

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

DI SMK NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No. 11 Klaten

1 Juli – 17 September 2014



Disusun Oleh :

Oktafiani Putri Astuti

11511244002

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA**

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2014

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten :

Nama : Oktafiani Putri Astuti
NIM : 11511244002
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten mulai 1 Juli 2014 sampai 17 September 2014. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,



Yuriani M.Pd

Sri Hariyati, S.Pd.

NIP. 19540206 198203 2 001

NIP. 19570929 1985032 009

Kepala Sekolah
SMK Negeri 3 Klaten,

Koord.PPL
SMK Negeri 3 Klaten,



Martini, S.Pd., M.Pd

Ir. Widyasworo Hayati, M.Pd

NIP. 19640324 199003 1 004

NIP. 19680717200012 2 001

KATA PENGANTAR

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

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program KKN – PPL 2014 di SMK Negeri 3 Klaten kurang lebih dua setengah bulan, pada tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014.

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

1. Martini, S.Pd, M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan KKN – PPL di SMK Negeri 3 Klaten.
2. Yuriani, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Dra. Muryuniatiselaku guru pembimbing PPL, terima kasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 3 Klaten
4. Ir. Widyasworo Hayati, M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 3 Klaten
5. Drs. Didik Sulistyana selaku Koordinator KKN SMK Negeri 3 Klaten
6. Teman-teman KKN – PPL di SMK Negeri 3 Klaten, terima kkasih atas kerjasamanya selama ini.
7. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 3 Klaten yang telah menerima kami dengan baik
8. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materil, serta selalu memberikan motivasi agar KKN – PPL di SMK Negeri 3 Klaten dapat terlaksana dengan baik dan lancar
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan KKN – PPL SMK Negeri 3 klaten.

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

Yogyakarta, 17 September 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	2
B. Rumusan Program Kegiatan PPL.....	10
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Kegiatan PPL	9
B. Pelaksanaan.....	17
C. Analisis Hasil	20
D. Refleksi	22
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan	24
B. Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

DI SMK NEGERI 3 KLATEN

OLEH :

Oktafiani Putri Astuti

11511244002

SMK Negeri 3 Klaten, yang beralamatkan di Jl. Merbabu No 11 Klaten adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu lokasi KKN – PPL UNY 2013. KKN-PPL dilaksanakan selama 2,5 bulan pada tanggal 1 Juli 2014 hingga pada tanggal 17 September 2014. Kegiatan PPL meliputi praktik mengajar dan pembuatan RPP, media pembelajaran, dan administrasi guru dan kegiatan KKN meliputi pelaksanaan program yang telah direncanakan.

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

Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama mengajardi kelas. Namun sebelum mengajar, mahasiswa wajib membuat perangkat pembelajaran yang meliputi RPP dan media pembelajaran yang di konsultasikan kepada guru pembimbing. Penulis mengajar secara individu pada mata pelajaran Boga Dasar di kelas X Jasa Boga 3 dan Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia di kelas XI Jasa Boga 1. Berbagai media pembelajaran sudah disumbangkan dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses KBM di SMK N 3 Klaten. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami lagi. Media pembelajaran yang diberikan antara lain power point, job sheet dan handout.

Kata Kunci : KKNPPL UNY 2014, SMK N 3 KLATEN, Individu

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. Program ini merupakan program akselerasi atau program percepatan karena pelaksanaannya dalam waktu dan tempat yang sama, yaitu disekolah. Kegiatan ini merupakan aktualisasi dari perolehan pengetahuan, keterampilan, maupun kreativitas mahasiswa yang diperoleh dari perguruan tinggi. Kegiatan ini bertujuan untuk (1) Memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran dan manajerial disekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan dan 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 kedalam kehidupan nyata di sekolah atau lembaga pendidikan. (4) Memacu perkembangan 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.

Pada kegiatan PPL ini penyusun mendapat kesempatan untuk PPL di SMK Negeri 3 Klaten. Sebelum melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa terlebih dahulu melakukan beberapa rangkaian kegiatan observasi pada saat proses pembelajaran sedang berlangsung.

Kegiatan observasi ini bertujuan untuk mengenal, mengetahui, serta mengidentifikasi kondisi lingkungan sekolah, manaterial serta hal lain sebagai penunjang kegiatan akademik yang dapat dijadikan sebagai bahan acuan mahasiswa dalam mempersiapkan rancangan program kegiatan PPL yang akan dijalani selama periode 1 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014.

A. Analisis Situasi

1. Sejarah Sekolah

Pada tahun 1969 pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten mendirikan sekolah dengan nama Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas (SKKA) Pemda Kabupaten Klaten. Sekolah tersebut dirintis oleh Kepala Bagian Kesejahteraan Rakyat (Kabid. Kesra) Pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten bersama Kepala Sekolah Kesejahteraan Keluarga Pertama (SKKP) Negeri Klaten. Pelaksanaan Proses Belajar Mengajar menempati gedung SKKP Negeri Klaten dan waktu pelaksanaan proses belajar mengajarnya siang hari sampai dengan sore hari.

Pada tahun pelajaran 1969/1970 sekolah tersebut mulai membuka pendaftaran siswa baru Tingkat I (satu) jurusan Busana (Menjahit). Pada tahun 1974 sesuai dengan Surat Keputusan Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah dengan nomor: 071/BV/STT/1974 tanggal 1 April 1974, sekolah tersebut berubah statusnya menjadi Sekolah Kesejahteraan Keluarga (SKKA) Persiapan Negeri Klaten.

Pada tahun 1977 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 0327/Q/1977, tanggal 28 Juli 1977 sekolah tersebut dinegerikan menjadi Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten.

Pada tahun 1997 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 036/O/1997, tanggal 7 Maret 1997, semua sekolah kejuruan tingkat atas diintegrasikan atau dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan, dengan kelompok sebagai berikut:

- a. Kelompok Pariwisata
- b. Kelompok Bisnis dan Manajemen
- c. Kelompok Teknologi dan Industri/Rekayasa
- d. Kelompok Pertanian dan Kehutanan
- e. Kelompok Industri dan Kerajinan
- f. Kelompok Pekerjaan Sosial dan lainnya

Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Klaten dan termasuk Kelompok Pariwisata sampai dengan sekarang.

2. Visi dan Misi dari SMK Negeri 3 Klaten

a. Motto

CERIA : Credible Emphaty Responsible Innovative Active.

b. Visi

Mewujudkan SMK Bertaraf Internasional Yang Mampu Menciptakan Sumber Daya Manusia Berkualitas, Peduli Lingkungan, Unggul, Taqwa Dan Siap Kerja.

c. Misi

1. Melaksanakan Pendidikan Kejuruan Mengacu Pada Tuntutan Dunia Usaha / Dunia Kerja Bertaraf Internasional.
2. Mempersiapkan Tamatan Yang Profesional.
3. Meningkatkan Hubungan Kerjasama Dengan Masyarakat, Mitra Nasional Dan Internasional.
4. Menumbuhkan Kesadaran, Kepedulian Dan Kecintaan Pada Lingkungan Dalam Diri Setiap Warga Sekolah.

d. Tujuan SMK N 3 Klaten

1. Meningkatkan Kapasitas Dan Kualitas Layanan Kepada Peserta Didik.
2. Meningkatkan Kompetensi Pendidik Dan Tenaga Kependidikan Yang Profesional.
3. Menyiapkan Peserta Didik Menjadi Tenaga Kerja Tingkat Menengah Yang Produktif, Terampil Dan Mandiri Sesuai Tuntutan Dunia Usaha/ Dunia Kerja.
4. Mengadakan Dan Memelihara Hubungan Kerjasama Dengan Masyarakat, Mitra Nasional Dan Internasional.
5. Mewujudkan Sekolah Sebagai Tempat Pengembangan Diri.
6. Mewujudkan Lingkungan Sekolah Yang Bersih, Nyaman, Tertib Dan Aman demi terselenggaranya Pendidikan Dan Pelatihan Secara Menyeluruh.

3. Program Keahlian

SMK N 3 Klaten memiliki program keahlian yaitu :

a. Program keahlian Akomodasi Perhotelan

Program Keahlian Akomodasi Perhotelan terdiri dari dua kelas dari masing-masing tingkat.

- b. Program Keahlian Jasa Boga
Program Keahlian Jasa Boga terdiri dari tiga kelas dari masing-masing tingkat.
- c. Program Keahlian Tata Kecantikan Kulit
Program Keahlian Tata Kecantikan Kulit terdiri dari satu kelas dari masing-masing tingkat.
- d. Program Keahlian Tata Kecantikan Rambut
Program Keahlian Tata Kecantikan Rambut terdiri dari satu kelas dari masing-masing tingkat.
- e. Program Keahlian Busana Butik
Program Keahlian Busana Butik terdiri dari tiga kelas dari masing-masing tingkat.

4. Lokasi Sekolah

SMK N 3 Klaten yang beralamat di Jl. Merbabu No. 11, Klaten, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 3 Klaten memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif.

5. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan dan kebersihan lingkungan yang sangat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK N 3 Klaten. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

- a. Ruang Teori : 23 buah
- b. Ruang Praktek : 39 buah
- c. Ruang Kepala Sekolah : 1 buah
- d. Ruang Guru : 1 buah
- e. Ruang Administrasi : 1 buah
- f. Hotel : 2 buah
- g. Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa

dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Petugas yang menjadi penanggungjawab laboratorium di SMK N 3 Klaten adalah sebagai berikut:

- 1) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
 - Ruang Laundry (18x9) m² oleh Intan Primayuda, S.St
 - Ruang Hotel 1 oleh Sri Purwanti, S.Pd
 - Ruang Hotel 2 oleh Indri Kuwartaningsih, A.Md
 - 2) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga (1040 m²)
 - Ruang Praktik Boga 1 oleh Dra. Muryuniati
 - Ruang Praktik Boga 2 oleh Sri Hariyati, S.Pd
 - Ruang Praktik Boga 3 oleh Sumarni, S.Pd
 - Ruang Praktik Patiseri 1 oleh Dra. Rubiyem
 - Ruang Praktik Patiseri 2 oleh Madya Natun Nurul B., S.Pd.T
 - Ruang UP Boga oleh Dra. Tri Jumiati
 - Ruang Tata Hidang 1 oleh Dra. Tri Handasih Solichah
 - Ruang Tata Hidang 2 oleh Kasih Pujiastuti, S.Pd
 - Ruang Cafeteria oleh Sunarni, S.Pd
 - 3) Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik (900 m²)
 - Ruang Praktik Busana 1 oleh Rara Rilla Witrianasari, S.Pd.T
 - Ruang Praktik Busana 2 oleh Dra. Sri Wahyuni
 - Ruang Praktik Busana 3 oleh Wasingatun, S.Pd
 - Ruang Praktik Busana 4 oleh Dra. Martini S
 - Ruang Praktik Busana 5 oleh Dra. Nunuk Wijayanti
 - Ruang Sanggar Busana oleh Anik Eko Wahyuningsih, S.Pd.
 - Gudang Busana oleh Dra. Sri Suharyanti
 - 4) Ruang Keahlian Tata Kecantikan (360 m²)
 - Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur oleh Tentrem Rahayu, A.Md
 - Ruang praktik kecantikan rambut, gudang dan ruang fas oleh Eni Setyawati, S.Pd
- h. Ruang Penunjang
- 1) Ruang Aula
 - 2) Ruang rapat/ sidang (7x8) m²
 - 3) Cafeteria (24x7) m²
 - 4) Asrama

- 5) Perpustakaan (10x15) m²
- 6) Arsip (8x3) m²
- 7) Penggandaan (8x4) m²
- 8) UKS (5x7) m²
- 9) Bimbingan dan Penyuluhan (5x7) m²
- 10) Rumah Jaga (6x6) m²
- 11) KM/ WC siswa (17 toilet)
- 12) KM/ WC guru (29 toilet)
- 13) KM/ WC kepala sekolah (2x2) m²
- 14) KM/ WC karyawan/ TU (2x2) m²
- 15) Ruang Ibadah (8x9) m²
- 16) Gudang (5x11) m²
- 17) Koperasi Siswa
- 18) Selasar/ penghubung (610x2) m²
- 19) Sanggar busana (7x8) m²
- 20) Lapangan basket/ tens (34,75x19,85) m²
- 21) Lapangan Lompat jauh
- 22) Lapangan volly (18x9) m²
- 23) Gudang bekas dinas P dan K (13,35x12,60) m²
- 24) Tempat sepeda siswa (21x17) m² dan (26x5) m²
- 25) Tempat sepeda guru (57x5) m² dan (7x12) m²
- 26) Kanopi depan / Utama (6x6) m²
- i. Ruang Lab. Bahasa (10x12) m²
- j. Ruang Lab. Komputer (8x9) m²
- k. Ruang Lab. IPA (9x12) m²
- l. Ruang SAS (8x9) m²
- m. Gardu Satpam (2x3) m²
- n. Menara Air (4x4) m²
- o. Ruang SIM (2x5) m²
- p. Panjang Pagar Lahan
- q. Panjang saluran air hujan (p: 2115 m, l: 0,20 m)
- r. Luas Bangunan (10.519 m²)
 - 1) Luas taman (4259 m²)
 - 2) Luas Kebun (3.871 m²)
 - 3) Luas Halaman (4.570 m²)

4) Luas Tanah seluruhnya (23.255 m²)

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

6. Kondisi Nonfisik Sekolah

Keadaan non fisik di SMK Negeri 3 Klaten terdiri dari :

a. Keadaan Personalia

SMK Negeri 3 Klaten dipimpin oleh Kepala Sekolah Martini, S.Pd.,M.Pd dengan jumlah guru dan karyawan yang ada dalam rincian sebagai berikut :

- 1) Jumlah guru di SMK Negeri 3 Klaten 85 (64 guru tetap/ PNS, 18 guru tidak tetap, 3 guru nota tugas), meliputi :
 - a) Lulusan S2 sejumlah 5 orang (PNS)
 - b) Lulusan S1 sejumlah 75 orang (guru tetap/ PNS sejumlah 58 orang, guru tidak tetap sejumlah 16 orang, guru nota tugas 3 orang)
 - c) Lulusan DIII sejumlah 5 orang (Guru tetap/ PNS sejumlah 3 orang, guru tidak tetap sejumlah 2 orang)
- 2) Jumlah tenaga administrasi di SMK Negeri 3 Klaten sejumlah 24 orang (pegawai tetap 3 orang dan pegawai tidak tetap 21 orang), meliputi :
 - a) Lulusan S1 sejumlah 3 orang (tanaga tetap/ PNS sejumlah 2 orang dan tenaga tidak tetap sejumlah 1 orang)
 - b) Lulusan D3 sejumlah 2 orang (tenaga tidak tetap)
 - c) Lulusan SLTA sejumlah 13 orang (tenaga tetap/ PNS sejumlah 1 orang, tenaga tidak tetap sejumlah 12 orang)
 - d) Lulusan SLTP sejumlah 5 orang (tenaga tidak tetap)
 - e) Lulusan SD sejumlah 1 orang (tenaga tidak tetap)
- 3) Adapun keseluruhan jumlah siswa di SMK Negeri 3 Klaten 922 siswa yang meliputi :
 - a) Siswa tingkat 1 sejumlah 329 siswa
 - b) Siswa tingkat 2 sejumlah 252 siswa
 - c) Siswa tingkat 3 sejumlah 341 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 reward atau punishment kepada tenaga kependidikan disekolah.
- 4) Wakasek urusan sarana dan prasarana bertugas membantu kepala sekolah dalam menyusun 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 praktek dalam program studi yang bersangkutan serta memelihara hubungan dengan dunia kerja.

7. Kegiatan Ekstrakurikuler

SMK Negeri 3 Klaten memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswinya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan Ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah antara lain :

- a. Pramuka
- b. PMR (Palang Merah Remaja)
- c. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- d. Olah Raga dan Seni
 - 1) Bola Basket
 - 2) Volly Ball
 - 3) Vokal
 - 4) Tari
 - 5) Drumband
- e. *English Club*
- f. Ekstra Kejuruan (Boga, Busana, Kecantikan)
- g. BTA (Baca Tulis Al-Qur'an)

B. Perumusan Program dan Rancangan kegiatan PPL

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk mahasiswa mendapat pengalaman aktual tentang pelaksanaan proses pembelajaran atau kegiatan kependidikan lainnya sehingga dapat digunakan sebagai bekal untuk membentuk tenaga kependidikan yang profesional yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan dalam rangka membantu kelancaran program PPL dan menjadikan acuan dalam memperoleh informasi tentang sekolah yang sesungguhnya. Selama pelaksanaan PPL yang dimulai dari 1 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014 rancangan kegiatan yang dibuat adalah sebagai berikut :

1. Observasi Proses Belajar mengajar

Observasi ini merupakan langkah awal bagi setiap mahasiswa sebelum benar-benar melaksanakan praktik proses belajar mengajar didepan para siswa. Sebelum melakukan pengajaran di SMK Negeri 3 Klaten, praktikan melakukan observasi sebanyak tiga kali, selain observasi kelas, memberi materi dan memberi motivasi pada murid selama proses belajar mengajar.

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

Adapun aspek-aspek yang diamati adalah:

- a. Cara membuka pelajaran
- b. Cara menarik perhatian siswa
- c. Cara memotivasi siswa
- d. Cara memberi acuan atau gambaran mengetahui metode atau kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan
- e. Cara memberikan kaitan
- f. Sistematika pemberian materi
- g. Penguasaan materi
- h. Metode pembelajaran
- i. Media pembelajaran
- j. Teknik pengelolaan kelas agar dinamis, aktif, interaktif, partisipatif
- k. Teknik bertanya
- l. Cara menanggapi siswa
- m. Penguasaan bahasa
- n. Variasi gerak
- o. Pengelolaan waktu
- p. Penampilan
- q. Cara menutup pelajaran
- r. Cara membuat kesimpulan
- s. Bentuk dan cara evaluasi

2. Bimbingan Dengan Guru Pembimbing

Dalam praktikan belajar mengajar setiap mahasiswa didampingi oleh seorang guru pembimbing untuk mata pelajaran yang sesuai dengan program studi mahasiswa yang bersangkutan. Tugas guru dan dosen pembimbing adalah melaksanakan bimbingan PPL kepada mahasiswa praktikan. Dalam PPL ini penyusun dibimbing oleh Sri Haryati, S.Pd yang merupakan salah

seorang guru dari jurusan boga yang mengampu mata pelajaran boga di SMK Negeri 3 Klaten.

Selain persiapan sebelum mengajar, mahasiswa harus membuat materi, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan media pembelajaran. Setelah itu, mahasiswa harus melakukan bimbingan dengan guru pembimbing mengenai materi, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), media pembelajaran maupun metode pembelajaran yang akan digunakan.

3. Praktik Belajar Mengajar

Setelah melakukan bimbingan dengan guru pembimbing, maka mahasiswa mempraktikkan proses belajar mengajar sesuai dengan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang telah dibuat agar sesuai dengan sasaran yang ingin dicapai. Selama praktik belajar mengajar praktikan selalu didampingi oleh guru pembimbing. Selain itu, praktikan juga harus membuat administrasi guru sesuai dengan mata pelajaran dan kelas yang diampu.

4. Kegiatan Praktik Sekolah

Praktikan persekolahan merupakan aktivitas yang dilakukan mahasiswa dalam bidang :

- a. Administrasi sekolah
- b. Administrasi kelas
- c. Administrasi praktek
- d. Kegiatan sekolah antara lain Bakti kampus, Apel pagi, dan Piket guru jaga.

5. Evaluasi

Evaluasi ini merupakan penilaian yang diberikan guru pembimbing kepada praktikan dalam tugasnya melaksanakan kegiatan PPL. Setiap kali selesai mengajar praktikan diberi masukan dan komentar untuk perbaikan proses mengajar berikutnya.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISA HASIL

A. Persiapan Praktik Pengalaman lapangan (PPL)

Persiapan yang dilakukan untuk melaksanakan kegiatan PPL telah dilakukan jauh hari sebelum diterjunkan ke lokasi. Maksud dari persiapan PPL adalah syarat-syarat atau administrasi yang perlu dilakukan mahasiswa sebelum mengikuti kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Persiapan tersebut meliputi :

1. Persyaratan Peserta PPL

- a. Terdaftar sebagai mahasiswa UNY S1 Program Kependidikan pada semester diselenggarakannya KKN-PPL
- b. Telah menempuh minimal 110 SKS dengan IPK minimal 2,50. Mahasiswa yang ber-IPK kurang dari 2,50 hanya boleh menempuh PPL saja atau ketika mendaftar KKN-PPL, mahasiswa telah menempuh minimal 90 SKS.
- c. Mencantumkan mata kuliah PPL dan KKN dalam KRS.
- d. Telah lulus mata kuliah pengajaran mikro atau PPL 1 atau yang ekuivalen dengan nilai minimal B.
- e. Mahasiswa yang hamil, pada saat pemberangkatan KKN-PPL, usia kehamilannya tidak lebih dari 5 bulan atau 20 minggu. Selanjutnya mahasiswa yang bersangkutan wajib menyerahkan :
 - 1) Surat keterangan dari dokter spesialis kandungan, yang menerangkan usia dan kondisi kehamilan.
 - 2) Surat keterangan dari suami yang menyatakan mengizinkan untuk melaksanakan KKN-PPL, serta bertanggung jawab terhadap resiko yang mungkin terjadi.

2. Pendaftaran dan Pengelompokan Peserta PPL

Selain syarat-syarat yang diatas, ada syarat mutlak yang harus dilakukan oleh mahasiswa, yaitu melakukan pendaftaran. Pembayaran untuk pendaftaran dilakukan di bank yang telah ditunjuk UNY. Setelah melakukan registrasi, mahasiswa mendaftar sebagai calon peserta KKN-PPL melalui internet dengan alamat : www.uppl.ac.id, selanjutnya mahasiswa

menyerahkan bukti pendaftaran ke LPPM dan memvalidasi sesuai dengan waktu yang ditentukan oleh Tim KKN-PPL. Waktu pendaftaran, validasi, penempatan, dan kegiatan KKN-PPL diatur sesuai dengan kalender akademik.

Selanjutnya peserta yang memenuhi persyaratan administrasi dikelompokkan berdasarkan beberapa pertimbangan sebagai berikut :

- a. Tingkat (sekolah)
 - b. Tipe (sekolah)
 - c. Jenis (sekolah/ lembaga/ klub)
 - d. Kebutuhan/ permintaan sekolah/ lembaga/ klub
 - e. Variasi jurusan/ program studi
 - f. Agama
 - g. Jarak
 - h. Jenis kelamin
 - i. Memakai jilbab atau tidak
 - j. Memiliki penyakit bawaan atau tidak
 - k. Proporsi (jumlah mahasiswa)
 - l. Bekerja atau tidak
3. Pembekalan Praktik Pengalaman Lapangan oleh LPPM

Pelaksanaan pembekalan Praktik Pelaksanaan Lapangan oleh LPPM disesuaikan dengan fakultas masing-masing. Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga yang dinyatakan lulus administrasi mendapatkan pembekalan PPL diruang pertemuan LPPM. Tujuan pembekalan adalah agar mahasiswa menguasai kompetensi sebagai berikut :

- a. Memahami dan menghayati konsep dasar, arti, tujuan, pendekatan, program, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi.
- b. Mendapatkan informasi tentang situasi, kondisi, potensi, dan permasalahan sekolah/ lembaga/ klub yang akan dijadikan lokasi KKN-PPL.
- c. Memiliki bekal pengetahuan tata krama kehidupan di sekolah/ lembaga/ klub.
- d. Memiliki wawasan tentang pengelolaan dan pengembangan lembaga pendidikan.
- e. Memiliki bekal pengetahuan dan keterampilan praktis agar dapat melaksanakan program dan tugas-tugasnya disekolah/ lembaga/ klub.

- f. Memiliki pengetahuan untuk dapat bersikap dan bekerja dalam kelompok secara interdisipliner dan lintas sektoral dalam rangka penyelesaian tugas disekolah.
- g. Memiliki kemampuan menggunakan waktu secara efektif dan efisien pada saat melaksanakan program KKN-PPL.

4. Kuliah Praktik Pengajaran Mikro

Praktek pengajaran mikro merupakan persiapan yang utama sebelum melakukan PPL. Dengan mengikuti Kuliah Praktik Pengajaran Mikro, kita akan mendapatkan bekal untuk menjadi seorang guru yang baik sehingga ketika diterjunkan ke sekolah, kita sudah siap melaksanakan PPL sesuai dengan mata pelajaran yang akan kita ampu. Kuliah Praktik Pengajaran Mikro dilaksanakan oleh masing-masing mahasiswa praktikan dari tiap jurusan.

5. Observasi Lingkungan Sekolah

Tujuan observasi yaitu untuk mengetahui keseluruhan kondisi sekolah secara mendalam agar nantinya dapat menyesuaikan diri pada waktu melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan di sekolah. Adapun hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi :

- a. Lingkungan fisik sekolah
- b. Perilaku siswa
- c. Sarana prasarana pembelajaran

6. Observasi kegiatan Belajar Mengajar di Kelas

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan untuk memperoleh pengetahuan dan pengalaman pendahuluan mengenai strategi pembelajaran guru dalam mengajar serta karakteristik siswa didalam kelas. Observasi dikelas dilakukan dengan tujuan supaya praktikan memperoleh gambaran mengenai proses belajar mengajar di kelas.

Adapun yang menjadi titik pusat kegiatan ini adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan cara guru mengajar, yang meliputi perangkat pembelajaran, proses pembelajaran, dan perilaku siswa. Perangkat pembelajaran ini mencakup silabus, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), proses pembelajaran mencakup membuka pelajaran, metode pembelajaran, penyajian materi, penggunaan bahasa, waktu, gerak, cara memotivasi siswa, teknik bertanya, penguasaan kelas, penggunaan media,

bentuk dan cara evaluasi, dan menutup pelajaran. Sedangkan perilaku siswa mencakup perilaku siswa dikelas dan diluar kelas.

B. Persiapan Pelaksanaan Praktik Pengalaman lapangan (PPL)

Persiapan yang dilakukan sebelum mengajar adalah menyusun Rencana Perangkat Pembelajaran (RPP), Hand Out serta media pembelajaran yang berdasarkan Garis Besar Program Pembelajaran (GBPP) dan kurikulum yang berlaku di SMK Negeri 3 Klaten. Selain itu mahasiswa juga harus menyesuaikan materi yang diajarkan disekolah karena tidak semua yang tercantum pada GBPP diajarkan. Untuk penyusunan Rencana Pelaksanaan pembelajaran (RPP) mata pelajaran Boga Dasar dan Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental. Dengan adanya rencana pembelajaran ini diharapkan mahasiswa dapat menyampaikan materi dengan lebih terarah dan sistematis, serta sesuai dengan kompetensi yang diharapkan. Sedangkan untuk penyusunan media pembelajaran, praktikan menyampikan media berupa benda nyata, contoh benda jadi, hand out, power point, dan lain-lain karena media pembelajaran sangat berpengaruh terhadap keberhasilan kegiatan belajar mengajar.

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) memiliki beberapa komponen inti. Komponen-komponen tersebut berdasarkan masing-masing kompetensi.

Komponen-komponen tersebut antara lain :

1. Kompetensi Inti
Mencakup fungsi tugas atau pekerjaan yang mendukung sebagian atau keseluruhan dari standar kompetensi.
2. Indikator
Merupakan pernyataan yang memberikan ukuran atau batasan sejauh mana sub kompetensi dapat dicapai sesuai dengan standar atau patokan yang ditetapkan.
3. Tujuan Pembelajaran
Merupakan tujuan yang akan dicapai setelah pembelajaran berlangsung.
4. Materi Pembelajaran
Merupakan batasan materi pembelajaran yang akan disampaikan pada siswa pada saat proses belajar mengajar.
5. Metode
Merupakan cara penyampaian materi yang dilakukan oleh seorang guru yang meliputi ceramah, tanya jawab, demonstrasi, dan praktik.

6. Langkah-langkah Pembelajaran

Merupakan penentuan dari urutan kegiatan berdasarkan elaborasi, eksplorasi dan konfirmasi yang akan dilakukan oleh seorang guru dalam proses belajar mengajar.

7. Sumber Belajar

Merupakan sarana yang digunakan oleh guru dalam kegiatan belajar mengajar baik sebagai sarana utama (media) maupun sebagai pelengkap (pendukung).

8. Penilaian

Merupakan serangkaian kegiatan untuk memperoleh, menganalisis dan menafsirkan data tentang proses dan hasil belajar siswa yang dilakukan secara sistematis dan berkesinambungan sehingga menjadi informasi yang bermanfaat dalam pengambilan keputusan.

Setelah menyusun Rencana Perangkat Pembelajaran (RPP), Hand Out serta media pembelajaran yang berdasarkan Garis Besar Program Pembelajaran (GBPP) dan kurikulum SMM Negeri 3 Klaten, selanjutnya adalah konsultasi dengan guru pembimbing. Hal-hal yang perlu dikonsultasikan dengan guru pembimbing adalah tentang materi yang akan praktikan ajarkan, Rencana Perangkat Pembelajaran (RPP), metode pembelajaran, media yang akan digunakan dan cara evaluasi yang dilakukan untuk mengukur tingkat pemahaman dan penguasaan.

C. Pelaksanaan Praktik Mengajar

1. Kegiatan Praktik Mengajar

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan agar mahasiswa mendapat pengetahuan sekaligus pengalaman belajar terutama dalam hal mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang teknik boga, peningkatan ketrampilan, kemandirian, tanggung jawab dan kemampuan dalam memecahkan masalah. Dengan demikian, diharapkan mahasiswa dapat mengembangkan pengetahuan, ketrampilan, nilai serta sikap yang diperlukan bagi profesinya sebagai calon pendidik serta mampu menerapkan dalam menyelenggarakan pendidikan dan pengajaran didalam maupun diluar lingkungan sekolah.

Waktu pelaksanaan PPL mulai tanggal 1 Juli 2014 dan berakhir tanggal 17 September 2014. Dalam jangka waktu tersebut mahasiswa benar-benar

terlibat secara utuh dalam semua kegiatan sekolah. Sebelum pelaksanaan kegiatan mengajar, praktikan telah berkonsultasi dengan guru pembimbing yang telah ditunjuk oleh pihak sekolah tentang pelaksanaan praktik mengajar yang meliputi jadwal mengajar dan materi yang akan diajarkan.

Mata pelajaran yang diampu yaitu Boga Dasar untuk kelas X Jasa Boga 3 dan Pengolah dan Penyajiakan Makanan Indonesia untuk kelas XI Jasa Boga 1. Untuk pelaksanaan praktik tersebut, praktikan harus mengetahui dan menguasai silabus yang digunakan untuk mengajar sehingga dalam praktik mengajar sesuai dengan kurikulum yang diterapkan oleh sekolah.

Dalam kegiatan PPL ini, praktikan memperoleh kesempatan mengajar sebanyak 10 kali dengan rincian mengajar sebagai berikut :

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	5 Agustus 2014	XI Jasa Boga 1	4-10	Mempelajari materi tentang Salad Indonesia Metode: Scintific Learning
2.	9 Agustus 2014	X Jasa Boga 3	4-9	Mempelajari materi tentang Peralatan pengolahan memasak Metode : Metode: Scintific Learning
3.	12 Agustus 2014	XI Jasa Boga 1	4-10	Mempelajari materi Salad Indonesia Metode : Metode: Scintific Learning
4.	16 Agustus 2014	X Jasa Boga 3	4-9	Mempelajari materi tentang Peggunaann peralatan memasak Metode: Metode: Scintific Learning
5.	19 Agustus 2014	XI Jasa Boga 1	4-10	PraktikI pembuatan Salad Indonesia Metode: Metode: Scintific Learning
6.	23 Agustus 2013	X Jasa Boga 3	4-9	Mempelajari materi tentang Garnish Metode : Metode: Scintific Learning
7.	26 Agustus 2014	XI Jasa Boga 1	4-10	Praktik II pembuatan Salad

				Indonesia Metode : Metode: Scintific Learning
8.	02 September 2014	XI Jasa Boga 1	4-10	Praktik Uji Kompetensi Salad Indonesia Metode : Metode: Scintific Learning
9.	6 September 2014	X Jasa Boga 3	4-9	Praktik Uji Kompetensi Garnish Metode: Scintific Learning
10.	9 September 2014	XI Jasa Boga 1	4-10	Tidak ada KBM (Hari Olah Raga Nasional)
11.	16 September 2014	XI Jasa Boga 1	4-10	Mempelajari materi tentang Sup Indonesia Metode: Scintific Learning

2. Evaluasi dari Guru Pembimbing

Setelah melakukan kegiatan praktik mengajar di kelas, guru pembimbing memberikan evaluasi mengenai pelaksanaan praktik mengajar, meliputi cara penyampaian materi, penguasaan materi, ketepatan media yang digunakan, waktu, kejelasan suara dan cara menguasai kelas. Jika selama proses pembelajaran terdapat kekurangan-kekurangan dan kesulitan, guru pembimbing akan memberikan arahan, dan saran untuk mengatasi permasalahan tersebut. Masukan dari guru pembimbing sangat bermanfaat bagi praktikan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran pada pertemuan selanjutnya.

3. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dilakukan dengan konsultasi dengan guru pembimbing yang menyelaraskan antara hasil praktik sehingga tersusun laporan yang maksimal dan berkualitas.

D. Analisis Hasil Mengajar

Pelaksanaan Pengalaman Praktik Lapangan (PPL) sudah terlaksana sesuai dengan rencana yang diharakan. Tahap persiapan pada mata kuliah pembelajaran mikro dan pembekalan PPL memberikan manfaat yang cukup baik karena bekal yang diberikan relevan dengan hal yang sebenarnya sehingga keseluruhan program dapat terlaksana dengan baik sesuai dengan rencana yang diharapkan.

Praktik mengajar dapat dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan, yaitu mulai dari 5 Agustus 2014 sampai dengan 16 September 2014. Kegiatan PPL sangat bermanfaat bagi praktikan, mulai dari mempersiapkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), pembuatan media pembelajaran, Hand Out, evaluasi, penilaian dan administrasi guru.

Beberapa analisis mengenai hasil mengajar :

1. Penyiapan Materi
2. Penyiapan media
3. Penyiapan Ulangan Teori
4. Penilaian
5. Ulangan Susulan dan Remidi

Ulangan susulan diberikan kepada siswa yang tidak masuk sekolah dikarenakan sakit, ijin atau tanpa keterangan, sedangkan remidi diberikan pada siswa yang memiliki nilai kurang dari batas tuntas yang ditentukan. Soal ulangan susulan yang diberikan adalah sama dengan soal yang diberikan pada siswa yang masuk sekolah. Hanya pengerjaannya ditempat yang berbeda bukan diruang kelas tetapi dikerjakan pada waktu istirahat atau pulang sekolah. Sedangkan soal remidi dibuat sedikit berbeda dengan soal susulan.

Dalam melaksanakan praktik mengajar terdapat pula hambatan-hambatan yang ditemui praktikan, diantaranya :

1. Hambatan dari mahasiswa sebagai praktikan
 - a. Praktikan belum terlalu berpengalaman dalam mengalokasikan waktu yang sesuai dengan tujuan pembelajaran pada rencana pembelajaran.
 - b. Dalam penyampaian materi terkadang mahasiswa pratikan masih agak ragu-ragu, hal ini disebabkan mahasiswa praktikan merasa kurang percaya diri karena keterbatasan ilmu yang dimiliki.
 - c. Kurang dapat menguasai kelas karena belum mempunyai pengalaman menghadapi jumlah siswa yang banyak dan mata pelajaran praktek yang dilaksanakan.
 - d. Dalam penyampaian materi terkadang mahasiswa volume suara kurang keras sehingga tidak menjangkau kelas.
2. Hambatan dari siswa
 - a. Beberapa siswa ada beberapa yang suka mengajak bicara siswa yang lain, sehingga siswa yang lain tidak fokus terhadap pekerjaannya.

- b. Sebagai siswa ada yang belum paham mengenai suatu materi sementara siswa yang lain sudah paham.
3. Hambatan dari sekolah
 - a. Ruang yang dipergunakan untuk praktik peralatan kurang memadai untuk digunakan dalam proses pembelajaran.
 - b. Meja praktik atau kompor yang ada masih kurang sehingga siswa harus berbagi dengan kelompok lainnya dalam proses pembelajaran praktik.

Dalam menghadapi hambatan-hambatan yang muncul, usaha mengatasi hambatan tersebut adalah :

1. Berkonsultasi dengan guru pembimbing untuk lebih mengetahui cara mengajar yang efektif didalam kelas dengan jumlah siswa yang banyak.
2. Berkonsultasi dengan guru pembimbing tentang cara pengalokasian waktu yang baik dan efektif.
3. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan.
4. Mengubah metode dan pendekatan mengajar agar siswa lebih tertarik.
5. Mengulang kembali dalam menjelaskan materi dengan pelan dan jelas.

Dari hasil pelaksanaan PPL di SMK Negeri 3 Klaten mulai dari persiapan hingga pelaksanaan, praktikan memperoleh beberapa hasil pengalaman sebagai berikut :

1. PPL memberikan bekal yang bermanfaat kepada mahasiswa.
2. Selama disekolah mahasiswa memperoleh gambaran nyata mengenai praktik mengajar yang sebelumnya diketahui dari teori-teori di bangku kuliah.
3. Selama kegiatan PPL mahasiswa memperoleh kesempatan untuk dapat andil dalam menyiapkan calon guru yang profesional.
4. Selama kegiatan PPL mahasiswa dapat langsung menerapkan segala ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh di bangku kuliah.
5. Mahasiswa mengetahui bagaimana cara mengajar di sekolah.
6. Mahasiswa mendapat pelajaran tentang bagaimana memahami karakteristik siswa di sekolah.
7. Mahasiswa belajar bagaimana cara menyelesaikan masalah di lapangan dengan baik dan benar.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) telah banyak memberikan pengetahuan dan pengalaman kepada mahasiswa dalam pengelolaan diri sebagai calon pendidik yang profesional. Melalui pelaksanaan PPL di SMK Negeri 3 Klaten praktikan mempunyai gambaran yang jelas mengenai pelaksanaan kegiatan belajar mengajar di sekolah beserta praktik persekolahannya.

Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 3 Klaten dari tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014, maka mahasiswa dapat menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan sarana untuk menyalurkan dan mempraktikkan ilmu yang didapatkan dari UNY kedalam dunia yang nyata dengan menghadapi berbagai macam permasalahan baik yang datang dari siswa, guru pembimbing, dari berbagai karakteristik, sifat tingkah laku yang berbeda-beda.
2. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan sarana untuk melatih praktikan sebagai calon pendidik agar memiliki nilai, sikap, pengalaman dan keterampilan profesional dalam proses pembelajaran.
3. Dalam melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), praktikan dapat mengetahui cara pengelolaan organisasi persekolahan sebagai tempat belajar, mendidik siswa dan aspek lain yang berhubungan dengan proses belajar.
4. Dari pelaksanaan PPL di SMK Negeri 3 Klaten mahasiswa dapat melatih keterampilan, kemandirian dan kedisiplinan terutama waktu.
5. PPL merupakan program terpadu antara praktik, teori dan pengalaman sebagai calon pendidik.

B. Saran

Untuk meningkatkan kualitas pelaksanaan PPL pada masa yang akan datang, beberapa saran kami sampaikan sebagai berikut :

1. Pihak Universitas Negeri Yogyakarta
 - a. Mempertahankan dan meningkatkan hubungan baik dengan sekolah agar mahasiswa yang melaksanakan Kuliah Kerja Nyata dan Praktik Pengalaman

Lapangan (KKN-PPL) di sekolah tersebut tidak mengalami kesulitan administrasi, teknis dan finansial.

- b. Lebih mengoptimalkan pembekalan serta meningkatkan kualitas materi pembekalan agar sesuai dengan tujuan dan sasaran Kuliah Kerja Nyata dan Prakti Pengalaman Lapangan (KKN-PPL).
- c. Lebih meningkatkan sistem monitoring pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata dan Prakti Pengalaman Lapangan (KKN-PPL) agar dapat dengan cepat dan tepat menyelesaikan permasalahan yang muncul pada pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata dan Prakti Pengalaman Lapangan (KKN-PPL).

2. Pihak SMK Negeri 3 Klaten

- a. Lebih meningkatkan hubungan baik dengan Universitas Negeri Yogyakarta yang telah terjalin selama ini.
- b. Lebih meningkatkan optimalisasi penggunaan fasilitas sekolah yang telah ada.
- c. Meningkatkan optimalisasi peran siswa dalam berbagai kegiatan sekolah.
- d. Senantiasa menjaga dan meningkatkan prestasi baik dalam bidang pendidikan maupun non pendidikan.
- e. Senantiasa melakukan pembenahan dalam proses pembelajaran dan penyempurnaan standarisasi mutu lulusan agar semakin mampu bersaing dalam era globalisasi.
- f. Meningkatkan manajemen pengelolaan Sumber Daya Manusia (SDM) baik guru dan karyawan agar berperan lebih maksimal sesuai dengan kompetensinya.

3. Pihak Mahasiswa

- a. Senantiasa peka terhadap perkembangan dunia pendidikan serta senantiasa meningkatkan penguasaan keterampilan praktis dalam proses pembelajaran.
- b. Meningkatkan kemampuan analisis lingkungan sekolah sehingga dapat mengambil langkah serta penyusunan program kerja yang tepat.
- c. Mahasiswa praktikan hendaknya senantiasa menjaga nama baik lembaga atau almamater.
- d. Perencanaan program dengan memperhatikan hasil observasi dan masukan dari pihak sekolah perlu ditingkatkan.
- e. Senantiasa menjaga hubungan baik dengan sekolah baik guru, karyawan, siswa dan lingkungan sekitar serta pandai menempatkan diri dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

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

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

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

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



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

Npma.1

Untuk
mahasiswa

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : Oktafiani Putri. A PUKUL : 09.30 wib.

NO. MAHASISWA : 11511244002 TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN

TGL. OBSERVASI : 8 Maret 2014 FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/BOGA

No	Aspek yang diamati	Desripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum 2013	Belum Ada
	2. Silabus	Belum Semua Ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	Belum Ada
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka Pelajaran	Mengucapkan salam, Berdoa dan Absensi.
	2. Penyajian Materi	Ada persiapan alat praktik, pengarahan materi, demo guru dan siswa langsung dapat mempraktikkan.
	3. Metode Pembelajaran	Ceramah dan Demo di Depan kelas.
	4. Penggunaan Bahasa	Bahasa Indonesia, Bahasa Jawa, dan Bahasa Inggris.
	5. Penggunaan Waktu	Seefesian mungkin, belajarnya santai tetapi tegas.
	6. Gerak	Selalu berkeliling disetiap siswa yang sedang praktik, dan duduk kembali.
	7. Cara Memotivasi Siswa	Memberi semangat " <i>kamu bisa, ayo coba lagi, jangan takut salah</i> ", dan selalu memberi kemudahan bagi siswa yang belum terbiasa membawa peralatan berat.
	8. Teknik Bertanya	Langsung angkat tangan dan bicara, Guru langsung menjawab dengan detail.
	9. Teknik Penguasaan Kelas	Guru dapat mengendalikan siswanya di kelas.
	10. Penggunaan Media	Alat Praktik
11. Bentuk dan Cara Evaluasi	Memberitahukan kesalahan-kesalahan yang terjadi dan memberi penjelasan.	

	12. Menutup Pelajaran	Merview kembali pelajaran dan memberi pertanyaan seputar materi yg sudah dipraktikkan.
C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Aktif, dan berani bertanya.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Sopan dan Ramah

Klaten, 08 Maret 2014

Guru Pembimbing,

Mahasiswa Praktikan,

Sri Hariyati, S.Pd
NIP : 19570929 198503 2 001

Oktafiani Putri Astuti
NIM : 11511244002



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH *)

Npma.2

Untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK N 3 KLATEN NAMA MHS : Oktafiani Putri A

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Merbabu 11, Jetis, NOMOR MHS : 11511244002

Klaten, Kota Klaten FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Belajar	Keterangan
1.	Kondisi fisik sekolah	Bersih, luas, nyaman, hijau	
2.	Potensi siswa	Ramah dan Rapih	
3.	Potensi guru	Ramah dan welcome	
4.	Potensi karyawan	Ramah	
5.	Fasilitas KBM, media	Proyektor & LCD kurang memadai.	
6.	Perpustakaan	Luas, kurang pencahayaan, sepi pengunjung, buku-bukunya lama semua tidak ada yang baru.	
7.	Laboratorium	Cukup luas, dan peralatan memadai. Lab.Boga = 5 ruangan Lab. Busana = 5 ruangan Lab. Bahasa = 1 ruang, tetapi LCD, Monitor, Earphone semua rusak. Lab.Komputer = sudah memadai.	Ketika anak Boga sedang praktik di dapur semua tas ditaruh di depan dapur dan kelihatan tidak rapih.
8.	Bimbingan konselin	Terdapat 1 ruangan BP/BK tetapi didalam ruangan tersebut tidak ada ruangan untuk privasi yang dapat membuat siswa nyaman untuk berkonsultasi dengan guru BP/BK.	
9.	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar diberikan kepada siswa kelas XII yang bertujuan untuk menyiapkan UN, yaitu seperti pembahasan ulang soal <i>try out</i> (mata pelajaran matematika, bahasa indonesia, bahasa inggris dan kejuruan).	
10.	Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, basket,	Terdapat ekstrakurikuler yang menjadikan siswanya lebih	

	drumband, dsb)	mandiri dan mempunyai <i>skill</i> yang baik. Contohnya seperti: OSIS, Pramuka, ROHIS, dll.	
11.	Organisasi dan fasilitas OSIS	Ruangan ini digunakan untuk ruang kelas agama Non-Islam.	
12.	Organisasi dan fasilitas UKS	Sudah memadai, ada 2 kasur, tabung oksigen dan obat-obatan.	
13.	Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)	Karyawan : ramah Sekolah : Luas, bersih, hijau Dinding: berisi nama dan keterangan guru serta karyawan lainnya.	
14.	Karya Tulis Ilmiah Remaja	Karya tulis ilmiah siswa ada juga yang sudah mengikuti tingkat regional.	
15.	Karya Ilmiah Guru	Karya tulis guru juga sudah ada yang pernah mengikuti	
16.	Koperasi siswa	Kecil, pengap berisi jajanan ringan, dan peralatan praktik (cempal, kertas, pensil, dll).	
17.	Tempat ibadah	Cukup memadai, al-quran + sajadah + mukenah sudah cukup banyak.	
18.	Kesehatan lingkungan	Bersih tidak ada sampah yang berserakan di sekolah.	
19.	Caffe	Luas dan menjual aneka makanan. Yang dikelola oleh guru.	
20.	Toilet	Toilet yang disediakan cukup banyak dan tersebar disetiap sudut. Keadaannya juga cukup bersih.	
21.	Tempat Parkir	Tempat Parkir yang disediakan untuk siswa cukup luas dan tempat parkir guru cukup luas.	

*) Catatan : sebagai bahan penyusun progam kerja KKN-PPL

Klaten, 03 Maret 2014

Koordinator PPL Sekolah/Instansi

Mahasiswa Praktikan,

Ir. Widyasworo Hidayati, M.Pd.
NIP. 19680717 200012 2 001

Oktafiani Putri Astuti
NIM : 1151124002



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FORMAT OBSERVASI PEMBELAJARAN / PELATIHAN

Npma.3

Untuk
mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Oktafiani Putri. A PUKUL : 09.30 wib.
NO. MAHASISWA : 11511244002 TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN
TGL. OBSERVASI : 8 Maret 2014 FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/BOGA

No	Aspek yang diamati	Desripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pelatihan/Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Belum Ada
	2. Silabus	Belum Semua Ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran/Latihan	Belum Ada
B	Proses Pelatihan/Pembelajaran	
	1. Membuka Pelajaran	Mengucapkan salam, Berdoa dan Absensi.
	2. Penyajian Materi	Ada persiapan alat praktik, pengarah materi, demo guru dan siswa langsung dapat mempraktikkan.
	3. Metode Pembelajaran	Ceramah dan Demo di Depan kelas.
	4. Penggunaan Bahasa	Bahasa Indonesia, Bahasa Jawa, dan Bahasa Inggris.
	5. Penggunaan Waktu	Seefesian mungkin, belajarnya santai tetapi tegas.
	6. Gerak	Selalu berkeliling disetiap siswa yang sedang praktik, dan duduk kembali.
	7. Cara Memotivasi Siswa	Memberi semangat " <i>kamu bisa, ayo coba lagi, jangan takut salah</i> ", dan selalu memberi kemudahan bagi siswa yang belum terbiasa membawa peralatan berat.
	8. Teknik Bertanya	Langsung angkat tangan dan bicara, Guru langsung menjawab dengan detail.
	9. Teknik Penguasaan Kelas	Guru dapat mengendalikan siswanya di kelas.
	10. Penggunaan Media	Alat Praktik
	11. Bentuk dan Cara Evaluasi	Memberitahukan kesalahan-kesalahan yang terjadi dan memberi penjelasan.
12. Menutup Pelajaran	Merview kembali pelajaran dan memberi pertanyaan seputar materi yg sudah	

		dipraktikkan.
C	Perilaku Peserta Pelatihan (Diktat)	
	3. Perilaku siswa di dalam kelas	Aktif, dan berani bertanya.
	4. Perilaku siswa di luar kelas	Sopan dan Ramah

Klaten, 08 Maret 2014

Koordinator PPL Sekolah

Mahasiswa,

Ir. Widyasworo Hidayati, M.Pd.
NIP. 19680717 200012 2 001

Oktafiani Putri Astuti
NIM : 11511244002



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FORMAT OBSERVASI KONDISI LEMBAGA *)

Npma.4

Untuk
mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Oktafiani Putri. A PUKUL : 10.30 wib.
 NO. MAHASISWA : 11511244002 TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN
 TGL. OBSERVASI : 3 Maret 2014 FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1.	Obeservasi Fisk :		
	a. Keadaan Lokasi	Cukup Luas	
	b. Keadaan Gedung	Strategis	
	c. Keadaan Sarana/prasarana	Cukup Memadai	
	d. Keadaan presonalia		
	e. Keadaan fisik lain (penunjang)		
	f. Penataan ruang kerja	Ada yang rapih dan ada juga yang tidak.	
	g. Aspek lain...		
2.	Obeservasi tata kerja :		
	a. Struktur organisasi tata kerja	Baik dan Ramah	
	b. Progam kerja lembaga	Terstruktur	
	c. Pelaksanaan kerja	Terstruktur	
	d. Iklim kerja antar personalia	Baik	
	e. Evaluasi progam kerja	Baik	
	f. Hasil yang dicapai	Sangat memuaskan	
	g. Progam pengembangan	Kurang baik	
	h. Aspek lain...		

*) Catatan : sebagai bahan penyusun progam kerja KKN-PPL

Klaten, 03 Maret 2014

Koordinator PPL Lembaga/Instansi

Mahasiswa Praktikan,

Ir. Widyasworo Hidayati, M.Pd.
NIP. 19680717 200012 2 001

Oktafiani Putri Astuti
NIM : 1151124002

OBSERVASI MAHASISWA PADA GURU DALAM PEMBELAJARAN DI SEKOLAH

1. Nama Guru : Kasih Puji Astuti, S.Pd.
2. Nama Sekolah : SMK N 3 KLATEN
3. Mata Pelajaran : Tata Hidang
4. Tema : Penataan Peralatan di Meja (*Room Service*).

Aspek yang diamati		Ya	Tidak	Catatan
Kegiatan Pendahuluan				
Melakukan apersepsi dan motivasi				
a	Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran.	√		
b	Mengaitkan materi pembelajaran sekarang dengan pengalaman peserta didik dalam perjalanan menuju sekolah atau dengan tema sebelumnya.	√		
c	Mengajukan pertanyaan yang ada keterkaitan dengan tema yang akan dibelajarkan.		√	
d	Mengajak peserta didik berdinamika/melakukan sesuatu kegiatan yang terkait dengan materi.	√		
Kegiatan Inti				
Guru menguasai materi yang akan diajarkan				
a	Kemampuan menyesuaikan materi dengan tujuan pembelajaran.	√		
b	Kemampuan mengaitkan materi dengan pengetahuan lain yang diintegrasikan secara relevan dengan perkembangan Iptek dan kehidupan nyata.	√		Latihan mengangkat beban berat saat dirumah. Ex : ember isi air. Tujuannya agar kuat membawa beban berat.
c	Menyajikan materi dalam tema secara sistematis dan gradual (dari yang mudah ke sulit, dari konkrit ke abstrak)	√		
Guru menerapkan strategi pembelajaran yang mendidik.				
a	Melaksanakan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang akan dicapai.	√		

b	Melakukan pembelajaran secara runtut	√		
c	Menguasai kelas dengan baik	√		Guru selalu mendampingi muridnya, dan selalu berkeliling.
d	Melaksanakan pembelajaran yang bersifat kontekstual	√		
e	Melaksanakan pembelajaran yang memungkinkan tumbuhnya kebiasaan positif (<i>nurturant effect</i>)	√		
f	Melaksanakan pembelajaran sesuai dengan alokasi waktu yang direncanakan.	√		
Guru menerapkan pendekatan saintifik				
a	Memberikan pertanyaan mengapa dan bagaimana	√		
b	Memancing peserta didik untuk peserta didik bertanya	√		
c	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan mengamati	√		
d	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk menganalisis	√		
f	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan mengkomunikasikan	√		
Guru melaksanakan penilaian autentik				
a	Mengamati sikap dan perilaku peserta didik dalam mengikuti pelajaran	√		
b	Melakukan penilaian keterampilan peserta didik dalam melakukan aktifitas individu/kelompok	√		
c	Mendokumentasikan hasil pengamatan sikap, perilaku, dan keterampilan peserta didik		√	
Guru memanfaatkan sumber belajar/media dalam pembelajaran				
a	Menunjukkan keterampilan dalam penggunaan sumber belajar pembelajaran	√		
b	Menunjukkan keterampilan dalam penggunaan media pembelajaran	√		
c	Menghasilkan pesan yang baik	√		
d	Melibatkan peserta didik dalam pemanfaatan	√		

	sumber belajar pembelajaran			
e	Melibatkan peserta didik dalam pemanfaatan media pembelajaran	√		
Guru memicu dan/atau memelihara keterlibatan peserta didik dalam pembelajaran				
a	Menumbuhkan partisipasi aktif peserta didik melalui interaksi guru, peserta didik, sumber belajar	√		
b	Merespon positif partisipasi peserta didik	√		
c	Menunjukkan sifat terbuka terhadap respons peserta didik	√		
d	Menunjukkan hubungan antar pribadi yang kondusif	√		
e	Menumbuhkan keceriaan dan antusiasme peserta didik dalam belajar	√		
Guru menggunakan bahasa yang benar dan tepat dalam pembelajaran				
a	Menggunakan bahasa lisan secara jelas dan lancar	√		Bahasa yang digunakan yaitu Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa.
b	Menggunakan bahasa tulis secara baik dan benar	√		
c	Menyampaikan pesan dengan gaya yang sesuai	√		Gaya guru mengajar sangat sesuai dengan keadaan siswa yang aktif.
Penutup Pembelajaran				
Guru mengakhiri pembelajaran dengan efektif				
a	Melakukan refleksi atau membuat rangkuman dengan melibatkan peserta didik	√		Merangkum kegiatan belajar dengan menanyakan apa saja yang baru diajarkan tadi.
b	Melaksanakan tindak lanjut dengan memberikan arahan, atau kegiatan, atau tugas sebagai bagian remedi/pengayaan	√		Memberi arahan yang baik agar praktik selanjutnya siswa dapat

				<p>praktik lebih baik.</p> <p>Memberi pertanyaan kepada siswa, dan siswa pun antusias menjawab pertanyaan tersebut.</p> <p>Meriew materi dan memberi tahu piket restoran.</p>
--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Yogyakarta, 08 Maret 2014

Mahasiswa Observer

Oktafiani Putri Astuti
NIM : 11511244002



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

Nama Sekolah : SMK N 3 Klaten

Alamat : Jl. Merbabu No. 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Sri Hariyati, S. Pd

Nama Mahasiswa : Oktafiani Putri Astuti

No. Mahasiswa : 11511244002

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga

Dosen Pembimbing PPL : Yuriani, M.Pd

MINGGU I

No	Hari / tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 4 Agustus 2014	Upacara bendera di SMK N 3 Klaten & Halal Bihalal Menyelesaikan RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran P2MI dan Boga Dasar. Konsultasi administrasi	Diikuti semua guru, karyawan, dan siswa dengan tertib. Diikuti semua warga sekolah dan keluarga besar SMK N 3 Klaten pada acara syawalan keluarga besar SMK. Perangkat pembelajaran untuk mengajar	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

		pembelajaran Doga Basar			
2	Selasa, 5 Agustus 2014	<p>Memperingati HUT Klaten</p> <p>Konsultasi tentang mata pelajaran P2MI yang akan diampu dan perangkat pembelajaran yang sudah dibuat.</p> <p>Mengajar mata pelajaran P2MI materi Salad Indonesia.</p> <p>Membuat administrai mapel Boga Dasar</p>	<p>Semua guru dan karyawan sekolah berpartisipasi dalam acara HUT, dengan menggunakan pakaian jawa.</p> <p>Mengkomunikasikan kembali materi P2MI dan menyiapkan administrasi pembelajaran.</p> <p>Diikuti oleh seluruh siswa (24 orang)</p> <p>Materi yang diberikan adalah pengertian Salad Indonesia, fungsi, macam-macam salad Indonesia.</p> <p>Program semsester, penentuan program semester,</p>	-	-
3	Rabu, 6 Agustus 2014	Evaluasi dengan guru pembimbing	Penyampaian materi pada saat dikelas harus lebih keras suaranya.	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

		Membuat RPP Boga Dasar	Menambah materi yang belum disampaikan pada pertemuan pertama. RPP Boga Dasar		
4	Kamis, 7 Agustus 2014	Konsultasi RPP & Konsultasi materi untuk mata pelajaran Boga Dasar Membuat Hand out Boga Dasar	Materi untuk mapel Boga Dasar.	-	-
5	Jumat, 8 Agustus 2014	Jumat bersih Konsultasi Soal materi Boga Dasar Membuat administrasi guru	Melakukan pembersihan lingkungan klas X JB 1	-	-
6	Sabtu, 9 Agustus 2014	Mengajar teori mata pelajaran Boga Dasar	Diikuti oleh seluruh siswa (33 orang) Menyampaikan materi mengenai Peralatan	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

Nama Sekolah : SMK N 3 Klaten

Alamat : Jl. Merbabu No. 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Sri Hariyati, S. Pd

Nama Mahasiswa : Oktafiani Putri Astuti

No. Mahasiswa : 11511244002

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga

Dosen Pembimbing PPL : Yuriani, M.Pd

(BULAN MARET)

NO	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Sabtu, 8 Maret 2014	Observasi Kelas	Melakukan observasi di kelas untuk melihat proses pembelajaran di sekolah	-	-
2	Selasa, 15 Juli 2014	Konsultasi dengan guru pembimbing terkait dengan pelaksanaan pembelajaran	Menanyakan tentang Mata Pelajaran yang akan di ampu.	Jadwal di sekolah belum pasti, masih berubah-ubah	Menunggu jadwal yang sudah pasti
3	Kamis, 17 Juli 2014	Pembagian mata pelajaran yang sudah pasti dengan guru pembimbing	Mendapatkan mata Dasar Boga dan P2MI	-	-
4	Sabtu, 19 Juli 2014	Pembuatan administrasi guru mapel P2MI	Administrasi guru mapel P2MI	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

Nama Sekolah : SMK N 3 Klaten
Alamat : Jl. Merbabu No. 11 Klaten
Guru Pembimbing PPL : Sri Hariyati, S. Pd

Nama Mahasiswa : Oktafiani Putri Astuti
No. Mahasiswa : 11511244002
FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga
Dosen Pembimbing PPL : Yuriani, M.Pd

MINGGU : II

1	Senin, 11 Agustus 2014	Konsultasi RPP dan Materi P2MI Membuat soal ujian P2MI	Membuat RPP Menyelesaikan media pembelajaran P2MI Soal Ujian Tertulis P2MI	-	-
2	Selasa, 12 Agustus 2014	Persiapan mengajar P2MI Mengajar mata pelajaran P2MI di kelas XI JB 1.	Diikuti oleh semua siswa (33 orang) Materi video proses pembuatan salad Indonesia Membuat job sheet	-	-
3	Rabu, 13 Agustus 2014	Evaluasi dengan guru pembimbing Konsultasi Hand Out dan	Kekurangan dalam KBM dan dievaluasi untuk bisa menjadikan lebih baik	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

		administrasi guru Mengkoreksi hasil Ujian P2MI	Nilai hasil ulangan P2MI		
4	Kamis, 14 Agustus 2014	Menemani mengajar praktik di kelas XI JB 3. Membuat job sheet praktik Boga Dasar	Diikuti oleh semua siswa dan di damping 2 guru pengampu. Job sheet boga dasar	-	-
5	Jumat, 15 Agustus 2014	Membuat RPP Membuat daftar belanja Belanja persiapan praktik peralatan kelas X JB 3 Konsultasi RPP Boga Dasar	Membuat perangkat pembelajaran untuk mengajar.	-	-
6	Sabtu, 16 Agustus 2014	Mengajar praktik peralatan kelas X JB3 Evaluasi dengan guru pembimbing Membuat daftar belanja untuk praktik P2MI	Menggunakan peralatan manual dan listrik yang ada di dapur.	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

Nama Sekolah : SMK N 3 Klaten

Alamat : Jl. Merbabu No. 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Sri Hariyati, S. Pd

Nama Mahasiswa : Oktafiani Putri Astuti

No. Mahasiswa : 11511244002

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga

Dosen Pembimbing PPL : Yuriani, M.Pd

MINGGU : III

1	Senin, 18 Agustus 2014	Konsultasi RPP, Job sheet Konsultasi daftar belanja praktik P2MI Memeriksa job sheet peserta didik	RPP yang sudah disetujui Daftar belanja siap untuk diserahkan kepada siswa	-	-
2	Selasa, 19 Agustus 2014	Persiapan mengajar Mengajar praktik P2MI materi Salad Indonesia	Diikuti oleh semua siswa (24 siswa) Memperktikkan 8 olahan salad Indonesia.	-	-
3	Rabu, 20 Agustus 2014	Evaluasi dengan guru pembimbing Rekap nilai hasil praktik P2MI Membuat administrasi guru	Nilai hasil praktikum P2MI Administrasi guru	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

4	Kamis, 21 Agustus 2014	Menyerahkan administrasi guru & konsultasi pembelajaran Menemani mengajar praktik P2MI di dapur kelas XI JB 3	Pertemuan Boga Dasar setelah teori garnish kemudian dilanjutkan dengan paktik garnish (timun dan tomat)	-	-
5	Jumat, 22 Agustus 2014	Konsultasi media pembelajaran untuk materi garnish Menyiapkan peralatan dan bahan garnish Menyusun daftar belanja praktik P2MI	Media pembelajaran garnish Pisau dan bahan – bahan untuk garnish.	-	-
6	Sabtu, 23 Agustus 2014	Mengajar teori garnish kemudian dilanjutkan dengan praktik garnish dari buah timun dan tomat.	Mengajar materi tentang pengertian, fungsi, contoh bentuk hiasan dari bahan tersebut. Membuat teratai, kipas, daun dari timun Membuat bunga mawar dan keranjang dari tomat	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

Nama Sekolah : SMK N 3 Klaten

Nama Mahasiswa : Oktafiani Putri Astuti

Alamat : Jl. Merbabu No. 11 Klaten

No. Mahasiswa : 11511244002

Guru Pembimbing PPL : Sri Hariyati, S. Pd

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga

Dosen Pembimbing PPL : Yuriani, M.Pd

MINGGU : IV

1	Senin, 25 Agustus 2014	Konsultasi job sheet, RPP Mengkonsultasikan daftar belanja Mengkoreksi job sheet siswa	Job sheet dan RPP sudah baik Daftar belanja siap untuk diserahkan kepada peserta praktik	-	-
2	Selasa, 26 Agustus 2014	Persiapan praktik Mengajar praktik P2MI Evaluasi pembelajaran	Menyiapkan administrasi pembelajaran. Mengolah 8 jenis salad Indonesia, yaitu tahu campur, Ketoprak Jakarta, Rujak Serut, Selada Banjar, Tahu Telur, Karedok, Tahu Campur, Rujak Cingur, Selada Padang. Praktik dilakukan dengan tertib dan lancer.	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

3	Rabu, 27 Agustus 2014	Merekap nilai hasil praktik P2MI Konsultasi RPP dan materi Boga Dasar	Hasil ujian kelas XI JB 1 hasilnya memuaskan tidak ada siswa yang harus remidi. RPP dan media pembelajaran yang digunakan sudah sesuai.	-	-
4	Kamis, 28 Agustus 2014	Menemani mengajar uji kompetensi praktik P2MI kelas XI Jasa Boga 3 Evaluasi pembelajaran		-	-
5	Jumat, 29 Agustus 2014	Membuat laporan PPL. Membagikan undian soal untuk uji kompetensi P2MI kelas XI JB 1	Peserta didik mendapat soal dan kemudian membuat job sheet uji kompetensi.	-	-
6	Sabtu, 30 Agustus 2014	Konsultasi RPP dan media pembelajaran untuk sup Indonesia. Membuat laporan KKN.			



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

Nama Sekolah : SMK N 3 Klaten

Alamat : Jl. Merbabu No. 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Sri Hariyati, S. Pd

Nama Mahasiswa : Oktafiani Putri Astuti

No. Mahasiswa : 11511244002

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga

Dosen Pembimbing PPL : Yuriani, M.Pd

MINGGU : I

1	Senin, 1 September 2014	Konsultasi persiapan untuk uji kompetensi salad Indonesia. Mengkoreksi job sheet ujian praktik.	Persiapan untuk KBM uji kompetensi siap digunakan.	-	-
2	Selasa, 2 September 2014	Persiapan uji kompetensi untuk kelas XI JB 1. Melakukan pengawasan pada praktik P2MI, kelas XI JB 3	Melakukan jalan sehat dan partisipasi lomba yang diadakan oleh sekolah. Uji kompetensi berlangsung lancar, walaupun 2 peserta kurang sempurna hasil masakannya.	-	-
3	Rabu, 3 September 2014	Merekap nilai – nilai untuk lampiran laporan.	Hasil nilai selama pembelajaran berlangsung.	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

4	Kamis, 4 September 2014	Membuat laporan PPL	-	-	-
5	Jumat, 5 September 2014	Membuat laporan PPL.	-	-	-
6	Sabtu, 6 September 2014	Menunggu uji kompetensi garnish kelas X JB 1.	Aneka garnish dari timun, tomat, cabai, daun bawang, dll.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

Nama Sekolah : SMK N 3 Klaten

Nama Mahasiswa : Oktafiani Putri Astuti

Alamat : Jl. Merbabu No. 11 Klaten

No. Mahasiswa : 11511244002

Guru Pembimbing PPL : Sri Hariyati, S. Pd

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga

Dosen Pembimbing PPL : Yuriani, M.Pd

MINGGU : II

1	Senin, 8 September 2014	Konsultasi RPP Sup Indonesia Konsultasi Powerpoint sup Indonesia dan Hand Out	Rpp dan perangkat pembelajaran Sup Indonesia siap digunakan.	-	-
2	Selasa, 9 September 2014	Hari Olah Raga Nasional	Melakukan jalan sehat dan partisipasi lomba yang diadakan oleh sekolah.	-	-
3	Rabu, 10 September 2014	Membuat laporan PPL.		-	-
4	Kamis, 11 September 2014	Membuat lampiran laporan PPL.		-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

5	Jumat, 12 September 2014	Membuat soal untuk ujian garnish secara tertulis. Konsultasi soal garnish.	Soal garnish 10 pilihan ganda dan 5 soal essay.	-	-
6	Sabtu, 13 September 2014	Menunggu ujian tertulis garnish.	Peserta didik, mengerjakan soal dengan serius.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

Nama Sekolah : SMK N 3 Klaten
Alamat : Jl. Merbabu No. 11 Klaten
Guru Pembimbing PPL : Sri Hariyati, S. Pd

Nama Mahasiswa : Oktafiani Putri Astuti
No. Mahasiswa : 11511244002
FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga
Dosen Pembimbing PPL : Yuriani, M.Pd

MINGGU : III

1	Senin, 15 September 2014	Konsultasi pembelajaran sup Indonesia.		-	-
2	Selasa, 16 September 2014	Persiapan mengajar Mengajar P2 MI materi Sup Indonesia kelas XI JB 1.	Mengajar pengertian, jenis, bumbu, karakteristik sup Indonesia.	-	-
3	Rabu, 17 September 2014	Penarikan KKN- PPL	Diikuti seluruh mahasiswa KKN, DPL, Kep. Sekolah, dan Koordinator PPL.	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

Klaten, 17 September 2014

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL,

Yuriani M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001

Sri Hariyati, S.Pd

NIP. 19570929 198503 2 009

Oktafiani Putri Astuti

NIM. 11511244002



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIK SPELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2014

F 01

Individu
Mahasiswa

NOMOR LOKASI :
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Merbabu No. 11 Klaten, tlp. (0272) 321270, fax. (0272) 329029

No	Program/Kegiatan	Jumlah Jam per Minggu										Jml Jam		
		Maret	Juli				Agustus				September			
		1	1	2	3	4	1	2	3	4	1		2	
1.	Observasi	5												5
2.	Penyerahan PPL		3											3
3.	Pengembangan Silabus						2	2	2					6
4.	Pembuatan Administrasi					2	3	4	2	2	3			16
5.	Pembuatan RPP					5	8	8	8	8	6	3		46
6.	Konsultasi RPP dengan Guru					2	3	3	3	3	3	1		18
7.	Persiapan Materi						6	6	6	3	6	3		30
8.	Persiapan media pembelajaran						4	4	4	4	4	2		22
9.	Pelaksanaan mengajar di kelas						13	20	20	14	20	10		97
10.	Evaluasi dengan guru pembimbing							1	1	1	1	1		5
11.	Koreksi tugas							2	2	2	2	1		9
12.	Rekap nilai tugas							2	3	2	2			9
13.	Persiapan ulangan							2		2				4
14.	Pelaksanaan ulangan							2		2				4
15.	Koreksi hasil ulangan							1		1				2
16.	Rekap nilai ulangan							2		2				4
17.	Pembuatan Laporan PPL individu									5	4	5		14
Jumlah												294 Jam		



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKSPELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2014

F 01

Individu
Mahasiswa

Klaten, 17 September 2014

Mengetahui/Menyetujui,
Dosen Pembimbing

Guru Pembimbing Lapangan

Praktikan PPL

Yuriani, M.Pd
NIP. 19540206 198203 2 001

Sri Hariyati, S.Pd
NIP.19570929 198503 2 009

Oktafiani Putri Astuti
NIM. 1151144002

ADMINISTRASI GURU



PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
STANDART KOMPETENSI :PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN
MAKANAN INDONESIA
TAHUN PELAJARAN :2014/2015



OLEH :

Oktafiani Putri Astuti

NIM. 11511244002

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No. 11 Klaten, Telp (0272) 321270

**KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2014/2015
SMK NEGERI 3 KLATEN KELAS X dan XI**

JULI 2014	AGUSTUS 2014	SEPTEMBER 2014	OKTOBER 2014	NOVEMBER 2014	DESEMBER 2014																																																																																																																																																																																																																																																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td>M</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>S</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>R</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>K</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>J</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr></table>	M		6	13	20	27	S		7	14	21	28	S	1	8	15	22	29	R	2	9	16	23	30	K	3	10	17	24	31	J	4	11	18	25		S	5	12	19	26		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td>M</td><td></td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td><td></td></tr></table>	M		3	10	17	24	31	S		4	11	18	25		S		5	12	19	26		R		6	13	20	27		K		7	14	21	28		J	1	8	15	22	29		S	2	9	16	23	30		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td>M</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>R</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr></table>	M		7	14	21	29	S	1	8	15	22	29	S	2	9	16	23	30	R	3	10	17	24		K	4	11	18	25		J	5	12	19	26		S	6	13	20	27		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td>M</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>R</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>K</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>J</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>S</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr></table>	M		5	12	19	26	S		6	13	20	27	S		7	14	21	28	R	1	8	15	22	29	K	2	9	16	23	30	J	3	10	17	24	31	S	4	11	18	25		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td>M</td><td></td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td><td></td></tr></table>	M		2	9	16	23	30	S		3	10	17	24		S		4	11	18	25		R		5	12	19	26		K		6	13	20	27		J		7	14	21	28		S	1	8	15	22	29		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td>M</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>R</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>K</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr></table>	M		7	14	21	29	S	1	8	15	22	29	S	2	9	16	23	30	R	3	10	17	24	31	K	4	11	18	25		J	5	12	19	26		S	6	13	20	27	
M		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
K	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																										
J	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																											
M		3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																									
S		4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																										
R		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
K		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
J	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
M		7	14	21	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	3	10	17	24																																																																																																																																																																																																																																																																											
K	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
J	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																											
M		5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
K	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
J	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
M		2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																									
S		3	10	17	24																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																										
R		5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																										
K		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
J		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
M		7	14	21	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																										
K	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
J	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																											
JANUARI 2015	PEBRUARI 2015	MARET 2015	APRIL 2015	MEI 2015	JUNI 2015																																																																																																																																																																																																																																																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td>M</td><td></td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>K</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>J</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>S</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr></table>	M		4	11	18	25	S		5	12	19	26	S		6	13	20	27	R		7	14	21	28	K	1	8	15	22	29	J	2	9	16	23	30	S	3	10	17	24	31	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td>M</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr></table>	M	1	8	15	22		S	2	9	16	23		S	3	10	17	24		R	4	11	18	25		K	5	12	19	26		J	6	13	20	27		S	7	14	21	28		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td>M</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>S</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>R</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr></table>	M	1	8	15	22	29	S	2	9	16	23	30	S	3	10	17	24	31	R	4	11	18	25		K	5	12	19	26		J	6	13	20	27		S	7	14	21	28		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td>M</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>R</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>K</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>J</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr></table>	M		5	12	19	26	S		6	13	20	27	S		7	14	21	28	R	1	8	15	22	29	K	2	9	16	23	30	J	3	10	17	24		S	4	11	18	25		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td>M</td><td></td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td><td></td></tr></table>	M		3	10	17	24	31	S		4	11	18	25		S		5	12	19	26		R		6	13	20	27		K		7	14	21	28		J	1	8	15	22	29		S	2	9	16	23	30		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td>M</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>R</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr></table>	M		7	14	21	29	S	1	8	15	22	29	S	2	9	16	23	30	R	3	10	17	24		K	4	11	18	25		J	5	12	19	26		S	6	13	20	27								
M		4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
R		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
K	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
J	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																										
M	1	8	15	22																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	2	9	16	23																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	3	10	17	24																																																																																																																																																																																																																																																																											
R	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
K	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																											
J	6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																											
M	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
K	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																											
J	6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																											
M		5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
K	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
J	3	10	17	24																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
M		3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																									
S		4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																										
R		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
K		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
J	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
M		7	14	21	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	3	10	17	24																																																																																																																																																																																																																																																																											
K	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
J	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																											
JULI 2015	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #90EE90;">M</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr> <tr><td>R</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr> <tr><td>K</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr> <tr><td>J</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr> <tr><td>S</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr> </table>		M		5	12	19	26	S		6	13	20	27	S		7	14	21	28	R	1	8	15	22	29	K	2	9	16	23	30	J	3	10	17	24	31	S	4	11	18	25		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #90EE90;">M</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr> <tr><td>R</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr> <tr><td>K</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr> <tr><td>J</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr> <tr><td>S</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr> </table>			M		5	12	19	26	S		6	13	20	27	S		7	14	21	28	R	1	8	15	22	29	K	2	9	16	23	30	J	3	10	17	24	31	S	4	11	18	25		<p>Libur Semester I : 10 hari (22 Desember 2014 s.d 2 Januari 2015)</p> <p>Libur Semester II : 18 hari (22 Juni s.d. 12 Juli 2015)</p> <p>Libur Hari Besar</p> <p>Kegiatan Hari Belajar Efektif Fakultatif</p> <p>Libur Permulaan Puasa/Puasa dan sekitar Hari Raya</p> <p>Uji Kompetensi Keahlian</p> <p>Ujian Sekolah</p> <p>Ujian Nasional</p>	<p>Try Out</p> <p>Klaten, Juli 2014</p> <p>Kepala SMK Negeri 3 Klaten</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Martini, S.Pd., M.Pd NIP. 19640324 199003 1 004</p>																																																																																																																																																																																				
M		5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
K	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
J	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
M		5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
K	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
J	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											

Libur Hari Besar

28-29 Juli 2014	: Hari Raya Idul Fitri 1435 H	1 Januari 2015	: Tahun Baru Masehi	3 Mei 2015	: Hari Raya Waisak 2569
17 Agustus 2014	: Proklamasi Kemerdekaan RI	3 Januari 2015	: Maulid Nabi Muhammad SAW	14 Mei 2015	: Kenaikan Isa Al Masih
5 Oktober 2014	: Hari Raya Idul Adha 1435 H	31 Januari 2015	: Tahun Baru Imlek 2566	15 Mei 2015	: Isro' Mikroj 1436 H
25 Oktober 2014	: Tahun Baru Hijriah 1436 H	21 Maret 2015	: Hari Raya Nyepi Tahun Saka 1937		
25 Desember 2014	: Hari Raya Natal	3 April 2015	: Wafat Isa Al-Masih		

CATATAN:

1. Hari Libur PILKADA menyesuaikan jadwal PILKADA di Kabupaten/Kota

PROGRAM SEMESTER
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/ : Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
Standar Kompetensi : Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
Kelas : XI
Semester : 1 (satu) Gasal Tahun : 2014/2015

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	J u l i	5	4	1
2.	Agustus	4	-	4
3.	September	4	-	4
4.	Oktober	5	-	5
5.	Nopember	4	-	4
6.	Desember	5	4	1
	J u m l a h	27	8	19

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

...19..... Minggu x ..7 Jam Pembelajaran =113..... Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori :21..... Jam

- Pembelajaran Praktik :71..... Jam

- Uji Kompetensi :21 Jam

_____ (+)

J u m l a h :113..... Jam

Klaten, Agustus 2014

Mengetahui,
 Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan,

Sri Hariyati,S.Pd
 NIP. 19650929 198503 2 009

Oktafiani Putri Astuti
 NIM 11511244002

**PROGRAM SEMESTER
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/ 2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/ : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Standar Kompetensi : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas : XI
Semester : **2 (satu) Genap Tahun** : 2014/ 2015

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Januari	5	1	4
2.	Februari	4	1	3
3.	Maret	4	1	3
4.	April	5	1	4
5.	Mei	4	4	-
6.	Juni	4	4	-
	J u m l a h	26	12	14

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

.....14..... Minggu x7... Jam Pembelajaran =98..... Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori :21..... Jam

- Pembelajaran Praktik :56..... Jam

- Uji Kompetensi :21..... Jam

_____ (+)

J u m l a h :98..... Jam

Klaten, Agustus 2014

Guru mata Pelajaran

Sri Hariyati,S.Pd

NIP. 19650929 198503 2 009

PROGRAM SEMESTER
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/ : Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
Standar Kompetensi : Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
Kelas : XI
Semester : 1 (satu) Gasal Tahun : 2014/2015

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	J u l i	5	4	1
2.	Agustus	4	-	4
3.	September	4	-	4
4.	Oktober	5	-	5
5.	Nopember	4	-	4
6.	Desember	5	4	1
	J u m l a h	27	8	19

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

...19..... Minggu x ..7 Jam Pembelajaran =113..... Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori :21..... Jam

- Pembelajaran Praktik :71..... Jam

- Uji Kompetensi :21 Jam

_____ (+)

J u m l a h :113..... Jam

Klaten, Agustus 2014

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan,

Sri Hariyati,S.Pd
NIP. 19650929 198503 2 009

Oktafiani Putri Astuti
NIM 11511244002

**PROGRAM SEMESTER
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/ 2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/ : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Standar Kompetensi : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas : XI
Semester : **2 (satu) Genap Tahun** : 2014/ 2015

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Januari	5	1	4
2.	Februari	4	1	3
3.	Maret	4	1	3
4.	April	5	1	4
5.	Mei	4	4	-
6.	Juni	4	4	-
	J u m l a h	26	12	14

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

.....14..... Minggu x7... Jam Pembelajaran =98..... Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori :21..... Jam

- Pembelajaran Praktik :56..... Jam

- Uji Kompetensi :21..... Jam

_____ (+)

J u m l a h :98..... Jam

Klaten, Agustus 2014

Guru mata Pelajaran

Sri Hariyati,S.Pd

NIP. 19650929 198503 2 009

PENETAPAN PROGRAM SEMESTER

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/Standar Komp : Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
Kelas/Semester : XI / 1
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Waktu : 19 x Pertemuan

KODE	KOMPETENSI/ SUB KOMPETENSI	ALOKASI WAKTU	TEMPAT		WAKTU PELAKSANAAN MINGGU KE :																		
			S	DU/ DK	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	1. Membuat Salad Indonesia	3x	√																				
	Uji Kompetensi	2x	√																				
	2. Membuat Sup Indonesia	4x	√																				
	UTS	1x																					
	Uji Kompetensi	2x	√																				
	3. Membuat Soto Indonesia	4x	√																				
	Uji Kompetensi	2x	√																				
	Ujian Semester	1x	√																				

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Sri Hariyati,S.Pd
NIP 19650929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2014

Mahasiswa PPL,

Oktafiani Putri Astuti
NIM 11511244002

PROGRAM TAHUNAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Standar Kompetensi : P2MI
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	Kegiatan	Alokasi Waktu	Waktu Pelaksanaan
I	Pembelajaran Semester Gasal a. Salad Indonesia b. Pembuatan Salad Indonesia c. Sup Indonesia d. Pembuatan Sup Indonesia e. Soto Indonesia f. Pembuatan Soto Indonesia	63 jam (9 pertemuan)	Juli s/d Desember 2014
	Ulangan Akhir Semester Gasal	12 hari	Desember 2014
	Pembagian Raport	1 hari	Desember 2014
	Libur Semester Gasal	12 hari	Desember 2014
II	Pembelajaran Semester Genap a. Hidangan dari nasi b. Pembuatan hidangan dari nasi c. Hidangan dari mie d. Pembuatan hidangan dari mie	42 jam (6 Pertemuan)	Januari s/d Juni 2015
	e. Uji Kompetensi		
	Ulangan Akhir Semester Genap	12 hari	Juni 2015
	Pembagian Raport	1 hari	Juni 2015
	Libur Semester Genap	12 hari	Juni/Juli 2015

Klaten, Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan,

Sri Hariyati,S.Pd
 NIP 19650929 198503 2 009

Oktafiani Putri Astuti
 NIM. 11511244002

**JADWAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
 Program Studi Keahlian : Tata Boga
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran/ Stand. Komp. : P2MI
 Tahun/ Semester : 2014-2015/ Gasal
 Kelas : XI JB 1 dan 3

No	WAKTU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
I	07.00-07.45						
II	07.45-08.30						
III	08.30-09.15						
	09.15-09.30						
IV	09.30-10.15		P2MI/ JB 1		P2MI/ JB 3		
V	10.15-11.00		P2MI/ JB 1		P2MI/ JB 3		
VI	11.00-11.45		P2MI/ JB 1		P2MI/ JB 3		
	11.45-12.00						
VII	12.00-12.45		P2MI/ JB 1		P2MI/ JB 3		
VIII	12.45-13.30		P2MI/ JB 1		P2MI/ JB 3		
IX	13.30-14.15		P2MI/ JB 1		P2MI/ JB 3		
X	14.15-15.00		P2MI/ JB 1		P2MI/ JB 3		

Klaten, Agustus 2014

Mengetahui,
 Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL,

Sri Hariyati, S. Pd
 NIP. 19570929 198503 2 009

Oktafiani Putri Astuti
 NIM 11511244002

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL
KOMPETENSI KEAHLIAN JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

No	Mata Pelajaran	Kelas		
		X	XI	XII
C1	Dasar Bidang Kejuruan			
	IPA Terapan	75	-	-
	Pengantar Pariwisata	76	-	-
C2	Dasar Progam Keahlian			
	Simulasi Digital	76	-	-
	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	75	-	-
	Pengetahuan Bahan Makanan	76	-	-
	Boga Dasar	76	-	-
	Ilmu Gizi	77	-	-
C3	Paket Keahlian			
	Tata Hidang	-	76	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	-	76	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	-	77	-
	Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga	-	-	7,83
	Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus	-	-	7,87
	Melayani Makanan dan Minuman	-	-	7,91

Klaten, Agustus 2014

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra.Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari

NIM. 11511244025

**JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
 Program Studi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran/Komp. Dasar : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Tahun Pelajaran : 2014/2015
 Semester : Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.
I	5/08/2014	Pengertian Salad Indonesia Macam – macam bumbu Salad Indonesia Macam – macam Salad Indonesia	Teori
II	12/8/2014	Macam – macam Salad Indonesia Penyajian Salad Indonesia Resep Salad Indonesia Pembuatan job sheet	Teori
III	19/8/2014	Praktik I Salad Indonesia	Praktik
IV	26/8/2014	Praktik II Salad Indonesia	Praktik
V	2/09/2014	Uji Kompetensi Salad Indonesia	Praktik
	9/09/2014	Tidak ada KBM (Hari Olah Raga Nasional)	-
VI	16/9/2014	Diskusi Pengertian Sup Indonesia Jenis – Jenis, Penyajian Sup Indonesia	Teori

Guru Mata Pelajaran

Klaten, 8 Agustus 2014
Mahasiswa Praktikan

Sri Hariyati, S.Pd.
NIP. 19570929 198503 2 009

Oktafiani Putri Astuti
NIM.11511244002

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 PaketKeahlian : JasaBoga
 Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
 Kelas/ Semester : XI/1 dan 2
 Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik di lapangan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad Indonesia • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia 	<p>Tes Kinerja membuat salad Indonesia</p>		

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasaingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin ,tanggung jawab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja						
3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • Mengidentifikasi jenis salad Indonesia. • Menyiapkan bumbu yang tepat untuk salad Indonesia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Salad Indonesia • Pembuatan salad Indonesia 				
4.1. Membuat Salad Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan bahan dengan pedoman resep dan teknik pemotongan 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>n yang khusus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengidentifikasi salad Indonesia sesuai resep standar serta diikuti kombinasi bumbu, sesuai dengan praktik perusahaan. • Menyajikan salad Indonesia dengan ukuran, bentuk dan warna peralatan dipilih dan diperiksa sesuai peraturan perusahaan. 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menja 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat sup Indonesia</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Bukureferensi • Internet •
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>			<p>wab pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia 			
3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi jenis sup. Menyiapkan kaldu dengan rempah-rempah dan bumbu yang tepat Menyiapkan bahan dengan pedoman resep dan teknik pemotongan yang khusus Mengidentifikasi sup sesuai resep standar sertai diikuti kombinasi rempah & bumbu, kaldu dan santan sesuai dengan praktik perusahaan 	<ul style="list-style-type: none"> Sup Indonesia Pembuatan Sup Indonesia 				
4.2. Membuat sup Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> Menyiapkan bahan dan bumbu yang tepat dengan pedoman resep dan teknik pemotongan yang khusus membuat sup (a.l. sup ikan, sup ayam, sup sapi 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>supkaming) sesuai dengan pesanan pelanggan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyajikan sup dengan ukuran, bentuk dan warna peralatan dipilih dan diperiksa sesuai peraturan perusahaan. 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soto Indonesia <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing soto Indonesia dan sup continental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusikan kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat soto Indonesia 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat soto Indonesia</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi Internet
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			dan mencatat temuan saat praktik dilakukannya sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Megasosiasi • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat soto • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soto Indonesia Mengkomunikasikan • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan soto Indonesia • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia			
3.3. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • Mengidentifikasi jenis soto. • Menyiapkan kaldu dengan rempah-rempah dan bumbu yang tepat • Menyiapkan bahan dengan pedoman resep dan tehnik pemotongan yang khusus • Mengidentifikasi soto sesuai resep standar serta diikuti kombinasi rempah & bumbu, kaldu dan santan sesuai dengan praktik perusahaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Soto Indonesia • Pembuatan soto Indonesia 				
4.3. Membuat soto Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan bahan dan bumbu yang tepat dengan pedoman resep dan tehnik pemotongan yang khusus membuat sup(a.l. soto ayam, soto sapi) sesuai dengan pesanan pelanggan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu • Menyajikan soto dengan 					

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi 			
3.4. Membedakan hidangan dari nasi	<ul style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi jenis nasi Menyiapkan kaldu dengan rempah-rempah dan bumbu yang tepat Menyiapkan bahan dengan pedoman resep dan teknik pemotongan yang khusus Mengidentifikasi sesuai dengan standar sertifikasi kombinasi rempah & bumbu, kaldu dan santan sesuai dengan praktik perusahaan 	<ul style="list-style-type: none"> hidangan dari nasi Pembuatan hidangan dari nasi 	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari nasi Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari nasi 			
4.4 Membuat hidangan dari nasi	<ul style="list-style-type: none"> Menyiapkan bahan dan bumbu yang tepat dengan pedoman resep dan teknik pemotongan yang khusus membuat hidangan nasi (a.l. nasi kukus, nasi liwet, nasi kuning, nasi langgi, nasi goreng, lemang, pessor, buras, lontong, ketupat,) sesuai dengan pesanan pelanggan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu Menyajikan hidangan nasi dengan ukuran, 					

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie Mengkomunikasikan			
3.5. Mendeskripsikan hidangan dari mie	<ul style="list-style-type: none"> • Mengidentifikasi jenis hidangan mie. • Menyiapkan kaldu dengan rempah-rempah dan bumbu yang tepat • Menyiapkan bahan dengan pedoman resep dan teknik pemotongan yang khusus • Mengidentifikasi sesuai resep standar serta diikuti kombinasi rempah & bumbu, kaldu dan santan sesuai dengan praktik perusahaan 	<ul style="list-style-type: none"> • hidangan dari mie • Pembuatan hidangan mie 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari mie • Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari mie 			
4.5 Membuat hidangan mie	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan bahan dan bumbu yang tepat dengan pedoman resep dan teknik pemotongan yang khusus membuat hidangan mie (a.l. mie goreng, mie rebus, Ifu mie, Arem-arem mie, pizza mie, kroket mie, risoles mie) sesuai dengan pesanan pelanggan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu • Menyajikan hidangan mie 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	dengan ukuran, bentuk dan warna peralatan dipilih dan diperiksa sesuai peraturan perusahaan					

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Kelas/Semester	: XI / I
Mata Pelajaran	: Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema	: Salad Indonesia
Pertemuan ke-	: I
Alokasi Waktu	: 1 Pertemuan (7×45 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar Dan Indikator

3.1 Mendeskripsikan salad Indonesia.

- Indikator:
1. Mendeskripsikan pengertian salad Indonesia.
 2. Mengidentifikasi jenis-jenis salad Indonesia.
 3. Cara membuat salad dengan bahan dan bumbu yang tepat.
 4. Cara menyajikan salad Indonesi

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran membuat salad Indonesia peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia dengan tepat.
2. Peserta didik dapat menyebutkan 10 jenis salad Indonesia dengan benar.
3. Peserta didik dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan salad Indonesia sesuai dengan resep.

D. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian salad Indonesia.
- b. Jenis-jenis salad Indonesia.
- c. Macam-macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia.

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific Learning*.
2. Model/Strategi : *Discovery Learning*.
3. Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab dan Penugasan.

F. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Powerpoint, Hand Out Salad Indonesia.
2. Alat : Proyektor
3. Sumber belajar : Modul Pengolahan Makanan Indonesia, Titin Hera Widi Handayani, Marwanti. UNY. 2011.

E. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan I

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk proses belajar mengajar, berdoa, kebersihan ruang kelas, presensi, menyiapkan media dan alat serta buku yang diperlukan.2. Guru menyampaikan topik tentang salad Indonesia.3. Guru memberikan penguatan tentang aspek	15 menit

	<p>motivasi belajar dan sikap spritual.</p> <p>4. Guru menegaskan kembali tentang topik dan menyampaikan kompetensi atau tujuan yang akan dicapai.</p>	
<p>Inti</p>	<p>Stimulation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimak power point atau membaca Hand Out tentang salad Indonesia. • Mendengar, melihat, dan menyimak berbagai materi tentang salad Indonesia. <p>Problem statement:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang salad Indonesia. • Guru menunjuk salah satu peserta didik yang sudah pernah membuat salad Indonesia untuk menceritakan kepada teman-temannya. <p>Data collection:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru membagi siswa ke dalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 4 siswa. • Tiap kelompok mendapat tugas untuk mengidentifikasi jenis salad Indonesia atau bahan dan bumbu untuk membuat salad Indonesia. <p>Data processing :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang melenceng jauh dari pekerjaannya. <p>Verification :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok 	<p>280 menit</p>

	<p>lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan, terkait materi salad Indonesia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi tiap kelompok. <p>Generalization :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru bersama peserta didik menyimpulkan tentang materi salad Indonesia. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan 5 soal yang terkait dengan materi salad Indonesia dikerjakan secara mandiri, dan dikumpulkan. • Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar. 	20 menit

F. Penilaian Proses dan Hasil Pembelajaran

1. Teknik : Tertulis
2. Bentuk : Essay
3. Instrumen : Terlampir
4. Kunci dan pedoman penskoran : Terlampir

Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian Pengetahuan

Indikator	Instrumen
Siswa dapat menjelaskan, menyebutkan tentang pengertian, jenis saus yang digunakan, macam-macam salad Indonesia, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria dan penyimpanan salad Indonesia.	Daftar pertanyaan dan kunci jawaban (TERLAMPIR)

2. Penilaian Sikap

Indikator	Instrumen
Toleransi Proaktif Tekun Kerjasama	TERLAMPIR

Guru Pembimbing,

Sri Hariyati, S.Pd.

NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2014

Mahasiswa PPL,

Oktafiani Putri Astuti

NIM. 11511244002

Lampiran 1.

1. Penilaian Hasil Belajar (Penilaian Pengetahuan).

Soal:

1. Apa yang dimaksud dengan salad Indonesia?
2. Sebutkan 4 komponen dari salad Indonesia !
3. Jelaskan 3 jenis saus yang digunakan dalam salad Indonesia!
4. Sebutkan 4 salad Indonesia yang menggunakan bumbu kacang !
5. Sebutkan 10 macam-macam salad Indonesia!

Jawaban:

1. **Salad Indonesia** adalah suatu istilah yang luas dipergunakan bagi persiapan jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap.
2. **Komponen salad Indonesia terdiri atas :**
 - 1) Underliner / bagian alas salad (dasar)
 - 2) Body atau badan salad (isi)
 - 3) Dressing atau saus
 - 4) Garnish atau hiasan
3. **3 jenis saus / bumbu yang digunakan pada salad Indonesia adalah :**
 - 1) bumbu kacang adalah bumbu yang terbuat kacang goreng yang dihaluskan dan ditambah dengan bumbu lainnya.
 - 2) bumbu rujak adalah saus untuk rujak, biasanya terbuat dari cabai, gula merah, air asam, dan garam.
 - 3) bumbu urap digunakan untuk urap, bumbu ini berasal dari parutan kelapa yang masih muda dan bumbu lainnya.
4. **4 macam salad yang menggunakan bumbu kacang yaitu :**
 - 1) Pecel
 - 2) Gado – gado
 - 3) Lotek
 - 4) Karedok
5. **Macam-macam salad Indonesia:**

Gado-gado	Karedok
Pecel	Tahu acar/Tahu Kupat

Lotek	Rujak Buah/Lotis
Urap/Terancam	Rujak Kuah Pindang
Selat Solo	Rujak Bulung
Rujak Cingur	Rujak Pengantin
Asianan Bogor	Plecing

Penilaian:

No.	Jawaban	Skor
1	a. Jawaban benar sempurna	20
	b. Jawaban hampir benar	10
	c. Jawaban salah	5
	d. Tidak menjawab	0
2	a. Menjawab 4	20
	b. Menjawab 3	15
	c. Menjawab 2	10
	d. Menjawab 1	5
3	a. Menjawab 3	15
	b. Menjawab 2	10
	c. Menjawab 1	5
	d. Tidak menjawab	0
4	a. Menjawab 4	20
	b. Menjawab 3	15
	c. Menjawab 2	10
	d. Menjawab 1	5
5	a. Tiap jawaban benar mendapat skor (2,5)	25
	b. Jawaban salah	0

Skor maksimal yang didapat adalah 100. Skor yang didapat adalah nilai yang diraih oleh siswa.

2 Penilaian Sikap

- a. Toleransi
 - 1) Menghargari orang lain
 - 2) Bisa menerima pendapat dan masukan teman
- b. Proaktif
 - 1) Aktif di dalam kelas
 - 2) Ikut serta dalam diskusi kelas
- c. Tekun
 - 1) Rajin mengerjakan tugas yang diberikan oleh guru
 - 3) Mengerjakan tugas – tugas dengan baik
- d. Kerjasama
 - 1) Dapat bekerjasama dengan team

	SMK NEGERI 3 KLATEN
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA
	OKTAFIANI PUTRI ASTUTI

1. Mata Pelajaran

Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

2. Kompetensi Dasar

Mendiskripsikan Salad Indonesia

3. Indikator

- a. Mendiskripsikan pengertian salad Indonesia
- b. Mengidentifikasi jenis salad Indonesia
- c. Cara membuat salad dengan bahan dan bumbu yang tepat
- d. Cara menyajikan salad Indonesia

4. Tujuan

- a. Siswa dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia
- b. Siswa dapat menyebutkan 10 jenis salad Indonesia
- c. Siswa dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan salad Indonesia
- d. Siswa dapat menjelaskan pembuatan salad Indonesia

5. Uraian Materi

A. Pengertian Hidangan Pembuka (Salad)

Pada awalnya salad diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran atau daun-daunan hijau yang segar. Akan tetapi, dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi sehingga lahirlah salad yang beranekaragam.

Dalam tata cara makan Indonesia, salad lebih umum dimakan bersama makanan utama, sedangkan dinegara barat, salad dihidangkan sebagai hidangan pembuka dingin. Jika ditinjau dari kriteria salad, maka Indonesia memiliki banyak

jenis masakan yang cocok disajikan sebagai salad, bahkan saus yang menyertainya lebih bervariasi.

B. Komposisi Hidangan Pembuka (Salad)

1. A base of salad/Underliner (alas salad)

Underliner atau alas salad merupakan bagian dasar. Pada umumnya bahan yang digunakan dari sayuran hijau dengan tujuan agar salad tampak lebih segar. Bahan yang digunakan seperti daun selada, sawi putih. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penataan :

- a. Penataan alas salad tidak boleh menutupi logo atau simbol nama perusahaan atau hotel yang dicetak pada piring sebelah atas.
- b. Posisi alas salad tidak boleh banyak menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk kedalam sehingga alas salad tertutup seluruhnya pada isi salad diletakan.

2. A body of salad (Isian Salad)

Merupakan bagian utama dari salad, nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama bahan salad. Ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian pada mengatur isi, yaitu :

- a. Isi yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan saus sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.
- b. Isi yang dicampur langsung harus tetap rapi penataanya.

3. Dressing (Saus)

Saus merupakan cairan (liquid) atau cairan yang dikentalkan (semi liquid) yang mempunyai cita rasa tajam. Saus harus mempunyai rasa yang lebih menonjol dari rasa bahan utama, hal ini karena :

- a. Bahan utama yang digunakan sebagian besar dari bahan sayuran segar atau bahan makanan yang lainnya yang belum dibumbui.
- b. Bahan utama yang dimasak hanya diberi sedikit bumbu dan tidak terlalu terasa, sehingga dengan demikian rasa salad lebih ditonjolkan pada saus.

- c. Saus yang akan digunakan pada salad sayur-sayuran hijau sebaiknya dicampur/dituangkan pada saat salad akan disajikan, agar salad tampak hijau dan segar.

C. Kualitas Salad

Salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi, antara lain :

1. Susunan bahan-bahan (teksture)

Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betul tampak segar dan apabila terbuat dari bahan-bahan yang perlu dimasak, harus dimasak dengan baik.

2. Keadaan campuran bahan (konsistensi)

Bahan utama yang dicampur dengan saus harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.

3. Penampilan

Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan atau warna, tetapi ukuran alat hidang juga harus sesuai.

D. Jenis-Jenis Salad

1. **Hidangan Sayuran Mentah**

Hidangan sayuran mentah tidak setiap hari dikonsumsi masyarakat Indonesia pada umumnya, tetapi menghidangkan sayuran mentah sangat penting dalam suatu menu. Hal ini dikarenakan vitamin dan garam-garam yang ada pada sayuran masih belum banyak yang hilang, karena proses pemanasan. Sayuran yang dihidangkan mentah harus dalam keadaan yang segar dan sayuran yang digunakan masih muda. Dalam hal ini yang harus diperhatikan adalah cara membersihkan.

Adapun macam hidangannya adalah sebagai berikut :

- a. Lalap Mentah

Lalap adalah bermacam-macam sayuran yang dimakan sebagai lalap disertai dengan sambal. Macam-macam sayuran :

- 1) Kacang-kacangan : Buncis, kacang panjang, dan kecipir.
- 2) Petai-petaian : petai, jengkol, dan petai Cina (lamtoro).

3) Terung-terungan : terung besar dan terung glatik.

4) Daun-daunan

5) Mentimun, gandaria, dan tauge.

b. Karedok

Hidangan ini berasal dari Priangan, Jawa Barat. Karedok terdiri dari bermacam-macam sayuran mentah yang dipotong-potong, kemudian dicampur dengan sambal kacang. Sayuran yang digunakan adalah kacang panjang, terung glatik, mentimun, tauge, kol, dan daun kemangi.



Gambar 1. karedok

(Sumber: majalah sajiku)

c. Terancam

Terancam adalah bermacam-macam sayuran yang dipotong halus dan dicampur dengan bumbu urapan. Sayuran yang digunakan untuk hidangan ini adalah kacang panjang, mentimun, tauge, kol, daun beluntas, daun kenikir, daun pepaya muda.

d. Asinan

Hidangan ini adalah masakan Jakarta yang sering disebut "Rujak Cuka" terdiri dari sayuran mentah yang dipotong-potong halus, ditambah sawi asin, tahu,krupuk, dan kacang tanah goreng. Sayuran mentah yang digunakan antara lain tauge, kol, bengkuang, mentimun, kedondong, dan nanas. Sayuran tersebut direndam dalam air cuka dan garam, kemudian dihidangkan dengan sambal atau saus cuka. Sausnya dibuat dari bawang putih, cabai merah, terasi, gula merah, garam, cuka, ebi, dan kacang goreng.



Gambar 2. Asinan

(Sumber: Praktik Pengolahan Makanan Indonesia)

Dalam memnyiapkan hidangan sayuran mentah, perlu dipilih sayuran yang berkualitas baik, yaitu sayuran muda, tidak berulat, dan bersih. Dalam pencucian sayuran gunakan air garam untuk membunuh kuman-kuman, kemudian bilaslah dengan air masak yang dingin dan gunakan alat-alat yang tepat dan bersih. Siapkan hidangan sayuran mentah sebentar sebelum disajikan supaya vitamin C tidak hilang, rasanya masih segar dan tidak berair.

2. Hidangan Sayuran Masak

a. Lalap Masak

Untuk hidangan lalap masak, semua sayuran dimasak terlebih dahulu, kemudian dihidangkan dengan sambal terasi, sambal brambang asam, atau sambal tomat. Dapat pula untuk melengkapi lauk yang berasa pedas.

b. Urapan atau Kuluban atau Gudangan

Untuk hidangan ini digunakan bermacam-macam sayuran yang telah direbus atau dikukus, seperti kangkung, daun ubi, daun singkong, bayam, kacang panjang, buncis, taoge, peptai cina yang masih muda. Kuluban dapat dimakan dengan sambal kelapa (bumbu urapan) dibuat mentah atau matang. Rasa sambal yang mentah lebih manis daripada yang dimasak.

Sayuran dapat juga digunakan untuk bumbu megono, yaitu bumbu urap yang ditambah bumbu petai, rese atau teri, daun salam, serai, dan lengkuas. Dapat dihidangkan dengan bumbu tumpang, yaitu bumbu urap yang ditambah dengan

bubuk kedelai. Dalam menghadirkan urapan atau kuluban, sayuran dapat diurap atau dicampur dengan bumbu kelapa. Dapat pula sayuran dan bumbu dipisah dengan sayuran.



Gambar 3. Gudangan
(Sumber : Jobsshet Smk)

c. Pecel

Pada hidangan ini dapat digunakan sayur-sayuran seperti pada urap. Setelah sayuran direbus dihidangkan dengan sambal pecel. Sambal pecel adalah sambal kacang yang dibumbui cabai, bawang merah, bawang putih, terasi, kencur, garam, gula merah, dan asam. Sambal pecel yang sudah dihaluskan kemudian dicairkan dengan air masak, lalu dihidangkan dengan disiram pada sayuran atau dihidangkan tersendiri. Kadang-kadang pada pecel ini juga ditambahkan lalapan, seperti mentimun, biji lantoro (petei cina), daun kamangi, dan goreng-gorengan, misalnya rempeyek.



Gambar 4. Pecel
(Sumber : Majalah sajiku.com)

3. Hidangan Sayuran Masak dan Mentah

a. Gado-gado

Gado-gado adalah hidangan sayuran seperti pecel, tetapi sayurannya sebagian mentah dan sebagian matang. Masakan ini lebih terlihat mewah sehingga agak berbeda dengan pecel. Selain bahan sayur-sayuran juga disertakan tahu goreng, tahu, goreng, telur rebus, kentang rebus, krupuk atau emping, bawang merah goreng serta lontong atau ketupat. Sambal yang digunakan untuk gado-gado agak berbeda dengan pecel karena sambal yang digunakan direbus dengan santan, lebih halus dan lebih cair daripada sambal pecel. Bahan untuk bumbunya tidak menggunakan kencur dan daun jeruk purut, tetapi ditambah bawang merah serta kecap pada pembuatan bumbu gado-gado.

Cara menghidangkan gado-gado dengan sayur-sayuran dihias dengan tahu goreng, tempe goreng, dan telur. Kemudian dituangi sambal dan ditaburi kerupuk atau emping serta bawang merah.

b. Rujak Petis atau Rujak Cingur

Hidangan rujak cingur dapat digunakan macam-macam sayuran, buah-buahan, dan bahan makanan sumber protein. Bahan-bahan yang digunakan seperti kangkung, tauge rebus, mangga muda, kedondong, tahu goreng, tempe goreng, cingur sapi yang direbus atau digoreng, serta krupuk. Sambal yang digunakan adalah sambal petis udang atau petis ikan. Semua bahan tersebut diiris dan dicampur menjadi satu dengan sambal.

c. Tahu Campur atau Tahu Guling

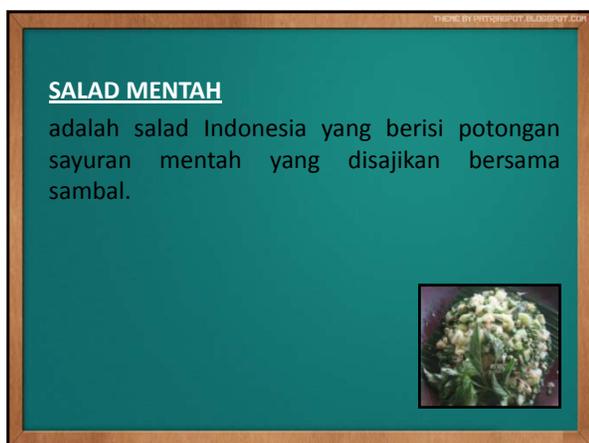
Hidangan untuk tahu campur atau tahu guling bahan yang digunakan adalah tahu, kol, seledri, tauge yang sudah direbus, mentimun, tomat, kerupuk serta bawang merah goreng. Sebelum dipotong kecil tahu dapat dibumbui dengan bawang puyih dan gaam atau dapat menggunakan tahu yang sudah dibacem lalu digoreng. Sambal yang digunakan adalah sambal kecap, dengan bumbu kencur, bawang putih, cabai, gula merah dan garam.

Cara menghidangkan tahu campur atau tahu guling dengan semua bahan yang sudah dipotong dicampur dengan sambal kecap dan ditaburi dengan krupuk dan bawang merah goreng.

d. Ketoprak

Ketoprak adalah makanan yang bahan yang digunakan hampir sama dengan bahan yang digunakan untuk tahu campur atau tahu guling, tetapi hanya sambal yang digunakan untuk ketoprak menggunakan kacang tanah yang digoreng lalu dihaluskan kasar.

Cara menghidangkan ketoprak dengan semua bahan yang sudah dipotong dicampur dengan sambal kecap yang ditambahkan kacang yang sudah dihaluskan kasar dan ditaburi dengan kerupuk dan bawang merah goreng.

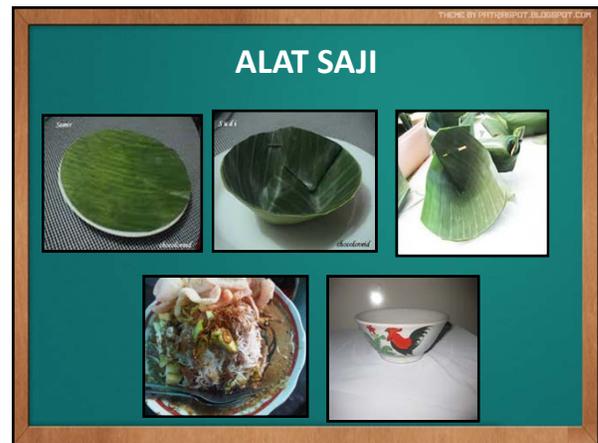


BAHAN-BAHAN SALAD INDONESIA

BAHAN	
Timun	Kacang tanah goreng
Kacang panjang	Buncis
Kentang	Kenikir
Kubis	Kecipir
Touge	Daun pepaya muda
Telur ayam rebus	Tomat
Cingur	Telur
Bengkoang	Kangkung
Nanas	Lontong/Ketupat/Nasi
Mangga muda	Seledri
Kedondong	Sawi asin (lokio)
Pepaya mengkal	Kerupuk mie/ bawang/udang
Jambu air	Tahu/Tempe
Mie kuning	Emping goreng

BUMBU-BUMBU SALAD INDONESIA

BUMBU	
Kacang tanah	Kencur
Bawang putih	Kelapa parut memanjang
Cabai merah	Gula merah
Cabai rawit	Pisang klutuk muda
Garam	Petis udang
Terasi	Bawang goreng
petis	Bawang merah

KRITERIA SALAD INDONESIA

Kriteria salad Indonesia tidak terlalu berbeda dengan salad Kontinental dari bahan maupun dressingnya.

Saus yang digunakan berupa **saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka**, saus dapat disajikan secara terpisah, disiram di atasnya atau di campur jadi satu dengan bahan lain.



- ### Macam-Macam Salad Indonesia
- a. Gado-gado.
 - b. Urap.
 - c. Rujak sayur.
 - d. Rujak cingur.
 - e. Tahu acar.
 - f. Kupat tahu.
 - g. Pecel.
 - h. Asinan Jakarta.
 - i. Terancam
 - a. Salat solo.
 - b. Rujak pengantin.
 - c. Selada bangkok.
 - d. Tahu guling.
 - e. Tahu campur.
 - f. Ketoprak Jakarta.
 - g. Rujak serut.
 - h. Selada banjar.
 - i. Tahu telur.



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Kelas/Semester	: XI / I
Mata Pelajaran	: Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema	: Salad Indonesia
Pertemuan ke-	: II
Alokasi Waktu	: 1 Pertemuan (7×45 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar Dan Indikator

3.1 Mendeskripsikan salad Indonesia.

- Indikator:
1. Mendeskripsikan pengertian salad Indonesia.
 2. Mengidentifikasi jenis-jenis salad Indonesia.
 3. Cara membuat salad dengan bahan dan bumbu yang tepat.
 4. Cara menyajikan salad Indonesi.

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran membuat salad Indonesia peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia dengan tepat.
2. Peserta didik dapat menyebutkan 10 jenis salad Indonesia dengan benar.
3. Peserta didik dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan salad Indonesia sesuai dengan resep.
4. Peserta didik dapat menjelaskan pembuatan salad Indonesia dengan benar.

D. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian salad Indonesia.
- b. Jenis-jenis salad Indonesia.
- c. Macam-macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia.
- d. Cara pembuatan salad Indonesia.

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific Learning*.
2. Model/Strategi : *Discovery Learning*.
3. Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab dan Penugasan.

F. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Powerpoint, Film, dan Hand Out Salad Indonesia.
2. Alat : Proyektor
3. Sumber belajar : Modul Pengolahan Makanan Indonesia, Titin Hera Widi Handayani, Marwanti. UNY. 2011.
Sakti (Sarana Belajar Aktif dan Inofatif)
Internet

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan II (12 Agustus 2014)

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk proses belajar mengajar, berdoa, kebersihan ruang kelas, presensi,	15 menit

	<p>menyiapkan media dan alat serta buku yang diperlukan.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Guru menyampaikan topik tentang salad Indonesia. 3. Guru memberikan penguatan tentang aspek motivasi belajar dan sikap spritual. 4. Guru menegaskan kembali tentang topik dan menyampaikan kompetensi atau tujuan yang akan dicapai. 	
<p>Inti</p>	<p>Stimulation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimak tayangan film tentang proses pembuatan salad dan membaca Hand Out tentang salad Indonesia. • Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok untuk berdiskusi. <p>Problem statement:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan pertanyaan tentang salad Indonesia. • Siswa yang bisa menjawab, disuruh mengutarakan jawabannya di depan kelas. <p>Data collection:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiap kelompok diskusi mendapat tugas untuk mengidentifikasi jenis salad Indonesia atau bahan dan bumbu untuk membuat salad Indonesia. <p>Data processing :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selama siswa bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang melenceng jauh dari pekerjaannya. <p>Verification :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil 	<p>280 menit</p>

	<p>diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan, terkait materi salad Indonesia.</p> <p>Generalization :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru bersama peserta didik menyimpulkan tentang materi salad Indonesia. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan soal yang terkait dengan materi salad Indonesia secara sampling. • Guru menyampaikan agenda pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang. • Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar. 	20 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Pembelajaran

1. Teknik : Lisan
2. Bentuk : Essay

Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian Pengetahuan

Indikator	Instrumen
Siswa dapat menjelaskan, menyebutkan tentang pengertian, jenis saus yang digunakan, macam-macam salad Indonesia, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria dan penyimpanan salad Indonesia.	Pertanyaan disampaikan secara lisan dengan cara sampling.

2. Penilaian Sikap

Indikator	Instrumen
<p>a. Toleransi</p> <ul style="list-style-type: none">1) Menghargari orang lain2) Bisa menerima pendapat dan masukan teman <p>b. Proaktif</p> <ul style="list-style-type: none">1) Aktif di dalam kelas2) Ikut serta dalam diskusi kelas <p>c. Tekun</p> <ul style="list-style-type: none">1) Rajin mengerjakan tugas yang diberikan oleh guru3) Mengerjakan tugas – tugas dengan baik <p>d. Kerjasama</p> <ul style="list-style-type: none">1) Dapat bekerjasama dengan team	

Guru Pembimbing,

Sri Hariyati, S.Pd.

NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2014

Mahasiswa PPL,

Oktafiani Putri Astuti

NIM. 11511244002

Pengolahan & Penyajian Makanan Indonesia

(Salad Indonesia)

Oktafiani Putri. A
PPL UNY 2014

A. Pengertian Salad

Salad dapat diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayuran segar (crispy leaf vegetable), Oleh karena banyak perkembangan maka pada akhirnya salad dapat diartikan suatu makanan yang terdiri dari sayuran dan buah segar yang dihidangkan bersama saus hingga siap disantap.

B. Komposisi Salad

Salad yang lengkap (*completed salad*) terdiri dari 4 bagian pokok antara lain :

- a. Alas atau dasar
- b. Isi
- c. Saus
- d. Hiasan

a. Alas atau dasar

1. Pada umumnya terbuat dari sayuran hijau dan segar. Hal yang perlu diperhatikan waktu menata alas atau dasar adalah tidak boleh menutupi pinggiran piring.
2. Underliner tidak boleh menjorok keluar dan tidak boleh terlalu masuk sehingga tertutup, biasanya terdiri dari lettuce dan salad

b. Isi

Bagian ini adalah bagian utama dari salad atau disebut juga isi salad yang namanya diambil dari isi umumnya. Adapun hal yang perlu diperhatikan waktu mengatur isi salad adalah sebagai berikut :

1. Isi yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan dressing / saus sebaiknya dicampur pada saat menghidang.
2. Isi yang dicampur dengan saus tidak boleh meleleh akan tetapi tetap dalam keadaan utuh.

c. Saus

Saus adalah cairan yang dikentalkan yang mempunyai rasa gurih manis dan enak, sebaiknya saus rasanya harus lebih menonjol dari pada sayuran segar yang belum dibumbui.



Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam saus adalah sebagai berikut :

1. Saus tidak boleh terendam.
2. Saus tidak boleh encer, melainkan harus agak kental.
3. Pemberian saus pada sayuran hijau, sebaiknya pada saat dihidangkan

d. Hiasan

Hiasan (garnish) adalah menghias dari bagian isi, kemudian diatur kembali diatas hidangan sebagai hiasan, dan dapat juga diambil dari bahan makanan lain.

Hiasan harus sederhana dan menarik dan hiasan dapat dimakan bersama salad yang rasanya sesuai dengan isi.

C. Kualitas Salad

Salad yang baik dapat dilihat dari beberapa aspek yaitu :

1. Tekstur (susunan bahan-bahan) salad yang dibuat dari bahan segar harus tampil segar, lembut serta bahan-bahannya harus dibersihkan dan atau dimasak terlebih dahulu dengan memperhatikan sanitasi hygiene.

2. Keadaan campuran bahan (*consistency*) pencampuran bahan utama dengan saus harus tepat, tidak terlalu berair atau lembab, dan rasa harus seimbang dan harmonis antara isi (*body*) dan saus (*dressing*) penampilan (*appearance*) susunan sayuran yang seimbang dan keseragaman sangat mempengaruhi penampilan salad

E. Fungsi Salad Dalam Menu

Salad dapat dihidangkan sebagai :

1. Makanan pembuka (*appetizer*) untuk membangkitkan selera makan ,adapun porsi salad antara 50 – 60 gram.
2. Sebagai pelengkap hidangan pokok.
3. Dihidangkan bagi orang-orang yang vegetarian / orang-orang yang tidak memakan daging.

F. Bahan yang cocok untuk membuat macam-macam salad/selada

Hidangan gado-gado + saus kacang, jenis sayuran yang dipakai adalah :

1. Daun selada
2. Kacang panjang
3. Toge
4. Daun bayam
5. Kangkung
6. Mentimun
7. Kol

Hidangan Urap + saus kelapa yang masih muda. Jenis sayuran yang dipakai adalah :

1. Toge
2. Kol
3. Kacang panjang
4. Timun
5. Daun kemangi



Hidangan Pecel dengan saus kacang, Jenis sayuran yang dipakai adalah :

- a. Taoge
- b. Kol
- c. Kacang panjang
- d. Bayam
- e. Mentimun dll.

Hidangan dengan rujak bumbu Bahan yang digunakan adalah :

- a. Bengkuang
- b. Nanas
- c. Mangga muda
- d. Kedondong
- e. Mentimun
- f. Jambu air
- g. Ubi merah dll



G. Syarat-syarat membuat salad

Syarat-syarat membuat salad yang baik dilihat dari beberapa segi :

a. Susunan bahan-bahan (tekstur)

Salad yang dibuat dari bahan-bahan segar harus lembut dan tampak segar, karena salad memerlukan pengolahan yang harus dimasak dengan baik.

b. Keadaan campuran bahan :

Bahan utama yang dicampur dengan saus dingin harus mempunyai campuran yang tepat.

c. Rasa

Salad yang baik mempunyai rasa yang seimbang dan harmonis antara isi dan saus.

d. Penampilan

Penampilan salad tidak hanya tergantung dari komposisi warna dan bahan melainkan dari ukuran piring, juga harus sesuai dengan salad yang ada di atasnya.

H. Hiasan/Garnish

Beberapa pedoman yang perlu diperhatikan pada waktu menghias salad:

1. Hiasan sebaiknya sederhana tapi menarik.
2. Hiasan sebaiknya yang dapat dimakan bersama salad dan mempunyai rasa yang sesuai dengan isi.

I. Kriteria Hasil Salad

1. Gado-gado

- a. Sayuran hijau dan segar
- b. Bentuk potongan seragam
- c. Warna saus coklat kemerahan
- d. Penampilan menarik
- e. Enak dan gurih



Gado Gado Baple

Aneka gado-gado



2. Urap

- a. Sayuran hijau dan segar
- b. Bentuk potongan sayur seragam
- c. Warna bumbu merah
- d. Penyajian menarik
- e. Hygiene dan sanitasi
- f. Enak



3. Asinan / rujak :

- a. Buah-buahan segar
- b. Bentuk potongan buah sama
- c. Warna saus coklat kemerahan / coklat kental
- d. Penyajian menarik
- e. Hygiene dan segar
- f. Rasa enak dan segar



4. Pecel

- a. Rasa enak dan segar
- b. Sayuran hijau dan segar
- c. Bentuk potongan sayur sama
- d. Warna saus merah kecoklatan
- e. Penyajian menarik
- f. Enak

Pecel



J. Penanganan Setelah Pengolahan

Bahan makanan untuk macam-macam salad : gado-gado, urap, asinan/rujak dan pecel, pada saat proses pengolahan biasanya disertai dengan teknik merebus atau memblansir khususnya bahan makanan sayuran.

Sedangkan untuk pelengkapnya dapat menggunakan teknik menggoreng antara lain : Tahu goreng, tempe goreng, kacang tanah goreng, emping dan kerupuk.

K. Permasalahan yang timbul

Hasil masakan gado-gado, urap, pecel, warna kusam dan tidak segar diakibatkan :

1. Proses pemasakan terlalu lama
2. Temperatur terlalu tinggi
3. Proses blansir tidak menggunakan garam
4. Selama proses perebusan/blansir panci dalam keadaan tertutup

Hasil pembuatan rujak/asinan kurang enak dan tidak segar diakibatkan :

1. Bumbu dan saus terlalu encer
2. Terlalu banyak garam
3. Penggunaan asam jawa kurang
4. Warna gula merah kurang coklat
5. Proses penggunaan ubi merah/orange terlalu lama

L. Macam-macam saus untuk salad/salad oriental

Gado-gado dan pecel :

1. Saus yang digunakan : bumbu kacang + santan sedangkan untuk pecel yaitu bumbu kacang + air asam

Urap :

1. Saus yang digunakan adalah kelapa bumbu merah

Asinan atau Rujak

1. Asinan/rujak saus yang digunakan Air dan asam + kacang tanah goreng

Penyajian hidangan Gado-gado, Urap, Pecel,

Rujak/asinan :

1. Disajikan pada piring ceper (dinner plate atau B&B plate) di hias sesuai dengan selera hingga menarik.

ASINAN JAKARTA



Bahan :

Taoge	100 gr
Kol	100 gr
Sawi asin	150 gr
Mentimun	200 gr
Tahu putih	400 gr
Kacang tanah	200 gr
Air matang	500 ml
Cuka	3-5 sdm

Bumbu :

Cabe merah	50 gr
Cabe rawit	5 – 7 buah
Garam	½ sdm
Asam jawa	1 sdm
Gula pasir	100 gr
Cuka	sck
Ebi	2 sdm

Bahan kinca yang digunakan :

Gula merah	100 gr
Air	100 ml

Pelengkap

Kerupuk

Cara membuat :

1. Didihkan air 1 liter, masukkan bumbu halus, asam jawa, gula pasir dan biarkan mendidih lagi, simmer 15 menit.
2. Angkat dan dinginkan \pm 30 menit, lalu saring, masukkan cuka secukupnya.
3. Susunlah bahan – bahan asinan dalam mangkuk.
4. Siram dengan bumbu yang sudah disaring lalu diamkan \pm 3 jam sampai bumbu meresap.
5. Siramkan dengan kinca, potong tahu lalu taburkan kacang goreng dan kerupuk.
6. Hidangkan.

SALAT SOLO



Bahan:

Daging sapi (has dalam)	250 gr
Bawang merah (iris tipis)	5 siung
Bawang bombay	1 buah
Tomat (potong-potong)	1 buah
Kecap manis	2 sdm
Pala	¼ butir
Garam	sck
Air	1 liter

Bumbu Perendam (aduk Rata):

Pala	¼ butir
Kecap manis	3 sdm
Merica	sck
Garam	sck

Bahan Saus:

Telur, rebus, ambil bagian kuningnya, haluskan	4 butir
Garam	¼ sdt
Merica bubuk	1/8 sdt
Gula pasir	2 sdt
Cuka	¼ sdt
Mustard	¼ sdt

Pelengkap:

Buncis, potong 3 cm, rebus	50 gr
Wortel, potong 3 cm, rebus	20 gr
Kentang, potong wedges dan goreng berkulit	100 gr
Timun	50 gr

Cara membuat:

1. Potong daging tipis – tipis.
2. Lumuri daging dengan bumbu perendam. Diamkan 1 jam dalam lemari es.
3. Panaskan margarin. Masukkan daging yang sudah direndam. Aduk sampai berubah warna. Sisihkan.
4. Panaskan sisa margarin. Masukkan bawang merah. Tumis sampai harum. Tambahkan tomat. Aduk sampai layu.
5. Tuang air, masak sampai mendidih. Masukkan potongan daging, kecap manis, dan pala bubuk. Aduk rata.
6. Rebus sampai matang dan bumbu meresap.
7. Saus: aduk rata telur, garam, merica bubuk, gula pasir, cuka, dan mustard. Sajikan selat solo dengan saus dan pelengkapnya.

SELADA BANGKOK



Bahan :

Timun (hilangkan bijinya, kemudian slice) 1 buah
Bengkoang (potong tipis) 1 buah
Nanas (kupas, matanya dihilangkan secara lurus, buat kipas) 1 buah
Putih telur (buat kipas) 1 buah
Kripik kentang

Bumbu :

Kacang tanah(goreng, haluskan) 250 gr
Air hangat 400 ml
Kuning telur (matang) 2 butir
Cabai rawit merah 3 buah
Garam ½ sdt
Cuka ½ sdt

Cara membuat :

1. Bumbu kacang : Haluskan kacang tanah, cabai, hingga halus tambahkan air aduk hingga rata. Tambahkan garam, kuning telur yang sudah dihaluskan, dan cuka aduk rata.
2. Penyajian : Atur sayuran dan buah dalam piring saji, siram dengan bumbu kacang. Taburi keripik kentang. Sajikan.

TAHU GULING



Bahan-bahan :

Tahu putih, digoreng, dipotong-potong	4 buah
Taoge, diseduh air panas	125 gr
Kol	5 lembar
Tempe , dipotong, goreng	300 gr
Ketupat	2 buah
Ketimun	1 buah
Seledri, diiris halus untuk taburan	3 helai
bawang merah goreng untuk taburan	
Kerupuk	

Bahan Saus Kecap:

Kecap manis	7 sdm
Cuka / asam jawa	3 sdt
Garam	sck
Gula merah	¼ buah
Air	750 ml
Daun jeruk	

Bumbu Halus:

Bawang putih	5 siung
Cabai merah keriting	5 buah

Cara Pengolahan :

1. Saus kecap: Haluskan semua bumbu halus, masak dengan air hingga mendidih. Tambahkan daun jeruk, gula, garam, dan cuka.
2. Tata potongan tahu dan taoge. Siram dengan saus kecap. Tabur seledri dan bawang merah goreng.

RUJAK PENGANTIN



Bahan-bahan :

Kentang (dikukus)	300 gr
Ketimun (diiris tipis)	250 gr
Kubis (diiris halus)	250 gr
Selada keriting	200 gr
Tahu putih (goreng)	2 buah
Telur (rebus, potong melintang)	2 buah

Pelengkap :

Emping goreng	50 gr
---------------	-------

Bahan Saus:

Kacang tanah (digoreng)	200 gr
Ebi (diseduh, disangrai)	100 gr
Cabai merah (direbus)	8 buah
Garam	1-2 sdt
Gula pasir	3-4 sdm
Cuka	2-3 sdm
Air matang	200 cc

Cara Pengolahan :

1. Potong-potong kentang dan selada keriting. Sisihkan.
2. Tahu goreng, rendam tahu dalam larutan bawang putih, garam, dan air. Goreng sampai matang. Angkat dan potong-potong.
3. Saus, haluskan kacang tanah, cabai merah, ebi. Tambahkan garam, dan gula pasir. Aduk rata.
4. Tuang air panas sedikit-sedikit sambil diaduk rata. Tambahkan cuka. Aduk rata.
5. Sajikan dengan tahu goreng, siram saus, dan tabur emping.

GADO – GADO



Bahan :

Ketupat	1 biji
Buncis	5 buah
Taoge	50 gr
Kentang	1 buah
Telur	1 buah
Timun	1 buah
Wortel	1 buah
Tahu	2 buah
Tempe	1 potong
Daun selada keriting	3 lembar
Kol	150 gr
Minyak goreng	¼ kg

Bumbu :

Kacang tanah	250 gr
Bawang merah	3 buah
Bawang putih	3 buah
Gula merah	½ buah
Garam	sck
Air asam jawa	1 sdt
Daun salam	2 lbr
Daun jeruk	2 lbr
Cabe merah	5 buah
Kencur	1 ruas
Santan	200 ml

Pelengkap

Kerupuk

Cara membuat :

1. Bersihkan sayuran, lalu potong, kemudian rebus sayuran, kentang dan telur.
2. Goreng kacang tanah, kemudian haluskan.
3. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai, kencur.
4. Campurkan bumbu halus, kacang dan santan. Masak di atas api, tambahkan dengan daun salam dan daun jeruk samapi agak menental. Tambahkan kecap manis dan gula. Angkat.
5. Atur sayuran di atas piring saji dan siram dengan saus, lengkapi dengan kerupuk.

PECEL



Bahan :

Tauge	100 gr
Kol	100 gr
Kangkung	150 gr
Kacang panjang	200 gr
Bayam	200 gr
Wortel	100 gr
Minyak goreng	250 ml

Kerupuk

Bumbu :

Bawang merah	4 siung
Bawang putih	3 siung
Daun jeruk	2 lembar
Cabe merah	2 buah
Kencur	1 ruas
Terasi	1 sdt
Air matang	150 ml
Garam	1 sdm
Gula merah	1 sdm
Air Asam	2 sdm

Cara membuat :

1. Cuci sayuran hingga bersih, potong – potong, lalu rebus.
2. Panaskan minyak, kerupuk, dan kacang tanah kemudian tumbuk hingga halus.
3. Haluskan semua bumbu kemudian campurkan dengan kacang, setelah
4. tercampur rata cairkan dengan air matang dan air asam.
5. Letakkan sayuran di piring saji, kemudian siram dengan saus dan tambahkan kerupuk.

LOTEK



Bahan :

Ketupat	1 buah
Kangkung	1 ikat (direbus)
Bayam	1 ikat (direbus)
Kacang panjang	1 ikat
Kol	2 lembar
Taoge	± 150 gram (direndam air panas mendidih)
Kerupuk	sck

Bumbu :

Kacang tanah	± 150 gram
Cabe merah	2 buah
Cabe rawit	5 buah
Terasi	½ sdt
Garam	sck
Kencur	1 ruas jari
Asam jawa	sck
Bawang putih	1 siung
Gula merah	sck

Cara Membuat :

1. Semua sayuran dibersihkan dan dicuci bersih lalu dipotong
2. Rebuslah masing – masing (kecuali taoge) tiriskan dan sisihkan.
3. Haluskan bahan – bahan sambal kacang.
4. Ketupat dipotong lalu diletakkan pada piring dan masukkan sayuran lalu siram dengan sambal kacang.
5. Kemudian atasnya diberi kerupuk.
6. Lotek siap dihidangkan.

KAREDOK

Bahan :

Kol atau kubis	100 gram
Tauge	100 gram
Terong bulat	2 butir
Kacang panjang	1 ikat kecil
Ketimun	1 buah
Bengkoang	1 buah
Daun kemangi	1 ikat kecil
Emping	100 gr

Saus :

Kacang tanah	200 gr
Cabai merah	3 buah
Cabai rawit	3 buah
Terasi (dibakar)	½ sdt
Bawang putih	1 siung
Kencur	1 ruas jari
Garam	sck
Air asam	sck
Gula merah	sck

Cara Membuat :

1. Semua sayuran dibersihkan dan dicuci.
2. Kol diiris halus, tauge dibersihkan.
3. Kacang panjang dipotong – potong (1 cm)
4. Kemangi diambil daunnya, lalu sisihkan.
5. Terong dan mentimun dipotong – potong serong.
6. Kacang tanah dicuci lalu ditiriskan, kemudian digoreng hingga matang.
7. Haluskan bumbu – bumbu, masukkan kacang tanah goreng, tambahkan gula merah.
8. Masukkan air asam sedikit demi sedikit.
9. Campur semua bahan dengan bumbu, sajikan dengan tambahan emping.

RUJAK CINGUR



Bahan:

- 100 gr touge (buang akarnya, seduh dengan air panas, tiriskan)
- 100 gr kangkung (bersihkan, rebus dan tiriskan)
- 150 gr kacang panjang (potong 2,5 cm, rebus, tiriskan)
- 200 gr tempe (potong-potong beri garam, goreng, potong dadu 1,5 cm)
- 1 buah tahu putih besar (goreng, potong dadu 2 cm)
- 250 gr cingur/hidung sapi (rebus lunak, buang kulitnya, goreng dan potong 2 cm)
- 1-2 buah mentimun (iris tipis)
- Sckp bengkuang, kedondong (kupas dan iris menurut selera)
- Sckp kerupuk
- 2 buah lontong

Bahan sambal:

- 2 sdm kacang tanah (goreng matang)
- 1 buah pisang batu muda (iris)
- 5 buah cabai rawit
- 1 sdt asam jawa
- 2-3 sdm petis udang
- ¼ sdt terasi
- 100 cc air matang
- Sckp garam
- Sckp gula pasir

Cara Membuat :

1. Haluskan bahan sambal dan cairkan dengan air matang.
2. Campurkan sambal dengan bahan lainnya (sayuran rebus, tahu, tempe, cingur goreng, ketimun dan bengkuang).
3. Hidangkan dalam piring dan beri kerupuk udang di atasnya. Dapat dimakan dengan lontong atau nasi.

RUJAK SERUT



Bahan-bahan :

Mangga mengkal (diserut)	200 buah
Ketimun (dikupas, dibuang biji, diserut)	2 buah
Bengkuang (diserut)	100 gram
Pepaya mengkal (diserut)	100 gram
Kedondong (diserut)	100 gram
Nanas (diserut)	1 buah

Bahan Sambal:

Cabai rawit merah	3 buah
Cabai merah	4 buah
Terasi (dibakar)	½ sdt
Garam	¾ sdt
Gula merah	500 gram
Gula Pasir	100 gram
Asam jawa	100 gram
Air	5-7 gelas

Cara membuat:

1. Rebus air, masukkan gula. Tunggu hingga mendidih, kemudian angkat.
2. Sambal: tumbuk semua bahan sambal (cabai rawit merah, terasi, garam, dan gula merah).
3. Masukkan bumbu di dalam air gula yang sudah agak dingin.
4. Masukkan buah – buahan yang sudah diserut, aduk.
5. Diamkan 1 jam hingga bumbu meresap. Sajikan dingin.

SELADA BANJAR



Bahan-bahan :

Ketimun (dikupas, dibuang biji, diiris tipis) 1 buah
Wortel (diiris tipis, direbus) 150 gr

Kentang (kukus, dipotong 4 bagian memanjang, diiris) 500 gr
Telur (rebus, dipisahkan kuningnya, putihnya dipotong – potong) 4 butir
Daun selada 100 gr

Emping goreng 100 gr

Bahan Saus:

Kentang kukus (dihaluskan) 100 gr
Kuning telur rebus (dihaluskan) 3 butir
Bawang merah goreng (dihaluskan) 1 sdm
Garam ½ sdt

Merica bubuk ¼ sdt
Gula pasir 1 sdt
Air jeruk nipis ½ sdt
Margarin, dilelehkan 1 sdm
Air hangat 150 ml

Cara Pengolahan :

1. Saus: aduk rata bahan saus.
2. Tata daun selada, ketimun, wortel, kentang, dan putih telur. Siram saus.
3. Sajikan dengan emping goreng.

SELADA PADANG



Bahan-bahan :

Telur ayam (rebus, ambil putihnya, potong kotak)	4 butir
Kentang (direbus, dipotong bulat)	200 gram
Daun selada (disobek-sobek)	150 gram
Wortel (dipotong korek api)	200 gram
Ketimun (dikupas (potong setengah lingkaran, tipis)	200 gram
Tomat (diiris tipis setengah lingkaran)	1 buah

Bahan Saus:

Kentang (direbus, dihaluskan)	200 gram
Kuning telur rebus (dihaluskan)	4 butir
Margarin (dicairkan)	75 gram
Garam	1 sdt
Merica bubuk	¼ sdt
Gula pasir	½ sdm
Kaldu ayam	250 ml
Cuka	¼ sdt
Gawang goreng (diremas-remas)	1 sdm

Bahan Pelengkap:

Emping goreng	100 gram
Bawang goreng	5 sdm

Cara membuat:

1. Saus, campur kentang, kuning telur, margarin leleh, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Tuang kaldu ayam sedikit-sedikit sambil diaduk sampai mengental. Tambahkan cuka dan bawang merah goreng. Aduk rata.
2. Tata daun selada, kentang, ketimun, potongan putih telur, dan tomat.
3. Sajikan setelah disiram saus, emping, dan ditabur bawang merah.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Kelas/Semester	: XI / I
Mata Pelajaran	: Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema	: Salad Indonesia
Pertemuan ke-	: III
Alokasi Waktu	: 1 Pertemuan (7×45 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar Dan Indikator

- 1.1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- 2.1 Memiliki motivasi internal, kemampuan bekerjasama, konsisten, sikap disiplin, rasa percaya diri, dan sikap toleransi dalam perbedaan strategi berfikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.
- 2.2 Mampu mentransformasi diri dalam berperilaku jujur, tangguh menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar.
- 2.3 Menunjukkan sikap tanggung jawab, rasa ingin tahu, jujur dan berperilaku peduli lingkungan.
- 4.2 Membuat salad Indonesia.

Indikator:

1. Menyiapkan bahan dan bumbu salad sesuai resep
2. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia
3. Membuat salad Indonesia
4. Menyajikan salad Indonesia

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan pembelajaran salad Indonesia, diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab. Dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran, dan kritik serta dapat :

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia dengan tepat.
2. Peserta didik dapat menyebutkan jenis – jenis salad Indonesia dengan benar.
3. Peserta didik dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan salad Indonesia sesuai dengan resep.
4. Peserta didik dapat menjelaskan pembuatan salad Indonesia dengan benar.
5. Siswa dapat menyiapkan bahan dan bumbu pembuatan salad Indonesia sesuai dengan resep.
6. Siswa dapat menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia dengan tepat
7. Siswa dapat mengolah sesuai dengan resep
8. Siswa dapat menyajikan sesuai dengan resep

D. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian salad Indonesia.
- b. Jenis-jenis salad Indonesia.
- c. Macam-macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia.
- d. Cara pembuatan salad Indonesia.
- e. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia
- f. Mengolah macam – macam salad Indonesia
- g. Menyajikan macam – macam salad Indonesia

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific Learning*.
2. Model/Strategi : *Discovery Learning*.
3. Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab dan Penugasan.

F. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Job Sheet Salad Indonesia.
2. Alat : Benda nyata
3. Sumber belajar : Modul Pengolahan Makanan Indonesia, Titin Hera Widi Handayani, Marwanti. UNY. 2011.

Sakti (Sarana Belajar Aktif dan Inofatif)

Yasa Boga. 1997. Masakan Indonesia. Jakarta : PT. Gramedia.

Internet

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan III (19 Agustus 2014)

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk proses belajar mengajar, berdoa, kebersihan ruang kelas, presensi, menyiapkan media dan alat serta buku yang diperlukan.2. Guru menyampaikan topik tentang salad Indonesia.3. Guru memberikan penguatan tentang aspek motivasi belajar dan sikap spritual.4. Guru menegaskan kembali tentang topik dan menyampaikan kompetensi atau tujuan yang akan dicapai.5. Guru menyampaikan langkah – langkah pembelajaran.	15 menit
Inti	<p>Menyusun Perencanaan Praktik :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa berkelompok menyiapkan resep salad yang akan dipraktikkan pada masing – masing kelompok.2. Guru menyampaikn alur kerja pada masing – masing kelompok.3. Guru menyampaikan criteria penilaian salad Indonesia4. Siswa secara berkelompok merancang tahapan penyelesaian praktik yang akan dilakukan. <p>Menyusun Jadwal Proyek :</p> <p>Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktik yang meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Menyiapkan alat dan bahan2. Praktik membuat : Asinan Jakarta, Salad solo, Selada Bangkok, Tahu guling, Rujak Pengantin, gado – gado, Pecel, dan Lotek.	290 menit

	3. Menyajiaka hasil praktik 4. Membersihkan area prktik/ tempat kerta Monitoring : 1. Siswa melakukan pengamatan hasil praktik Evaluasi 1. Guru melakukan evaluasi dari hasil prktik 2. Siswa mendengarkan kesimpulan dari ibu guru dan bertanya jika tidak jelas.	
Penutup	1. Guru melakuakn tanya jawab mengenai salad Indonesia, yang telah dibahas ini pada hari. 2. Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar.	10 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Pembelajaran

1. Kerterampilan : Terlampir
2. Instrumen : Terlampir
3. Kunci dan pedoman penskoran : Terlampir

Guru Pembimbing,

Sri Hariyati, S.Pd.

NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2014

Mahasiswa PPL,

Oktafiani Putri Astuti

NIM. 11511244002

Mengetahui

Koordinator PPL-KKN SMK N 3 Klaten

Ir. Widyasworo Hidayati, M.Pd

NIP. 19680717 200012 2 004

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Kelas/Semester	: XI / I (Gasal)
Mata Pelajaran	: Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema	: Salad Indonesia
Pertemuan ke-	: IV
Alokasi Waktu	: 1 Pertemuan (7×45 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural 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.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar Dan Indikator

- 1.1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- 2.1 Memiliki motivasi internal, kemampuan bekerjasama, konsisten, sikap disiplin, rasa percaya diri, dan sikap toleransi dalam perbedaan strategi berfikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.
- 2.2 Mampu mentransformasi diri dalam berperilaku jujur, tangguh menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar.
- 2.3 Menunjukkan sikap tanggung jawab, rasa ingin tahu, jujur dan berperilaku peduli lingkungan.
- 4.2 Membuat salad Indonesia.

Indikator:

1. Menyiapkan bahan dan bumbu salad sesuai resep
2. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia
3. Membuat salad Indonesia
4. Menyajikan salad Indonesia

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan pembelajaran salad Indonesia, diharapkan peserta didik dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab. Dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran, dan kritik serta dapat :

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia dengan tepat.
2. Peserta didik dapat menyebutkan jenis – jenis salad Indonesia dengan benar.
3. Peserta didik dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan salad Indonesia sesuai dengan resep.
4. Peserta didik dapat menjelaskan pembuatan salad Indonesia dengan benar.
5. Peserta didik dapat menyiapkan bahan dan bumbu pembuatan salad Indonesia sesuai dengan resep.
6. Peserta didik dapat menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia dengan tepat.
7. Peserta didik dapat mengolah sesuai dengan resep
8. Peserta didik dapat menyajikan sesuai dengan resep

D. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian salad Indonesia.
- b. Jenis-jenis salad Indonesia.
- c. Macam-macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia.
- d. Cara pembuatan salad Indonesia.
- e. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia
- f. Mengolah macam – macam salad Indonesia
- g. Menyajikan macam – macam salad Indonesia

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific Learning*.
2. Model/Strategi : *Discovery Learning*.
3. Metode : Demonstrasi dan tanya jawab.

F. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Job Sheet Salad Indonesia.
2. Alat : Benda nyata
3. Sumber belajar : Modul Pengolahan Makanan Indonesia, Titin Hera Widi

Handayani, Marwanti. UNY.2011.

Sakti (SaranaBelajarAktifdanInofatif)

YasaBoga. 1997. Masakan Indonesia. Jakarta : PT. Gramedia.

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan IV (26Agustus 2014)

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk proses belajar mengajar, berdoa, kebersihan ruang kelas, presensi, menyiapkan media dan alat serta buku yang diperlukan.2. Guru menyampaikan topik tentang salad Indonesia.3. Guru memberikan penguatan tentang aspek motivasi belajar dan sikap spritual.4. Guru menegaskan kembali tentang topik dan menyampaikan kompetensi atau tujuan yang akan dicapai.5. Guru menyampaikan langkah – langkah pembelajaran.	15 menit
Inti	<p>MenyusunPerencanaanPraktik:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa berkelompok menyiapkan resep salad yang akan dipraktikkan pada masing – masing kelompok.2. Guru menyampaikan alur kerja pada masing – masing hidangan yang akan dipraktikkan.3. Guru menyampaikan criteria penilaian salad Indonesia4. Siswa secara berkelompok merancang Tahapan penyelesaian praktik yang akan dilakukan. <p>MenyusunJadwalProyek :</p> <p>Siswamenyusunjadwalkegiatanpenyelesaianpraktik yang meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Menyiapkan alat dan bahan2. Praktik membuat : Tahu telur, Ketoprak Jakarta, Rujak Serut, Selada Banjar, Tahu	290 menit

	<p>Telur, Karedok, Rujak Cingur, Selada Padang.</p> <p>3. Menyajikan hasil praktik</p> <p>4. Membersihkan area praktik/ tempat kerja</p> <p>Monitoring :</p> <p>1. Siswa melakukan pengamatan hasil praktik.</p> <p>Evaluasi</p> <p>1. Guru melakukan evaluasi dari hasil praktik</p> <p>2. Siswa mendengarkan kesimpulan dari ibu guru dan bertanya jika tidak jelas.</p>	
Penutup	<p>1. Guru melakukan tanya jawab mengenai salad Indonesia, yang telah dibahas pada hari ini.</p> <p>2. Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar.</p>	10menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Pembelajaran

1. Pedoman penilaian hasil praktik : Terlampir

Guru Pembimbing,

Sri Hariyati, S.Pd.

NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2014

Mahasiswa PPL,

OktafianiPutriAstuti

NIM. 11511244002

LAMPIRAN

A. Penilaian

1. Rasa
 - a. Rasa hidangan sesuai dengan standar masakan, pada umumnya.
 - b. Tidak ahambar, tidak terlalu asin dll.
2. Warna
 - a. Cerah, menarik, dan tidak pucat.
3. Tekstur
 - a. Matanag sempurna dan tidak lembek
 - b. Tidak mentah
4. Penyajian
 - a. Porsi sesuai untuk hidangan pembuka.
 - b. Terdapat garnish yang menghiasi hidangan.
 - c. Menggunakan kartu menu, pada saat penyajiannya.

B. Penskoran

Penilaian untuk Rasa, Warna, Tekstur, dan Penyajian adalah sebagai berikut :

75 – 80 : Hasil praktik baik rasa, warna, tekstur, dan penyajian tidak sesuai criteria.

81 – 85 : Hasil praktik rasa, warna, tekstur, dan penyajian mendekati sesuai (baik) dengan standar/ kriteria.

85 – 90 : Hasil praktik rasa, warna, tekstur, dan penyajian sudah sesuai dengan standar/ kriteria.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Kelas/Semester	: XI / I
Mata Pelajaran	: Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema	: Salad Indonesia
Pertemuan ke-	: V (lima)
Alokasi Waktu	: 1 Pertemuan (7×45 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar Dan Indikator

- 1.1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- 2.1 Memiliki motivasi internal, kemampuan bekerjasama, konsisten, sikap disiplin, rasa percaya diri, dan sikap toleransi dalam perbedaan strategi berfikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.
- 2.2 Mampu mentransformasi diri dalam berperilaku jujur, tangguh menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar.
- 2.3 Menunjukkan sikap tanggung jawab, rasa ingin tahu, jujur dan berperilaku peduli lingkungan.
- 4.2 Membuat salad Indonesia.

Indikator:

1. Menyiapkan bahan dan bumbu salad sesuai resep

2. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia
3. Membuat salad Indonesia
4. Menyajikan salad Indonesia

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan pembelajaran salad Indonesia, diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab. Dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran, dan kritik serta dapat :

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia dengan tepat.
2. Peserta didik dapat menyebutkan jenis – jenis salad Indonesia dengan benar.
3. Peserta didik dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan salad Indonesia sesuai dengan resep.
4. Peserta didik dapat menjelaskan pembuatan salad Indonesia dengan benar.
5. Peserta didik dapat menyiapkan bahan dan bumbu pembuatan salad Indonesia sesuai dengan resep.
6. Peserta didik dapat menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia dengan tepat
7. Peserta didik dapat mengolah sesuai dengan resep
8. Peserta didik dapat menyajikan sesuai dengan resep

D. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian salad Indonesia.
- b. Jenis-jenis salad Indonesia.
- c. Macam-macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia.
- d. Cara pembuatan salad Indonesia.
- e. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia
- f. Mengolah macam – macam salad Indonesia
- g. Menyajikan macam – macam salad Indonesia

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific Learning*.
2. Model/Strategi : *Discovery Learning*.
3. Metode : Demo dan tanya jawab.

F. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Job Sheet Salad Indonesia.
2. Alat : Benda nyata
3. Sumber belajar : Modul Pengolahan Makanan Indonesia, Titin Hera Widi Handayani, Marwanti. UNY. 2011.
Sakti (Sarana Belajar Aktif dan Inofatif)
Yasa Boga. 1997. Masakan Indonesia. Jakarta : PT.

Gramedia.

Internet

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan V (2 September 2014)

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk proses belajar mengajar, berdoa, kebersihan ruang kelas, presensi, menyiapkan peralatan yang diperlukan.2. Guru memberikan penguatan tentang aspek motivasi belajar dan sikap spritual.3. Guru menegaskan kembali tentang topik dan menyampaikan kompetensi atau tujuan yang akan dicapai.4. Guru menyampaikan langkah – langkah dan penilaian pada saat uji kompetensi.	15 menit
Inti	<p>Menyusun Perencanaan Praktik :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa peserta didik menyiapkan resep salad yang akan diujikan.2. Guru menyampaikn alur kerja oleh masing – masing anak. <p>Menyusun Jadwal Proyek :</p> <p>Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktik yang meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Menyiapkan alat dan bahan2. Uji kompetensi membuat : Asinan Jakarta, Salad solo, Selada Bangkok, Tahu guling, Rujak Pengantin, Gado – gado, Pecel, Lotek, tahu campur, Ketoprak Jakarta, Tahu telur, Rujak cingur.3. Menyajiaka hasil praktik4. Membersihkan area praktik/ tempat kerja. <p>Monitoring :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru melakukan pengamatan pada saat persiapan, proses, pada saat uji kompetensi.2. Guru menilai hasil produk uji kompetensi.	290 menit

	<p>Evaluasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan evaluasi dari hasil uji kompetensi 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar. 2. Guru menyampaikan materi untuk pertemuan yang akan datang. 	10 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Pembelajaran

1. Penilaian proses : Terlampir
2. Penilaian hasil : Terlampir

Guru Pembimbing,

Sri Hariyati, S.Pd.

NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, September 2014

Mahasiswa PPL,

Oktafiani Putri Astuti

NIM. 11511244002

LAMPIRAN

A. Penilaian

1. Penilaian Persiapan

Penilaian ini mencakup antara lain :

- a. Membuat job sheet sebelum melakukan praktik
- b. Uniform lengkap (baju praktik, clemek, penutup kepala, dan dasi)
- c. Membawa pisau, sendok, dan serbet.
- d. Kerapian dalam proses *mise en place*

2. Penilaian Proses

- a. Membuat produk tidak dengan bantuan teman
- b. Kebersihan tempat kerja
- c. Ketepatan waktu yang digunakan selama proses uji kompetensi

3. Penilaian Hasil

- a. Warna (sesuai, sesuai warna bahan asli)
- b. Tekstur (pada selengkapnya, bila sayuran tidak *over cook*.)
- c. Rasa (sesuai dengan aslinya)
- d. Penyajian (porsi sesuai, menggunakan garnish, dan kartu menu)

B. Penskoran

Penskoran

Bobot untuk masing – masing penilaian yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Persiapan

Bobot skor persiapan adalah sebesar 20 %.

2. Proses

Bobot skor proses adalah sebesar 20 %.

3. Hasil

Bobot skor proses adalah sebesar 60 %.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Kelas/Semester	: XI / I
Mata Pelajaran	: Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema	: Salad Indonesia
Pertemuan ke-	: V (lima)
Alokasi Waktu	: 1 Pertemuan (7×45 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar Dan Indikator

- 1.1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- 2.1 Memiliki motivasi internal, kemampuan bekerjasama, konsisten, sikap disiplin, rasa percaya diri, dan sikap toleransi dalam perbedaan strategi berfikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.
- 2.2 Mampu mentransformasi diri dalam berperilaku jujur, tangguh menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar.
- 2.3 Menunjukkan sikap tanggung jawab, rasa ingin tahu, jujur dan berperilaku peduli lingkungan.
- 4.2 Membuat salad Indonesia.

Indikator:

1. Menyiapkan bahan dan bumbu salad sesuai resep

2. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia
3. Membuat salad Indonesia
4. Menyajikan salad Indonesia

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan pembelajaran salad Indonesia, diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab. Dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran, dan kritik serta dapat :

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia dengan tepat.
2. Peserta didik dapat menyebutkan jenis – jenis salad Indonesia dengan benar.
3. Peserta didik dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan salad Indonesia sesuai dengan resep.
4. Peserta didik dapat menjelaskan pembuatan salad Indonesia dengan benar.
5. Peserta didik dapat menyiapkan bahan dan bumbu pembuatan salad Indonesia sesuai dengan resep.
6. Peserta didik dapat menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia dengan tepat
7. Peserta didik dapat mengolah sesuai dengan resep
8. Peserta didik dapat menyajikan sesuai dengan resep

D. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian salad Indonesia.
- b. Jenis-jenis salad Indonesia.
- c. Macam-macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia.
- d. Cara pembuatan salad Indonesia.
- e. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia
- f. Mengolah macam – macam salad Indonesia
- g. Menyajikan macam – macam salad Indonesia

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific Learning*.
2. Model/Strategi : *Discovery Learning*.
3. Metode : Demo dan tanya jawab.

F. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Job Sheet Salad Indonesia.
2. Alat : Benda nyata
3. Sumber belajar : Modul Pengolahan Makanan Indonesia, Titin Hera Widi Handayani, Marwanti. UNY. 2011.
Sakti (Sarana Belajar Aktif dan Inofatif)
Yasa Boga. 1997. Masakan Indonesia. Jakarta : PT.

Gramedia.

Internet

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan V (2 September 2014)

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk proses belajar mengajar, berdoa, kebersihan ruang kelas, presensi, menyiapkan peralatan yang diperlukan.2. Guru memberikan penguatan tentang aspek motivasi belajar dan sikap spritual.3. Guru menegaskan kembali tentang topik dan menyampaikan kompetensi atau tujuan yang akan dicapai.4. Guru menyampaikan langkah – langkah dan penilaian pada saat uji kompetensi.	15 menit
Inti	<p>Menyusun Perencanaan Praktik :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa peserta didik menyiapkan resep salad yang akan diujikan.2. Guru menyampaikn alur kerja oleh masing – masing anak. <p>Menyusun Jadwal Proyek :</p> <p>Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktik yang meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Menyiapkan alat dan bahan2. Uji kompetensi membuat : Asinan Jakarta, Salad solo, Selada Bangkok, Tahu guling, Rujak Pengantin, Gado – gado, Pecel, Lotek, tahu campur, Ketoprak Jakarta, Tahu telur, Rujak cingur.3. Menyajiaka hasil praktik4. Membersihkan area praktik/ tempat kerja. <p>Monitoring :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru melakukan pengamatan pada saat persiapan, proses, pada saat uji kompetensi.2. Guru menilai hasil produk uji kompetensi.	290 menit

	<p>Evaluasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan evaluasi dari hasil uji kompetensi 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar. 2. Guru menyampaikan materi untuk pertemuan yang akan datang. 	10 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Pembelajaran

1. Penilaian proses : Terlampir
2. Penilaian hasil : Terlampir

Guru Pembimbing,

Sri Hariyati, S.Pd.

NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, September 2014

Mahasiswa PPL,

Oktafiani Putri Astuti

NIM. 11511244002

LAMPIRAN

A. Penilaian

1. Penilaian Persiapan

Penilaian ini mencakup antara lain :

- a. Membuat job sheet sebelum melakukan praktik
- b. Uniform lengkap (baju praktik, clemek, penutup kepala, dan dasi)
- c. Membawa pisau, sendok, dan serbet.
- d. Kerapian dalam proses *mise en place*

2. Penilaian Proses

- a. Membuat produk tidak dengan bantuan teman
- b. Kebersihan tempat kerja
- c. Ketepatan waktu yang digunakan selama proses uji kompetensi

3. Penilaian Hasil

- a. Warna (sesuai, sesuai warna bahan asli)
- b. Tekstur (pada selengkapnya, bila sayuran tidak *over cook*).
- c. Rasa (sesuai dengan aslinya)
- d. Penyajian (porsi sesuai, menggunakan garnish, dan kartu menu)

B. Penskoran

Penskoran

Bobot untuk masing – masing penilaian yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Persiapan

Bobot skor persiapan adalah sebesar 20 %.

2. Proses

Bobot skor proses adalah sebesar 20 %.

3. Hasil

Bobot skor proses adalah sebesar 60 %.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Kelas/Semester	: XI / I
Mata Pelajaran	: Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema	: Sup Indonesia
Pertemuan ke-	: I
Alokasi Waktu	: 1 Pertemuan (7×45 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar Dan Indikator

- 1.1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal, kemampuan bekerjasama, konsisten, sikap disiplin, rasa percaya diri, dan sikap toleransi dalam perbedaan strategi berpikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.
- 2.2 Mampu mentransformasi diri dalam perilaku jujur, tangguh menghadapi masala, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar matematika.
- 2.3 Menunjukkan sikap bertanggung jawa, rasa ingin tah, jujur dan perilaku peduli lingkungan.
- 3.2 Menjelaskan pengertian jenis, karakteristik sup Indonesia.
Indikator: 1. Mendeskripsikan pengertian sup Indonesia.
2. Mengidentifikasi jenis sup Indonesia.

3. Cara membuat kaldu dengan bahan dan bumbu yang tepat.
4. Cara penyimpanan kaldu/sup Indonesia.
5. Cara menyajikan sup Indonesia.

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran membuat sup Indonesia peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian sup Indonesia dengan tepat.
2. Peserta didik dapat menyebutkan jenis – jenis sup Indonesia dengan benar.
3. Peserta didik dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan sup Indonesia sesuai dengan resep.
4. Peserta didik dapat menjelaskan cara pembuatan kaldu untuk sup Indonesia dengan benar.
5. Peserta didik dapat menjelaskan cara penyimpanan kaldu dengan benar dan tepat.
6. Peserta didik dapat menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep.
7. Peserta didik dapat menyiapkan alat pengolahan dan penyajian sup dengan tepat.

C. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian Sup Indonesia.
- b. Jenis-jenis Sup Indonesia.
- c. Macam-macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan Sup Indonesia.
- d. Cara pembuatan kaldu untuk Sup Indonesia.
- e. Cara penyimpanan Sup Indonesia.
- f. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian Sup Indonesia.

D. Model/Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran : Project Based Learning
2. Model Pembelajaran : Bimbingan, kelompok pendekatan pembelajaran dengan pendekatan (scientific)

E. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Laptop, LCD.
2. Alat : Foto/Gambar/Film.
3. Sumber belajar :
 - a. Modul Pengolahan Makanan Indonesia. Titin Hera Widi Handayani, Marwanti. UNY. 2011.
 - b. Taswati Suci dan Kristiyani Puspitarti. *Aneka Sup Indonesia*. 2013. Klaten : Intan Sejati

F. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan VI (16 September 2014)

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengingatkan peserta didik untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.2. Melakukan presensi dan mengingatkan peserta didik akan pentingnya kehadiran.3. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan.4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian, jenis, karakteristik, bahan, alat, cara pembuatan, penyimpanan, dan fungsi.5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali beberapa contoh Sup Indonesia.	15 menit
Kegiatan Inti	<p>Langkah-langkah scientific:</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan gambaran tentang Sup Indonesia2. Peserta didik mengamati dan mendengarkan materi yang diberikan oleh guru. <p>Bertanya :</p> <ol style="list-style-type: none">3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, peserta didik diminta untuk berpikir sebentar tentang soup4. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi atau tanya jawab mengenai Sup Indonesia. <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru membagi kelas kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri dari 4 peserta didik.2. Peserta didik yang sudah dikelompokkan mulai mendiskusikan tentang Sup Indonesia.3. Peserta didik dapat mencari dari buku, internet atau majalah serta sumber lainnya, untuk mencari materi tugas yang sudah diberikan. Tiap kelompok diberikan tugas yang berbeda topik tetapi masih satu tema pokok pembelajaran.4. Peserta didik mendapat bimbingan dari guru selama	285 menit

	<p>proses diskusi berlangsung.</p> <p>5. Setelah selesai, peserta didik diminta mempresentasikan hasil yang sudah didapatkan bersama-sama dengan kelompoknya.</p> <p>6. Kelompok yang lain akan memberikan pertanyaan, menanggapi, memberikan saran dan menyempurnakan dari hasil diskusi.</p> <p>Mengasosiasi:</p> <p>1. Peserta didik membuat laporan tentang hasil diskusi yang telah dilakukan.</p> <p>Mengkomunikasi :</p> <p>1. Kelompok lain mendengarkan dan memberikan tanggapan dan masukan atas presentasi temannya.</p> <p>2. Guru memberikan penguatan tentang hasil presentasi yang dilakukan oleh peserta didik.</p>	
Penutup	<p>1. Peserta didik diminta menyimpulkan materi tentang Sup Indonesia.</p> <p>2. Guru memberikan tugas kepada peserta didik untuk mencari macam-macam Sup Indonesia dan gambarnya.</p> <p>3. Guru memberi tahu kepada peserta didik, mengenai rencana kegiatan pembelajaran pada pertemuan yang akan datang.</p> <p>4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p> <p>5. Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan salam.</p>	15 menit
Total		315 menit

G. Penilaian

1. Penilaian Sikap (terlampir)
2. Penilaian Pengetahuan (terlampir)

Guru Pembimbing,

Sri Hariyati, S.Pd.

NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, September 2014

Mahasiswa PPL,

Oktafiani Putri Astuti

NIM. 11511244002

LAMPIRAN

LEMBAR PENGAMATAN OBSERVASI DISKUSI KELOMPOK

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester : XI / Gasal
Materi Pokok : Sup Indonesia
Hari / tanggal pengamatan : Selasa, 16 September 2014

1. Penilaian dilakukan selama kegiatan diskusi
2. Hasil penilaian ini digunakan untuk mengetahui tingkat keaktifan peserta didik.
3. Aspek yang dinilai :
 - a. Tanggung jawab
 - b. Berkerja sama antar kelompok
 - c. Keaktifan peserta didik
4. Keterangan Skor dan Katagori skor

Skor 1 = Kurang	(Nilai = < 65)
Skor 2 = Cukup	(Nilai = 65 – 70)
Skor 3 = Baik	(Nilai = 70 – 85)
Skor 4 = Sangat Baik	(Nilai = 85 – 100)

PENILAIAN HASIL DISKUSI

NO	KRITERIA	SKOR
1	Jawaban sempurna	10
2	Menyebutkan minimal 3 fungsi sup	15
3	Menyebutkan bumbu / kaldu yang digunakan dalam pembuatan sup	10
4	Jawaban lengkap (mencontohkan @ 3 jenis sup)	25
5	Menyebutkan penyajian (perbandingan isi dan kuah, alat saji, garnish)	20
6	Menyebutkan minimal 4 karakteristik sup	20
TOTAL		100

TUGAS DISKUSI KELOMPOK

KELOMPOK :

Nama Anggota Kelompok : 1. ()
2. ()
3. ()
4. ()

Kelas :

TUGAS DISKUSI

1. Pengertian Sup Indonesia

2. Fungsi Sup Indonesia

3. Bumbu / kaldu yang digunakan dalam pembuatan Sup Indonesia

4. Jenis – Jenis Sup Indonesia

NO	JENIS SUP BERISIKAN ...	NAMA SUP YANG TELAH DIIDENTIFIKASI
1	Sup bahan pengisi daging ayam	
2	Sup bahan pengisi daging sapi/ kambing	

3	Sup bahan pengisi ikan dan udang	
4	Sup bahan pengisi sayuran	

5. Penyajian Sup Indonesia

6. Karakteristik Sup Indonesia

	SMK NEGERI 3 KLATEN
	HAND OUT PENOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL
	OLEH : OKTAFIANI PUTRI ASTUTI

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran Salad Indonesia peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian Sup Indonesia.
2. Peserta didik dapat menyebutkan jenis - jenis Sup Indonesia.
3. Peserta didik dapat menjelaskan karakteristik Sup Indonesia.
4. Peserta didik dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan Sup Indonesia.
5. Peserta didik dapat menjelaskan pembuatan Sup Indonesia.

B. Uraian Materi

1. Pengertian Sup Indonesia.

Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari. Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan.

2. Fungsi Sup Indonesia.

Sup Indonesia memiliki fungsi, yaitu:

1. Membangkitkan selera makan : rasa harus lezat, rupa menarik dan bernilai gizi tinggi
2. Sup dihidangkan setelah *appetizer (cold entrée)* atau sebelum *entrée*.
3. Pada jamuan makan untuk menetralkan rasa tajam dari *appetizer* untuk memenuhi/ sebelum hidangan berikutnya.
4. Beberapa macam sup dapat dihidangkan sebagai hidangan utama, khususnya berupa sup yang kaya gizi.

3. Jenis Sup Indonesia.

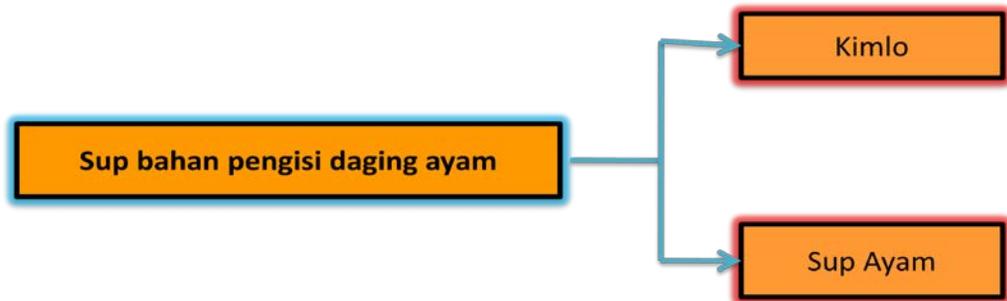
Secara tradisional, sup dibagi menjadi dua kelompok yaitu sup jernih dan sup kental. **Sup jernih/encer** adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental. Sup encer di hidangkan dengan menggunakan isian. Isian sup encer biasanya berupa berbagai macam sayuran dan daging. Sedangkan **sup kental** adalah sup yang dibuat dengan menggunakan kaldu yang dikentalkan dengan bahan pengental

seperti tepung, sagu, ataupun dari bahan itu sendiri dengan atau tanpa isi. Ada pula sup yang bahan cairnya bukan menggunakan kaldu melainkan hanya menggunakan air. Sebagai contoh Sup Bening Bayam.

Macam-macam sup berdasarkan pada bahan pengisi dibagi menjadi:

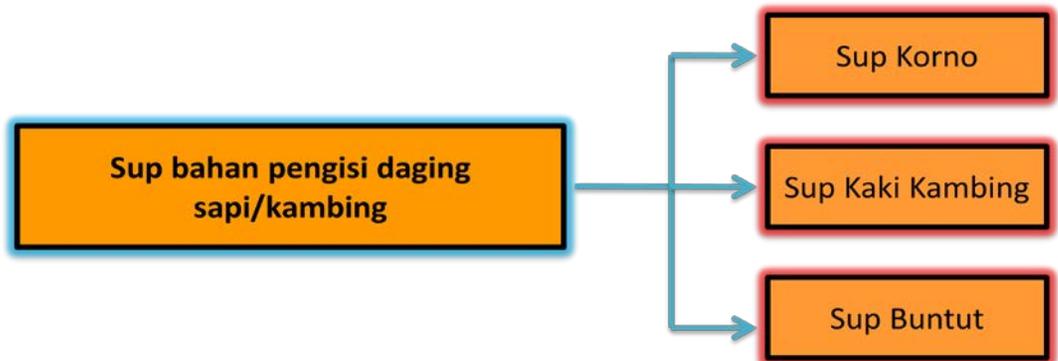
1. Sup Ayam, bahan pengisi yaitu daging ayam.

Contoh:



2. Sup Daging Sapi/ Kambing, bahan pengisi yaitu daging sapi atau kambing.

Contoh:



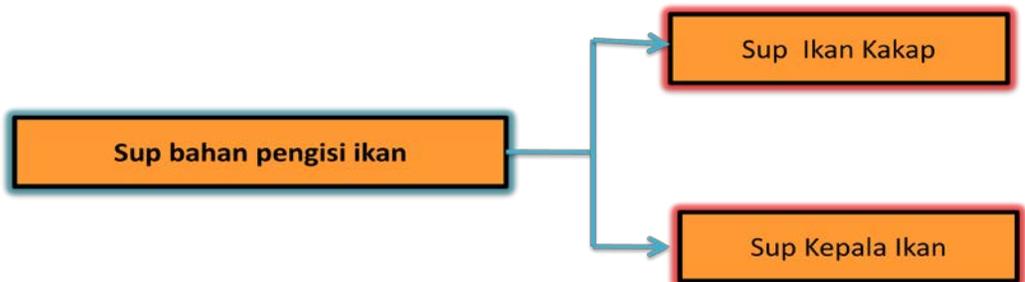
3. Sup Udang, bahan pengisi yaitu udang.

Contoh:



4. Sup Ikan, bahan pengisi yaitu ikan.

Contoh:



5. Sup Sayuran, bahan pengisi yaitu aneka sayuran.

Contoh:



4. Bumbu Sup Indonesia

Bahan pembuat sup, bahan utama pembuat sup adalah kaldu/*stock*. Kunci lezatnya sup terletak pada kaldu yang digunakan. Ada beberapa jenis kaldu untuk sup. Jenis sup berdasarkan pada kaldu yang digunakan. Kaldu yang digunakan dalam pembuatan sup yaitu:

- Kaldu ayam
- Kaldu sapi
- Kaldu udang
- Kaldu ikan

Setiap bahan dasar kaldu membutuhkan kiat khusus untuk menghasilkan kaldu yang jernih, harum, dan lezat. Saat membuat kaldu udang, sebaiknya kaldu direbus di atas api sedang dan dalam waktu yang singkat agar cita rasa manis kaldu tidak hilang. Kaldu ayam dan kaldu daging harus direbus dalam waktu lama agar sari daging dapat keluar secara maksimal dan menghasilkan kaldu yang gurih.

Kaldu ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Bahan isian berasal dari nabati yaitu sayur-sayuran dan sereal, sedangkan bahan isian dari hewani yaitu daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood. Untuk bahan pemberi rasa dan aroma yaitu daun bawang, daun seledri, bawang putih, bawang bombay, pala, lada, garam dan sebagainya. Selain

bahan utama sup, digunakan pula bahan pelengkap. Bahan pelengkap yang digunakan biasanya tergantung dari jenis sup. Aturan umum dalam membuat sup:

1. Pakailah kaldu yang kuat rasanya. Baik atau enak tidaknya soup sangat tergantung pada mutu kaldu yang dipakai.
2. Kaldu harus bebas dari lemak.
3. Masak semua sayuran dengan sempurna, agar didapatkan rasa yang lebih baik.
4. Tambahkan bumbu-bumbu pada saat terakhir untuk mendapatkan rasa yang maksimum. Beri rasa secukupnya jangan berlebihan.

5. Penyajian Sup Indonesia.

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu mangkuk sup (pinggan sup) dilengkapi dengan alas mangkuk sup yaitu saucer. Selanjutnya ditaburi dengan seledri dan bawang goreng. Porsi penyajian kuah sup dengan isian sup adalah sebagai berikut 1 : 2.

Sup dapat disajikan panas disajikan pada suhu antara 70–80°C. Apabila menyajikan sup panas dalam jumlah banyak biasanya disertai alat penghidang yang dilengkapi dengan menggunakan pemanas.

6. Kriteria Sup Indonesia

Kriteria sup yaitu:

- a. Sup harus jernih
- b. Kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air
- c. Sup tidak berlemak
- d. Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
- e. Temperature panas.

7. Alat Penyajian Sup

Nama Alat	Gambar
Pinggan sup atau mangkuk	

Boillon cup and Saucer



8. Contoh-Contoh Sup Indonesia



Y

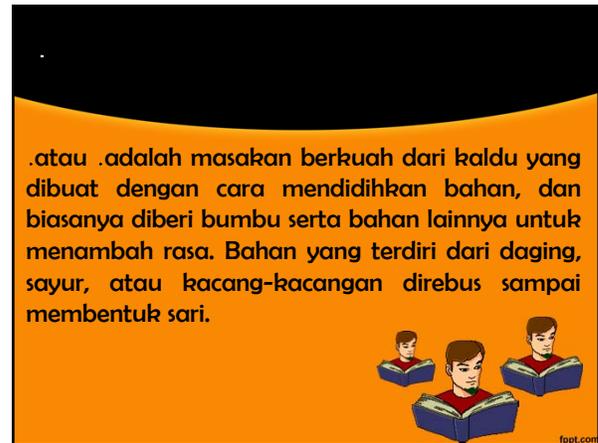


mlo



Sup Kaki Kambing

Sup Ikan Kakap



Fungsi sup

1. Membangkitkan selera makan : rasa harus lezat, rupa menarik dan bernilai gizi tinggi
2. Sup dihidangkan setelah *appetizer (cold entrée)* atau sebelum *entrée*.
3. Pada jamuan makan untuk menetralkan rasa tajam dari *appetizer* untuk memenuhi/ sebelum hidangan berikutnya.
4. Beberapa macam sup dapat dihidangkan sebagai hidangan utama, khususnya berupa sup yang kaya gizi.

Penyajian Sup

Penyajian sup disesuaikan dengan **jenis sup yang akan dihidangkan.**

Sup dibagi menjadi dua :

- Sup jernih /encer
- Sup kental

Sup Jernih/Encer

Sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental.

Sup encer di hidangkan dengan menggunakan isian (sayuran dan daging).

Sup Kental

Sup yang dibuat dengan menggunakan kaldu yang dikentalkan dengan bahan pengental seperti tepung, sagu, ataupun dari bahan itu sendiri dengan atau tanpa isi.

Kunci kelezatan sup terletak pada kaldu yang digunakan. Ada beberapa jenis kaldu untuk membuat sup, yaitu:

- Kaldu ayam
- Kaldu sapi
- Kaldu udang
- Kaldu ikan

Kriteria Sup

- a. Sup harus jernih
- b. Kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air
- c. Sup tidak berlemak
- d. Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
- e. Temperature panas.

Jenis Sup

Jenis-jenis sup berdasarkan pada bahan pengisi, yaitu:

- Sup bahan pengisi daging ayam
- Sup bahan pengisi daging sapi/kambing
- Sup bahan pengisi udang
- Sup bahan pengisi ikan
- Sup bahan pengisi sayuran



Penyajian Sup



- Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu mangkuk sup atau *bouillon cup* (pinggan sup) dilengkapi dengan alas mangkuk sup yaitu *saucer*. Sup disajikan dalam keadaan panas, suhunya 70 – 80 C .
- Penyajian sup ditaburi dengan seledri dan bawang goreng.
- Porsi penyajian kuah sup dengan isian sup adalah sebagai berikut 1 : 2.

fapt.com

Kimlo



fapt.com

SUP TIMLO



fapt.com

Sup Konro



fapt.com

Sup Kaki Kambing



fapt.com

Sup Buntut



fapt.com

Tekwan



Sup Ikan Kakap



Sup Kepala Ikan



TERIMA KASIH



SUP BROKOLI

Bahan:

300 ml air kaldu
2 siung bawang putih, geprek
2 bh bawang merah, cincang halus
1 buah bawang bombay
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
¼ sdt gula pasir
1 btg daun bawang, iris tipis
100 g wortel, potong bentuk dadu
150 g brokoli, petik per kuntum

Bahan Bakso Ayam:

250 gr daging ayam giling
3 siung bawang putih
3 sdm tepung kanji
½ sdt merica bubuk
½ sdt garam
Sckp Air matang

Cara Membuat Bakso Ayam:

1. Daging ayam giling, tambahkan bawang putih, merica bubuk, garam, tepung kanji dan putih telur dan air.
2. Campurkan semua bahan sampai bisa dibentuk bulat.
3. Siapkan air mendidih, kemudian rebus sampai matang (mengapung) dan tiriskan.

Cara Membuat Sup:

1. Panaskan 150 ml air kaldu, tumis bawang putih, bawang merah dan bawang bombay hingga harum.
2. Masukkan sisa air kaldu dan bumbu, masak sampai bumbu matang dengan api kecil.
3. Wortel dan brokoli dimasak tersendiri sampai semua bahan matang. Angkat, sajikan dalam mangkuk yang sudah diisi sayuran dan bakso ayam.

SUP IKAN

Bahan:

1 kg Ikan Segar (patin, bandeng, nila, bawal)
750 cc Air
1 buah Jeruk Nipis

Bumbu:

3 buah bawang merah
3 siung bawang putih
½ ruas ibu jari kencur
¼ sdt lada halus
2 potong lengkuas (½ cm)
2 lembar daun salam
3 buah belimbing wuluh
Sckp kunir
1 sdm arir asam
5 buah cabe rawit

Hiasan:

1 buah Tomat segar
Sckp Daun kemangi

Cara Membuat:

1. Ikan segar dibersihkan, kemudian dilumuri dengan air jeruk nipis dan diamkan selama ± 30 menit.
2. Semua bumbu dihaluskan. Kecuali lengkuas, belimbing wuluh, dan daun salam. Setelah bumbu halus masukkan semua bumbu ke dalam air dan didihkan.
3. Masukkan ikan dan kecilkan api hingga ikan menjadi matang ± 30 menit.
4. Hidangkan dengan mangkuk dan hias dengan potongan tomat segar dan daun kemangi.

SUP TIMLO

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

8 pasang hati ampela ayam
500 ml air
3 siung bawang putih, dihaluskan
1/2 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
2 cm jahe, dimemarkan
4 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya

Bahan Telur Pindang:

4 butir telur ayam
4 lembar daun jambu biji
2 lembar daun salam
Sckp lengkuas
Sckp Lada
Sckp Pala
3 buah Bawang putih
Sckp kulit bawang merah dan putih
1/2 sendok makan garam
1000 ml air

Bahan Sosis Solo:

2 butir Telur ayam
2 sdm Tepung terigu
Sckp Garam
Sckp Merica bubuk
150 gr Daging ayam cincang

Bahan Kuah:

2.000 ml air
400 gram daging tetelan, dipotong-potong
4 siung bawang putih, diiris tipis
6 butir bawang merah, diiris tipis
1 batang daun bawang, dipotong 1 cm
2 sendok makan garam
1 sendok teh merica bubuk
1 sendok makan minyak untuk menumis
4 sendok makan bawang merah goreng untuk taburan

Cara Pengolahan :

1. Rebus hati ampela ayam, bawang putih, garam, merica bubuk, jahe, dan daun jeruk sampai matang. Angkat. Tiriskan. Potong-potong.
2. Telur pindang: rebus telur, daun salam, daun jati, garam, dan air sampai matang. Memarkan. Rebus lagi sampai kecokelatan.
3. Kuah: rebus daging tetelan dan air sampai empuk.
4. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum. Tuang ke rebusan daging.

5. Masukkan garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai matang. Tambahkan daun bawang. Aduk rata.
6. Penyajian: Tata hati ampela, sosis solo, dan potongan telur pindang. Siram dengan kuah. Tabur bawang merah goreng.

SAYUR SARANG BANDANG

Bahan:

200 gr buncis
200 gr wortel
¼ kg kentang
5 buah tahu putih
¼ kr daging sapi

Bumbu:

3 siung bawang putih
3 buah bawang merah
Cabe merah dan hijau besar
3 buah belimbing wuluh
2 ruas jahe
3 lembar daun salam
1 batang daun sereh
2 potong lengkuas
2 sdm kecap
3 sdm air asam
Sckp garam dan gula pasir

Cara Membuat:

1. Daging direbus, dibuat kaldu jernih daging setelah lunak dipotong dadu, setebal ½ cm x ½ cm.
2. Buncis dipotong ukuran 1 ½ cm, wortel dipotong sama seperti buncis, kentang dipotong dadu 2 cm x 2 cm, tahu dipotong seperti kentang.
3. Bawang merah dan bawang putih dipotong halus, cabe merah dan hijau dipotong ukuran 1 cm membulat. Jahe, lengkuas, batang sereh dimemarkan.
4. Bumbu ditumis hingga harum. Masukkan semua bumbu, kecuali air asam dan belimbing wuluh. Rebus hingga mendidih. Masukkan sayuran dimulai dari tingkat kematangannya lebih lama, tahu, dan daging dimasukkan. Terakhir masukkan air asam, belimbing wuluh, kecap, garam dan gula pasir.
5. Hidangkan dalam mangkuk sup tertutup dan taburi bawang goreng.

SAYUR ASEM-ASEM

Bahan:

250 gr Daging sapi
200 gr buncis
200 gr wortel
2 sdm bawang merah dan bawang putih goreng
1 liter air

Bumbu:

5 buah cabe merah
5 buah cabe hijau
5 buah bawang putih
5 buah bawang merah
3 lembar daun salam
1 ruas lengkuas
½ sdt lada halus
1 ruas jahe
4 sdm kecap
Sckp garam
Sckp gula merah

Cara Membuat:

1. Daging direbus dibuat kaldu
2. Sauran dipotong ukuran 1 cm
3. Bumbu dipotong-potong
4. Daging dipotong dadu, ukuran 1 ¼ cm
5. Bumbu ditumis hingga harum
6. Masukkan kedalam kaldu. Didihkan
7. Masukkan kecap, sayuran, daging yang sudah dipotong-potong. Masak hingga matang.
8. Hidangkan dengan mangkuk sup dan tabuti dengan bawang goreng.

TEKWAN

Bahan:

500 gr daging ikan tenggiri yang sudah dihaluskan
120 gr putih telur
1 ½ sdm garam
350 gr sagu tani
150 ml air es
2 liter air

Bahan Kuah:

15 siung bawang putih yang sudah dihaluskan
10 buah bawang merah yang sudah dihaluskan
100 gr udang cincang
25 gr ebi sangrai yang sudah dihaluskan
1 sdm garam
1 sdm gula pasir
1 sdt merica bubuk
2 sdm kecap asin
2500 ml kaldu udang
3 sm minyak untuk menumis

Bahan Pelengkap:

1 buah bengkuang dipotong bentuk korek api
8 lbr jamur kuping yang sudah direndam air dan iris tipis
10 buah bunga sedap malam yang sudah direndam air dan sudah disimpulkan
150 gr soun basah
Sckp daun bawang iris
Sambel cabe io dan bawang goreng

Cara Membuat adonan Tekwan:

1. Masukkan ikan tenggiri yang sudah dihaluskan kedalam wadah pengaduk, lalu masukkan putih telur, 100 ml air es dan garam.
2. Nyalakan mixer dengan kecepatan rendah menjadi kecepatan tinggi.
3. Aduk hingga semua tercampur rata. Jika semua bahan sudah tercampur rata, matikan mesin terlebih dahulu, alu masukkan 2 sendok sayur tepung sagu tani, nyalakan kembali mixer.
4. Aduk rata hingga mengental. Apabila sudah mengental, matikan mesin, masukkan kembali 2 sendok sayur tepung sagu tani, aduk rata kembali. Setelah tercampur rata, masukkan sisa tepung sagunya. Aduk hingga semua bahan tercampur rata dan kalis. Jika adonan sudah kalis dan tercampur rata sisihkan pada wadah.

Cara Merebus Tekwan:

1. Tuangkan 2 liter air kedalam panci, nyalakan api, rebus air sampai mendidih selama 10 menit dengan menggunakan api besar. Apabila air sudah mendidih, ambil adonan, gunakan sarung tangan pada tangan kiri. Celup sendok terlebih dahulu kedalam air mendidih, kemudian cetak adonan hingga menjadi bulat seperti bakso, lalu masukkan adonan ke dalam air mendidih. Masak hingga adonan tekwan mengembang dan matang

dengan menggunakan api besar. Setelah tekwan mengapung dan mengembang, angkat, tiriskan airnya dan sisihkan pada wadah.

Cara Membuat:

1. Tuangkan 5 sdm minyak untuk menumis pada panci yang sudah dipanaskan, lalu masukkan bawang putih yang sudah dihaluskan dan bawang merah yang sudah dihaluskan.
2. Tumis hingga harum selama 5 menit dengan menggunakan api sedang. Setelah 5 menit, masukkan udang yang sudah di cincang. Aduk rata. Masak hingga udang berubah warna, sambil di tekan agar udang tidak menggumpal.
3. Jika sudah berubah warna, masukkan ebi yang sudah dihaluskan, garam, gula pasir, merica bubuk dan kecap asin.
4. Aduk hingga tercampur rata. Apabila sudah tercampur rata, masukkan 2,5 liter air kaldu udang. Aduk rata sebentar, masak hingga mendidih selama 10 menit dengan menggunakan api besar.
5. Setelah mendidih, masukkan bengkuang, jamur kuping, bunga sedap malam dan tekwan. Aduk rata sebentar, masak hingga mendidih dan bengkuang matang dengan menggunakan api besar. Apabila kuah sudah mendidih kembali dan bengkuang sudah matang, aduk rata sebentar, matikan api dan siapkan mangkuk saji.

Cara Penyajian:

Berikan soun pada mangkuk saji, kemudian sirami dengan kuah beserta isinya. Lalu berikan daun bawang dan bawang goreng di atasnya. Tekwan Palembang siap disajikan hangat bersama dengan sambel rebus ijo.

RAWON

Bahan:

300 gr Daging sapi (iga) (Rebus sampai agak lunak)
100 gr Sandung lamur (Rebus sampai agak lunak)
4 butir Bawang merah
2 siung Bawang putih
3 buah Cabai merah (Haluskan)
½ sdm Ketumbar, jinten
3 butir Kemiri
2 cm Kunyit, kencur
5 buah Keluwak (Ambil dagingnya, rendam air)
2 cm Jahe (Memarkan)
1 btg Sereh (Memarkan)
2 lbr Daun salam
1 lbr Daun jeruk purut
2 cm Lengkuas (Memarkan)
Sckp Asam

Pelengkap:

Tauge
Kemangi
Timun
Sambal Terasi

Cara Membuat:

1. Potong daging bentuk dadu 1x1 cm
2. Tumis bumbu hingga harum, masukkan dalam rebusan daging
3. Masak hingga daging lunak. Terakhir masukkan air asam. Masak hingga matang. Angkat.
4. Sajikan dengan lalapan (tauge, kemangi, dan ketimun) serta sambal terasi.

Kriteria hasil

Tekstur : berkuah agak berlemak, warna kehitam-hitaman
Rasa : agak pedas

SAYUR ASEM JAKARTA

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

150 gram daging tetelan
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, dimemarkan
50 gram melinjo
50 gram kacang tanah, direbus, ditumbuk kasar
150 gram nangka muda, dipotong-potong
1 buah jagung manis, dipotong-potong
100 gram labu siam, dipotong-potong
20 gram asam jawa dan 4 sendok makan air, dilarutkan
1 1/2 sendok makan garam
1/2 sendok makan gula pasir
20 gram daun melinjo
5 lonjor kacang panjang, dipotong-potong
2.500 ml air

Bumbu Halus:

6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 1/2 sendok teh terasi, dibakar
5 butir kemiri, disangrai

Cara Pengolahan :

1. Rebus air dan daging tetelan sampai mendidih. Masukkan daun salam, lengkuas, dan bumbu halus. Masak sampai harum.
2. Masak kacang tanah dan nangka muda dalam panci terpisah.
3. Tambahkan melinjo, dan jagung manis. Masak sampai setengah matang.
4. Masukkan, labu siam, larutan asam jawa, garam, dan gula pasir. Masak sampai mendidih.
5. Tambahkan daun melinjo dan kacang panjang. Masak sampai matang. Angkat dan sajikan.

SUP AYAM

Bahan:

¼ kg daging ayam (potong-potong)
2 buah wortel (bentuk bunga)
50 gr kapri
100 gr kacang polong
200 gr kentang (potong dadu)
4 lembar daun kol
1 batang daun seledri
2 batang daun bawang
½ sdt pala
½ sdt lada bubuk
2 buah cengkih
1 sdm margarine
2 buah bawang putih (cincang)
5 buah bawang merah (iris tipis, goreng)
Sckp garam
2 ltr air

Cara Membuat:

1. Rebus ayam dengan api kecil dan panci tertutup sampai ayam lunak, ambil dagingnya, potong dadu (1 cm).
2. Tumis bawang merah, pala, cengkih, merica, dan bawang putih. Masukkan ke dalam kaldu yang mendidih.
3. Masukkan berturut-turut kentang dan wortel, kemudian daun bawang, seledri. Sebelum diangkat masukkan kol, kapri, kacang polong. Masak sampai matang.
4. Hidangkan dalam mangkuk sup dan taburi dengan bawang goreng.

SUP BUNTUT

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

1.000 gram buntut sapi
1.500 ml air
2 batang daun bawang, dipotong 1 cm
200 gram wortel, dipotong bulat
100 gram kacang merah kering, direbus
50 gram makaroni pipa, direbus
3/4 sendok teh pala bubuk
4 cm kayumanis
4 butir cengkeh
1 1/2 sendok makan garam
1 1/2 sendok teh gula pasir
2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu Halus:

8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 1/2 sendok teh merica

Bahan Pelengkap:

100 gram emping goreng
2 sendok makan bawang goreng
1 buah tomat, dipotong-potong

Cara Pengolahan :

1. Presto buntut sapi dalam air sampai matang 15 menit. Saring air kaldunya.
2. Rebus 2.000 ml air kaldu rebusan buntut yang sudah ditambah air. Didihkan lagi. Masukkan buntut sapi.
3. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, pala bubuk, kayumanis, dan cengkeh sampai harum. Masukkan ke dalam rebusan buntut. Tambahkan garam dan gula pasir. Masak sampai mendidih.
4. Masukkan wortel dan kacang merah. Masak sampai matang. Tambahkan makaroni dan daun bawang. Masak sampai mendidih.
5. Sajikan bersama pelengkap.

SUP IGA

Bahan-bahan/bumbu-bumbu:

Bahan:

700 gram iga sapi, dipotong potong
2.000 ml air
1/2 buah bawang bombay, diiris panjang tipis
2 siung bawang putih, dicincang
2 cm jahe, dimemarkan
3 cm kayumanis
3 butir cengkeh, dimemarkan
75 gram kacang merah kering, direbus matang
1 buah wortel, dipotong 1 cm
50 gram kacang polong
1 1/2 sendok makan garam
1/2 sendok teh merica bubuk
1/2 sendok teh gula pasir
1/2 sendok teh pala bubuk
2 batang daun bawang, dipotong 1 cm
1 buah tomat, dipotong-potong
1 sendok makan margarin untuk menumis

Cara membuat:

1. Rebus iga sampai empuk. Angkat, saring kaldunya dan ukur. Rebus lagi iga dalam air kaldu.
2. Panaskan margarin. Tumis bawang bombay, bawang putih, jahe, kayumanis, dan cengkeh sampai harum.
3. Masukkan dalam rebusan iga. Tambahkan kacang merah dan wortel. Rebus sampai setengah matang.
4. Masukkan garam, merica bubuk, gula pasir, dan pala bubuk. Masak sampai mendidih.
5. Tambahkan kacang polong, daun bawang, dan tomat. Biarkan matang lalu angkat.

SUP PENGANTIN

BAHAN :

1 ekor ayam kampung, potong 2 bagian putus

1,5 liter air

50 gram macaroni, rebus matang

2 batang wortel, potong

150 gram jamur kancing

6 sdm kacang polong

2 batang seledri

1 batang seledri

1 biji pala memarkan

1 sdm margarine

1 sdm minyak goreng

Haluskan :

5 butir bawang merah

1 sdt merica butiran

1 sdt garam

Taburan :

bawang goreng

CARA MEMBUAT :

1. Rebus ayam dengan daun bawang dan seledri hingga lunak, angkat, daging ayam potong dadu sisihkan.
2. Panaskan margarine bersama minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, tambahkan pala, masukkan ke dalam kaldu dan rebus kembali.
3. Setelah mendidih, masukkan wortel, jamur kancing dan kacang polong setelah sayuran matang, masukkan macaroni masak sebentar angkat.
4. Siapkan mangkuk, sajikan hangat taburi dengan bawang goreng.

SUP MATAHARI

Bahan Sup:

250 gr daging ayam giling
1 buah wortel, dipotong korek api / diserut
50 gram jamur es
50 gram kacang polong
2 buah sosis, diiris 1/2 cm
5 siung bawang putih
1 buah bawang bombay
4 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
1.750 ml kaldu ayam

Bahan Telur Dadar:

4 butir telur, dikocok lepas
1/4 sendok teh garam

Cara membuat:

1. Dadar telur: kocok lepas telur dan garam. Tuang di wajan datar diameter 20 cm. Buat dadar tipis tipis.
2. Dadaran di isi daging ayam dan sayuran, kemudian dilipat membulat. Dikukus dengan posisi bagian lipatan berada dibawah.
3. Sup: didihkan kaldu ayam, bawang putih di geprek, bawang bombay ditumis.
4. Tambahkan garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
5. Tempatkan dadaran telur yang sudah di kukus, lalu belah menjadi 5 bagian, kemudian dibuka. Tata dalam piring sup, lalu tuangkan kuah sup.

SUP MAKARONI

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

50 gram makaroni pipa, direbus
25 gram makaroni kerang, direbus
100 gram kembang kol, dipetiki perkuntum
1 buah tomat merah, dipotong-potong
3 batang caisim, dipotong-potong
6 buah kapri, dipotong serong dua bagian
100 gram wortel, dipotong serong
1 batang daun bawang, dipotong 1 cm
1 tangkai daun seledri, diiris kasar
2 1/2 sendok teh garam
1/4 sendok teh merica bubuk
1 1/4 sendok teh gula pasir
1 blok kaldu ayam
1 sendok teh kecap ikan
1.500 ml air

Bumbu Halus:

4 siung bawang putih, digoreng
2 buah cabai merah keriting, digoreng

Cara Pengolahan :

1. Rebus air dan bumbu halus sampai mendidih dan harum.
2. Tambahkan garam, merica bubuk, gula pasir, kaldu ayam, dan kecap ikan. Aduk rata.
3. Masukkan makaroni pipa, makaroni kerang, kembang kol, tomat, caisim, kapri, wortel, daun bawang, dan seledri. Masak sampai matang.

SUP KEMBANG WARU

Bahan:

150 gr daging ayam giling
1 buah wortel, dipotong menurut bentuk
50 gram jamur es
50 gram kacang polong
2 buah sosis, diiris 1/2 cm
5 siung bawang putih
1 buah bawang bombay
4 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
1.750 ml kaldu ayam

Bahan Telur Dadar:

4 butir telur, dikocok lepas
1/4 sendok teh garam

Cara Membuat:

1. Dadar telur: kocok lepas telur dan garam. Tuang di wajan datar diameter \pm 10 cm. Buat dadar tipis tipis. Sisihkan.
2. Siapkan dadaran, lalu letakkan didalam cetakan kue mangkuk, kemudian diisi dengan adonan daging cincang hingga penuh. Kukus selama \pm 15 menit.
3. Sup: didihkan kaldu ayam dan bawang putih di geprek, bawang bombay di potong kasar lalu tumis hingga harum.
4. Wortel, jamur, kacang polong, dan sosis direbus tersendiri.
5. Tambahkan garam, merica bubuk pada kaldu ayam. Aduk rata.
6. Tempatkan adonan kembang waru dalam soup plate lalu ditambahkan dengan pelengkap sayuran, sosis, dll tuang kuah sup.

SUP ROLADE

Bahan-bahan/bumbu-bumbu:

Bahan:

8 buah rolade siap pakai
2 buah wortel, dipotong bulat 1 cm
2 buah kentang, dipotong-potong
75 gram kacang merah segar
10 buah buncis, dipotong miring
25 gram kapri, disiangi
3 siung bawang putih, dimemarkan
1/2 buah bawang bombay, dipotong panjang
2 tangkai seledri, diikat
1 sendok teh kaldu ayam bubuk
1 sendok makan garam
1/2 sendok teh merica bubuk
1 sendok teh gula pasir
1 batang daun bawang, dipotong serong
2.000 ml air

Cara membuat :

1. Rebus bawang bombay, bawang putih, seledri sampai mendidih.
2. Masukkan wortel, kentang, dan kacang merah segar. Rebus sampai layu.
3. Tambahkan rolade, buncis, dan kapri. Aduk rata.
4. Bubuhi dengan kaldu ayam bubuk, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Masak sampai matang.
5. Menjelang diangkat tambahkan daun bawang. Aduk rata. Sajikan.

ADMINISTRASI GURU



PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
STANDART KOMPETENSI : BOGA DASAR
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015



OLEH :

Oktafiani Putri Astuti

NIM. 11511244002

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No. 11 Klaten, Telp (0272) 321270

**KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2014/2015
SMK NEGERI 3 KLATEN KELAS X dan XI**

JULI 2014	AGUSTUS 2014	SEPTEMBER 2014	OKTOBER 2014	NOVEMBER 2014	DESEMBER 2014																																																																																																																																																																																																																																																																										
<table border="1"><tr><td>M</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>S</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>R</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>K</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>J</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr></table>	M		6	13	20	27	S		7	14	21	28	S	1	8	15	22	29	R	2	9	16	23	30	K	3	10	17	24	31	J	4	11	18	25		S	5	12	19	26		<table border="1"><tr><td>M</td><td></td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td><td></td></tr></table>	M		3	10	17	24	31	S		4	11	18	25		S		5	12	19	26		R		6	13	20	27		K		7	14	21	28		J	1	8	15	22	29		S	2	9	16	23	30		<table border="1"><tr><td>M</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>R</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr></table>	M		7	14	21	29	S	1	8	15	22	29	S	2	9	16	23	30	R	3	10	17	24		K	4	11	18	25		J	5	12	19	26		S	6	13	20	27		<table border="1"><tr><td>M</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>R</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>K</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>J</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>S</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr></table>	M		5	12	19	26	S		6	13	20	27	S		7	14	21	28	R	1	8	15	22	29	K	2	9	16	23	30	J	3	10	17	24	31	S	4	11	18	25		<table border="1"><tr><td>M</td><td></td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td><td></td></tr></table>	M		2	9	16	23	30	S		3	10	17	24		S		4	11	18	25		R		5	12	19	26		K		6	13	20	27		J		7	14	21	28		S	1	8	15	22	29		<table border="1"><tr><td>M</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>R</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>K</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr></table>	M		7	14	21	29	S	1	8	15	22	29	S	2	9	16	23	30	R	3	10	17	24	31	K	4	11	18	25		J	5	12	19	26		S	6	13	20	27	
M		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
K	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																										
J	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																											
M		3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																									
S		4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																										
R		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
K		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
J	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
M		7	14	21	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	3	10	17	24																																																																																																																																																																																																																																																																											
K	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
J	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																											
M		5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
K	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
J	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
M		2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																									
S		3	10	17	24																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																										
R		5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																										
K		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
J		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
M		7	14	21	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																										
K	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
J	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																											
JANUARI 2015	PEBRUARI 2015	MARET 2015	APRIL 2015	MEI 2015	JUNI 2015																																																																																																																																																																																																																																																																										
<table border="1"><tr><td>M</td><td></td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>K</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>J</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>S</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr></table>	M		4	11	18	25	S		5	12	19	26	S		6	13	20	27	R		7	14	21	28	K	1	8	15	22	29	J	2	9	16	23	30	S	3	10	17	24	31	<table border="1"><tr><td>M</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr></table>	M	1	8	15	22		S	2	9	16	23		S	3	10	17	24		R	4	11	18	25		K	5	12	19	26		J	6	13	20	27		S	7	14	21	28		<table border="1"><tr><td>M</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>S</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>R</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr></table>	M	1	8	15	22	29	S	2	9	16	23	30	S	3	10	17	24	31	R	4	11	18	25		K	5	12	19	26		J	6	13	20	27		S	7	14	21	28		<table border="1"><tr><td>M</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>R</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>K</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>J</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr></table>	M		5	12	19	26	S		6	13	20	27	S		7	14	21	28	R	1	8	15	22	29	K	2	9	16	23	30	J	3	10	17	24		S	4	11	18	25		<table border="1"><tr><td>M</td><td></td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td><td></td></tr></table>	M		3	10	17	24	31	S		4	11	18	25		S		5	12	19	26		R		6	13	20	27		K		7	14	21	28		J	1	8	15	22	29		S	2	9	16	23	30		<table border="1"><tr><td>M</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>R</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr></table>	M		7	14	21	29	S	1	8	15	22	29	S	2	9	16	23	30	R	3	10	17	24		K	4	11	18	25		J	5	12	19	26		S	6	13	20	27								
M		4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
R		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
K	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
J	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																										
M	1	8	15	22																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	2	9	16	23																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	3	10	17	24																																																																																																																																																																																																																																																																											
R	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
K	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																											
J	6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																											
M	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
K	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																											
J	6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																											
M		5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
K	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
J	3	10	17	24																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
M		3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																									
S		4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																										
S		5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																										
R		6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																										
K		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																										
J	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
M		7	14	21	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																										
S	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																										
R	3	10	17	24																																																																																																																																																																																																																																																																											
K	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																											
J	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																											
S	6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																											
JULI 2015			Libur Semester I : 10 hari (22 Desember 2014 s.d 2 Januari 2015) Libur Semester II : 18 hari (22 Juni s.d. 12 Juli 2015) Libur Hari Besar Kegiatan Hari Belajar Efektif Fakultatif Libur Permulaan Puasa/Puasa dan sekitar Hari Raya Uji Kompetensi Keahlian Ujian Sekolah Ujian Nasional	 Try Out Klaten, Juli 2014 Kepala SMK Negeri 3 Klaten  Martini, S.Pd., M.Pd. NIP. 19640324 199003 1 004																																																																																																																																																																																																																																																																											

Libur Hari Besar

28-29 Juli 2014	: Hari Raya Idul Fitri 1435 H	1 Januari 2015	: Tahun Baru Masehi	3 Mei 2015	: Hari Raya Waisak 2569
17 Agustus 2014	: Proklamasi Kemerdekaan RI	3 Januari 2015	: Maulid Nabi Muhammad SAW	14 Mei 2015	: Kenaikan Isa Al Masih
5 Oktober 2014	: Hari Raya Idul Adha 1435 H	31 Januari 2015	: Tahun Baru Imlek 2566	15 Mei 2015	: Isro' Mikroj 1436 H
25 Oktober 2014	: Tahun Baru Hijriah 1436 H	21 Maret 2015	: Hari Raya Nyepi Tahun Saka 1937		
25 Desember 2014	: Hari Raya Natal	3 April 2015	: Wafat Isa Al-Masih		

CATATAN:

1. Hari Libur PILKADA menyesuaikan jadwal PILKADA di Kabupaten/Kota

PROGRAM SEMESTER
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014 / 2015

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas : X Jasa Boga
Semester : Gasal
Tahun : 2014/2015

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Juli	4	3	1
2.	Agustus	4	-	4
3.	September	5	-	5
4.	Oktober	4	-	4
5.	Nopember	4	-	4
6.	Desember	5	4	1
	J u m l a h	26	7	19

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

19 Minggu x 6 Jam Pembelajaran = 114 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori : 36 Jam

- Pembelajaran Praktik : 54 Jam

- Uji Kompetensi : 24 Jam

_____ (+)

J u m l a h : 114 Jam

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Klaten, Agustus 2014

Mahasiswa Praktikan

Sri Hariyati, S.Pd.

NIP.19650929 198503 2 009

Oktafiani Putri Astuti

NIM 11511244002

**PROGRAM SEMESTER
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental
Kelas : XI Jasa Boga
Semester : Genap

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Januari	4	-	4
2.	Februari	4	-	4
3.	Maret	5	1	4
4.	April	4	1	3
5.	Mei	4	-	4
6.	Juni	-	-	-
	J u m l a h	21	2	19

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

19 Minggu x 6 Jam Pembelajaran = 114 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk :

- Pembelajaran Teori : 30 Jam
- Pembelajaran Praktik : 42 Jam
- Uji Kompetensi : 30 Jam
- Cadangan Waktu : 12 Jam

+
J u m l a h : 114 Jam

Mengetahui,
Kepala SMK Negeri 3 Klaten

Klaten, 3 Juli 2014
Guru Mata Pelajaran

Martini, S.Pd., M.Pd.
NIP.196403241990032004

Dra Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

PENETAPAN PROGRAM SEMESTER

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/Standar Komp : Boga Dasar
Kelas/Semester : X / Gasal
Tahun Pelajaran : 2014 / 2015
Waktu : 19 minggu

No	KOMPETENSI/SUB KOMPETENSI	ALOKASI WAKTU	TEMPAT		WAKTU PELAKSANAAN MINGGU KE :																		
			S	DU/D K	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
1.	Mengoperasikan peralatan pengolahan	2 x	√																				
2.	Uji Kompetensi	1 x	√																				
3.	Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	2 x	√																				
	Uji Kompetensi	2 x	√																				
4.	Potongan bahan makanan	3 x	√																				
	Uji Kompetensi	1 x	√																				
5.	Teknik pengolahan makanan	2 x	√																				
	Uji Kompetensi	2 x	√																				
6.	Garnish makanan dan minuman	3 x	√																				
7.	Uji Kompetensi	1 x	√																				

Mengetahui
Guru Pembimbing

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa Praktikan

Sri Hariyati, S.Pd
NIP 19650929 198503 2 009

Oktafiani Putri Astuti
NIM 11511244002

PROGRAM TAHUNAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Standar Kompetensi : Boga Dasar
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	Kegiatan	Alokasi Waktu	Waktu Pelaksanaan
I	Pembelajaran Semester Gasal a. Peralatan Pengolahan Makanan (alat masak dan pesawat memasak) b. Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak) c. Penanganan dasar pengolahan makanan d. Potongan bahan makanan e. Tehnik pengolahan makanan f. Garnish makanan dan minuman	114 jam (19 pertemuan)	Juli s/d Desember 2014
	Ulangan Akhir Semester Gasal	12 hari	Desember 2014
	Pembagian Raport	1 hari	Desember 2014
	Libur Semester Gasal	12 hari	Desember 2014
II	Pembelajaran Semester Genap a. Alas hidangan dari lipatan daun b. Wadah hidangan dari sayuran dan buah c. Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia d. Sambal pada makanan Indonesia <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian sambal - Klasifikasi sambal - Macam-macam sambal - Tehnik pembuatan sambal - Bahan-bahan sambal pada masakan Indonesia - Alat-alat ang digunakan untuk membuat sambal - Persiapan pembuatan sambal - Tehnik pembuatan macam-macam sambal - Langkah-langkah pembuatan macam-macam sambal - Kiat-kiat membuat macam-macam sambal 	102 jam (17 Pertemuan)	Januari s/d Juni 2015
	Uji Kompetensi Ulangan Akhir Semester Genap	12 hari	Juni 2015

	Pembagian Raport	1 hari	Juni 2015
	Libur Semester Genap	12 hari	Juni/Juli 2015

Klaten, 14 Juli 2014

Mengetahui
Guru Pembimbing

yang membuat program

Sri Hariyati, S. Pd
NIP 19570929 198503 2 009

Oktafiani Putri Astuti
NIM 11511244002

JADWAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran/ Stand. Komp. : Boga Dasar
Tahun/ Semester : 2014-2015/ Gasal
Kelas : X JB3

No	WAKTU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
I	07.00-07.45						
II	07.45-08.30						
III	08.30-09.15						
	09.15-09.30						
IV	09.30-10.15						B. Dasar/JB3
V	10.15-11.00						B. Dasar/JB3
VI	11.00-11.45						B. Dasar/JB3
	11.45-12.00						
VII	12.00-12.45						B. Dasar/JB3
VIII	12.45-13.30						B. Dasar/JB3
IX	13.30-14.15						B. Dasar/JB3
X	14.15-15.00						

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Sri Hariyati, S.Pd
NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa PPL,

Oktafiani Putri Astuti
NIM 11511244002

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL
KOMPETENSI KEAHLIAN JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

No	Mata Pelajaran	Kelas		
		X	XI	XII
C1	Dasar Bidang Kejuruan			
	IPA Terapan	75	-	-
	Pengantar Pariwisata	76	-	-
C2	Dasar Progam Keahlian			
	Simulasi Digital	76	-	-
	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	75	-	-
	Pengetahuan Bahan Makanan	76	-	-
	Boga Dasar	76	-	-
	Ilmu Gizi	77	-	-
C3	Paket Keahlian			
	Tata Hidang	-	76	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	-	76	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	-	77	-
	Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga	-	-	7,83
	Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus	-	-	7,87
	Melayani Makanan dan Minuman	-	-	7,91

Klaten, Agustus 2014

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra.Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari

NIM. 11511244025

**JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/Komp. Dasar : Boga Dasar
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Semester : Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.
I	9/08/2014	Pengertian peralatan pengolahan memasak Macam – macam alat pengolahan memasak Peklasifikasian peralatan pengolahan memasak Diskusi fungsi dan kelas peralatan memasak Ulangan harian (tertulis)	Teori
II	16/8/2014	Penggunaan peralatan listrik (<i>blender, food prosesor, mixer</i>) dan non listrik (<i>kompor</i>), dll. Praktik penggunaan alat dengan bahan – bahan segar.	Praktik
III	23/8/2014	Pengertian garnish buah dan sayuran Peralatan untuk menggarnish Bahan – bahan yang bisa untuk di garnish Proses pembuatan garnish Praktik membuat garnish dari bahan (<i>timun, tomat, daun seledri</i>). Ulangan harian (tertulis)	Teori & Praktik
IV	6/9/2014	Uji kompetensi garnish dari bahan <i>timun, tomat, wortel, cabai, daun seledri</i> . Membuat bentuk daun, bunga, teratai, mawar, dll.	Praktik
V	13/9/2014	Ujian Harian untuk materi garnish.	

Klaten, 8 Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Sri Hariyati, S.Pd.
NIP. 19570929 198503 2 009

Oktafiani Putri Astuti
NIM. 11511244002

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/ Semester : X/1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Alat – alat memasak dan pesawat memasak <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, cara menggunakan, cara perawatan apakah ada hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Alat masak dan pesawat memasak Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) Macam –
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
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			<p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusikan kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam – macam pesawat memasak 	<p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Mengoperasikan pesawat memasak</p>		<p>macam Peralatan persiapan pengolahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> Macam – macam Pesawat memasak
3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	<ul style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan pengertian peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) Mengidentifikasi jenis peralatan memasak dan pesawat memasak 	<ul style="list-style-type: none"> Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak) 				
4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)	<ul style="list-style-type: none"> Mengoperasikan peralatan memasak dan pesawat memasak 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar,, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan , cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber • Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video / film/ gambar penanganan dasar • Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan • Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan • Bahan Ajar penanganan dasar pengolahan makanan
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						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sikap kerja						
3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian penanganan dasar pengolahan makanan Mengidentifikasi bahan dan alat sesuai dengan resep standar dengan benar 	Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut, tehnik membuat santan kental dan cair)	<p>pengolahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 			
4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan sesuai dengan resep standar 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan,</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani Alat praktik pembuatan potongan bahan
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
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			akan diolah Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Membuat potongan bahan makanan		makanan nabati dan hewani <ul style="list-style-type: none"> Buku tentang potongan bahan makanan
3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan pengertian potongan bahan makanan nabati dan hewani Mengidentifikasi potongan bahan makanan nabati maupun hewani sesuai dengan jenis makanan yang akan diolah 	Potongan bahan makanan				
4.3. Membuat potongan bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> Membuat macam-macam potongan bahan makanan sesuai dengan jenis hidangan yang akan diolah 					
1.1 . Mensyukuri karunia			Mengamati :	Observasi	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan apakah ada perbedaan teknik pengolahan diantara berbagai negara <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek melakukan berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan 	<p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>		<p>/film/gambar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan • Alat praktik untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan • Buku tentang berbagai teknik pengolahan makanan
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 teknik pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Mendiskripsikan pengertian teknik 	Teknik pengolahan makanan				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>pengolahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membedakan macam macam teknik pengolahan makanan 		<p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
4.4. Melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik pengolahan makanan dengan berbagai teknik pengolahan makanan 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar atau membaca buku tentangteknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara garnish makanan dan minuman <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek membuat garnish makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman secara 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat <i>garnish</i></p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar tentang garnish • Bahan untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman • Alat praktik untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman • Buku pembuatan <i>garnish</i> makanan

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			berkelompok <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	makanan dan minuman		dan minuman
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. Menganalisis garnish makanan dan minuman	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian garnish 	Garnish makanan dan minuman				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
berdasarkan jenis dan karakteristiknya	<p>makanan dan minuman</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman 					
4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat garnish makanan dan minuman 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat alas</p>	3 minggu	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Buku untuk pembuatan alas hidangan dari lipatan
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						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Alas hidangan dari lipatan daun	<ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	hidangan dari lipatan daun		daun
3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun	<ul style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan pengertian alas hidangan dari lipatan daun Mengidentifikasi bahan dan alat untuk membuat alas hidangan dari lipatan daun 					
4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat macam macam alas dari lipatan daun sesuai dengan fungsinya. 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan pengertian wadah hidangan dari sayuran dan buah 		<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan wadah hidangan dari 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	6 minggu	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar /foto Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>Wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	<p>sayuran dan buah serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun • Buku untuk pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah
<p>3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah • Mendeskripsikan pengertian wadah hidangan dari sayuran dan buah • Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	dan buah					
3.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan bumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar bumbu dasar dan turunannya Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya Bahan bumbu dasar Indonesia Alat praktik pembuatan bumbu dasar Indonesia
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						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja		Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	bumbu dasar dan turunannya • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan Mengasosiasi : • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengkomunikasikan : • Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik			
3.7. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	• Mendiskripsikan pengertian bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia • Mengidentifikasi alat dan bahan untuk membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.					
4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia	• Praktik membuat bumbu dasar dan turunannya • Praktik mengolah masakan dengan menggunakan bumbu dasar dan turunannya					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai			Mengamati : • Video /film/gambar atau membaca buku tentangsambal pada masakan	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran	4 minggu	• Video /film/gambar sambal pada

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			Indonesia	berlangsung		masakan Indonesia
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			<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan sambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan Indonesia Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik 	<p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>		<ul style="list-style-type: none"> Bahan praktik pembuatan sambal Alat praktik pembuatan sambal Bahan ajar sambal Indonesia
3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> Membuat sambal untuk pelengkap dalam masakan Indonesia Mengidentifikasi bahan dan alat untuk 	<p>Sambal pada makanan Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengertian sambal Klasifikasi sambal Macam – macam 	<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan 			

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	pengolahan sambal pada masakan Indonesia	sambal	<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan 			
4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> Membuat sambal untuk pelengkap dalam masakan Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> Tehnik pembuatan sambal Bahan – bahan sambal pada masakan Indonesia Alat – alat yang digunakan untuk membuat sambal Persiapan pembuatan sambal Tehnik pembuatan macam – macam sambal Langkah – langkah pembuatan macam – macam sambal Kiat – kiat membuat macam – macam sambal 	<p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X/1
Materi Pokok	: Peralatan Pengolahan Makanan
Pertemuan	: I (Pertama)
Alokasi Waktu	: 270 menit

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal, dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum.
- 2.2 Mampu mentransformasi diri dalam berperilaku jujur, tanggung menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar boga dasar.
- 2.3 Menunjukkan sikap bertanggung jawab , rasa ingin tahu, jujur dan perilaku peduli lingkungan.
- 3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masakan dan pesawat masak):
Indikator:
 - mendeskripsikan pengertian peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak

- mengidentifikasi bahan baku untuk membuat peralatan pengolahan makanan
- membedakan jenis peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak

C. Tujuan pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pelajaran peralatan pengolahan makanan dan pengoperasian peralatan pengolahan makanan, diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik serta dapat:

1. Menjelaskan pengertian peralatan pengolahan makanan.
2. Mengidentifikasi bahan baku untuk membuat peralatan pengolahan makanan.
3. Membedakan jenis peralatan pengolahan makanan.
4. Menjelaskan syarat-syarat dalam memilih peralatan pengolahan makanan.

D. Materi Pembelajaran

Peralatan pengolahan makanan (materi pembelajaran terlampir)

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific)

Pembelajaran kooperatif menggunakan kelompok diskusi berbasis Project Based Learning

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point
2. Alat : Peralatan dan perlengkapan dapur
3. Sumber Belajar : Sutriati Purwanti. 2007. Buku Pelajaran Pengetahuan Pengolahan Makanan. Yogyakarta.

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan ke I

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu peralatan pengolahan makanan 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh kitchen utensil 	15 menit
Inti	<p>Stimulation:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menyampaikan sedikit materi, melalui media power point. 	245 menit

	<p>2. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point.</p> <p>3. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang peralatan pengolahan makanan.</p> <p>Problem statemen:</p> <p>1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami macam-macam peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak.</p> <p>Data collection:</p> <p>1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 2 siswa</p> <p>2. Tiap kelompok mendapat tugas untuk mengidentifikasi jenis peralatan pengolahan makanan atau pesawat memasak Tugas di selesaikan berdasarkan work sheet atau lembar kerja yang dibagikan.</p> <p>Data processing:</p> <p>1. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang keluar dari dari pekerjaannya.</p> <p>Verification:</p> <p>1. Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan, terkait materi peralatan pengolahan makanan.</p> <p>2. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi peralatan pengolahan makanan dari tiap kelompok.</p> <p>Generalization:</p> <p>1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai jenis dan syarat peralatan pengolahan makanan.</p> <p>2. Guru memberikan soal yang terkait dengan peralatan pengolahan makanan denga tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kelima soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat.</p>	
Penutup	1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak.	10 menit

	2. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.	
--	----------------------------------------------------------------------------------	--

H. Penilaian

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Tes tulis
2. Prosedur penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori peralatan dan pesawat memasak maupun mengoperasikan peralatan dan pesawat memasak. b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok. c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik mengoperasikan alat.
2	Pengetahuan Peralatan dan pesawat memasak	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok

Guru Pembimbing,

Sri Hariyati, S.Pd.
NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa PPL,

Oktafiani Putri Astuti
NIM. 11511244002

LAMPIRAN

1. Penilaian Pengetahuan Peralatan Masak

Soal Latihan :

Kerjakan Soala dibawah ini dengan benar dan tepat !

1. Apa yang dimaksud dengan peralatan pengolahan makanan !
2. Sebutkan 4 alat masak yang termasuk dalam kelompok equipment !
3. Sebutkan 4 alat masak yang termasuk dalam kelompok utensils !
4. Sebutkan 4 alat masak yang terbuat dari kayu!
5. Sebutkan 4 alat masak yang masaih tradisional !
6. Apa kegunaan dari ballonwish?
7. Apa fungsi dari toaster?
8. Apa fungsi dari scope ice cream ?
9. Apa fungsi dari sharpener?
10. Apa fungsi dari rolling pan ?

Kunci Jawaban

1. Adalah alat – alat atau benda yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.
2. Toaster, Deep fryer, Tilting frying pan, Bain marie, Oven, Grill, Microwave, Refrigerator, freezer, dll.
3. Stock pot, sauce pot, sauce pan, sauté pan, frying pan, mixing bowl, trays, dll.
4. Rooling pan, cutting board, chopping board, wooden spatula.
5. Tunggku, Bakul nasi, piring rotan, cobek.
6. Untuk mengocok telur, untuk mengaduk adonan, dll.
7. Untuk memanggang roti.
8. Untuk mencetak ice cream (bentuk bulat)
9. Untuk mengasah/ menajamkan pisau.
10. Untuk memipihkan adonan.

Penilaian

Setiap jawaban benar mendapat nilai 10

jika jawaban kurang tepat nilai 5

jika jawaban salah nilai 0

2. Penilaian Sikap

- a. Kerjasama
- b. Toleransi
- c. Percaya diri

Penskoran Sikap

Keterangan ;

70 - 7,99 = C (Kurang)

80 – 8,99 = B (Baik)

90 – 100 = A (Amat Baik)

LEMBAR EVALUASI

DATA SISWA

A. Data Responden

Nama : _____

Kelas : _____

NomerPresensi : _____

B. Petunjuk Pengisian

Berilah tandachecklist (v) pada salah satu jawaban. Berikan jawaban pada salah satu kolom yang telah diberikan.

GAMBAR	KITCHEN EQUIPMENT	KITCHEN UTENSIL
		
		

		
		
 <p data-bbox="355 1442 453 1473">KS1001</p>		

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, alumunium, dan tembaga.

Peralatan jenis ini dikelompokkan menjadi 4 kelompok:

Peralatan untuk memasak

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

Peralatan untuk menyimpan atau mencampur

<ul style="list-style-type: none">❖ Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.	
<ul style="list-style-type: none">❖ Mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makana seerti salad, daging, dan lain-lain.	
<ul style="list-style-type: none">❖ Colander : alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.	
<ul style="list-style-type: none">❖ Container: alat penyimpan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan,menyimpan saus, dan lain-lain	
<ul style="list-style-type: none">❖ Trays : baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.	

Peralatan kecil

<ul style="list-style-type: none">❖ Ladle/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.	
<ul style="list-style-type: none">❖ Skimmer dan spider/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.	
<ul style="list-style-type: none">❖ Frying spatula/ sutil : untuk membalik makanan yang sedang digoreng,	

<p>direbus, dan dipanggang.</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ 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 dari tepung dan air atau susu. ❖ Ice cream scoop : alat untuk mengambil ice cream. 	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Peralatan memotong

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang. ❖ Small vegetables knife/ pisau kecil : untuk mengupas sayuran ❖ Vegetable knife/ pisau dapur ❖ 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
- ❖ Carving fork/ garpu daging : alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memegang daging panas yang sedang dipotong.
- ❖ Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.



b. Peralatan dari kayu

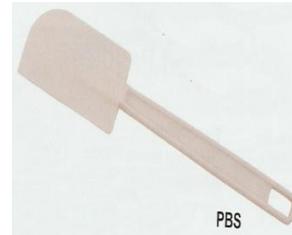
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan. ❖ Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue ❖ Wooden spatula : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng. ❖ Rolling pan : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain. ❖ Tray : baki untuk membawa makanan 	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

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

❖ Plastic spatula : alat untuk mengaduk makanan



❖ Plastic bowl : untuk mencampur dan menyimpan makanan.



❖ 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



❖ Deep fryer : menggorreg makanan dengan minyak



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



❖ Bain marie : alat untuk memanaskan makanan



❖ Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas



❖ Grill : alat untuk memanggang daging	
❖ Stove dan oven : alat untuk memasak makanan	
❖ Microwave : alat untuk memanggang	
❖ Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue	
❖ Meat grinder : mencincang daging	
❖ 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



Teknik perawatan dan penyimpanan peralatan

1. Peralatan kecil

a. Besi

- 1) Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
- 2) Pergunakan air 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

- 1) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
- 2) Gosok dengan spons lembut
- 3) Bilas air dingin dan keringkan

c. Alumunium

- 1) Rendam dengan air panas yang berisi detergen
- 2) Gosok dengan sikat halus
- 3) Bilas dan keringkan dengan air bersih
- 4) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium.

d. Kayu

- 1) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
- 2) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.

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, pergunakan air panas berisi detergen, 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.

Peralatan Pengolahan Makanan (Pesawat Memasak)



Pengertian peralatan pengolahan makanan

Peralatan pengolahan merupakan bebragai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatau masakan. Berbagai peralatan tersebut bisa disebut dengan **Equipment**.



Klasifikasi Peralatan Pengolahan Makanan

Dibagi menjadi 2 yaitu :

1. Kitchen Utensils/ peralatan dapur, yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan lain sebagainya. Dibedakan menjadi 4 kelompok (baja, stainless steel, alumunium, dan tembaga)
2. Kitchen Equipment / perlengkapan dapur yaitu peralatn besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperi oven, kompor, dll. Dibedakan menjadi 3 kelompok (peralatan listrik dan gas, peralatan mekanik, peralatan non listrik)

Kitchen Utensils/ peralatan dapur dari bambu, lidi, batu, tanah liat dll (Peralatan Dapur Tradisional)



Bakul Nasi



Piring lidi



Kukusan kerucut



Cobek



Tampah



Tungku



Kitchen Utensils/ peralatan dapur (Peralatan Dapur Modern)

1. **Stock pot** : untuk membuat k:



2. **Sauce pot** : untuk membuat saus



3. **Sauce pan** : untuk membuat saus dan sayuran



4. Sauté pan : panci bertangkai untuk menumis, menggoreng daging dengan minyak sedikit



5. Braising/roasting pan : panci untuk memanggang daging, unggas dll



6. Frying pan : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit

Peralatan untuk menyimpan atau mencampur dari Aluminium



1. Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok telur, cream, mayonnaise dll



2. mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk seperti salad, daging dll



3. Colander : alat peniris untuk meniriskan sayuran



4. Trays : baki untuk membawa makanan

Peralatan Kecil yang Terbuat dari Bahan Baja, Stainlesteel, Aluminium dan Tembaga



1. Sendok bertangkai : untuk menyendok cairan seperti kaldu sop



2. Frying spatula : untuk membalik makanan



3. Saringan : untuk mengayak adonan tepung dll



4. Balon whisk : digunakan untuk menocok seperti telur, mayonnaise dll



5. Ice cream scoop : alat untuk mengambil ice cream

Peralatan untuk memotong



6. Peeler : untuk mengupas sayuran



7. Small vegetable : untuk mengupas sayuran



8. Chopping knife : untuk mencincang sayuran atau bawang



9. Filleting knife: pisau untuk memisahkan antara daging dengan tulangnya

10. Bread knife : pisau untuk memotong roti

11. Cleaver : pisau untuk memotong tulang ikan



12. Sharpener : alat untuk mengasah pisau

13. Parutan : alat untuk memarut kelapa

Kitchen Utensils (Peralatan dari kayu)



1. Chopping board : alas untuk memotong sayuran

2. Wooden spatula : untuk mengaduk makanan

3. Rolling pan : untuk memipihkan adonan

Kitchen Utensils (Peralatan dari plastik)



1. Rubber spatula: alat untuk pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran,

2. Plastic spatula: alat untuk mencampur makanan



3. Plastic bowl: alat untuk mencampur dan menyimpan makanan

4. Plastic tray alat untuk membawa makanan

Kitchen equipment perlengkapan dapur menggunakan listrik dan gas



1. Egg boiler: alat untuk merebus telur

2. Toaster: membuat roti bakar

3. Deep fryer: alat untuk menggoreng



4. Bian marie : alat untuk memanaskan makanan



5. Bakery oven : alat untuk memanggang roti



6. Grill : alat untuk memanggang daging



7. Stove dan oven (purnes): alat untuk memasak makanan



8. Microwave: alat untuk memanaskan makanan



9. Dough mixer: alat untuk mengaduk adonan



10. Meet grinder: mencincang daging



11. Refrigerator: untuk menyimpan makanan



12. Freezer: untuk menyimpan bahan makanan dalam keadaan beku



13. blender: alat untuk mencampur serta menghaluskan makanan basah



14. Magiccom: alat untuk memasak nasi



15. Alat pengupas kentang: alat untuk Mengupas kentang yang digerakan dengan Elektrik, dialamnya terdapat drum berair Yang secara otomatis akan mencuci kentang Yang sudah dikupas



16. Alat pengiris daging: alat untuk mengiris Daging yang digerakan secara elektrik,, Terdapat pisau berukuran 8-14", dilengkapi Dengan alat pengatur ukuran irisan daging



16. Dishwasher : ini merupakan peralatan Dapur yang mengganti fungsi manusia untuk Mencuci piring



17. Kompas gas : ini merupakan peralatan Dapur yang membantu proses memasak jadi lebih cepat

Teknik perawatan dan penyimpanan peralatan

a. Peralatan kecil

1. Besi

- penggunaan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan.
- penggunaan air panas dan detergen, bilas dg air hangat sebelum dikeringkan.
- keringkan dengan lap kering kemudian lapi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

2. Plastik / melamin

- rendam pada air hangat yang dicampur detergen.
- Gosok dengan spons lembut
- Bilas air dingin dan keringkan



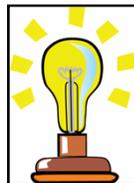
3. Aluminium

- Rendam dengan air panas yang berisi detergen
- gosok dengan sikat halus
- Bilas dengan sikat halus
- jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan aluminium



4. Kayu

chopping board, rolling pan, cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas dicampur dengan detergen kemudian dijemur.

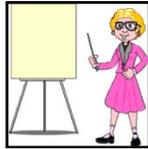


Perlengkapan Besar

1. Peralatan listrik dan gas : pembersihanya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik
2. Peralatan non listrik : harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, penggunaan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

Teknik Penyimpanan yang baik dan benar

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



SEMANGAT BELAJAR !!



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: XI/1
Materi Pokok	: Pengoprasian Peralatan Pengolahan Makanan (pesawat memasak)
Pertemuan	: 2
Alokasi Waktu	: 270 menit

A. Kompetensi Inti

KI 1: Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

B. Kompetensi Dasar

1.1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.

2.1 Memiliki motivasi internal, kemampuan bekerjasama, konsisten, sikap disiplin, rasa percaya diri, dan sikap toleransi dalam peradaban strategi berpikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.

2.2 Mampu mentransformasi diri dalam berperilaku jujur, tangguh menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar.

2.3 Menunjukkan sikap bertanggung jawab, rasa ingin tahu, jujur dan berperilaku peduli lingkungan.

3.1 Mendiskripsikan peralatan pengolahan makanan alat masak dan pesawat

memasak).

Indikator :

- Mendiskripsikan pengertian peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak
- Mengidentifikasi bahan baku untuk membuat peralatan pengolahan makanan
- Membedakan jenis peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)

4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)

Indikator :

- Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pelajaran membedakan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak). Diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan. Memberi saran dan kritik serta dapat :

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)
2. Siswa dapat menjelaskan berbagai Penanganan pengolahan makanan
3. Siswa dapat menyebutkan tujuan mengoperasikan peralatan pengolahan makanan
4. Siswa dapat menyebutkan jenis - jenis peralatan memasak dan pesawat memasak
5. Siswa dapat mempraktikkan pengoperasian peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak) dengan baik dan benar

D. Materi Pembelajaran

1. Pengoperasian peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (*scientific*)

Pembelajaran kooperatif menggunakan kelompok diskusi berbasis project based learning

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Peralatan Nyata
2. Alat : Peralatan dapur dan bahan untuk diolah.
3. Sumber Belajar : Kokom Komariah. 2009. *Manajemen Dapur*. PTBB FT UNY.

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa keadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) 3. Guru mengingatkan kembali tentang materi pada pertemuan sebelumnya 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 5. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 	15 menit
Inti	<p>Stimulation :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan demonstrasi penggunaan peralatan (blender, food prosector, dll) 2. Siswa memperhatikan demonstrasi penggunaan alat yang dilakukan oleh guru. 3. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang praktik peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) <p>Problem statement :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami cara mengoprasikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak). <p>Data colletion :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa ke dalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri 	245 menit

	<p>atas 4 siswa</p> <p>2. Tiap kelompok mendapat tugas untuk mengoprasikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) secara bergantian. Tugas di selesaikan berdasarkan worksheet atau lembar kerja yang dibagikan.</p> <p>Data processing :</p> <p>1. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dalam proses pengoprasian peralatan, dan mengarahkan bila ada kelompok yang melenceng jauh pekerjaanya.</p> <p>Verification :</p> <p>1. Beberapa kelompok diskusi (tidak harus terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain, menanggapi dan menyempurnakan apa yang didemokan.</p> <p>2. Guru mengumpulkan hasil diskusi tiap kelompok.</p> <p>Generalization :</p> <p>1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai jenis dan cara pengoprasian peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak).</p> <p>2. Guru memberikan 4 soal terkait jenis dan cara pengoprasian peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak).</p> <p>3. Dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan ke 4 soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	yang tepat.	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta menyimpulkan tentang cara pengoprasian peralatan, kegunaan dalam pengolahan makanan 2. Guru memberikan tugas pekerjaan rumah dengan tujuan siswa lebih mengetahui dan paham akan penggunaan alat yang telah dipraktikkan. 3. Guru mengahiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar 	10 menit

H. Penilaian

1. Teknik penilaian : pengamatan dan tes tulis
2. Prosedur penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1	Sikap a. terlibat aktif dalam pembelajaran teori dan praktik peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) b. bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik pengoprasian peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)
2	Pengetahuan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3	Ketrampilan a. terampil menyebutkan jeni-jenis dan pengoprasian peralatan pengolahan	Pengamatan	Penyelesaian tugas (individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

	makanan (alat masak dan pesawat masak)		
--	-----------------------------------------	--	--

Guru Pembimbing

Sri Hariyati, S.Pd.
NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2014

Mahasiswa

Oktafiani Putri Astuti
NIM. 11511244002

LAMPIRAN

Penilaian pengetahuan

Soal dan kunci jawaban	Skor
<p>1. Jelaskan pengertian peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)?</p> <p>Peralatan pengolahan merupakan berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Berbagai peralatan tersebut bisa disebut dengan <i>Equipment</i>.</p>	20
<p>2. Sebutkan klasifikasi peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)?</p> <p>Klasifikasi peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) dibagi menjadi 2 yaitu kitchen utensil (peralatan dapur) dan kitchen equipment (perlengkapan dapur)</p>	20
<p>3. Bagaimana cara memasang regulator pada kompor yang benar !</p> <p>Setelah regulator terpasang dengan kencang dengan selang gas, kemudian regulator dipasangkan pada lubang gas dan tanpa ditekan putar bagian penguncinya.</p>	30
<p>4. Apa perbedaan dari blender yang memiliki gelas kecil dan besar ?</p> <p>Blender gelas besar digunakan untuk memblender dengan tambahan air, biasa digunakan untuk membuat jus.</p> <p>Blender gelas kecil digunakan untuk menghaluskan bumbu – bumbu kering, misalnya untuk menghaluskan mrica, dan ketumbar hingga menjadi bubuk yang halus.</p>	30

JOB SHEET BOGA DASAR

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : XI/1
Materi Pokok : "Pengoprasian peralatan masak (pesawat masak)"
Pertemuan : 2
Alokasi Waktu : 1 X 360 menit

Cara Memakai Blender Untuk Membuat Jus

1. Siapkan semua alat dan bahan yang dibutuhkan yaitu satu unit blender, buah maupun sayur untuk dibuat jus dan air putih secukupnya.



2. Cuci semua bahan sampai bersih, kupas kulit buah yang tidak bisa dimakan (pisang, nanas) dan buang bijinya (jeruk, apel, pepaya dll)
3. Potong kecil-kecil sayur maupun buah yang akan dibuat jus, usahakan memotong dengan bentuk dadu agar cepat halus.



4. Masukkan air putih secukupnya, banyaknya air yang dimasukkan disesuaikan dengan jenis buah serta selera masing-masing. Beberapa jenis buah segar seperti nanas dan jeruk sudah banyak mengandung cairan jadi tidak perlu banyak-banyak menambahkan air putih.



5. Masukkan potongan buah atau sayuran secara bersamaan atau pun bertahap, disesuaikan dengan resep jus yang anda dapatkan.



6. Mulailah menyalakan blender, atur pada kecepatan rendah selama 10 detik kemudian naikkan kecepatan selama 10 detik berikutnya. Waktu yang dibutuhkan tidak harus sama, tergantung bahan-bahan yang akan dibuat jus serta kemampuan masing-masing blender.



7. Setelah halus, langsung tuangkan ke dalam gelas saji atau gunakan saringan khusus untuk memisahkan biji buah maupun ampas yang muncul di atas jus. Jika tidak memiliki saringan khusus, anda bisa memakai kain lembut yang bersih.
8. Anda bisa menambahkan pemanis buatan seperti gula atau madu. Namun jika ingin menggunakan pemanis alami, tambahkan buah apel atau jeruk manis pada daftar bahan pembuat jus.
9. Tambahkan juga es batu apabila menginginkan sensasi kesegaran maksimal. Namun jika anda membuat jus untuk keperluan terapi kesehatan, sebisa mungkin hindari penggunaan es batu.

Itulah tutorial cara menggunakan blender yang benar untuk membuat aneka jus agar cita rasa serta manfaat yang anda dapatkan bisa maksimal.

Cara Memasang Regulator Kompor Gas

1. Masukkan ujung selang gas ke pipa gas yang terletak di belakang kompor.



2. Pasang clamp ke ujung selang yang telah terpasang ke pipa kompor kemudian kencangkan menggunakan obeng.



3. Contoh setelah selang telah terpasang ke kompor dan sudah di kencangkan dengan obeng.



4. Berikutnya, pasang ujung selang lainnya ke regulator.



5. Contoh selang dan regulator sudah terpasang.



6. Setelah terpasang, kencangkan clamp dengan menggunakan obeng.



7. Contoh setelah clamp sudah dikencangkan, dan kompor anda sudah bisa dipakai dengan aman,

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X/ I (Gasal)
Materi Pokok	: Garnish
Pertemuan	: 1
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

KI 1: Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

B. Kompetensi Dasar

1.1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.

1.2 Memiliki motivasi internal, kemampuan bekerjasama, konsisten, sikap disiplin, rasa percaya diri, dan sikap toleransi dalam peradaban strategi berpikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.

1.3 Mampu mentransformasi diri dalam berperilaku jujur, tangguh menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar.

3.5 Mendeskripsikan pengertian garnish makanan dan minuman

Indicator :

- Mendiskripsikan pengertian garnish makanan dan minuman

- Mengidentifikasi bahan dan peralatan yang digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman

4.5 Membuat garnish makanan dan minuman

Indicator :

- Praktik membuat garnish

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pelajaran garnish makanan dan minuman. Diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan. Memberi saran dan kritik serta dapat :

1. Mampu menjelaskan pengertian garnish
2. Mampu menyebutkan fungsi garnish
3. Mampu menjelaskan tujuan dari garnish
4. Mampu menyebutkan macam-macam jenis garnish
5. Mengetahui peralatan yang digunakan untuk membuat garnish
6. Mengetahui bahan – bahan yang dapat digunakan dalam pembuatan garnish
7. Dapat membuat berbagai garnish dari buah dan sayuran

D. Materi Pembelajaran

1. Mendiskripsikan garnish
2. Peralatan dan bahan untuk pembuatan garnish
3. Praktikan membuat garnish makanan dan minuman

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (*scientific*)

Pembelajaran kooperatif menggunakan kelompok diskusi berbasis project based learning

F. Media Pembelajaran, Alat dan Bumber Belajar

1. Media : Power Point, Video, Demonstrasi
2. Alat : LCD, peralatan, dan perlengkapan bahan membuat Garnish.
3. Sumber Belajar : Referensi bahan ajar buku dan modul boga dasar

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan ke 1

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa keadiran siswa2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu garnish3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran5. Sebagai apresepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh garnish	15 menit
Inti	<p>Stimulation :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point, memutarakan video proses membuat garnish.2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang membuat garnish <p>Problem statement :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Dengan tanya jawab, siswa disarankan untuk memahami jenis – jenis dan cara membuat garnish2. Siswa bertanya tentang proses pembuatan garnish dalam video. <p>Data colletion :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan contoh melalui demo pembuatan garnish dari timun, yang dibuat bunga teratai.2. Tiap siswa harus membuat garnish sesuai yang telah didemokan dan ketentuan yang ada di dalam job sheet. <p>Data processing :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Selama siswa bekerja, guru	290 menit

	<p>memperhatikan dan mengarahkan bila yang melenceng jauh pekerjaanya.</p> <p>Verification :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi contoh kepada siswa tentang proses pembuatan garnish yang susah dibuat oleh siswa. 2. Siswa mengutarakan kesulitan yang dihadapi selama pembuatan garnish. 3. Guru menyampaikan evaluasi tentang kesulitan – kesulitan yang banyak di alami siswa dalam pembuatan garnish. <p>Generalization :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan 5 soal terkait jenis – jenis dan cara membuat garnish, soal diberikan secara sampling. 2. Dengan tanya jawab soal yang diberikan, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai jenis-jenis dan cara membuat garnish. 3. Guru memberikan tugas mencari contoh jenis- jenis dan cara membuat garnish yang ada di internet untuk dibuat klipng dikerjakan tiap siswa secara mandiri, dan di kumpulkan. 	
<p>Penutup</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta menyimpulkan tentang jenis garnish. 2. Guru memri tahu tentang agenda pembelajaran untuk pertemuan minggudepan. 3. Guru mengahiri kegiatan belajar dengan membaca doa dan memberikan pesan untuk tetap belajar 	<p>10 menit</p>

H. Penilaian

1. Teknik penilaian : pengamatan
2. Prosedur penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1	Sikap a. terlibat aktif dalam pembelajaran teori membuat garnish b. toleran terhadap proses pemecahan masalah yang dihadapi	Pengamatan	Selama pembelajaran, pada saat pembelajaran teori dan praktik membuat garnish
2	Ketrampilan a. Keterampilan dalam membuat jenis – jenis garnish	Pengamatan	Selama proses KBM berlangsung.

3. Pedoman penilaian (terlampir)

Guru Pembimbing

Sri Hariyati, S P.d
NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa PPL,

Oktafiani Putri Astiti
NIM. 13511245001

LAMPIRAN

Penilaian dan Penskoran

1. Penilaian Sikap

- a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran
- b. Toleransi terhadap perbedaan pendapat yang dihadapi

Penskoran

- 75 – 80 : Peserta didik tidak aktif didalam kelas, hanya diam dan tidak memperhatikan proses pembelajaran.
- 81 – 85 : Peserta didik kurang aktif, di dalam kelas mengikuti pembelajaran dengan baik tetapi tidak mau ikut dalam diskusi kelas.
- 86 - 90 : Peserta didik aktif di dalam kelas, selalu ikut dalam diskusi kelas baik itu menanyakan ataupun menanggapi pernyataan dari teman yang lain.

2. Penilaian Keterampilan

- a. Kecekatan dalam membuat garnish
- b. Kerapian garnish yang dibuat
- c. Kesesuaian garnish dengan ketentuan

Penskoran :

- 75 – 80 : Garnish yang dibuat tidak rapi, tidak sesuai dengan arahan dari guru.
- 81 – 85 : Garnish yang dihasilkan sudah sesuai dengan ketentuan, tetapi kurang rapi.
- 86 - 90 : Garnish yang dihasilkan sesuai dengan ketentuan, serta hasil garnish rapi dan teratur.



Garnish makanan dan minuman

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



Fungsi Garnish

1. Membuat Hidangan tampak indah dan Lebih Menarik
2. Menimbulkan Selera Makan
3. Menambah Rasa & Aroma yang Lezat



Jenis Garnish

1. **Simple Garnish** : garnish yang terdiri dari satu bahan atau lebih, biasanya terbuat dari sayur-sayuran, cereal atau makanan-makanan yang sudah jadi, seperti *crouton*, *bread*, *tart* dll.
2. **Composite Garnish** : garnish yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya



Alat Dan Bahan Yang Biasa Digunakan Untuk Membuat Garnish

<p>Alat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alas meja kerja 2. Celemek 3. Baskom besar dan kecil 4. Piring kecil 5. Talenan 6. Pisau 7. Gunting 8. Tusuk gigi 9. Tempat sampah 	<p>Bahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tomat 2. Wortel 3. Timun 4. Apel 5. Lobak 6. Bawang bombay 7. Cabe merah 8. Lemon
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Hal yang perlu diperhatikan dalam membuat Garnish

1. Bahan yang dipakai harus bahan-bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat, dan bersih.
2. Harus mengetahui jenis masakan yang akan dihias, sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan dengan bahan yang akan dimasak.
3. Penggunaan warna yang menyolok dan menarik
4. Besar hiasan dan hidangan yang akan dihias harus seimbang dengan besar ruangan dan tahu persis dimana hiasan itu akan ditempatkan. Perbandingan hidangan dengan garnish $\approx 10 : 1$.
5. Alat-alat yang dipergunakan sesuai dengan kebutuhan agar hasilnya bagus, rapi, indah, dan memesona
6. Memberikan variasi warna pada makanan yang memang mempunyai warna yang kurang menarik agar terlihat lebih menarik
7. Menambah rasa dan aroma yang lezat. Misalnya, *cream of asparagus soup* ditambah dengan potongan *asparagus* yang kecil-kecil, steak yang mempunyai rasa hambar ditambahkan lada hitam dll





PRINSIP GARNISH

- 1. EDIBELE (dapat dimakan)**
Bahan yang digunakan untuk hiasan, terutama yang digunakan langsung pada makan – makanan harus dapat dimakan.
- 2. SUITABLE (Cocok)**
Hiasan harus sesuai dengan bahan dan jenis hidangan yang akan dihias.
- 3. MENARIK (Atraktif)**
Hiasan harus menarik. Warna, tekstur, media, proporsi, alur garis, dinamika harus sesuai agar hiasan mempunyai nilai seni tersendiri.
- 4. MENJADI CENTERPIECE**
Garnish harus menjadi pusat perhatian. Proporsi garnish hanya 25 %.
- 5. Tematis**
Hiasan harus menunjukkan tema dari acara.

TERIMAKASIH

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X/ I (Gasal)
Materi Pokok	: Garnish
Pertemuan	: II
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

KI 1: Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

B. Kompetensi Dasar

1.1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.

1.2 Memiliki motivasi internal, kemampuan bekerjasama, konsisten, sikap disiplin, rasa percaya diri, dan sikap toleransi dalam peradaban strategi berpikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.

1.3 Mampu mentransformasi diri dalam berperilaku jujur, tangguh menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar.

4.5 Membuat garnish makanan dan minuman

Indicator :

- Praktik membuat garnish

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pelajaran garnish makanan dan minuman. Diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan. Memberi saran dan kritik serta dapat :

1. Mampu menjelaskan pengertian garnish
2. Mampu menyebutkan fungsi garnish
3. Mampu menjelaskan tujuan dari garnish
4. Mampu menyebutkan macam-macam jenis garnish
5. Mengetahui peralatan yang digunakan untuk membuat garnish
6. Mengetahui bahan – bahan yang dapat digunakan dalam pembuatan garnish
7. Dapat membuat berbagai garnish dari buah dan sayuran

D. Materi Pembelajaran

1. Mendiskripsikan garnish
2. Peralatan dan bahan untuk pembuatan garnish
3. Praktikan membuat garnish makanan dan minuman

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (*scientific*)

Pembelajaran kooperatif menggunakan kelompok diskusi berbasis project based learning

F. Media Pembelajaran, Alat dan Bumber Belajar

1. Media : Job Sheet
2. Alat : Peralatan, dan perlengkapan bahan membuat Garnish.
3. Sumber Belajar : Referensi bahan ajar buku dan modul boga dasar

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan ke 1

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa2. Guru memberikan gambaran tentang	15 menit

	<p>materi yang akan dipelajari yaitu garnish</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apresepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh garnish 6. Guru menyampaikan alur kerja praktik di lab. 	
Inti	<p>Menyusun Perencanaan Praktik :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa secara mandiri menyiapkan alat dan bahan yang digunakan untuk proses pembuatan garnish dari sayuran. 2. Siswa mematuhi alur kerja, pada uji kompetensi yang dilakukan. 3. Siswa merancang penyelesaian dan penataan praktik garnish. <p>Menyusun jadwal praktik :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membuat garnish sesuai dengan yang telah di contohkan pada pertemuan sebelumnya. 2. Siswa membuat garnish dengan teliti, dengan bentuk yang bermacam – macam, dan hasil yang rapi. 3. Siswa menilaikan hasil garnish yang telah dibuat dengan cara di tata diatas piring (compound garnish). 4. Membersihkan area kerja <p>Evaluasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan penilaian hasil kerja / praktik garnish. 2. Guru mengevaluasi hsil praktik kepada siswa. 3. Siswa mendengarkan hasil evaluasi/ kesimpulan hsil praktik dari guru, kemudian bertanya jika tidak jelas. 	290 menit

Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi tahu tentang agenda pembelajaran untuk pertemuan minggudepan. 2. Guru mengahiri kegiatan belajar dengan membaca doa dan memberikan pesan untuk tetap belajar 	10 menit
---------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

H. Penilaian

1. Teknik penilaian : pengamatan
2. Prosedur penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1	<p>Ketrampilan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Persiapan dalam uji kompetensi garnish. - Proses uji kompetensi berlangsung (kerapian & kebersihan area kerja). - Hasil Garnish <p>Jumlah garnish yang dihasilkan.</p> <p>Kecakapan dalam membuat jenis – jenis garnish.</p> <p>Kerapian hasil garnish yang dibuat.</p> <p>Penataan garnish yang dihasilkan di atas piring.</p>	Pengamatan	Selama proses uji kompetensi berlangsung.

3. Pedoman penilaian (terlampir)

Guru Pembimbing

Sri Hariyati, S.P.d
NIP 19570929 198503 2 009

Klaten, September 2014
Mahasiswa PPL,

Oktafiani Putri Astiti
NIM. 11511244002

LAMPIRAN

Penilaian Keterampilan

1. Persiapan dalam uji kompetensi garnish.
2. Proses uji kompetensi berlangsung (kerapian & kebersihan area kerja).
3. Hasil Garnish

Jumlah garnish yang dihasilkan.

Kecakapan dalam membuat jenis – jenis garnish.

Kerapian hasil garnish yang dibuat.

Penataan garnish yang dihasilkan di atas piring.

Penskoran :

- 75 – 80 : Peserta didik tidak membawa alat dan bahan dengan lengkap.
Garnish yang dihasilkan tidak sesuai dengan ketentuan.
Bentuk garnish tidak rapi.
- 81 – 85 : Peserta didik membawa alat dan bahan dengan lengkap.
Garnish yang dihasilkan sesuai dengan ketentuan.
Bentuk garnish rapi.
- 86 - 90 : Peserta didik membawa alat dan bahan dengan lengkap.
Garnish yang dihasilkan sesuai dengan ketentuan dan membuat garnish dengan bentuk lain.
Bentuk garnish rapi, dengan penataan yang bagus diatas piring saji.

	minuman	I	Fungsi garnish Peralatan dan bahan dalam pembuatan garnish Prinsip pembuatan garnish Cara membuat garnish	garnish Menjelaskan fungsi dan garnish pada hidangan Menjelaskan prinsip – prinsip dalam membuat garnish Membuat garnish untuk makanan dan minuman			C2	√		
							C2	√		
							C3		√	

Mengetahui

Guru Pembimbing

Sri Hariyati, S.Pd
 NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2014

Mahasiswa Praktikan

Oktafiani Putri Astuti
 NIM. 11511244002

Nama :

No. Abs :

ULANGAN HARIAN
“ ULANGAN HARIAN GARNISH”

I. Soal Pilihan Ganda

Pilihlah salah satu jawaban yang menurut anda paling benar !

1. Satu bahan makanan yang diukir sehingga menarik, dan digunakan sebagai *centerpiece* dalam hidangan adalah
 - a. Composit garnish
 - b. Suitable
 - c. Tematis
 - d. Garnish
2. Berapa perbandingan hidangan dengan garnish
 - a. $\underline{+1} : 10$
 - b. $\underline{+10} : 1$
 - c. $\underline{+5} : 5$
 - d. $\underline{+7} : 3$
3. Apa yang dimaksud dengan prinsip garnish *edibele*
 - a. Dapat dimakan
 - b. Sebagai *centerpiece*
 - c. Hanya sebagai hiasan
 - d. Tidak dapat dimakan
4. Di bawah yang dapat digunakan dalam pembuatan garnish adalah....
 - a. Sawi, kol, cabai
 - b. Bayam, brokoli, timun
 - c. Wortel, timun, lobak
 - d. Tomat, tauge, labu siam
5. Sebagai hiasan garnish harus menunjukkan tema dari sebuah acara, berikut adalah pengertian dari....
 - a. Suitable
 - b. Tematis
 - c. Centerpiece
 - d. Edibele

II. Uraian

Jawablan pertanyaan di bawah ini, dengan jelas!

1. Apa yang dimaksud dengan garnish ?
2. Sebutkan fungsi dari garnish!
3. Sebutkan peralatan pokok yang digunakan untuk membuat garnish !
4. Jelaskan apa yang dimaksud dengan....
 - a. Simple garnish
 - b. Composite garnish
5. Sebutkan 2 hal yang perlu diperhatikan dalam membuat garnish !

KUNCI JAWABAN
ULANGAN HARIAN “GARNISH”

Piliaan Ganda

1. D
2. B
3. D
4. C
5. B

Uraian

1. Garnish adalah hiasan untuk makanan dan minuman, hiasan dalam hal ini adalah segala sesuatu yang umumnya bisa dimakan yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan.
2.
 - a. Membuat hidangan tampak indah dan lebih menarik
 - b. Menimbulkan selera makan
 - c. Menambah rasa & aroma yang lezat
3. Peralatan pokok dalam membuat garnish antara lain :
 - a. Pisau
 - b. Gunting
 - c. Pealer
 - d. Jarum
4.
 - a. **Simple Garnish** : *garnish* yang terdiri dari satu bahan atau lebih, biasanya terbuat dari sayur-sayuran, cereal atau makanan-makanan yang sudah jadi, seperti *crouton, bread, tart* dll.
 - b. **Composite Garnish** : *garnish* yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya.
5. Hal – hal yang harus diperhatikan antara lain :
 - Bahan yang dipakai harus bahan-bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat, dan bersih.

- Harus mengetahui jenis masakan yang akan dihias, sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan dengan bahan yang akan dimasak.
- Penggunaan warna yang menyolok dan menarik
- Besar hiasan dan hidangan yang akan dihias harus seimbang dengan besar ruangan dan tahu persis dimana hiasan itu akan ditempatkan. Perbandingan hidangan dengan garnish $\pm 10 : 1$.
- Alat-alat yang dipergunakan sesuai dengan kebutuhan agar hasilnya bagus, rapi, indah, dan memesona
- Memberikan variasi warna pada makanan yang memang mempunyai warna yang kurang menarik agar terlihat lebih menarik
- Menambah rasa dan aroma yang lezat. Misalnya, *cream of asparagus soup* ditambah dengan potongan *asparagus* yang kecil-kecil, steak yang mempunyai rasa hambar ditambahkan lada hitam dll.

**PROGRAM EVALUASI
SMK NEGERI 3 KLATEN**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Semester : I (Gasal)
Kelas : X Jasa Boga 3
Kompetensi Dasar : Peralatan Pengolahan (alat masak dan pesawat memasak).

I. Evaluasi

Evaluasi di laksanakan pada minggu ke 2 bulan Agustus pada tanggal 9 Agustus 2014.

II. Perbaikan / Remediasi

Remediasi dilaksanakan pada minggu ke 3 bulan Agustus pada tanggal 16 Agustus 2014.

Guru Mata Pelajaran

Sri Hariyati, S.Pd
NIP 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa PPL,

Oktafiani Putri Astuti
NIM 11511244002

**ANALISIS EVALUASI BELAJAR
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Bidang Studi : Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
 Bidang studi Keahlian : Pariwisata
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas : X Jasa Boga 3

NO	NAMA	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
		Nilai	% jwb benar	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1	AISYAH MIFTAHUL JANNAH	97.5				√		Pengayaan
2	ARDIAN REZA AFDALAS	72.5					√	Remidi
3	AULIA DWI ASTUTI	87.5				√		Pengayaan
4	DENY PURWANINGSIH	100			100	√		Pengayaan
5	DEWI SRI WIDODO	97.5				√		Pengayaan
6	DHEA AYU FEBRINA	98.75				√		Pengayaan
7	DIAN LORENZA	84				√		Pengayaan
8	DWI AYU PUSPITASARI	100			100	√		Pengayaan
9	EKA FEBRI WARDANI	97.5				√		Pengayaan
10	ENDRASARI DEWI DOROJATI	77.5				√		Pengayaan
11	ERLITA EKA PUTRI NURCAHYANI	67.5		67,5			√	Remidi
12	ERMANINGSIH AGAWATI FAJRI	100			100	√		Pengayaan
13	EVA MARDHINA LISA	80				√		Pengayaan
14	FELIN WINANDA MILA PUTRI	87.5				√		Pengayaan
15	FETI ISNAWATI	92.5				√		Pengayaan
16	IBRAHIM DESWINO DESHAMAYA	77.5				√		Pengayaan
17	IMA CAHYANI	100			100	√		Pengayaan
18	IRMA FEBRIYANTI	80				√		Pengayaan
19	KALFIKA MANDASARI	100			100	√		Pengayaan
20	KRISTIANA	100			100	√		Pengayaan
21	LIDIA KUSUMA DEWI	95				√		Pengayaan
22	LUNG AYU NURAINI	85				√		Pengayaan
23	MALITA SARI	92.5				√		Pengayaan
24	NADIA BAYU SARTIKA	7					√	Remidi
25	NARUMI NUR UTAMI	7					√	Remidi
26	NASTA'IN NUR IKHSAN	87.5				√		Pengayaan
27	NOFIKA AYU NAFASARI	95				√		Pengayaan
28	NURI WIYATI	95				√		Pengayaan
29	RINA MUTIARA	90				√		Pengayaan
30	RIRI KUSWARDIYATI	92.5				√		Pengayaan
31	RISKA OKTAVIALINA	87.5				√		Pengayaan
32	SUPARNI	96.25				√		Pengayaan
33	TESSA YULIA HILDA RAHMAWATI	100			100	√		Pengayaan

Jumlah	2828						
Rata - Rata Taraf Serap	85.7						
Jelajah Taraf Serap	32.5						

Guru Pembimbing,

Sri Hariyati, S.Pd
NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2014

Mahasiswa Praktikan,

Oktafiani Putri Astuti
NIM. 11511244002

ANALISIS DAN TINDAK LANJUT

NO	KESIMPULAN	DATA		KRITERIA PEMBENDING	TINDAK LANJUT
		PESERTA DIDIK	%		
1	Jumlah kelompok yang sudah mencapai KKM (76)	30	88 %	-	Pengayaan
2	Jumlah kelompok yang belum mencapai KKM	3	12 %	-	Remidi

PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

Berdasarkan analisa hasil evaluasi belajar di atas :

- Perbaikan kesulitan belajar peserta didik sebagai berikut :

NO	PESERTA DIDIK YANG MENGALAMI KESULITAN	JENIS KESULITAN	USAHA BANTUAN	HASIL
1	Ardian Reza. A	Kurang dapat menguraikan definisi peralatan pengolahan makanan & pengklasifikasian utensil & equipment.	Remidi	Berhasil
2	Erlita Eka Putri. N		Remidi	Berhasil
3	Nadia Bayu. S		Remidi	Berhasil
4	Narumi Nur. U		Remidi	Berhasil

- Pengayaan peserta didik adalah sebagai berikut :

NO	NAMA PESERTA DIDIK	USAHA BANTUAN	HASIL
1	AISYAH MIFTAHUL JANNAH	Pengayaan	Berhasil
2	AULIA DWI ASTUTI	Pengayaan	Berhasil
3	DENY PURWANINGSIH	Pengayaan	Berhasil
4	DEWI SRI WIDODO	Pengayaan	Berhasil
5	DHEA AYU FEBRINA	Pengayaan	Berhasil
6	DIAN LORENZA	Pengayaan	Berhasil
7	DWI AYU PUSPITASARI	Pengayaan	Berhasil
8	EKA FEBRI WARDANI	Pengayaan	Berhasil
9	ENDRASARI DEWI DOROJATI	Pengayaan	Berhasil
10	ERMANINGSIH AGAWATI FAJRI	Pengayaan	Berhasil
11	EVA MARDHINA LISA	Pengayaan	Berhasil
12	FELIN WINANDA MILA PUTRI	Pengayaan	Berhasil
13	FETI ISNAWATI	Pengayaan	Berhasil
14	IBRAHIM DESWINO DESHAMAYA	Pengayaan	Berhasil
15	IMA CAHYANI	Pengayaan	Berhasil
16	IRMA FEBRIYANTI	Pengayaan	Berhasil
17	KALFIKA MANDASARI	Pengayaan	Berhasil
18	KRISTIANA	Pengayaan	Berhasil
19	LIDIA KUSUMA DEWI	Pengayaan	Berhasil

20	LUNG AYU NURAINI	Pengayaan	Berhasil
21	MALITA SARI	Pengayaan	Berhasil
22	NASTA'IN NUR IKHSAN	Pengayaan	Berhasil
23	NOFIKA AYU NAFASARI	Pengayaan	Berhasil
24	NURI WIYATI	Pengayaan	Berhasil
25	RINA MUTIARA	Pengayaan	Berhasil
26	RIRI KUSWARDIYATI	Pengayaan	Berhasil
27	RISKA OKTAVIALINA	Pengayaan	Berhasil
28	SUPARNI	Pengayaan	Berhasil
29	TESSA YULIA HILDA RAHMAWATI	Pengayaan	Berhasil

PROGRAM PENGAYAAN

1. Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
2. Mata Pelajaran : Boga Dasar
3. Kelas / Sem : X Jasa Boga 3/ I
4. Kompetensi Dasar : Mendeskripsikan peralatan pengolahan (alat masak dan pesawat memasak).
5. Program Pengayaan : Tugas membuat kliping peralatan (alat masak)
Diskripsi Tugas : Tugas dibuat di buku catatan/ buku tulis
 - Membuat kriping peralatan memasak (alat masak) dari jenis utensil dan equipment.
 - Dilengkapi dengan gambar, spesifikasi dan kegunaan dari alat tsb.

PROGRAM REMIDI

1. Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
2. Mata Pelajaran : Boga Dasar
3. Kelas / Sem : X Jasa Boga 3/ I
4. Kompetensi Dasar : Mendeskripsikan peralatan pengolahan (alat masak dan pesawat memasak).
Indikator yang belum tuntas : Mendeskripsikan peralatan pengolahan (alat masak dan pesawat memasak).
6. Bentuk Remediasi : Soal (terlampir)

Lampiran :

REMIDIAN

Nama :

No. Abs :

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas !

1. Jelaskan pengertian dari peralatan pengolahan makanan !

2. Sebut dan jelaskan 10 alat yang tergolong dalam kitchen utensil !

No	NAMA ALAT	KEGUNAAN	SPEKIFIKASI

3. Sebutkan 10 alat yang tergolong dalam kitchen equipment !

No	NAMA ALAT	KEGUNAAN	SPEKIFIKASI

--	--	--	--

LAPORAN PELAKSANAAN REMIDI

1. Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
2. Mata Pelajaran : Boga Dasar
3. Kelas / Sem / Kompetensi : X Jasa Boga 3/ I
4. Kompetensi Dasar : Mendeskripsikan peralatan pengolahan (alat masak dan pesawat memasak).
Indikator yang belum tuntas : Mendeskripsikan peralatan pengolahan (alat masak dan pesawat memasak).
5. Pelaksanaan Remidi :
 - a. Hari, Tanggal, Jam : Sabtu, 16 Agustus 2014
 - b. Tempat : -
 - c. Jalannya kegiatan : Kegiatan dapat dilaksanakan dengan baik.
6. Hasil yang diperoleh :

No	Nama Peserta Didik	Nilai		Keterangan
		Sebelum Remidi	Sesudah Remidi	
1	ARDIAN REZA AFDALAS	72.5	78	L
2	ERLITA EKA PUTRI NURCAHYANI	67.5	78	L
3	NADIA BAYU SARTIKA	7	77	L
4	NARUMI NUR UTAMI	7	77	L

Ket :

L = Lulus / Berhasil

**PROGRAM EVALUASI
SMK NEGERI 3 KLATEN**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Semester : I (Gasal)
Kelas : X Jasa Boga 3
Kompetensi Dasar : Garnish Makanan dan Minuman

III. Evaluasi

Evaluasi di laksanakan pada minggu ke 4 bulan Agustus pada tanggal 23 Agustus 2014.

IV. Perbaikan / Remediasi

Remediasi dilaksanakan pada minggu ke 5 bulan Agustus pada tanggal 30 Agustus 2014.

Guru Mata Pelajaran

Sri Hariyati, S.Pd
NIP 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa PPL,

Oktafiani Putri Astuti
NIM 11511244002

**ANALISIS EVALUASI BELAJAR
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Bidang Studi : Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
 Bidang studi Keahlian : Pariwisata
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas : X Jasa Boga 3

NO	NAMA	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
		Nilai	% jwb benar	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1	AISYAH MIFTAHUL JANNAH	95				√		Pengayaan
2	ARDIAN REZA AFDALAS	87.5				√		Remidi
3	AULIA DWI ASTUTI	80				√		Pengayaan
4	DENY PURWANINGSIH	97.5				√		Pengayaan
5	DEWI SRI WIDODO	-						Pengayaan
6	DHEA AYU FEBRINA	87.5				√		Pengayaan
7	DIAN LORENZA	92.5				√		Pengayaan
8	DWI AYU PUSPITASARI	92.5				√		Pengayaan
9	EKA FEBRI WARDANI	87.5				√		Pengayaan
10	ENDRASARI DEWI DOROJATI	77.5				√		Pengayaan
11	ERLITA EKA PUTRI NURCAHYANI	52.5					√	Remidi
12	ERMANINGSIH AGAWATI FAJRI	87.5				√		Pengayaan
13	EVA MARDHINA LISA	55					√	Pengayaan
14	FELIN WINANDA MILA PUTRI	87.5				√		Pengayaan
15	FETI ISNAWATI	77.5				√		Pengayaan
16	IBRAHIM DESWINO DESHAMAYA	92.5				√		Pengayaan
17	IMA CAHYANI	82.5				√		Pengayaan
18	IRMA FEBRIYANTI	80				√		Pengayaan
19	KALFIKA MANDASARI	90				√		Pengayaan
20	KRISTIANA	97.5				√		Pengayaan
21	LIDIA KUSUMA DEWI	97.5				√		Pengayaan
22	LUNG AYU NURAINI	82.5				√		Pengayaan
23	MALITA SARI	100			100	√		Pengayaan
24	NADIA BAYU SARTIKA	-						Remidi
25	NARUMI NUR UTAMI	40			40		√	Remidi
26	NASTA'IN NUR IKHSAN	77.5				√		Pengayaan
27	NOFIKA AYU NAFASARI	85				√		Pengayaan
28	NURI WIYATI	82.5				√		Pengayaan
29	RINA MUTIARA	90				√		Pengayaan
30	RIRI KUSWARDIYATI	77.5				√		Pengayaan
31	RISKA OKTAVIALINA	100			100	√		Pengayaan
32	SUPARNI	-				√		Pengayaan
33	TESSA YULIA HILDA RAHMAWATI	77.5				√		Pengayaan
Jumlah		2474						
Rata - rata Taraf Serap		75						
Jumlah Taraf Serap		60						

ANALISIS DAN TINDAK LANJUT

NO	KESIMPULAN	DATA		KRITERIA PEMBENDING	TINDAK LANJUT
		PESERTA DIDIK	%		
1	Jumlah kelompok yang sudah mencapai KKM (76)	30	91 %	-	Pengayaan
2	Jumlah kelompok yang belum mencapai KKM	3	9 %	-	Remidi

PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

Berdasarkan analisa hasil evaluasi belajar di atas :

3. Perbaikan kesulitan belajar peserta didik sebagai berikut :

No	Peserta Didik yang Mengalami Kesulitan	Jenis Kesulitan	Usaha Bantuan	Hasil
1	ERLITA EKA PUTRI NURCAHYANI	Mendiskripsikan pengertian garnish.	Remidi	Berhasil
2	EVA MARDHINA LISA		Remidi	Berhasil
3	NARUMI NUR UTAMI	Mendiskripsikan fungsi garnish. Mendiskripsikan prinsip – prinsip dalam menggarnish.	Remidi	Berhasil

4. Pengayaan peserta didik adalah sebagai berikut :

No	Nama Peserta Didik	Usaha Bantuan	Hasil
1	AISYAH MIFTAHUL JANNAH	Pengayaan	Berhasil
2	ARDIAN REZA AFDALAS	Pengayaan	Berhasil
3	AULIA DWI ASTUTI	Pengayaan	Berhasil
4	DENY PURWANINGSIH	Pengayaan	Berhasil
5	DEWI SRI WIDODO	Pengayaan	Berhasil
6	DHEA AYU FEBRINA	Pengayaan	Berhasil
7	DIAN LORENZA	Pengayaan	Berhasil
8	DWI AYU PUSPITASARI	Pengayaan	Berhasil
9	EKA FEBRI WARDANI	Pengayaan	Berhasil
10	ENDRASARI DEWI DOROJATI	Pengayaan	Berhasil
11	ERMANINGSIH AGAWATI FAJRI	Pengayaan	Berhasil
12	FELIN WINANDA MILA PUTRI	Pengayaan	Berhasil
13	FETI ISNAWATI	Pengayaan	Berhasil
14	IBRAHIM DESWINO DESHAMAYA	Pengayaan	Berhasil
15	IMA CAHYANI	Pengayaan	Berhasil
16	IRMA FEBRIYANTI	Pengayaan	Berhasil
17	KALFIKA MANDASARI	Pengayaan	Berhasil
18	KRISTIANA	Pengayaan	Berhasil
19	LIDIA KUSUMA DEWI	Pengayaan	Berhasil
20	LUNG AYU NURAINI	Pengayaan	Berhasil
21	MALITA SARI	Pengayaan	Berhasil
22	NADIA BAYU SARTIKA	Pengayaan	Berhasil
23	NASTA'IN NUR IKHSAN	Pengayaan	Berhasil
24	NOFIKA AYU NAFASARI	Pengayaan	Berhasil
25	NURI WIYATI	Pengayaan	Berhasil

26	RINA MUTIARA	Pengayaan	Berhasil
27	RIRI KUSWARDIYATI	Pengayaan	Berhasil
28	RISKA OKTAVIALINA	Pengayaan	Berhasil
29	SUPARNI	Pengayaan	Berhasil
30	TESSA YULIA HILDA RAHMAWATI	Pengayaan	Berhasil

PROGRAM REMIDI

1. Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
2. Mata Pelajaran : Boga Dasar
3. Kelas / Sem : X Jasa Boga 3/ I
4. Kompetensi Dasar : Menganalisis garnish makanan dan minuman
Indikator yang belum tuntas : Menganalisis garnish pada makanan dan minuman.
Fungsi garnish pada makanan.
Prinsip prinsip dalam membuat garnish.
6. Bentuk Remedial : Soal (terlampir)

Lampiran :

REMIDIAN

Nama :

No. Abs :

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas !

1. Jelaskan pengertian dari garnish ?
2. Bagaimana criteria yang harus diperhatikan dalam menghias makanan ?
3. Jelaskan 5 prinsip garnish dalam penyajian makanan!
4. Sebutkan bahan pembuat garnish dari buah dan sayuran yang dapat dimakan!

PROGRAM PENGAYAAN

1. Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
2. Mata Pelajaran : Boga Dasar
3. Kelas / Sem : X Jasa Boga 3/ I
4. Kompetensi Dasar : Menganalisis garnish makanan dan minuman
5. Program Pengayaan : Penugasan Individu
Diskripsi Tugas : Mencari gambar – gambar bentuk – bentuk garnish dari buah dan sayuran.

LAPORAN PELAKSANAAN REMIDI

1. Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
2. Mata Pelajaran : Boga Dasar
3. Kelas / Sem / Kompetensi : X Jasa Boga 3/ I
4. Kompetensi Dasar : Menganalisis garnish makanan dan minuman
Indikator yang belum tuntas :Menganalisis garnish pada makanan dan minuman.
Fungsi garnish pada makanan.
Prinsip prinsip dalam membuat garnish.
5. Pelaksanaan Remidi :
 - a. Hari, Tanggal, Jam : Sabtu, 30 Agustus 2014
 - b. Tempat : -
 - c. Jalannya kegiatan : Kegiatan dapat dilaksanakan dengan baik.
6. Hasil yang diperoleh :

No	Nama Peserta Didik	Nilai		Keterangan
		Sebelum Remidi	Sesudah Remidi	
1	ERLITA EKA PUTRI . N	52.5		
2	EVA MARDHINA . L	55		
3	NARUMI NUR . U	40		

Ket :

L = Lulus / Berhasil

**PROGRAM EVALUASI
SMK NEGERI 3 KLATEN**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Semester : I (Gasal)
Kelas : X Jasa Boga 3
Kompetensi Dasar : Garnish Makanan dan Minuman

V. Evaluasi

Evaluasi di laksanakan pada minggu ke 1 bulan September pada tanggal 06 September 2014.

VI. Perbaikan / Remediasi

Remediasi dilaksanakan pada minggu ke (-) bulan - pada tanggal

Klaten, September 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL,

Sri Hariyati, S.Pd

Oktafiani Putri Astuti

NIP 19570929 198503 2 009

NIM 11511244002

**ANALISIS EVALUASI BELAJAR
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Bidang Studi : Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
 Bidang studi Keahlian : Pariwisata
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas : X Jasa Boga 3

NO	NAMA	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
		Nilai	% jwb benar	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1	AISYAH MIFTAHUL JANNAH	88.8			88.8	√		Pengayaan
2	ARDIAN REZA AFDALAS	83.4				√		Pengayaan
3	AULIA DWI ASTUTI	83.8				√		Pengayaan
4	DENY PURWANINGSIH	86.6				√		Pengayaan
5	DEWI SRI WIDODO	0				-		Pengayaan
6	DHEA AYU FEBRINA	83.4				√		Pengayaan
7	DIAN LORENZA	85.6				√		Pengayaan
8	DWI AYU PUSPITASARI	87.4				√		Pengayaan
9	EKA FEBRI WARDANI	86.6				√		Pengayaan
10	ENDRASARI DEWI DOROJATI	84.4				√		Pengayaan
11	ERLITA EKA PUTRI NURCAHYANI	85.4				√		Pengayaan
12	ERMANINGSIH AGAWATI FAJRI	87.2				√		Pengayaan
13	EVA MARDHINA LISA	85.8				√		Pengayaan
14	FELIN WINANDA MILA PUTRI	86.2				√		Pengayaan
15	FETI ISNAWATI	87.2				√		Pengayaan
16	IBRAHIM DESWINO DESHAMAYA	85				√		Pengayaan
17	IMA CAHYANI	87.4				√		Pengayaan
18	IRMA FEBRIYANTI	86.6				√		Pengayaan
19	KALFIKA MANDASARI	85.8				√		Pengayaan
20	KRISTIANA	84.8				√		Pengayaan
21	LIDIA KUSUMA DEWI	84				√		Pengayaan
22	LUNG AYU NURAINI	82.2				√		Pengayaan
23	MALITA SARI	83.8				√		Pengayaan
24	NADIA BAYU SARTIKA	-				√		Pengayaan
25	NARUMI NUR UTAMI	81.6		81.6		√		Pengayaan
26	NASTA'IN NUR IKHSAN	84.8				√		Pengayaan
27	NOFIKA AYU NAFASARI	84.8				√		Pengayaan
28	NURI WIYATI	84.8				√		Pengayaan
29	RINA MUTIARA	84.8				√		Pengayaan
30	RIRI KUSWARDIYATI	87.2				√		Pengayaan
31	RISKA OKTAVIALINA	84.6				√		Pengayaan
32	SUPARNI	86.4				√		Pengayaan
33	TESSA YULIA HILDA RAHMAWATI	84.2				√		Pengayaan
Jumlah		2645						
Rata - rata Taraf Serap		80.14						
Jumlah Taraf Serap		7.2						

ANALISIS DAN TINDAK LANJUT

NO	KESIMPULAN	DATA		KRITERIA PEMBENDING	TINDAK LANJUT
		PESERTA DIDIK	%		
1	Jumlah kelompok yang sudah mencapai KKM (76)	33	100 %	-	Pengayaan
2	Jumlah kelompok yang belum mencapai KKM	-		-	-

PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

Berdasarkan analisa hasil evaluasi belajar di atas :

5. Perbaiki kesulitan belajar peserta didik sebagai berikut :

No	Peserta Didik yang Mengalami Kesulitan	Jenis Kesulitan	Usaha Bantuan	Hasil
	-			

6. Pengayaan peserta didik adalah sebagai berikut :

No	Nama Peserta Didik	Usaha Bantuan	Hasil
1	AISYAH MIFTAHUL JANNAH	Pengayaan	Berhasil
2	ARDIAN REZA AFDALAS	Pengayaan	Berhasil
3	AULIA DWI ASTUTI	Pengayaan	Berhasil
4	DENY PURWANINGSIH	Pengayaan	Berhasil
5	DEWI SRI WIDODO	Pengayaan	Berhasil
6	DHEA AYU FEBRINA	Pengayaan	Berhasil
7	DIAN LORENZA	Pengayaan	Berhasil
8	DWI AYU PUSPITASARI	Pengayaan	Berhasil
9	EKA FEBRI WARDANI	Pengayaan	Berhasil
10	ENDRASARI DEWI DOROJATI	Pengayaan	Berhasil
11	ERLITA EKA PUTRI NURCAHYANI	Pengayaan	Berhasil
12	ERMANINGSIH AGAWATI FAJRI	Pengayaan	Berhasil
13	EVA MARDHINA LISA	Pengayaan	Berhasil
14	FELIN WINANDA MILA PUTRI	Pengayaan	Berhasil
15	FETI ISNAWATI	Pengayaan	Berhasil
16	IBRAHIM DESWINO DESHAMAYA	Pengayaan	Berhasil
17	IMA CAHYANI	Pengayaan	Berhasil
18	IRMA FEBRIYANTI	Pengayaan	Berhasil
19	KALFIKA MANDASARI	Pengayaan	Berhasil
20	KRISTIANA	Pengayaan	Berhasil
21	LIDIA KUSUMA DEWI	Pengayaan	Berhasil
22	LUNG AYU NURAINI	Pengayaan	Berhasil
23	MALITA SARI	Pengayaan	Berhasil
24	NADIA BAYU SARTIKA	Pengayaan	Berhasil
25	NARUMI NUR UTAMI	Pengayaan	Berhasil

26	NASTA'IN NUR IKHSAN	Pengayaan	Berhasil
27	NOFIKA AYU NAFASARI	Pengayaan	Berhasil
28	NURI WIYATI	Pengayaan	Berhasil
29	RINA MUTIARA	Pengayaan	Berhasil
30	RIRI KUSWARDIYATI	Pengayaan	Berhasil
31	RISKA OKTAVIALINA	Pengayaan	Berhasil
32	SUPARNI	Pengayaan	Berhasil
33	TESSA YULIA HILDA RAHMAWATI	Pengayaan	Berhasil

PROGRAM PENGAYAAN

1. Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
2. Mata Pelajaran : Boga Dasar
3. Kelas / Sem : X Jasa Boga 3/ I
4. Kompetensi Dasar : Membuat Garnish Makanan dan Minuman
6. Bentuk Remedial : Tugas
(mencari gambar bentuk – bentuk garnish dari sayuran timun, tomat, wortel, dll).

BUKU PEGANGAN GURU

NO	JUDUL BUKU	PENGARANG	PENERBIT	TAHUN	KETERANGAN
1	Manajemen Dapur	Kokom Komariah	UNY	2009	
2	Garnish buah dan sayuran	Fl. Nurwahyuni Idayati dan Yustina Pratiwi	Kanisius	2008	