

LAPORAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

DI SMK PIUS X MAGELANG

Alamat: Jl. Ahmad Yani 20 Magelang



Disusun Oleh:

DIAH NUR FAIZAH

13511247001

JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2014

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertandatangan di bawah ini menerangkan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama : Diah Nur Faizah
NIM : 13511247001
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK PIUS X Magelang dari Tanggal 10 Juli 2014 sampai dengan 16 September 2014. Hasil kegiatan termuat dalam Laporan Individu Praktik Pengalaman Lapangan di SMK PIUS X Magelang ini, yang telah disusun sesuai dengan PANDUAN PPL UNY 2014 yang telah ditetapkan.



Magelang, September 2014

Mengetahui,

DPL PPL UNY

Guru Pembimbing PPL

Rizqie Auliana, M.Kes

NIP. 19670805 199303 2 001

Irine Ratri Iswarini, S.pd

NIP. 1999 10 0133

Mengesahkan,

Kepala Sekolah
SMK PIUS X Magelang

Dra. Demetria Anjar Wulansari

NIP. 1995 10 0095

Koordinator PPL SMK PIUS X
Magelang

Lusila Evonia Keting H, S.pd

NIP. 1991 10 0064

**LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK UNY**

**LOKASI
SMK PIUS X Magelang**

**Oleh:
Diah Nur Faizah
13511247001**

ABSTRAK

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah suatu bentuk pendidikan yang memberikan pengalaman mengajar bagi mahasiswa di lapangan. Tujuan diadakannya serangkaian kegiatan PPL di sekolah merupakan sebuah usaha pembaharuan dan peningkatan di bidang keguruan yang dilakukan oleh Universitas Negeri Yogyakarta untuk mendukung kompetensi calon guru yang profesional. Di samping itu program PPL diharapkan mampu meningkatkan kemampuan dan wawasan mahasiswa calon guru sehingga lebih siap dan tangguh dalam penyelesaian berbagai permasalahan kependidikan, serta merupakan salah satu bentuk pelaksanaan Tri Darma Perguruan Tinggi, yakni pengabdian pada masyarakat sekolah.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dilaksanakan di SMK PIUS X Magelang, tepatnya di Jl. Ahmad Yani 20 Magelang ini dimulai pada tanggal 10 Juli 2014 dan diakhiri pada tanggal 16 September 2014. Praktik Pengalaman Lapangan merupakan kegiatan pembelajaran di sekolah. Dalam kegiatan pembelajaran perlu melakukan persiapan, diantaranya pembuatan RPP, program semester serta media pembelajaran. Dalam hal ini praktikan memperoleh kesempatan mengajar di kelas X JB 1 dan X JB 3 di Jurusan Jasa Boga SMK PIUS X Magelang. KBM berjalan lancar, walaupun sesekali terdapat kendala dalam mengatasi siswa yang cenderung “aktif” (sulit di atur dan ramai sendiri).

Kegiatan penutup praktikan ditandai dengan penarikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta secara serempak. Kegiatan PPL ini dapat memberikan pengalaman secara nyata bagi praktikan. Setelah masa PPL berakhir, diharapkan pihak mahasiswa akan terus berusaha berkarya untuk mengembangkan bakat dan kemampuannya di semua bidang, menemukan cara belajar yang efektif, dan berorganisasi dengan dibimbing oleh guru pembimbing yang bersangkutan. Berkat upaya kerja sama yang baik antara mahasiswa praktikan, dosen pembimbing, guru pembimbing, karyawan, siswa, serta teman-teman PPL keseluruhan kegiatan yang dilaksanakan selama PPL ini berlangsung dan dapat berjalan dengan lancar. Semua program yang direncanakan dapat dilaksanakan dengan baik dan tepat pada waktunya yaitu sebelum proses penarikan masa PPL dilaksanakan.

Kata kunci :
PPL, SMK PIUS X Magelang

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, dengan rahmat-Nya kami dapat menyelesaikan Praktikum Pengalaman Lapangan sampai dengan pembuatan laporan Praktikum Pengalaman Lapangan ini. Penyusunan Laporan Kegiatan PPL ini merupakan tahap akhir dari serangkaian kegiatan PPL yang telah dilaksanakan dari tanggal 10 Juli sampai dengan 16 September 2014 yang berlokasi di SMK PIUS X Magelang. Tujuan penyusunan laporan kegiatan PPL ini untuk memberikan gambaran secara global tentang keseluruhan rangkaian kegiatan PPL di SMK PIUS X Magelang yang telah kami laksanakan.

Kegiatan PPL ini sangat bermanfaat bagi penyusun dalam rangka mempersiapkan diri menjadi pendidik yang profesional. Disadari bahwa keberhasilan kegiatan PPL sampai dengan penyusunan laporan ini telah banyak mendapat bimbingan, arahan, bantuan, serta dukungan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., M.A. selaku Rektor UNY.
2. Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) dan UPPL UNY yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan PPL.
3. Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik.
4. Ibu Dra. Widyabakti Sabatari, M.Sn. selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL di SMK PIUS X Magelang yang senantiasa memberikan arahnya.
5. Ibu Rizqie Auliana, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL Jurusan Teknik Boga di SMK PIUS X Magelang yang telah memberikan kritik, saran maupun nasehat dan terus memotivasi serta mendukung kegiatan PPL.
6. Ibu Dra. D. Anjar Wulansari selaku Kepala Sekolah SMK PIUS X Magelang yang telah memberi ijin, pengarahan, dan bimbingan selama PPL berlangsung.
7. Ibu Lusila Evonia Keting H, S.pd selaku Koordinator PPL di SMK PIUS X Magelang yang telah memberi arahan penyusun.
8. Irine Ratri Iswarini, S.pd selaku Guru Pembimbing mata pelajaran Boga Dasar SMK PIUS X Magelang yang telah membimbing, sekaligus memberikan inspirasi untuk menjadi pendidik yang profesional.
9. Seluruh guru dan karyawan di SMK PIUS X Magelang khususnya Jurusan Boga yang telah banyak membantu kelancaran Penyusun dalam menjalankan kegiatan PPL dalam bentuk tenaga maupun pikiran.
10. Seluruh siswa-siswi SMK PIUS X Magelang khususnya kelas X JB 1, X JB 3.
11. Bapak, ibu serta kakak tercinta yang terus mendoakan dan mendukung saya.

12. Teman-teman PPL UNY di SMK PIUS X Magelang 2014, yang telah berjuang bersama, terimakasih untuk semua kerjasamanya.

13. Semua pihak yang tidak dapat penyusun sebutkan satu per satu.

Penyusun menyadari bahwa selama pelaksanaan PPL dan dalam penyusunan laporan ini memiliki banyak kekurangan, oleh karena itu Penyusun harapkan kritik dan saran dari pembaca sehingga pada penyusunan yang akan datang akan menjadi lebih baik. Semoga laporan ini dapat memberi banyak manfaat dan digunakan sebagaimana mestinya.

Magelang, September 2014

Penyusun

Diah Nur Faizah
NIM. 13511247001

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi	
1. Sejarah SMK PIUS X Magelang	1
2. Visi dan Misi SMK PIUS X Magelang	3
3. Program Keahlian	3
4. Lokasi Sekolah.....	3
5. Kondisi Fisik Sekolah	4
6. Kondisi non Fisik Sekolah	5
a. Keadaan Personalia	5
b. Program Keahlian Lembaga	6
c. Kegiatan Ekstrakurikuler	7
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	8
1. Perumusan Program PPL	8
2. Rancangan Program PPL	9
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	
A. Persiapan	11
1. Persiapan Kegiatan PPL	11
a. Pengajaran Mikro	11
2. Observasi Lingkungan Sekolah dan Pembelajaran Di Kelas	12
3. Pembuatan Rencana Pembelajaran pengajaran (RPP)	14
4. Pembuatan Materi Pembelajaran	15
B. Pelaksanaan PPL (praktik terbimbing dan mandiri)	15
C. Analisis Pelaksanaan dan Refleksi	18
1. Analisis Hasil Pelaksanaan program PPL	28
2. Refleksi Hasil Pelaksanaan	22
a. Analisis Hasil Pelaksanaan	22
b. Hambatan Dalam Pelaksanaan PPL	22
c. Usaha Mengatasi	22

BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan	24
B. Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	27

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Matrik Kegiatan PPL	10
Tabel 2. Standar Kompetensi	16
Tabel 3. Daftar Kegiatan Mengajar Selama PPL	18

DAFTAR LAMPIRAN

Laporan Mingguan	
Kalender Akademik	
Silabus Boga Dasar	
Rencana Proses Pembelajaran	
Daftar nilai siswa	

BAB I

PENDAHULUAN

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.

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. Soegijoprano, 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. Soegijoprano 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 2014 dalam usia 61 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
Program keahlian Jasa Boga terdiri dari dua kelas untuk tingkat 1, untuk tingkat 2, dan tingkat 3.
- b. Program keahlian Patiseri
Program keahlian Patiseri terdiri dari satu kelas untuk tingkat 1, untuk tingkat 2, dan tingkat 3.
- c. Program keahlian Busana Butik
- d. 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

SMK Pius X sangat mengutamakan menjaga kebersihan dan keindahan. Sekolah ini memiliki tingkat kebisingan yang cukup tinggi karena terletak di pinggir jalan raya. Keadaan sanitasi sekolah ini baik, akses jalan menuju sekolah ini cukup mudah.

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

SMK Pius X memiliki kantin yang menyediakan aneka makanan dan minuman untuk siswa, karyawan dan guru.

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 Sulistyio: 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 pelaksanaan kurikulum dalam pelaksanaan kegiatan belajar mengajar serta melaksanakan tugas mengajar dan meningkatkan profesi guru dalam jurusannya.
- 7) Ketua program studi bertugas membantu kepala rumpun dalam pembinaan dan penjabaran kurikulum program studi, bimbingan dan peningkatan prestasi belajar, mengkoordinasikan pemakaian bahan-bahan dan alat praktik dalam program studi yang bersangkutan serta memelihara hubungan dengan dunia kerja.

c. Kegiatan Ekstrakurikuler

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

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

Hari dan waktu

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

e. Sabtu : PBB (12.30 – 14.00 WIB)

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Misi dari kegiatan PPL adalah Menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan ketrampilan profesional. Untuk tercapainya misi tersebut, ada beberapa program inti yang diasiasi oleh praktikan. Adapun kegiatan-kegiatan tersebut antara lain :

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). Observasi ini 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 siswa
- 3) Cara memotivasi siswa
- 4) Cara memberi acuan atau gambaran mengetahui metode atau kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan
- 5) Cara memberikan kaitan
- 6) Sistematis pemberian materi
- 7) Penguasaan materi
- 8) Metode pembelajaran
- 9) Media pembelajaran
- 10) Teknik pengelolaan kelas agar dinamis, aktif, interaktif dan partisipatif
- 11) Teknik bertanya
- 12) Cara menanggapi siswa
- 13) Penguasaan bahasa
- 14) Variasi gerak
- 15) Pengelolaan waktu

- 16) Penampilan
- 17) Cara menutup pelajaran
- 18) Cara membuat kesimpulan
- 19) 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 Program PPL

Pelaksanaan PPL yang dimulai tanggal 10 Juli – 16 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 ini adalah matrik kerja kegiatan PPL:

Tabel 1. Matrik Kerja Kegiatan PPL

Tanggal	Nama Kegiatan	Hasil Kegiatan
22 Februari 2014	Penyerahan	Penyerahan peserta PPL 2013 di SMK Pius X Magelang dalam rangka observasi kelas
27 Februari 2014	Observasi	Tim melakukan observasi kelas dan sekolah
17 Juni 2014	Observasi	Tim melakukan observasi kelas dan sekolah
21 Juni 2014	Observasi	Tim melakukan observasi kelas dan sekolah
23 Juni 2014	Koordinasi DPL	Koordinasi DPL
28 Juni 2014	Pembekalan PPL	Pengarahan tentang kegiatan PPL
10 Juli 2014 – 17 September 2014	Pelaksanaan kegiatan PPL	Pelaksanaan mengajar di SMK Pius X Magelang
29 Juli 2014	Bimbingan PPL	Bimbingan dengan guru pembimbing
13 Agustus 2014	Bimbingan PPL	Bimbingan dengan dosen pembimbing lapangan dan guru pembimbing
27 Agustus 2014	Bimbingan PPL	Bimbingan dengan dosen pembimbing lapangan.
20 Agustus 2013 1 September 2013	Penyusunan Laporan	Laporan Individu
2 September 2014 – 16 September 2014	Ujian PPL	Penilaian mengajar di kelas
17 September 2014	Penarikan peserta PPL UNY 2014	Akhir pelaksanaan PPL

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Kegiatan persiapan PPL yang dilakukan adalah menyusun proposal program berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan. Setelah program tersusun mahasiswa menyiapkan kebutuhan program kegiatan yang telah direncanakan agar semua kegiatan yang dilakukan selama pelaksanaan PPL dapat dilaksanakan dengan terarah dan terorganisir dengan baik dilakukan agar dapat mengatasi permasalahan yang mungkin muncul saat melaksanakan PPL di sekolah.

Oleh karena itu sebelum diterjunkan ke lokasi PPL, maka sebagai bekal mahasiswa dalam melaksanakan PPL. Persiapan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Persiapan Kegiatan PPL

Sebelum pelaksanaan PPL, UNY telah membuat berbagai program persiapan sebagai bekal mahasiswa dalam melaksanakan PPL. Beberapa persiapan yang telah dilaksanakan yaitu :

a. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan syarat wajib bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL pada semester berikutnya dan harus dilaksanakan dengan kriteria mata kuliah lulus minimum nilai B. Dalam pelaksanaan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik dengan disertai praktik untuk mengajar dengan peserta yang diajar yang disebut pembelajaran mikro. Alokasi waktu saat pengajaran mikro untuk mata pelajaran teori sekitar 15 menit dan untuk mata pelajaran praktik 20 menit, tergantung dari dosen dan jumlah peserta pengajaran mikro. Mahasiswa dituntut dapat memaksimalkan waktu yang ada untuk memenuhi target yang hendak dicapai.

Penilaian pengajaran mikro dilakukan oleh dosen pembimbing pada saat proses pembelajaran berlangsung. Penilaian itu mencakup tiga komponen yaitu orientasi dan observasi, rencana pelaksanaan pembelajaran, proses pembelajaran dan kompetensi kepribadian dan sosial. Tujuan dari pengajaran mikro ini adalah membentuk dan mengembangkan kompetensi dasar mengajar sebagai bekal praktik mengajar (real teaching) di sekolah/lembaga pendidikan dalam program PPL.

Tujuan dari pengajaran mikro ini yaitu :

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

Pada saat pengajaran mikro, mahasiswa dilatih unjuk kompetensi dasar mengajar secara terbatas dan secara terpadu dari beberapa kompetensi dasar mengajar, dengan kompetensi, materi, peserta didik maupun waktu presentasi yang dibatasi. Pengajaran mikro juga sebagai sarana latihan untuk tampil berani menghadapi kelas, mengendalikan emosi, ritme pembicaraan, dan lain-lain.

2. Observasi Lingkungan Sekolah Dan Pembelajaran Di Kelas

Kegiatan observasi adalah kegiatan yang dilakukan dengan cara mengamati proses belajar mengajar di dalam kelas dan mengamati sarana fisik pendukung lainnya di sekolah.

a. Observasi Lingkungan Sekolah

Kegiatan ini berupa pengamatan langsung, wawancara dan kegiatan lain yang dilakukan di luar kelas dan di dalam kelas. Observasi dilaksanakan dua tahap yaitu pada saat mengambil mata kuliah Pengajaran Mikro dan sebelum penerjunan PPL. Aspek yang diamati antara lain, kondisi fisik sekolah, potensi siswa, potensi guru, potensi karyawan, fasilitas KBM, perpustakaan, laboratorium, bimbingan konseling, bimbingan belajar, ekstrakurikuler, OSIS, UKS, administrasi karyawan dan sekolah, karya tulis ilmiah remaja dan guru, koperasi siswa, tempat ibadah, serta kesehatan lingkungan. Hasil observasi proses belajar mengajar dideskripsikan dengan pembimbing dan dijadikan bahan perkuliahan pada pengajaran mikro.

Kondisi Fisik Sekolah SMK Pius X Magelang beralamat lengkap di Jl. Ahmad Yani 20 Magelang. Bangunannya terdiri dari ruang-ruang, yaitu: Ruang Kepala Sekolah, Ruang Tata Usaha, Ruang Bimbingan dan Konseling, Ruang Laboratorium Komputer, Ruang Kelas Teori, Gudang dan inventaris alat, Graha/Aula, Lapangan Basket, Tempat Ibadah, Ruang

Guru dan Karyawan, Perpustakaan, Ruang OSIS dan Organisasi Ekstrakurikuler, UKS, Tempat Parkir, Kamar Mandi dan WC, Kantin, Ruang Unit Produksi.

b. Observasi Pembelajaran di Kelas

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

- 1) Perangkat Pembelajaran
 - a) Kurikulum 2013
 - b) Silabus
 - c) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- 2) Proses Pembelajaran
 - a) Membuka pelajaran
 - b) Penyajian materi
 - c) Metode pembelajaran
 - d) Penggunaan waktu
 - e) Gerak
 - f) Cara memotivasi siswa
 - g) Teknik bertanya
 - h) Teknik penguasaan kelas
 - i) Penggunaan media
 - j) Bentuk dan cara evaluasi
 - k) Menutup pelajaran
- 3) Perilaku Siswa
 - a) Perilaku siswa di dalam kelas
 - b) Perilaku siswa di luar kelas

SMK Pius X Magelang menggunakan kurikulum KTSP Spektrum untuk kelas XII dan kurikulum 2013 sebagai kurikulum sekolah, dimana pihak sekolah yang mengelola kurikulum tersebut mengacu pada Standar Nasional Pendidikan. SMK Pius X Magelang memiliki silabus untuk semua mata pelajaran. RPP dibuat oleh guru yang bersangkutan sebagai pedoman pelaksanaan pembelajaran.

Guru membuka pelajaran, dilanjutkan dengan mengkondisikan siswa yang ramai serta guru melakukan absensi terlebih dahulu. Penyajian materi dilakukan dengan cara memberikan teori dengan menampilkan power point tentang skriting. Model pembelajaran yang digunakan yaitu Model Pembelajaran Langsung dengan metode yang digunakan adalah campuran, yaitu guru tersebut menggunakan beberapa metode pembelajaran seperti ceramah, demonstrasi, praktik, tanya jawab, serta terakhir dilakukan evaluasi. Bahasa yang digunakan memakai bahasa Indonesia.

Penggunaan waktu jam pelajaran cukup efektif untuk mempraktikan skriting. Gerak guru cukup luas, tidak hanya duduk didepan kelas, berkeliling sambil mengamati siswa membuat skirting sesuai kelompok. Gerak peserta didik aktif langsung melakukan apa yang diperintahkan oleh guru serta menanyakan apabila mengalami kesulitan. Bahasa santai komunikatif, menekankan peserta didik untuk memotivasi diri mengerjakan tugas dengan benar dan mau memperhatikan dengan baik. Apabila ada siswa bandel, guru memberikan teguran.

Media yang digunakan tertuju pada papan tulis dan spidol maupun kapur serta alat-alat pendukung praktik skriting. Apabila masih terdapat kesalahan, siswa disuruh untuk memperbaiki sampai benar. Sebelum menutup guru memotivasi siswa untuk rajin belajar agar siap ujian selanjutnya diakhir ditutup dengan salam dan berdoa, pakaian cukup rapi. Peserta didik komunikatif satu sama lain.

3. Pembuatan Rencana Pembelajaran Pengajaran (RPP)

Seorang guru yang akan mengajar suatu kelas tentu saja mempunyai Rencana Pelaksanaan Pembelajaran yang berisi materi, metode, media dan teknik pembelajaran yang akan dilakukan dalam proses belajar mengajar. RPP disini digunakan sebagai acuan atau pegangan bagi seorang guru dalam melakukan proses pembelajaran di kelas. Guru yang professional tentu saja dalam mengajar di kelas tidak akan keluar dari apa yang telah ada didalam sebuah Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).

Mahasiswa sebelum praktik dilapangan telah diajarkan cara pembuatan RPP yang baik dan benar ketika menempuh perkuliahan. Guru pembimbing lapangan juga ikut serta dalam proses pembuatan

RPP. Guru pembimbing mempunyai andil dalam mengarahkan sebuah RPP yang layak digunakan.

4. Pembuatan Materi Pembelajaran

Mahasiswa dalam membuat materi pembelajaran mendapat arahan dari guru pembimbing. Hal ini agar materi yang mahasiswa ajarkan tidak melenceng dari Silabus yang telah dibuat oleh guru pembimbing tersebut. Materi yang dibuat mahasiswa dapatkan dari berbagai sumber, seperti internet dan buku cetak. Selain membuat materi pembelajaran dalam melakukan kegiatan pembelajaran mahasiswa juga menggunakan modul yang telah dibuat oleh mahasiswa sendiri dengan koreksi sebelumnya oleh guru pembimbing.

5. Pembuatan Media Pembelajaran

Adapun media pembelajaran yang dibuat oleh mahasiswa yaitu dengan media power point dimana kegiatan pembuatan media pembelajaran tersebut sebelum disampaikan telah dikoreksi terlebih dahulu oleh guru pembimbing. Sehingga materi yang disampaikan tidak melenceng dari Silabus serta RPP yang telah dibuat oleh mahasiswa.

B. Pelaksanaan PPL (Praktik Terbimbing dan Mandiri)

Kegiatan PPL dilaksanakan mahasiswa mulai tanggal 10 Juli 2014 sampai dengan 16 September 2014. Selama dalam pelaksanaannya, mahasiswa melakukan bimbingan dengan pihak sekolah dan dosen pembimbing yang berhubungan dengan program pengajaran yang direncanakan sebelumnya, kemudian dilaksanakan sesuai dengan rencana yang telah disetujui. Rangkaian dari kegiatannya meliputi:

1. Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

Sebelum praktikan melaksanakan praktik mengajar di kelas, terlebih dahulu praktikan membuat persiapan mengajar sesuai dengan materi yang telah ditentukan oleh guru pembimbing. Praktikan membuat RPP sebanyak 9, dengan 1 kompetensi dasar yaitu ;

Tabel 2. Standar Kompetensi

No	STANDAR KOMPETENSI/KOMPETENSI DASAR
1	Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
2	Penanganan dasar pengolahan makanan

3	Teknik pengolahan makanan
4	4.4 membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan indonesia
5	4.5 membuat sambal pada masakan indonesia
6	Potongan sayuran
7	Sambal
8	4.8 membuat garnish makanan dan minuman
	4.9 membuat alas hidang dari lipatan daun
	4.10 membuat wadah hidangan dari sayur dan buah

Rencana Pelaksanaan pembelajaran (RPP) secara terperinci sudah ada dalam lampiran.

2. Silabus

Proses pembuatan silabus bertujuan untuk mempermudah dalam pembuatan rencana proses pembelajaran. Pembuatan silabus mengacu pada kurikulum spektrum. Silabus secara terperinci terdapat pada lampiran.

3. Administrasi guru

Administrasi guru adalah rangkaian dari catatan atau jadwal rincian kegiatan tentang pembelajaran yang dilakukan oleh guru. Fungsi dari administrasi guru yaitu sebagai pendukung dalam kegiatan proses pengajaran. Administrasi guru secara terperinci terdapat pada lampiran.

4. Kisi-kisi penyusunan tes

Kisi-kisi penyusunan tes bertujuan untuk mengevaluasi materi yang sudah diberikan kepada siswa dalam proses kegiatan belajar-mengajar. Kisi-kisi penyusunan test secara lebih terperinci sudah terdapat dalam lampiran.

5. Praktik mengajar di kelas

Praktik mengajar di kelas dilaksanakan setelah semua rangkaian persiapan sudah dibuat, tujuannya yaitu supaya praktikan bisa mentransfer ilmu atau materi kepada siswa. Dalam praktik mengajar di kelas, praktikan diberi tugas 1 minggu 2 kali tatap muka dengan 12x pertemuan yang dilaksanakan setiap hari selasa dan rabu di kelas X Jasa Boga 1 dan 3

Daftar kegiatan mengajar di kelas selama 12x pertemuan dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 3. Daftar Kegiatan Mengajar selama PPL

No	Materi kegiatan pelaksanaan PPL	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	12 agustus 2014, jam 3-8 kelas X JB 1	Teori
2	Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	13 agustus 2014, jam 3-8 kelas X JB 3	Teori
3	Penanganan dasar pengolahan makanan	19 agustus 2014, jam 3-8 kelas X JB 1	Teori dan praktek
4	Penanganan dasar pengolahan makanan	20 agustus 2014, jam 3-8 kelas X JB 3	Teori dan praktek
5	Garnish	26 Agustus 2014, jam 3-8 Kelas X JB 1	Teori dan praktek
6	Garnish	27 Agustus 2014, jam 3-8 Kelas X JB 3	Teori dan praktek
7	Lipatan daun	2 september 2014, jam 3-8 Kelas XJB 1	Teori dan praktek
8	Sauce	4 september 2014, jam 5-8 kelas XII JB 1	Teori
9	Sauce	6 september 2014, jam 5-8 kelas XII JB 2	Teori
10	Potongan sayuran	9 september 2014, jam 3-8 Kelas XJB 1	Teori dan praktik
11	Lipatan daun	10 september 2014, jam 3-8 Kelas XJB 3	Teori dan praktek
12	Potongan sayuran	15 september 2014, jam 1-3 kelas X JB 3	Teori

6. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi yang dilakukan didapatkan dari hasil evaluasi siswa dan hasil prestasi siswa. Hasil evaluasi siswa didapatkan dari nilai ulangan. Sedangkan hasil prestasi siswa didapatkan dari rerata penjumlahan dari daftar hadir, keaktifan, tugas-tugas, presentasi, dan ulangan harian.

7. Konsultasi dengan Pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing sangat diperlukan. Pelaksanaan konsultasi dengan pembimbing biasanya dilakukan sebelum pelaksanaan praktik mengajar. Hal tersebut agar mahasiswa tidak mengalami kendala yang berarti. Mahasiswa berkonsultasi dengan guru pembimbing mulai dari Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), media pembelajaran maupun materi yang akan disampaikan.

8. Umpan balik pembimbing

Setiap proses pembelajaran berakhir, maka dilakukan umpan balik dari pembimbing dengan tujuan untuk mengetahui perkembangan praktikan dalam mengajar dan juga supaya proses pembelajaran berikutnya menjadi lebih baik.

9. Bimbingan dengan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL

Bimbingan dengan dosen pembimbing lapangan merupakan salah satu aspek terpenting dalam lancarnya kegiatan PPL. Dengan adanya bimbingan langsung tersebut diharapkan mahasiswa mahasiswa bisa memecahkan permasalahan yang dihadapi. Dari hal tersebut diharapkan dosen pembimbing akan memberikan solusi yang dapat membantu memecahkan permasalahan tersebut.

10. Penyusunan Laporan PPL

Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan laporan tertulis yang dapat dipertanggungjawabkan kepada semua pihak. Laporan tersebut memuat berbagai kegiatan yang dilakukan ketika sedang melakukan proses pembelajaran di kelas. Penyusunan ini juga merupakan sarana media untuk menuangkan hasil kemampuan menulis mahasiswa yang berbeda dari yang lain. Sehingga setelah disusunnya laporan ini dapat dijadikan acuan bagi angkatan selanjutnya guna memudahkan dalam mencari referensi yang dibutuhkan saat dilaksanakannya kegiatan PPL.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisis Hasil Pelaksanaan Program PPL

Mahasiswa mendapatkan kesempatan mengajarkan mata pelajaran Boga dasar untuk kelas X di SMK Pius X Magelang dan terbimbing oleh Ibu Irine Ratri Iswarini, S.Pd sebagai guru mata pelajaran. Dalam melaksanakan

praktik mengajar di kelas, sebelumnya mahasiswa telah mempersiapkan satuan mata pelajaran agar pada saat mengajar arah dan tujuannya jelas. Adapun kegiatan mengajar dilaksanakan dengan total duabelas kali tatap muka, dengan rincian sebagai berikut :

Analisis hasil pelaksanaan selama PPL yaitu sebagai berikut:

1. Pertemuan I (12 agustus 2014, jam 3-8 kelas X JB 1)
 - Tempat : R. Dapur 2
 - Kelas : X JB 1
 - Materi : Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
 - Hasil : Siswa dapat memahami dan mengetahui guna alat dan cara mengoprasikan peralatan listrik dan cara perawatan peralatan memasak dan pesawat memasak kompetensi dasar boga dasar.
 - Hambatan : Siswa Pasif dan masih belum punya gambaran yang harus dikuasai tentang pelajaran boga dasar.
 - Solusi : Dalam penyajian materi di berikan berbagai gambar peralatan memasak dan langsung praktek mengoprasikan peralatan listrik dan video.
2. Pertemuan II (13 agustus 2014, jam 3-8 kelas X JB 3)
 - Tempat : R. Dapur 2
 - Kelas : X JB 3
 - Materi : Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
 - Hasil : Siswa dapat memahami dan mengetahui guna alat dan cara mengoprasikan peralatan listrik dan cara perawatan peralatan memasak dan pesawat memasak kompetensi dasar boga dasar.
 - Hambatan : Siswa ramai, tidak memperhatikan.
 - Solusi : Dalam penyajian materi di berikan semenarik mungkin dan diberikan dengan selingan motivasi dan video.
3. Pertemuan III (19 agustus 2014, jam 3-8 kelas X JB 1)
 - Tempat : R. Dapur 2
 - Kelas : X JB 1
 - Materi : Penanganan dasar pengolahan makanan
 - Hasil : Siswa dapat memahami dan menerapkan bagaimana cara penanganan pengolahan makanan dan cara pembuatan pewarna bahan makanan alami

Hambatan : Siswa Pasif

Solusi : Diberi motivasi agar siswa aktif dan video motivasi

4. Pertemuan IV (20 Agustus 2014, jam 3-8 kelas X JB 3)

Tempat : Dapur 2

Kelas : X JB 3

Materi : Penanganan dasar pengolahan makanan

Hasil : Siswa dapat memahami dan menerapkan bagaimana cara penanganan pengolahan makanan dan cara pembuatan pewarna bahan makanan alami

Hambatan : Siswa ramai dan terkadang tidak memperhatikan

Solusi : Dalam penyajian materi di berikan semenarik mungkin dan diberikan motivasi.

5. Pertemuan V (26 Agustus 2014, jam 3-8 Kelas X JB 1)

Tempat : R. Dapur 2

Kelas : X JB 1

Materi : Garnish

Hasil : Siswa dapat memahami pengertian dan jenis-jenis garnish dan praktek pembuatan garnish

Hambatan : Siswa ribut.

Solusi : praktek bersama dan dan hasil di nilaikan sehingga siswa semangat dalam praktek

6. Pertemuan VI (27 Agustus 2014, jam 3-8 Kelas X JB 3)

Tempat :R. Dapur 2

Kelas : X JB 3

Materi : Garnish

Hasil : Siswa dapat memahami pengertian dan jenis-jenis garnish dan praktek pembuatan garnish

Hambatan : tidak ada LCD proyektor untuk menampilkan power point dan video sehingga siswa jenuh

Solusi : mengajar diselingi dengan sedikit humor supaya siswa tidak jenuh

7. Pertemuan VII (2 september 2014, jam 3-8 Kelas X JB 1)

Tempat : R. Dapur 2

Kelas : X JB 1

Materi : Lipatan Daun

Hambatan : tidak ada LCD proyektor untuk menampilkan power point dan video sehingga siswa jenuh

Solusi : langsung praktek bersama

8. Pertemuan VIII (4 september 2014, jam 5-8 Kelas XII JB 1)

Tempat : R. Dapur PU

Kelas : XII JB 1

Materi : Sauce

Hambatan : Siswa sebagian mengantuk dan ramai

Solusi : Diskusi dan mempresentasikan lalu memberi motivasi.

9. Pertemuan IX (6 september 2014, jam 5-8 Kelas XII JB 2)

Tempat : R. Dapur PU

Kelas : XII JB 2

Materi : Sauce

Hambatan : Siswa sebagian jalan-jalan ke kelompok yang lain.

Solusi : Ditegur supaya siswa tetap pada kelompoknya.

10. Pertemuan X (9 september 2014, jam 3-8 Kelas X JB 1)

Tempat : R. Dapur 2

Kelas : X JB 1

Materi : Potongan Sayuran

Hambatan : Siswa susah menghafal nama dari potongan bahan makanan

Solusi : menghafal bersama-sama kemudian di ujikan satu per satu

11. Pertemuan XI (10 September 2014 jam 3-8 Kelas X JB 3)

Tempat : R. Dapur 2

Kelas : X JB 3

Materi : lipatan daun

Hambatan : siswa rebut sendiri

Solusi : Ditegur kemudian mempraktekan lipatan dan di nilaikan secara individu

12. Pertemuan XII (15 September 2014 jam 1-3 Kelas X JB 3)

Tempat : Teori 4

Kelas : XII JB 3

Materi : potongan sayuran

Hambatan : Siswa sebagian jalan-jalan ke kelompok yang lain.

Solusi : Ditegur supaya siswa tetap pada kelompoknya.

2. Refleksi Hasil Pelaksanaan PPL

a. Analisa Hasil Pelaksanaan

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

- 1) Adanya penilaian praktik mengajar kepada siswa ini dirasa sangat berguna bagi mahasiswa, untuk mengetahui seberapa besar kompetensi pendidik, dinilai dari kepuasan siswa kepada guru sebagai umpan balik terhadap pembelajaran yang telah dilakukan sebelumnya.
- 2) Ketidakberhasilan mahasiswa dalam pelaksanaan PPL yaitu, mahasiswa tidak bisa membawakan media berupa contoh hidangan yang banyak secara nyata kepada siswa.

b. Hambatan Dalam Pelaksanaan PPL

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

- 1) Kesiapan siswa untuk menerima materi yang telah disiapkan dirasa kurang hal ini dikarenakan siswa tidak belajar pada waktu malam hari.
- 2) Adanya beberapa siswa yang sangat aktif berbicara sendiri di kelas X Jasa Boga 1 dan 3 dan menyebabkan siswa lain juga ikut berbicara pula, sehingga seringkali menyebabkan kelas ramai.
- 3) Siswa kurang aktif dalam mencari ilmu-ilmu pengetahuan yang bersangkutan dengan mata pelajaran tersebut baik dari internet maupun buku.
- 4) Siswa masih sering kurang mempersiapkan diri dalam mata pelajaran khususnya praktik.
- 5) Terbatas serta mahalnya tempat untuk mengeprint RPP, handout, serta *jobsheet* sebelum mengajar.
- 6) Adanya perubahan jam mengajar mahasiswa PPL yang seharusnya untuk kelas X pada saat praktik mengajar.

c. Usaha Mengatasinya

- 1) 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.

- 2) 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.
- 3) Memotivasi siswa terhadap perkembangan-perkembangan khususnya tentang makanan di Dunia, sehingga siswa termotivasi untuk mencari perkembangan-perkembangan tersebut di internet maupun buku.
- 4) Mengingatkan siswa untuk mempersiapkan baik resep dan bahan-bahan praktik lainnya 1 hari sebelum praktik dilaksanakan.
- 5) Ketika hari minggu mahasiswa selalu pergi ke jogja untuk mengeprint tugas yang diberikan oleh guru baik itu RPP, Handout, *Jobsheet*. Ini mahasiswa lakukan karena banyak tempat-tempat rental fotokopy serta murahnya mengeprint.
- 6) Diganti kelas yang seharusnya diajar materi oleh mahasiswa PPL, yaitu kelas X.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah dilaksanakan kegiatan Praktik pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Pius X Magelang maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. PPL adalah suatu sarana bagi mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta untuk dapat menerapkan langsung ilmu yang telah diperoleh di bangku kuliah dengan program studi atau konsentrasi masing-masing.
2. PPL adalah sarana untuk menimba ilmu dan pengalaman yang tidak diperoleh di bangku kuliah. Dengan terjun ke lapangan maka kita akan berhadapan langsung kepada masalah yang berkaitan dengan proses belajar mengajar di sekolah, baik itu mengenai manajemen pendidikan dan akan menuju proses pencarian jati diri mahasiswa yang melaksanakan PPL tersebut.
3. PPL akan menjadikan mahasiswa untuk dapat mendalami proses belajar mengajar secara langsung, menumbuhkan rasa tanggung jawab, dan profesionalisme yang tinggi sebagai calon pendidik dan pengajar.
4. PPL menjadikan mahasiswa lebih mengetahui kedudukan, fungsi, peran, tugas, dan tanggung jawab sekolah secara nyata. Semua itu mempunyai tujuan yang sama meskipun mempunyai bidang kerja atau gerak yang berbeda. Tujuan yang dimaksud adalah berhasilnya proses belajar mengajar yang ditentukan sebelumnya.
5. Keberhasilan proses belajar mengajar tergantung kepada unsur utama yaitu guru dan murid yang ditunjang dengan sarana dan prasarana pendukung.

B. Saran

1. Untuk SMK Pius X Magelang
 - a. Peningkatan koordinasi PPL sekolah dengan guru pembimbing, tentang mekanisme alur prosedur-prosedur pembimbingan, sehingga terjadi sinkronisasi antar koordinator PPL sekolah dengan guru pembimbing terhadap hasil atau harapan dari bimbingan.
 - b. Kelengkapan fasilitas praktik merupakan hal yang paling menunjang dalam proses pembelajaran.
2. Untuk UPPL UNY
 - a. Pengaturan jadwal rangkaian kegiatan PPL dari mulai dari observasi hingga ujian yang lebih baik

- b. Komunikasi antara UPPL dan mahasiswa saat persiapan perlu ditingkatkan
 - c. Alokasi dana untuk menunjang kelancaran program KKN hendaknya lebih diperhatikan.
3. Untuk mahasiswa PPL
- a. Mahasiswa PPL hendaknya melakukan observasi secara optimal supaya program-program sesuai dengan kebutuhan sekolah.
 - b. Mahasiswa PPL hendaknya membina komunikasi yang baik dengan pihak sekolah supaya terbina hubungan yang harmonis.
 - c. Mahasiswa PPL harus bisa berkomunikasi dengan baik kepada guru pembimbing.
 - d. Bimbingan dengan koordinator DPL jurusan perlu ditingkatkan.
 - e. Perlunya rasa tanggung jawab dan kebersamaan yang tinggi antara Mahasiswa PPL.
 - f. Persiapan sangat penting bagi praktikan dalam melakukan segala hal terutama saat berlangsung kegiatan belajar mengajar. Hal ini dapat menghasilkan sesuatu yang sangat diharapkan.
 - g. Kerja sama (team work) kiranya perlu ditingkatkan, guna meringankan beban yang ada, dan membuat berat untuk melakukan over lapping terhadap tugas atau job description yang telah ada.
 - h. Mahasiswa PPL harus menjunjung nama baik almamater dan kepribadian pendidik
4. Untuk Universitas Negeri Yogyakarta
- a. Pemberian berkas dan format yang harus dibuat selama PPL sebaiknya sebelum mahasiswa melaksanakan PPL.
 - b. Materi pembekalan sebaiknya diberikan jauh sebelum mahasiswa melakukan observasi dan PPL.
 - c. Sebagai lembaga yang berkompeten untuk mempersiapkan seorang tenaga pendidik atau pengajar, UNY diharapkan dapat lebih meningkatkan fasilitas, sehingga mahasiswa dapat lebih berkembang dan mampu bersaing dengan cabang ilmu yang lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

Tim Pembekalan KKN-PPL, dkk. 2014. *Panduan KKN – PPL 2014*. Yogyakarta :
UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.

Tim Pembekalan KKN-PPL, dkk. 2014. *Materi pembekalan KKN – PPL 2014*.
Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta.

Tim Pembekalan KKN-PPL, dkk. 2014. *Panduan Pengajaran Mikro Tahun 2014*,
Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

LAMPIRAN



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
TAHUN 2014**

NAMA LOKASI	:	NAMA MAHASISWA	: Diah Nur Faizah
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA	:	NIM	: 13511247001
GURU PEMBIMBING	:	FAKULTAS/JURUSAN	: TEKNIK/PT Boga
NIP	:	DOSEN PEMBIMBING	: Rizqie Auliana, M.Kes
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA	:	NIP	: 19670805 199303 2 001

NO	HARI / TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1	Sabtu, 22 Februari 2014	Penyerahan			
2	Kamis, 27 Februari 2014	Observasi			
	Selasa, 17 Juni 2014	Tim melakukan observasi kelas dan sekolah			
3	Sabtu, 21 juni 2014	Tim melakukan observasi kelas dan sekolah			
4	Senin, 23 Juni 2014	Koordinasi DPL			
5	Selasa, 24 Juli 2014	Konsultasi silabus dan RPP			
6	Senin, 04 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat RPP • Konsultasi Silabus dan RPP • Menyiapkan materi ajar • Konsultasi untuk persiapan mengajar 	Materi ajar siap, materi boga dasar		
7	Selasa, 05 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> • Konsultasi Silabus dan RPP • Konsul materi ajar 	Materi ajar siap, jobsheet		
8	Rabu, 06 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> • Konsultasi Silabus dan RPP • Konsul materi ajar 	Materi ajar siap, jobsheet		
9	Selasa, 12 Agustus 2014	Meengajar Kelas X JB 1	Peralatan pengolahan PM (alat		



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL UNY
TAHUN 2014**

			memasak dan Pesawat Memasak)		
10	Rabu, 13 Agustus 2014	Meengajar Kelas X JB 3	Peralatan pengolahan PM (alat memasak dan Pesawat Memasak)		
11	Kamis, 07 Agustus 2014	Menyiapkan materi ajar	Materi boga dasar Pengolahan dasar PM		
12	selasa, 19 Agustus 2014	Mengajar Kelas X JB 1	Pengolahan dasar PM		
13	Rabu, 20 Agustus 2014	Mengajar Kelas X JB 3	Pengolahan dasar PM		
14	jumat, 22 Agustus 2014	Menyiapkan materi ajar	Materi boga dasar garnish		
15	selasa, 26 Agustus 2014	Mengajar Kelas X JB 1	Garnish		
16	Rabu, 27 Agustus 2014	Mengajar Kelas X JB 3	Garnish		
17	Kamis, 28 Agustus 2014	Membuat materi ajar	Lipatan daun		
18	Selasa, 02 September 2014	Mengajar Kelas X JB 1	Lipatan daun		
19	Kamis, 04 September 2014	Mengajar Kelas XII JB 1	Sauce		
20	Sabtu, 06 September 2014	Mengajar Kelas XII JB 2	Sauce		
21	Selasa, 09 September 2014	Mengajar Kelas X JB 1	Potongan sayuran		
22	Rabu, 10 September 2014	Mengajar Kelas X JB 3	Lipatan daun		
23	Senin, 15 September 2014	Mengajar Kelas X JB 3	Potongan sayuran		

Mengetahui,
Dosen Pembimbing,

Guru Pembimbing,

Magelang, 16 September 2014

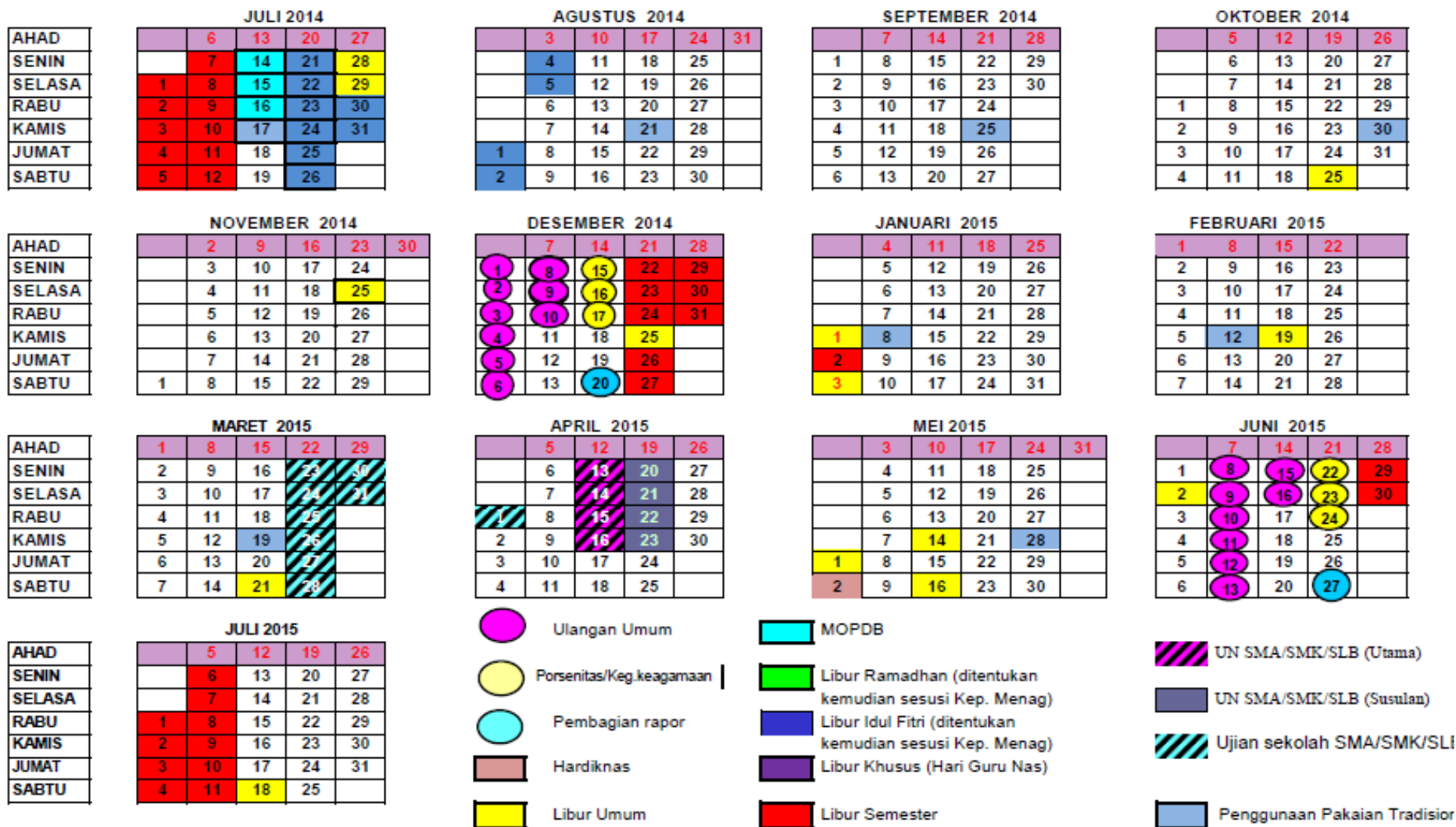
Mahasiswa,

Rizqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Irene Ratri Iswarini, S.Pd
NIP. 1999 10 0133

Diah Nur Faizah
NIM. 13511247001

KALENDER PENDIDIKAN SMA/MA/SMK TAHUN PELAJARAN 2014/2015



	SMK PIUS X MAGELANG			
	RPP TEORI BOGA DASAR			
	Kelas/ Semester : X/1	BUMBU DASAR		4x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 1 dari 11

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Mata Pelajaran : BOGA DASAR
Kelas/Semester : X / 1
Pertemuan Ke- :
Alokasi Waktu : 4 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 social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
 KI3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
 KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak, secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar

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

	SMK PIUS X MAGELANG			
	RPP TEORI BOGA DASAR			
	Kelas/ Semester : X/1	BUMBU DASAR		4x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 2 dari 11

INDIKATOR

1. Upaya untuk dapat Mendeskripsikan pengertian bumbu dasar.
2. Upaya untuk dapat Mengklasifikasikan bumbu dasar.
3. Upaya untuk dapat Mendeskripsikan fungsi bumbu dasar.
4. Upaya untuk dapat Mendeskripsikan jenis bumbu dasar.
5. Upaya untuk dapat Menyebutkan bahan bumbu dasar pada masakan indonesia.
6. Upaya untuk dapat Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan bumbu dasar pada masakan indonesia.
7. Upaya untuk dapat Menjelaskan penunjang kesiapan kerja dalam membuat bumbu dasar pada masakan indonesia.
8. Upaya untuk dapat Menjelaskan teknik dan langkah-langkah dalam pembuatan bumbu dasar.
9. Upaya untuk dapat Menyebutkan hidangan yang menggunakan bumbu dasar (kuning, merah putih)
10. Upaya untuk dapat Menjelaskan kiat-kiat pembuatan bumbu dasar dan turunannya untuk masakan indonesia.
11. Upaya untuk dapat Menjelaskan kriteria hasil yang baik dari bumbu dasar dan turunannya untuk masakan indonesia.
12. Upaya untuk dapat Menjelaskan penyimpanan hasil/produk dari bumbu dasar dan turunannya untuk masakan indonesia.
13. Upaya untuk dapat Menyusun resep bumbu dasar indonesia.

I. Tujuan Pembelajaran :

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

1. Siswa mampu Mendeskripsikan pengertian bumbu dasar.
2. Siswa mampu Mengklasifikasikan bumbu dasar.
3. Siswa mampu Mendeskripsikan fungsi bumbu dasar.
4. Siswa mampu Mendeskripsikan jenis bumbu dasar.
5. Siswa mampu Menyebutkan bahan bumbu dasar pada masakan indonesia.
6. Siswa mampu Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan bumbu dasar pada masakan indonesia.
7. Siswa mampu Menjelaskan penunjang kesiapan kerja dalam membuat bumbu dasar pada masakan indonesia.
8. Siswa mampu Menjelaskan teknik dan langkah-langkah dalam pembuatan bumbu dasar.



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

BUMBU DASAR

4x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus 2014

Hal 3 dari 11

9. Siswa mampu Menyebutkan hidangan yang menggunakan bumbu dasar (kuning, merah putih)
10. Siswa mampu Menjelaskan kiat-kiat pembuatan bumbu dasar dan turunannya untuk masakan indonesia.
11. Siswa mampu Menjelaskan kriteria hasil yang baik dari bumbu dasar dan turunannya untuk masakan indonesia.
12. Siswa mampu Menjelaskan penyimpanan hasil/produk dari bumbu dasar dan turunannya untuk masakan indonesia.
13. Siswa mampu Menyusun resep bumbu dasar indonesia.

II. Materi Ajar :

1. Pengertian

Bumbu adalah suatu bahan untuk mempertinggi aroma makanan tanpa mengubah aroma bahan alami. Pengaroma adalah suatu bahan untuk menambah aroma baru pada makanan, yang dapat mengubah aroma asli. Pengaroma merupakan gabungan antara rasa dan bau.

2. Guna bumbu dan rempah

Bumbu dalam masakan mempunyai

- a. Memberi rasa pada masakan
- b. Memberi warna pada masakan
- c. Menambah nafsu makan
- d. Mengawetkan makanan

3. Klasifikasi bumbu:

Bumbu dapat diklasifikasikan berdasarkan asalnya, yaitu:

- a. Bumbu dari hewani: ebi, terasi.
- b. Bumbu dari tumbuhan:
 - 1) umbi/akar,
 - 2) batang,
 - 3) buah,
 - 4) biji, dan
 - 5) daun.
- c. Bumbu buatan

Macam-Macam Bumbu Dasar

Secara garis besar bumbu pada masakan dapat digolongkan menjadi tiga bumbu dasar, yaitu bumbu dasar merah, bumbu dasar putih dan dan bumbu dasar kuning. Dari bumbu dasar ini dapat dikembangkan menjadi beragam jenis masakan.

1. Bumbu dasar merah

Bumbu dasar merah adalah salah satu bumbu dasar masakan Indonesia yang berwarna merah dengan komposisi dasar bawang



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

BUMBU DASAR

4x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus 2014

Hal 4 dari 11

merah, bawang putih, cabai merah dan garam. Masakan yang dihasilkan dengan bumbu dasar merah mempunyai rasa pedas dan berwarna merah segar. Digunakan pada masakan, untuk bumbu sambal goreng, rendang, kering, pepes, sambal bajak, aneka gulai, bumbu rujak, dan balado. Berikut ini adalah komposisi bahan untuk bumbu dasar merah.

Bahan/komposisi dasar:

- Bawang merah 9 siung
- Bawang putih 5 siung
- Cabai merah 10 buah
- Garam 1 sdt

Bahan tambahan:

- Kemiri 5 butir
- Lada butir 1sdt
- Ketumbar 1sdt
- Terasi 1 sdt
- Gula pasir 1 sdt
- Minyak goreng 4 sdm

Cara membuat:

Semua bumbu dihaluskan sampai halus kemudian ditumis sampai harum dan matang.

2. Bumbu Dasar Putih

Bumbu dasar putih adalah salah satu bumbu dasar masakan Indonesia yang berwarna putih dengan komposisi dasar bawang merah, bawang putih, dan garam. Masakan yang dihasilkan dengan bumbu dasar putih mempunyai rasa gurih dan berwarna putih keruh. Bumbu dasar putih dapat digunakan pada masakan ase lidah, gudeg, terik daging, sayur bobor, dan opor ayam.

Bahan/komposisi dasar:

- a. Bawang merah 11siung
- b. Bawang putih 6siung
- c. Garam 1sdt

Bahan tambahan:

- a. Kemiri 7 butir
- b. Lada butir 1 sdt
- c. Ketumbar ½ sdt
- d. Terasi 1 sdt
- e. Gula pasir 1 sdt
- f. Minyak goreng 3 sdm

Cara membuat:

Semua bumbu dihaluskan sampai halus kemudian ditumis sampai harum dan matang.



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

BUMBU DASAR

4x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus 2014

Hal 5 dari 11

3) Bumbu kuning

Bumbu dasar kuning adalah salah satu bumbu dasar masakan Indonesia yang berwarna kuning dengan komposisi dasar bawang merah, bawang putih, kunyit dan garam. Masakan yang dihasilkan dengan bumbu dasar putih mempunyai rasa gurih dan berwarna kuning cerah. Bumbu dasar kuning dapat dikembangkan menjadi bumbu kari, acar kuning, pesmol ikan, nasi kuning, aneka pepes, ayam goreng dll.

Bahan/komposisi dasar:

- Bawang merah 10siung
- Bawang putih 6siung
- Kunyit 2 cm
- Garam 1 sdt

Bahan tambahan:

- Kemiri 7butir
- Lada butir 1 sdt
- Ketumbar ½ sdt
- Terasi 1 sdt
- Gula pasir 1 sdt
- Minyak goreng 3 sdm

Cara membuat:

Haluskan semua bumbu dan tumis hingga harum. Simpan di botol yang tertutup rapat dan masukan ke lemari pendingin.

Pengembangan Bumbu Dasar

Bumbu dasar dikembangkan dari bumbu dasar putih, kuning, dan merah. Lebih jelasnya disajikan di bawah ini:



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

BUMBU DASAR

4x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus 2014

Hal 6 dari 11

No.	Nama Masakan	Bumbu	Bahan Pokok	Bahan Cair	Teknik Olah	Hasil
1.	Semur	Bawang merah, bawang putih, lada, pala, garam, gula merah, kecap, tomat/ asam	Ayam, ikan, telur, daging, tempe, tahu, kentang, sayuran	Air	- Dihaluskan - Ditunggu	- Berkuah - Warna keco-kelatan
2.	Terik	Bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, lengkuas, garam, dan kemiri	Ayam, ikan, daging, telur, tempe, tahu	Santan	- Dihaluskan - Ditunggu - Direbus	Warna Putih, rasa gurih sedikit manis
3.	Besengek	Bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, kemiri, terasi, lengkuas, garam, jinten, daun salam	Ayam, ikan, daging, telur, tempe, tahu	Santan	- Dihaluskan - Direbus	Warna putih, rasa gurih sedikit manis
4.	Opor	Bawang merah, bawang putih, kemiri, lada, ketumbar, pala, jinten, salam, lengkuas, serai, garam, dan gula, merah	Ayam, daging, telur, tempe, tahu, kacang merah	Santan	- Dihaluskan - Ditunggu - Direbus	Keputihan, berkuah kental, tidak pedas dan sedikit manis
5.	Lodeh	Bawang merah, bawang putih, cabai, salam, lengkuas, terasi, gula, garam, petai dan rese (ebi)	Sayuran, tempe, tahu	Santan cair, santan kental	- Dihaluskan - Direbus	Putih kecokelatan



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

BUMBU DASAR

4x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus 2014

Hal 7 dari 11

No	Nama Masakan	Bumbu	Bahan Pokok	Bahan Cair	Teknik Olah	Hasil
1.	kalio	Bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, kunyit, garam, dan daun jeruk purut	Daging, hati, limpa, kacang merah atau kentang kecil	Santan kental	- Dihaluskan - Ditumis	- Kuning kecoklatan - Gurih - Rasa agak pedas
2.	Gulai	Bawang merah, bawang putih, cabai merah, kemiri, jinten, ketumbar, kunyit, asam, cengkih, jahe, garam, kapulaga, kayu manis, gula merah, salam, lengkuas	Ayam, daging kambing, isian atau jeroan, nangka muda, daun singkong, daun pakis	Santan cair hingga agak kental	- Bumbu dihaluskan - Ditumis - Direbus bersama santan	- Kuning kemerahan - Gurih dan agak pedas

III. Metode dan Model Pembelajaran :

- Metode Pembelajaran : Diskusi
- Model Pembelajaran : Demonstrasi, praktikum

IV. Langkah-langkah Pembelajaran :

PERTEMUAN I

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
Pendahuluan	a. Mengingatnkan siswa untuk selalu mengucap syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.	5'
	b. Mengingatnkan siswa akan pentingnya kehadiran	5'
	c. Mengingatnkan siswa akan kebersihan kelas	10'
	d. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan	10'
	e. Siswa mendengarkan penjelasan guru tentang tujuan pembelajaran dan pokok	30'
Apersepsi		



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

BUMBU DASAR

4x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus 2014

Hal 8 dari 11

<p>Pokok bahasan</p> <p>Tujuan</p>	<p>bahasan yang dalam KBM ini.</p> <p>f. Menunjukkan video membuat bumbu dasar untuk mengingatkan siswa tentang materi "preparation" dan dikaitkan dengan materi bumbu dasar pada masakan indonesia.</p> <p>g. Membuat macam bumbu dasar pada masakan indonesia.</p> <p>h. Menjelaskan penting materi pembelajaran mengenai bumbu dasar pada masakan indonesia.</p>	<p>5'</p> <p>10'</p>
<p>Kegiatan inti</p>	<p>Mengamati :</p> <p>a. Tayangan pembuatan bumbu dasar dan turunannya.</p> <p>b. Melakukan studi pustaka mencari informasi tentang macam-macam bumbu dasar.</p> <p>Bertanya :</p> <p>c. Mengajukan pertanyaan tentang bumbu dasar.</p> <p>d. Mengajukan pertanyaan tentang turunan bumbu dasar.</p> <p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <p>e. Melakukan praktik membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan indonesia menggunakan resep standart dengan memperhatikan kriteria hasil.</p> <p>f. Melakukan eksplorasi sesuai imaginasi, kreasi, dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja.</p> <p>Asosiasi :</p> <p>g. Membuat laporan hasil praktik.</p> <p>h. Mengevaluasi hasil praktik.</p>	<p>30'</p> <p>20'</p> <p>15'</p> <p>20'</p> <p>30'</p> <p>20'</p> <p>20'</p> <p>30'</p> <p>25'</p>

**SMK PIUS X MAGELANG****RPP TEORI BOGA DASAR**Kelas/ Semester :
X/1

BUMBU DASAR

4x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus 2014

Hal 10 dari 11

LEMBAR PENGAMATAN OBSERVASI DAN KINERJA PRESENTASI

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Program : X

Kompetensi :

No	Nama Peserta didik	Observasi Diskusi			Kinerja Presentasi			Jml Skor	Nilai
		Aktif	Diskusi	Kerja Sama	Perantara	Visual	Isi		
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		

Keterangan pengisian skor

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\sum \text{Skor perolehan}}{x}$$

100

4. Sangat tinggi 2. Cukup Tinggi

3. Tinggi 1. Kurang

 \sum Skor Total



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

BUMBU DASAR

4x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus 2014

Hal 12 dari 11

C. Soal Tertulis

1. Sebutkan pengertian bumbu dasar ?
2. Jelaskan klasifikasi bumbu dasar ?
3. Sebutkan fungsi bumbu dasar ?
4. Sebutkan bahan bumbu dasar ?
5. Sebutkan alat yang digunakan pada bumbu dasar ?
6. Sebutkan teknik dan langkah pembuatan bumbu dasar ?
7. sebutkan hidangan yang menggunakan bumbu dasar (putih, kuning, dan merah) ?
8. jelaskan kriteria hasil yang baik pada bumbu dasar
9. sebutkan kiat-kiat pembuatan bumbu dasar ?
10. jelaskan penyusunan resep bumbu dasar di Indonesia ?

KUNCI JAWABAN DAN PENSKORAN

NO	JAWABAN	SKOR
1.	Bumbu adalah suatu bahan untuk mempertinggi aroma makanan tanpa mengubah aroma bahan alami (dalam keadaan segar).pengaroma adalah suatu bahan untuk menambah aroma baru pada makanan, yang dapat mengubah aroma asli.pengaroma merupakan gabungan antara rasa dan bau.	10
2.	6 klasifikasi bumbu 1. Bumbu dari bunga 2. Bumbu dari buah dan biji 3. Bumbu dari daun 4. Bumbu dari batang 5. Bumbu dari akar Bumbu dari umbi lapis	10
3.	4 fungsi bumbu adalah : 1. Memberi rasa dan aroma pada makanan. 2. Meningkatkan rasa serta aroma makanan yang sedangdimasak. 3. Membantu pencernaan makanan. 4. Sebagai bahan pengawet.	10
4.	Bahan yang digunakan : Bahan/komposisi dasar: a. Bawang merah 11siung b. Bawang putih 6siung c. Garam 1sdt	

**SMK PIUS X MAGELANG****RPP TEORI BOGA DASAR**Kelas/ Semester :
X/1

BUMBU DASAR

4x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus 2014

Hal 13 dari 11

	<p>Bahan tambahan:</p> <ol style="list-style-type: none">Kemiri 7 butirLada butir 1 sdtKetumbar ½ sdtTerasi 1 sdtGula pasir 1 sdtMinyak goreng 3 sdm <p>Bahan/komposisi dasar:</p> <ul style="list-style-type: none">Bawang merah 10siungBawang putih 6siungKunyit 2 cmGaram 1 sdt <p>Bahan tambahan:</p> <ul style="list-style-type: none">Kemiri 7butirLada butir 1 sdtKetumbar ½ sdtTerasi 1 sdtGula pasir 1 sdtMinyak goreng 3 sdm	
5.	Alat yang digunakan : Pisau Panci Blender	10
6.	Bersihkan semua bahan-bahan bumbu dasar, kemudian tumis bahan-bahan bumbu dasar dengan menggunakan sedikit minyak, setelah itu dihaluskan.	10
7.	3macam bumbu dasar dan hasil olahanya : 1. Bumbu dasar putih : soto sulung 2. Bumbu dasar merah : balado 3. Bumbu dasar kuning : curry	10
8.	Warnanya menarik, aromanya bumbunya kuat, perpaduan bahan sangat terasa saat untuk memasak.	10
9.	Bahan yang digunakan kualitasnya masih bagus, jangan terlalu lama dimasak agar aromanya tidak berubah.	10



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

BUMBU DASAR

4x 45 menit

No.


Revisi : 00

Tgl. Agustus 2014

Hal 14 dari 11

10		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">No.</th> <th style="width: 20%;">Nama Masakan</th> <th style="width: 15%;">Bumbu</th> <th style="width: 15%;">Bahan Pokok</th> <th style="width: 10%;">Bahan Cair</th> <th style="width: 15%;">Teknik Olah</th> <th style="width: 20%;">Hasil</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1.</td> <td>Semur</td> <td>Bawang merah, bawang putih, lada, pala, garam, gula merah, kecap, tomat/ asam</td> <td>Ayam, ikan, telur, daging, tempe, tahu, kentang, sayuran</td> <td style="text-align: center;">Air</td> <td>- Dihaluskan - Ditumis</td> <td>- Berkuah - Warna keco-kelatan</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Terik</td> <td>Bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, lengkuas, garam, dan kemiri</td> <td>Ayam, ikan, daging, telur, tempe, tahu</td> <td style="text-align: center;">Santan</td> <td>- Dihaluskan - Ditumis - Direbus</td> <td>Warna Putih, rasa gurih sedikit manis</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>Besengek</td> <td>Bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, kemiri, terasi, lengkuas, garam, jinten, daun salam</td> <td>Ayam, ikan, daging, telur, tempe, tahu</td> <td style="text-align: center;">Santan</td> <td>- Dihaluskan - Direbus</td> <td>Warna putih, rasa gurih sedikit manis</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.</td> <td>Opor</td> <td>Bawang merah, bawang putih, kemiri, lada, ketumbar, pala, jinten, salam, lengkuas, serai, garam, dan gula, merah</td> <td>Ayam, daging, telur, tempe, tahu, kacang merah</td> <td style="text-align: center;">Santan</td> <td>- Dihaluskan - Ditumis - Direbus</td> <td>Keputihan, berkuah kental, tidak pedas dan sedikit manis</td> </tr> </tbody> </table>	No.	Nama Masakan	Bumbu	Bahan Pokok	Bahan Cair	Teknik Olah	Hasil	1.	Semur	Bawang merah, bawang putih, lada, pala, garam, gula merah, kecap, tomat/ asam	Ayam, ikan, telur, daging, tempe, tahu, kentang, sayuran	Air	- Dihaluskan - Ditumis	- Berkuah - Warna keco-kelatan	2.	Terik	Bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, lengkuas, garam, dan kemiri	Ayam, ikan, daging, telur, tempe, tahu	Santan	- Dihaluskan - Ditumis - Direbus	Warna Putih, rasa gurih sedikit manis	3.	Besengek	Bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, kemiri, terasi, lengkuas, garam, jinten, daun salam	Ayam, ikan, daging, telur, tempe, tahu	Santan	- Dihaluskan - Direbus	Warna putih, rasa gurih sedikit manis	4.	Opor	Bawang merah, bawang putih, kemiri, lada, ketumbar, pala, jinten, salam, lengkuas, serai, garam, dan gula, merah	Ayam, daging, telur, tempe, tahu, kacang merah	Santan	- Dihaluskan - Ditumis - Direbus	Keputihan, berkuah kental, tidak pedas dan sedikit manis	10	
No.	Nama Masakan	Bumbu	Bahan Pokok	Bahan Cair	Teknik Olah	Hasil																																	
1.	Semur	Bawang merah, bawang putih, lada, pala, garam, gula merah, kecap, tomat/ asam	Ayam, ikan, telur, daging, tempe, tahu, kentang, sayuran	Air	- Dihaluskan - Ditumis	- Berkuah - Warna keco-kelatan																																	
2.	Terik	Bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, lengkuas, garam, dan kemiri	Ayam, ikan, daging, telur, tempe, tahu	Santan	- Dihaluskan - Ditumis - Direbus	Warna Putih, rasa gurih sedikit manis																																	
3.	Besengek	Bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, kemiri, terasi, lengkuas, garam, jinten, daun salam	Ayam, ikan, daging, telur, tempe, tahu	Santan	- Dihaluskan - Direbus	Warna putih, rasa gurih sedikit manis																																	
4.	Opor	Bawang merah, bawang putih, kemiri, lada, ketumbar, pala, jinten, salam, lengkuas, serai, garam, dan gula, merah	Ayam, daging, telur, tempe, tahu, kacang merah	Santan	- Dihaluskan - Ditumis - Direbus	Keputihan, berkuah kental, tidak pedas dan sedikit manis																																	
11	Jumlah skor					100																																	

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	BUMBU DASAR	4x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 15 dari 11	

Magelang, 9 Agustus 2014

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran


Praktikan PPL

Irine Ratri Iswarini, S.Pd.

NIK. 1999. 10. 0133

Anissa Dewi Prastiwi

NIM. 13511245009

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	GARNISH	7 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Mata Pelajaran : BOGA DASAR
Kelas/Semester : X / 1
Pertemuan Ke- :
Alokasi Waktu : 4 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 social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
 KI3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
 KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak, secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur ,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	GARNISH	7 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.7 Menjelaskan pengertian, fungsi, jenis dan karakteristik bahan makanan yang digunakan untuk garnish
- 4.8 Membuat garnish makanan dan minum.

INDIKATOR

- Upaya untuk dapat mendeskripsikan pengertian garnish pada makanan dan minuman.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan fungsi garnish pada makanan dan minuman.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan syarat-syarat membuat garnish
- Upaya untuk dapat Karakteristik bahan yang digunakan untuk membuat garnish.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan peralatan yang digunakan untuk membuat garnish
- Upaya untuk dapat Menyebutkan contoh-contoh garnish pada makanan dan minuman.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan penunjang kesiapan kerja dalam membuat garnish makanan dan minuman.

I. Tujuan Pembelajaran :


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

1. Siswa mampu Mendeskripsikan pengertian garnish pada makanan dan minuman.
2. Siswa mampu Menjelaskan fungsi garnish pada makanan dan minuman.
3. Siswa mampu Menjelaskan syarat-syarat membuat garnish
4. Siswa mampu Karakteristik bahan yang digunakan untuk membuat garnish.
5. Siswa dapat Menjelaskan peralatan yang digunakan untuk membuat garnish
6. Siswa mampu Menyebutkan contoh-contoh garnish pada makanan dan minuman.
7. Siswa mampu Menjelaskan penunjang kesiapan kerja dalam membuat garnish makanan dan minuman.

II. Materi Ajar :

Untuk membuat sebuah hidangan menjadi menarik dan menambah selera makan orang adalah dengan menambahkan aksesori pangan yang menarik, yang terbuat dari bermacam-macam bahan pada sebuah hidangan. Aksesori pangan itu dapat terdiri dari :

- ❖ Sayuran :
- ✓ Sayuran akar : Wortel, Bawang-bawangan, Lobak, Bit.

	SMK PIUS X MAGELANG			
	RPP TEORI BOGA DASAR			
	Kelas/ Semester : X/1	GARNISH		7 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 3 dari 10

- ✓ Sayuran batang daun : Daun bawang.
- ✓ Sayuran buah : Cabai, Tomat.
- ✓ Sayuran daun / Daun : Peterseli, Mint, Sawi putih, Kol.
- ❖ Buah :
 - ✓ Labu
 - ✓ Jeruk lemon
 - ✓ Bengkuang
 - ✓ Strawberry
 - ✓ Cherry
- ❖ Lain-lain :
 - ✓ Coklat
 - ✓ Buttercream
 - ✓ Gumpaste
 - ✓ Ice cream

Yang dimaksud diatas adalah garnish (hiasan pada makanan), namun tidak hanya pada makanan semata yang hanya bisa diberikan garnish, garnish juga dapat diberikan pada kue dan minuman.

Sebelum membuat garnish, sangat penting memperhatikan dan mengetahui pemilihan bahan dan alat yang tepat.


Misalnya dalam memilih bahan yaitu :

- ✓ Pilihlah bahan yang masih segar.
- ✓ Tidak busuk / layu.
- ✓ Tidak terlalu tua.
- ✓ Memiliki warna yang cerah dan tidak pucat.
- ✓ Pada dasarnya memiliki bentuk yang mudah dibentuk.
- ✓ Tidak berbau menyengat dan memiliki bau yang kurang sedap, dll.

Dalam memilih alat yaitu :

- ✓ Pisau / gunting tidak berkarat.
- ✓ Tidak tumpul.
- ✓ Sediakan selalu asahan (sharpener).
- ✓ Sediakan tooth pick.

Berikut ini akan di jelaskan bermacam-macam fungsi, jenis, penunjang kesiapan kerja, susunan garnish, peralatan, dan cara membuat garnish.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	GARNISH	7 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
Hal 4 dari 10			

Fungsi Garnish pada hidangan adalah :

1. Memberikan warna yang menarik pada hidangan.
Warna diberikan pada makanan yang memang mempunyai warna yang kurang kontras. Seperti misalnya soup yang berwarna putih atau makanan dari ikan yang berwarna putih. Makanan tersebut akan terlihat lebih menarik dan indah apabila diberikan garnish berupa cincangan peterseli di atasnya atau berbagai kreasi dari tomat. Sedangkan pada minuman jus atau punch bisa diberikan sedikit potongan buah yang di ukir.
2. Dapat menetralkan warna yang berlebihan.
Garnish dapat diberikan pada hidangan yang memiliki banyak warna, misalnya salad, pada hidangan ini garnish berupa mawar dari tomat atau juga bisa berupa potongan daun peterseli, yang berfungsi sebagai penetralkan warna dan juga center piece.
3. Menambah rasa dan aroma yang lezat.
Sebaiknya rasa dan aroma garnish disesuaikan dengan rasa makanan, agar dapat memperkuat rasa dan aroma. Misalkan : cream of asparagus soup ditambahkan dengan potongan asparagus yang kecil-kecil. Punch lime ditambahkan irisan lemon pada bibir gelas.

Jenis-jenis Garnish :


1. Simple Garnish
Garnish yang terdiri dari satu bahan, biasanya terdiri dari sayur-sayuran. Misalnya daun mint, peterseli, brokoli, dll.
2. Composit Garnish (Ragoes)
Garnish yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai rasa dan aroma yang hampir sama dengan makanan pokok, atau bahan satu dengan bahan lainnya.

Penunjang kesiapan kerja dalam membuat Garnish

1.1 Alat dan bahan yang diperlukan :

☞ Bahan :

- ✓ Sayuran segar.
- ✓ Buah-buahan segar.
- ✓ Daun-daunan yang segar dan tidak layu.
- ✓ Memiliki warna yang cerah.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	GARNISH	7 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

- ✓ Memiliki tekstur padat (keras dan tidak lembek).
- ✓ Atau bahan lain yang masih baru dan segar.
- ✓ Serta tidak memiliki aroma yang menyengat.
- ✓ Dan bahan lain yang telah disebutkan seperti diatas.

Catt : Semua bahan yang akan digunakan harus selalu dalam keadaan segar, bersih, dan masih baru.

☞ Alat pemotong :

- ✓ Pisau tajam.
- ✓ Pisau ukir.
- ✓ Gunting.

☞ Alat perekat / penyanggah :

- ✓ Jarum pentul, untuk menancapkan dan melekatkan hiasan satu dengan hiasan lainnya.
- ✓ Tooth pick, sama dengan jarum.

☞ Alat penunjang :

- ✓ Taplak plastik / Koran, untuk mengalasi meja agar tidak kotor atau basah.
- ✓ Semprotan, untuk menyemprot hiasan yang berukuran besar dengan air dingin apabila hiasan itu tidak bisa di rendam dalam Waskom.
- ✓ Waskom berisi air es, untuk merendam hiasan yang telah jadi agar mekar dan merekah.
- ✓ Cutting board / talenan.
- ✓ Tempat sampah.

☞ Kesiapan kerja :


- ✓ Celemek / epron.
- ✓ Alat dan bahan.
- ✓ Peralatan P3K.

☞ Tertib kerja :

- ✓ Keseriusan.
- ✓ Kerapihan.
- ✓ Ketelitian.
- ✓ Kehati-hatian.

1.2 Hal – hal yang harus diperhatikan :

- ✓ Kesiapan bahan dan alat.
- ✓ Keselamatan kerja.
- ✓ Ketelitian.
- ✓ Kebersihan.
- ✓ Bentuk secara keseluruhan.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	GARNISH	7 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

- ✓ Keseimbangan dan keserasian antara hidangan dengan garnish yang dibuat.
- ✓ Pemilihan warna, tekstur, dan bentuk.
- ✓ Hasil akhir yang diharapkan.

Memilih bentuk, warna dan tekstur garnish harus disesuaikan dengan jenis hidangan yang akan digarnish, agar tidak merusak penampilan serta rasa pada hidangan yang diberikan “garnish” tersebut.

Sebelum membuat garnish, kita harus memilih dan memakai bahan yang segar dan dalam keadaan yang baik, agar kita dapat mengolahnya dengan mudah dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama. Setelah membuat garnish yang berasal dari sayuran sebaiknya direndam beberapa saat dalam air es, yakni bertujuan agar ukiran yang telah kita buat / bentuk akan merekah dan mekar, serta dapat membuat warna hiasan itu menjadi lebih segar dan tampak hidup.

Ada hal yang perlu diperhatikan untuk memberikan garnish, yaitu memberikan garnish tidak perlu berlebihan, tetapi simple dan tepat. Sehingga dapat membuat makanan yang diberikan garnish terlihat lebih menarik.

Susunan Garnish (Arrangement of Garnish)


- Untuk makanan dalam potongan besar yang dimasak dengan proses roasting seperti meat, poultry dan fish, hiasan hendaknya jangan mempengaruhi warna hasil roasting dan sebaiknya garnish dibuat terpisah atau mengelilingi makanan pokok.
- Bila potongan makanan itu kecil, garnish seperti crouton (roti tawar yang dipotong $\pm 1 \times 1$ cm dan ditumis sebentar dengan mentega sampai kekuningan) atau toast biasa untuk mengembangkan atau memperbesar porsi makanan dengan cara meletakkannya di tengah atau di pinggir hidangan pokok.
- Pada punch atau jus, garnishnya dapat berupa buah yang dibuat jus itu sendiri, dan diletakkan pada bibir gelas dan sedikit di ukir.
- Vegetable garnish (co: peterseli dll) hendaknya dihidangkan dengan tidak menyiramnya dengan sauce/stock.
- Pada cake, garnish berupa gum paste, butter cream, ataupun coklat memiliki fungsi untuk menutup permukaan kue dan dapat dibuat menjadi hiasan berbagai bentuk.
- Pada minuman lain bisa juga ditambahkan ice cream yang berfungsi untuk memberikan kesan memiliki porsi besar. Atau juga bisa diberikan daun Mint sebagai penambah aroma.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	GARNISH	7 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014



Peralatan untuk membuat garnish :


	
Zester	Gravers (Pisau bentuk V)
	
Knife Chestnut	Peeler
	
Knife	Turning

Macam-macam garnish serta cara membuatnya :


Bunga Mawar Dari Kulit Tomat	
Bahan dan alat:	Cara membuat :
Pisau yang tajam Tomat merah/hijau	1. Kupas tipis kulit tomat secara perlahan, namun jangan sampai putus. <div style="text-align: center;">  </div>
	2. Pegang salah satu ujung kulit tomat yang telah dikupas tadi, lalu gulung ke dalam secara perlahan-lahan. Jangan sampai putus.

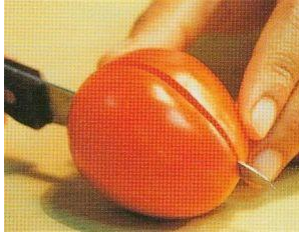

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	GARNISH	7 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
Hal 8 dari 10			




	
	<p>3. Lalu atur sedemikian rupa sehingga membentuk menyerupai sebuah kuncup mawar. Letakkan diatas beberapa lembar daun mint.</p> <div style="text-align: center;">  </div>

Bunga dari Tomat Cherry	
Bahan dan alat:	Cara membuat :
Pisau Kecil Tomat Cherry	<p>1. Belah tomat cherry menjadi 4 bagian, tapi jangan sampai putus. Lalu buang bijinya. Jadilah bunga dari tomat cherry.</p> <div style="text-align: center;">  </div>



Red Bird's Wing	
Bahan dan alat:	Cara membuat :
Tomat segar	1. Belah tomat menjadi dua

	SMK PIUS X MAGELANG			
	RPP TEORI BOGA DASAR			
	Kelas/ Semester : X/1	GARNISH		7 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 9 dari 10

Pisau tajam	
	<p>2. Iris seperempat tomat, sisi kanan dan kirinya.</p> 

CRAFT FLOWER TYPE 2	
Bahan dan alat:	Cara membuat :
Timun Jepang Pisau Tajam	<p>1. Belah timun menjadi 3</p> 
	<p>2. Potong timun melintang diagonal.</p> 
<p>3. Setelah jadi, buatlah 5 irisan, seperti jari tangan.</p> 	

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	GARNISH	7 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

		
	<p>4. Irisan timun yang ganjil dilipat dan masukkan kearah sisi dalam timun.</p> 	


III. Metode dan Model Pembelajaran :

- Metode Pembelajaran : Diskusi
- Model Pembelajaran : Demonstrasi, praktikum

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
Pendahuluan	a. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.	5'
	b. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran	5'
	c. Mengingatkan siswa akan kebersihan kelas	10'
	d. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan	10'
Apersepsi	e. Siswa mendengarkan penjelasan guru tentang tujuan pembelajaran dan pokok bahasan yang dalam KBM ini.	30'
Pokok bahasan	f. Menunjukkan video membuat bumbu dasar untuk mengingatkan siswa tentang materi	5'

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	GARNISH	7 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

Tujuan	<p>”preparation” dan dikaitkan dengan materi garnish pada makanan dan minuman.</p> <p>g. Membuat garnish makanan dan minuman</p> <p>h. Menjelaskan penting materi pembelajaran mengenai garnish pada makanan dan minuman.</p>	10’
Kegiatan inti	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Foto tentang macam-macam garnish pada makanan 30’ - Mencari referensi tentang pengertian, fungsi, jenis dan karakteristik bahan untuk garnish. 20’ <p>Bertanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengajukan pertanyaan tentang jenis-jenis garnish. 15’ - Mengajukan pertanyaan tentang karakteristik bahan yang digunakan untuk garnish. 20’ <p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan praktik membuat garnish makanan dan minuman sesuai standart dengan memperhatikan kriteria hasil yang baik. 30’ - Melakukan eksplorasi sesuai imajinasi, kreasi, dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja. 20’ <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membuat laporan hasil praktik. 30’ - Mengevaluasi hasil praktik. - Menyimpulkan hasil praktik. 25’ <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mempresentasikan laporan hasil praktik pembuatan praktik garnish makanan dan minuman 	

	SMK PIUS X MAGELANG			
	RPP TEORI BOGA DASAR			
	Kelas/ Semester : X/1	GARNISH		7 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 13 dari 10

LEMBAR PENGAMATAN OBSERVASI DAN KINERJA PRESENTASI

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Program : X

Kompetensi :

No	Nama Peserta didik	Observasi Diskusi			Kinerja Presentasi			Jml Skor	Nilai
		Aktif	Diskusi	Kerja Sama	Peran erta	Visual	Isi		
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		


Keterangan pengisian skor

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\sum \text{Skor perolehan}}{x}$$

100

4. Sangat tinggi 2. Cukup Tinggi
3. Tinggi 1. Kurang

\sum Skor Total

	SMK PIUS X MAGELANG			
	RPP TEORI BOGA DASAR			
	Kelas/ Semester : X/1	GARNISH		7 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 14 dari 10

A. Lembar Penilaian Praktik

PENILAIAN KETRAMPILAN PESERTA DIDIK

Mata Pelajaran : Boga Dasar


Kelas/Program : X

Kompetensi :

No	Nama Peserta didik	Aspek yang dinilai					Skor Perolehan	Nilai
		Kedisiplinan waktu	Kelengkapan panjas cook	Kelengkapan bahan	Sanitasi hygiene	Hasil praktek		

C. Soal Tertulis

1. Jelaskan pengertian garnish! (skor 10)
2. Jelaskan fungsi dari garnish! (skor 10)
3. Sebutkan jenis-jenis garnish! (Skor 10)
4. Jelaskan karakteristik bahan yang digunakan untuk membuat garnish! (Skor 10)
5. Prinsip dasar dalam pembuatan garnish ?(skor10)
6. Apa saja kiat-kiat dalam pembuatan garnish ?(skor 10)
7. Garnish apa saja yang cocok digunakan pada minuman ?(skor 10)
8. Hal apa saja yang tidak boleh dilakukan dalam menggarnish ?(skor 10)
9. Sebutkan prinsip dasar dalam menghias platter ?(skor 10)

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	GARNISH	7 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014


10. Sebutkan sayuran yang sering digunakan dalam hiasan garnish (sesuai dengan makanan yang digunakan) ? (skor 10)

Kunci Jawaban:

1. Garnish adalah hiasan makanan/hidangan yang merupakan bahan penyempurnaan suatu hidangan yang umumnya dapat dimakan
2. Untuk memebri daya tarik serta keindahan pada hidangan tersebut sehingga menumbuhkan selera makan
3. Jenis-jenis garnish:
 - + Simple garnish adalah garnish yang terdiri dari satu bahan atau lebih
 - + Composite garnish adalah yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebgai hiasan yang sesuai dengan bahan makanan dasar
4. Karakteristik bahan yang digunakan untuk garnish:
 - + Bahan yang dipakai harus segar, dapat dimakan, tidak berulat dan bersih
 - + Pergunakan warna yang mencolok dan menarik
5. Prinsip dasar dalam pembuatan garnish
 - + Pusat perhatian (center of interest)
Didapat dari penampilan bahan utama utuhan atau bentuk garnish
 - + Potongan tipis (slice)
Pengaturan hidangan yang ditata secara artistic, (susunan genting)
 - + Penataan garnish disesuaikan dengan isi hidangan
Hidangan ditata sedemikian rupa agar pada waktu disajikan atau diambil rancangan tidak rusak
6. Kiat-kiat dalam pembuatan garnish
 - Memilih bahan-bahan yang segar, menarik warnanya, tidak layu, tidak rusak atau busuk dan kulit luarnya masih kencang.
 - Kesegaran bahan sangat mempengaruhi hasil akhir atau bentuk garnish yang dihasilkan.
7. Strawberry, lemon, apel, coklat, ice cream.
8. –menggunakan pisau tumpul
-menggunakan bahan yang layu
-menggunakan bahan yang berbau menyengat.
9. -Gunakan disain yang sederhana,

-Penggunaan alat hidang tidak hanya terbatas pada platter dengan bahan silver.

-Meletakkan hidangan atau garnish tidak boleh dilakukan berulang-ulang
-Penggunaan saus dalam hidangan dituang seperlunya sisanya dapat dimasukkan dalam sauce bowl.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	GARNISH	7 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

- Bentuk garnish dengan bentuk dan teknik yang menarik
- Peletakkan platter diatas meja buffet harus memperhatikan
 - Besar kecilnya meja buffet
 - Menentukan alur buffet
 - Komposisi warna antar hidangan dan warna antara garnish dengan hidangan
 - Menentukan center of interest (pusat perhatian) di atas meja

10. slada putih : Burger, ketimun :Nasi Goreng, lemon : Mocktail dan cocktail.


Magelang, 9 Agustus 2014

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Praktikan PPL

Irine Ratri Iswarini, S.Pd.
NIK. 1999. 10. 0133

Anissa Dewi Prastiwi
NIM. 13511245009

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	LIPATAN DAUN	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014


RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Mata Pelajaran : BOGA DASAR
Kelas/Semester : X / 1
Pertemuan Ke- :
Alokasi Waktu : 4 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 social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
 KI3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
 KI4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak, secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan mengolah dan menyajikan makanan indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur ,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.8 Menjelaskan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas dan wadah hidangan.
- 4.9 Membuat alas hidangan dari lipatan daun.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	LIPATAN DAUN	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014


INDIKATOR

- Upaya untuk dapat Mendeskripsikan pengertian alas hidang.
- Upaya untuk dapat Menyebutkan fungsi alas hidang dari daun.
- Upaya untuk dapat Menyebutkan macam-macam daun membungkus makanan dan alas.
- Upaya untuk dapat Menyebutkan syarat daun untuk membungkus dan dijadikan alas hidang.
- Upaya untuk dapat Menyebutkan nama-nama bentuk bungkus makanan dan alas hidang.
- Upaya untuk dapat Memberi contoh macam-macam alas hidangan
- Upaya untuk dapat Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan alas hidang pada masakan indonesia.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan teknik pembuatan alas hidang dari lipatan daun dan bentuk bungkus makanan.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan penunjang kesiapan kerja dalam membuat lipatan daun sebagai bungkus makanan dan alas hidang.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan kiat-kiat pembuatan alas hidang dari lipatan daun
- Upaya untuk dapat Menjelaskan kriteria hasil yang baik dari alas hidang dan lipatan daun.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan penyimpanan alas hidang dari lipatan daun.

I. Tujuan Pembelajaran :

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

1. Siswa Mampu Mendeskripsikan pengertian alas hidang.
2. Siswa Mampu Menyebutkan fungsi alas hidang dari daun.
3. Siswa Mampu Menyebutkan macam-macam daun membungkus makanan dan alas.
4. Siswa Mampu Menyebutkan syarat daun untuk membungkus dan dijadikan alas hidang.
5. Siswa Dapat Menyebutkan nama-nama bentuk bungkus makanan dan alas hidang.
6. Siswa Mampu Memberi contoh macam-macam alas hidangan
7. Siswa Mampu Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan alas hidang pada masakan indonesia.
8. Siswa Mampu Menjelaskan teknik pembuatan alas hidang dari lipatan daun dan bentuk bungkus makanan.
9. Siswa Mampu Menjelaskan penunjang kesiapan kerja dalam membuat lipatan daun sebagai bungkus makanan dan alas hidang.
10. Siswa Mampu Menjelaskan kiat-kiat pembuatan alas hidang dari lipatan daun

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	LIPATAN DAUN	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

11. Siswa Mampu Menjelaskan kriteria hasil yang baik dari alas hidang dan lipatan daun.

12. Siswa Mampu Menjelaskan penyimpanan alas hidang dari lipatan daun.

II. Materi Ajar :

TERLAMPIR

III. Metode dan Model Pembelajaran :

- Metode Pembelajaran : Diskusi dan presentasi
- Model Pembelajaran : Praktikum

IV. Langkah-langkah Pembelajaran :

PERTEMUAN 1

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
Pendahuluan	a. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.	5'
	b. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran	5'
	c. Mengingatkan siswa akan kebersihan kelas	10'
	d. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan	10'
Apersepsi	e. Siswa mendengarkan penjelasan guru tentang tujuan pembelajaran dan pokok bahasan yang dalam KBM ini.	30'
Pokok bahasan	f. Menunjukkan video membuat sambal untuk mengingatkan siswa tentang materi "preparation" dan dikaitkan dengan materi alas hidang dari lipatan daun dan ketupat pada masakan indonesia.	5'
Tujuan	g. Membuat alas hidang dari lipatan daun pada masakan indonesia.	10'
	h. Menjelaskan penting materi pembelajaran mengenai alas hidang dari lipatan daun pada masakan indonesia.	

SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

LIPATAN DAUN

4 x 45 menit


No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus 2014

Hal 4 dari 10

Kegiatan inti	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Foto tentang macam-macam alas hidang. 30' - Mencari referensi tentang pengertian jenis dan karakteristik bahan untuk alas hidang. 20' <p>Bertanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengajukan pertanyaan tentang jenis-jenis alas hidang. 15' - Mengajukan pertanyaan tentang karakteristik bahan yang digunakan untuk alas hidang . 20' - Mengajukan pertanyaan tentang karakteristik bahan yang digunakan untuk alas hidang . 30' <p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan praktik membuat alas hidang dari lipatan daun dengan memperhatikan kriteria hasil. 20' - Melakukan eksplorasi sesuai imajinasi, kreasi, dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja. 30' <p style="text-align: right;">25'</p> <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membuat laporan hasil praktik. - Mengevaluasi hasil praktik. - Menyimpulkan hasil praktik. <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mempresentasikan laporan hasil praktik pembuatan alas hidang dari lipatan daun. - Diskusi hasil praktik pembuatan alas hidang dari lipatan daun. 	
Kegiatan akhir	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	25'
	Jumlah	315'

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	LIPATAN DAUN	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 5 dari 10	

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

A. Alat : LCD, laptop.

B. Bahan : Materi tentang macam-macam alas hidang dari lipatan daun dan ketupat.


C. Sumber Belajar : Buku pelajaran, hand out, Internet.

VIII. Penilaian : Tes tertulis, Sikap dan Ketrampilan

Pembagian waktu untuk 1 x teori ada model demonstrasi

2x pertemuan praktik : I. Praktek lipatan daun

II. Membuat hasil dari lipatan daun

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	LIPATAN DAUN	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

LEMBAR PENGAMATAN OBSERVASI DAN KINERJA PRESENTASI

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Program : X

Kompetensi :

No	Nama Peserta didik	Observasi Diskusi			Kinerja Presentasi			Jml Skor	Nilai
		Aktif	Diskusi	Kerja Sama	Peran erta	Visu al	Isi		
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		

Keterangan pengisian skor


$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\sum \text{Skor perolehan}}{x}$$

100

4. Sangat tinggi 2. Cukup Tinggi

3. Tinggi 1. Kurang

\sum Skor Total

	SMK PIUS X MAGELANG			
	RPP TEORI BOGA DASAR			
	Kelas/ Semester : X/1	LIPATAN DAUN		4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 7 dari 10

A. Lembar Penilaian Praktik

PENILAIAN KETRAMPILAN PESERTA DIDIK

Mata Pelajaran : Boga Dasar


Kelas/Program : X

Kompetensi :

No	Nama Peserta didik	Aspek yang dinilai					Skor Perolehan	Nilai
		Kedisiplinan waktu	Kelengkapan panjas cook	Kelengkapan bahan	Sanitasi hygiene	Hasil praktek		

C. Soal Tertulis

1. Apa yang dimaksud alas hidang lipatan daun ? Score: (30)
2. Sebutkan bahan dan alat yang digunakan untuk membuat alas hidang dari lipatan daun? (30)
3. Sebutkan macam-macam lipatan daun yang anda ketahui , minimal 5! (40)

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	LIPATAN DAUN	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 8 dari 10	

Kunci jawaban :

1. Alas hidang dari lipatan daun/samir adalah daun pisang yang digunting berbentuk bulat atau kotak dengan aneka ukuran sebagai alas nasi untuk tumpang.
2. Daun pisang, gunting, steples, pisau.
3. Leher kuda, kipas, kuku garuda, kuku garuda isi, stupa, bunga kantil .

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

Magelang, 9 Agustus 2014

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran

Praktikan PPL

Irine Ratri Iswarini, S.Pd.

NIK. 1999. 10. 0133

Anissa Dewi Prastiwi

NIM. 13511245009

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK PIUS X MAGELANG

Kompetensi Keahlian : TATA BOGA

Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Semester/ Kelas : I (Satu)/ X (Sepuluh)

Materi Pokok : Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan

Alokasi Waktu : 4 x 45 Menit

Pertemuan : KEDUA


A. KOMPETENSI INTI:

K.1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.

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

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

K.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.


	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 2 dari 15	

B. KOMPETENSI DASAR:

- 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang di anutnya.
- 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2 : Menunjukkan prilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, perduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.2 : Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan
- 4.2 : Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI:


- 1. Upaya untuk dapat mendeskripsikan pengertian penanganan dasar pengolahan makanan
- 2. Upaya untuk dapat menyebutkan tujuan penanganana dasar PM
- 3. Upaya untuk dapat mengidentifikasi pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan dan dapat di pertanggungjawabkan
- 4. Upaya untuk dapat menyebutkan fungsi dari air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan dan dapat di pertanggungjawabkan
- 5. Upaya untuk dapat menjelaskan teknik pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan dan dapat di pertanggungjawabkan.
- 6. Mengetahui jenis, bahan, alat untuk penanganan dasar pengolahan makanan dan dapat di pahami

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 3 dari 15	

7. Menjelaskan langkah-langkah penanganan dasar pengolahan makanan dan dapat di pahami
8. Menjelaskan kiat-kiat penanganan dasar pengolahan makanan sehingga dapat di pahami dan di pertanggungjawabkan
9. Upaya untuk dapat menyebutkan kriteria hasil yang baik (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan)
10. Menjelaskan penyimpanan hasil/produk penanganan dasar pengolahan makanan dan dapat di pertanggungjawabkan
11. Upaya untuk dapat memberi contoh makanan Indonesia yang menggunakan (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan) dan dapat dipertanggungjawabkan
12. Upaya untuk dapat mendemonstrasikan cara membuat air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan sehingga di pahami dan di pertanggungjawabkan

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Peserta didik dapat mendeskripsikan pengertian penanganan dasar pengolahan makanan dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
2. Peserta didik dapat menyebutkan tujuan penanganana dasar PM dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
3. Peserta didik dapat mengidentifikasi pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
4. Peserta didik dapat menyebutkan fungsi dari air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
5. Peserta didik menjelaskan teknik pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
6. Peserta didik memahami jenis, bahan, alat untuk penanganan dasar pengolahan makanan dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
7. Peserta didik dapat menjelaskan langkah-langkah penanganan dasar pengolahan makanan dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

8. Peserta didik dapat menjelaskan kiat-kiat penanganan dasar pengolahan makanan dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
9. Peserta didik memahami kriteria hasil yang baik (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan) dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
10. Peserta didik dapat menjelaskan penyimpanan hasil/produk penanganan dasar pengolahan makanan dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
11. Peserta didik dapat memberi contoh makanan Indonesia yang menggunakan (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan) dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
12. Peserta didik dapat mendemonstrasikan cara membuat air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan

E. MATERI AJAR:

3.2 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan

a. Tujuan kegiatan pembelajaran

- 1) Agar peserta didik mengetahui dan mampu melakukan penanganan terhadap bahan dasar makanan.
- 2) Agar peserta didik mengetahui sifat bahan dasar makan.

b. Uraian materi

1) Penanganan bahan dasar makanan

a) Kelapa muda

Ciri-cirinya :

- ♣ Sabut luar masih berwarna hijau
- ♣ Jika diangkat lebih berat
- ♣ Air kelapa lebih manis karena glukosa belum menjadi karbohidrat
- ♣ Daging buah masih lunak.

Kegunaannya : untuk aneka minuman

b) Kelapa sedang

Ciri-cirinya :

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 5 dari 15	

- ♣ Tempurung berwarna coklat muda
 - ♣ Bagian luar daging buah bila ditekan dengan kuku masih lunak (daging lentur).
- Kegunaannya : untuk taburan, pelengkap kue, unti/enten-enten, bumbu urap.

c) Kelapa tua
Ciri-cirinya :

- ♣ Tempurung berwarna coklat tua
- ♣ Daging kaku, punggung daging ditekan dengan kuku keras dan bersantan.

d) Kelapa tua dan bersantan
Ciri-cirinya :

- ♣ Tempurungnya coklat tua-hitam
 - ♣ Daging kaku
 - ♣ Punggung daging ditekan dengan kuku, keras dan mengeluarkan minyak.
- Kegunaannya : untuk rendang, minyak kelapa.

1. Santan

Santan atau santen adalah cairan putih kental seperti yang dihasilkan dari kelapa yang diparut yang kemudian di peras menggunakan air. Santan disini memiliki lemak sebagai perasa yang menyedapkan masakan menjadi gurih.


Cara membuat santan yang baik :

- ♣ Menggunakan air hangat agar mengekstrak santan lebih maksimal.
- ♣ Meremas, menggunakan alat yang tidak berlubang kemudian air dituang sedikit demi sedikit.
- ♣ Memeras, menggunakan saringan santan dengan arah ibu jari ke bawah.

Cara memisahkan santan kental dan cair

Yaitu perasan pertama dengan perbandingan 1 butir kelapa : 500 ml lalu remas-remas terlebih dahulu kemudian baru di peras dengan teknik yang benar.

Setelah di gunakan untuk pembuatan santan kental dapat di beri air 500ml kemudian menggunakan teknik yang sama dan santan cair siap di gunakan.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

Cara membedakan kelapa muda dan tua yang parutan :

Kelapa muda lebih licin sedangkan kelapa tua lebih kasar.

Berfungsi sebagai

- penambahan rasa
- penambah cairan pada masakan

2. Areh

adalah kuah santan yang biasa digunakan di masakan gudeg, rasanya gurih manis

3. Air Daun Suji

Adalah air dari daun suji yang ditumbuk atau dihaluskan lalu diberi air hangat dan berfungsi sebagai pewarna bahan makanan alami

Cara membuat daun suji

40 lembar daun suji

3 lembar daun pandan

150 ml air

Cara membuat :

Haluskan semua bahan lalu baru diberi air

4. Abu Merang


pewarna bahan alami yang terbuat dari batang padi yang dibakar di atas api lalu ditumbuk dan disaring, kemudian diberi air.

Berfungsi sebagai pewarna bahan makanan alami.

Cara Membuat abu merang

Bakar merang sampai hangus lalu tumbuk

5. Kinca

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 7 dari 15

Kinca adalah saus manis yang terbuat dari gula merah yang di cairkan dengan sedikit air.

Fungsinya sebagai pelengkap hidangan

Cara Membuat Kinca

Bahan

- Gula jawa (sisir) 200 gr
- madu 50 ml
- Garam sck
- Daun pandan 2 l2mbar
- Nangka (pelengkap) potong dadu kecil sck
- Air 50 ml

Cara membuat

Campur semua bahan kecuali nangka aduk sampai mendidih lalu baru tambahkan nangka, setelah itu angkat.

6. **Syrup**

adalah gula pasir yang di cairkan

Fungsinya sebagai pemanis macam-macam minuman


Symple Syrup

Bahan

- Gula pasir 2kg
- Air 100 ml

Cara membuat

- Rebus air hingga mendidih.
- Tambahkan gula pasir, aduk rata hingga mengental

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 8 dari 15	

c. Rangkuman

Setiap bahan dasar makan memiliki sifat dan cara penanganan yang berbeda-beda. Penanganan bahan makanan dengan benar akan membuat bahan makanan lebih mudah untuk diolah. Selain mendapatkan rasa yang enak, tapi penampilan masakan akan lebih bagus dan menarik.

F. Metode dan Model Pembelajaran :

- Metode Pembelajaran : Diskusi, Presentasi dan ceramah
- Model Pembelajaran : Kooperatif
- Pendekatan : Scientific dan PBL
- Strategi : Penggalan Informasi (Project based Learning)

G. Langkah-langkah Pembelajaran :

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
Pendahuluan	a. Mengingatkan peserta didik untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.	5'
	b. Mengingatkan peserta didik akan pentingnya kehadiran	5'
	c. Mengingatkan peserta didik akan kebersihan kelas	5'
	d. Memberikan motivasi belajar kepada peserta didik terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan	10'
	e. Peserta didik mendengarkan penjelasan guru tentang tujuan pembelajaran dan pokok bahasan yang dalam KBM ini	10'
Apersepsi	f. Menunjukkan video langkah-langkah penanganan dasar pengolahan makanan	20'
Pokok bahasan		35'
Tujuan	g. Mempraktekan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan	30'

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

	h. Menjelaskan penting materi pembelajaran mengenai penanganan dasar pengolahan makanan	
Kegiatan inti	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alat dan bahan potong 15' - Melakukan studi pustaka mencari informasi tentang macam-macam penanganan dasar pengolahan makanan 30' <p>Bertanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengajukan pertanyaan tentang penanganan kelapa muda agar mudah di parut 10' - Mengajukan pertanyaan tentang pembuatan kinca yang kental 10' <p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan praktik langkah-langkah penanganan dasar pengolahan makanan 30' - Melakukan praktik dalam teknik pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, gula sirup dan pembuatan santan 45' <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membuat laporan hasil praktek penanganan dasar pengolahan makanan. 45' <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mempresentasikan hasil diskusi penanganan dasar pengolahan makanan 45' 	
Kegiatan Akhir	<ul style="list-style-type: none"> - Guru memberikan latihan soal kepada peserta didik 10' - Menanyakan pendapat peserta didik tentang materi dan praktek hari ini, atau cara penyampaian materi oleh guru 15' 	

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

L. SOAL TERTULIS

1. Deskripsikan pengertian penanganan dasar pengolahan makanan!
2. Sebutkan tujuan penangan dasar PM?
3. Sebutkan fungsi dari air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan ?
4. Jelaskan teknik pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan ?
5. Jelaskan jenis, bahan, alat yang digunakan dalam penanganan dasar pengolahan makanan?
6. Jelaskan langkah-langkah penanganan dasar pengolahan makanan ?
7. Jelaskan kiat-kiat penanganan dasar pengolahan makanan ?
8. kriteria hasil yang baik (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan)?
9. Jelaskan penyimpanan hasil/produk penanganan dasar pengolahan makanan ?
10. Berilah contoh makanan Indonesia yang menggunakan (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, areh dan santan) !

Kunci Jawaban dan Penskoran

NO	JAWABAN	SKOR
1	Penanganan dasar pengolahan makanan yaitu membuat bahan makanan yang mentah menjadi matang melalui proses pemanasan. Secara definitif pengolahan makanan dapat diartikan sebagai sebuah proses pemanasan pada makanan hingga menjadi lebih enak , mudah dikunyah, dan mengubah bentuk penampilan dari bahan	10



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/
Semester : X/1

PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN
MAKANAN

8 x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus
2014

Hal 13 dari 15

	makanan itu, serta mematikan bakteri yang merugikan kesehatan.	
2.	<ul style="list-style-type: none">- Agar mengetahui dan mampu melakukan penanganan terhadap bahan dasar makanan.- Agar mengetahui sifat bahan dasar makan- Agar mengetahui bagaimana cara penyimpanannya	10
3.	fungsi santan : penambahan rasa, penambah cairan pada masakan kinca : sebagai pelengkap hidangan abu merang : sebagai bahan pewarna bahan makanan alami daun suji : sebagai pewarna bahan makanan alami Sympel syrup : sebagai pemanis macam-macam minuman	10
4.	Daun suji : tumbuk daun sampai halus lalu beri air Kinca : Campur semua bahan kecuali nangka aduk sampai mendidih lalu baru tambahkan nangka, setelah itu angkat. Santan : <ul style="list-style-type: none">- Menggunakan air hangat agar mengekstrak santan lebih maksimal- Meremas, menggunakan alat yang tidak berlubang kemudian air dituang sedikit demi sedikit- Memeras, menggunakan saringan santan dengan arah ibu jari ke bawah Abu Merang : bakar merang sampai hangus di tempat yang bersih kemudian di haluskan. Sympel syrup : Rebus air hingga mendidih. Tambahkan gula pasir, aduk rata hingga mengental	10



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/
Semester : X/1

PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN
MAKANAN

8 x 45 menit


No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus
2014

Hal 14 dari 15

5.	Alat yang di gunakan : kom stainless steel ,cirri + mutu, kompor, piring, saringan santan,	10
6.	Langkah langkah penanganan dasar yang harus di lakukan adalah sebelum bahan makanan yang akan di gunakan sebelumnya harus di bersihkan (disiangi) lalu di cuci bersih jika belum di gunakan dapat langsung di simpan dalam pendingin atau ciller	10
7.	Kiat kiat Daun suji : lebih baik di haluskan secara manual agar sari yang ada di dalam daun suji lebih keluar Abu merang : gunakan tempat yang bersih ketika membakar, saring sebelum abu di guakan Kinca : penggunaan air harus benar-benar diukur agar menghasilkan kinca yang keental Santan : gunakan air hangat-hangat kuku agar sari kelapa keluar, gunakan ibu ari saat memeras agar air langsung mengalir lewat ibu jari	10
8.	Kriteria hasil Daun suji : warna hijau pekat, aroma daun suji, tekstur cair Kinca : kinca yang di hasilkan harus kental, warna coklat, aroma gula dan nangka, tekstur kental Abu merang : air hitam pekat, tidak berbutir/kasar,tidak berbau Santan : berwarna putih susu, kental, aroma santan/gurih	10
9.	Cara penyimpanan sebaiknya di tempat/wadah tutup rapat, di suhu ruangan, tetapi sebaiknya di buat jika akan di gunakan sehingga bahan yang digunakan masih fresh	10
10	Air Daun Suji : klepon, cake, mendut Abu merang :jongkong, ogol-ogol, dawet ireng Santan : sayur lodeh, opor, soto medan	10
	Total Skor	100

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014


$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran Boga Dasar

Praktikum PPL

Irine Ratri Iswarini, S.pd
NIP. 1999 10 01 0133

Diah Nur Faizah
NIM. 13511247001

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

1. Kompetensi

- a. Memproduksi bahan dasar pengolahan makanan berdasarkan klasifikasi.
- b. Memproduksi bahan dasar pengolahan makanan berdasarkan teknik dasar.

2. Sub Kompetensi

- a. Membuat berbagai pewarna bahan makanan alami, santan dan kinca

3. Dasar Teori

Produk pewarna bahan makanan alami yang di buat dengan bahan alami, pembuatan santan dan kinca menggunakan teknik yang sesuai. Bahan pewarna alami memiliki tekstur car sehingga mudah jika di campurkan dengan adonan makanan. Bahan dasar pewarna alami tidak berbau sehingga jika di campurkan dengan adonan makanan tidak merubah warna.

Teknik yang di gunakan adalaah boiling untuk kinca, santan dan pembuatan pewarna alami dengan cara dihaluskan dan di saring.

4. Alat / Instrumen/ Aparatus/ Bahan


Alat pokok yang di gunakan kom adonan, saringan santan, ciri+mutu/blander, panci,pisau talenan.

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.
 - a. Santan

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

Bahan	Jumlah
Kelapa	1 butir
Air	500 ml

Kerjakan sesuai dengan Prosedur di bawah ini:

- Menggunakan air hangat agar mengekstrak santan lebih maksimal.
- Meremas, menggunakan alat yang tidak berlubang kemudian air dituang sedikit demi sedikit.
- Memeras, menggunakan saringan santan dengan arah ibu jari ke bawah.

b. Kinca


Bahan	Jumlah
Gula merah	200 gram
Air	50 ml
Madu	50 ml
Daun pandan	2 lbar
Nangka	Sck

Kerjakan sesuai dengan Prosedur di bawah ini:

- Campur semua bahan kecuali nangka aduk sampai mendidih lalu baru tambahkan nangka, panaskan sebentar setelah itu angkat.

c. Air Daun suji

Bahan	Jumlah
Daun suji	40 lembar
Air	150 ml
Daun pandan	2 lbar

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

Kerjakan sesuai dengan Prosedur di bawah ini:

- Haluskan semua bahan lalu baru di beri air

d. Abu Merang

Bahan	Jumlah
Abu merang	sck
Air	sck

Kerjakan sesuai dengan Prosedur di bawah ini:


- Bakar merang sampai hangus lalu tumbuk
- Saring sebelum di gunakan
- Setelah di campur air sebelum digunakan lalu saring kemali

NILAI penanganan Dasar pengolahan makanan X JB 3

No	Nama Peserta didik	Nilai
1.	ANGELIA WUNATA	84
2.	ANGELINA SEKAR ADITIANI	70
3.	ANTONIUS TRI PENDI NUGROHO	80
4.	CAECILIA ANANDA SUPRIADI	80
5.	CAESARIZKA SETYO NOVELLIA	83
6.	CHATARINA NATHASIA SEKARSARI	80
7.	CHAMELIA NISTRIYANI SUTANTO	85
8.	CORNELIA CRISNANDA AGESTHI WIDODO	82
9.	DIANA NUR CINTIA	83
10.	DIONICIUS SWASPOAJI KUMOLO RADIO	76
11.	DIQNOVARDA GUSTI PANGESTU	-
12.	ELISABET DIANTAMA PANGESTI	82
13.	FRANCISCA RATNA DWIYANTI	72
14.	FRANSISCUS ASISI OKTA CANDRA PUTRANTO	81
15.	GIDION CHANDRA PUTRA NUGRAHANTO	78
16.	JULIANA DEVINA SANTOSO	60
17.	KRISTINA RIRIN WAHYUNINGSIH	84
18.	MARCELLUS BRIAN RINATA	80
19.	MARGA LESTARI	84
20.	MARIA RANI NURITA SARI	81
21.	MONICA ASTI WIDATI	80
22.	NATASHA CYNTHIA EVITA PUTRI	82
23.	NURESYA LARASAYU OKTAVIA	82
24.	NURHAYATI	86
25.	PAULUS MARTIN INDRAWAN	-
26.	PITALOKA AYU ASRININGPURI	80
27.	PUSPA MAHARANI	85
28.	RICKY RAVI SAPUTRO	84
29.	SETIANINGRUM	84
30.	STEFANNY KRISNA DEWI	80
31.	TIAS WULANDARI	82
32.	TIRTO PRABOWO	-
33.	VERONICA ARTI ASTI	84
34.	VINCENCIA ARIETTA GEBYAR ADITYA	84
35.	WEGIG AROK PRIAMBODO	87
36.	YASINTA ERIN WIDI PRASTANTI	72
37.	YEMIMA DWITINA	84
38.	YUNIA SETYOWATI	84

Nilai Penanganan dasar Pengolahan Makanan X JB 1

No	Nama Peserta didik	Nilai
1.	AGNESIA ARIANTI PRASTIYANINGSIH	74
2.	AGUSTINA	87
3.	ANDREAS AJI PRASTYAWAN	78
4.	ANTONIUS KRISTIAWAN	70
5.	ARVIAN BIMA MAHENDRA	72
6.	B. DESI RETNO PRATIWI	70
7.	BERNADET AURELIA ANDINI WULANSARI	74
8.	CHRISTIANA NOVIA WIDIASTUTI	80
9.	DESTI RAHAYU	85
10.	DOMINICUS FERRY MARYADI	74
11.	DWI PRIYANTI	62
12.	ELISABET SURYANI TRI ANGGRAENI	78
13.	ELISABETH CHRISTIATRI JULIANDINI	70
14.	FABIANUS DHARMA ESTU ADHI	70
15.	FANY RAHMASARI	68
16.	FRANSISKA CHRISTALIA NOVEN DAHNI PUTRI	82
17.	FRANSISKA YESI SINTIA	68
18.	FRISKA FEBRIANA	67
19.	IGNATIUS GINTING KIKI HARYADI	82
20.	INOZENZIA HERDIAN	80
21.	KATARINA INDRIANA RAHAYU	72
22.	KATHARINA NADYA LISTIANINGRUM	62
23.	KRISTIA PUJI WIDIASTUTI	70
24.	MARIA GUANA AVENDIKA	78
25.	MARIA MERITA	67
26.	MARTINA JANTI ROSANDARI	87
27.	MUHAMMAD NADHIF ABHIRAMA	80
28.	NAVA NIHAYATUL KHOIR	67
29.	NERI EKA MARYANTI	72
30.	ODILLIA WIDIA STELA	70
31.	PUTRI PURWANDARI	70
32.	PUTRIANA STELLA ATMAJI	85
33.	REBECCA TRI TUNGGAL DEWI	70
34.	ROSA RIANA	87
35.	SEPTIAN	68
36.	VANI ARUM SARI	82
37.	VERONICA CATUR SEPTINA	70
38.	VINCENT YOHANES	85
39.	YAKOBUS MARYADI DEWANTARA	62
40.	YOLANDA WIJAYA	78

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 1 dari 12

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK PIUS X MAGELANG

Kompetensi Keahlian : TATA BOGA

Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Semester/ Kelas : I (Satu)/ X (Sepuluh)

Materi Pokok : Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)

Alokasi Waktu : 4 x 45 Menit

Pertemuan : PERTAMA


A. KOMPETENSI INTI:

K.1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.

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

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

K.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.


	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014 Hal 2 dari 12

B. KOMPETENSI DASAR:

- 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang di anutnya.
- 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2 : Menunjukkan prilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, perduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.1 : Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)
- 4.1 : Mengoprasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat makanan)

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI:


- 1. Upaya untuk dapat menjelaskan pengertian peralatan memasak sehingga dapat di mengerti
- 2. Upaya untuk dapat menjelaskan pengertian pesawat memasak sehingga dapat di mengerti
- 3. Mengidentifikasi peralatan PM dapat di pahami dengan benar dan dapat di pertanggungjawabkan
- 4. Mendeskripsikan pengertain peralatan memasak sehingga dapat di pahami dandi pertanggungjawabkan
- 5. Mendeskripsikan pengertain pesawat memasak sehingga dapat di pahami dengan benar
- 6. Menjelaskan macam-macam peralatan listrik sehingga dapat di pahami dan di pertanggungjawabkan

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 3 dari 12

7. Menjelaskan langkah-langkah mengoprasikan macam-macam peralatan pengolahan makanan listrik (mixer, blender, microwave, toster, food prosesor) sehingga dapat di pahami dan di mengerti
8. Upaya untuk menjelaskan cara perawatan peralatan pengolahan makanan dari besi, teflon, aluminium, stainless steel
9. Upaya menjelaskan langkah kerja prosedur pencucian peralatan memasak sehingga dapat di pertanggungjawabkan
10. Upaya untuk dapat menyebutkan kelebihan dan kekurangan peralatan PM dari besi, teflon, aluminium, stainless steel sehingga dapat di pahami

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian peralatan memasak dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
2. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian pesawat memasak dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
3. Peserta didik dapat mengidentifikasikan peralatan PM dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
4. Peserta didik dapat mendeskripsikan pengertain peralatan memasak dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
5. Peserta didik dapat mendeskripsikan pengertain pesawat memasak dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
6. Peerta didik memahami macam-macam peralatan listrik dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
7. Peserta didik dapat menjelaskan langkah-langkah mengoprasikan macam-macam peralatan pengolahan makanan listrik (mixer, blender, microwave, toster, food prosesor) dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 4 dari 12

8. Peserta didik dapat menjelaskan cara perawatan peralatan pengolahan makanan dari besi, teflon, aluminium, stainless steel dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
9. Peserta didik dapat menjelaskan langkah kerja prosedur pencucian peralatan memasak dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
10. Peserta didik dapat menyebutkan kelebihan dan kekurangan peralatan PM dari besi, teflon, aluminium, stainless steel dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan

E. MATERI AJAR:

3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)

Pengertian peralatan pengolahan makanan


Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.

Klasifikasi peralatan pengolahan makanan

Peralatan pengolahan dibagi menjadi 2 yaitu :

1. *Kitchen utensils*/ peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.
 - a. Peralatan dari baja, stainless steel, aluminium, dan tembaga. Peralatan jenis ini dikelompokkan menjadi 4 kelompok:

Peralatan untuk memasak

<p>❖ Stock pot : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.</p>	
---	--



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT
MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)

8 x 45 menit


No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus
2014


Hal 5 dari 12

<p>❖ Sauce pot : panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.</p>	
<p>❖ Sauce pan : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.</p>	
<p>❖ Sauté pan : panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.</p>	
<p>❖ Braising/ roasting pan : panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.</p>	
<p>❖ Frying pan : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.</p>	





	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 6 dari 12


Peralatan untuk menyimpan atau mencampur

❖ Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.	
❖ Mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makana seerti salad, daging, dan lain-lain.	
❖ Colander : alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.	
❖ Container: alat penyimpanan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus, dan lain-lain	
❖ Trays : baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.	

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit	
No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 7 dari 12

Peralatan kecil


❖ Ladle/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.	
❖ Skimmer dan spider/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.	
❖ Frying spatula/ sutil : untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang.	
❖ Conical strainer/ saringan : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.	
❖ Strainer/ saringan : untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain.	
❖ Ballon whisk/ kocokan telur : untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat	




	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 8 dari 12


dari tepung dan air atau susu.	
❖ Ice cream scoop : alat untuk mengambil ice cream.	

Peralatan memotong

❖ Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang.	
❖ Small vegetables knife/ pisau kecil : untuk mengupas sayuran	
❖ Vegetable knife/ pisau dapur	



	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014 Hal 9 dari 12

❖ Chopping knife : pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging.	
❖ Filleting knife : pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.	
❖ Boning knife : pisau pemisah tulang daging.	
❖ Bread knife/ slicing knife : pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.	
❖ Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging	
❖ Sharpener : alat untuk mengasah pisau	

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 10 dari 12

<p>❖ Carving fork/ garpu daging : alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedan dipotong.</p>	
<p>❖ Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.</p>	

b. Peralatan dari kayu

<p>❖ Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan.</p>	
<p>❖ Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue</p>	



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT
MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)

8 x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus
2014

Hal 11 dari 12

- ❖ Wooden spatula : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng.




- ❖ Rolling pan : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.




- ❖ Tray : baki untuk membawa makanan






	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 12 dari 12

c. Peralatan dari karet

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Rubber spatula : untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek. 	
---	--

d. Peralatan dari plastik/ melamin

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Plastic spatula : alat untuk mengaduk makanan 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Plastic bowl : untuk mencampur dan menyimpan makanan. 	

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014 Hal 13 dari 12

❖ Plastic tray : alat untuk membawa makanan	
---	--

2. *Kitchen equipment*/ perlengkapan dapur : peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya. Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :

a. Peralatan listrik dan gas

❖ Egg boiler : alat untuk merebus telur	
❖ Toaster : membuat roti bakar	



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT
MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)

8 x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus
2014

Hal 14 dari 12

❖ Deep fryer : menggorreg makanan dengan minyak



❖ Tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, mereus brown stock dan demiglace



❖ Bian marie : alat untuk memanaskan makanan





SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT
MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)

8 x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus
2014

Hal 15 dari 12

❖ Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas



❖ Grill : alat untuk memanggang daging



❖ Stove dan oven : alat untuk memasak makanan





SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT
MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)

8 x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus
2014

Hal 16 dari 12

❖ Microwave : alat untuk memanggang




❖ Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue



❖ Meat grinder : mencincang daging




	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 17 dari 12

❖ Refrigerator : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin	
❖ Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku	

b. Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual. Misalnya hard meat grinder, noodle dough machine dan timbangan.

c. Peralatan non listrik

❖ Table : meja kerja	
----------------------	--


	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 18 dari 12

<p>❖ Sink/ wastapel : tempat mencuci bahan makanan</p>	
--	--

Teknik perawatan dan penyimpanan peralatan

1. Peralatan kecil

a. Besi
<ol style="list-style-type: none"> 1) Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan 2) Pergunakan ai panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan 3) Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.
b. Plastic/ melamin
<ol style="list-style-type: none"> 1) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen 2) Gosok dengan spons lmbut 3) Bilas air dingin dan keringkan
c. Alumunium
<ol style="list-style-type: none"> 1) Rendam dengan air panas yang berisi detergen 2) Gosok dengan sikat halus 3) Bilas dan keringkan dengn air bersih 4) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium.
d. Kayu
<ol style="list-style-type: none"> 1) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudan sikat dengan sikat baja. 2) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 19 dari 12

2. Perlengkapan besar

a. Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
b. Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, penggunaan air panas berisi deterjen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

Teknik Penyimpanan


Peralatan masak yang sudah dibersihkan, kemudian disimpan dan ditumpuk terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering.

F. Metode dan Model Pembelajaran :


- Metode Pembelajaran : Diskusi, Presentasi dan ceramah
- Model Pembelajaran : Kooperatif
- Pendekatan : Scientific dan PBL
- Strategi : Penggalan Informasi (Project based Learning)

G. Langkah-langkah Pembelajaran :

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
Pendahuluan	a. Mengingatkan peserta didik untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.	5'
	b. Mengingatkan peserta didik akan pentingnya kehadiran	5'
	c. Mengingatkan peserta didik akan kebersihan kelas	5'
	d. Memberikan motivasi belajar kepada peserta didik terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan	5'
	e. Peserta didik mendengarkan penjelasan guru tentang tujuan pembelajaran dan pokok bahasan yang dalam KBM ini	10'
Apersepsi	f. Menunjukkan gambar dan video peralatan pengolahan	30'

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 20 dari 12	

Pokok bahasan	<p>makanan untuk mengingatkan peserta didik tentang materi "preparation" dan dikaitkan dengan materi peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p> <p>g. Menunjukkan cara perawatan dan mengoprasikan peralatan pengolahan makanan</p>	30'
Tujuan	<p>h. Menjelaskan penting materi pembelajaran mengenai peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p>	20'
Kegiatan inti	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alat-alat alat memasak dan pesawat memasak 10' - Melakukan studi pustaka mencari informasi tentang alat-alat memasak san pesawat memasak 45' <p>Bertanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengajukan pertanyaan tentang macam-macam peralatan pengolahan makanan 10' - Mengajukan pertanyaan tentang bahan dan alat yang digunakan dalam peralatan pengolahan makanan 10' <p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan praktik langkah-langkah pengoprasian peralatan pengolahan makanan (demonstrasi) 40' - Melakukan praktik dalam teknik dan langkah-langkah pengoprasikan macam-macam peralatan pengolahan makanan 40' - Melakukan praktik pengoprasikan macam-macam pesawat memasak 30' <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membuat laporan hasil praktik pengoprasikan peralatan 40' 	

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014 Hal 21 dari 12

	<p>persiapan pengolahan makanan dan macam-macam pesawat memasak</p> <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mempresentasikan hasil diskusi peralatan pengolahan makanan. 30
Kegiatan Akhir	<ul style="list-style-type: none"> - Guru memberikan latihan soal kepada peserta didik 10' - Menanyakan pendapat peserta didik tentang materi hari ini, atau cara penyampaian materi oleh guru 10' - Guru memberikan tugas kepada peserta didik untuk pertemuan selanjutnya 5' <p>Jumlah 360'</p>

H. MEDIA, ALAT DAN SUMBER BELAJAR:

Alat : LCD, Komputer dan Papan Tulis

Bahan : Materi peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)

Sumber Belajar : buku pelajaran, hand out, internet

I. Penilaian : Tes tertulis, Sikap dan Ketrampilan

1. Teknik penilaian: pengamatan, tes tertulis


J. LAMPIRAN

Lembar Observasi dan kinerja presentasi

LEMBAR PENGAMATAN OBSERVASIDAN KINERJA PRESENTASI

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Program : X

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 22 dari 12

Kompetensi :

No	Nama Peserta didik	Observasi Diskusi			Kinerja Presentasi			Jml Skor	Nilai
		Aktif	Diskusi	Kerjasama	Peran serta	Visual	Isi		
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		

Keterangan pengisian skor

4. Sangat tinggi 2. Cukup Tinggi
3. Tinggi 1. Kurang

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\sum \text{Skor perolehan}}{\sum \text{Skor Total}} \times 100$$


\sum Skor Total

K. Lembar Penilaian Praktik

PENILAIAN KETRAMPILAN PESERTA DIDIK

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Program : X


	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 23 dari 12

Kompetensi :

No	Nama Peserta didik	Aspek yang dinilai					Skor Perolehan	Nilai
		Kedisiplinan waktu	Kelengkapan cook	Kelengkapan bahan	Sanitasi hygiene	Hasil praktek		

L. SOAL TERTULIS

1. Jelaskan pengertian peralatan memasak ?
2. Jelaskan pengertian pesawat memasak ?
3. Identifikasikan peralatan PM ?
4. Deskripsikan pengertian peralatan memasak ?
5. Deskripsikan pengertian pesawat memasak ?
6. Sebutkan macam-macam peralatan listrik yang biasa di gunakan pada rumah tangga?
7. Jelaskan langkah-langkah mengoprasikan macam-macam peralatan pengolahan makanan listrik (mixer, blender, microwave, toster, food prosesor) ?
8. Jelaskan cara perawatan peralatan pengolahan makanan dari besi, teflon, aluminium, stainless steel ?
9. Jelaskan langkah kerja prosedur pencucian peralatan memasak ?
10. Sebutkan kelebihan dan kekurangan peralatan PM dari besi, teflon, aluminium, stainless steel ?

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014 Hal 24 dari 12

Kunci Jawaban dan Pensekoran

NO	JAWABAN	SKOR
1.	Pengertian peralatan pengolahan makanan : berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan	10
2.	Pesawat memasak : alat yang di gunakan untuk proses memasak	
3.	Identifikasi peralatan PM adalah membedakan peralatan kecil/ <i>Kitchen utensils</i> dan <i>Kitchen equipment</i> /peralatan pengolahan makanan	10
4.	Deskripsi peralatan memasak adalah alat yang digunakan untuk mengolah suatu masakan	10
5.	Deskripsi pesawat memasak adalah alat yang di gunakan untuk proses memasak	10
6.	Mixer, blender, oven, microwave, toaster	10
7.	Mixer : pasang gigi mixer, tancapkan kealiran listrik lalu pecet tombol power mixrowave : pencet tombol power, atur suhu dan waktu setelah itu pencet tombol pilihan sesuai yg akan di panggang toaster : tarik tombol power samping, masukan roti atur sesuai selera tingkat kekeringan roti food prosesor : masukan bahan, tekan tombol power lalu tunggu sampai bahan halus blender : pasang gelas blander, tekan tombol power, lalu atur kecepatan 1,2,3	10
8.	a. Besi	10



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT
MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)

8 x 45 menit


No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus
2014


Hal 25 dari 12

	<ul style="list-style-type: none">• Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat• Simpan pada suhu ruangan agar tidak berjamur <p>b. Aluminium</p> <ul style="list-style-type: none">• Sebelum di simpan alat harus benar-benar kering• Simpan di suhu ruangan jangan di almari yang tertutup <p>c. Teflon</p> <ul style="list-style-type: none">• Keringkan alat sebelum di simpan• Gantung alat atau simpan di almari• Jangan simpan di tempat yang lembab karena menimbulkan tumbuhnya jamur <p>d. Stainless steel</p> <ul style="list-style-type: none">• Sebelum di simpan alat harus benar-benar kering• Gantung alat atau simpan di almari• Jangan simpan di tempat yang lembab karena menimbulkan tumbuhnya jamur	
9.	<p>a. Besi</p> <ul style="list-style-type: none">• Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan• Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan• Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat <p>b. Aluminium</p> <ul style="list-style-type: none">• Rendam dengan air panas yang berisi detergen• Gosok dengan sikat halus• Bilas dengan air bersih dan keringkan• Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan aluminium. <p>c. Teflon</p> <ul style="list-style-type: none">• Rendam dengan air panas yang berisi detergen• Gosok dengan spon• Bilas dengan air bersih lalu keringkan• Jangan menggunakan sikat ataupun spon kawat karena akan merusak lapisan Teflon	10

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014 Hal 26 dari 12

	<p>d. Stainless steel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rendam dengan air panas yang berisi detergen • Gosok dengan spon • Bilas dengan air bersih lalu keringkan 	
10	<p>Kekurangan dan kelebihan</p> <p>Teflon :</p> <p>Kelebihan : nyaman digunakan, mudah dibersihkan, hanya perlu sedikit minyak, tidak lengket</p> <p>Kekurangan : harga sedikit mahal, umur pakai pendek</p> <p>Besi</p> <p>Kelebihan : bebas bahan kimia, panas lebih merata, tidak lengket</p> <p>Kekurangan : mudah berkarat</p> <p>Stainless steel</p> <p>Kelebihan : tahan karat, tidak bereaksi dengan bahan makan yang di olah, mudah di bersihkan</p> <p>Kekurangan : harga relatif mahal</p> <p>Aluminium</p> <p>Kelebihan : ringan, tidak bereaksi dengan bahan makanan, mudah menghantar panas</p> <p>Kekurangan : mudah penyok, mudah bocor, lengket</p>	10
	Total Skor	100

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	DESKRIPSI PERALATAN PM (ALAT MASAK DAN PESAWAT MEMASAK)	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
			Hal 27 dari 12

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran Boga Dasar

Praktikum PPL

Irine Ratri Iswarini, S.pd

NIP. 1999 10 01 0133

Diah Nur Faizah

NIM. 13511247001

Nilai Peralatan Pengolahan Makanan X JB 3

No	Nama Peserta didik	Nilai
1.	ANGELIA WUNATA	70
2.	ANGELINA SEKAR ADITIANI	58
3.	ANTONIUS TRI PENDI NUGROHO	70
4.	CAECILIA ANANDA SUPRIADI	58
5.	CAESARIZKA SETYO NOVELLIA	82
6.	CHATARINA NATHASIA SEKARSARI	60
7.	CHAMELIA NISTRIYANI SUTANTO	76
8.	CORNELIA CRISNANDA AGESTHI WIDODO	82
9.	DIANA NUR CINTIA	-
10.	DIONICIUS SWASPOAJI KUMOLO RADIO	76
11.	DIQNOVARDA GUSTI PANGESTU	56
12.	ELISABET DIANTAMA PANGESTI	60
13.	FRANCISCA RATNA DWIYANTI	60
14.	FRANSISCUS ASISI OKTA CANDRA PUTRANTO	82
15.	GIDION CHANDRA PUTRA NUGRAHANTO	82
16.	JULIANA DEVINA SANTOSO	76
17.	KRISTINA RIRIN WAHYUNINGSIH	82
18.	MARCELLUS BRIAN RINATA	56
19.	MARGA LESTARI	81
20.	MARIA RANI NURITA SARI	-
21.	MONICA ASTI WIDATI	80
22.	NATASHA CYNTHIA EVITA PUTRI	80
23.	NURESYA LARASAYU OKTAVIA	60
24.	NURHAYATI	82
25.	PAULUS MARTIN INDRAWAN	56
26.	PITALOKA AYU ASRININGPURI	76
27.	PUSPA MAHARANI	56
28.	RICKY RAVI SAPUTRO	70
29.	SETIANINGRUM	81
30.	STEFANNY KRISNA DEWI	80
31.	TIAS WULANDARI	58
32.	TIRTO PRABOWO	56
33.	VERONICA ARTI ASTI	70
34.	VINCENCIA ARIETTA GEBYAR ADITYA	82
35.	WEGIG AROK PRIAMBODO	76
36.	YASINTA ERIN WIDI PRASTANTI	81
37.	YEMIMA DWITINA	82
38.	YUNIA SETYOWATI	81

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN


Satuan Pendidikan : SMK PIUS X MAGELANG
 Kompetensi Keahlian : TATA BOGA
 Mata Pelajaran : BOGA DASAR
 Semester/ Kelas : I (Satu)/ X (Sepuluh)
 Materi Pokok : Mendeskripsikan potongan bahan makanan
 Alokasi Waktu : 4 x 45 Menit
 Pertemuan : KETIGA

A. KOMPETENSI INTI:

- K.1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- K.2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- K.3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- K.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.

B. KOMPETENSI DASAR:

- 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang di anutnya.
- 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, perduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014


- 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.3 : Mendeskripsikan potongan bahan makanan
- 4.3 : Membuat potongan bahan makanan

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI:

1. Upaya untuk dapat menjelaskan pengertian bahan makanan dengan benar
2. Upaya untuk dapat menjelaskan macam-macam potongan bahan makanan nabati dan hewani sehingga dapat di pahami dan di pertanggungjawabkan
3. Upaya untuk dapat menjelaskan bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
4. Menjelaskan alat-alat yang di gunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan hewani dan nabati sehingga di mengerti dan di pahami
5. Upaya untuk dapat menjelaskan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani sehingga dapat di pahami dan di pertanggungjawabkan
6. Menjelaskan kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani sehingga dapat di pahami dan di pertanggungjawabkan
7. Upaya untuk dapat menjelaskan kriteria hasil potongan bahan makanan nabati dan hewani
8. Upaya untuk dapat menjelaskan Penyimpanan dan hasil dari potongan bahan makanan nabati dan hewani sehingga dapat di pahami dandi mengerti

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Peserta didik dapat mendeskripsikan pengertian potongan bahan makanan dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
2. Peserta didik dapat menyebutkan tujuan potongan bahan makanan nabati dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
3. Peserta didik dapat menjelaskan macam-macam potongan bahan makanan nabati dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
4. Peserta didik dapat menjelaskan bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
5. Peserta didik dapat menjelaskan alat-alat yang di gunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
6. Peserta didik dapat menjelaskan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

7. Peserta didik dapat menyebutkan nama dan ukuran potongan bahan makanan nabati dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
8. Peserta didik memahami macam-macam bentuk potongan bahan makanan nabati dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
9. Peserta didik dapat mendemonstrasikan macam-macam bentuk potongan nabati dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
10. Peserta didik dapat menjelaskan kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
11. Peserta didik dapat menjelaskan kriteria hasil potongan bahan makanan nabati dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
12. Peserta didik dapat menjelaskan Penyimpanan dan hasil dari potongan bahan makanan nabati dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
13. Peserta didik dapat memberi contoh hidangan Indonesia yang menggunakan potongan bahan makanan nabati dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan

E. MATERI AJAR:

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:

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



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

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014



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



Halus



Kasar

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



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



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

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014



- *Fine Brunoise*, memotong dengan ukuran 1,6 mm × 1,6 mm × 1,6 mm




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



- *Julienne*, memotong dengan ukuran 3 mm × 1 mm × 1 mm



- *Medium Dice*, memotong dengan ukuran 12 mm × 12 mm × 12 mm

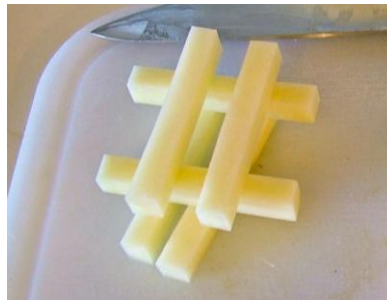
	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014



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



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



- *Regular Brunoise* atau *Broom Wahz*, memotong dengan ukuran 3,2 mm × 3,2 mm × 3,2 mm



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



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

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
Hal 7 dari 12			



- *Small Dice*, memotong dengan ukuran 6 mm × 6 mm × 6 mm



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



- *Turning*,




- *Chiffonade*, sayuran diiris tipis setebal 1-2 mm memanjang



F. Metode dan Model Pembelajaran :

- Metode Pembelajaran : Diskusi, Presentasi dan ceramah


	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

- Model Pembelajaran : Kooperatif
- Pendekatan : Scientific dan PBL
- Strategi : Penggalan Informasi (Project based Learning)

G. Langkah-langkah Pembelajaran :

PERTEMUAN I

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
Pendahuluan	a. Mengingatkan peserta didik untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.	5'
	b. Mengingatkan peserta didik akan pentingnya kehadiran	5'
	c. Mengingatkan peserta didik akan kebersihan kelas	5'
	d. Memberikan motivasi belajar kepada peserta didik terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan	10'
	e. Peserta didik mendengarkan penjelasan guru tentang tujuan pembelajaran dan pokok bahasan yang dalam KBM ini	10'
Apersepsi	f. Menunjukkan video cara potongan bahan makanan dan hewani	30'
Pokok bahasan	g. Membuat potongan bahan makanan hewani dan nabati	45'
Tujuan	h. Menjelaskan penting materi pembelajaran mengenai potongan bahan makanan hewani dan nabati	30'
Kegiatan inti	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alat dan bahan potongan bahan makanan nabati dan hewani - Melakukan studi pustaka mencari informasi tentang kriteria hasil dari potongan bahan nabati dan hewani <p>Bertanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengajukan pertanyaan tentang macam-macam potongan bahan makanan nabati dan hewani - Mengajukan pertanyaan tentang kiat dan kriteria hasil dari potongan bahan makanan <p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan praktik langkah-langkah potongan bahan makanan hewani dan nabati 	10' 40' 10' 10' 40'

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
Hal 11 dari 12			


--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

L. SOAL TERTULIS

1. Deskripsikan pengertian potongan bahan makanan ?
2. Sebutkan tujuan potongan bahan makanan nabati ?
3. Jelaskan bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati ?
4. Jelaskan alat-alat yang di gunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati ?
5. Jelaskan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati ?
6. Sebutkan nama dan ukuran potongan bahan makanan nabati ?
7. Jelaskan kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati ?
8. Jelaskan kriteria hasil potongan bahan makanan nabati ?
9. Jelaskan penyimpanan dan hasil dari potongan bahan makanan nabati?
10. Berilah contoh hidangan Indonesia yang menggunakan potongan bahan makanan nabati?


Kunci Jawaban dan Penskoran

NO	JAWABAN	SKOR
1.	potongan bahan makanan adalah berbagai jenis potongan bahan makanan hewani atau nabati yang digunakan untuk pengolahan masakan sesuai dengan masakan yang akan di buat	10
2.	Tujuan Potongan sayuran sangat beragam pada masakan digunakan sesuai dengan masakan atau hidangan untuk memudahkan memasak dan mempermudah menyantapnya.	10
3.	- Wortel - Kentang Lobak	10
4.	- Pisau, cutting bord, bowl, piring, peler	10
5.	- Siapkan bahan dan alat - Potong bahan sesuai ukuran, dapatdi ukur dengan penggaris - Potong bahan sesuai ukuran yang akan di buat	10
6.	<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 × 	10

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

	<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>	
7.	<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>	10
8.	<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 	10
9.	<p>Penyimpanan bahan makanan nabati dapat di simpan di dalam kulkas dengan di letakan di bagian bawah,tempatkan pada wadah tertutup jika sudah di potong/siap digunakan. penyimpanan makanan semi-tahan lama melalui terhadap bawang bombay dan biji sereal dapat di simpan pada tempat yang kering dalam suhu ruangan.</p>	10
10	Lodeh, kering kentang, kering tempe	10
	Total Skor	100

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	POTONGAN BAHAN MAKAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 13 dari 12	

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran Boga Dasar


Praktikum PPL

Irine Ratri Iswarini, S.pd

NIP. 1999 10 01 0133

Diah Nur Faizah

NIM. 1351124700

	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.

Bahan
wortel
kentang
Lobak
Bawang Bombay
Daun bayam

Kerjakan sesuai dengan Prosedur di bawah ini:

	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

- 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

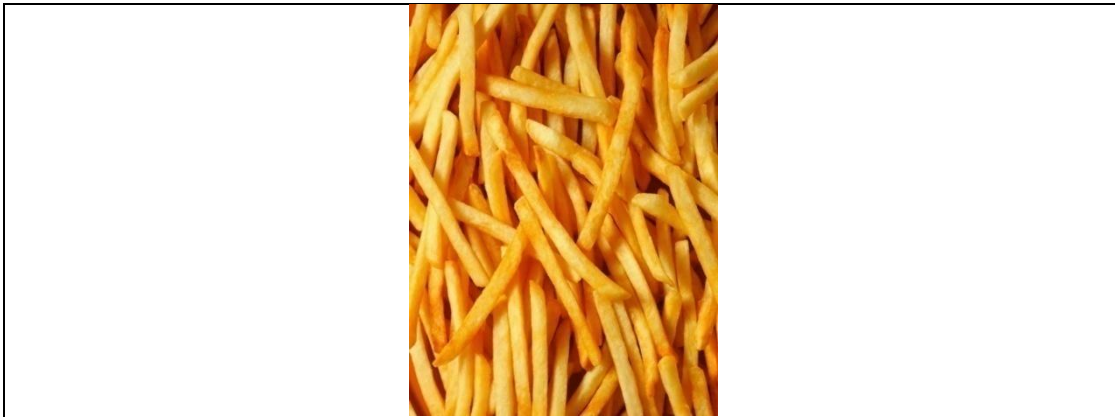
Potongan sayuran yang digunakan pada masakan continental sangat beragam tergantung pada penggunaannya untuk hidangan apa, misalnya digunakan untuk sup, saus, salad atau pelengkap hidangan utama. Beberapa jenis/bentuk potongan sayuran tersebut adalah:

<p>1. <i>Allumettes</i> atau <i>Machestik</i>, memotong dengan ukuran 6,4 cm × 3,2 cm × 3,2 cm</p> 
<p>2. <i>Batonnet</i>, memotong dengan ukuran 6 mm × 6 mm × 6,4 mm s/d 7,6 mm</p> 
<p>3. <i>Choped</i>, memotong secara sembarangan dalam ukuran dan potongannya. Bisa halus maupun kasar.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Halus</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Kasar</p> </div> </div>

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

<p>4. <i>Concasser</i> atau <i>Con-Cass-Seer</i>, memotong secara <i>chop</i> tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya</p> 
<p>5. <i>Cube</i>, memotong dalam bentuk dadu ukuran 12 mm × 12 mm × 25 mm</p> 
<p>6. <i>Emincer</i> atau <i>Em-man-sry</i>, memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis</p> 
<p>7. <i>Fine Brunoise</i>, memotong dengan ukuran 1,6 mm × 1,6 mm × 1,6 mm</p> 
<p>8. <i>Frite</i>, memotong dengan ukuran 8–12 mm × 7,6 cm sisi persegi</p>

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



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



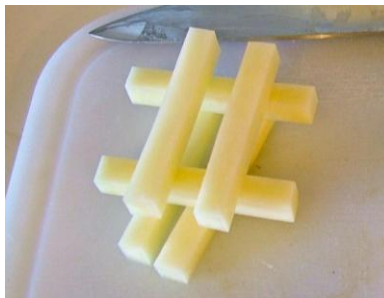
10. *Medium Dice*, memotong dengan ukuran 12 mm × 12 mm × 12 mm




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



	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			

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



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.




18. *Turning*,

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



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



	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	SAMBAL	2 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
Hal 1 dari 10			

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Mata Pelajaran : BOGA DASAR
Kelas/Semester : X / 1
Pertemuan Ke- :
Alokasi Waktu : 4 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 social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
 KI3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
 KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak, secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar

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

INDIKATOR

- Upaya untuk dapat Mendeskripsikan pengertian sambal
- Upaya untuk dapat Mendeskripsikan sejarah sambal.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan fungsi sambal.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	SAMBAL	2 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 2 dari 10	

- Upaya untuk dapat Menjelaskan karakteristik sambal yang baik.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan macam-macam sambal.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan bahan yang digunakan dalam pembuatan sambal.
- Upaya untuk dapat Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan sambal.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan teknik pembuatan sambal pada masakan indonesia.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan penunjang kesiapan kerja dalam membuat bumbu dasar pada masakan indonesia.
- Upaya untuk dapat Memahami langkah-langkah pembuatan sambal untuk masakan indonesia.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan kiat-kiat pembuatan macam-macam sambal untuk masakan indonesia.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan kriteria hasil sambal yang baik untuk masakan indonesia.

I. Tujuan Pembelajaran :

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

1. Siswa mampu Mendeskripsikan pengertian sambal
2. Siswa dapat Mendeskripsikan sejarah sambal.
3. Siswa mampu Menjelaskan fungsi sambal.
4. Siswa dapat Menjelaskan karakteristik sambal yang baik.
5. Siswa mampu Menjelaskan macam-macam sambal.
6. Siswa mampu Menjelaskan bahan yang digunakan dalam pembuatan sambal.
7. Siswa mampu Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan sambal.
8. Siswa mampu Menjelaskan teknik pembuatan sambal pada masakan indonesia.
9. Siswa mampu Menjelaskan penunjang kesiapan kerja dalam membuat bumbu dasar pada masakan indonesia.
10. Siswa mampu Memahami langkah-langkah pembuatan sambal untuk masakan indonesia.
11. Siswa dapat Menjelaskan kiat-kiat pembuatan macam-macam sambal untuk masakan indonesia.
12. Siswa mampu Menjelaskan kriteria hasil sambal yang baik untuk masakan indonesia.

II. Materi Ajar :

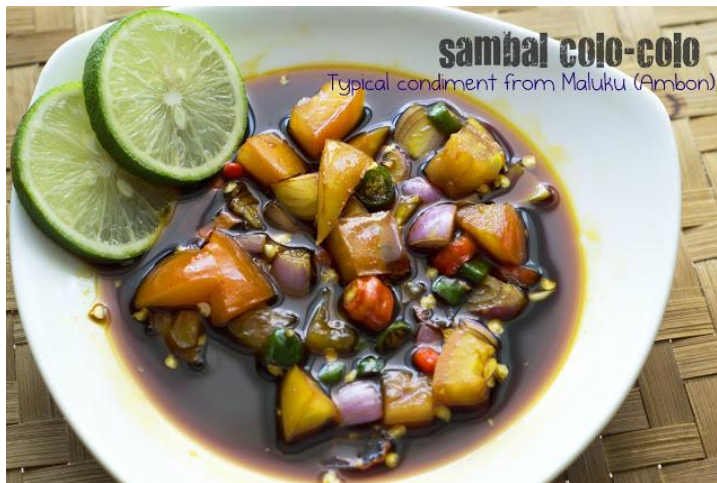
Sambal (bahasa Indonesia) atau sambel (bahasa Jawa) diartikan sebagai cabe yang digiling bersama bawang merah, putih, tomat dan campuran lainnya baik mentah ataupun dimatangkan dengan cara digoreng atau direbus.

Sambal merupakan pelengkap atau pendamping pada makanan Indonesia. Sambal berfungsi untuk menambah cita rasa serta menambah selera makan.

Ada beberapa macam sambal yang tersebar di Indonesia.

1. Sambal colo-colo

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	SAMBAL	2 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 3 dari 10	




Colo-colo paling cocok dipakai sebagai kondimen ikan bakar. Ikan ekonomis yang populer di Maluku adalah kawalnya atau ikan kembung. Ikan lain yang disukai adalah samandar yang di Makassar dikenal dengan nama baronang. Dibakar tanpa gosong, lalu disiram dengan colo-colo.

2. Sambal matah



Sambal matah merupakan sambal khas dari Bali. Biasanya disajikan sebagai pelengkap dalam hidangan makanan asal Bali.

Sambal matah berarti sambal mentah. Sesuai namanya, sambal ini menggunakan bahan-bahan mentah yang segar. Ada cabai rawit, bawang merah, sereh, dan daun jeruk. Semua bahan mentah tersebut diiris tipis dan dicampurkan. Agar terasa segar, ditambahkan rasa asam dari jeruk dan cuka. Tidak ketinggalan, terasi udang juga ikut dicampurkan. Rasanya pedas asam menyegarkan.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	SAMBAL	2 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 4 dari 10	

3. Sambal dabu-dabu




Berbeda dengan jenis sambal kebanyakan, Sambal Dabu Dabu ini dibuat dengan cara diiris tidak dihaluskan. Cukup unik, namun jangan salah, sensasi pedasnya begitu terasa di lidah, rasanya juga maknyos sobat.

4. Sambal bajak



Sambal ini sama dengan *resep membuat sambal* di daerah-daerah Indonesia lain. Tetapi pada *sambal bajak khas Jawa Tengah* ini ditambahkan bahan lain untuk membuatnya, yaitu air asam yang digunakan untuk menambah sensasi. Jadi bukan hanya rasa pedas yang dirasakan, tapi juga sensasi yang segar saat makan menggunakan *sambal bajak khas Jawa Tengah* ini.

5. Sambal lado mudo ijo

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	SAMBAL	2 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 5 dari 10	




Sambal khas Sumatera Barat ini layak untuk Anda sajikan saat makan siang atau makan malam. Sambal ini terbuat dari cabai hijau dan tomat hijau dengan campuran ikan teri nasi dan perasan air jeruk juga menjadi perpaduan rasa yang sangat istimewa dalam pelengkap bercita rasa pedas. Bagi penggemar masakan Sumatera Barat, sambal lado mudo bisa menjadi pilihan tepat saat menyantap ayam bakar dengan nasi putih.

6. Sambal Tumpang

Adalah sebuah makanan khas dari **Kota Kediri**. Sambal tumpang sendiri terbuat dari tempe yang telah busuk atau tempe bosok dan dimasak dengan dicampur aneka bumbu seperti lombok atau cabai, bawang, garam, dan bumbu dapur lainnya.

Cara penyajian sambal tumpang tak jauh beda dengan cara penyajian sambal pecel, yaitu dengan nasi yang di atasnya diberi aneka lalapan atau sayur-mayur yang telah direbus terlebih dahulu lalu disiram dengan sambal tumpang dan diberi peyek sebagai pelengkap, bisa peyek kacang atau peyek teri.

7. Sambal terasi

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	SAMBAL	2 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 6 dari 10	



Sambal ini sudah sangat menyebar di Indonesia. Ada dua macam sambal terasi, yaitu sambal terasi matang dan sambal terasi mentah, perbedaan keduanya hanya pada proses pengolahan. Pada sambal terasi matang, cabai, tomat, bawang merah, bawang putih serta terasi digoreng/ditumis terlebih dahulu lalu dihaluskan, sementara yang mentah semua bahan setelah dibersihkan langsung pada proses penghalusan.

III. Metode dan Model Pembelajaran :

- Metode Pembelajaran : Diskusi dan presentasi
- Model Pembelajaran : Praktikum

IV. Langkah-langkah Pembelajaran :

PERTEMUAN I

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
Pendahuluan	a. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.	5'
	b. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran	5'
	c. Mengingatkan siswa akan kebersihan kelas	10'
	d. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan	10'
Apersepsi	e. Siswa mendengarkan penjelasan guru tentang tujuan pembelajaran dan pokok bahasan yang dalam KBM ini.	30'
Pokok bahasan	f. Menunjukkan video membuat sambal untuk mengingatkan siswa tentang materi	5'
Tujuan	"preparation" dan dikaitkan dengan materi sambal pada masakan Indonesia.	10'

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	SAMBAL	2 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
Hal 7 dari 10			

	<p>g. Membuat sambal pada masakan indonesia.</p> <p>h. Menjelaskan penting materi pembelajaran mengenai sambal pada masakan indonesia.</p>	
Kegiatan inti	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Foto macam-macam sambal dan pembuatan sambal. 30' - Mencari referensi tentang pengertian sambal dan macam-macam sambal. 20' <p>Bertanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengajukan pertanyaan tentang klasifikasi sambal. 15' - Mengajukan pertanyaan tentang macam-macam sambal . 20' <p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan praktik membuat macam-macam sambal menggunakan resep standart dengan memperhatikan kriteria hasil. 30' - Melakukan eksplorasi sesuai imajinasi, kreasi, dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja. 20' <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membuat laporan hasil praktik. 30' - Mengevaluasi hasil praktik. 25' - Menyimpulkan hasil praktik. <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mempresentasikan laporan hasil praktik pembuatan macam-macam sambal. - Diskusi hasil praktik pembuatan macam-macam sambal. 	
Kegiatan akhir	<ul style="list-style-type: none"> - Guru memberikan latihan soal kepada siswa 25' - Menanyakan pendapat siswa tentang materi hari ini, atau cara penyampaian materi oleh guru - Guru memberikan tugas kepada siswa untuk pertemuan selanjutnya <p>Jumlah</p>	315'

	SMK PIUS X MAGELANG			
	RPP TEORI BOGA DASAR			
	Kelas/ Semester : X/1	SAMBAL		2 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 8 dari 10

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

- A. Alat : LCD, laptop.
 B. Bahan : Materi tentang macam-macam sambal.
 C. Sumber Belajar : Buku pelajaran, hand out, Internet.

VIII. Penilaian : Tes tertulis, Sikap dan Ketrampilan

Pembagian waktu untuk 1 x teori ada model demonstrasi

2x pertemuan praktik : I. Praktek sambal

II. Membuat hasil dari macam-macam sambal

LEMBAR PENGAMATAN OBSERVASI DAN KINERJA PRESENTASI

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Program : X

Kompetensi :

No	Nama Peserta didik	Observasi Diskusi			Kinerja Presentasi			Jml Skor	Nilai
		Aktif	Diskusi	Kerja Sama	Peran erta	Visu al	Isi		
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		

Keterangan pengisian skor

4. Sangat tinggi 2. Cukup Tinggi
 3. Tinggi 1. Kurang

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\sum \text{Skor perolehan}}{\sum \text{Skor Total}} \times 100$$

	SMK PIUS X MAGELANG			
	RPP TEORI BOGA DASAR			
	Kelas/ Semester : X/1	SAMBAL		2 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 9 dari 10

A. Lembar Penilaian Praktik

PENILAIAN KETRAMPILAN PESERTA DIDIK

Mata Pelajaran : Boga Dasar


Kelas/Program : X

Kompetensi :

No	Nama Peserta didik	Aspek yang dinilai					Skor Perolehan	Nilai
		Kedisiplinan waktu	Kelengkapan panjas cook	Kelengkapan bahan	Sanitasi hygiene	Hasil praktek		

C. Soal Tertulis

1. Apa pengertian sambal? Score: (30)
2. Apa saja bahan sambal terasi? (30)
3. Sebutkan dan jelaskan variasi sambal di Indonesia, minimal 5! (40)

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	SAMBAL	2 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
Hal 10 dari 10			

Kunci jawaban :

1. Sambal adalah hidangan yang tidak berdiri sendiri, tetapi harus dimakan dengan bahan lain, terutama lalap.
2. Bahan sambal terasi: cabe merah keriting, cabe rawit merah, bawang merah, bawang putih, gula, garam, kemiri.
3. Variasi sambal: sambal terasi, sambal bajak, sambal balacan, sambal asam, sambal balado, sambal kecap.
 - a. Sambal Asam, sambal ini mirip sambal terasi dan mengandung asam, biasanya asam jawa.
 - b. Sambal Bajak, cabai untuk sambal ini digoreng dengan minyak, ditambah dengan bawang putih, terasi dan bumbu bumbu lainnya.
 - c. Sambal Balado, berasal dari Minangkabau. Cabai untuk sambal ini digoreng dengan minyak, bawang putih, bawang merah atau bawang bombay, tomat, garam dan jeruk nipis.
 - d. Sambal Balacan, sambal ini mengandung balacan atau udang yang dilumatkan. Sambal ini juga dapat digabung dengan bahan lain seperti kangkung untuk menghasilkan sambal kangkung, cumi-cumi untuk menghasilkan sambal sotong, dan dengan telur untuk menghasilkan sambal telur.
 - e. Sambal Pencit, sambal ini dicampur dengan irisan buah mangga muda (bahasa jawa : Pencit)

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

Magelang, 9 Agustus 2014

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran


Praktikan PPL

Irine Ratri Iswarini, S.Pd.

NIK. 1999. 10. 0133

Anissa Dewi Prastiwi

NIM. 13511245009

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN


Satuan Pendidikan : SMK PIUS X MAGELANG
 Kompetensi Keahlian : TATA BOGA
 Mata Pelajaran : BOGA DASAR
 Semester/ Kelas : I (Satu)/ X (Sepuluh)
 Materi Pokok : Menjelaskan teknik pengolahan makanan
 Alokasi Waktu : 4 x 45 Menit
 Pertemuan :

A. KOMPETENSI INTI:

- K.1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- K.2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- K.3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- K.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.

B. KOMPETENSI DASAR:

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

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

- 3.6 : Menjelaskan teknik pengolahan makanan
- 4.6 : Melakukan berbagai teknik basah pengolahan makanan
- 4.7 : Melakukan berbagai teknik kering pengolahan makanan

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI:

1. Upaya untuk dapat menjelaskan pengertian teknik pengolahan makanan
2. Menyebutkan tujuan teknik pengolahan makanan sehingga paham dan dapat di pertanggungjawabkan
3. Upaya untuk mengetahui macam- macam metode pengolahan makanan
4. Upaya untuk dapat mengkasifikasikan teknik pengolahan makanan teknik panas kering dan panas basah sehingga dapat di mengerti dan di pertanggungjawabkan
5. Upaya untuk dapat menjelaskan macam-macam, teknik pengolahan makanan teknik panas kering sehingga dapat di mengerti dan dipahami
6. Upaya untuk dapat menjelaskan macam-macam, teknik pengolahan makanan teknik panas basah sehingga dapat di pahami dan di pertanggungjawabkan
7. Upaya untuk dapat menjelaskan alat-alat yang digunakan untuk melakukan berbagai teknik panas kering dan teknik panas basah
8. Mengidentifikasi teknik pengolahan teknik panas kering sehingga dapat di mengerti dan di pahami
9. Mengidentifikasi teknik pengolahan teknik panas basah sehingga dapat di mengerti dan di pahami
10. Upaya untuk dapat menjelaskan langkah-langkah melakukan berbagai teknik panas kering untuk dapat di pahami dan di pertanggung jawabkan
11. Upaya untuk dapat menjelaskan langkah-langkah melakukan berbagai teknik panas basah
12. Upaya untuk dapat mengetahui kriteria hasil yang baik dari berbagai teknik panas kering dan teknik panas basah sehingga di pahami dan dapat dipertanggungjawabkan
13. Upaya untuk dapat mengetahui penyimpanan hasil produksi dari berbagai teknik panas kering dan teknik panas basah di pahami dan dapat dipertanggungjawabkan
14. Upaya untuk dapat memberi contoh aneka makanan Indonesia dengan teknik panas kering sehingga dapat di pahami dan dipertanggungjawabkan
15. Upaya untuk dapat memberi contoh aneka makanan Indonesia dengan teknik panas basah sehingga dapat di pahami dan dipertanggungjawabkan
16. Mendemonstrasikan teknik panas kering (baking, roasting, frying) sehingga dapat di mengerti, di pahami dan dipertanggungjawabkan

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

17. Mendemonstrasikan teknik panas basah (simmering, steaming, braising) sehingga dapat di mengerti, di pahami dan dipertanggungjawabkan

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian teknik pengolahan makanan dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
2. Peserta didik dapat menyebutkan tujuan teknik pengolahan makanan dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
3. Peserta didik memahami macam-macam metode pengolahan makanan dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
4. Peserta didik dapat mengklasifikasikan teknik pengolahan makanan teknik panas kering dan panas basah dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
5. Peserta didik dapat menjelaskan macam-macam, teknik pengolahan makanan teknik panas kering dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
6. Peserta didik dapat menjelaskan macam-macam, teknik pengolahan makanan teknik panas basah dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
7. Peserta didik dapat menjelaskan alat-alat yang digunakan untuk melakukan berbagai teknik panas kering dan teknik panas basah dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
8. Peserta didik dapat mengidentifikasi teknik pengolahan teknik panas kering dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
9. Peserta didik dapat mengidentifikasi teknik pengolahan teknik panas basah dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
10. Peserta didik dapat menjelaskan langkah-langkah melakukan berbagai teknik panas kering dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
11. Peserta didik dapat menjelaskan langkah-langkah melakukan berbagai teknik panas basah dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
12. Peserta didik dapat mengetahui kriteria hasil yang baik dari berbagai teknik panas kering dan teknik panas basah dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
13. Peserta didik dapat mengetahui penyimpanan hasil produksi dari berbagai teknik panas kering dan teknik panas basah dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
14. Peserta didik dapat memberi contoh aneka makanan Indonesia dengan teknik panas kering dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan
15. Peserta didik dapat memberi contoh aneka makanan Indonesia dengan teknik panas basah dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

16. Peserta didik dapat mendemonstrasikan teknik panas kering (baking, roasting, frying) dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan

17. Peserta didik dapat mendemonstrasikan teknik panas basah (simmering, steaming, braising) dengan benar, teliti, dan dapat dipertanggungjawabkan

E. MATERI AJAR:

3.6 Menjelaskan teknik pengolahan makanan

TEKNIK MEMASAK (COOKING METHODS)

Pendahuluan

Deskripsi Singkat : Dalam pertemuan ini anda akan mempelajari tentang teknik memasak (panas basah dan kering) sehingga menjadi pengetahuan dasar dalam pengolahan makanan

Kompetensi Dasar :

Dalam pertemuan ini anda diharapkan mampu menguasai tentang :

1. Metode Panas Basah (*Moist Heat Cooking Method*)
2. Metode Panas Kering (*Dry Heat Cooking Method*)


Penyajian

TEKNIK MEMASAK (COOKING METHODS)

1.1. Metode Panas basah (Moist Heat Cooking Methods)

Metode panas basah adalah panas yang dihantarkan ke dalam makanan melalui bahan cair, seperti stock, saus, atau susu atau dapat juga uap air. Yang termasuk dalam metode panas basah sebagai berikut :

<p><i>To Boil</i> (merebus)</p> <p>Boiling adalah cara memasak dalam cairan yang sedang mendidih , biasanya air atau kaldu (<i>stock</i>), gelembung cairan hingga memecah dipermukaan.</p>
<p><i>To simmer</i></p> <p><i>Simmering</i> adalah proses boiling (merebus) yang dilakukan pelan-pelan (70 C), ditandai oleh gelembung air yang tidak memecah di permukaan.</p> <p>Contoh-contoh menu :</p> <p><i>Boiled Beef a'la Francaire</i></p> <p><i>Boiled lobster with lemon-butter sauce</i></p>
<p><i>To Poach</i></p> <p><i>Poaching</i> berarti memasak dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih. Temperatur yang digunakan sekitar 71 C – 82 C. Biasanya metode ini digunakan pada makanan yang bertekstur lembut, seperti ikan, buah-buahan dan telur.</p> <p>Contoh menu :</p>

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

Fillet of sole Duglere
Poached Peare
Poached eggs A la Florentine

To Blanch

Memasak makanan dengan cepat. *Blanching* biasanya dilakukan dengan air dingin atau air panas. Prosedur memblanching sebagai berikut :

- (1). Letakkan makanan dalam air dingin dan rebus pelan-pelan, kemudian dinginkan makanan tersebut dengan cara mencelupkan keair dingin. Tujuan dari perlakuan ini untuk melarutkan darah dan garam atau kotoran-kotoran tertentu yang ada pada daging atau tulang.
- (2). Memasukkan bahan makanan pada air mendidih dengan cepat dan menurunkannya pada tingkat mendidih, kemudian diangkat dan didinginkan dalam air dingin. Tujuan dari perlakuan ini untuk menguatkan warna, mematikan enzim pada sayuran, atau mengangkat kulit pada tomat atau buah peach.

To Stewing

Stewing adalah proses memasak yang dilakukan perlahan-lahan dalam cairan atau saus dalam jumlah hampir sama dengan bahan yang dimasak.

Stew dapat digolongkan ke dala 2 golongan besar yakni :

- (1) *White stew*, yakni dengan menggunakan saus berwarna putih (*white sauce*)
- (2) *Brown stew*, yakni *stew* yang berwarna coklat dengan menggunakan *brown sauce*.

Stew di bedakan dengan braising adalah bahwasanya dalam proese *stewing* daging-daging yang akan di "*stew*" di potong-potong kecil, kurang lebih 4 cm kubus.

Contoh-contoh menu :

- *Irish stew*
- *Blanquette of veal a la Ancienne*
- *Hungarian Goulash*
- *Brown lamb stew Printaire*
- *Gulai kambing*
- *Rawon*

To Steam (mengukus)

Mengukus adalah mengolah makanan dengan uap air panas secara langsung.

Steaming dapat dilakukan dengan 2 cara antara lain :

Menaruh bahan makanan diatas sebuah tempat yang berlubang-lubang atau sebuah tempat tertutup di atas air yang sedang mendidih.

Dengan menggunakan mesin yang disebut "*Pressure Steamer*"

Contoh-contoh menu :

- steamed rice*
- steamed potatoes*
- steamed sponge podding*

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

<i>To Braise</i> (menyemur atau mengungkep)
<p>Adalah memasak dengan menggunakan sedikit bahan cair dan ditutup. Ada beberapa macam teknik to brise sesuai dengan bahan yang diolah.</p> <p>(1) <i>Braised meat</i> (daging yang diungkep). Daging dicoklatkan dengan menggunakan metode panas kering seperti <i>pan frying</i>, gunanya untuk memberi penampilan tertentu dan aroma pada daging yang diolah. Untuk bahan yang sama seperti ayam dan ikan, kadang-kadang tidak memerlukan penambahan bahan cair karena bahan tersebut telah mengandung air. Uap tertahan oleh tutup dan cairan yang ada bahan tersebut, yang dapat menyebabkan makanan menjadi masak.</p> <p>(2) <i>Braising</i> (pengungkepan) Digunakan untuk mengolah sayur-sayuran, seperti wortel, kubis, bunga kol dan buncis, pada suhu rendah yang didahului dengan menumis ringan dengan bahan cair sedikit tanpa pencoklatan dengan lemak.</p> <p>Contoh-contoh menu :</p> <ul style="list-style-type: none"> -<i>Braised Beef Bourguignonne</i> -<i>Braised Lamb Chope</i> -<i>Braised cabbage</i> -Semur daging -Rendang daging -Opor ayam

1.2. Metode Panas kering (*Dry Heat Cooking Methods*)

1.2.1. *Dry Heat Cooking Method Without fat* (metode panas kering tanpa lemak)

<p><i>a. Roast</i></p> <p>Sebagai suatu proses masak kering dan sumber panas berasal dari segala jurusan didalam oven . Daging yang akan dimasak ditaruh diatas sebuah roasting pan tanpa ditutup dan harus diminyaki sebelumnya, kemudian selama berada di dalam oven daging tersebut sekali-kali di basting dengan minyak atau air daging yang keluar dari daging yang dimasak.</p> <p>Contoh-contoh menu :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Roast sirloin of beef with gravy</i> - <i>Roast Chicken a 'la grandmare</i>
<p><i>b. Baking</i></p> <p><i>Baking</i> juga merupakan proses memasak kering yang juga dilakukan dalam oven dan sumber panas berasal dari segala jurusan, tetapi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tidak menggunakan minyak untuk basting • Istilah ini lebih tepat digunakan untuk proses memasak adonan yang terbuat

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

dari tepung, potatoes atau bahan makanan lainnya selain unggas atau daging.

Contoh :

- *Bread, rolls, pastry, soufflés*
- *Baked potaoes, baked pumkin, baked alaska*

c. Grilling

Dikerjakan di atas grill yang terletak di atas sumber panas. Sumber panas dapat berupa arang, elemen elektrik, ataupun elemen yang dipanaskan dengan gas. Daging yang diolah secara grilling sebaiknya dibalik agar memperoleh tanda bekas grill.

d. Griddling

Dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan keras. Pada waktu pengolahan dapat menggunakan sedikit lemak atau tanpa lemak. Tujuannya agar bahan makanan tidak lengket. Selain daging bahan makanan lain seperti telur, panekuk, dapat dikerjakan dengan griddle. Daging yang diolah dengan alat ini tidak memiliki aroma seperti halnya untuk grill yang menggunakan sumber panas arang. Aroma dimunculkan dengan adanya asap yang keluar dari lemak yang terbakar.

e. Pan Broilling

Cara kerja seperti *griddle*, kecuali jika dikerjakan diatas saute pan atau wajan lain. Alat ini menggantikan griddle. Lemak dapat dituangi sampai tergenang, dalam proses ini sama dengan pan fraying, tidak memerlukan bahan cair dan tidak ditutup. Jika ditutup maka bahan makanan diolah secara braising.

1.2.2. *Dry Heat Cooking Method Using Fat* (Metode panas kering dengan menggunakan lemak)

a. Saute (menumis)

Saute Adalah pengolahan secara cepat dalam sedikit lemak. Seperti (*French Method*). Menunjukkan suatu kegiatan menggoyang-goyangkan bahan makanan dalam saute pan. Akan tetapi untuk makanan dalam jumlah besar seperti potongan-potongan daging atau ayam, di saute tanpa digoyang-goyangkan dalam saute pan.

b. Pan Fry

Adalah memasak dengan minyak dalam jumlah sedang dan menggunakan pan fray diatas api sedang.

- Prinsipnya sama dengan *to saute*, banyak lemak yang digunakan lebih banyak dan umumnya menggunakan waktu pengolahan yang lebih panjang. *Pan fry* diterapkan untuk memasak potongan-potongan yang lebih besar seperti ayam dan ikan,

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

<ul style="list-style-type: none"> - <i>Pan Fry</i> dilakukan dengan panas yang lebih rendah bila dibandingkan dengan saute, agar makanan dengan potongan-potongan besar dapat matang. - Jumlah lemak yang digunakan bergantung pada jumlah atau keadaan makanan yang sedang dimasak. Misalnya untuk menggoreng telur, gunakan minyak dalam jumlah sedikit. Untuk menggoreng ayam, ikan gunakan minyak dalam jumlah yang banyak. - Beberapa makanan perlu dibalik satu kali supaya menjadi masak. Untuk makanan yang besar setelah di goreng dapat diselesaikan di dalam oven, untuk menghindari terlalu coklat.
<i>c. Deep Fry</i>
<p><i>Deep Frying</i> adalah memasak makanan sampai terendam dalam minyak panas. Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan ini adalah sebagai berikut :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hanya sedikit lemak yang diisap oleh makanan - Makanan hanya kehilangan sedikit cairan kecuali jika terlalu masak - Memiliki warna kuning emas yang menarik - Tidak ada tambahan aroma lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan.

Ringkasan

Pada dasarnya ada dua metode pengolahan makanan yakni metode panas basah (Moist Heat Cooking Method) yang termasuk dalam metode ini adalah : boil, simmer, poach, blance, stew, stem dan braise dan metode panas kering (Dry Heat Cooking Method) , dalam metode ini terbagi atas dua kelompok yakni : (1) Dry heat cooking method without fat (Roast,baking, grill. Gridling, dan pan broiling), (2) Dry Heat Cooking Method Using Fat terdiri dari : saute, pan fry,deep fry.

F. Metode dan Model Pembelajaran :


- Metode Pembelajaran : Diskusi, Presentasi dan ceramah
- Model Pembelajaran : Kooperatif
- Pendekatan : Scientific dan PBL
- Strategi : Penggalan Informasi (Project based Learning)

G. Langkah-langkah Pembelajaran :

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
Pendahuluan	a. Mengingatkan peserta didik untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.	5'
	b. Mengingatkan peserta didik akan pentingnya kehadiran	5'

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

<p>Apersepsi</p> <p>Pokok bahasan</p> <p>Tujuan</p>	<p>c. Mengingatkan peserta didik akan kebersihan kelas</p> <p>d. Memberikan motivasi belajar kepada peserta didik terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan</p> <p>e. Peserta didik mendengarkan penjelasan guru tentang tujuan pembelajaran dan pokok bahasan yang dalam KBM ini</p>	<p>5'</p> <p>10'</p> <p>10'</p>
	<p>f. Menunjukkan video teknik basah dan teknik kering pengolahan makanan untuk mengingatkan peserta didik tentang materi "preparation" dan dikaitkan dengan materi peralatan teknik pengolahan makanan</p>	<p>30'</p>
	<p>g. Mempraktekan teknik basah dan teknik pengolahan kering pengolahan makanan</p>	<p>45'</p>
	<p>h. Menjelaskan penting materi pembelajaran mengenai teknik pengolahan makanan basah dan teknik kering pengolahan makanan</p>	<p>10'</p>
	<p>Kegiatan inti</p> <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alat dan bahan dari teknik basah dan teknik kering pengolahan makanan - Melakukan studi pustaka mencari informasi tentang macam-macam teknik basah dan teknik kering pengolahan makanan <p>Bertanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengajukan pertanyaan tentang macam-macam teknik basah dan teknik kering pengolahan makanan - Mengajukan pertanyaan tentang bahan dan alat yang digunakan dalam teknik basah dan teknik kering pengolahan makanan <p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan praktik langkah-langkah teknik basah dan teknik kering - Melakukan praktik penyimpanan hasil produk dari teknik basah dan teknik kering 	<p>10'</p> <p>40'</p> <p>10'</p> <p>10'</p> <p>45'</p> <p>10'</p>

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
Hal 10 dari 12			

	Asosiasi : - Membuat laporan hasil diskusi teknik kering dan teknik basah pengolahan makanan.	35'
	Komunikasi : - Mempresentasikan hasil diskusi teknik basah dan teknik kering pengolahan makanan	40'
Kegiatan Akhir	- Guru memberikan latihan soal kepada peserta didik	10'
	- Menanyakan pendapat peserta didik tentang materi hari ini, atau cara penyampaian materi oleh guru	20'
	- Guru memberikan tugas kepada peserta didik untuk pertemuan selanjutnya	10'
	Jumlah	360'

H. MEDIA, ALAT DAN SUMBER BELAJAR:

- Alat : LCD, Komputer dan Papan Tulis
- Bahan : Materi teknik basah dan teknik kering pengolahan bahan makanan
- Sumber Belajar : buku pelajaran, hand out, internet

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian: pengamatan, tes tertulis

J. LAMPIRAN

Lembar Observasi dan kinerja presentasi

LEMBAR PENGAMATAN OBSERVASI DAN KINERJA PRESENTASI

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Program : X

Kompetensi :

No	Nama Peserta didik	Observasi Diskusi	Kinerja Presentasi	Jml Skor	Nilai
----	--------------------	-------------------	--------------------	----------	-------

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
Hal 12 dari 12			


--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

L. SOAL TERTULIS

1. Jelaskan pengertian teknik pengolahan makanan ?
2. Sebutkan tujuan teknik pengolahan makanan ?
3. Sebutkan macam-macam metode pengolahan makanan ?
4. Kasifikasikan teknik pengolahan makanan teknik panas kering dan panas basah ?
5. Jelaskan macam-macam, teknik pengolahan makanan teknik panas kering ?
6. Jelaskan macam-macam, teknik pengolahan makanan teknik panas basah ?
7. Jelaskan alat-alat yang digunakan untuk melakukan berbagai teknik panas kering dan teknik panas basah ?
8. Identifikasi teknik pengolahan teknik panas kering ?
9. Identifikasi teknik pengolahan teknik panas basah ?

Kunci Jawaban dan Pensekoran

NO	JAWABAN	SKOR
1.	Pengertian teknik pengolahan makanan adalah proses atau pemberian panas pada bahan makanan sehingga bahan itu menjadi mudah dicerna, aman serta mengubah bentuk penyajian / penampilan menjadi lebih menarik, dapat mengeluarkan aroma yang harum, mempunyai citra rasa yang enak dan lezat.	10
2.	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk mengetahui teknik pengolahan makanan yang benar. - Mengetahui penanganan yang tepat - Mengetahui macam-macam teknik pengolahan - Mengetahui perbedaan teknik panas basah dan teknik basah kering 	10
3.	<ul style="list-style-type: none"> - Deep frying - Simmering - Boiling - Skimming - Grilling - Roasting - Sauté 	10
4.	<p>Pengolahan teknik kering adalah teknik mengolah bahan makanan melalui alat pemanas. Dimana panas itu dialirkan hingga bahan makanan matang penggunaan sedikit atau banyak minyak pada bahan makanan atau saat diolah hanya berfungsi sebagai bantuan proses pematangan dan menghindari makanan lengket pada alat pengolahan</p> <p>Teknik pengolahan panas basah adalah mengolah bahan makanan</p>	10

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
Hal 13 dari 12			

	<p>dengan bantuan cairan, apakah cairan berbentuk cair, kaldu (stock), susu, atau bahan cairan lainnya. Karena teknik ini menggunakan cairan maka alat mengolahnyapun disesuaikan dengan daya tampung cairan.</p>	
5.	<p>Teknik Panas Kering</p> <p><i>Deep Frying</i> adalah memasak makanan sampai terendam dalam minyak panas. Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan ini adalah sebagai berikut :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hanya sedikit lemak yang diisap oleh makanan - Makanan hanya kehilangan sedikit cairan kecuali jika terlalu masak - Memiliki warna kuning emas yang menarik - Tidak ada tambahan aroma lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan. <p>Saute Adalah pengolahan secara cepat dalam sedikit lemak. Seperti (<i>French Method</i>). Menunjukkan suatu kegiatan menggoyang-goyangkan bahan makanan dalam saute pan. Akan tetapi untuk makanan dalam jumlah besar seperti potongan-potongan daging atau ayam, di saute tanpa digoyang-goyangkan dalam saute pan.</p>	15
6.	<p>Teknik Panas Basah</p> <p>Boiling adalah cara memasak dalam cairan yang sedang mendidih , biasanya air atau kaldu (<i>stock</i>), gelembung cairan hingga memecah dipermukaan</p> <p>Stewing adalah proses memasak yang dilakukan perlahan-lahan dalam cairan atau saus dalam jumlah hampir sama dengan bahan yang dimasak</p> <p><i>Simmering</i> adalah proses boiling (merebus) yang dilakukan perlahan (70 C), ditandai oleh gelembung air yang tidak memecah di permukaan.</p>	15
7.	<p>Boiling : stock pot</p> <p>Deep frying : frying pan</p> <p>Sauté : frying pan</p> <p>Grilling : pemanggang</p>	10

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN	8 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014

	Baking:oven	
8.	Teknik panas basah : jumlah kuah harus lebih banyak dari isi, matang	10
9.	Teknik basah keringkering : harus kering, krispy, matang	10
	Total Skor	100

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran Boga Dasar

Praktikum PPL

Irine Ratri Iswarini, S.pd
NIP. 1999 10 01 0133

Diah Nur Faizah
NIM. 13511247001

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	WADAH HIDANG DARI SAYUR DAN BUAH	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 1 dari 10	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK PIUS X MAGELANG
Mata Pelajaran : BOGA DASAR
Kelas/Semester : X / 1
Pertemuan Ke- :
Alokasi Waktu : 4 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 social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

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

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

Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan mengolah dan menyajikan makanan indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur ,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.8 Menjelaskan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas dan wadah hidang.
- 4.10 Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah.

INDIKATOR

- Upaya untuk dapat Mendeskripsikan pengertian wadah dan alas hidang.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan fungsi wadah dan alas hidang.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan jenis-jenis alas dan wadah hidang.
- Upaya untuk dapat Menyebutkan macam buah-buahan untuk wadah.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	WADAH HIDANG DARI SAYUR DAN BUAH	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 2 dari 10	

- Upaya untuk dapat Menjelaskan bahan dan alat untuk wadah hidang
- Upaya untuk dapat Memilih bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan wadah hidang dari sayuran dan buah pada masakan indonesia.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan teknik pembuatan wadah hidang dari sayuran dan buah.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan penunjang kesiapan kerja dalam membuat wadah hidang dari sayuran dan buah pada masakan indonesia.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan kiat kiat pembuatan wadah hidang dari sayuran dan buah.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan kriteria hasil yang baik wadah hidang dari sayuran dan buah.
- Upaya untuk dapat Menjelaskan penyimpanan wadah hidang dari sayuran dan buah.

I. Tujuan Pembelajaran :

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

1. Siswa Mampu Mendeskripsikan pengertian wadah dan alas hidang.
2. Siswa Dapat Menjelaskan fungsi wadah dan alas hidang.
3. Siswa Mampu Menjelaskan jenis-jenis alas dan wadah hidang.
4. Siswa Mampu Menyebutkan macam buah-buahan untuk wadah.
5. Siswa Mampu Menjelaskan bahan dan alat untuk wadah hidang
6. Siswa Mampu Memilih bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan wadah hidang dari sayuran dan buah pada masakan indonesia.
7. Siswa mampu Menjelaskan teknik pembuatan wadah hidang dari sayuran dan buah.
8. Siswa dapat Menjelaskan penunjang kesiapan kerja dalam membuat wadah hidang dari sayuran dan buah pada masakan indonesia.
9. Siswa dapat Menjelaskan kiat kiat pembuatan wadah hidang dari sayuran dan buah.
10. Siswa mampu Menjelaskan kriteria hasil yang baik wadah hidang dari sayuran dan buah.
11. Siswa mampu Menjelaskan penyimpanan wadah hidang dari sayuran dan buah.

II. Materi Ajar :

Seni merangkai bukan hanya milik buah dan bunga, sayuran juga memiliki hak yang sama untuk dapat tampil menjadi suatu rangkaian yang dapat ditampilkan. Pada mulanya rangkaian sayuran berasal dari Eropa yang mempunyai jenis, warna sayuran yang menarik. Di Eropa jenis sayuran yang sering digunakan untuk dirangkai adalah : brokoli, wortel, kentang, kubis, prei, dan lain-lain.

Sebenarnya di Indonesia juga mempunyai jenis dan wana sayuran yang beragam sehingga tidak akan kalah jika dibandingkan dengan sayuran dari Eropa, malah seharusnya kita patut berbangga karena mempunyai ragam jenis sayuran yang tidak dipunyai oleh negara-negara lain.

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	WADAH HIDANG DARI SAYUR DAN BUAH	4 x 45 menit
No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014	Hal 3 dari 10

Jenis Rangkaian Sayuran

1. Rangkaian sayuran untuk hiasan

Rangkaian sayuran untuk hiasan mempunyai fungsi utama hanya sebagai hiasan diatas meja prasmanan, ruang pesta, atau pameran. Sehingga bentuk sayuran yang akan ditampilkan tidak hanya alami tetapi dapat melalui berbagai perlakuan seperti dibuat berbagai bentuk dengan berbagai teknik seperti bentuk pohon, rumah, kaktus, burung, bunga. Kreasi bentuk-bentuk tersebut dapat didapat atau diperoleh dengan kreatifitas dan ketampilan tangan sehingga dapat menghasilkan bentuk yang menarik melalui pelatihan-pelatihan yang lebih mendalam.

2. Rangkaian sayuran untuk diolah

Rangkaian ini berbeda dengan rangkaian untuk hiasan. Pada rangkaian sayuran yang akan diolah tentu saja jenis sayurannya sangat ditentukan oleh jenis sayur yang akan dirangkai. Contoh angkaian sayur soup sayuran yang terdiri dari wortel, bunga kol, loncang, seldri, kacang kapri, macaroni, beserta bumbu-bumbunya seperti lada, bawang putih, bawang bombay.

Dalam rangkaian ini alat bantu yang digunakan tidak diperbolehkan menggunakan jarum pentul dan kawat karena sangat berbahaya bagi kesehatan tubuh.

Tujuan dari rangkaian sayuran yang diolah ini adalah untuk digunakan sebagai display dalam acara pameran gizi, lomba, dan untuk peningkatan pengetahuan tentang gizi dan menu pada masyarakat.

Alat-alat


1. Alat kerja : pisau, gunting, talenan
2. Alat bantu : tusuk gigi, tusuk sate,
- 3.

Bahan-bahan

1. Bahan utama : sayuran, bumbu
2. Bahan pendamping : sebagai hiasan saja sehingga kedudukan dan jumlahnya tidak boleh melebihi bahan utama, seperti tomat, cabai teropong, kacang panjang, daun pisang, dll

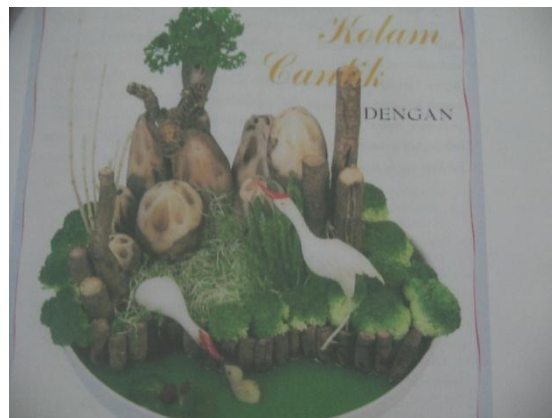
Cara Menyusun Sayuran

1. Tentukan tema
2. Buat disain

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	WADAH HIDANG DARI SAYUR DAN BUAH	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 4 dari 10	

3. Kupas, cuci, bersihkan dan lap bahan sayuran dari kotoran yang menempel
4. Gunakan wadah dari nampan, keranjang atau styrofoam, bersihkan wadah dari kotoran.
5. Beri alas wadah dengan kertas atau daun pisang.

Contoh rangkaian sayuran sebagai hiasan



Gambar sayuran sebagai hiasan

Contoh rangkaian sayuran yang diolah



Gambar rangkaian sayur lodeh labu parang

III. Metode dan Model Pembelajaran :

- Metode Pembelajaran : Diskusi dan presentasi
- Model Pembelajaran : Praktikum



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

WADAH HIDANG DARI SAYUR DAN BUAH

4 x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus 2014

Hal 5 dari 10

IV. Langkah-langkah Pembelajaran :

PERTEMUAN I

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
Pendahuluan	a. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.	5'
Apersepsi	b. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran	5'
	c. Mengingatkan siswa akan kebersihan kelas	10'
Pokok bahasan	d. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan	10'
	e. Siswa mendengarkan penjelasan guru tentang tujuan pembelajaran dan pokok bahasan yang dalam KBM ini.	30'
Tujuan	f. Menunjukkan video untuk mengingatkan siswa tentang materi "preparation" dan dikaitkan dengan materi wadah hidang dari sayuran dan buah pada masakan indonesia.	5'
	g. Membuat wadah hidang dari sayuran dan buah pada masakan indonesia.	10'
Kegiatan inti	h. Menjelaskan penting materi pembelajaran mengenai wadah hidang dari sayuran dan buah pada masakan indonesia.	
	Mengamati :	
	- Foto tentang macam-macam wadah hidang.	30'
	- Mencari referensi tentang pengertian jenis dan karakteristik bahan untuk alas hidang.	20'
	Bertanya :	15'
	- Mengajukan pertanyaan tentang jenis-jenis alas hidang.	20'
- Mengajukan pertanyaan tentang karakteristik bahan yang digunakan untuk alas hidang .	30'	
Eksperimen/eksplorasi :	20'	
- Melakukan praktik membuat wadah hidang dari sayuran dan buah dengan memperhatikan kriteria hasil yang baik.	20'	
- Melakukan eksplorasi sesuai imajinasi, kreasi, dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja.	30'	

**SMK PIUS X MAGELANG****RPP TEORI BOGA DASAR**Kelas/ Semester :
X/1

WADAH HIDANG DARI SAYUR DAN BUAH

4 x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus 2014

Hal 6 dari 10

	Asosiasi : <ul style="list-style-type: none">- Membuat laporan hasil praktik.- Mengevaluasi hasil praktik.- Menyimpulkan hasil praktik. Komunikasi : <ul style="list-style-type: none">- Mempresentasikan laporan hasil praktik pembuatan wadah hidang dari sayuran dan buah.- Diskusi hasil praktik pembuatan wadah hidang dari sayuran dan buah.	25'
Kegiatan akhir	<ul style="list-style-type: none">- 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	25'
	Jumlah	315'

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

- A. Alat : LCD, laptop.
B. Bahan : Materi tentang wadah hidang sayuran dan buah.
C. Sumber Belajar : Buku pelajaran, hand out, Internet.

VIII. Penilaian : Tes tertulis, Sikap dan Keterampilan

Pembagian waktu untuk 1 x teori ada model demonstrasi
2x pertemuan praktik : I. Praktek wadah hidang sayuran dan buah
II. Membuat hasil dari wadah hidang sayuran dan buah



SMK PIUS X MAGELANG

RPP TEORI BOGA DASAR

Kelas/ Semester :
X/1

WADAH HIDANG DARI SAYUR DAN BUAH

4 x 45 menit

No.

Revisi : 00

Tgl. Agustus 2014

Hal 8 dari 10

B. Soal Tertulis

1.

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksima}} \times 100$$

Soal Tertulis

1. Deskripsikan pengertian wadah dan alas hidang?
2. Apa fungsi dari wadah hidang?
3. Jelaskan cara penyimpanan alat wadah hidang dari buah-buahan?
4. Jelaskan bahan dan alat untuk wadah hidang?
5. Sebutkan macam buah-buahan untuk wadah?

Kunci Jawaban :

1. Deskripsi wadah hidang adalah tempat untuk meletakkan suatu hidangan atau masakan sesuai dengan hidangan yang akan di sajikan
2. Fungsi wadah hidang
 - Sebagai tempat menyajikan hidangan
 - Mempercantik hidangan yang di sajikan
3. Letakan wadah hidang ditempat tertutup atau menggunakan wrapwaping lalu simpan di ciller
4. Alat wadah hidang : knife carving, dissert spoon, dissert fork, dessert plate
5. - Semangka, Melon, labu kuning

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RPP TEORI BOGA DASAR		
	Kelas/ Semester : X/1	WADAH HIDANG DARI SAYUR DAN BUAH	4 x 45 menit
	No.	Revisi : 00	Tgl. Agustus 2014
		Hal 9 dari 10	

Magelang, 9 Agustus 2014

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Praktikan PPL

Irine Ratri Iswarini, S.Pd.
NIK. 1999. 10. 0133

Anissa Dewi Prastiwi
NIM. 13511245009