perpustakaan		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah Vardhani
NIM : 11511241033
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

6	Sabtu, 6 September 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Media dan ppt yang sesuai		
---	-------------------------	------------------	-----------------------------	--	--

MINGGU XI

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 September 2014	➤ Mengajar PBM ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas X JB 2 ➤ Melakukan evaluasi tentang penilaian sikap dan hasil mengajar		
2	Selasa, 9 September 2014	➤ Mengajar PBM ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI JB 2 ➤ Melakukan evaluasi tentang penilaian sikap dan hasil mengajar		
3	Rabu, 10 September 2014	➤ Mengikuti PBM	➤ Mengikuti PBM yang diajar oleh rekan sejawat; Gunawan		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah Vardhani
NIM : 11511241033
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

			Widodo di Kelas JB 1		
4	Kamis, 11 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar PBM ➤ Evaluasi setelah mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan proses belajar mengajar PBM kelas XI JB 1 Bumbu dan rempah ➤ Evaluasi terhadap materi, sikap serta penugasan 		
5	Jumat, 12 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Piket ➤ Inventaris Perpustakaan 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengabsensi siswa-siswi ➤ Inventaris perpustakaan 		
6	Sabtu, 13 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Media yang sesuai untuk bahan mengajar selanjutnya 		

MINGGU XII

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin , 15 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar PBM ➤ Evaluasi setelah mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan proses belajar mengajar PBM kelas X JB 2 Bumbu dan rempah ➤ Evaluasi terhadap materi, sikap serta penugasan 		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Alamat Sekolah : Jl. A. Yani No. 20, Kota Magelang
Guru Pembimbing: Dra. Ch. Dyah Wijayanti

Nama : Astrid Syarifah Vardhani
NIM : 11511241033
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Rizqie Auliana M. Kes

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


Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Rizqie Auliana M. Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Dra. Ch. Dyah Wijayanti
NIK. 1995.10.0096

Astrid Syarifah V
NIM. 11511241033

	SMK PIUS X MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	Kelas/ Semester : XI/1	PEMBUATAN APPETIZER		6 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 1 dari 1

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental
Kelas/Semester : XI / 1
Pertemuan Ke- : 1
Alokasi Waktu : 6 x 45 menit
Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.

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

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

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

Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental
- 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 Menganalisis makanan pembuka (appetizer)
- 4.3 Membuat makanan pembuka (appetizer)

INDIKATOR

- Mendeskripsikan pengertian appetizer.
- Menjelaskan fungsi appetizer pada masakan kontinental.
- Menjelaskan jenis-jenis appetizer (hot and cold appetizer, dan aspic jelly) pada masakan kontinental.
- Menjelaskan karakteristik jenis-jenis appetizer (hot and cold appetizer, dan aspic jelly) pada masakan kontinental.
- Memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan appetizer(hot and cold appetizer, dan aspic jelly) pada masakan kontinental.
- Memilih alat yang digunakan dalam pembuatan appetizer(hot and cold appetizer, dan aspic jelly) pada masakan kontinental.
- Menjelaskan kriteria hasil appetizer (hot and cold appetizer, dan aspic jelly) yang baik pada masakan kontinental
- Menjelaskan apakah secara tradisional makanan Indonesia memiliki makanan pembuka (appetizer) seperti pada makanan kontinental.
- Menjelaskan penunjang kesiapan kerja dalam membuat appetizer pada masakan kontinental.

- Membuat appetizer pada masakan kontinental.

I. Tujuan Pembelajaran :

Setelah proses mencari informasi, menanya, berdiskusi, dan melaksanakan percobaan siswa dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian appetizer
2. Menjelaskan fungsi appetizer
3. Menjelaskan jenis-jenis appetizer (hot and cold appetizer, dan aspic jelly) pada makanan kontinental.
4. Menjelaskan karakteristik jenis-jenis appetizer (hot and cold appetizer, dan aspic jelly) pada makanan kontinental.
5. Memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan appetizer.
6. Memilih alat yang digunakan dalam pembuatan appetizer.
7. Menjelaskan kriteria hasil appetizer (hot and cold appetizer, dan aspic jelly) yang baik pada masakan kontinental.
8. Menjelaskan apakah secara tradisional makanan Indonesia memiliki makanan pembuka (appetizer) seperti pada makanan kontinental.
9. Menjelaskan penunjang kesiapan kerja dalam membuat appetizer (hot and cold appetizer, dan aspic jelly) pada masakan kontinental.
10. Membuat appetizer pada masakan kontinental.

II. Materi Ajar :

- Pengertian appetizer
- Fungsi appetizer dalam makanan kontinental.
- Jenis – jenis appetizer dalam makanan kontinental (hot and cold appetizer, dan aspic jelly).
- Karakteristik jenis-jenis appetizer pada makanan kontinental (hot and cold appetizer, dan aspic jelly).
- Contoh bahan-bahan dalam pembuatan appetizer (hot and cold appetizer, dan aspic jelly).

- Contoh alat-alat dalam pembuatan appetizer (hot and cold appetizer, dan aspic jelly).
- Kriteria hasil appetizer (hot and cold appetizer, dan aspic jelly) yang baik pada masakan kontinental.
- Contoh appetizer tradisional di Indonesia.
- Teknik membuat appetizer (hot and cold appetizer, dan aspic jelly) pada masakan kontinental.
- Langkah – langkah membuat appetizer (hot and cold appetizer, dan aspic jelly) pada masakan kontinental berupa job sheet.

III. Metode, Model, dan Media Pembelajaran :

- Metode Pembelajaran : Diskusi dan presentasi
- Model Pembelajaran : Teori dan praktikum
- Media Pembelajaran : Slide Show Power Point, Video, hand out, dan Job sheet

IV. Langkah-langkah Pembelajaran :

PERTEMUAN I

No	Alokasi Waktu	Kegiatan Pembelajaran	Guru	Siswa
PENDAHULUAN				
a.		Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam.	Meminta salah satu siswa memimpin doa. Memberi salam untuk membuka pelajaran.	Berdoa dengan khidmat dan menjawab salam dari guru.
b.		Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, media dan alat serta buku yang diperlukan).	Meminta kelas untuk memperhatikan kerapian ruang kelas, dan ketengangan kelas sambil mempersiapkan bahan ajar teori.	Merapikan keadaan kelas (meja dan kursinya masing-masing).
c.		Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik.	Memeriksa kehadiran dengan menanyakan siapa siswa yang tidak masuk serta alasannya.	Merespon pertanyaan guru mengenai kehadiran.
d.		Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran.	Memberikan motivasi dan menarik perhatian siswa agar lebih fokus dan semangat mengikuti pembelajaran	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik.
e.		Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai	Menyampaikan materi yang akan diajarkan pada pertemuan kali ini.	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik.

f.		Menyampaikan cakupan materi secara garis besar	Menyampaikan materi yang akan diajarkan pada pertemuan kali ini.	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik.
g.		Appersepsi	Menampilkan menu Kontinental dan gambar makanan yang disajikan Mengajak siswa untuk berdiskusi mengenai Appetizer yang tertulis di Menu, untuk mengetahui seberapa jauh pengetahuan siswa mengenai Appetizer. Diskusi dilaksanakan dengan melemparkan pertanyaan ke beberapa siswa.	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik. Memberi respon terhadap pertanyaan yang diberikan dengan antusias.
KEGIATAN INTI				
1.	Mengamati			
a.		Penyampaian materi Appetizer melalui media slide show power point.	Menjelaskan mengenai pengertian appetizer Menjelaskan fungsi appetizer Menjelaskan jenis-jenis appetizer Menjelaskan bahan pembuat appetizer Menjelaskan alat yang digunakan dalam pembuatan Appetizer Menjelaskan Kriteria hasil Appetizer yang baik dalam pengolahan masakan kontinental Menjelaskan contoh appetizer tradisional di	

			Indonesia secara singkat.	
2.	Bertanya			
a.		Diskusi dengan Siswa (Tanya jawab)	Guru membagikan Job Sheet Menjelaskan teknik membuat appetizer (hot and cold appetizer, dan aspic jelly) pada masakan kontinental. Menjelaskan langkah-langkah dari pembuatan contoh <i>appetizer</i> ; salad dengan membahas Job Sheet (Salad yang diangkat merupakan salad dengan saus turunan Mayonnaise; Tar-tar, cocktail, thousand islands, cream mayo sauce)	Siswa aktif menjelaskan hasil diskusi bersama mengenai Job Sheet yang dibagikan dan bertanya ke sesama teman sejawat, dan Guru mengenai pembuatan <i>Salad</i>
b.		Mendemokan pembuatan appetizer <i>Ballantine/Balottine</i>	Mendemokan appetizer dengan aspek Aspic Jelly, <i>Chicken Thigh Ballantine/Balottine</i> bersama pelengkapanya.	Memperhatikan proses demo pembuatan dan aktif bertanya.
3.	Asosiasi			
		Membuat tertib Kerja Praktik <i>Salad, Ballantine/Balottine, dan Gallantine</i>	Guru memberi tugas untuk Praktik Minggu depan pembuatan <i>Salad, Ballantine/Balottine, dan Gallantine</i>	Siswa mencatat untuk persiapan membuat Tertib Kerja Individu

KEGIATAN AKHIR				
Evaluasi				
		Evaluasi mengenai penyampaian materi Teori Appetizer	Guru memberikan latihan soal kepada siswa Menanyakan pendapat siswa tentang materi hari ini, atau cara penyampaian materi oleh guru Guru memberikan tugas kepada siswa untuk pertemuan selanjutnya Guru menutup pembelajaran	Mengerjakan Soal

PERTEMUAN II

No	Alokasi Waktu	Kegiatan Pembelajaran	Guru	Siswa
PENDAHULUAN				
a.		Mengawali pembelajaran dengan memberi salam.	Memberi salam untuk membuka pelajaran.	Menjawab salam dari guru.
b.		Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, media dan alat serta buku yang diperlukan).	Meminta kelas untuk memperhatikan kerapian ruang kelas, dan ketengangan kelas sambil mempersiapkan bahan ajar teori.	Merapikan keadaan kelas (meja dan kursinya masing-masing).

c.		Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik.	Memeriksa kehadiran dengan menanyakan siapa siswa yang tidak masuk serta alasannya.	Merespon pertanyaan guru mengenai kehadiran.
d.		Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran.	Memberikan motivasi dan menarik perhatian siswa agar lebih fokus dan semangat mengikuti pembelajaran	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik.
e.		Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai	Menyampaikan materi yang akan diajarkan pada pertemuan kali ini.	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik.
f.		Menyampaikan cakupan materi secara garis besar	Menyampaikan materi yang akan diajarkan pada pertemuan kali ini.	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik.
g.		Appersepsi	Membahas ulang secara singkat materi Teori yang disampaikan minggu lalu. Bertanya mengenai pemahaman siswa terhadap resep yang akan dipraktikkan hari ini.	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik. Memberi respon terhadap pertanyaan yang diberikan dengan antusias.
KEGIATAN INTI				
1.	Mengamati			
a.		Menuliskan menu yang akan dipraktikkan di	Guru menuliskan menu praktik hari ini.	Mengamati dengan baik.

		papan tulis		
2.	Bertanya			
a.		Diskusi dengan Siswa (Tanya jawab)	Guru meminta salah satu siswa maju ke depan untuk membahas resep yang akan dipraktikkan	Siswa aktif menjelaskan hasil diskusi bersama mengenai Job Sheet yang telah dibagikan dan bertanya ke sesama teman sejawat, dan Guru mengenai resep pembuatan menu hari ini.
3.	Eksperimen/ eksplorasi			
		Kegiatan Praktik	Mengingatkan dan memimpin persiapan ruang kerja. Memandu jalannya praktik.	Melakukan praktik membuat <i>appetizer; salad, Ballantine, Gallantine.</i> Melakukan praktik dalam teknik dan langkah-langkah membuat <i>appetizer; salad, Ballantine, Gallantine.</i>
4.	Asosiasi			
		Pengasosiasian hasil praktik siswa dengan Job Sheet dan pemahaman siswa terhadap Job Sheet tersebut.	Memandu siswa dalam penyajian hasil praktik.	Menyajikan hasil praktik sesuai dengan kriteria yang ada di Job Sheet.
KEGIATAN AKHIR				

Evaluasi			
	Evaluasi mengenai hasil praktik	Guru menilai persiapan praktik; Tertib Kerja Individu Guru menilai hasil praktik.	Membersihkan ruang kerja.
	Pembahasan evaluasi hasil praktik	Guru membahas hasil praktik hari ini.	
	Penutupan	Guru menutup pembelajaran	

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

- A. Alat : LCD, laptop.
 B. Bahan : Materi tentang appetizer pada masakan kontinental
 C. Sumber Belajar : Buku pelajaran, hand out, Internet.

VIII. Penilaian : Tes tertulis, Hasil Praktik, Sikap dan Ketrampilan

Pembagian waktu untuk 1 x Teori ada model demonstrasi *Ballantine/Ballotine*

1x pertemuan praktik : I. Praktek *appetizer; salad, Ballantine, dan Galantine*

→ Membuat salad dari turunan saus Mayonaise (Tar-tar, cocktail, thousand islands, cream mayo sauce)

LAMPIRAN

Job Sheet dan Lembar Penilaian

C. Perangkat Evaluasi

1. Soal Tertulis

No	Soal
1.	Jelaskan pengertian Appetizer!
2.	Apa nama lain dari Appetizer?
3.	Jelaskan pengertian Cold Appetizer (Jelaskan karakteristik,dan contohnya)!
4.	Jelaskan pengertian Hot Appetizer (Jelaskan karakteristik,dan contohnya)!
5.	Jelaskan pengertian salad!
6.	Sebutkan 4 saus turunan Mayonaise!

Kunci Jawaban

No	Soal	Value			
		90	80	70	
1.	Appetizer adalah hidangan pembuka dalam bentuk kecil, berfungsi untuk merangsang nafsu makan				Tidak menjawab

2.	Hors d'oeuvre				
3.	<p>Cold Appetizer adalah hidangan pembuka yang dihidangkan dingin</p> <p><u>Karakteristik:</u></p> <p>Tidak mengenyangkan (ringan dan lezat)</p> <p>Tidak dibumbui terlalu tajam</p> <p>Dibuat dan disajikan menarik</p> <p>Kombinasi rasa dan warna menarik</p> <p>Dihidangkan dan dipresentasikan dalam keadaan dingin</p> <p><u>Contoh:</u></p> <p>Salad, Ceviche, dll</p>				
4.	<p>Hot Appetizer adalah hidangan pembuka yang dihidangkan panas/hangat</p> <p><u>Karakteristik:</u></p> <p>Tidak mengenyangkan</p>				

	<p>(ringan dan lezat)</p> <p>Tidak dibumbui terlalu tajam</p> <p>Dibuat dan disajikan menarik</p> <p>Kombinasi rasa dan warna menarik</p> <p>Dihidangkan dan dipresentasikan dalam keadaan hangat</p> <p><u>Contoh:</u></p> <p>Croquette, Quiche, Risol, dll</p>				
5.	<p>Salad adalah hidangan pembuka (yang bias dijadikan hidangan pendamping) yang berisi campuran berbagai bahan nabati atau dengan tambahan bahan hewani.</p> <p>Berkomponen: Underliner, Isi, dan Dressing.</p> <p>Disajikan dingin</p>				
6.	<p>Tar-tar Sauce</p> <p>Thousand Islands Sauce</p>				

	Cocktail Sauce				
	Cream Mayo Sauce				

2. Borang Penilaian Praktik


Warna	Aroma	Rasa	Komposisi (Penyajian, perbandingan bahan, Pemorsian)	Tekstur
70-90	70-90	70-90	70-90	70-90

Mengetahui,
Kepala Sekolah SMK PIUS X MAGELANG

Guru Mata Pelajaran
Astrid Syarifah Vardhani

NIP.

NIM. 11511241033

	SMK PIUS X MAGELANG		
	JOB SHEET PRAKTIK		
	Kelas/ Semester : XI/1	PEMBUATAN APPETIZER	3 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 1 dari 1	

Acara Praktik

Praktik pembuatan Salad dengan dressing saus turunan Mayonnaise (Tar-tar, cocktail, thousand islands, cream mayo sauce)

Praktik pembuatan Ballantine/Balottine, dan Galantine

Tujuan

1. Siswa mampu membuat Salad dengan dressing saus turunan Mayonnaise (Tar-tar, cocktail, thousand islands, cream mayo sauce)
2. Siswa mampu membuat Ballantine/Balottine

Alat yang digunakan dalam pengolahan

1. Bowl
2. Chopping Board
3. Balloon Whisk
4. Sauce pan
5. Pan
6. Plastic wrap
7. Knife
8. Oven
9. Plastic Wrap
10. Piping Bag
11. Benang kasur

Peralatan saji

1. Dessert Plate (untuk Balottine Potato salad, Chef's Salad, dan Chicken Hawaiian salad)
2. Cocktail Glass/Martini Glass (untuk Seafood cocktail salad)

Resep dan Prosedur

POTATO SALAD WITH TUNA (TAR-TAR SAUCE DRESSING)

Hasil: 10 Porsi



Bahan	Jumlah	Perlakuan
Baby Potato	900 gr	Rebus → Belah dua
Tuna Kaleng (original)	300 gr	Potong Kasar
Seledri	100 gr	Potong 1 cm
Lettuce		
Thyme	3 dl	
Tar-tar Sauce	1 dl	
Mayonaise		
Boiled Egg (Chop)		
Imported Pickle (Chop)		
Onion (Chop)		
Parsley		
Salt & Pepper	Secukupnya	

Prosedur:

1. Belah kentang yang sudah direbus
2. Campurkan semua bahan, tambahkan tar-tar sauce, dan bumbu dengan Salt&Pepper secukupnya
3. Siapkan 1 lembar lettuce di atas dessert plate, sajikan potato salad di atasnya.

CHICKEN SALAD HAWAIIAN (CREAM MAYO DRESSING)

HASIL: 10 PORSI



Bahan	Jumlah	Perlakuan
Dada Ayam	900 gr	Kukus → macedoine
Apel	300 gr	Macedoine
Seledri	100 gr	Potong 1 cm
Mayonaise	3 dl	
Cream (Cooking Cream)	1 dl	
Nanas	5 buah	Belah dua Keluarkan isi, tanpa merusak kulitnya Macedoine
L&P Sauce	Sck	
Salt & Pepper	Secukupnya	

Prosedur:

1. Cucilah nanas, belah memanjang, dan keluarkan isinya tanpa merusak kulitnya
2. Potonglah daging nanas berbentuk macedoine
3. Tiriskan semua bahan agar tidak mengandung air berlebih, campurkan dengan Cream Mayo Sauce
4. Pembuatan Cream Mayo Sauce:
5. Kocok cream, masukkan bumbu Salt&Pepper, dan saus L&P secukupnya.
6. Campurkan Mayonaise, aduk rata.
7. Masukkan salad ke dalam nanas yang telah dilubangi (dibuat mangkuk), hidangkan dingin.

SEAFOOD COCKTAIL SALAD (COCKTAIL SAUCE DRESSING)

Hasil: 10 porsi



Bahan	Jumlah	Perlakuan
Udang	700 gr	Boiled → kupas kecuali ekornya
Fillet ikan tengiri	400 gr	Macedoine
Cocktail Sauce: Mayonaise Tomato Ketchup Brandy ⁾ Tabasco Salt&Pepper	2 dl	
Lettuce	300 gr	Shredded
Lime Juice	3 buah	Slice and juice
Boiled egg	2 butir	Slice
Cognac ⁾	2 dl	
Salt & Pepper	Secukupnya	

Prosedur:

1. Campur udang, ikan, dan marinade dalam garam, mrica, air, jeruk nipis, cognac, dan L&P Sauce
2. Iris Lettuce halus, masukkan ke gelas cocktail
3. Campur ikan dan udang dengan cocktail sauce, tuangkan dalam gelas yang telah diisi dengan Lettuce, tuangkan Cocktail Sauce
4. Hiaslah dengan irisan jeruk nipis, dan sliced boiled egg.

CHEF'S SALAD (THOUSAND ISLANDS DRESSING SAUCE)



Bahan	Jumlah	Perlakuan
Dada Ayam	200 gr	Macedoine
Smoked Beef	100 gr	Julienne
Lettuce	1 buah	Sobek/tear apart
Red Cabbage (kubis merah)	1 buah	Sobek
Cheese (Cheddar)	100 gr	Julienne
Boiled egg	25 gr	Wedge
Tomato	25 gr	Wedge
Radish (Lobak)	25 gr	Slice
Wortel	50 gr	Julienne
Paprika Hijau	1 buah	Julienne
Thousand Islands: Mayonaise Saus sambal Bawang Bombay (chop) Paprika Hijau (chop) Bubuk cabe Putih telur (rebus, chop)		

Prosedur:

1. Susun salad mulai dari sayuran, kemudian dada ayam, daging asap, keju, tomat, dan telur, disusun sesuai arah mata angin, terakhir paprika hijau di atasnya.
2. Simpan dalam Chiller sebelum dihidangkan
3. Hidangkan salad dengan thousand Island.

Sumber: Komariah, Kokom, et.al, 2011. *Pengolahan Makanan Kontinental*. Yogyakarta: Amara Books.

Chicken Thigh Balotine


Hasil: 1 Porsi



Bahan	Jumlah	Perlakuan
Paha Atas Ayam (Besar)	1 buah	Deboned (Hilangkan tulangnya)
Isian :		
Bayam	200 gr	Ambil daunnya saja
Bawang Bombay		Chopped
Dada Ayam Fillet	100 gr	Chopped
Keju Cheddar	100 gr	Parut
Cream (cooking cream)	50 ml	
Thyme	Sck	
Salt&Pepper	Sck	
Putih Telur	1 butir	
Saus:		
Chicken Stock	200 ml	
Blond Roux	1 sdm	
Cream	2 sdm	
Minyak Goreng		Untuk Menggoreng
Peralatan tambahan		
Plastic Wrap		
Piping bag		
Benang kasur		

Prosedur:

1. Buat isian:
Chop halus dada ayam, masukkan krim, keju, putih telur, thyme, masak diatas api hingga matang. Bumbui. Dinginkan masukkan ke piping bag.
Tumis bawang Bombay dengan bayam masak hingga matang. Bumbui salt&Pepper
2. Ambil tulang dari paha atas ayam. Letakkan di atas plastic wrap. Pukul-pukul dan ratakan dengan rolling pin. Bumbui sedikit salt&pepper.
3. Letakkan bayam di atas daging paha dengan rata, spuitkan isian ayam di atas bayam.
4. Gulung paha ayam dengan kencang sehingga berbentuk seperti sosis. Ikat kedua ujung dengan kencang.
5. Panaskan air, rebus gulungan ayam selama 20 menit. Lepaskan dari plastic wrap, Tiriskan hingga kering
6. Siapkan minyak panas. Goreng gulungan ayam tersebut hingga golden brown.
7. Saus:
Buat blonde roux, masukkan chicken stock, bumbu dan masukkan krim.
8. Tiriskan, dinginkan, potong, sajikan dengan saus.

	SMK PIUS X MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	Kelas/ Semester : XI/1	PEMBUATAN PASTA		6 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. 11 September 2014	Hal 1 dari 10

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental
Kelas/Semester : XI / 1
Pertemuan Ke- : 1
Alokasi Waktu : 6 x 45 menit
Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.

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

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

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

Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental
- 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 Menganalisis makanan pembuka (appetizer)
- 4.3 Membuat makanan pembuka (appetizer)

INDIKATOR

- Mendeskripsikan pengertian Pasta.
- Menjelaskan jenis-jenis pasta.
- Menjelaskan karakteristik jenis-jenis pasta.
- Menjelaskan contoh-contoh pasta.
- Menjelaskan fungsi pasta.
- Memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan pasta.
- Memilih alat yang digunakan dalam pembuatan pasta
- Menjelaskan proses perubahan yang dialami selama pengolahan.
- Menjelaskan kriteria hasil hidangan pasta yang baik.

- Menjelaskan cara penyimpanan hidangan dari Pasta.
- Menjelaskan perbedaan antara hidangan dari Pasta Indonesia dan Kontintal.
- Membuat hidangan pasta pada masakan kontinental.

I. Tujuan Pembelajaran :

Setelah proses mencari informasi, menanya, berdiskusi, dan melaksanakan percobaan siswa dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian Pasta.
2. Menjelaskan jenis-jenis pasta.
3. Menjelaskan karakteristik jenis-jenis pasta.
4. Menjelaskan contoh-contoh pasta.
5. Menjelaskan fungsi pasta.
6. Memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan pasta.
7. Memilih alat yang digunakan dalam pembuatan pasta
8. Menjelaskan proses perubahan yang dialami selama pengolahan.
9. Menjelaskan kriteria hasil hidangan pasta yang baik.
10. Menjelaskan cara penyimpanan hidangan dari Pasta.
11. Menjelaskan perbedaan antara hidangan dari Pasta Indonesia dan Kontintal.
12. Membuat hidangan pasta pada masakan kontinental

II. Materi Ajar :

- Pengertian pasta.
- Jenis-jenis pasta.
- Karakteristik jenis-jenis pasta.
- Contoh-contoh pasta.
- Fungsi pasta.
- Bahan yang digunakan dalam pembuatan pasta.
- Alat yang digunakan dalam pembuatan pasta
- Proses perubahan yang dialami selama pengolahan.
- Kriteria hasil hidangan pasta yang baik.
- Cara penyimpanan hidangan dari pasta.
- Perbedaan antara hidangan dari pasta indonesia dan kontintal.
- Hidangan pasta pada masakan kontinental

III. Metode, Model, dan Media Pembelajaran :

- Metode Pembelajaran : Diskusi dan presentasi
- Model Pembelajaran : Teori dan praktikum
- Media Pembelajaran : Slide Show Power Point, Video, hand out, dan Job sheet

IV. Langkah-langkah Pembelajaran :

PERTEMUAN I

No	Alokasi Waktu	Kegiatan Pembelajaran	Guru	Siswa
PENDAHULUAN				
a.		Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam.	Meminta salah satu siswa memimpin doa. Memberi salam untuk membuka pelajaran.	Berdoa dengan khidmat dan menjawab salam dari guru.
b.		Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, men media dan alat serta buku yang diperlukan).	Meminta kelas untuk memperhatikan kerapian ruang kelas, dan ketengangan kelas sambil mempersiapkan bahan ajar teori.	Merapikan keadaan kelas (meja dan kursinya masing-masing).
c.		Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik.	Memeriksa kehadiran dengan menanyakan siapa siswa yang tidak masuk serta alasannya.	Merespon pertanyaan guru mengenai kehadiran.
d.		Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran.	Memberikan motivasi dan menarik perhatian siswa agar lebih fokus dan semangat mengikuti pembelajaran	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik.
e.		Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai	Menyampaikan materi yang akan diajarkan pada pertemuan kali ini.	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik.

f.		Menyampaikan cakupan materi secara garis besar	Menyampaikan materi yang akan diajarkan pada pertemuan kali ini.	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik.
g.		Appersepsi	Menampilkan menu Kontinental dan gambar makanan yang disajikan Mengajak siswa untuk berdiskusi mengenai Salad yang tertulis di Menu, untuk mengetahui seberapa jauh pengetahuan siswa mengenai Salad. Diskusi dilaksanakan dengan melemparkan pertanyaan ke beberapa siswa.	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik. Memberi respon terhadap pertanyaan yang diberikan dengan antusias.
KEGIATAN INTI				
1.	Mengamati			
a.		Penyampaian materi Appetizer melalui media slide show power point.	Mendeskrripsikan pengertian Pasta. Menjelaskan jenis-jenis pasta. Menjelaskan karakteristik jenis-jenis pasta. Menjelaskan contoh-contoh pasta. Menjelaskan fungsi pasta. Memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan pasta. Memilih alat yang digunakan dalam pembuatan pasta	Memperhatikan dengan baik.

			<p>Menjelaskan proses perubahan yang dialami selama pengolahan.</p> <p>Menjelaskan kriteria hasil hidangan pasta yang baik.</p> <p>Menjelaskan cara penyimpanan hidangan dari Pasta.</p> <p>Menjelaskan perbedaan antara hidangan dari Pasta Indonesia dan Kontintal.</p>	
2.	Bertanya			
a.		Diskusi dengan Siswa (Tanya jawab)	<p>Guru membagikan Job Sheet</p> <p>Menjelaskan teknik membuat Pasta pada masakan kontinental.</p> <p>Menjelaskan langkah-langkah dari pembuatan contoh <i>pasta</i> dengan membahas Job Sheet</p> <p>(Pasta yang diangkat; Lasagna, Chicken Ravioli with Pesto Sauce, Spaghetti Meatball with Bolognese, Penne Carbonara, Macaroni Schotel)</p>	<p>Siswa aktif menjelaskan hasil diskusi bersama mengenai Job Sheet yang dibagikan dan bertanya ke sesama teman sejawat, dan Guru mengenai pembuatan <i>Pasta</i>.</p>
3.	Mengumpulkan data			
a.		Melakukan Praktik	Guru memperhatikan dan memandu	Melakukan praktik membuat hidangan

		membuat hidangan pasta	jalannya praktik.	pasta dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan.
4.	Asosiasi			
		Menyimpulkan hasil praktik dalam refleksi pasca pelaksanaan praktik.	Guru memberi tugas untuk menulis hasil refleksi dalam kegiatan praktik yang dilakukan.	Siswa mengerjakan dan menulis refleksi di buku tertib kerja individu.
KEGIATAN AKHIR				
	Evaluasi			
		Evaluasi mengenai hasil praktik	Guru menilai persiapan praktik; Tertib Kerja Individu Guru menilai hasil praktik.	Membersihkan ruang kerja.

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

- A. Alat : LCD, laptop.
- B. Bahan : Materi tentang appetizer pada masakan kontinental
- C. Sumber Belajar : Buku pelajaran, hand out, Internet.

VIII. Penilaian : Hasil Praktik, Sikap dan Keterampilan

Pembagian waktu untuk 1 x Teori pasta

1x pertemuan praktik : I. Praktek *Pasta*.

➔ **Membuat pasta; Lasagna, Chicken Ravioli with Pesto Sauce, Spaghetti Meatball with Bolognese, Penne Carbonara, Macaroni Schotel**

LAMPIRAN

Job Sheet dan Lembar Penilaian

C. Perangkat Evaluasi

1. Borang Penilaian Praktik

Warna	Aroma	Rasa	Komposisi (Penyajian, perbandingan bahan, Pemorsian)	Tekstur
70-90	70-90	70-90	70-90	70-90

Kota Magelang, 11 September 2014

Guru PPL

Astrid Syarifah Vardhani

11511240133

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK PIUS X MAGELANG


Dra. D. Anjar Wulansari

NIK. 1995.10.0095

Guru Pembimbing

Dra. Ch. Dyah Wijayanti

NIK. 1995.10.0096

	SMK PIUS X MAGELANG		
	JOB SHEET PRAKTIK		
	Kelas/ Semester : XI/1	PEMBUATAN PASTA	3 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 1 dari 1	

Acara Praktik

Praktik pembuatan Pasta (**Lasagna, Chicken Ravioli with Pesto Sauce, Spaghetti Meatball with Bolognese, Penne Carbonara, Macaroni Schotel**)

Tujuan

1. Siswa mampu membuat Pasta (Lasagna, Chicken Ravioli with Pesto Sauce, Spaghetti Meatball with Bolognese, Penne Carbonara, Macaroni Schotel)

Alat yang digunakan dalam pengolahan

1. Bowl
2. Pasta Roller
3. Sauce pan
4. Pan
5. Stock Pot
6. Ramekin/Pyrex dish bowl
7. Knife
8. Oven

Peralatan saji

1. Dinner Plate
2. Ramekin/Pyrex Dish Bowl

Resep dan Prosedur

LASAGNA 1 porsi



Bahan	Jumlah	Perlakuan
Fresh Lasagna Sheet	100 gr	Blanch
Bahan Lasagna Sheet:		
Tepung Protein Tinggi (Cakra)	100 gr	
Telur	1 butir	
Olive oil	1 sdm	
Garam	Sck	
Tomato Sauce:		
Tomato Councase	300 gr	Councase
Peteseli	1 sdt	Chopped
Garlic	2 siung	Chopped
Tomato sauce	3 sdm	
Tomato Paste	2 sdm	
Daging Cincang	50 gr	
Jamur kancing	50 gr	Sliced
Sosis	50 gr	Sliced
Beef Stock	100 cc	
Oregano		
Thyme		
Bay leaf		
Salt&Pepper		
Gula Pasir		
Cheese Sauce:		
Mentega	50 gr	
Tepung Terigu	25 gr	
Susu Cair	200 cc	
Mozarella		

Prosedur:

- Pembuatan pasta (lasagna sheet)
 - .Uleni Tepung dan Telur hingga kalis
 - Gulung dengan pasta roller hingga ketebalan nomor 5
 - Blanch sebentar, sisihkan
- Tomato Sauce
 - Rebus tomato councase dengan bay leaf, thyme, dan garlic dengan stock
 - Tambahkan tomato paste, tomato sauce, daging, garam, lada, gula pasir, aduk rata
 - Masukkan oregano, sosis, dan jamur, masak hingga matang, angkat
- Penyelesaian
 - Oles Piring tahan panas (Ramekin/Pyrex) dengan mentega
 - Susun lasagna, saus tomat, lasagna, saus tomat lakukan sampai adonan habis
 - Terakhir tutup dengan saus keju taburi keju parut
 - Panggang selama 30 menit dengan suhu 160 °C
 - Sajikan.

CHICKEN RAVIOLI WITH PESTO SAUCE

1 porsi



Bahan	Jumlah	Perlakuan
Fresh Ravioli Sheet	100 gr	Blanch
Bahan Ravioli Sheet:		
Tepung Protein Tinggi (Cakra)	100 gr	
Olive Oil	1 sdm	
Telur	2 butir	
Garam	Sck	
Putih Telur	1	Untuk olesan
Chicken filling:		
Dada Ayam Fillet	50 gr	Minced
Susu	50 ml	
Garlic	1 siung	Chopped
Tepung	1 butir	
Keju		
Thyme		
Salt&Pepper		
Pesto Sauce:		
Fresh Basil	50 gr	
Daun Seledri	25 gr	
Kacang Mete	10 gr	Roast → chop
Olive oil	50 ml	
Bawang Putih	½ siung	
Keju	10 gr	Parut
Salt		
Pepper		

Prosedur

- Pembuatan pasta (ravioli sheet)
 - Uleni Tepung dan Telur dan olive oil hingga kalis
 - Gulung dengan pasta roller hingga ketebalan nomor 5
 - Potong dengan ring cutter diameter 7 cm
 - Sisihkan terlebih dahulu
- Pembuatan Chicken filling
 - Chop halus dada ayam, masukkan krim, keju, putih telur, thyme, masak diatas api hingga matang. Bumbui.
- Pembuatan Pesto:
 - Blender daun basil, bawang, seledri dan kacang mete dengan food processor
 - Masukkan Minyak zaitun. Bumbui dengan salt&pepper
 - Pindah ke kom, campurkan dengan keju
- Pengisian ravioli
 - Letakkan isian tepat di tengah bundaran ravioli (sekitar 1 sdm)
 - Oles putih telur di sekeliling lingkaran ravioli
 - Tutup dengan lembaran ravioli yang lain
 - Tekan hingga rapat.
 - Rebus dalam air yang diberi minyak dan garam
- Pencampuran
 - Dalam sauce pan sautee dengan api kecil pesto yang sudah siap digunakan.
 - Masukkan ravioli yang sudah direbus
 - Sautee, aduk sebentar. Hidangkan, Garnish dengan parutan keju.

SPAGHETTI MEATBALL WITH BOLOGNAISE SAUCE

1 porsi



Bahan	Jumlah	Perlakuan
Spaghetti	100 gr	
Salad oil	3 sdm	
Salt	Sck	
Cheddar Cheese	20 g	Grated
Bolognaise Sauce:		
Onion	½ buah	Chopped
Batang seledri		Chopped
Tomato Paste	2 sdm	
Tomato Councase	1 buah	Councase
Demiglace (Brown stock + Brown Roux)	150 cc	
Garlic	2 siung	Chopped
Mentega	20 g	
Oregano		
Thyme		
Bay leaf		
Salt&Pepper		
Basil (fresh basil)	7 lembar	Sobek
Meat Ball		
Daging Giling	50 gr	
Parsley		Chopped
Telur	¼	Kocok lepas
Salt&Pepper	Sck	
Thyme	sck	

Prosedur

1. Rebus spaghetti dalam air mendidih yang diberi garam dan salad oil sampai matang.
2. Tiriskan, siram dengan air dingin mengalir, tambahkan salad oil, agar tidak saling lengket
3. Bolognaise Sauce
 - Sautee onion, garlic, dan batang seledri dalam sauce pan
 - Masukkan demiglace aduk rata
 - Bumbui bay leaf, oregano, dan basil masukkan tomato paste
 - Simmer, siap digunakan
4. Meat Ball
 - Campurkan daging giling, dengan seluruh bahan meatball yang lain. Bentuklah bulatan diameter ± 3 cm
 - Shallow fry dengan sedikit minyak di atas wajan Teflon hingga matang
5. Penyelesaian

Cara I

Spaghetti dicampur dengan saus, letakkan meat ball di atasnya. Siramkan saus lagi. Taburkan Keju Parut

Cara II

Spaghetti dan meatball disiram saus, ditaburi keju

Cara III

Ambil sauce, tuangkan saus di sauce pan, masukkan meat ball dan spaghetti, masak sebentar, sajikan di piring, taburi keju

Garnish dengan Daun basil segar

PENNE CARBONARA

1 porsi



Bahan	Jumlah	Perlakuan
Penne	100 gr	
Salad oil	3 sdm	
Salt	Sck	
Cheddar Cheese	20 g	Grated
Carbonara Sauce:		
Mentega	10 gr	
Onion	¼ buah	Chop
Egg	1 butir	Kocok lepas
Cheese	30 gr	Grated
Susu	50 cc	
Smoked Beef	1 lembar	Paysane
Paprika powder	¼ sdt	
Cream	20 cc	

Prosedur

1. Rebus Penne dalam air mendidih yang diberi garam dan salad oil sampai matang.
2. Tiriskan, siram dengan air dingin mengalir, tambahkan salad oil, agar tidak saling lengket
3. **Carbonara:**
 - Sautee Bawang dan smoked beef
 - Tuangkan susu dan cream
 - Bumbui dengan Salt&pepper, dan paprika bubuk
 - Masukkan pasta
 - Masukkan telur
 - Aduk rata sebentar
 - Angkat

Sajikan dengan taburan chopped parsley dan keju

MACARONI SCHOTEL


1 porsi



Bahan	Jumlah	Perlakuan
Macaroni	100 gr	
Salad oil	3 sdm	
Salt	Sck	
Cheddar Cheese (untuk taburan)	20 g	Grated
Daging Giling	50 gr	
Cheddar cheese (di dalam schotel)	20	Grated
Egg	1 butir	Kocok lepas
Susu	100 cc	
Salt&Pepper	Sck	
Parsley		

Prosedur:

1. Rebus macaroni sampai masak, tiriskan, masukkan ke dalam kom adonan
2. Tambahkan mentega, telur, daging giling, keju, susu, salt&pepper, ke dalam macaroni aduk rata
3. Siapkan pinggan tahan panas (ramekin/pyrex) oles dengan mentega, tuangkan macaroni ke dalamnya, ratakan permukaannya
4. Taburkan keju parut di atasnya. Bake hingga kecoklatan.
5. Garnish

	SMK PIUS X MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN SAYUR		3 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 1 dari 1

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : XI / 1

Pertemuan Ke- : 1

Alokasi Waktu : 3 x 45 menit

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.

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

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

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

Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental
- 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 Menganalisis potongan sayur
- 4.3 Membuat potongan sayur

INDIKATOR

- Menjelaskan fungsi potongan sayur pada masakan indonesia.
- Menjelaskan fungsi potongan sayur pada masakan kontinental.
- Menjelaskan jenis-jenis potongan sayur pada masakan indonesia.
- Menjelaskan jenis-jenis potongan sayur pada masakan kontinental.
- Menjelaskan karakteristik potongan sayur pada masakan Indonesia.
- Menjelaskan karakteristik potongan sayur pada masakan kontinental.
- Membuat berbagai potongan sayur untuk masakan indonesia.
- Membuat berbagai potongan sayur untuk masakan kontinental.

I. Tujuan Pembelajaran :

Setelah proses mencari informasi, menanya, berdiskusi, dan melaksanakan percobaan siswa dapat :

1. Menjelaskan fungsi potongan sayur pada masakan indonesia.
2. Menjelaskan fungsi potongan sayur pada masakan kontinental.
3. Menjelaskan jenis-jenis potongan sayur pada masakan indonesia.
4. Menjelaskan jenis-jenis potongan sayur pada masakan kontinental.
5. Menjelaskan karakteristik potongan sayur pada masakan Indonesia.
6. Menjelaskan karakteristik potongan sayur pada masakan kontinental.
7. Membuat berbagai potongan sayur untuk masakan indonesia.
8. Membuat berbagai potongan sayur untuk masakan kontinental. .

II. Materi Ajar :

- Fungsi potongan sayur pada masakan indonesia
- Fungsi potongan sayur pada masakan kontinental.
- Jenis-jenis potongan sayur pada masakan indonesia.
- Jenis-jenis potongan sayur pada masakan kontinental.
- Karakteristik potongan sayur pada masakan indonesia.
- Karakteristik potongan sayur pada masakan kontinental.
- Berbagai potongan sayur untuk masakan indonesia.
- Berbagai potongan sayur untuk masakan kontinental.

III. Metode, Model, dan Media Pembelajaran :

- Metode Pembelajaran : Diskusi dan presentasi
- Model Pembelajaran : Teori dan praktikum
- Media Pembelajaran : Slide Show Power Point, Video, hand out, dan Job sheet

IV. Langkah-langkah Pembelajaran :

PERTEMUAN I

No	Alokasi Waktu	Kegiatan Pembelajaran	Guru	Siswa
PENDAHULUAN				
a.		Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam.	Meminta salah satu siswa memimpin doa. Memberi salam untuk membuka pelajaran.	Berdoa dengan khidmat dan menjawab salam dari guru.
b.		Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, media dan alat serta buku yang diperlukan).	Meminta kelas untuk memperhatikan kerapian ruang kelas, dan ketengangan kelas sambil mempersiapkan bahan ajar teori.	Merapikan keadaan kelas (meja dan kursinya masing-masing).
c.		Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik.	Memeriksa kehadiran dengan menanyakan siapa siswa yang tidak masuk serta alasannya.	Merespon pertanyaan guru mengenai kehadiran.
d.		Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran.	Memberikan motivasi dan menarik perhatian siswa agar lebih fokus dan semangat mengikuti pembelajaran	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik.
e.		Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai	Menyampaikan materi yang akan diajarkan pada pertemuan kali ini.	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik.

f.		Menyampaikan cakupan materi secara garis besar	Menyampaikan materi yang akan diajarkan pada pertemuan kali ini.	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik.
g.		Appersepsi	Berdiskusi dengan siswa mengenai jenis-jenis potongan yang sering dijumpai sehari-hari.	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik. Memberi respon terhadap pertanyaan yang diberikan dengan antusias.
KEGIATAN INTI				
1.	Mengamati			
a.		Penyampaian materi Appetizer melalui media slide show power point.	Menjelaskan fungsi potongan sayur pada masakan indonesia. Menjelaskan fungsi potongan sayur pada masakan kontinental. Menjelaskan jenis-jenis potongan sayur pada masakan indonesia. Menjelaskan jenis-jenis potongan sayur pada masakan kontinental. Menjelaskan karakteristik potongan sayur pada masakan Indonesia. Menjelaskan karakteristik potongan sayur pada masakan kontinental.	Mendengarkan dan memperhatikan guru dengan baik.

2.	Bertanya		
a.	Diskusi dengan Siswa (Tanya jawab)	Menjelaskan teknik memotong sayuran pada makanan Indonesia dan kontinental. Menjelaskan langkah-langkah memotong sayuran pada makanan Indonesia dan kontinental.	Siswa aktif menjelaskan hasil diskusi bersama mengenai teknik memotong sayuran pada makanan Indonesia dan kontinental.
b.	Mendemokan potongan sayuran	Mendemokan teknik memotong sayuran pada makanan Indonesia dan kontinental.	Memperhatikan proses demo pembuatan dan aktif bertanya.
3.	Asosiasi		
	Memotong sayur sesuai dengan karakteristik dan teknik memotong.	Memperhatikan hasil potongan sayur yang dilakukan siswa.	Membuat berbagai potongan sayur.
KEGIATAN AKHIR			
	Evaluasi		
	Evaluasi mengenai penyampaian materi Potongan Sayur	Guru memeriksa hasil potongan sayur yang dilakukan siswa. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk pertemuan selanjutnya Guru menutup pembelajaran	Memperhatikan hasil evaluasi. Mengerjakan Soal

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

- A. Alat : LCD, laptop.
- B. Bahan : Materi tentang appetizer pada masakan kontinental
- C. Sumber Belajar : Buku pelajaran, hand out, Internet.

VIII. Penilaian : Tes tertulis, Hasil Praktik, Sikap dan Ketrampilan

Pembagian waktu untuk 1 x Teori ada model demonstrasi Potongan Sayur

1x pertemuan praktik : I. Praktek Potongan Sayur Indonesia dan Kontinental.

LAMPIRAN

Job Sheet dan Lembar Penilaian

C. Perangkat Evaluasi

A. SOAL TERTULIS

1. Jelaskan alat-alat yang di gunakan untuk pembuatan potongan sayuran?
2. Jelaskan langkah-langkah pembuatan potongan sayuran ?
3. Sebutkan nama dan ukuran potongan sayuran ?
4. Jelaskan kiat-kiat pembuatan potongan sayuran ?
5. Jelaskan kriteria hasil potongan sayuran?

Kunci Jawaban dan Penskoran

NO	JAWABAN	SKOR
1.	- Pisau, cutting bord, bowl, piring, peler	20
2.	- Siapkan bahan dan alat - Potong bahan sesuai ukuran, dapatdi ukur dengan penggaris - Potong bahan sesuai ukuran yang akan di buat	20
3.	<ul style="list-style-type: none">• <i>Allumettes</i> atau <i>Machestik</i>, memotong dengan ukuran 6,4 cm × 3,2 cm × 3,2 cm• <i>Batonnet</i>, memotong dengan ukuran 6 mm × 6 mm × 6,4 mm s/d 7,6 mm• <i>Choped</i>, memotong secara sembarangan dalam ukuran dan potongannya. Bisa halus maupun kasar.• <i>Cube</i>, memotong dalam bentuk dadu ukuran 12 mm × 12 mm ×	20

	<p>25 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Concasser</i> atau <i>Con-Cass-Seer</i>, memotong secara <i>chop</i> tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya • <i>Emincer</i> atau <i>Em-man-sry</i>, memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis • <i>Fine Brunoise</i>, memotong dengan ukuran 1,6 mm × 1,6 mm × 1,6 mm • <i>Julienne</i>, memotong dengan ukuran 3 mm × 1 mm × 1 mm <p><i>Frite</i>, memotong dengan ukuran 8–12 mm × 7,6 cm sisi persegi</p>	
4.	<ul style="list-style-type: none"> - Agar potongan sama harus benar benar di ukur agar pada prpses pemasakan dapat matang dengan rata dan bentuk tidak bermacam-macam - Potongan harus sesuai dengan masakan yang akan di buat agar potongan sesuai - Gunakan pisau yang tajam agar potongan rapih <p>Gunakan alat pemotong yang bersih agar bahan makanan tidak terkontaminasi</p>	20
5.	<p>Kriteria Hasil :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potongan harus sama - Ukuran harus sesuai dengan ukuran yang ditentukan - Sayur yang di gunakan segar 	20

	Total Skor	100
--	------------	-----

1. Soal Tertulis

2. Borang Penilaian Praktik


Ukuran	Kerapian	Konsistensi	Efektivitas Penggunaan bahan
70-90	70-90	70-90	70-90

Mengetahui,
Kepala Sekolah SMK PIUS X MAGELANG

Guru Mata Pelajaran
Astrid Syarifah Vardhani

NIP.

NIM. 11511241033

	SMK PIUS X MAGELANG		
	JOB SHEET		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKANAN	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
Hal 1 dari 12			

1. Kompetensi

- a. Memproduksi potongan bahan makanan sesuai klasifikasi.
- b. Memproduksi berbagai jenis potongan bahan makanan berdasarkan teknik dasar.

2. Sub Kompetensi

- a. Membuat berbagai potongan bahan makanan nabati sesuai kebutuhan hidangan

3. Dasar Teori

Potongan bahan makanan bahan sesuai dengan hidangan yang akan di masak. Pembuatan potongan bahan makanan harus sesuai dengan nama potongan dan ukuran yang telah di tentukan. Bahan makanan dapat di sesuaikan dengan hidangan yang kakan di masak sehingga memudahkan proses memasak. Bahan dasar yang di gunakan harus fresh karena akan mempengaruhi hidangan yang akan di masak.

Teknik yang di gunakan adalaah sesuai dengan hidangan yang akan dibuat seperti boiling, sauté.

4. Alat / Instrumen/ Aparatus/ Bahan


Alat pokok yang di gunakan kom adonan, panci, talenan, pisau, piring.

5. Keselamatan Kerja

Gunakan pakaian kerja lengkap dan bersepatu dengan alas rendah, perhatikan tata kerja yang tertera pada masing-masing alat.

6. Langkah Kerja

- Baca bahan dan timbang sesuai dengan permintaan resep.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	JOB SHEET		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKANAN	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
Hal 2 dari 12			

Bahan
wortel
kentang
Lobak
Bawang Bombay
Daun bayam

Kerjakan sesuai dengan Prosedur di bawah ini:

- Potonglah bahan makanan sesuai dengan nama dan ukuran yang telah di tentukan

Mendeskripsikan potongan bahan makanan

A. POTONGAN SAYURAN


Vegetable cutting adalah berbagai jenis potongan sayuran/ bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan.

Macam-macam Potongan Sayuran

Potongan sayuran yang digunakan pada masakan continental sangat beragam tergantung pada penggunaannya untuk hidangan apa, misalnya digunakan untuk sup, saus, salad atau pelengkap hidangan utama. Beberapa jenis/bentuk potongan sayuran tersebut adalah:

1. *Allumettes* atau *Machestik*, memotong dengan ukuran 6,4 cm × 3,2 cm × 3,2 cm



	SMK PIUS X MAGELANG		
	JOB SHEET		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKANAN	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 3 dari 12

2. *Batonnet*, memotong dengan ukuran 6 mm × 6 mm × 6,4 mm s/d 7,6 mm



3. *Choped*, memotong secara sembarangan dalam ukuran dan potongannya. Bisa halus maupun kasar.



Halus




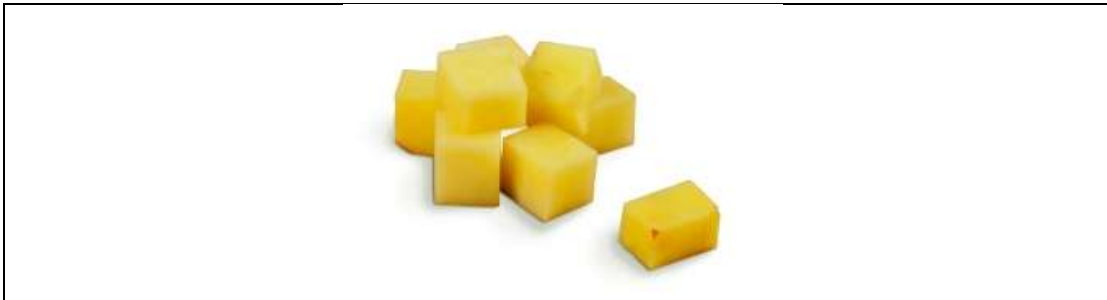
Kasar

4. *Concasser* atau *Con-Cass-Seer*, memotong secara *chop* tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya



5. *Cube*, memotong dalam bentuk dadu ukuran 12 mm × 12 mm × 25 mm

	SMK PIUS X MAGELANG		
	JOB SHEET		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKANAN	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
Hal 4 dari 12			



6. *Emincer* atau *Em-man-sry*, memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis




7. *Fine Brunoise*, memotong dengan ukuran 1,6 mm × 1,6 mm × 1,6 mm



8. *Frite*, memotong dengan ukuran 8–12 mm × 7,6 cm sisi persegi



	SMK PIUS X MAGELANG		
	JOB SHEET		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKANAN	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
Hal 5 dari 12			

9. *Julienne*, memotong dengan ukuran 3 mm × 1 mm × 1 mm



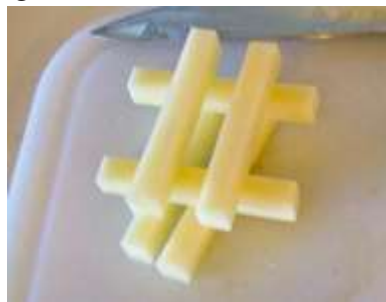
10. *Medium Dice*, memotong dengan ukuran 12 mm × 12 mm × 12 mm




11. *Mince*, memotong secara chop tetapi dalam potongan yang lebih baik dan teratur



12. *Pont Neuf*, memotong dengan ukuran 7,4 cm × 2 cm × 2 cm



13. *Regular Brunoise* atau *Bron Wahz*, memotong dengan ukuran 3,2 mm × 3,2 mm ×

	SMK PIUS X MAGELANG		
	JOB SHEET		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKANAN	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
Hal 6 dari 12			



14. *Shred*, memotong dengan bentuk panjang dan tipis, potongan dapat juga dilakukan dengan parutan keju dan potongan kasar




15. *Slice*, memotong dengan potongan melintang atau miring dan harus rata



16. *Small Dice*, memotong dengan ukuran 6 mm × 6 mm × 6 mm



17. *Wedge*, memotong buah, daging atau sayuran dalam bentuk segitiga.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	JOB SHEET		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKANAN	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 7 dari 12



18. Turning,



19. Chiffonade, sayuran diiris tipis setebal 1-2 mm memanjang

