

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK NEGERI 3 KLATEN
Jl. Merbabu No. 11 Klaten
SEMESTER KHUSUS
1 JULI - 17 SEPTEMBER 2014**



**Disusun Oleh :
Diah Kusuma Ningsih
11511244012**

**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 : Diah Kusuma Ningsih

NIM : 11511244012

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

Dra. Rubiyem

NIP. 19540206 198203 2 001

NIP. 19640803 199003 2 007

Kepala Sekolah
SMK Negeri 3 Klaten,

Koord.PPL
SMK Negeri 3 Klaten,



Marini, S.Pd., M.Pd

NIP. 19640324 199003 1 004

Ir. Widwasworo Hayati, M.Pd

NIP. 19680717200012 2 001

LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN DI SMK N 3 KLATEN

Oleh:

Diah Kusuma Ningsih

11511244012

ABSTRAK

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan latihan kependidikan bersifat intrakurikuler yang dilaksanakan oleh mahasiswa dari program studi Kependidikan Universitas Negeri Yogyakarta. Kegiatan PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran dan manajerial di sekolah atau lembaga, dan dalam rangka melatih serta mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, melatih mahasiswa dalam menerapkan dan mengaplikasikan pengetahuan serta kemampuannya dengan ilmu yang diperoleh selama pembelajaran di kampus.

Sebelum pelaksanaan PPL, mahasiswa telah melakukan kegiatan sosialisasi antara lain pra-PPL melalui mata kuliah *micro teaching* dan observasi di sekolah baik observasi proses pembelajaran di kelas maupun observasi lingkungan sekolah. Pelaksanaan PPL dilaksanakan pada semester khusus yang dimulai pada tanggal 1 Juli sampai 17 September 2014. Pelaksanaan program PPL yang dilaksanakan di SMK N 3 Klaten telah terkoordinir dengan baik, sehingga pelaksanaannya dapat berlangsung dengan baik dan lancar.

Melalui kegiatan PPL, praktikan telah melaksanakan 17 kali proses pembelajaran di kelas X, dan XI. Sebelum praktik mengajar, praktikan harus membuat persiapan mengajar, seperti Program Semester, Silabus dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) serta mempelajari materi yang akan diajarkan kepada siswa dalam proses pembelajaran. Selain melakukan kegiatan PPL, praktikan juga melakukan kegiatan lain yang berhubungan dengan jurusan pendidikan teknik boga yang masih berkaitan erat dengan peningkatan mutu pembelajaran baik yang dilakukan oleh praktikan maupun diluar kegiatan yang dilakukan oleh praktikan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cintakasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan KKN – PPL yang dimulai dari tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 12 September 2014 dengan baik dan lancar.

Laporan kami disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban 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 12 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 makalah 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. Rubiyem selaku guru pembimbing PPL, terimakasih 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, terimakasih 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	9
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Kegiatan PPL	12
B. Pelaksanaan.....	15
C. Analisis Hasil	16
D. Refleksi	19
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan	21
B. Saran.....	22
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN – LAMPIRAN	

RINGKASAN KEGIATAN

Laporan PPL Individu di SMK N 3 Klaten

Mata kuliah Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk membekali mahasiswa agar memiliki kemampuan berupa keterampilan dalam bidang pembelajaran dan manajerial sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan. Tujuan yang lain adalah memberi kesempatan pada mahasiswa untuk mempelajari, mengenal dan menghayati permasalahan yang dihadapi lembaga pendidikan, menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki kedalam kehidupan nyata. Mahasiswa juga dapat belajar dari lembaga sekolah sekaligus dapat menyumbangkan pemikiran dan tenaga guna pengembangan lembaga pendidikan yang bersangkutan.

Pelaksanaan PPL dilaksanakan pada semester khusus yang dimulai pada tanggal 1 Juli 2014 sampai 17 September 2014. Pelaksanaan program PPL yang dilaksanakan di SMK N 3 Klaten telah terkoordinir dengan baik, sehingga pelaksanaannya dapat berlangsung dengan baik dan lancar.

Melalui kegiatan PPL, praktikan telah melaksanakan 17 kali proses pembelajaran di kelas X dan XI. Sebelum praktikan mengajar, praktikan harus membuat persiapan mengajar, seperti Program Semester, Silabus dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) serta mempelajari materi yang akan diajarkan kepada siswa dalam proses pembelajaran. Selain melakukan kegiatan PPL, praktikan juga melakukan kegiatan lain yang berhubungan dengan jurusan pendidikan teknik boga yang masih berkaitan erat dengan peningkatan mutu pembelajaran baik yang dilakukan oleh praktikan maupun diluar kegiatan yang dilakukan oleh praktikan.

Hambatan dalam kegiatan ini adalah persiapan memerlukan waktu yang lama serta terkendalanya biaya. Untuk itu, praktikan melakukan persiapan yang matang. Evaluasi yang digunakan adalah dengan memberikan tugas, mengadakan ulangan harian dan refleksi proses pembelajaran dengan mengumpulkan pesan dan kesan serta saran dari siswa untuk praktikan.

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 ke dalam kehidupan nyata di sekolah atau lembaga pendidikan. (4) memacu perkembangan sekolah atau lembaga dengan cara menumbuhkan motivasi dasar 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 mengidentivikasi 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 di jalani selama periode 1 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014.

A. Analisis Situasi

1. Sejarah SMK N 3 Klaten

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 Mitra Internasional.
4. Menumbuhkan Kesadaran, Kepedulian, Dan Kecintaan Pada Lingkungan Dalam Diri Setiap Warga Sekolah.

d. Tujuan

- 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. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawab laboratorium di SMK N 3 Klaten adalah sebagai berikut :

a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan

(1) Ruang Laundry dengan luas $(18 \times 9) \text{ m}^2$ oleh Intan Primayuda, S.St

(2) Ruang Hotel oleh Ibu Sri Purwanti, S.Pd

(3) Ruang Hotel 2 oleh Indri Kuwartaningsih, A.Md

b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga (1040 m^2)

(1) Ruang Praktik Boga 1 oleh Dra. Muryuniati

(2) Ruang Praktik Boga 2 oleh Sri Hariyati, S.Pd

(3) Ruang Praktik Boga 3 oleh Sumarni, S.Pd

(4) Ruang Praktik Patiseri 1 oleh Dra. Rubiyem

(5) Ruang Praktik Patiseri 2 oleh Madya Natun Nurul B, S.Pd.T

(6) Ruang UP Boga oleh Dra. Tri Jumiati

(7) Ruang Tata Hidang 1 oleh Dra. Tr Handasih Solichah

(8) Ruang Tata Hidang 2 oleh Kasih Pujiastuti, S.Pd

(9) Ruang Cafeteria oleh Sunarni, S.Pd

c) Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik (900 m^2)

(1) Ruang Praktik Busana 1 oleh Rara Rilla Witrianasari, S.Pd.T

(2) Ruang Praktik Busana 2 oleh Dra. Sri Wahyuni

(3) Ruang Praktik Busana 3 oleh Wasingatun, S.Pd

(4) Ruang Praktik Busana 4 oleh Dra. Martini S

(5) Ruang Praktik Busana 5 oleh Dra. Nunuk Wijayanti

(6) Ruang Sanggar Busana oleh Anik Eko Wahyuningsih, S.Pd.

(7) Gudang Busana oleh Dra. Sri Suharyanti

d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan (360 m^2)

(1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur oleh Tentrem Rahayu, A.Md

(2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang dan ruang fas oleh Eni Setyawati, S.Pd

2) Ruang Penunjang

a) Ruang Aula

b) Ruang rapat/ sidang ($7 \times 8 \text{ m}^2$)

c) Cafeteria ($24 \times 7 \text{ m}^2$)

- d) Asrama
- e) Perpustakaan (10x15) m²
- f) Arsip (8x3) m²
- g) Penggandaan (8x4) m²
- h) UKS (5x7) m²
- i) Bimbingan dan Penyuluhan (5x7) m²
- j) Rumah Jaga (6x6) m²
- k) KM/ WC siswa (17 toilet)
- l) KM/ WC guru (29 toilet)
- m) KM/ WC kepala sekolah (2x2) m²
- n) KM/ WC karyawan/ TU (2x2) m²
- o) Ruang Ibadah (8x9) m²
- p) Gudang (5x11) m²
- q) Koperasi Siswa
- r) Selasar/ penghubung (610x2) m²
- s) Sanggar busana (7x8) m²
- t) Lapangan basket/ tens (34,75x19,85) m²
- u) Lapangan Lompat jauh
- v) Lapangan volly (18x9) m²
- w) Gudang bekas dinas P dan K (13,35x12,60) m²
- x) Tempat sepeda siswa (21x17) m² dan (26x5) m²
- y) Tempat sepeda guru (57x5) m² dan (7x12) m²
- z) Kanopi depan / Utama (6x6) 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. Potensi Siswa, Guru dan karyawan

a. Potensi sekolah

SMK N 3 Klaten cukup bergengsi diantara SMK di Klaten, karena SMK N 3 Klaten adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK N 3 Klaten merupakan SMK pariwisata satu-satunya di kota Kabupaten Klaten. SMK N 3 Klaten mempunyai program - program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 3 Klaten mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi

boga dan busana, cafetaria, Laundry, Salon dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usaha tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK N 3 Klaten.

b. **Potensi Siswa**

SMK N 3 Klaten terdiri dari 30 kelas terdiri atas 9 kelas Jasa Boga, 9 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan. Siswa- siswa SMK N 3 Klaten cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

c. **Potensi Guru**

Guru dan pegawai di SMK N 3 Klaten berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.

d. **Potensi Karyawan**

SMK N 3 Klaten mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, karyawan Unit Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

7. Media Pembelajaran

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik.

8. Kegiatan Ekstrakurikuler

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

- a. Pramuka
- b. PMR (Palang Merah Remaja)
- c. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- d. Olah Raga Dan Seni
 - 1) Bola Basket
 - 2) Volley Ball

3) Vokal

4) Tari

e. *English Club*

f. Ekstra kejuruan (boga, busana, kecantikan)

g. BTA (Baca Tulis Al Quran)

9. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 3 Klaten diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, dan ruang praktik kecantikan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK N 3 Klaten juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Lapangan olahraga yang dimiliki lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari jumat setelah pembelajaran selesai di ruang teori.

10. Perpustakaan Sekolah

Perpustakaan SMK N 3 Klaten dikelola oleh seorang petugas. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

Sistem pelayanan di Perpustakaan SMK N 3 Klaten yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu peminjaman satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 200,00 per hari. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

11. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK N 3 Klaten melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

12. Unit Kesehatan Sekolah

SMK N 3 Klaten terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat kurang baik karena kelengkapan obat yang kurang memadai serta kebersihan ruangan yang kurang terawat.

13. Tempat Ibadah

Masjid digunakan selain sebagai tempat ibadah juga digunakan sebagai tempat pembelajaran mata pelajaran Agama Islam dan kegiatan-kegiatan seperti pengajian dan ROHIS.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Program PPL

a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran

Perangkat pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK N 3 Klaten menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

b. Kegiatan Praktik Mengajar

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 9 Agustus 2014. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 8 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 5 Agustus 2014 dengan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pembelajaran di kelas Busana Butik 1 dan dilakukan pada tanggal 3 Maret 2014.
2. Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.
3. Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
4. Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 8 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
5. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.

6. Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
7. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. KEGIATAN PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

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

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

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

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

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10 orang. Pelaksanaan kegiatan PPL daerah Klaten dan Kalasan diampu oleh 1 dosen pembimbing yaitu ibu Sri Emy Yuli Suprihatin, M.Si, yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

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

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan KKN dan PPL yang dilaksanakan di gedung LPPM lantai 2 tanggal 2014 oleh Dosen Pembimbing KKN – PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

c. Observasi

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

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 3 Maret 2014. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a. Observasi Pra KKN-PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 3 Maret 2014 di kelas XI Busana Butik 1. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat

untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
 - a. Satuan Pembelajaran.
 - b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
2. Proses Pembelajaran
 - a. Membuka Pelajaran
 - b. Penyajian Materi
 - c. Metode Pembelajaran
 - d. Penggunaan Bahasa
 - e. Penggunaan Waktu
 - f. Gerak
 - g. Cara Memotivasi Siswa
 - h. Teknik Bertanya
 - i. Teknik Penguasaan Kelas
 - j. Penggunaan Media
 - k. Bentuk dan Cara Evaluasi
 - l. Menutup Pelajaran
3. Perilaku Siswa
 - a. Perilaku siswa di dalam kelas
 - b. Perilaku siswa di luar kelas

3) Bimbingan Mikro/ PPL

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

4) Persiapan Mengajar

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

- a) Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru

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

b) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

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

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas XI Busana Butik 1. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 3 Klaten, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu pembuatan pola rok, blus dan kemeja serta pembuatan sampel dari masing-masing pola tersebut. Selain itu untuk mata pelajaran pembuatan industry, mahasiswa diberikan materi pembuatan busana secara industry,

tiket, label, pembuatan sampel, teknik menyetrika, teknik penyelesaian tepi kain.

d) Pembuatan media pembelajaran

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

e) Pembuatan alat evaluasi

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

14. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 6 Agustus 2014 sampai 10 September 2014. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas XI Busana Butik 1 dengan alokasi waktu sebanyak 89 jam dengan 12 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	6 Agustus 2014	XI JB 2	4-9	Mempelajari materi tentang pengertian menu Metode: Project Based Learning
2.	9 Agustus 2014	XI JB 2	3-9	Mempelajari materi tentang pengertian salad Indonesia Metode : Project Based

				Learning
3.	11 Agustus 2014	X JB 1	4-9	Mempelajari materi tentang kitchen equipment dan kitchen utensil Metode : Project Based Learning
4.	13 Agustus 2014	XI JB2	4-9	Mempelajari materi tentang pengertian lenan Metode: STAD
5.	16 Agustus 2014	XI JB 2	3-9	Praktik pembuatan salad Indonesia, yaitu: Urap sayur, terancam, lotek, pecel, karedok, plecing kangkung, gado-gado, dan rujak cingur. Metode: STAD
6.	18 Agustus 2014.	X JB 1	4-9	Ulangan harian tentang peralatan pengolahan makanan.
7.	20 Agustus 2014	XI JB 2	4-9	Ulangan harian tentang perabot lenan dan alat hidang makan.
8.	23 Agustus 2014	XI JB 2	3-9	Praktik pembuatan salad Indonesia, yaitu: Ketoprak, sambal tumpang, selada padang, selada banjar, selat solo, rujak pengantin, asinan jakarta, dan tahu guling.
9.	25 Agustus 2014	X JB 1	4-9	Mempelajari materi tentang pengenalan peralatan pengolahan makanan Metode: simulation
10.	27 Agustus 2014	XI JB 2	4 – 9	Mempelajari materi tentang perabot lenan dan alat hidang makan. Metode : STAD
11.	30 Agustus 2014	XI JB 2	3-9	Uji Kompetensi tentang Salad Indonesia.
12.	1 September 2014	X JB 1	4-9	Mempelajari materi tentang garnish makanan dan minuman Metode: Project Based Learning
13.	3 September	XI JB 2	4-9	Mempelajari materi tentang napkin folding.

	2014			Metode : Project Based Learning
14.	6 September 2014	XI JB 2	3-9	Mempelajari materi tentang Sup Indonesia Metode: Project Based Learning
15.	8 September 2014	X JB 1	4-9	Praktik membuat garnish makanan dan minuman, dari bahan timun, bengkoang, cabai teropong, bawang bombay, tomat.
16.	10 September 2014	XI JB 2	4-9	Mempelajari materi tentang membuat kartu menu. Metode: simulation.
17.	13 September 2014	XI JB 2	3-9	Praktik pertama tentang sup Indonesia, yaitu: sup asam manis, sup ayam, sup buntut goreng, sup iga, sup ikan pedas, sup jagung, sup kacang hijau dan sup kacang merah.

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

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

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

b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *Contekstual Teaching Learning* (CTL). Pendekatan metode ini bertujuan untuk menggali pengetahuan siswa pada kehidupan sehari-hari yang sering ditemui oleh siswa, sehingga akan memberikan kompetensi kepada siswa dalam menghadapi permasalahan yang sesuai dengan materi yang diajarkan, penggunaan pendekatan ini juga dimaksudkan untuk menambah keaktifan siswa di dalam kelas. Metode yang digunakan adalah metode *Students Teams – Achievement Deevision* (STAD).

STAD merupakan strategi pembelajaran kooperatif yang memadukan penggunaan metode ceramah, *questioning* dan diskusi. Sebelum pembelajaran dimulai peserta didik dibagi menjadi beberapa kelompok tim. Kegiatan pembelajaran dimulai dengan penyajian materi oleh guru.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XI adalah White Board, handout, jobsheet dan *powerpoint* pada pelajaran Gizi, Mengolaha Makanan dan Minuman (M3) dan Mengolah Makanan Kontinental (M2K).

c. Umpan Balik Pembimbing

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

d. Evaluasi

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

e. Penyusunan Laporan

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

f. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 17 September 2014 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL-KKN masing-masing.

C. Analisis Hasil

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

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 04 Agustus 2014 sampai dengan 13 September 2014. Praktikan telah mengajar sebanyak 17 kali, jadwal mengajar praktikan sebanyak 30 jam pelajaran dengan 5 kali pertemuan di kelas X JB 1, 78 jam dengan 12 pertemuan di kelas XI JB 2.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul Restoran

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

2. Hiang Marahimin. 2008. "Masakan selera Indonesia". Gramedia Pustaka Utama".

3. Bondan Suwitomo. "1001 resep masakan Jawa A-Z" Grafika Mulia.

4. Prudianti Tedjokusuma. 2009. 1001 Resep Masakan Indonesia. Yogyakarta: Media Prossindo.

5. Bahan Ajar

Andian. 2010. Pengetahuan Bahan Pangan. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran

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

Secara garis besar, siswa-siswi SMK N 3 Klaten menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

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

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

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

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 4 Agustus – 13 September 2014. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.

- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

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

2. Faktor Penghambat

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
 - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
 - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.

- 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
- 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
 - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
 - 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
 - 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
 - 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
 - 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan KKN - PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2014 dimulai tanggal 1 Juli sampai dengan 17 September berlokasi di SMK N 3 Klaten. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Boga dasar kelas X JB 1 dan Tata Hidang dan Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia (M2I) kelas XI JB 2 yang berada di SMK N 3 Klaten. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK N 3 Klaten, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

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

1. Program PPL

Dari pelaksanaan PPL di SMK N 3 Klaten dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

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

B. SARAN

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

1. Bagi Sekolah

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

2. Bagi Mahasiswa

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

3. Bagi Universitas

- a) Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program KKN-PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program KKN-PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b) Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar-benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.
- d) Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator KKN-PPL yang menangani secara langsung kegiatan KKN-PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- UPPL. 2013. *Panduan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- UPPL. 2013. *Materi Pembekalan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

LAMPIRAN



PEMERINTAH KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

LAPORAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

NO	HARI & TANGGAL	KOMPETENS/SUB KOMPETENSI TOPIK/SUB TOPIK	URAIAN KEGIATAN	KELAS	JAM KE	EVALUASI	SISWA TIDAK HADIR	KET
1.	Senin, 11 Agustus 2014	Menjelaskan berbagai jenis peralatan pengolahan makanan	- Mempelajari materi tentang berbagai jenis peralatan pengolahan makanan	X JB 1	4-9	-	-	-
2.	Senin, 18 Agustus 2014	Menjelaskan berbagai jenis peralatan pengolahan makanan	- Ulangan harian I tentang jenis peralatan pengolahan dan dapur	X JB 1	4-9	Essay (10 soal)	Toha	i
3.	Senin, 25 Agustus 2014	Menjelaskan berbagai jenis peralatan pengolahan makanan	- Mempelajari tentang peralatan pengolahan makanan secara nyata	X JB 1	4-9	-	-	-
4.	Senin, 1 September 2014	Menjelaskan berbagai macam garnish makanan dan minuman	- Mempelajari tentang garnish pada makanan dan minuman dan mempraktikkan membuat garnish	X JB 1	4-9	Tugas Individu	-	-
5.	Senin, 8 September 2014	Menjelaskan berbagai macam garnish makanan dan minuman	Uji kompetensi I garnish dari bahan tomat, timun, bengkoang, cabai teropong, bawang bombay, terong dan wortel.	X JB 1	4-9	individu	-	-



PEMERINTAH KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

LAPORAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

NO	HARI & TANGGAL	KOMPETENS/SUB KOMPETENSI TOPIK/SUB TOPIK	URAIAN KEGIATAN	KELAS	JAM KE	EVALUASI	SISWA TIDAK HADIR	KET
1.	Rabu, 6 Agustus 2014	Menjelaskan tentang rancangan menu	- Mempelajari materi tentang rancangan menu dan Tugas membuat contoh menu a'la carte, table d'hote, buffet menu dan blue plate.	XI JB 2	4-9	Tugas Diskusi Kelompok	-	-
2.	Rabu, 13 Agustus 2014	Menjelaskan tentang perabot lenan dan alat hidang makanan	- Mempelajari tentang lenan dan menghafal peralatan alat hidang makanan yang terdiri dari peralatan lenan, silverware, chinaware, glassware, dan table assesories.	XI JB 2	4-9	Tugas Kelompok	-	-
3.	Rabu, 20 Agustus 2014	Menjelaskan tentang perabot lenan dan alat hidang makanan	- Ulangan materi tentang rancangan menu dan alat hidang makanan	XI JB 2	4-9	Essay (15 soal)	Waras D Y Renan P	i i
4.	Rabu, 27 Agustus 2014	Menjelaskan tentang menata meja dan side board	- Mempelajari materi tentang menata meja dan side board	XI JB 2	4-9	Diskusi	-	-

5.	Rabu, 3 September 2014	Lipatan serbet	- Membuat macam-macam lipatan serbet (napkin folding) yang terdiri dari 15 macam bentuk napkin olding	XI JB 2	4-9	Tugas Individu	-	-
6.	Rabu, 10 September 2014	Rancangan menu	- Membuat kartu rancangan menu, absen 1-13 membuat kartu menu kontinental dan absen 14-26 membuat kartu menu Indonesia.	XI JB 2	4-9	Tugas Individu	Haikal A Z Hanifah A S	i i



PEMERINTAH KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

LAPORAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

NO	HARI & TANGGAL	KOMPETENS/SUB KOMPETENSI TOPIK/SUB TOPIK	URAIAN KEGIATAN	KELAS	JAM KE	EVALUASI	SISWA TIDAK HADIR	KET
1.	Sabtu, 9 Agustus 2014	Menjelaskan berbagai macam salad Indonesia	- Mempelajari materi tentang berbagai macam salad Indonesia	XI JB 2	3-9	Tugas Kelompok	-	-
2.	Sabtu, 16 Agustus 2014	Salad Indonesia	- Praktik 1 tentang Salad Indonesia, yaitu: urap sayur, terancam, lotek, pecel, karedok, plecing kangkung, gado-gado, dan rujak cingur.	XI JB 2	3-9	Kelompok	-	-
3.	Sabtu, 23 Agustus 2014	Salad Indonesia	- Praktik 2 tentang Salad Indonesia, yaitu: ketoprak, sambal tumpang, selada padang, selada banjar, selat solo, rujak pengantin, asinan jakarta, dan tahu guling.	XI JB 2	3-9	Kelompok	-	-
4.	Sabtu, 30 Agustus 2014	Salad Indonesia	- Uji Kompetensi Salad Indonesia, yaitu: urap sayur,	XI JB 2	3-9	Individu	-	-

			selada banjar, rujak manis, selat solo, rujak pengantin, lotek, selada padang, ketoprak, pecel, tahu guling, rujak cingur, terancam, sambel tumpang, gado-gado, dan asinan jakarta.					
5.	Sabtu, 6 September 2014	Menjelaskan berbagai macam Sup Indonesia	- Mempelajari materi tentang berbagai macam Sup Indonesia	XI JB 2	3-9	-	-	-
6	Sabtu, 13 September 2014	Sup Indonesia	- Praktik 1 tentang Sup Indonesia, yaitu: sup asam manis, sup ayam, sup buntut goreng, sup iga, sup ikan pedas, sup jagung, sup kacang hijau dan sup kacang merah.	XI JB 2	3-9	kelompok	Renan Pramesti Putri Perwira S	A A



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Dra. Rubiyem
Dosen Pembimbing : Yuriani, M.Pd

MINGGU I

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 4 Agustus 2014	➤ Upacara bendera di Smk N 3 Katen ➤ Halal bihalal ➤ Merapikan basecamp ➤ Konsultasi RPP	➤ Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat ➤ Halal bihalal dilakukan setelah upacara selesai dan diikuti oleh seluruh warga sekolah ➤ Basecamp berada di samping Ruang Administrasi ➤ Basecamp akan dilengkapi dengan papan pengumuman dan Matrik ➤ Konsultasi RPP dilakukan bersama dengan guru pembimbing	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
2.	Selasa, 5 Agustus 2014	➤ Memperingati HUT Klaten ➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat media pembelajaran	➤ Semua guru dan karyawan dihimbau memakai pakaian jawa guna memperingati HUT Klaten ➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		➤ Persiapan materi pembelajaran	➤ Mempersiapkan materi dan handout untuk siswa		
3.	Rabu, 6 Agustus 2014	➤ Mengajar tata hidang kelas XI JB 2 dengan materi Menu Planning ➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Mengajar dengan menggunakan media dan diikuti oleh 26 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 23 perempuan ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 7 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat media pembelajaran	➤ Konsultasi dengan guru pembimbing ➤ Membuat media pembelajaran yaitu power point yang berisi tentang salad Indonesia ➤ Mempersiapkan materi dan handout bagi siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 8 Agustus 2014	➤ Jumat bersih	➤ Melakukan pembinaan kepada siswa kelas XI JB 2 untuk membersihkan area mushola	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6.	Sabtu, 9 Agustus 2014	➤ Mengajar pengolahan dan penyajian makanan Indonesia kelas XI JB 2 dengan materi Salad Indonesia ➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 26 siswa yang diantaranya terdiri dari 3 laki-laki dan 23 perempuan. ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

MINGGU II

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 11 Agustus 2014	➤ Mengajar Boga Dasar kelas X JB 1 dengan materi tentang peralatan pengolahan makanan ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas X JB 2 yang diikuti oleh 32 siswa terdiri dari 3 laki-laki dan 29 perempuan ➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 12 Agustus 2014	➤ Membuat media pembelajaran ➤ Konsultasi RPP	➤ Membuat media pembelajaran berupa PPT untuk mata pelajaran Tata Hidang ➤ Berkonsultasi tentang RPP materi	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

			yang akan datang		
3	Rabu, 13 Agustus 2014	➤ Mengajar tata hidang kelas XI JB 2 dengan materi perabot lenan dan alat hidang makan dan minum ➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Mengajar dengan menggunakan media dan alat peraga dan diikuti oleh 26 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 23 perempuan ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 14 Agustus 2014	➤ Konsultasi membuat soal ulangan tentang kitchen utensil dan kitchen equipment	➤ Berkonsultasi kisi-kisi soal ulangan	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 15 Agustus 2014	➤ Konsultasi daftar belanja praktik M2I	➤ Berkonsultasi daftar belanja praktik Salad Indonesia	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 16 Agustus 2014	➤ Mengajar praktik mengenai salad Indonesia	➤ Praktikum dilaksanakan dengan tertib dan diikuti oleh seluruh siswa sejumlah 26 siswa yang mempraktikan 8 macam salad Indonesia	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

MINGGU III

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Agustus 2014	➤ Mengadakan ulangan harian boga dasar tentang kitchen utensil dan kitchen equipment ➤ Melakukan remidi ulangan harian	➤ Ulangan harian diadakan dalam keadaan tertib dan sifat ujian close book ➤ Remidi dilakukan langsung pada hari itu juga	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 19 Agustus 2014	➤ Konsultasi soal ulangan harian tentang menu serta peralatan makan dan minum	➤ Berkonsultasi kisi-kisi soal ulangan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 20 Agustus 2014	➤ Mengadakan ulangan harian tata hidang tentang menu serta peralatan makan dan minum ➤ Mengadakan remidi	➤ Ulangan harian diadakan pada jam pelajaran dan sifat ujian ulangan closed book. ➤ Remidi dilaksanakan pada hari itu juga dan dilaksanakan dalam	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		ulangan harian tata hidang tentang menu dan peralatan makan dan minum	keadaan tertib		
4	Kamis, 21 Agustus 2014	➤ Konsultasi daftar belanja untuk praktik M2I	➤ Berkonsultasi mengenai praktik yang akan dilaksanakan hari sabtu guna mempersiapkan bahan yang akan dibeli.	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 22 Agustus 2014	➤ Piket di sekolahan	➤ Piket disekolah menyapu dan membereskan ruangan	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 23 Agustus 2014	➤ Praktik mengenai pengolahan dan penyajian makanan Indonesia yaitu 8 macam jenis salad Indonesia	➤ Praktikum dilaksanakan dengan tertib dan diikuti oleh seluruh siswa sejumlah 26 siswa yang mempraktikan 8 macam aneka salad Indonesia	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL

SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten

ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

MINGGU IV

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Agustus 2014	➤ Mengajar boga dasar kelas X JB 1 dengan materi peralatan memasak Kicthen Equipment ➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Mengajar dengan menggunakan media dan alat peraga dan diikuti oleh 32 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 29 perempuan ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 26 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Konsultasi media pembelajaran	➤ Membuat media pembelajaran berupa PPT untuk mata pelajaran Tata Hidang ➤ Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 27 Agustus 2014	➤ Mengajar tata hidang kelas XI JB 2 dengan materi perabot lenan dan alat	➤ Mengajar dengan menggunakan media dan alat peraga dan diikuti oleh 26 siswa yang terdiri dari 3	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		hidang makan dan minum ➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	orang laki-laki dan 23 perempuan ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.		
4	Kamis, 28 Agustus 2014	➤ Ijin untuk mengurus Kartu Rencana Study dan registrasi KTM di UNY	-	-	
5	Jumat, 29 Agustus 2014	➤ Meyelesaikan membuat RPP 1 tahun	➤ Membuat RPP 1 tahun	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
6	Sabtu, 30 Agustus 2014	➤ Praktik uji kompetensi tentang salad Indonesia	➤ Praktikum dilaksanakan dengan tertib dan diikuti oleh seluruh siswa sejumlah 26 siswa yang mempraktikan 15 macam aneka salad Indonesia	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL

SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten

ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

MINGGU V

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 September 2014	➤ Mengajar boga dasar kelas X JB 1 dengan materi garnish makanan dan minuman ➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Mengajar dengan menggunakan media dan alat peraga dan diikuti oleh 32 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 29 perempuan ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 2 September 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Konsultasi media pembelajaran	➤ Membuat media pembelajaran berupa alat peraga untuk mata pelajaran Tata Hidang ➤ Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 3 September 2014	➤ Mengajar tata hidang kelas XI JB 2 dengan materi napkin folding	➤ Mengajar dengan menggunakan media dan alat peraga dan diikuti oleh 26 siswa yang terdiri dari 3	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	orang laki-laki dan 23 perempuan ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.		
4	Kamis, 4 September 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Konsultasi media pembelajaran	➤ Membuat media pembelajaran berupa PPT untuk mata pelajaran Penyajian dan pengolahan makanan Indonesia ➤ Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 5 September 2014	➤ Piket di sekolahan	➤ Piket disekolah menyapu dan membereskan ruangan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
6	Sabtu, 6 September 2014	➤ Mengajar pengolahan dan penyajian makanan Indonesia kelas XI JB 2 dengan materi Sup Indonesia	➤ Pembelajaran dilaksanakan dengan tertib dan diikuti oleh seluruh siswa sejumlah 26 siswa yang mempraktikan 15 macam aneka salad Indonesia	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL

SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten

ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

MINGGU VI

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 September 2014	➤ Praktikum uji kompetensi tentang garnish pada makanan dan minuman	➤ Pembelajaran dilaksanakan dengan tertib dan diikuti oleh seluruh siswa sejumlah 32 siswa yang mempraktikan 15 macam aneka salad Indonesia	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Selasa, 9 September 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Konsultasi media pembelajaran	➤ Membuat media pembelajaran berupa alat peraga untuk mata pelajaran Tata Hidang ➤ Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Rabu, 10 September 2014	➤ Mengajar tata hidang kelas XI JB 2 dengan materi membuat kartu menu ➤ Evaluasi dengan guru	➤ Mengajar dengan menggunakan media dan alat peraga dan diikuti oleh 26 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 23 perempuan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		pembimbing	➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.		
5	Kamis, 11 September 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Konsultasi media pembelajaran	➤ Membuat media pembelajaran berupa PPT untuk mata pelajaran Penyajian dan pengolahan makanan Indonesia ➤ Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Jumat, 12 September 2014	➤ Piket di sekolahan	➤ Piket disekolah menyapu dan membereskan ruangan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
7	Sabtu, 13 September 2014	➤ Mengajar praktik pengolahan dan penyajian makanan Indonesia kelas XI JB 2 dengan materi Sup Indonesia	➤ Pembelajaran dilaksanakan dengan tertib dan diikuti oleh seluruh siswa sejumlah 26 siswa yang mempraktikan 8 macam aneka sup Indonesia	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NAMA MAHASISWA : Diah Kusuma Ningsih
NO. MAHASISWA : 11511244012
TGL. OBSERVASI : 10 MARET 2014
PUKUL : 08.00- 12.00 WIB
TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum 2013	Ada Pembelajaran menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Silabus ada, sesuai dengan SK dan KD
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	RPP ada
2.	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Salam dan menenangkan siswa sebelum memulai pelajaran.
	2. Penyajian materi	Praktik pembuatan kemeja
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, praktik
	4. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa dalam penyampaian materi di kelas menggunakan bahasa Indonesia baik dan benar.
	5. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu yang digunakan selama pelajaran berlangsung sesuai jadwal, yaitu 45 menit.
	6. Gerak	Guru mengamati siswa yang ada di ruang kelas pada saat praktik, guru dapat membantu siswa secara langsung jika ada siswa yang kesulitan dalam praktik.
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan pujian yang membanggakan dan meningkatkan semangat siswa dan kepercayaan diri siswa.
	8. Teknik bertanya	Guru menyuruh siswa untuk memberikan pertanyaan apabila ada kesulitan dalam



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

		praktik.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru mengamati setiap siswa yang berada di kelas.
	10. Penggunaan media	Guru menggunakan media papan tulis dan spidol.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa.
	12. Menutup Pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saat itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam.
3.	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku Siswa di dalam kelas	Siswa sangat aktif dalam proses pembelajaran.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, ada yang aktif dan ada yang terkesan lebih banyak diam.

Klaten, Maret 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN 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
4.	Pembuatan Administrasi						8	8	5	5			26
5.	Pembuatan RPP						12	12	12	12	6		42
6.	Konsultasi RPP dengan Guru						3	3	3	3	3		15
7.	Persiapan Materi						9	9	9	6			33
8.	Persiapan media pembelajaran						6	6	6	6	6		30
9.	Pelaksanaan mengajar di kelas						19	19	19	19	19	19	101
10.	Evaluasi dengan guru pembimbing						1	1	1	1	1		5
11.	Koreksi tugas						3	2	2	2	2		11
12.	Rekap nilai tugas						3	3	3	3	3		15
13.	Persiapan ulangan							2		4			6
14.	Pelaksanaan ulangan							2		4			6
15.	Koreksi hasil ulangan							1		2			3
16.	Rekap nilai ulangan							2		2			4
17.	Pembuatan Laporan PPL individu									5	10		15
Jumlah													335 Jam



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN 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

Dra. Rubiyem
NIP.19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 1151144012

ADMINISTRASI GURU
PROGRAM STUDI KEAHLIAN TATA BOGA
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

BOGA DASAR



1. KALENDER PENDIDIKAN
2. PROGRAM SEMESTER
3. JADWAL PEMBELAJARAN
4. SILABUS
5. ANALISIS URUTAN LOGIS
6. PENETAPAN PROGRAM SEMESTER
7. RPP
8. MODUL
9. JURNAL BOGA DASAR
10. DAFTAR HADIR
11. PROGRAM EVALUASI
12. KISI-KISI SOAL
13. SOAL
14. ANALISIS NILAI
15. DAFTAR BUKU PEGANGAN
16. KONTRAK PEMBELAJARAN
17. DAFTAR NILAI AKHLAK MULIA
18. DAFTAR NILAI PENGAMATAN PERILAKU

Oleh:

Diah Kusuma Ningsih

11511244012

DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL

SMK N 3 KLATEN

Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029



PEMERINTAH KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)

PPL

Semester : Gasal Tahun Pelajaran 2014-2015

NAMA GURU	Diah Kusuma Ningsih
NIM	11511244012
MATA DIKLAT	Boga Dasar

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

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	4	-	4
4.	Oktober	4	-	4
5.	Nopember	5	3	2
6.	Desember	4	2	2
	J u m l a h			17

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

17 Minggu x 6 Jam Pembelajaran = 102 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori : 30 Jam
 - Pembelajaran Praktik : 48 Jam
 - Uji Kompetensi : 24 Jam

_____ (+)

J u m l a h : 102 Jam

Mengetahui
Guru mata Pelajaran

Klaten, 3 Juli 2014
Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

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 : 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	-	-
6.	Juni	5	3	2
7.	Juli	4	1	3
J u m l a h				17

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

17 Minggu x 6 Jam Pembelajaran = 102 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori : 30 Jam
 - Pembelajaran Praktik : 48 Jam
 - Uji Kompetensi : 24 Jam

_____ (+)

J u m l a h : 102 Jam

Mengetahui
Guru mata Pelajaran

Klaten, 3 Juli 2014
Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

**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. Teknik 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 - Pengertian sambal - Klasifikasi sambal - Macam-macam sambal - Teknik pembuatan sambal - Bahan-bahan sambal pada masakan Indonesia - Alat-alat yang digunakan untuk membuat sambal - Persiapan pembuatan sambal - Teknik 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

Mengetahui
Guru Pembimbing

Klaten, September 2014

Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem
NIP 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

JADWAL PELAJARAN 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
Kelas : X JB 1

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	X JB 1					
V	10.15 – 11.00	X JB 1					
VI	11.00 – 11.45	X JB 1					
	11.45 - 12.00						
VII	12.00 – 12.45	X JB 1					
VIII	12.45 – 13.30	X JB 1					
IX	13.30 – 14.15	X JB 1					

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Klaten, Agustus 2014

Guru PPL

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan maknan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			Mengamati : - Mengamati Alat – alat memasak dan pesawat memasak Menanya : - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan,cara menggunakan,cara perawatandanapakah ada hubungan antara peralatan denga njumlahdanjenismakanan yang akandiolah	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal	3 minggu	- 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 individudan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja			Mengumpulkan Data: - Diskus dikelompok untuk mengumpulkan data terkait tdengan 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 Mengasosiasi : - Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolah makanan - Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolah makanan Mengkomunikasikan : - Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan paktik penggunaan peralatan - Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam - macam pesawat memasak	Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Mengoperasikan pesawat memasak		macam Peralatan persiapan pengolahan makanan Macam – macam Pesawat memasak
3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	- Mendiskripsikan pengertian peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) - Mengidentifikasai jenis peralatan memasak dan pesawat memasak	Peralatan pengolahan makanan(alat masak dan pesawat memasak) Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan(pesawat memasak)				
4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)	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.			Mengamati : • Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan Menanya : • 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 Mengumpulkan Data: • 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 Mengasosiasi : • Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	6 minggu	• 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	- 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)	pengolahan makanan - Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan Mengkomunikasikan : - 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	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.			Mengamati : - Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani Menanya : - 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	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan,	3 minggu	- 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 individudan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja		Potongan bahan makanan	akan diolah Mengumpulkan Data: - 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 : - Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengkomunikasikan : - 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 Buku tentang potongan bahan makanan
3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan	- Mendiskripsikan pengertian potongan bahan makanan nabati dan hewan - Mengidentifikasi potongan bahan makanan nabati maupun hewani sesuai dengan jenis makanan yang akan diolah					
4.3. Membuat potongan bahan makanan	Membuat macam macam potongan bahan makanan sesuai dengan jenis hidangan yang akan diolah					
1.1 . Mensyukuri karunia			Mengamati :	Observasi	4 minggu	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.			- Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan Menanya : - 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 Mengumpulkan Data: - 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 Mengasosiasi : - Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan	pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan		/film/gambar - 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	Mendiskripsikan pengertian teknik	Teknik pengolahan makanan				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	- pengolahan makanan • Membedakan macam macam teknik pengolahan makanan		Mengkomunikasikan : • Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik			
4.4. Melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan	• 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.			Mengamati : • Video /film/gambar atau membaca buku tentangteknik pengolahan makanan Menanya : • 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 Mengumpulkan Data: • 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	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Membuat <i>garnish</i>	3 minggu	• 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 • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengasosiasi : • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengkomunikasikan : • 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	• Mendiskripsikan pengertian garnish	Garnish makanan dan minuman				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
berdasarkan jenis dan karakteristiknya	makanan dan minuman Mengidentifikasi bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman					
4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman	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.			Mengamati : - Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun Menanya : - 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 Mengumpulkan Data: - Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja membuat alas	3 minggu	Sumber: - 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	- Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengasosiasi : - Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengkomunikasikan : - 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	- Mendiskripsikan 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	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.	Mendiskripsikan pengertian wadah hidangan dari sayuran dan buah		Mengamati : - Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan wadah hidangan dari	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	6 minggu	Sumber: - 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
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			sayuran dan buah serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan Mengumpulkan Data: - 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 Mengasosiasi : - Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengkomunikasikan : - Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik - Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah		- Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun - Buku untuk pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah
3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah	- 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	Wadah hidangan dari sayuran dan buah				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	dan buah					
3.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah	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.			Mengamati : - Video /film/gambar atau membaca buku tentangbumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpananbumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya Mengumpulkan Data: - 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	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Membuatbumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	4 minggu	- 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 individudan 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			Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan sambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia Mengumpulkan Data: - 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	Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Membuat sambal pada masakan Indonesia		- Bahan praktik pembuatan sambal - Alat praktik pembuatan sambal - Bahan ajar sambal Indonesia
3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia	- Membuat sambal untuk pelengkap dalam masakan Indonesia - Mengidentifikasi bahan dan alat untuk	Sambal pada makanan Indonesia - Pengertian sambal - Klasifikasi sambal - Macam – macam	Mengasosiasi : 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
4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia	pengolahan sambal pada masakan Indonesia Membuat sambal untuk pelengkap dalam masakan Indonesia	sambal - 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	- 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			

ANALISIS KURIKULUM TENTANG URUTAN LOGIS DAN KETERGANTUNGAN STANDAR KOMPETENSI/KOMPETENSI DASAR

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

[illegible]

makanan									
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong).									
2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.									
3.1Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) 4.1Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat masak)			- Pengertian dan fungsi dapur - Syarat-syarat dapur yang baik - Klasifikasi peralatan dapur dan kegunaannya - Mengoperasikan peralatan pengolah makanan	- Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan - Mengoperasikan peralatan pengolah makanan	2x8x45 = 640 menit				
3.2 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan 4.2 Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan			- Pengertian persiapan dasar pengolahan - Tujuan dasar dari persiapan pengolahan - Ruang kerja dan alat-alat persiapan - Mise and place	- Melakukan persiapan dasar pengolahan	1xx8x4 5= 320 menit				

3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan 4.3 Membuat potongan bahan makanan			- Macam-macam potongan sayuran - Macam-macam potongan kentang - Macam-macam potongan ikan, ayam dan daging - Membuat potongan bahan makanan	- Mendeskripsikan macam-macam potongan bahan makanan - Membuat potongan bahan makanan	3x8x45 = 960 menit				
3.4 Menjelaskan bumbu dasar dan turunannya 5.4 Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia			- Pengertian bumbu dasar - Fungsi bumbu dasar dalam pengolahan makanan - Klasifikasi bumbu dasar - Cara penyimpanan bumbu dasar - Menerapkan bumbu dasar untuk mengolah masakan Indonesia	- Menjelaskan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia - Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia	2x8x45 = 640 menit				
3.5 Menjelaskan sambal pada makanan Indonesia 4.5 Membuat sambal pada masakan Indonesia			- Pengertian sambal - Fungsi sambal - Klasifikasi sambal - Macam-macam sambal - Mengolah macam-macam sambal pada masakan Indonesia	- Membuat sambal pada masakan Indonesia	2x8x45 = 640 menit				
3.6 Menjelaskan teknik pengolahan makanan 4.6 Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan			- Macam-macam teknik dasar memasak - Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan	- Macam-macam teknik pengolahan makanan - Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan	6x8x45 = 1920 menit				

3.7 Menjelaskan pengertian, fungsi, jenis dan bahan makanan yang digunakan untuk garnish 4.7Membuat garnish makanan dan minuman			- Pengertian garnish - Fungsi garnish - Jenis garnish - Bahan garnish - Membuat garnish	- Membuat garnish makanan dan minuman	3x8x45 = 960 menit				
3.8 Menjelaskan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk alas dan wadah hidangan 4.8 Membuat alas hidangan dari lipatan daun			- Menjelaskan jenis, karakteristik, alat yang digunakan - Fungsi alas hidangan dari daun	- Membuat alas hidangan dari lipatan daun	4x8x45 = 1280 me nit				
4.9Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah			- Membuat wdah hidangan dari sayuran dan buah	- Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah	4x8x45 = 1280 menit				

Klaten, September 2014

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem

NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih

NIM. 11511244012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X/1
Materi Pokok	: Peralatan Pengolahan Makanan
	: Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan
Pertemuan	: 1 - 3
Alokasi Waktu	: 3 x 6 x 40 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, 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
- 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 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.
5. Mempresentasikan cara mengoperasikan peralatan pengolahan makanan.

D. Materi Pembelajaran

- I. Peralatan pengolahan makanan (materi pembelajaran terlampir)
- II. Pengoperasian peralatan pengolahan makanan (materi 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 : referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan
Macam-macam peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan ke I

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	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 peralatan pengolahan makanan	15 menit
Inti	Stimulation: 1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point. 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang peralatan pengolahan makanan. Problem statemen: 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami macam-macam peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak. Data collection: 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 3 siswa 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.	215 menit

	Data processing: 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. Verification: 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. 2. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi peralatan pengolahan makanan dari tiap kelompok. Generalization: 1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai jenis dan syarat peralatan pengolahan makanan. 2. Guru memberikan lima (5) soal yang terkait dengan peralatan pengolahan makanan denga tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kelima soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat. 3. Guru memberikan tugas mencari contoh peralatan dapur dan pesawat memasak untuk dikerjakan tiap siswa secara mandiri dan dikumpulkan.	
Penutup	1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak. 2. Guru memberikan tugas untuk mencari contoh peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak dari internet. 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.	10 menit

Pertemuan ke II

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	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	15 menit
Inti	Stimulation: 1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang jenis peralatan memasak Problem statemen: 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami jenis perlatan memasak dari yang tradisional sampai yang modern, serta perlatan elektronik. Data collection: 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompokterdiri atas 3 siswa	215 menit

	2. Tiap kelompok mendapat tugas untuk menyelesaikan permasalahan yaitu menunjukkan dan menjelaskan kegunaan peralatan memasak dari yang tradisional sampai yang modern. Tugas di selesaikan berdasarkan work sheet atau lembar kerja yang dibagikan. Data processing: 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. Verification: 1. Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan. 2. Guru mengumpulkan hasil diskusi tiap kelompok.. Generalization: 1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai jenis-jenis perlatan dan kegunaannya dalam pengolahan makanan. 2. Guru memberikan lima (5) soal yang terkait dengan jenis dan kegunaan peralatan memasak untuk pengolahan makanan. 3. Dengan adanya tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kelima soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat. 4. Guru memberikan tugas mencari contoh pesawat memasak yang ada di internet untuk dibuat kliping dikerjakan tiap siswa secara mandii, dan dikumpulkan.	
Penutup	1. Siswa diminta menyimpulkan tentang jenis peralatan, kegunaannya dalam pengolahan makanan. 2. Guru memberikan tugas PR beberapa soal dari buku siswa. 3. Guru mengakhiri belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.	10 menit

Pertemuan ke III

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu praktik mengoperasikan peralatan dan pesawat memasak 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran	15 menit
Inti	Stimulation: 1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas praktik mengoperasikan peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak. Problem statemen: 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami	215 menit

	cara mengoperasikan peralatan baik yang tradisional maupun modern. Data collection: 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 3 siswa 2. Tiap kelompok mendapat tugas untuk mengoperasikan peralatan saling bergantian. Tugas di selesaikan berdasarkan work sheet atau lembar kerja yang dibagikan. Data processing: 1. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang keluar dari pekerjaannya. Verification: 1. Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan. 2. Guru mengumpulkan hasil diskusi tiap kelompok. Generalization: 1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai cara-cara mengoperasikan peralatan memasak baik yang tradisional maupun yang modern. 2. Guru memberikan lima (5) soal. 3. Dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kelima soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat.	
Penutup	1. Siswa diminta menyimpulkan tentang cara mengoperasikan peralatan memasak. 2. Guru memberikan tugas PR beberapa soal dari buku siswa. 3. Guru mengakhiri belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.	10 menit

- 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

3	Ketrampilan a. Terampil mengoperasikan peralatan dan pesawat memasak tradisional dan modern.	pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi
---	---	------------	---

I. Kriteria penilaian/ rubik penilain untuk soal essay

soal dan kunci jawaban		Sko r
1. Jelaskan pengertian peralatan pengolahan makanan? Jawaban Peralatan pengolahan merupakan berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Berbagai peralatan tersebut bisa disebut dengan Equipment .		25
2. Sebutkan dan jelaskan Klasifikasi Peralatan Pengolahan Makanan Jawaban a. Kitchen Utensils/ peralatan dapur, yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan lain sebagainya. Dibedakan menjadi 4 kelompok (baja, stainless steel, aluminium, dan tembaga) b. Kitchen Equipment / perlengkapan dapur yaitu peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dll. Dibedakan menjadi 3 kelompok (peralatan listrik dan gas, peralatan mekanik, peralatan non listrik)		25
3. Jelaskan kegunaan peralatan dari saute pan, whisking bowl, colander, dan frying spatula? Jawaban Sauté pan : panci bertangkai untuk menumis, menggoreng daging dengan minyak sedikit Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok telur, cream, mayonnaise dll Colander : alat peniris untuk meniriskan sayuran Frying sepatula: untuk membalik makanan		50

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

[illegible]

Keterangan:

KB : Kurang baik

B : Baik

SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran peralatan pengolahan makanan
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
 - b. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
 - b. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
 - b. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan

Bubuhkan tanda $\surd$ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama siswa	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST

1. Keterangan :
- KT : Kurang Trampil T : Trampil ST : Sangat Trampil
2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam hygiene makanan
- Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
 - Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
 - Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan

PENILAIAN ANTAR TEMAN

Nama teman yang dinilai :
Nama penilai :
Kelas :
Semester :
Waktu penilaian :

No	Pernyataan	ya	tidak
1	Berusaha belajar dengan sungguh-sungguh		
2	Mengikuti pembelajaran dengan penuh perhatian		
3	Mengerjakan tugas yang diberikan guru tepat waktu		
4	Mengajukan pertanyaan jika ada yang tidak dipahami		
5	Berperan aktif dalam kelompok		
6	Menyerahkan tugas tepat waktu		
7	Selalu membuat catatan hal-hal yang dianggap penting		
8	Menguasai dan dapat mengikuti kegiatan pembelajaran dengan baik		
9	Menghormati dan menghargai teman		
10	Menghormati dan menghargai guru		

Keterangan:

- Penilaian antarteman digunakan untuk mencocokkan persepsi diri siswa dengan persepsi temannya serta kenyataan yang ada.
- Hasil penilaian antarteman digunakan sebagai dasar guru untuk melakukan bimbingan dan motivasi lebih lanjut.

Mengetahui
Guru Pembimbing

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa Praktikan

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X/1
Materi Pokok	: Garnish Makanan dan Minuman
Pertemuan	: 1 - 3
Alokasi Waktu	: 3 x 6 x 40 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, 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

- 1.2 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- 2.4 Memiliki motivasi internal, dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum.
- 2.5 Mampu mentransformasi diri dalam berperilaku jujur, tanggung menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar boga dasar.
- 2.6 Menunjukkan sikap bertanggung jawab , rasa ingin tahu, jujur dan perilaku peduli lingkungan.
- 3.5 Menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya.
- Indikator:
- Mendeskripsikan pengertian garnish makanan dan minuman
 - Mengidentifikasi bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman
- 4.5 Membuat garnish makanan dan minuman.
- Indikator:
- Praktik membuat garnish makanan dan minuman

C. Tujuan pembelajaran

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

1. Mendeskripsikan pengertian garnish makanan dan minuman
2. Mengidentifikasi bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman
3. Praktik membuat garnish makanan dan minuman

- D. Materi Pembelajaran
- III. Garnish makanan dan minuman (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
4. Media : Power Point
5. Alat : Contoh-contoh garnish makanan dan minuman
6. Sumber Belajar : referensi bahan ajar garnish makanan dan minuman
- Macam-macam contoh -contoh garnish makanan dan minuman
- G. Langkah-langkah Pembelajaran
- Pertemuan ke I

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	6. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 7. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu pengertian garnish makanan dan minuman. 8. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 9. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 10. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh garnish makanan dan minuman.	15 menit
Inti	Stimulation: 3. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point. 4. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang pengertian garnish makanan dan minuman. Problem statemen: 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami pengertian garnish makanan dan minuman. Data collection: 3. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 4 siswa. 4. Tiap kelompok mendapat tugas untuk mengidentifikasi pengertian garnish makanan dan minuman.Tugas di selesaikan berdasarkan work sheet atau lembar kerja yang dibagikan. Data processing: 2. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang keluar dari dari pekerjaannya. Verification: 3. Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya	215 menit

	kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan, terkait materi potongan bahan makanan nabati dan hewani. 4. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi pengertian garnish makanan dan minuman dari tiap kelompok. Generalization: 4. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai pengertian garnish makanan dan minuman. 5. Guru memberikan lima (5) soal yang terkait dengan garnish makanan dan minuman dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kelima soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat. 6. Guru memberikan tugas mencari contoh garnish makanan dan minuman untuk dikerjakan tiap siswa secara mandiri dan dikumpulkan.	
Penutup	4. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi potongan bahan makanan nabati dan hewani. 5. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.	10 menit

Pertemuan ke II

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	5. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 6. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu mengidentifikasi bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman. 7. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 8. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran	15 menit
Inti	Stimulation: 3. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point 4. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang mengidentifikasi bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman. Problem statemen: 2. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk mengidentifikasi bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman. Data collection: 3. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 4 siswa 4. Tiap kelompok mendapat tugas untuk menyelesaikan permasalahan yaitu mengidentifikasi bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman.Tugas di selesaikan berdasarkan work sheet atau lembar kerja yang dibagikan. Data processing:	215 menit

	2. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang keluar dari dari pekerjaannya. Verification: 3. Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan. 4. Guru mengumpulkan hasil diskusi tiap kelompok.. Generalization: 5. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengidentifikasi bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman. 6. Guru memberikan lima (5) soal yang terkait dengan mengidentifikasi bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman. 7. Dengan adanya tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kelima soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat.	
Penutup	4. Siswa diminta menyimpulkan tentang mengidentifikasi bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman. Guru memberikan tugas PR beberapa soal dari buku siswa. 5. Guru mengakhiri belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.	10 menit

Pertemuan ke III

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa. 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu praktik membuat garnish makanan dan minuman. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran	15 menit
Inti	Stimulation: 1. Guru menjelaskan pelajaran tentang praktik membuat garnish makanan dan minuman. Problem statemen: 1. Dengan praktik, siswa diarahkan untuk memahami praktik membuat garnish makanan dan minuman. Data collection: 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 4 siswa, tiap kelompok mendapat tugas untuk praktik membuat garnish makanan dan minuman. Data processing: 1. Selama siswa praktik, guru memperhatikan dan membantu siswa yang membutuhkan bantuan.	215 menit

	Verification: 1. Semua kelompok menghidangkan hasil praktik. 2. Guru mengumpulkan hasil praktik tiap kelompok Generalization: 1. Guru menganalisis terkait dengan hasil praktik membuat garnish makanan dan minuman 2. Guru menyimpulkan data hasil praktik garnish makanan dan minuman	
Penutup	1. Guru mengakhiri belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar	10 enit

- H. Penilaian
3. Teknik penilaian : pengamatan, tes tulis
4. Prosedur Penilaian:

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori garnish makanan dan minuman b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok. c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik garnish makanan dan minuman
2	Pengetahuan Garnish makanan dan minuman	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3	Ketrampilan b. Terampil membuat garnish makanan dan minuman	pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

I. Kriteria penilaian/ rubik penilain untuk soal essay

soal dan kunci jawaban	Skor
1. Jelaskan pengertian garnish? Jawaban Garnish adalahHiasanUntukMakanandanminuman. HiasandalamhaliniAdalahSegalaSesuatu yang Umumnyabisadimakan yang dibuatSedemikianRupasehinggaMenunjangpenampilansuatuHidangan, SekaligusMenggugahSeleraMakan.	25
2. Sebutkan fungsi garnish? Jawaban 1. MembuatHidangantampakindahdanLebihMenarik 2. MenimbulkanSeleraMakan 3. Menambah Rasa & Aroma yang Lezat	25
3. Sebutkan dan jelaskan 2 jenis garnish Jawaban a. Simple Garnish: <i>garnish</i> yang terdiri dari satu bahan atau lebih, biasanya terbuat dari sayur-sayuran, cereal atau makanan-makanan yang sudah jadi, seperti <i>crouton</i> , <i>bread</i> , <i>tart</i> dll. b. Composite Garnish: <i>garnish</i> yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan	25

makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya.	
4. Sebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan garnish Jawaban a. Alas meja kerja b. Celemek c. Baskom besar dan kecil d. Piring kecil e. Talenan f. Pisau g. Gunting h. Tusuk gigi i. Tempat sampah	25

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

[illegible]

Keterangan:

KB : Kurang baik

B : Baik

SB : Sangat baik

4. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran peralatan pengolahan makanan
 - d. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
 - e. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
 - f. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
5. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
 - d. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
 - e. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - f. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
6. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
 - d. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
 - e. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - f. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Lembar Pengamatan Penilaian Keterampilan

Bubuhkan tanda $\checkmark$ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama siswa	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST

3. Keterangan :

KT : Kurang Trampil T : Trampil ST : Sangat Trampil

4. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam hygiene makanan
- Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
 - Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
 - Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan

PENILAIAN ANTAR TEMAN

Nama teman yang dinilai :
Nama penilai :
Kelas :
Semester :
Waktu penilaian :

No	Pernyataan	ya	tidak
1	Berusaha belajar dengan sungguh-sungguh		
2	Mengikuti pembelajaran dengan penuh perhatian		
3	Mengerjakan tugas yang diberikan guru tepat waktu		
4	Mengajukan pertanyaan jika ada yang tidak dipahami		
5	Berperan aktif dalam kelompok		
6	Menyerahkan tugas tepat waktu		
7	Selalu membuat catatan hal-hal yang dianggap penting		
8	Menguasai dan dapat mengikuti kegiatan pembelajaran dengan baik		
9	Menghormati dan menghargai teman		
10	Menghormati dan menghargai guru		

Keterangan:

- Penilaian antarteman digunakan untuk mencocokkan persepsi diri siswa dengan persepsi temannya serta kenyataan yang ada.
- Hasil penilaian antarteman digunakan sebagai dasar guru untuk melakukan bimbingan dan motivasi lebih lanjut.

Mengetahui
Guru Guru Pembimbing

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa Praktikan

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

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 omelette.	

Peralatan untuk menyimpan atau mencampur

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

Peralatan kecil

❖ Ladle/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.	
❖ Skimmer dan spider/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.	
❖ Frying spatula/ sutil : untuk membalik makanan yang sedang digoreng,	

direbus, dan dipanggang. ❖ Conical strainer/ saringan : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus. ❖ Strainer/ saringan : untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain. ❖ Ballon whisk/ kocokan telur : untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu. ❖ Ice cream scoop : alat untuk mengambil ice cream.	
---	---

Peralatan memotong

❖ Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang. ❖ Small vegetables knife/ pisau kecil : untuk mengupas sayuran ❖ Vegetable knife/ pisau dapur ❖ 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, memanggang daging panas yang sedan dipotong.
- ❖ Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.



b. Peralatan dari kayu

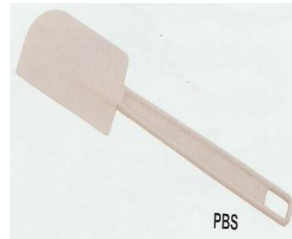
❖ Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan. ❖ Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue ❖ Wooden spatula : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng. ❖ Rolling pan : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain. ❖ Tray : baki untuk membawa makanan	    
---	---

c. Peralatan dari karet

❖ 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 : menggoreng makanan dengan minyak



❖ Tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, merebus 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

❖ Table : meja kerja ❖ Sink/ wastapel : tempat mencuci bahan makanan	 The image shows two items: a simple wooden table with four legs and a stainless steel kitchen sink with two basins and a faucet. The table is light-colored wood, and the sink is set into a countertop with some fruit visible nearby.
--	--

Teknik perawatan dan penyimpanan peralatan

1. Peralatan kecil

a. Besi

- 1) Gunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
- 2) Gunakan 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 Imbut
- 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.

	SMK NEGERI 3 KLATEN
	HANDOUT GARNISH

A. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik dapat mendiskripsikan pengertian garnish
2. Peserta didik dapat menjelaskan fungsi garnish pada hidangan
3. Peserta didik dapat menjelaskan syarat - syarat menggarnish hidangan
4. Peserta didik dapat mengidentifikasi bahan dan peralatan yang digunakan untuk membuat garnish
5. Peserta didik dapat membuat garnish untuk suatu hidangan

B. Uraian Materi

Sesuatu hidangan sudah matang, tetapi ini belum lengkap apabila belum disempurnakan penghidangannya. Apabila ikan disajikan atas piring tanpa sesuatu, dia hanya merupakan hidangan yang biasasaja. Hidangan demikian kurang menarik. Karenanya hidangan dilengkapi dengan hiasan hidangan yang berupa bahan-bahan garnishing. Bahan ini beraneka-ragam bentuk dan jenisnya, tergantung macam hidangannya. Adakalanya hiasan berpacampur sayur-mayur matang yang dipotong rapi, atau jeruk berukir, telur berukir, hias tomat, dan banyak lagi hiasan. Hiasan-hiasan yang umumnya juga dapat dimakan itu, dinamakan dengan istilah *garnish*, *garnishing*, atau *garniture*. Tujuannya selain melengkapi hidangan itu sendiri, juga memperindah penampilannya. Selain garnish, adapula bahan pelengkap yang dioleskan, ditabur, dibubuhkan yang semua itu menambah sempurnanya hidangan.

1. Garnish

Merupakan bahan penyempurnaan suatu hidangan adalah garnishing. Mulai garnish yang sederhana seperti sepetik daun *parsley*, sampai garnish komplit berupa *mixed vegetables* dan *food decoration* yang lain pada suatu gala-*buffet*. Prinsipnya segala macam garnish ini hendaknya di samping menghiasi juga harus dapat dimakan. Pada pembuatan *cakes*, garnish ini merupakan hal yang teramat penting dan tercakup dalam bidang ilmu tersendiri yang disebut *Cake Decorating*. Contoh pada *Birthday Cake*, di situ tidaklah cukup disajikan main-cakenya yang mungkin berupa *Sponge-cake*, namun masih harus di dekor dengan *garnishing* dan ditambah batang lilin. Begitu pun pada penampilan hidangan seperti : *steak*, *fish*, *chicken*, masih ditambah adanya garnish yang akan mempercantik penampilannya. Beberapa contoh garnish untuk *Beef*, *Fish*, *Chicken* :

- a. *Beef : Hot vegetables, carrots, greenbeans, grill tomato, french friedpotatoes, parsley.*
- b. *Fish : Cauliflower polonaise, carrots vichy,lemon wedges, parsley.*
- c. *Chicken : Spaghetti milanaise atau nature, boiled carrots,greenpeas, grill tomato, fried banana, parsley.*
- d. *Appetizer : Fresh shrimp cocktail, di-garnish : lemon wedges,parsley, slice tomato, slice egg, slice black-olive.*
- e. *Soup: Cream coup di-garnish :crouton, consomme di-garnish : chopped parsly.*

Pada saat menghias atau menggarnish suatu hidangan perlu diperhatikan beberapa hal supaya hidangan bisa terlihat sangat menarik. Hal tersebut antara lain :

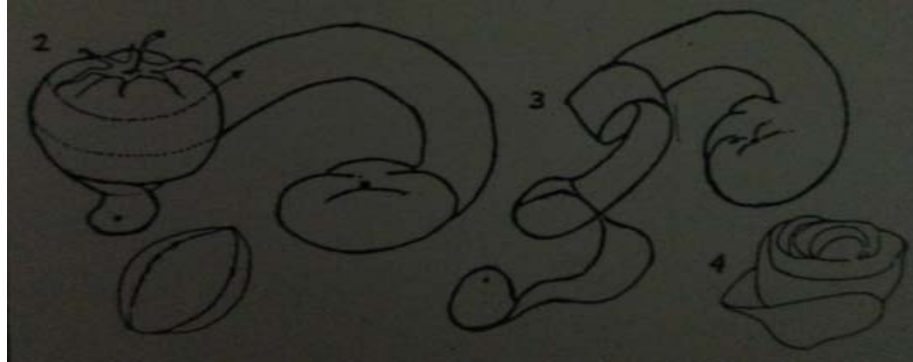
- a. Garnish tersebut dari bahan yang segar. Jangan memberikan garnishdari bahan yang sudah rusak, berbau, atau berwarna kusut. Baikgarnish matang atau mentah, sebaiknya yang dapat dimakan danmempunyai warna segar.
- b. Untuk memperoleh warna segar dari bahan sayur hendaknyadiperhatikan metode memasaknya. Memasaknya sebaiknyaadekat waktunya dengan saat penyajian agar warna segar tersebutmasih dapat dipertahankan.
- c. Garnish harus tepat dengan hidangannya. Umpamanya : steakdengan fried potatoes, roast dengan baked potatoes, fish denganboiled potatoes, bahanamis seperti salmon dengan garnish lemon, dll.
- d. Garnish tidak boleh berlebihan dalam macamnya ataupun beratnya.Berat garnish sayur untuk *steak* misalnya, ideal sekali 60 gram perjenisnya. Jadi steaknya 180 gr, wortel, 60 gr, *greenbeans* 60 gr,*potatoes* 60 gr, *grill tomato* 60 gr.
- e. Perawatan garnish hampir sama dengan makanannya. Makananpanas digarnish dengan sayur panas, untuk menjaganya perlu alatpemanas.

Adanya *garnish* merupakan kesempurnaan bagi hidangantersebut yang tidak saja berfungsi sebagai unsur keseimbangan, tapijuga mempunyai motivasi yang erat dengan penampilan dan selera. Macam – macam garnish dari sayuran antara lain :

1. Kreasi hiasan / garnish dari tomat

- a. Bunga mawar dari tomat
 - 1) Sediakan tomat dengan warna dan bentuk yang bagus.
 - 2) Kupas kulit tomat mulai dari pangkal, memutar hingga semua tomat terkupas jangan sampai putus.
 - 3) Kulit tomat yang sudah dikeluarkan isinya.

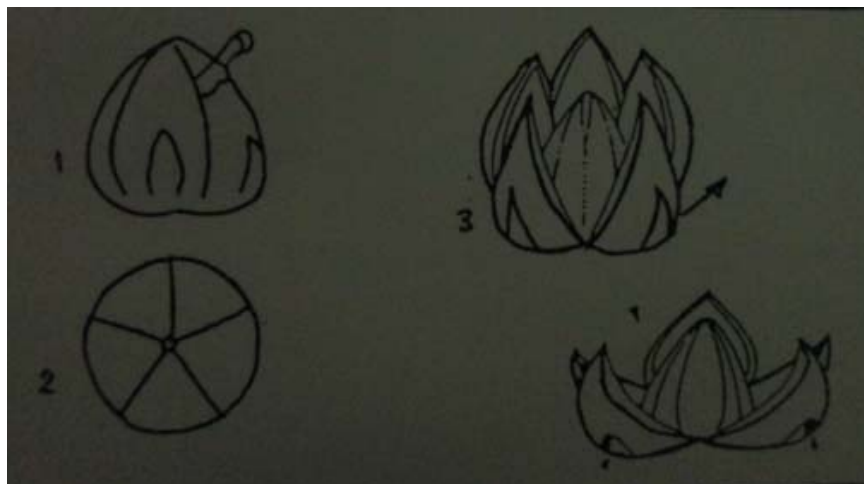
- 4) Rangkailah kulit tomat mulai dari bagian bawah sebagai dasar hingga membentuk bunga mawar.



Gambar 1 Bunga mawar dari tomat

b. Teratai dari tomat

- 1) Pilih buah tomat yang segar.
- 2) Potong hingga menjadi lima bagian, isinya jangan terpotong.
- 3) Bentuk kelopak bunga jangan sampai terputus.
- 4) Bukalah potongan bunga hingga membentuk bunga teratai.



Gambar 2. Teratai dari tomat

c. Sayap dari tomat

- 1) Belah tomat memanjang menjadi dua bagian dan letakkan bagian yang diiris pada telenan.
- 2) Buat irisan diagonal kecil di bagian tengah tomat lalu buat irisan lain dari arah yang berlawanan, angkat irisannya.
- 3) Lanjutkan memotong tomat, mengikuti garis dari irisan pertama dan angkat tiap irisan hingga tersisa dua irisan tomat.
- 4) Buang bagian tangkai tomat dari irisan tersebut.
- 5) Bentuk kembali setengah potongan tomat ke bentuk aslinya, perlahan – lahan tarik tiap irisan tomat hingga terpisah dan buka bagian bawah irisan untuk membentuk sayap.

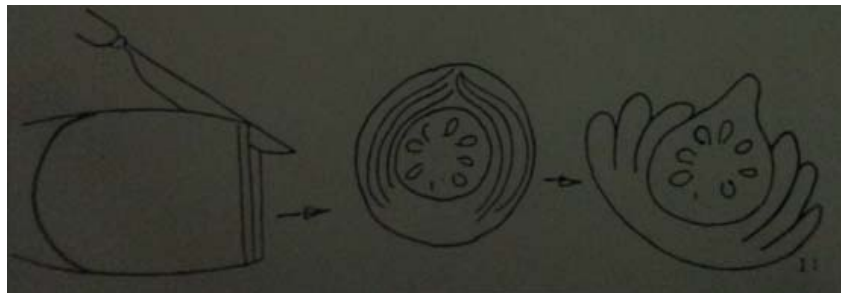


Gambar 3. Sayap dari tomat

2. Kreasi hiasan / garnish dari mentimun

a. Bentuk bunga jantung pisang

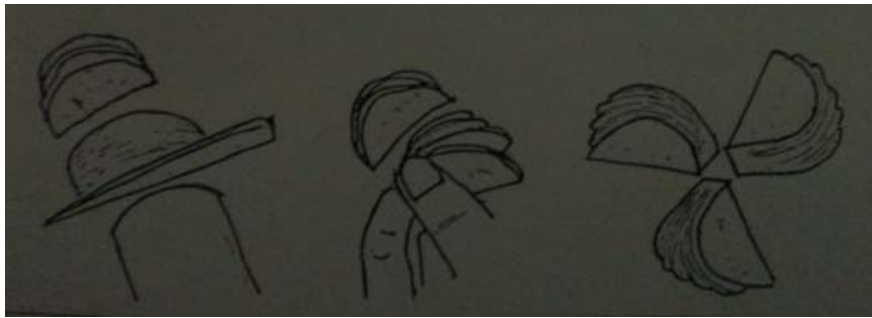
- 1) Timun dikupas lalu dicuci.
- 2) Timun dipotong bulat dengan tebal $\pm 0,5$ cm atau menurut yang dikehendaki.
- 3) Setiap potongan dapat dibentuk dengan cara mengupas dari kedua sisinya tipis – tipis melingkar.
- 4) Diusahakan kupasan dari kedua sisi jangan sampai ketemu, kupasan semakin dalam semakin pendek.
- 5) Kemudian kupasan – kupasan itu dilengkungkan ke arah dalam sehingga membentuk bunga jantung yang tersusun. Banyak dan sedikitnya kupasan menurut selera yang dikehendaki, begitu juga besar kecilnya ukuran timun.



Gambar 4. Bentuk bunga jantung pisang

b. Pinggiran mentimun

- 1) Gunakan mentimun yang berkulit lunak.
- 2) Belah membujur menjadi dua bagian dan letakkan dengan belahan menghadap kebawah.
- 3) Iris melintang tipis – tipis jangan sampai terputus.
- 4) Jika membuat delapan irisan, potong mentimun hingga terputus.
- 5) Lanjutkan memotong mentimun dengan panjang yang sama, kerjakan yang sama pada belahan mentimun yang lain.
- 6) Rentangkan tiap kelompok irisan mentimun dan letakkan disekeliling tepi piring saji hingga tampak menyatu.



Gambar 5. Pinggiran mentimun

c. Gulungan mentimun

- 1) Pilih mentimun yang berkulit lunak.
- 2) Belah membujur menjadi dua bagian.
- 3) Iris ujungnya dengan potongan diagonal, gunakan arah yang sama untuk membuat irisan – irisan yang tipis. Hati – hati jangan memotong hingga putus.
- 4) Buat 7 atau 9 irisan untuk setiap kelompok.
- 5) Pegang irisan mentimun dengan bagian kulit dibawah dan potong kulit dari dagingnya, mulai dari ujung kulit yang tidak terpotong.
- 6) Potong sepanjang kulit hingga tersisa 1 cm, biarkan bagian ini tidak terpotong.
- 7) Baliklah mentimun dan gulung tiap irisan kedua hingga ke bagian pangkal, biarkan irisan yang lain lurus.
- 8) Letakkan dalam mangkok yang berisi air es, dan biarkan beberapa saat, kulit mentimun akan terangkat dari dagingnya.

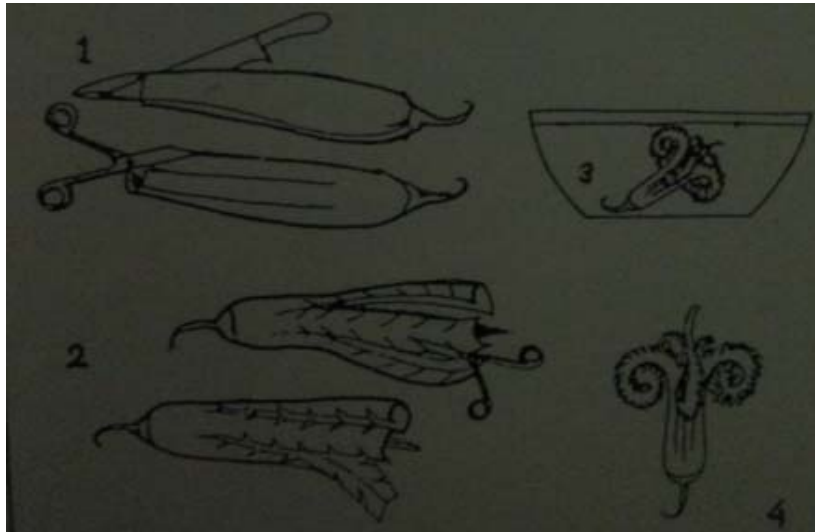


Gambar 6. Gulungan mentimun

3. Kreasi hiasan / garnish dari cabe teropong merah

a. Bentuk bunga I

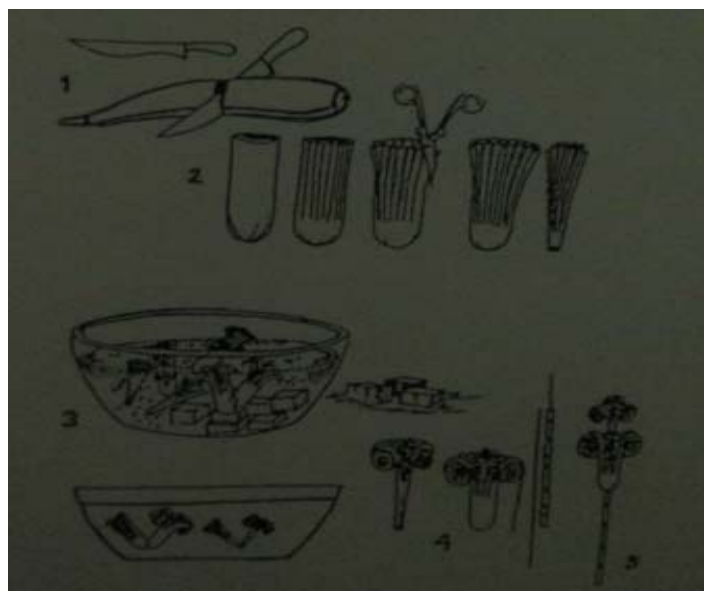
- 1) Siapkan cabe yang bagus dan segar.
- 2) Potong bagian ujungnya agak panjang, sebab yang digunakan pangkalnya.
- 3) Guntinglah cabe memanjang ke arah pangkal jangan sampai putus.
- 4) Biji cabe dikeluarkan, sayat sedikit pada setiap belahan cabe.
- 5) Rendam dalam air dingin.



Gambar 7. Bentuk bunga I

b. Bentuk bunga II

- 1) Siapkan cabe merah yang bagus dan segar.
- 2) Potong bagian ujungnya sedikit, dengan gunting dan bagilah menjadi 3 atau 5 bagian ke arah bawah jangan sampai putus. Biji cabe jangan dibuang, karena akan digunakan sebagai benang.
- 3) Guntinglah bagian tepi semua lembaran dengan sobekan – sobekan kecil.
- 4) Rendam segera dalam air es, hingga merekah dan membentuk bunga.

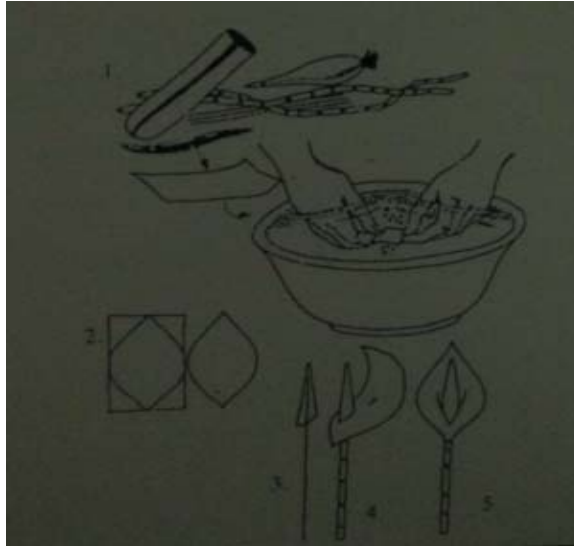


Gambar 8. Bentuk bunga II

c. Bentuk bunga III

- 1) Siapkan cabe merah yang bagus dan segar.
- 2) Buanglah ujung dan pangkalnya, belah dan buang isinya kemudian rendam dalam air.
- 3) Buak lembaran kulit cabe dan guntinglah sesuai gambar.

- 4) Buatlah irisan bengkoang atau lobak dengan bentuk runcing, tusukkan pada ujung kawat yang telah dibungkus dengan kacang panjang.
- 5) Pasang cabe yang telah dibentuk pola tadi.

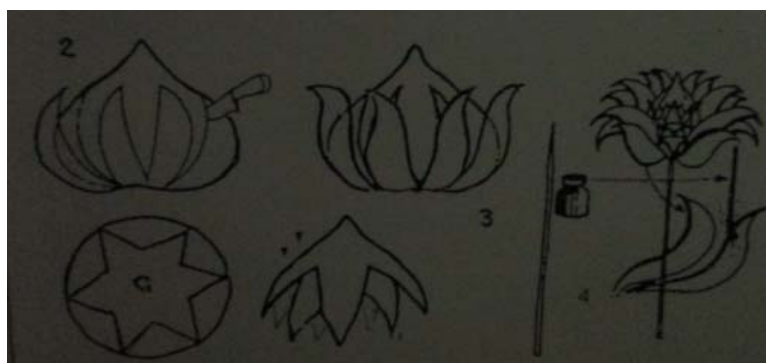


Gambar 9. Bentuk bunga III

4. Kreasi hiasan / garnish dari bawang bombay dan bawang putih

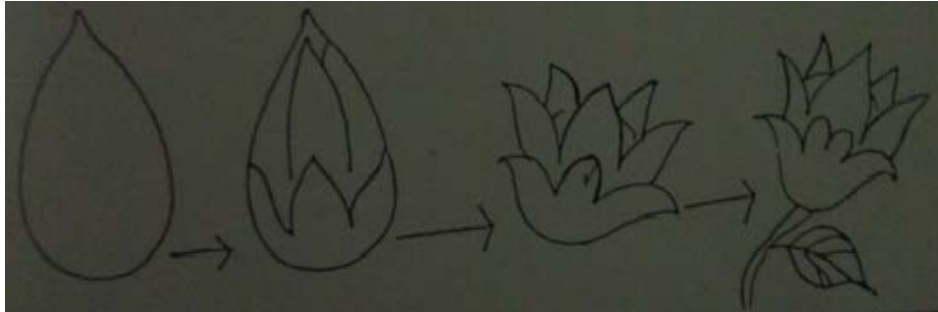
a. Bunga teratai dari bawang bombay

- 1) Siapkan bawang bombay dengan bentuk yang dapat diletakkan vertical (tegak).
- 2) Potong bagian akarnya, tetapi jangan sampai ke atas agar lembaran – lembaran daun bawang tidak lepas.
- 3) Kupas bawang bombay hingga bersih, buatlah tanda ujung – ujung lima kelopak bunga dengan tusuk gigi.
- 4) Dari kelima ujung buatlah keratin ke bawah berbentuk jantung, iriskan pisau ke dalam bawang itu hingga menembus masing – masing lembaran bawang bombay.
- 5) Irisan bagian atas jangan dibuang, dapat digunakan untuk sari bunga.
- 6) Tusuklah pangkal bawang bombay dengan tusuk sate, kembangkan masing – masing lembaran bawang bombay itu, sehingga berbentuk kuntum bunga teratai.



Gambar 10. Bunga teratai dari bawang bombay

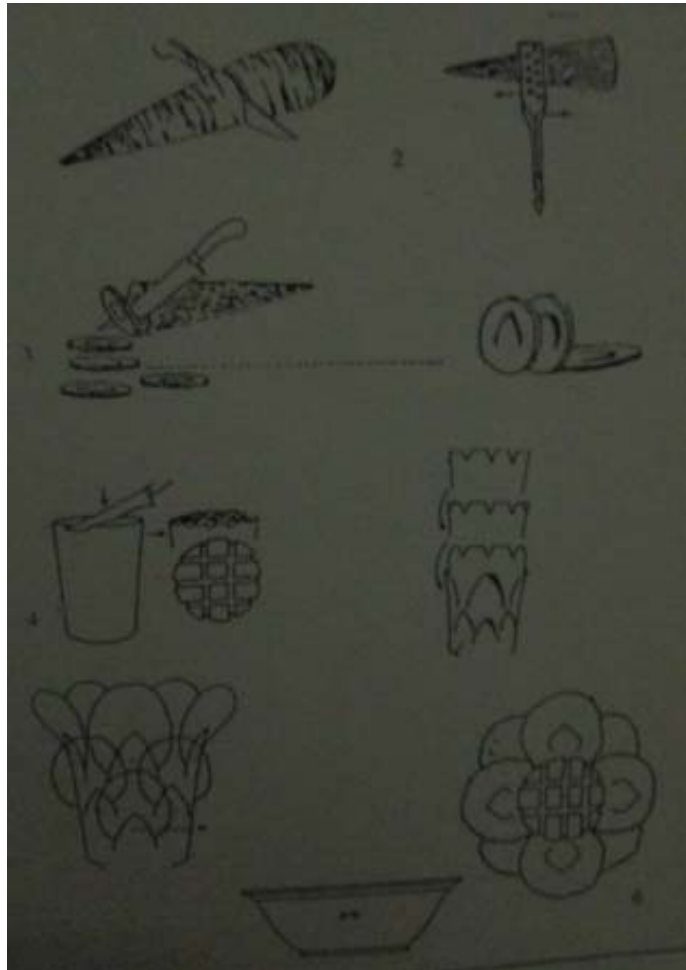
- b. Bunga aster dari bawang putih
- 1) Siapkan bawang putih yang ukurannya besar.
 - 2) Bawang dikupas, dari ujung digores mengelupas tipis – tipis yang membentuk daun bunga kecil.
 - 3) Kupasan yang melingkar dengan jarak teratur diusahakan jangan sampai putus, semakin ke ujung semakin kecil.
 - 4) Rendamlah dalam air es.



Gambar 11. Bunga aster dari bawang putih

5. Kreasi hiasan / garnish dari wortel

- a. Bunga mawar dari wortel
- 1) Potong wortel bagian belakang
 - 2) Serut wortel dengan serutan kombinasi sehingga bergerigi
 - 3) Potong sesuai dengan besarnya untuk membuat kelopak
 - 4) Siapkan benang sari, wortel bagian atas kerat bolak – balik zig zag pada sisinya buatlah irisan tiga susun berselang seling untuk menempatkan kelopak bunga
 - 5) Selipkan kelopak – kelopak bunga pada keratan – keratan dipinggir sekeliling benang sari, bagian runcing pada bentuk daun menghadap ke atas.
 - 6) Setiap kelopak bunga diperkuat dengan tusuk gigi
 - 7) Rendam dalam air, bunga mawar akan mekar dengan cantik.

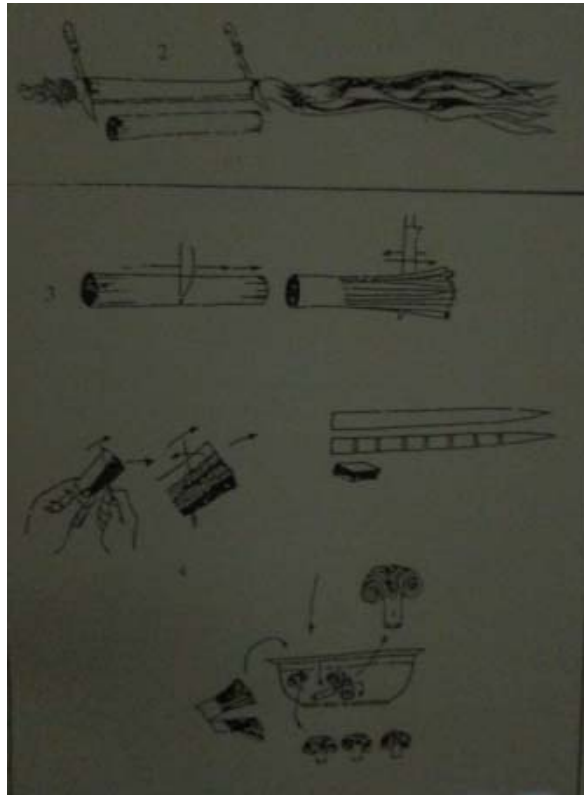


Gambar 12. Bunga mawar dari wortel

6. Kreasi hiasan / garnish dari daun bawang

a. Rumput dari daun bawang

- 1) Siapkan daun bawang yang masih segar dan besar
- 2) Bersihkan daun bawang dengan cara mengupas bagian luarnya
- 3) Potonglah bagian akarnya, potong juga bagian putih pada daun bawang agak panjang
- 4) Dibagian ujung buatlah sobekan – sobekan (menyobeknya menggunakan pisau)
- 5) Rendamlah dalam air dingin
- 6) Hasilnya mendapatkan pohon – pohon kecil dengan daun melingkar – melingkar diatasnya.



Gambar 13. Rumpot dari daun bawang

C. Kesimpulan

Hiasan atau garnish adalah sesuatu yang diberikan pada hidangan dengan tujuan untuk mempercantik supaya hidangan tersebut lebih menarik. Dalam menggarnish harus memperhatikan bahan yang akan digunakan untuk menggarnish harus bisa mempercantik hidangan, bahannya harus segar. Porsi berat bahan yang digunakan untuk garnish juga harus sesuai.

D. Soal Latihan

1. Mengapa hiasan atau garnish digunakan dalam suatu hidangan?
2. Jelaskan istilah – istilah dalam menghias suatu hidangan! (minimal 3)
3. Apa yang harus diperhatikan dalam membuat garnish, supaya garnish tersebut menarik saat dilihat?

E. Daftar Pustaka

Faridah Ani, dkk.2008.*Patiseri jilid 2*.Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Peralatan pengolahan memasak Kichen Equipment

Albertin dwi astuti
KKN PPL UNY 2014

PENGERTIAN

- ▶ *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 :

PERALATAN DAHULU

PERALATAN MODERN LISTRIK DAN GAS





PERALATAN NON LISTRIK



SELESAI



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

Alat :

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



Bahan :

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 $\pm 10 : 1$.
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





Garnish dari bawang bombai



Garnish dari tomat



Garnish dari wortel



Garnish dari apel



Garnish dari cabe

Garnish pada minuman





Garnish dari timun

PRINSIP GARNISH

EDIBLE (dapat dimakan)

bahan yang digunakan untuk hiasan, terutama yang digunakan langsung pada makan – makanan harus dapat dimakan.

SUITABLE (Cocok)

hiasan harus sesuai dengan bahan dan jenis hidangan yang akan dihias.

MENARIK (Atraktif)

Hiasan harus menarik. Warna, tekstur, media, proporsi, alur garis, dinamika harus sesuai agar hiasan mempunyai nilai seni tersendiri.

MENJADI CENTERPIECE

Garnish harus menjadi pusat perhatian. Proporsi garnish hanya 25 %.

Tematis

Hiasan harus menunjukkan tema dari acara.



JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2013/2014

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 : 1

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Keterangan
1 (satu)	11 - 08 - 2014	Perkenalan, pengertian pengertian pengolahan makanan, macam-macam bentuk dapur.	
2 (dua)	18 - 08 - 2014	Ulangan tentang peralatan pengolahan makanan, ulangan macam-macam bentuk dapur, remidi peralatan pengolahan makanan	
3 (tiga)	25 - 08 - 2014	Pengenalan peralatan pengolahan makanan yang terdiri dari kitchen equipment dan kitchen utensil	
4 (empat)	01 - 09 - 2014	Garnish dan praktik membuat garnish dari bahan tomat, cabai teropong, timun, bawang bombay, dan wortel.	
5 (lima)	08 - 09 - 2014	Uji kompetensi garnish dari bahan tomat, timun, bengkoang, cabai teropong, bawang bombay, terong dan wortel.	

Klaten, September 2014

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM 11511244012

DAFTAR HADIR SISWA
SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2014/2015

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015
KELAS/SEMESTER : X JASA BOGA 1 / 1

[illegible]

[illegible]

PROGRAM EVALUASI
SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Semester : 1 (satu)
Kelas : X JB 1
Kompetensi Dasar : Peralatan Pengolahan Makanan

- 1. Evaluasi
Evaluasi dilaksanakan pada minggu ke 3 (tiga) tanggal 18 Agustus 2014

- 2. Perbaikan/Remidiasi
Remidiasi dilaksanakan pada minggu ke 3 (tiga) tanggal 18 Agustus 2014

KISI-KISI PENULISAN SOAL
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : TATA BOGA
Kompetensi Keahlian : JASA BOGA
Semester/Kelas/Tahun Pelajaran : GASAL/X JB 1/2014

Alokasi Waktu : 60 menit
Jumlah Soal : 10 Soal
Bentuk Soal : Essay

No	Topik/Standar Kompetensi/Kompetensi Dasar	Bahan/ Kelas/ Semester	Uraian Materi	Jml Soal	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
				Per T/ST		A	B		Md	Sd	Sk	
1	Peralatan Pengolahan Makanan (alat masak)	X Gasal	Matching test	10 soal	Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan peralatan kitchen utensil dan kitchen equipment		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan peralatan kitchen utensil dan kitchen equipment		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan peralatan kitchen utensil dan kitchen equipment		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan peralatan kitchen utensil dan kitchen equipment		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan peralatan kitchen utensil dan kitchen equipment		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama		√			√		

					dan kegunaan peralatan kitchen utensil dan kitchen equipment							
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan peralatan kitchen utensil dan kitchen equipment		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan peralatan kitchen utensil dan kitchen equipment		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan peralatan kitchen utensil dan kitchen equipment		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan peralatan kitchen utensil dan kitchen equipment		√			√		

LEMBAR ULANGAN HARIAN

DATA SISWA

A. Data Responden

Nama :

Kelas :

NomorPresensi :

B. PetunjukPengisian

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar dan tepat!

GAMBAR	Nama Peralatan	kegunaan
		
		
		
		



SOAL REMIDI ULANGAN HARIAN 1

BOGA DASAR

A. Data Siswa

Nama :

Kelas :

NomorPresensi :

B. PetunjukPengisian

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar dan tepat!

GAMBAR	Nama Peralatan	kegunaan
		
		
		



DAFTAR NILAI
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X JB I

No	Nama	KKM						Standar Komp.
		Kompetensi Dasar						
		1.....	2.....	3.....	4.....	5.....	6.....	
1	Al Titho Adriyanto Maldini	83						
2	Alma Azzahroh	85						
3	Aloysia Putri Novitasari	85						
4	Anna Sri Widayanti	83						
5	Barbara Trifena	85						
6	Barbara Trifosa	83						
7	Christina Yuliana Puji H	82						
8	Diana Pungki	84						
9	Fadilla Paramitha Saraswati	83						
10	Gerin Sukmawati Firdaus	85						
11	Indriyaningsih	84						
12	Katarina Novia Widyaningsih	85						
13	Laura Frahmahapsari	85						
14	Mega Sila Firsia Kumala	85						
15	Meri Nofianti	85						
16	Muhammad Toha Pratama	83						
17	Nabilla Fran Issa Rosni W	85						
18	Nurul Dwi Fajarwati	85						
19	Puput Novia Marceli	84						
20	Ratih Dyah Astuti	85						
21	Rika Maryana	84						
22	Rizky Andriela Sari	85						
23	Rizky Nur Janah	85						
24	Rohayatul Janah	85						
25	Suci Rochani	85						
26	Swastika Gilang Kurnianingtyas	84						
27	Tia Nurhayati	84						
28	Tri Setiyo Budi	83						
29	V. Fina Sunar Wahyuningtyas	84						
30	Wahyuti	83						
31	Yeni Setyawati	84						
32	Yuli Hastuti	85						

Klaten, September 2014

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

KD 1 : peralatan pengolahan makanan

KD 4 :

KD 2 :
KD 3 :

KD 5 :
KD 6 :

ANALISIS HASIL EVALUASI BELAJAR
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Pariwisata
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pel./Standar Kompetensi : Boga Dasar
Kelas : X JB 1
Hari/Tanggal : 20 Agustus 2014

No	Nama Siswa	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
		Nilai	% jwb benar	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1	Al Titho Adriyanto Maldini	90	90%			√		Pengayaan
2	Alma Azzahroh	100	100%		100	√		Pengayaan
3	Aloysia Putri Novitasari	70	70%				√	Remidi
4	Anna Sri Widayanti							
5	Barbara Trifena	62	62%				√	Remidi
6	Barbara Trifosa	80	80%			√		Pengayaan
7	Christina Yuliana Puji H	80	80%			√		Pengayaan
8	Diana Pungki	100	100%		100	√		Pengayaan
9	Fadilla Paramitha Saraswati	82	82%			√		Pengayaan
10	Gerin Sukmawati Firdaus	80	80%			√		Pengayaan
11	Indriyaningsih	100	100%		100	√		Pengayaan
12	Katarina Novia Widyaningsih	100	100%		100	√		Pengayaan
13	Laura Frahmahapsari	70	70%				√	Remidi
14	Mega Sela Firsu Kumala	78	78%			√		Pengayaan
15	Meri Nofianti	90	90%			√		Pengayaan
16	Muhammad Toha Pratama							
17	Nabilla Fran Issa Rosni W	80	80%			√		Pengayaan
18	Nurul Dwi Fajarwati	47	47%				√	Remidi
19	Puput Novia Marcelli	100	100%		100	√		Pengayaan
20	Ratih Dyah Astuti	100	100%		100	√		Pengayaan
21	Rika Maryana	100	100%		100	√		Pengayaan
22	Rizky Andrila Sari	90	90%					
23	Rizky Nur Janah	100	100%		100	√		Pengayaan
24	Rohayatul Janah	95	95%			√		Pengayaan
25	Suci Rochani	44	44%				√	Remidi
26	Swastika Gilang Kurnianingtyas	75	75%				√	Remidi
27	Tia Nurhayati	100	100%		100	√		Pengayaan
28	Tri Setiyo Budi	40	40%	40			√	Remidi
29	V. Fina Sunar Wahyuningtyas	100	100%		100	√		Pengayaan
30	Wahyuti	100	100%		100	√		Pengayaan
31	YeniSeyawati	100	100%		100	√		Pengayaan

32	Yuli Hastuti	75	75%				√	Remidi
	Jumlah	2528						
	Rata-rata Taraf Serap	79						
	Jelajah Taraf Serap	60						

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Klaten,
Mahasiswa Praktikan

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

ANALISIS HASIL EVALUASI BELAJAR
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
: Seni, Kerajinan dan
Bidang Studi Keahlian Pariwisata
Program Studi Keahlian : Pariwisata
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pel./Standar Kompetensi : Boga Dasar
Kelas : X JB 1
Hari/Tanggal : 20 Agustus 2014

No	Nama Siswa	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
		Nilai	% jwb benar	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1	Al Titho Adriyanto Maldini	55	55%				√	Remidi
2	Alma Azzahroh	50	50%				√	Remidi
3	Aloysia Putri Novitasari	35	35%	35			√	Remidi
4	Anna Sri Widayanti						√	Remidi
5	Barbara Trifena	40	40%				√	Remidi
6	Barbara Trifosa	65	65%				√	Remidi
7	Christina Yuliana Puji H	60	60%				√	Remidi
8	Diana Pungki	65	65%				√	Remidi
9	Fadilla Paramitha Saraswati	65	65%				√	Remidi
10	Gerin Sukmawati Firdaus	65	65%				√	Remidi
11	Indriyaningsih	65	65%				√	Remidi
12	Katarina Novia Widyaningsih	45	45%				√	Remidi
13	Laura Frahmahapsari	80	80%		80	√		Pengayaan
14	Mega Sela Firsu Kumala	55	55%				√	Remidi
15	Meri Nofianti	35	35%	35			√	Remidi
16	Muhammad Toha Pratama							
17	Nabilla Fran Issa Rosni W	60	60%				√	Remidi
18	Nurul Dwi Fajarwati	45	45%				√	Remidi
19	Puput Novia Marcelli	80	80%		80	√		Pengayaan
20	Ratih Dyah Astuti	35	35%	35			√	Remidi
21	Rika Maryana	60	60%				√	Remidi
22	Rizky Andrila Sari	35	35%	35			√	Remidi
23	Rizky Nur Janah	75	75%				√	Remidi
24	Rohayatul Janah	80	80%		80	√		Pengayaan
25	Suci Rochani	75	75%				√	Remidi
26	Swastika Gilang Kurnianingtyas	55	55%				√	Remidi
27	Tia Nurhayati	55	55%				√	Remidi
28	Tri Setiyo Budi	35	35%	35			√	Remidi
29	V. Fina Sunar Wahyuningtyas	55	55%				√	Remidi
30	Wahyuti	60	60%				√	Remidi

31	Yeni Seyawati	55	55%				√	Remidi
32	Yuli Hastuti	60	60%				√	Remidi
	Jumlah	1700						
	Rata-rata Taraf Serap	53,125						
	Jelajah Taraf Serap	45						

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Klaten,
Mahasiswa Praktikan

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

I. ANALISA DAN TINDAK LANJUT

No	Kesimpulan	Data		Kriteria Pembanding	Tindak Lanjut
		Siswa	%		
1	Jumlah siswa yang sudah mencapai KKM(.....)	3	10%		Pengayaan
2	Jumlah siswa yang belum mencapai KKM	27	90%		Remidi

II. PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

Berdasarkan analisa hasil evaluasi belajar di atas.

A. Perbaikan kesulitan belajar siswa sebagai berikut:

No	Siswa yang mengalami kesulitan	Jenis kesulitan	Usaha bantuan	Nilai	Hasil
1	Al Titho Adriyanto Maldini		Remidi	95	Berhasil
2	Alma Azzahroh		Remidi	95	Berhasil
3	Aloysia Putri Novitasari		Remidi	78	Berhasil
4	Barbara Trifena		Remidi	100	Berhasil
5	Barbara Trifosa		Remidi	90	Berhasil
6	Christina Yuliana Puji H		Remidi	90	Berhasil
7	Diana Pungki		Remidi	87	Berhasil
8	Fadilla Paramitha Saraswati		Remidi	95	Berhasil
9	Gerin Sukmawati Firdaus		Remidi	100	Berhasil
10	Indriyaningsih		Remidi	90	Berhasil
11	Katarina Novia W		Remidi	90	Berhasil
12	Mega Sila Firsu Kumala		Remidi	100	Berhasil
13	Meri Nofianti		Remidi	75	Berhasil
14	Nabilla Fran Issa Rosni W		Remidi	90	Berhasil
15	Nurul Dwi Fajarwati		Remidi	85	Berhasil
16	Ratih Dyah Astuti		Remidi	45	Gagal
17	Rika Maryana		Remidi	90	Berhasil
18	Rizky AndriIa Sari		Remidi	95	Berhasil
19	Rizky Nur Janah		Remidi	100	Berhasil
20	Suci Rochani		Remidi	85	Berhasil
21	Swastika Gilang K		Remidi	85	Berhasil
22	Tia Nurhayati		Remidi	91	Berhasil
23	Tri Setiyo Budi		Remidi	100	Berhasil
24	V. Fina Sunar W		Remidi	95	Berhasil
25	Wahyuti		Remidi	100	Berhasil
26	Yeni Setyawati		Remidi	90	Berhasil
27	Yuli Hastuti		Remidi	95	Berhasil

I. ANALISA DAN TINDAK LANJUT

No	Kesimpulan	Data		Kriteria Pembanding	Tindak Lanjut
		Siswa	%		
1	Jumlah siswa yang sudah mencapai KKM(.....)	22	73,4%		Pengayaan
2	Jumlah siswa yang belum mencapai KKM	8	26,6%		Remidi

II. PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

Berdasarkan analisa hasil evaluasi belajar di atas.

A. Perbaikan kesulitan belajar siswa sebagai berikut:

No	Siswa yang mengalami kesulitan	Jenis kesulitan	Usaha bantuan	Nilai	Hasil
1	Aloysia Putri Novitasari				
2	Barbara Trifosa				
3	Laura Frahmahapsari				
4	Nurul Dwi Fajarwati				
5	Suci Rochani				
6	Swastika Gilang Kurnianingtyas				
7	Tri Setiyo Budi				
8	Yuli Hastuti				

DAFTAR NILAI AKHLAK MULIA DAN KEPERIBADIAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Kelas : X JB 1

No	Nama	Kedisiplina n	Kebersihan	Kesehatan	Tanggung jawab	Sopan santun	Percaya diri	Kompetitif	Hub. sosial	Kejujuran	Ibadah ritual	Nilai rata- rata	Keterangan
1	Al Titho Adriyanto Maldini	90	88	88	85	88	85	88	86	85	86	86,9	
2	Alma Azzahroh	92	91	88	90	90	90	89	88	86	86	89	
3	Aloysia Putri Novitasari	92	89	88	87	90	87	89	86	85	86	87,9	
4	Anna Sri Widayanti	92	89	88	87	90	87	88	87	85	86	87,9	
5	Barbara Trifena	92	89	88	88	90	90	88	86	85	86	88,2	
6	Barbara Trifosa	92	89	88	87	90	90	88	86	85	86	88,1	
7	Christina Yuliana Puji H	91	89	88	87	90	87	88	86	85	86	87,7	
8	Diana Pungki	91	89	88	86	90	87	88	86	85	86	87,6	
9	Fadilla Paramitha Saraswati	92	89	88	86	90	87	88	86	85	86	87,7	
10	Gerin Sukmawati Firdaus	92	89	88	87	90	87	88	86	85	86	87,8	
11	Indriyaningsih	91	89	88	86	90	87	88	87	85	86	87,7	
12	Katarina Novia Widyaningsih	91	89	88	87	90	87	88	86	85	86	87,7	
13	Laura Frahmahapsari	91	89	88	88	90	87	88	86	85	86	87,8	
14	Mega Sila Firsa Kumala	92	89	88	86	90	87	88	86	85	86	87,7	
15	Meri Nofianti	92	89	88	87	90	87	88	86	85	86	87,8	
16	Muhammad Toha Pratama	90	88	88	85	89	87	88	86	85	86	87,2	
17	Nabilla Fran Issa Rosni W	92	89	88	88	90	87	88	89	85	86	88,2	
18	Nurul Dwi Fajarwati	92	89	88	87	90	87	88	86	85	86	87,8	
19	Puput Novia Marceli	92	89	88	89	90	87	88	86	85	86	88	
20	Ratih Dyah Astuti	92	89	88	88	90	87	88	86	85	86	87,9	
21	Rika Maryana	92	89	88	87	90	87	88	86	85	86	87,8	
22	Rizky AndriIa Sari	91	89	88	87	90	87	88	86	85	86	87,7	
23	Rizky Nur Janah	92	91	88	90	90	90	89	89	86	86	89,1	
24	Rohayatul Janah	92	89	88	89	90	87	88	86	85	86	88	
25	Suci Rochani	92	89	88	87	90	87	88	86	85	86	87,8	
26	Swastika Gilang Kurnianingtyas	92	89	88	87	90	87	88	86	85	86	87,8	
27	Tia Nurhayati	91	89	88	86	90	87	88	86	85	86	87,6	
28	Tri Setiyo Budi	91	88	88	85	89	87	88	86	85	86	87,3	
29	V. Fina Sunar Wahyuningtyas	92	89	88	87	90	87	88	86	85	86	87,8	
30	Wahyuti	91	89	88	86	90	87	88	86	85	86	87,6	
31	Yeni Setyawati	92	89	88	87	90	87	88	86	85	86	87,8	
32	Yuli Hastuti	92	89	88	88	90	87	88	86	85	86	87,9	

90,0 – 100 = A (Amat Baik)
 8,00 – 8,99 = B (Cukup)
 7,00 – 7,99 = C (Kurang)

Mengetahui
 Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem
 NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
 NIM. 11511244012

ADMINISTRASI GURU
PROGRAM STUDI KEAHLIAN TATA BOGA
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

TATA HIDANG



1. KALENDER PENDIDIKAN
2. PROGRAM SEMESTER
3. JADWAL PEMBELAJARAN
4. SILABUS
5. ANALISIS URUTAN LOGIS
6. PENETAPAN PROGRAM SEMESTER
7. RPP
8. MODUL
9. JURNAL BOGA DASAR
10. DAFTAR HADIR
11. PROGRAM EVALUASI
12. KISI-KISI SOAL
13. SOAL
14. ANALISIS NILAI
15. DAFTAR BUKU PEGANGAN
16. KONTRAK PEMBELAJARAN
17. DAFTAR NILAI AKHLAK MULIA
18. DAFTAR NILAI PENGAMATAN PERILAKU

Oleh:
Diah Kusuma Ningsih
11511244012

DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
SMK N 3 KLATEN
Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029



PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)

PPL

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran: 2014-2015

NAMA GURU	Diah Kusuma Ningsih
NIM	11511244012
MATA DIKLAT	Tata Hidang

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 : Tata Hidang
Kelas : XI Jasa Boga
Semester : Gasal

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Juli	5	3	1
2.	Agustus	4	-	4
3.	September	4	-	4
4.	Oktober	5	-	5
5.	November	4	-	4
6.	Desember	5	3	2
J u m l a h				20

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

20 Minggu x 6 Jam Pembelajaran = 120 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori : 36 Jam
 - Pembelajaran Praktik : 60 Jam
 - Uji Kompetensi : 24 Jam

_____ (+)

J u m l a h : 120 Jam

Mengetahui
 Guru mata Pelajaran

Klaten, 3 Juli 2014
 Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem
 NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
 NIM. 11511244012

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 : Tata Hidang
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	4	1	3
4.	April	5	1	4
5.	Mei	4	-	4
6.	Juni	4	2	2
7.	Juli	5	2	3
J u m l a h				21

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

21 Minggu x 6 Jam Pembelajaran = 126 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori : 42 Jam
 - Pembelajaran Praktik : 60 Jam
 - Uji Kompetensi : 24 Jam

_____ (+)

J u m l a h : 126 Jam

Mengetahui
Guru mata Pelajaran

Klaten, 3 Juli 2014
Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

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

Standar Kompetensi : Tata Hidangan
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	Kegiatan	Alokasi Waktu	Waktu Pelaksanaan
I	Pembelajaran Semester Gasal a. Menu planning/Rancangan menu b. Perabot, lenan dan peralatan makan dan minum, alat hidang c. Lipatan serbet/napkin folding	108 jam (18 jam 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. Petugas Pelayanan Makanan b. Penyusunan Petugas Pelayanan Makanan c. Menata Meja: - Standar Cover - Table D'hote - American Cover - Elaborate Cover d. Menata Side Board e. Melayani Pesanan Makan dan Minuman di Restoran	84 jam (14 Pertemuan)	Januari s/d Juni 2015
	f. Uji Kompetensi		
	Ulangan Akhir Semester Genap	12 hari	Juni 2015
	Pembagian Raport	1 hari	Juni 2015
	Libur Semester Genap	12 hari	Juni/Juli 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing

Dra. Rubiyem
NIP 19640803 199003 2 007

Klaten, September 2014

Mahasiswa PPL

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

JADWAL PELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 KlatenMata Pelajaran/Stand. Komp : Tata Hidang

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan PariwisataTahun/Semester : 2014/ 2015

Program Studi Keahlian : Tata BogaKelas : XI JB 2

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

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			Tata Hidang			
V	10.15 – 11.00			Tata Hidang			
VI	11.00 – 11.45			Tata Hidang			
	11.45 - 12.00						
VII	12.00 – 12.45			Tata Hidang			
VIII	12.45 – 13.30			Tata Hidang			
IX	13.30 – 14.15			Tata Hidang			

MengetahuiKlaten, Agustus 2014

Guru Mata PelajaranGuru PPL

Dra. RubiyemDiah Kusuma Ningsih

NIP. 19640803 199003 2 007NIM. 11511244012

ANALISIS KURIKULUM TENTANG URUTAN LOGIS DANA KETERGANTUNGAN STANDAR KOMPETENSI/KOMPETENSI DASAR

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

[illegible]

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional.. 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.									
3.1Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning) 4.1Menilai rancangan menu (menu Planning)			- Pengertian dan fungsi menu planning - Syarat-syarat menyusun menu	- Mendeskripsikan macam-macam menu - Mengidentifikasi macam-macam menu - Menyusun menu	4x6x45 = 1080 menit				
3.2Mendeskripsikan peralatan makan dan minum: alat hidang serta lenan. 4.2 merencanakan persiapan peralatan penataan meja (polishing peralatan makan dan minum: alat hidang serta lenan)			- Menjelaskan pengertian perabot, lenan dan peralatan hidang di restoran. - Menjelaskan fungsi chinaware, glassware, silverware dan table assesories. - Menjelaskan pengertian chinaware, glassware,	- Perabot, lenan dan peralatan makan dan minum alat hidang.	6x6x45 = 1620 menit				

			silverware dan assesories meja.						
3.3Membedakan lipatan serbet (folding napkin) 4.3 Membuat lipatan serbet (folding napkin)			- Menjelaskan pengertian lipatan serbet(folding napkin) - Menyebutkan bentuk-bentuk lipatan serbet (folding napkin) - Menyebutkan fungsi lipatan serbet (folding napkin) - Membuat lipatan serbet (folding napkin)	- Mendeskripsikan macam-macam lipatan serbet - Pembuatan macam-macam lipatan serbet. a. Lipatan in glass b. Lipatan on table c. Lipatan for under liner	6x6x45 = 1620 menit				
3.4 Menjelaskan jenis, karakteristik dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum. 4.4 Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia			- Pengertian petugas restoran - Fungsi petugas restoran - Klasifikasi petugas restoran - Menyebutkan tugas pramusaji	- Mendeskripsikan jenis petugas restoran. - Mendeskripsikan persyaratan petugas restoran - Mendeskripsikan tugas pramusaji	6x6x45 = 1620 menit				
3.5 Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persediaan (<i>side board</i>) 4.5 Menata meja (<i>table set up</i>) dan meja persediaan (<i>side board</i>)			- Pengertian standard cover, a'la carte cover, table d'hote cover, american cover dan elaborate cover. - Pengertian side board - Menata meja (table set up) - Menata side board)	- Mendeskripsikan macammacam penataan meja (table set up) - Mendeskripsikan penataan meja persediaan (side board)	6x6x45 = 1620 menit				
3.6 menentukan pelayanan			- Menjelaskan pengertian	- Melayani pesanan	6x6x45				

4.6	makan dan minum di restoran Melayani makan dan minum di restoran			american service, english service, russian service, gueridon service, dan buffet service - Melakukan pelayanan makan dan minum a. American service	makan dan minum di restoran	= 1620 menit				
-----	---	--	--	--	-----------------------------	--------------	--	--	--	--

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Klaten, September 2014

Mahasiswa PPL

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : TATA HIDANG
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
- KI 3 : Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. .Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			Mengamati : - Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah Menanya : - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, struktur ,jenis Menu ,ciri, syarat-syarat menyusun menu.	Observasi - Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi - Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat	4 minggu	- video/gambar/buku - Referensi / bahan ajar terkait - e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum			Mengumpulkan Data - Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok. - Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu . Mengasosiasi : - Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. Mengkomunikasikan : - Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan - Membuat laporan hasil kerja kelompok	diskusi dan presentasi Portofolio - Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu - Laporan tertulis kelompok Tes - Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) Jurnal - Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran		
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional						
2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja						
3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)	- Mendiskripsikan macam-macam menu - Mengidentifikasi macam-macam menu - Menyusun menu	Rancangan Menu (Menu Planning).				
4.1.Menilai rancangan menu (menu planning)	Melakukan penilaian rancangan menu					
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			Mengamati : Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model	Observasi - Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi	6 minggu	- Video /gambar/ buku - Bahan praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum . 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja			Menanya : - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan Mengumpulkan Data - Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok. - Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan - Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) - Membuat rencana persiapan peralatan untuk penataan	- Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi Portofolio - Mengumpulkan gambar Peralatan Makan dan minum ; alat hidang serta lenan - Laporan tertulis kelompok Tes - Tes tertulis tentang Jurnal - Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Praktik merencanakan persiapan peralatan		penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) - Alat praktek - Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) - Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) - Referensi / bahan ajar terkait
3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan	- Mendeskripsikan perabot, lenan dan peralatan hidang di restoran - Mengidentifikasi perabot, lenan dan peralatan hidang di restoran - Mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman - China ware - Glass ware - Silver ware - Assesories meja	Perabot, lenan dan peralatan Makan dan minum ;alat hidang.				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan	- Langkah- langkah peralatan penataan Meja - Membersihkan peralatan makanan dan minuman : - China ware - Glass ware - Silver ware - Assesories meja - Lenan untuk restoran		Mengasosiasi : - Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. Mengkomunikasikan : - Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan terkait dengan pertanyaan yang diajukan - Membuat laporan hasil kerja kelompok	penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)		e-dukasi.net
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			Mengamati : - Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding Napkin) dari berbagai bentuk/model Menanya : - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,fungsi,syarat-syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin	Observasi - Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi - Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi	6 minggu	- video/gambar/buku - Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) - Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) - Referensi / bahan ajar terkait
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab,						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja			Mengumpulkan Data. - Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin. - Membuat lipatan serbet - Melakukan pengamatan serta membedakan secara berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding Napkin antar kelompok	Portofolio - Tugas mengumpulkan gambar lipatan Serbet/Folding Napkin - Laporan tertulis kelompok Tes - Tes tertulis tentang Melipatan Serbet/Folding Napkin Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran		e-dukasi.net
3.3 Membedakan lipatan serbet (Folding Napkin)	Mendiskripsikan macam-macam lipatan serbet	Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)	Mengasosiasi : - Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. Mengkomunikasikan : - Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas melipat serbet menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan - Membuat laporan hasil kerja kelompok	Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melipat Serbet/Folding Napkin		
4.3.Membuat lipatan serbet (Folding Napkin)	- Pembuatan macam-macam lipatan serbet - Lipatan in glass - Lipatan on table - Lipatan for under liner					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja			Mengamati : - Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran. Menanya : - Mengajukan pertanyaan terkait jenis ,karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran dan prosedur pelayanan di restoran. Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan jenis ,karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur pelayanan di restoran. - Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus . Mengasosiasi : - Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan.	Observasi - Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi - Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi Portofolio - Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran - Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan	6 minggu	- video/gambar/ buku - Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran - Referensi / bahan ajar terkait - e-dukasi.net - lembar kasus
3.4. Menjelaskan jenis ,karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum	- Mendiskripsikan jenis petugas restoran - Mendiskripsikan persyaratan petugas restoran	- Petugas Pelayanan makanan - Penyusunan petugas pelayanan makanan				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.4. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan	• Mendiskripsikan tugas-tugas pramusaji		Mengkomunikasikan : • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompok • Membuat laporan hasil kerja kelompok	pembelajaran		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum 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 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja			Mengamati : • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Menata Meja(Table set Up) Menanya : • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis ,fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Mengumpulkan Data • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban • Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan	Observasi • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi Portofolio • Tugas mengumpulkan gambar Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) • Laporan tertulis kelompok	6 minggu (3X2JP)	• video/gambar /buku • Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) • Alat praktek bahan Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) • Referensi / bahan ajar terkait • e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.5. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persediaan (<i>side board</i>)	- Mendiskripsikan macam-macam penataan meja (<i>table set up</i>) - Mendiskripsikan penataan meja persediaan (<i>side board</i>)	Menata Meja (Table set Up) - Standard cover - A'la carte cover - Table D'Hote - American cover - Elaborate cover	- Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik Mengasosiasi : - Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta menyimpulkan. Mengkomunikasikan : - Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan - Membuat laporan hasil kerja kelompok	Tes Tes tertulis Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat menata meja		
4.5 Menata Meja (<i>table set up</i>) dan meja persediaan (<i>side board</i>)	Melakukan penataan meja (<i>table set up</i>) dan penataan meja persediaan (<i>side board</i>)	Menata side board				
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum,sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			Mengamati : - Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran. Menanya : - Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi, jenis ,karakteristik , dan prosedur pelayanan makan minum di	Observasi - Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi - Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat	6 minggu	- video/gambar/buku - Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum 2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional 2.3.Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja			restoran; seberapa besar peran pelayanan makan minum dalam industry makanan Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait pelayanan makan dan minum di restoran. - Melakukan praktik dan Melayani makan dan minum di restoran yang ditentukan - Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan makan dan minum berdasarkan kasus Mengasosiasi : - Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan. Mengkomunikasikan : - Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Melayani makan dan minum di restoran terkait dengan pertanyaan yang diajukan - Membuat laporan hasil kerja kelompok	diskusi dan presentasi Portofolio - Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran - Laporan tertulis kelompok Tes - Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Jurnal - Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran Tes Unjuk Kerja/Kinerja - Observasi saat Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran		Restoran - Referensi / bahan ajar terkait - e-dukasi.net - lembar kasus

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.6 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran	- Mendiskripsikan tipe – tipe Pelayanan Makanan dan Minuman - American service - English service - Russian service - Gueridon service - Buffet service	Melayani pesanan makan dan minum di Restoran				
4.6 Melayani Makan dan Minum Di Restoran.	- Melakukan Pelayanan Makanan dan Minuman - American service					

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 : Tata Hidangan
 Kelas / Semester : XI / 1
 Tahun Pelajaran : 2014/2015
 Waktu : 20 x Pertemuan

NO	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	20
1	Menu planning/rancangan menu	3x	√																					
2	Uji Kompetensi	1x	√																					
3	Perabot, lenan dan peralatan makan dan minum, alat hidang	5x	√																					
4	UTS	1x																						
5	Uji Kompetensi	2x	√																					
6	Lipatan serbet/napkin folding	5x	√																					
7	Uji Kompetensi	2x	√																					
8	Ujian Semester	1x	√																					

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa Praktikan

Dra. Rubiyem
NIP 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM 11511244012



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

RANCANGAN MENU

(Menu Planning)

A. Kompetensi Dasar Dan Indikator

3.1 Mendeskripsikan rancangan menu (*menu planning*).

Indikator: Mendeskripsikan macam-macam menu.

Mengidentifikasi macam-macam menu.

Menyusun menu.

4.1 Menilai rancangan menu (*menu planning*).

Indikator: Melakukan penilaian rancangan menu.

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran membuat rancangan menu (*menu planning*) peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian menu dengan tepat.
2. Peserta didik dapat menyebutkan dan menjelaskan 4 macam menu dengan benar.
3. Peserta didik dapat membuat macam-macam rancangan menu.
4. Peserta didik dapat menilai rancangan menu yang telah dibuat.

C. Uraian Materi

1. Pengertian Rancangan Menu.

Pada umumnya menu mempunyai tiga macam arti, yaitu:

- a. Menu merupakan daftar makanan atau hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan.
- b. Menu merupakan susunan hidangan yang disajikan pada waktu makan.
- c. Menu merupakan suatu daftar makanan yang dapat dipesan atau dihidangkan.

Dari ketiga deskripsi menu diatas, dapat disimpulkan bahwa menu adalah suatu susunan hidangan yang dapat dipesan atau dihidangkan pada waktu makan. Untuk membuat menu, pertama kali kita harus membuat pola menu, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu:



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

- 1) Kertas menu harus benar-benar bersih, efektif dalam penggunaan ruangnya, namun juga jangan sampai nampak berdesak-desakan penulisannya.
- 2) Sampul menu harus bagus mutunya, didesain (dibentuk) dengan rapi, hati-hati dan menarik.
- 3) Corak mode tata ruang yang tepat dan benar harus diterapkan.
- 4) Cara penulisannya harus benar-benar diperhatikan.
- 5) Penyusunan dan pengelompokkan jenis-jenis makanan yang dijual harus ditulis dangan tepat dan rapi.
- 6) Warna yang cocok harus diperhatikan.
- 7) Diberi ruang khusus untuk *Chef Suggestion*.
- 8) Keterangan yang singkat dan jelas tentang makanan harus dicantumkan.
- 9) Semua hasil produksi yang tertera harus benar-benar diperhatikan.
- 10) Informasi tentang fasilitas, alamat, nomor telepon, serta jam buka restoran harus dicantumkan.
- 11) Lebih baik mempergunakan menu tersendiri untuk jam makan yang berbeda. Jadi ada menu *Breakfast*, menu *Lunch*, menu *Dinner*, dan sebagainya.
- 12) Untuk hidangan-hidangan yang terkenal dalam penjualan, tempatkan dibagian yang strategis di dalam menu.
- 13) Usahakan jangan menghapus harga lama yang sudah tertera pada menu dengan stippo, karet dan menggantinya dengan harga baru.
- 14) Serahkan penyusunan (*lay-out*) kepada pembuat design yang berpengalaman dan jangan diserahkan kepada percetakan begitu saja.



Penting lo...

Pada prinsipnya dalam rancangan menu itu hidangan harus sesuai, cocok, dan pantas untuk dimakan konsumen sehingga perlu memperhatikan penampilan (*apperance*) dan rasa (*flavor*).



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

2. Pengertian Menu Klasik

Menu Klasik

Susunan hidangan pada menu klasik disesuaikan dengan kebiasaan pada masaitu, pada saat makanan itu dipesandandisajikanataudimakan. Makanan-makanan ringan atau yang berfungsi sebagai pembangkit selera dihidangkan sebelum makanan utama (main courses) disajikan.

Kerangka susunan menu klasik yang lengkap terdiri dari 13 courses.

BAHASA PERANCIS | *BAHASA INGGRIS* | **CONTOH**

Hors D'oeuvre Froide | Cold Appetizer | **Lobster**

Potage Soup | Consomme | **Royale**

Hors D'oeuvre Chaud | Warm Appetizer | **Maple on Toast**

Poisson | Fish | **Poached Mackerel with lemon butter**

Grosse Piece | Large Joint | **Beef Bourguignon**

Entrée Chaud | Hot Entrée | **Chicken Breast With Mushroom**

Entrée Froide | Cold Entrée | **Ham with mushroom**

Sorbet | Sherbet | **Lemon Sherbet**

Roiti (Et Salad) | Roast (and salad) | **Roast beef (+salad)**

Legumes | Vegetables | **Gratinated Asparagus**

Entremets | Sweet | **Chocolate Kaya Au Lait**

Savoury | Savory | **Cheese Puff Paste**

Dessert | Dessert | **Fresh Fruit**

3. Pengertian menu modern

Menu modern pada dasarnya adalah penyederhanaan dari struktur menu klasik. Beberapa makanan digabungkan dan muncul dalam satu kelompok (courses). Contoh penyederhanaan tersebut misalnya pada menu klasik: poisson, grosse piece, entrée froide dan entrée chaude dijadikan sebagai menu pilihan dan dikategorikan sebagai main course pada menu modern. Walaupun jenis makanan disederhanakan, namun susunan menu masih tetap mengikuti pola kerangka menu klasik. Dengan penyederhanaan ini akan memungkinkan penampilan jenis makanan yang lebih banyak dalam satu kelompok hidangan (course). Ini berarti ada kesempatan yang lebih luas bagi tamu untuk memilih makanan yang sesuai dengan selera mereka. Pada susunan menu singkat untuk hidangan makan siang (luncheon) maka entrée yang dihidangkan bersama sayuran (vegetable) dan kentang (potato dishes) dapat dihidangkan sebagai main course. Sherbets atau disebut juga frozen drinks dan savouries pada menu klasik tidak muncul pada kerangka menu modern yang disederhanakan. Sherbets yang hampir sama dengan ice



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

cream digabung dalam kelompok ice cream dan dihidangkan sebagai dessert. Savoury karena bentuk dan penampilannya mendekati “hors d’oeuvre” maka “hot savoury” digabung dengan “hot hors d’oeuvre” dan “cold savoury” dengan cold Hors d’oeuvre”.

4. Macam-Macam Menu

a. A’la Carte Menu

A’la Carte Menu adalah daftar hidangan yang terdiri dari berbagai macam pilihan makanan dengan harga masing-masing. Hidangan yang disajikan dapat dipesan sesuai dengan selera masing-masing konsumen.

Contoh dari A’la Carte Menu:

ContohHidangan	BahanUtama	Harga
Fillet of Beef Strognof	Beef	Rp. 125.000,-
Brown Lamb Stew	Lamb	Rp. 80.000,-
Grilled Chicken Brest with Mushroom Gravy	Chicken	Rp. 65.000,-
Poached Pomfret with Orange Reduction	Fish	Rp. 47.000,-

b. Table D’Hote Menu

Table D’Hote Menu adalah daftar hidangan yang terdiri dari satu paket makanan dengan harga secara keseluruhan. Paket makanan yang dipilih akan disajikan satu per satu sesuai dengan giliran hidangan. Paket tersebut terdiri dari 3,4, atau 5 courses.



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

Contoh dari *Table D’Hote Menu*:

MENU 1	MENU 2
Spring Roll * Cream Chicken Soup * KakapMeuniere Boiled Potato Tossed Salad with Orange Sauce * Peach Melba * Coffee or Tea Rp. 175.600,-	Vegetable Salad * ConsommeColestense * Grilled Sirloin Steak French Fried Potatoes Vichy Carrot with Black Pepper Sauce * Banana Split * Coffe or Tea Rp. 234.000,-

c. **Buffet Menu**

Buffet Menu adalah daftar makanan yang disajikan dapat dipilih sesuai dengan selera dari masing-masing tamu. Harga dihitung per orang tanpa memperhatikan banyak sedikitnya porsi makanan yang diambil.

Contoh dari *Buffet Menu*:

Paket Buffet Menu start from Rp. 45.000/pax.

****pilihlahsatu menu***

PAKET A	PAKET B
NASI PUTIH KERUPUK UDANG ACAR SAMBAL AIR PUTIH SOFT DRINK SOUP: - Soto ayam - Timlo solo - Soto tangkar - Sop jagung	NASI PUTIH KERUPUK UDANG ACAR SAMBAL AIR PUTIH ES TEH SOFT DRINK SOUP: - Soto ayam - Timlo solo - Soto tangkar - Sop jagung



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

SAYURAN: • Cap cay • Osengbuncistahu • Ca baby corn sosis PENDAMPING: • Bakmigoreng • Bihungoreng • Telurbalado • Fu yunghai LAUK HEWANI: • Ayampanggangmadu • Ayamgorengpandan • Ayamladahitam • Kakapasammanis • Gulaikakap • Sapisausmentega DESSERT: • Pudding • Buahpotong • Bikaambon • Putuayu • Klepon	• Sop sayuran SAYURAN: • Cap cay • Osengbuncistahu • Ca baby corn sosis • Plecingkacangpanjang PENDAMPING: • Bakmigoreng • Bihungoreng • Telurbalado • Fu yunghai • Perkedeljagung LAUK HEWANI: • Ayampanggangmadu • Ayamgarangasem • Ayamladahitam • Kakapasammanis • Gulaikakap • Sapiladahitam • Cumisauspedas DESSERT: • Pudding • Buahpotong • Bikaambon • Putuayu • Klepon • Lapis legit
--	--

d. Blue Plate Menu

Blue Plate Menu adalah daftar hidangan terdiri dari satu paket makanan ditambah dengan satu pilihan *soft drink* dengan harga keseluruhan dan semuanya disajikan di meja tamu.

Contoh dari *Blue Plate Menu*:



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

D.	MENU 1	MENU 2
	+ <u>Soft Drink</u>	+ <u>Soft Drink</u>
	Spring Roll	Vegetable Salad
	*	*
	Cream Chicken Soup	ConsommeCelestense
	*	*
	KakapMeuniere Boiled Potato Tossed Salad with Orange Sauce	Grilled Sirloin Steak French Fried Potatoes Vichy Carrot with Black Pepper Sauce
	*	*
	Peach Melba	Banana Split
	*	*
	Coffee or Tea	Coffe or Tea
	Rp. 195.600,-	Rp. 264.000,-

- D. Syarat-syaratmenyusun menu
- a. Kebutuhangizipenerima makanan yang disajikanharusdapatmemenuhikebutuhangizipenerima makanantersebut.
- Denganberpedomanpadasusunanhidanganempatsehat, maka menu yang disajikan dapatmemenuhikebutuhanzatgizipenerima.
- b. Kebiasaanmakanpenerima yang disajikan dapatmungkin disesuaikandengankebiasaanmakananpenerima.
- Kebiasaanmakananpenerimaataukonsumen yang seringberbeda-beda. Masakan yang disajikanharusbersifatnetral. Masakan yang terlalukhasdarisuatudaerahsebaiknyatidakdisajikan.
- c. Masakanharusbervariasi



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

Baik jenis masakan yang disajikan maupun bahan makanan dasar yang digunakan harus bervariasi satu jenis makanan yang dihidangkan berkali-kali dalam jangka waktu yang singkat akan membosankan konsumen.

d. Biaya yang tersedia

Biaya yang tersedia untuk menyelenggarakan makanan harus dipehitungkan dalam penyusunan menu. Makanan yang disajikan harus sesuai dengan jumlah anggaran yang tersedia.

e. Iklim dan musim

Penyusunan menu juga harus memperhatikan iklim dan musim karena ada jenis-jenis bahan makanan yang hanya mudah didapat pada musim atau iklim tertentu. Tersedianya bahan makanan tertentu akan sangat mempengaruhi harga pasar.

f. Peralatan untuk mengolah makanan

Jenis makanan tertentu yang memerlukan peralatan khusus untuk mengolah sebaiknya tidak disediakan jika institusi itu tidak memiliki peralatan tersebut.

g. Ketentuan-ketentuan lain

Masing-masing institusi biasanya mempunyai ketentuan-ketentuan atau peraturan tersendiri, misalnya dalam hal penggunaan biaya.

E. Sifat Menu

Setelah mengetahui macam-macam menu, kini beranjak untuk mengetahui apa saja sifat yang dimiliki oleh menu. Menu mempunyai 2 sifat, yaitu:

- Static Menu
- Cycle Menu

Kedua sifat menu di atas merupakan sifat menu yang sering kita jumpai di restoran. Fungsinya untuk memasukkan menu-menu baru dalam daftar makanan, sehingga konsumen tidak bosan dengan menu yang itu-itu saja.

Static Menu yaitu penggantian menu dilakukan setiap 6 bulan bahkan lebih, dan biasanya menu sudah disusun dengan berbagai pilihan sehingga tidak diganti setiap saat.

Cycle Menu yaitu perubahan menu dilakukan setiap satu minggu sekali bahkan setiap hari diganti. Biasanya menu hanya terdiri dari satu atau dua macam saja (menu-menu special).



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG



Rangkuman:



Menu adalah suatu susunan hidangan yang dapat dipesan atau dihidangkan pada waktu makan. Pada umumnya menu dibagi menjadi empat yaitu *Table D'hote Menu*, *A'la Carte Menu*, *Buffet Menu*, dan *Blue Plate Menu*. Menu klasik adalah susunan hidangan yang disesuaikan dengan kebiasaan pada masa dulu. Sedangkan menu modern adalah penyederhanaan dari menu klasik. Menu sendiri mempunyai dua macam sifat yakni ada static menu dan cycle menu.



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

PERABOT, LENAN DAN PERALATAN MAKAN DAN MINUM ALAT HIDANG

A. Kompetensi Dasar Dan Indikator

3.1 Mendeskripsikan rancangan menu (*menu planning*).

Indikator :

- Mendeskripsikan perabot, lenan dan peralatan hidang di restoran
- Mengidentifikasi perabot, lenan dan peralatan hidang di restoran
- Mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman China ware, Glass ware, Silver ware dan Assesories meja.

4.1 Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (*polishing* peralatan makan dan minum: alat hidang serta lenan).

Indikator:

- langkah-langkah peralatan penataan meja
- Membersihkan peralatan makanan dan minuman yang terdiri dari china ware, glass ware, silver ware, assesories meja dan lenan untuk restoran

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peralatan makan dan minum (alat hidang serta linen) peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian perabot
2. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian linen
3. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian peralatan hidang di restoran
4. Peserta didik dapat mengidentifikasi perabot
5. Peserta didik dapat mengidentifikasi linen
6. Peserta didik dapat mengidentifikasi peralatan hidang di restoran
7. Peserta didik dapat mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman yaitu china ware
8. Peserta didik dapat mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman yaitu glass ware
9. Peserta didik dapat mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman yaitu silver ware
10. Peserta didik dapat mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman yaitu assesories meja



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

C. Uraian Materi

Menurut buku “pengantar akomodasi dan restoran” (sugiarto dan sulartiningrum), (2001:88) dinyatakan bahwa pada prinsipnya peralatan yang digunakan dalam sebuah restoran dikelompokkan menjadi lima bagian besar, yaitu:

Linen adalah barang-barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasi suatu restoran. Termasuk linen disini ialah taplak meja, serbet makan (napkin), serbet gelas (glass towel), lap untuk waiter (arm towel), alas baki (tray cloth), dan kain panjang atai batik (skirting) yang dipergunakan sebagai penutup meja-meja bagian bawah atau meja prasmananan pada pesta-pesta.

1. Silver ware

Adalah peralatan makan yang terbuat dari bahan perak yang tahan terhadap karat. Contohnya:

a. Dinner fork and dinner knife

Garpu dan pisau yang gunanya untuk menikmati makanan inti (main dishes/main course)



b. Dinner spoon

Sendok yang digunakan untuk mengambil makanan tetapi juga digunakan sebagai alat bantu untuk memindahkan makanan dari suatu tempat ke tempat lainnya.



c. dessert fork dan dessert knife

garpu dan pisau yang gunanya untuk menikmati makanan pembuka (appetizer) atau makan penutup (dessert)



d. tea or coffe spoon

sendok yang gunanya untuk menikmati minuman panas (teh, kopi, susu, coklat) dimana juga berfungsi sebagai alat menikmati hidangan penutup (dessert).



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG



- e. Fish fork and fish knife

Garpu dan pisau yang gunanya untuk menikmati makanan yang terbuat dari ikan.



- f. Service fork and service spoon

Garpu dan sendok yang gunanya untuk memindahkan makanan dari satu tempat ketempat lainnya.



- g. Ice cream spoon

Sendok yang fungsinya untuk menikmati ice cream



- h. Steak knife

Pisau yang gunanya untuk menikmati makanan yang terbuat dari daging, ciri khas dari pisau ini yaitu memiliki gerigi pada bagian tajam.



- i. Soup spoon

Sendok yang fungsinya menikmati segala jenis soup.



- j. Parfait spoon

Sendok yang fungsinya untuk menikmati dessert atau ice cream.



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG



k. Oyster fork

Garpu untuk menikmati hidangan yang terbuat dari tiram atau kerang.



l. Snail (escargot) fork

Garpu yang gunanya untuk menikmati hidangan yang terbuat dari siput.



m. Snail (escargot) tongs

Penjepit makanan yang digunakan untuk menjepit makanan yang terbuat dari siput.



n. Lobster pick and lobster (cray fish) cracker

Guna untuk menikmati hidangan dari lobster



o. Sugar tongs

Gunanya untuk mengambil gula batu



2. China ware

Peralatan makan yang biasanya terbuat dari keramik atau porselin.

Contohnya:

a. Bread and butter plate

Jenis piring yang fungsinya untuk menyajikan roti dan mentega.



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG



b. Dessert plate

Jenis piring yang fungsinya untuk menyajikan hidangan pembuka (appetizer) hidangan penutup (dessert).



c. Dinner plate

Jenis piring yang fungsinya untuk menyajikan hidangan utama.



d. Soup bowl

Jenis mangkok yang gunanya untuk menyajikan hidangan soup kental.



e. Egg cup and soucer

Mangkok dan piring kecil yang fungsinya untuk menyajikan hidangan telur rebus.



f. Soup cup and soucer

Mangkok dan piring cawan yang fungsinya menyajikan segala hidangan yang berjenis soup.



g. Coffe or tea cup and soucer

Mangkok dan piring cawan yang gunanya untuk menyajikan minuman kopi dan teh.



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG



h. Cereal dish

Mangkok yang fungsinya menyajikan beberapa macam makanan misalnya sereal.



i. Ashtray/asbak

Fungsinya untuk menampung abu rokok dan harus ada di setiap meja.



j. Demi tasse cup and saucer

Mangkok dan piring cawan yang fungsinya khusus untuk menyajikan kopi espresso dan demi tasse coffee.



k. Creamer

Fungsinya untuk menyajikan cream sebagai peneman kopi.



l. Milk pot

Teko yang fungsinya untuk tempat penajian susu atau air panas.



3. Glass ware



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

Peralatan minum yang terbuat dari kaca termasuk didalamna segala jenis dan bentuk gelas contohnya:

- a. White wine glass

Jenis gelas yang berfungsi untuk menikmati minuman anggur putih



- b. Red wine glass

Jenis gelas yang fungsinya untuk menikmati minuman anggur merah,



- c. Water goblet

Jenis gelas yang berfungsi menyajikan minuman air putih.



- d. Cocktail glass

Gelas yang berfungsi untuk menyajikan minuman jenis cocktail.



- e. Beer glass

Jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan jenis minuman beer.



- f. Highball glass

Jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan minuman jenis mix drink atau bisa juga untuk menyajikan minuman jenis jus.





SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

g. Collin glass

Jenis gelas yang hampir sama fungsinya dengan highball glass yang membedakannya adalah tinggi dan volume gelas yang berbeda.



h. Zombie glass

Jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan minuman mix drink yang khusus yang bernama zombie dan juga bisa digunakan untuk menyajikan minuman long drink.



i. Juice glass

Jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan minuman beraneka ragam jus.



j. Brandy glass

Jenis gelas yang berfungsi untuk menikmati minuman berjenis brandy.



4. Table accesories

Alat yang diletakkan ditengah-tengah meja tamu berfungsi sebagai peneman tamu dan juga untuk memperindah tampilan meja makan, contohnya:

a. Tempat garam dan merica (salt and pepper set)



b. Asbak (ashtray)



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG



c. Vas bunga (flower vase)



d. Menu dan daftar minuman (menu and drink list)



e. Nomor meja (table number)





SMK NEGERI 3 KLATEN HAND OUT PEMBELAJARAN TATA HIDANG

A. Kompetensi Dasar Dan Indikator

3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan

Indikator: Mendeskripsikan lenan dan perabot tata hidang

Mengidentifikasi lenan dan perabot tata hidang

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran Salad Indonesia peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian lenan.
2. Peserta didik dapat menyebutkan 10 ukuran lenan.
3. Peserta didik dapat menjelaskan penggunaan lenan.

C. Uraian Materi

a) Lenan

Lenan untuk operasi restaurant di sini ialah: taplak meja, serbet makan, glass towels, arms towels, skirt dan tray cloth. Lenan ini termasuk perlengkapan restaurant yang cukup mahal juga. Karena itu, selain pemeliharaannya dan penggunaannya harus hati-hati kontrlnya pun harus teliti. Di dalam restaurant, stock linen minimum harus dua kali lipat dengan jumlah kursinya: hingga bila yang satu kotor, harus ada penggantinya yang siap dipakai sewaktu-waktu.

Persediaan lenan yang baru dan bersih siap dipakai disimpan oleh house keeping department di linen room, hanya bisa dikeluarkan kalau ada surat permintaan yang telah ditanda tangani oleh Food & Beverage Manager yang biasanya dibuat rangkap dua; yang asli untuk house keeping department dan copynya atau duplikatnya disimpan di requestion book dan disimpan di food & beverage service area sebagai pegangan.

Setiap sudah selesai operation, linen yang kotor dihimpun-dihitung-dikirim dan diserahkan ke linen room atau house keeping department untuk diganti dengan yang bersih. Serbet makan yang kotor dihitung, tiap 10 lembar dibendel menjadi satu sehingga memudahkan kontrol dan cara kita menghitung untuk kemudian ditukarkan dengan yang bersih, siap dipakai di linen room. Cara penyimpanan lenan, yang sama ukurannya dijadikan atau ditumpuk rapi menjadi satu, dengan kebalikan lipatannya menghadap kearah luar agar mudah untuk dikontrol dan dihitung. Kalau tidak disimpan di dalam almari, haruslah diberi tutup agar terhindar dari debu-debu yang melekat diatas permukaannya.

b) Penggunaan lenan ini tergantung pada:

1. Kelas dari restaurannya
2. Type dari client

3. Cost atau harga yang bersangkutan
 4. Macam-macam menu, dan
 5. Macam-macam service yang ditampilkan.
- c) Ukuran atau keadaan lenan yang normal biasanya
1. Taplak meja ukuran 137 cm x 137 cm atau 54 inc x 54 inc
Untuk meja ukuran 76 cm atau 2 feet 6 inc persegi
Atau meja bulat dengan ukuran garis tengah 1 m atau 3 feet
Taplak meja dengan ukuran 183 cm x 183 cm atau 72 inc x 72 inc untuk meja ukuran 1 m atau 3 feet persegi
Taplak meja ukuran 183 cm x 244 cm atau 72 x 96 inc
Untuk meja ukuran empat persegi panjang atau dapat juga dengan taplak ukuran 183 cm x 137 cm atau 72 inc x 54 inc



2. Slip cloth dengan ukuran 1 m x 1 m atau 36 inc x 36 inc dipakai untuk penutup “a gubby table cloth” maksudnya taplak meja yang hanya kotor sedikit atau comot.



3. Napkin atau serbet makan
Ukuran 46 cm x 50 cm atau 18 inc x 20 inc persegi bila terbuat dari kain atau:
Ukuran 36 cm x 42 cm atau 14 inc x 17 inc persegi bila terbuat dari kertas.



4. Buffet cloth dengan ukuran 2 m x 4 m atau 6 feet x 12 feet ini untuk ukuran yang sangat minim.

Kalau mejanya lebih panjang lagi dibutuhkan taplak meja yang lebih panjang pula.



5. Trolley dan side board cloth

Biasanya dibuat dari taplak meja yang sudah sobek sedikit atau cacat dan tidak dipakai atau tidak pantas lagi untuk dipasang diatas meja. Dijahit rapi oleh house keeping department dan dilipat sesuai dengan kebutuhannya untuk menutupi trolley atau side board.



6. waiters cloth atau service cloth kadang-kadang disebut juga dengan arm towels. Dipakai oleh setiapwaiters untuk mencegah panas dan menjaga agar uniform tetap bersih, karena tidak mudah terkena sauce.



7. Glass towel yang paling baik dibuat dari bahan cotton, karena mudah menyerap air.



8. Tray cloths ini biasanya dibuat dari han flanel yang juga berfungsi menyerap cairan yang tumpah dibaki, selain untuk menjaga agar tidak licin. Ukurannya macam-macam tergantung ukuran tray atau bakinya. Untuk round tray ada yang small, medium dan large. Disamping itu juga ada oblong tray.



9. Skirt: skirt ini gunanya untuk menutup meja bagian bawah hingga kaki-kai meja tidak kelihatan. Biasanya pada meja buffet, komperensi, cocktail party atau pada special party lainnya.

Ukurannya ada macam-macam, tergantung panjang meja yang kan kita beri skirting. Biasanya dibuat dari batik yang indah dengan kembangan yang serasi dan sebagainya.



10. Oshiburry semacam handuk kecil yang agak tebal. Gunanya untuk mengelap muka tamu-tamu. Mungkin para tamu sebelum masuk restaurant itu pergi tour atau shopping dulu dan langsung mau makan ke restaurant, hingga mungkin mukanya masih berdebu atau berminyak. Oshiburry yang telah dibasahi dengan air hangat dan diperas sedikit, dibagikan kepada para tamu sesaat sebelum mulai makan. Ini hanya terdapat pada high class restaurant, di coffe shop, atau restaurant-restaurant spesial lainnya. Misalna restaurant yang menghadirkan makanan spesifik atau khusus masakan Indonesia, Jepang, China, India, Itali, Belanda atau masakan-masakan lainnya.

Oshiburry bersih dicelup dalam air panas, diperas kemudian di gulung atau di roll; sebelum tamu-tamu datang, agar oshiburry itu tetap hangat disimpan diatas uap panas. Saat tamu-tamu datang oshiburry yang lembab jadi ditetesi dengan “Eau de Cologne” untuk penyegar, disusun didalam basket yang mungil dan kemudian dibagikan kepada tamu. Oshiburry yang kotor segera dikumpulkan, disimpan dalam tempat lenan kotor untuk nantinya dikirim ketempat pencucian atau laundry. Jadi oshiburry ini termasuk lenan perlengkapan restaurant yang penting juga.



d) Furniture

Furniture harus dipilih, diseleksi sesuai dengan kebutuhan yang telah ditetapkan. Seringkali dengan mempergunakan material yang berbeda, design, penyelesaian dan juga pengaturan atau susunan yang cermat naun berbeda jyga akan mengubah atmosphere, dan situasi lingkungan yang menarik didalam food service pada setiap kesempatan.

Kayu, adalah bahan baku yang paling umum dipergunakan sebagai bahan furniture atau perabotan pada ruang makan yang utama.

Bermacam-macam type atau corak perabotan dan dekorasi dari bunga maupun biji-bijian; susunannya nampak bagus dan menarik.

Perabot dari kayu adalah: kuat, tidak berkarat, lebih nyaman dipakai perabot dari kayu biasanya merupakan bagian-bagian yang penting seperti: meja, kursi, lemari, side stand didalam lingkungan pelayanan makanan dan minuman dengan pengecualian dikantin dan beberapa cafetaria. Selain daripada kau, perlu kita perhatikan juga bahwa ada beberapa logam terutama alumunium atau lapisan alumunium telah mulai banyak diperkenalkan sebagai perabot diruang makan utama.

Keuntungan dari alumunium ialah: ringan, tahan lama, bisa dibuat macam-macam variasinya: mudah dibersihkan dan harganya pun tidak terlalu mahal.

e) Keuntungan dengan mempergunakan alat-alat ini adalah:

1. Tahan lama atau awet dipakai
2. Mudah dibersihkan
3. Ringan dan mudah dipindahkan atau dipindah-pindah
4. Dapat diatur dalam deretan besar menurut warna dan design-nya
5. Harganya juga tidak terlalu mahal

f) Saat-saat sekarang, di hotel kelas I atau restaurant. Point-point yang harus diingat waktu membeli equipment atau alat-alat untuk pelayanan makanan dan minuman, pada garis besarnya ialah:

1. Kelentukan dalam pemakaian atau flexible
2. Type pelayanan yang akan ditampilkan
3. Type para langganan yang diharapkan
4. Design atau model
5. Warna
6. Tahan lama, awet atau kuat
7. Mudah diperbaiki
8. Mudah penyimpanannya
9. Perbandingan yang pecah (misalnya untk barang-barang keramik)
10. Tetap dapat digunakan dilain waktu
11. Harga dan dana yang tersedia
12. Dan sebagainya

g) Kursi-kursi

Kursi memiliki berbagai macam bentuk dan variasi, juga tinggi dan lebarnya, maka agar tempatnya cukup banyak menampung, dibawah ini ada suatu standart atau patokan ukuran yang baik

- Tempat duduknya setinggi 46 sm atau 18 inc dari lantai
- Tinggi bagian sandarannya dari lantai 1 m atau 3 feet
- Dalamnya tempat sandaran dari ujung depan kursi 46 cm atau 18 inc
- Bentuk persegi panjang

Dengan ukuran: 137 x 76 cm atau (4 feet 6 inc x 2 feet 6 inc) untuk duduk 4 orang.

h) Side stand atau meja sampingan:

- Type daripada pelayanan dan menu yang dihidangkan
- Banyaknya waiter atau waitress dari satu side board
- Jumlah atau banyaknya meja yang dapat dilayani dari satu side stand
- Jumlah alat-alat yang dipakai

Juga side board , hendaknya cukup kecil saja, mudah dibawa atau dipindah pindah bila diperlukan. Kalau side board terlalu besar, akan banyak memakan ruangan/tempat hingga mengurangi jumlah meja yang dapat dipasang.

Bagian atas atau permukaan dari side board, haruslah dari bahan yang tahan panas dan mudah dibersihkan. Jika kita mempergunakan hot-plate hendaknya disimpan jangan terlalu tinggi, hingga mudah diambil.

Dengan kata lain, semua alat-alat yang diperlukan, baik untuk keperluan table setting maupun untuk keperluan service ada di side board. Tentu saja alat-alat di side board itu semuanya disusun rapi hingga seakan merupakan dekorasi.

Mengenal penyusunan side board tergantung pada:

- Konstruksinya
- Jumlah laci-laci pada side board itu sendiri
- Penyimpanan cutlery: sendok, garpu, pisau dan sebagainya
- Menu dan service yang ditampilkan

TATA HIDANG

Diah Kusuma Ningsih
PPL UNY 2014

PENGERTIAN

Menu adalah suatu daftar makanan yang dapat dipesan atau dihidangkan pada waktu makan.

Menu klasik adalah hidangan yang menyesuaikan dengan kebiasaan pada masa dulu.

Menu modern adalah penyederhanaan dari menu klasik.

Macam-Macam Menu

Pada umumnya menu dapat dibagi menjadi 5 macam, yakni

1. a'la carte
2. Table d'hote
3. Blue plate
4. Menu buffet

Syarat – syarat menyusun Menu

1. Kebutuhan gizi penerima makanan
2. Kebiasaan makan penerima
3. Masakan harus bervariasi
4. Biaya yang tersedia
5. Iklim dan musim
6. Peralatan untuk mengolah makanan
7. Ketentuan lainnya

Sifat Menu

Setelah mengetahui macam-macam menu, kini beranjak untuk mengetahui apa saja sifat yang dimiliki oleh menu. Menu mempunyai 2 sifat, yaitu:

- Static Menu
- Cycle Menu

Contoh menu

A'la Carte

Contoh Hidangan	Bahan Utama	Harga
Fillet of Beef Stroganof	Beef	Rp. 125.000,-
Brown Lamb Stew	Lamb	Rp. 80.000,-
Grilled Chicken Brest with Mushroom Gravy	Chicken	Rp. 65.000,-
Poached Pomfret with Orange Reduction	Fish	Rp. 47.000,-

Table d'hote

Spring Roll *	Vegetable Salad *
Cream Chicken Soup *	Consomme Colestense *
Kakap Meuniere Boiled Potato Tossed Salad with Orange Sauce *	Grilled Sirloin Steak French Fried Potatoes Vichy Carrot with Black Pepper Sauce *
Peach Melba *	Banana Split *
Coffee or Tea Rp. 175.600,-	Coffe or Tea Rp. 234.000,-

Buffet menu

PAKET A	PAKET B
NASI PUTIH KERUPUK UDANG ACAR SAMBAL AIR PUTIH SOFT DRINK SOUP: • Soto ayam • Timlo solo • Soto rangkar • Sop jagung SAYURAN: • Cap cai • Omelet bracio tahu • Ca biyu corn soles PENDAMPING: • Bakmi goreng • Bihun goreng • Telur balado • Fu yung hai LAUK HEWANI: • Ayam panggang madu • Ayam goreng pandan • Ayam lada hitam	NASI PUTIH KERUPUK UDANG ACAR SAMBAL AIR PUTIH SOFT DRINK SOUP: • Soto ayam • Timlo solo • Soto rangkar • Sop jagung • Sop sayuran SAYURAN: • Cap cai • Omelet bracio tahu • Ca biyu corn soles • Pancing kacang panjang PENDAMPING: • Bakmi goreng • Bihun goreng • Telur balado • Fu yung hai • Phehade jagung LAUK HEWANI: • Ayam panggang madu • Ayam goreng pandan • Ayam lada hitam

- Ayam goreng pandan
- Ayam lada hitam
- Kakap asan manis
- Gulai kalap
- Sapi asan mentega

DESSERT:

- Pudding

LAUK HEWANI:

- Ayam panggang madu
- Ayam goreng asan
- Ayam lada hitam
- Kakap asan manis
- Gulai kalap
- Sapi lada hitam

DESSERT:

- Pudding
- Buah potong
- Bika anbon
- Putu ayu
- Klepon

• Cuci tangan pda

- Pudding
- Buah potong
- Bika anbon
- Putu ayu
- Klepon
- Lapis legit

Blue plate

MENU 1	MENU 2
<i>+ Soft Drink</i>	<i>+ Soft Drink</i>
Spring Roll	Vegetable Salad
*	*
Cream Chicken Soup	Consomme Celestense
*	*
Kakap Meuniere	Grilled Sirloin Steak
Boiled Potato	French Fried Potatoes
Tossed Salad	Vichy Carrot
with	with
Orange Sauce	Black Pepper Sauce
*	*
Peach Melba	Banana Split
*	*
Coffee or Tea	Coffe or Tea
Rp. 195.600,-	Rp. 264.000,-

Menu klasik

Daftar makanan secara klasik terdiri dari:

- Makanan pembuka dingin
- Makanan pembuka panas
- Sop
- Makanan ikan
- Makanan utama
- Extra makanan panas
- Extra makanan dingin
- Panggangan/salada
- Sayur-sayuran
- Makanan penutup
- Keju
- Buah-buahan
- Kopi atau teh

Menu modern

Susunan menu modern terdiri dari

- Makanan pembuka panas/dingin
- Sop
- Makanan ikan
- Makanan utama
- Makanan penutup
- Kopi atau teh

Dapat disederhanakan lagi menjadi:

- Makanan pembuka
- Sop
- Makanan utama
- Makanan penutup
- Kopi atau teh

PERALATAN GLASSWARE

DIAH KUSUMA NINGSIH
PPL UNY 2014

www.free-power-point-templates.com

PENGERTIAN GELAS

Gelas merupakan salah satu peralatan pelengkap untuk diletakkan di atas meja yang tidak kalah penting dibanding peralatan lainnya dalam menunjang penampilan di atas meja dan suasana penampilan di restoran.

www.free-power-point-templates.com

GLASSWARE

Peralatan minum yang terbuat dari kaca termasuk didalamnya segala jenis dan bentuk gelas.

www.free-power-point-templates.com

Gelas dibedakan menjadi 2 yaitu:

1. Gelas bertangkai (*stemug glass*)

- *Water goblet*
- *Red wine glass*
- *White wine glass*
- *Champagne glass*
- *Cocktail glass*

www.free-power-point-templates.com

2. Gelas tidak bertangkai (*unstemug glass*) :

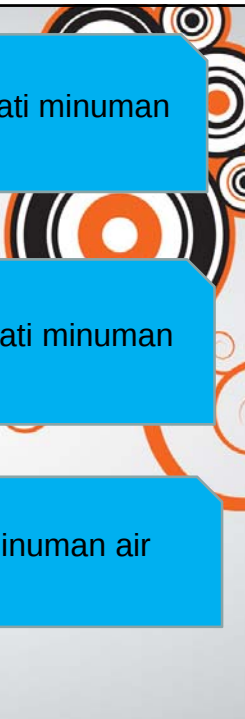
- *Short glass*
- *Juice glass*
- *Beer mug*
- *Highball glass*
- *Wine carafe*

www.free-power-point-templates.com

3. Langkah-langkah merawat dan mencuci peralatan glassware:

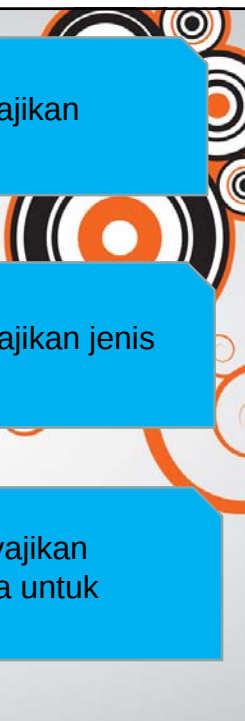
- a. Mencuci
- b. Mengeringkan
- c. Merawat
- d. polishing

www.free-power-point-templates.com



- a. White wine glass
jenis gelas yang berfungsi untuk menikmati minuman anggur putih
- b. Red wine glass
jenis gelas yang fungsinya untuk menikmati minuman anggur merah
- c. Water goblet
jenis gelas yang berfungsi menyajikan minuman air putih

www.free-power-point-templates.com



- d. Cocktail glass
jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan minuman jenis cocktail
- e. Beer glass
jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan jenis minuman beer
- f. Highball glass
jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan minuman jenis mix drink atau bisa juga untuk menyajikan minuman jenis jus

www.free-power-point-templates.com

g. Collin glass

jenis gelas yang hampir sama fungsinya dengan highball glass yang membedakannya adalah tinggi dan volume gelas yang berbeda

h. Zombie glass

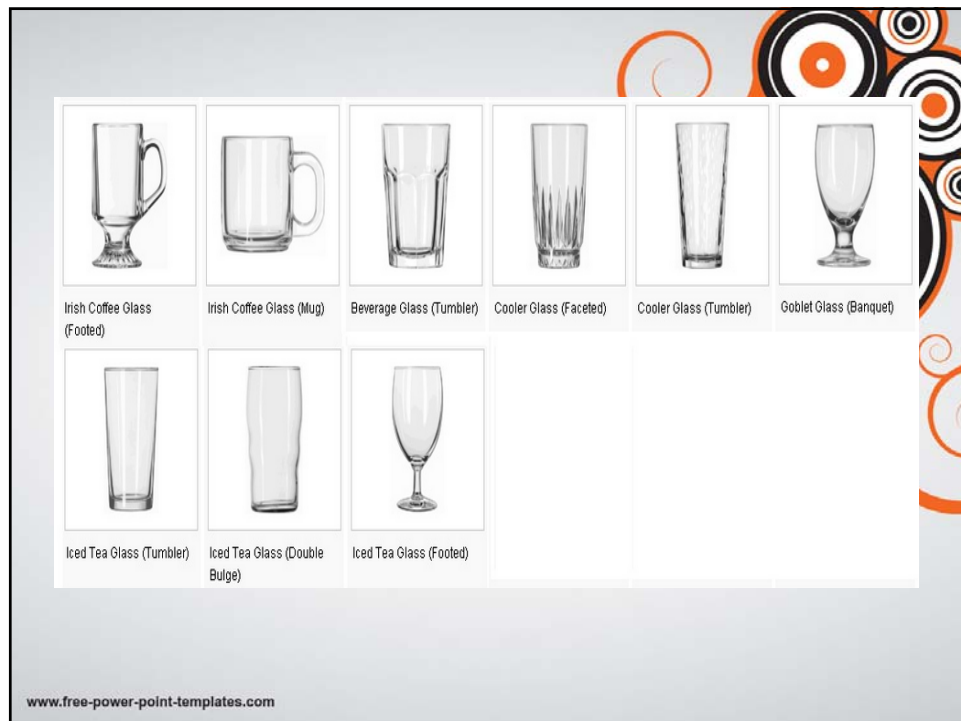
jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan minuman mix drink ang khusus yang bernama zombie dan juga bisa digunakan untuk menyajikan minuman long drink

www.free-power-point-templates.com

Macam-Macam Glassware



www.free-power-point-templates.com





LENAN

Diah Kusuma Ningsih
PPL UNY 2014

Pengertian Lenan

Lenan untuk operasi restaurant di sini
ialah: taplak meja, serbet makan, glass
towels, arms towels, skirt dan tray cloth

• Add your title in here

Penggunaan lenan ini tergantung pada:

- ❖ Kelas dari restaurannya
- ❖ Type dari client
- ❖ Cost atau harga yang bersangkutan
- ❖ Macam-macam menu, dan
- ❖ Macam-macam service yang ditampilkan.



Ukuran atau keadaan lenan yang normal biasanya

1. Taplak meja ukuran 137 cm x 137 cm atau 54 inc x 54 inc



2. Slip cloth dengan ukuran 1 m x 1 m atau 36 inc x 36 inc



Ukuran atau keadaan lenan yang normal biasanya

3. Napkin atau serbet makan ukuran 46 cm x 50 cm atau 18 inc x 20 inc



4. Buffet cloth dengan ukuran 2 m x 4 m atau 6 feet x 12 feet



Ukuran atau keadaan lenan yang normal biasanya

5. Trolley dan side board cloth



6. waiters cloth atau service cloth kadang-kadang disebut juga dengan arm towels.



Ukuran atau keadaan lenan yang normal biasanya

7. Glass towel yang paling baik dibuat dari bahan cotton, karena mudah menyerap air.



8. Tray cloths ini biasanya dibuat dari han flanel yang juga berfungsi menyerap cairan yang tumpah dibaki.



Ukuran atau keadaan lenan yang normal biasanya

9. skirt ini gunanya untuk menutup meja bagian bawah hingga kaki-kai meja tidak kelihatan.



10. Oshiburry semacam handuk kecil yang agak tebal. Gunanya untuk mengelap muka tamu-tamu.



FURNITURE

Furniture harus dipilih, diseleksi sesuai dengan kebutuhan yang telah ditetapkan. Seringkali dengan mempergunakan material yang berbeda, design, penyelesaian dan juga pengaturan atau susunan yang cermat namun berbeda juga akan mengubah atmosphere, dan situasi lingkungan yang menarik didalam food service pada setiap kesempatan.

KEUNTUNGAN DENGAN MEMPERGUNAKAN FURNITURE

1. Tahan lama atau awet dipakai
2. Mudah dibersihkan
3. Ringan dan mudah dipindahkan atau dipindah-pindah
4. Dapat diatur dalam deretan besar menurut warna dan design-nya
5. Harganya juga tidak terlalu mahal

Point-point yang harus diingat waktu membeli peralatan makan dan minum

- Kelentukan dalam pemakaian atau flexible
- Type pelayanan yang akan ditampilkan
- Type para langganan yang diharapkan
- Design atau model
- Warna
- Tahan lama, awet atau kuat
- Mudah diperbaiki
- Mudah penyimpanannya
- Perbandingan yang pecah (misalnya untk barang-barang keramik)
- Tetap dapat digunakan dilain waktu
- Harga dan dana yang tersedia

Peralatan Kursi

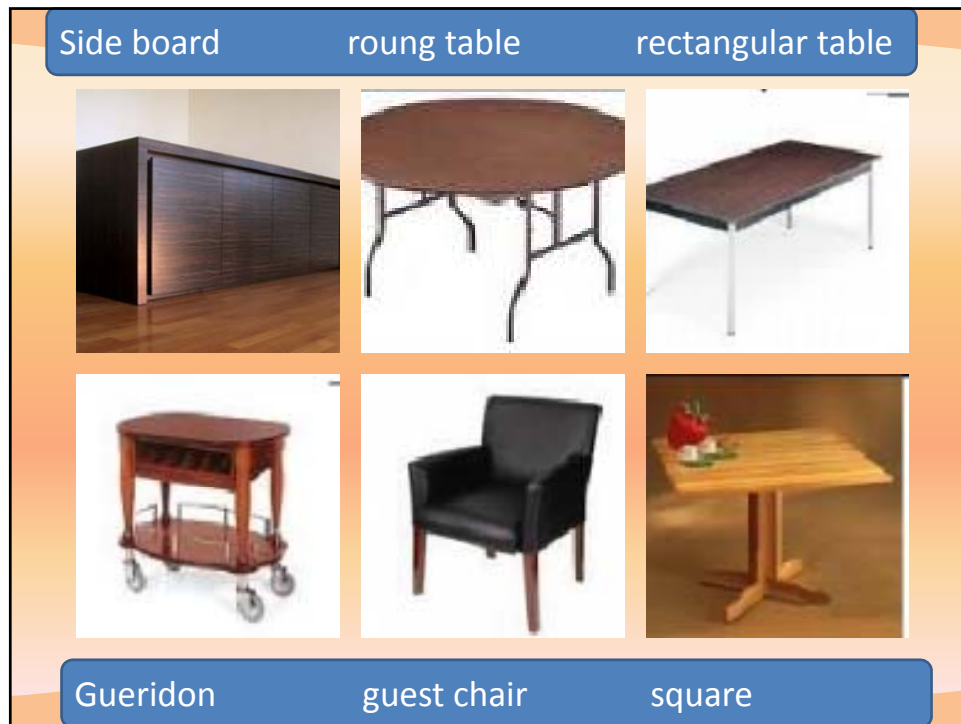
1. Tempat duduknya setinggi 46 sm atau 18 inc dari lantai
2. Tinggi bagian sandarannya dari lantai 1 m atau 3 feet
3. Dalamnya tempat sandaran dari ujung depan kursi 46 cm atau 18 inc
4. Bentuk persegi panjang
5. Dengan ukuran: 137 x 76 cm atau (4 feet 6 inc x 2 feet 6 inc) untuk duduk 4 orang.

Side stand atau meja sampingan

1. Type daripada pelayanan dan menu yang dihidangkan
2. Banyaknya waiter atau waitress dari satu side board
3. Jumlah atau banyaknya meja yang dapat dilayani dari satu side stand
4. Jumlah alat-alat yang dipakai

Mengenal penyusunan side board

1. Konstruksinya
2. Jumlah laci-laci pada side board itu sendiri
3. Penyimpanan cutlery: sendok, garpu, pisau dan sebagainya
4. Menu dan service yang ditampilkan



LIPATAN SERBET (NAPKIN FOLDING)

Diah Kusuma Ningsih
PPL UNY 2014

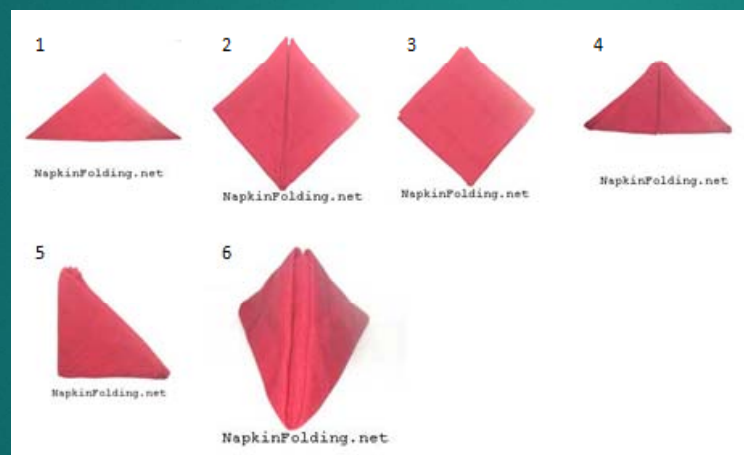
Napkin folding

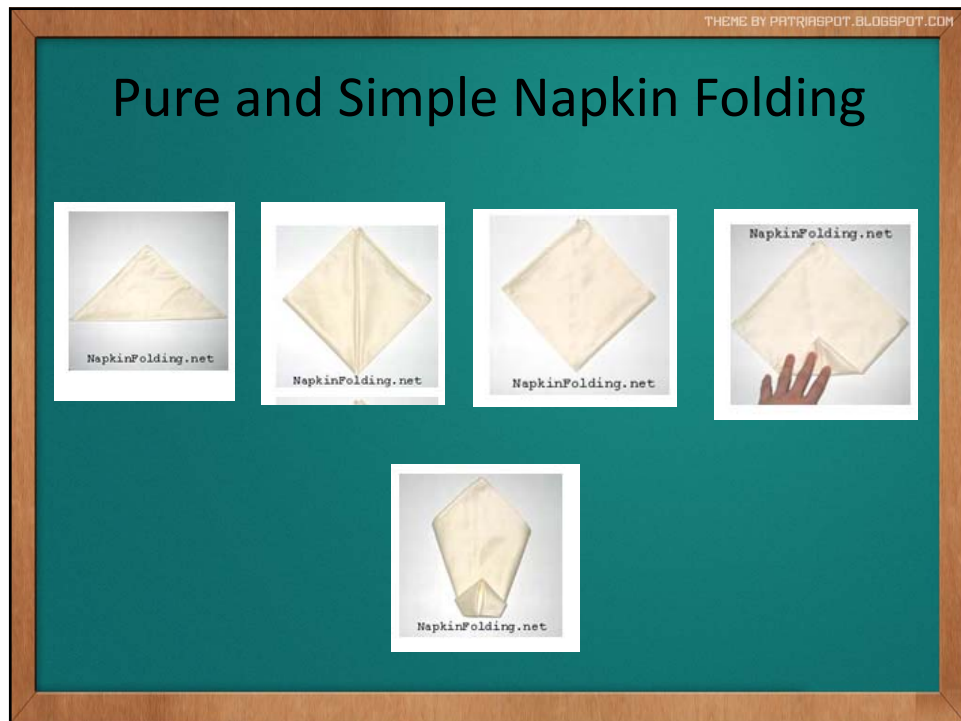
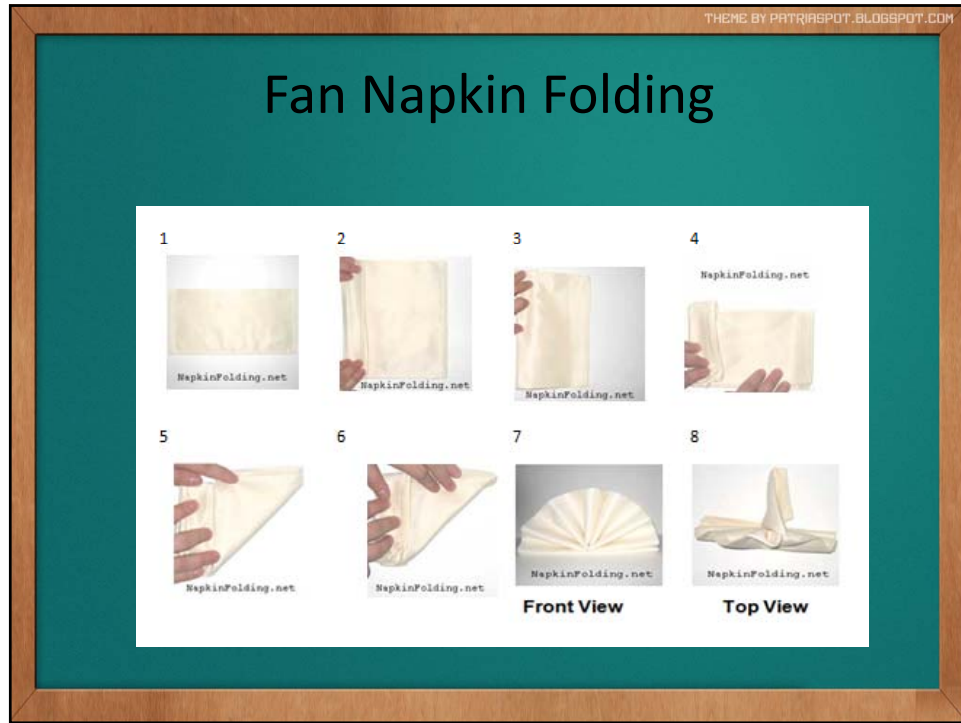
Napkin biasanya digunakan secara fungsional serta untuk menambah dekorasi meja. Baik kertas maupun kain, napkin boleh dilipat untuk menambah dekorasi dimeja

Jenis-jenis lipatan napkin folding

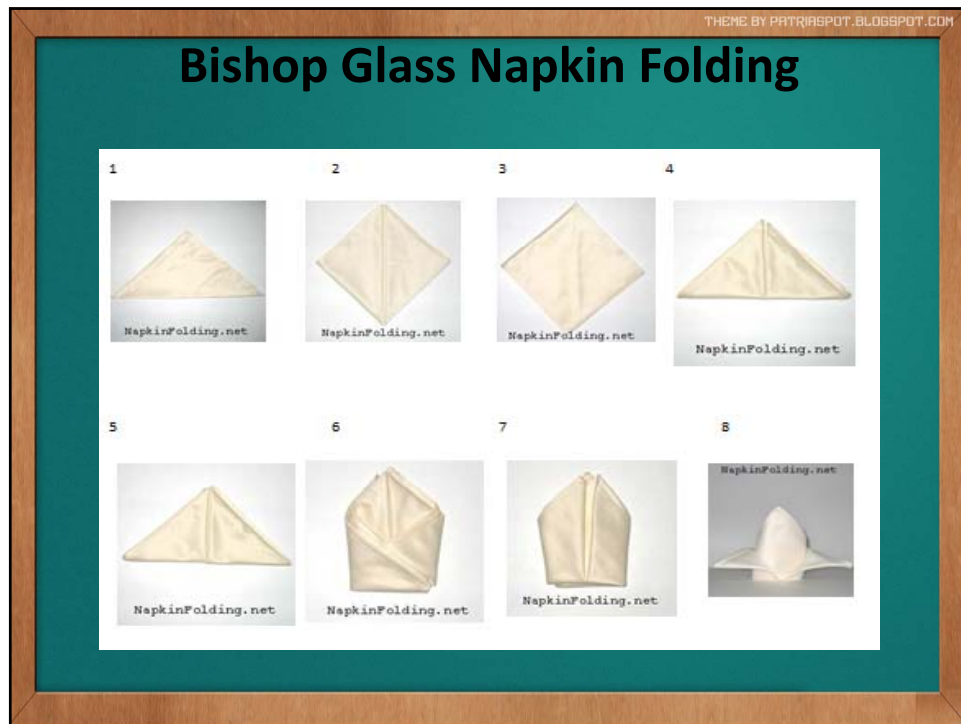
- Piramid Napkin Fold
- Fan Napkin Fold
- Pure and Simple Napkin Fold
- Napkin Ring Fan Fold
- Cardinal's Hat Napkin Fold
- Lilly In A Wine Glass Napkin Fold
- Peacock Napkin Fold
- Bishop's Hat Napkin Fold
- Basic Napkin Ring Fold
- Candle In A Wine Glass Napkin Fold
- Five Points Napkin Fold
- Silverware Pocket Fold
- Candle Napkin Fold
- Pleated Napkin Ring Fold
- Triangular Luncheon Napkin Fold
- Dinner Napkin Fold

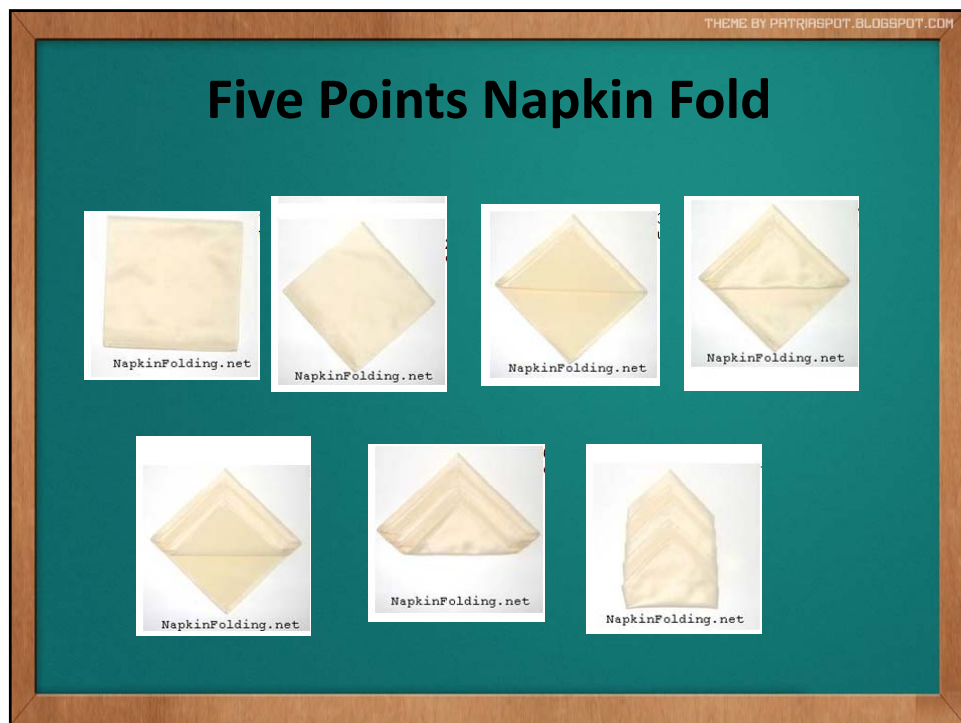
Pyramid

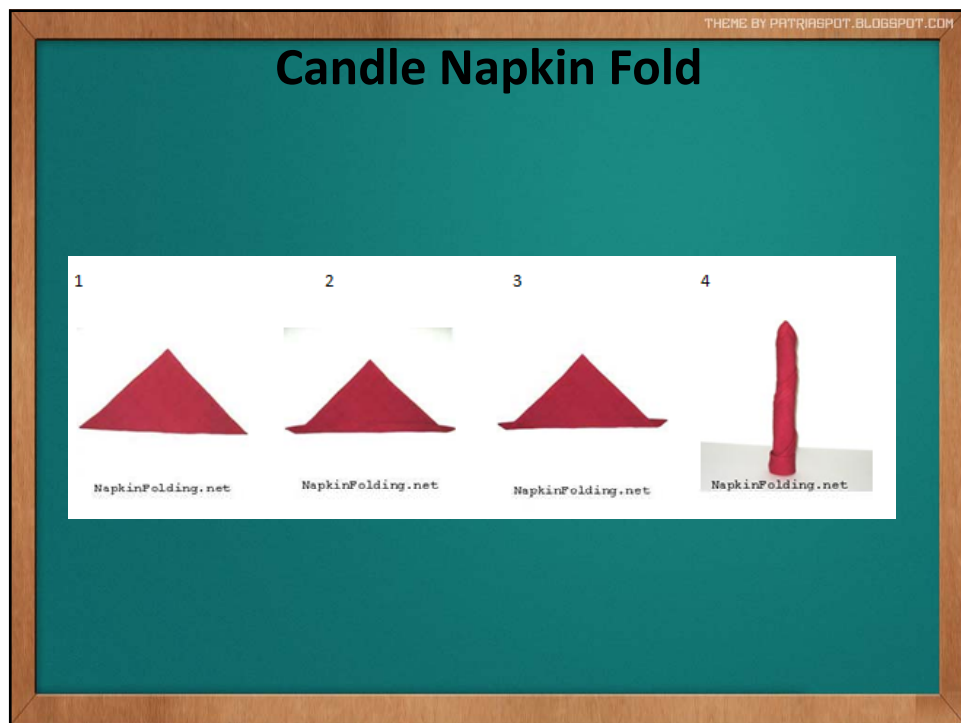
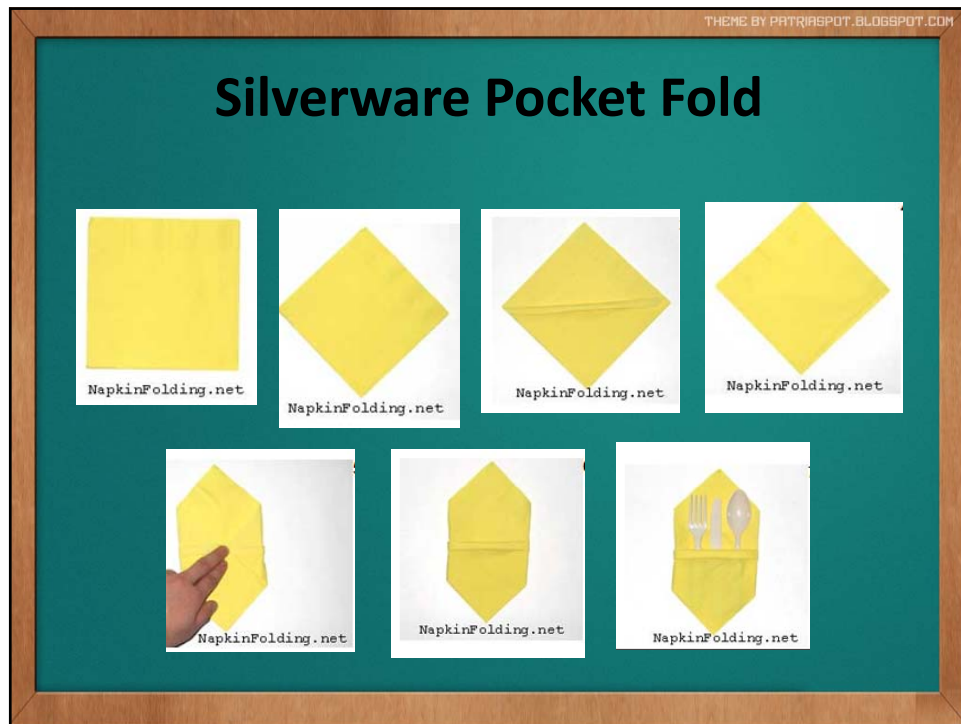












**PROGRAM EVALUASI
SMK NEGERI 3 KLATEN**

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Tata Hidang

Tahun Pelajaran : 2014/2015

Semester : 1 (satu)

Kelas : X JB 1

Kompetensi Dasar : Rancangan Menu

1. Evaluasi

Evaluasi dilaksanakan pada minggu ke 3 (tiga) tanggal 20 Agustus 2014

2. Perbaikan/Remidiasi

Remidiasi dilaksanakan pada minggu ke 3 (tiga) tanggal 20 Agustus 2014

PROGRAM EVALUASI
SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Semester : 1 (satu)
Kelas : X JB 1
Kompetensi Dasar : Perabot Lenan dan Alat Hidang Makanan

1. Evaluasi

Evaluasi dilaksanakan pada minggu ke 3 (tiga) tanggal 20 Agustus 2014

2. Perbaikan/Remidiasi

Remidiasi dilaksanakan pada minggu ke 3 (tiga) tanggal 20 Agustus 2014

KISI-KISI PENULISAN SOAL
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : TATA HIDANG
Kompetensi Keahlian : JASA BOGA
Semester/Kelas/Tahun Pelajaran : GASAL/XI JB 2/2014

Alokasi Waktu : 60 menit
Jumlah Soal : 10 Soal
Bentuk Soal : Essay

No	Topik/Standar Kompetensi/Kompetensi Dasar	Bahan/ Kelas/ Semester	Uraian Materi	Jml Soal	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
				Per T/ST		A	B		Md	Sd	Sk	
1	Perabot lenan dan alat hidang makanan	XI Gasal	Matching test	10 soal	Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan alat hidang makanan		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan alat hidang makanan		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan alat hidang makanan		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan alat hidang makanan		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan alat hidang makanan		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama		√			√		

					dan kegunaan alat hidang makanan							
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan alat hidang makanan		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan alat hidang makanan		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan alat hidang makanan		√			√		
			Matching test		Siswa dapat menyebutkan nama dan kegunaan alat hidang makanan		√			√		

KISI-KISI PENULISAN SOAL
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : TATA HIDANG
Kompetensi Keahlian : JASA BOGA
Semester/Kelas/Tahun Pelajaran : GASAL/XI JB 2/2014

Alokasi Waktu : 45 menit
Jumlah Soal : 5 Soal
Bentuk Soal : Essay

No	Topik/Standar Kompetensi/Kompetensi Dasar	Bahan/ Kelas/ Semester	Uraian Materi	Jml Soal	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
				Per T/ST		A	B		Md	Sd	Sk	
1	Rancangan menu	XI Gasal	Essay	5 soal	Siswa dapat menjelaskan pengertian menu klasik	√				√		
2			Essay		Siswa dapat menjelaskan pengertian menu buffet	√				√		
3			Essay		Siswa dapat memberikan contoh susunan menu table d'hote	√				√		
4			Essay		Siswa dapat memberikan contoh susunan menu a'la carte	√				√		
5			Essay		Siswa dapat menyebutkan 5 syarat-syarat menu	√				√		

LEMBAR ULANGAN HARIAN

DATA SISWA

Nama :

Kelas :

Nomor Presensi :

A. Petunjuk Pengisian

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar dan tepat!

1. Jelaskan pengertian menu klasik?
2. Jelaskan pengertian menu buffet?
3. Buatlah satu contoh susunan menu Table D’hote?
4. Buatlah satu contoh susunan menu A’la Carte?
5. Sebutkan 5 syarat-syarat menu?

LEMBAR ULANGAN HARIAN

DATA SISWA

Nama :
Kelas :
Nomor Presensi :

- A. Petunjuk pengisian.
- B. Jawablah pertanyaan dengan benar!

No	Gambar	Nama Peralatan	Kegunaan
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

8				
9				
10				

SOAL REMIDI ULANGAN HARIAN 1

Nama :

Kelas :

Nomor Presensi :

B. Petunjuk Pengisian

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar dan tepat!

6. Jelaskan pengertian menu klasik?
7. Jelaskan pengertian menu buffet?
8. Buatlah satu contoh susunan menu Table D'hote?
9. Buatlah satu contoh susunan menu A'la Carte?
10. Sebutkan 5 syarat-syarat menu?

SOAL REMIDI
ULANGAN HARIAN 1

Nama :
Kelas :
Nomor Presensi :

- C. Petunjuk pengisian.
- D. Jawablah pertanyaan dengan benar!

No	Gambar	Nama Peralatan	Kegunaan
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

8				
9				
10				

JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2013/2014

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 : 1

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Keterangan
1 (satu)	06 - 08 - 2014	Perkenalan, pengertian menu dan macam-macam menu. Tugas membuat contoh menu a'la carte, table d'hote, buffet menu dan blue plate.	
2 (dua)	13 - 08 - 2014	Pelajaran tentang lenan dan peralatan makan dan minum. Menyebutkan nama peralatan lenan, silverware, chinaware, glassware, dan table assesories.	
3 (tiga)	20 - 08 - 2014	Ulangan tentang menu dan lenan.	
4 (empat)	27 - 08 - 2014	Pelajaran tentang alat hidang serta lenan dan penataan meja (polishing peralatan makan dan minum) dan mencoba membuat napkin folding.	
5 (lima)	03 - 09 - 2014	Membuat klipping napkin folding terdiri dari 15 macam napkin folding	
6 (enam)	10-09-2014	Membuat kartu menu, absen 1-13 membuat kartu menu kontinental dan absen 14-26 membuat kartu menu Indonesia	

Klaten, September 2014

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM 11511244012

[illegible]

DAFTAR NILAI
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Tata Hidang

Kelas/Semester : XI JB 2

No	Nama	KKM						Standar Komp.
		Kompetensi Dasar						
		1.....	2.....	3.....	4.....	5.....	6.....	
1	ITA FAMALASARI (ul)	86	92	85				
2	AULIA LATHIFAH AINUL RIZKY	86	94	82				
3	ANIS NURMUSLIMAH	84	95	84				
4	ANISSA NANDYA SASTIKA	90	91	82				
5	ANNISA RAHMADHANI YANUAR	87	96	84				
6	CODE INZAFI	87	97	85				
7	CYNTIA INTANAOMI	87	91	84				
8	ELVA HERTIKA	90	94	85				
9	FEBRIYANA SAFITRI	90	91	83				
10	FELINA TUTI IRAWATI	88	95	84				
11	HAIKAL ATHARIKA ZUMAR	84	95	84				
12	HANIFAH ARI SESANTI	83	94	83				
13	ICA ANINDITA WULANDARI	83	95	82				
14	ISNA ULYA FITRIANA	90	91	83				
15	KHANSA AMIRAH RASYIDAH	87	95	85				
16	LILIK RAHMAWATIK	90	97	85				
17	MUHAMMAD KHOIRUL	84	80	82				
18	NENENG RIFDANIYANTI	88	95	84				
19	NOVIA AYU PERMATA SARI	84	95	83				
20	PUTRI PERWITA SARI	90	91	84				
21	QOLBI AZIZAH	88	95	85				
22	RENAN PRAMESTI	90	95	84				
23	SEPTIYANI WULANDARI	90	95	85				
24	TRIA LESTIA RINI	83	95	83				
25	WARAS DWI YHOGA	86	80	82				
26	YANUAR PUSPITASARI	84	95	83				

Klaten, September 2014

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

KD 1 : menu
KD 2 : napkin folding
KD 3 : rancangan menu

KD 4 :
KD 5 :
KD 6 :

ANALISIS HASIL EVALUASI BELAJAR
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Pariwisata
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pel./Standar Kompetensi : Tata Hidang
Kelas : XI JB 1
Hari/Tanggal : 20 Agustus 2014

No	Nama Siswa	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
		Nilai	% jwb benar	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1	ITA FAMALASARI (ul)	46	46%				√	remidi
2	AULIA LATHIFAH AINUL RIZKY	85	85%			√		pengayaan
3	ANIS NURMUSLIMAH	64	64%				√	remidi
4	ANISSA NANDYA SASTIKA	10	10%	10			√	remidi
5	ANNISA RAHMADHANI YANUAR	100	100%		100	√		pengayaan
6	CODE INZAFI	82	82%			√		pengayaan
7	CYNTIA INTANAOMI							pengayaan
8	ELVA HERTIKA	100	100%		100	√		pengayaan
9	FEBRIYANA SAFITRI	100	100%		100	√		pengayaan
10	FELINA TUTI IRAWATI	100	100%		100	√		pengayaan
11	HAIKAL ATHARIKA ZUMAR	82	82%			√		pengayaan
12	HANIFAH ARI SESANTI	100	100%		100	√		pengayaan
13	ICA ANINDITA WULANDARI	82	82%			√		pengayaan
14	ISNA ULYA FITRIANA	82	82%			√		pengayaan
15	KHANSA AMIRAH RASYIDAH	82	82%			√		pengayaan
16	LILIK RAHMAWATIK	64	64%				√	remidi
17	MUHAMMAD KHOIRUL	64	64%				√	remidi
18	NENENG RIFDANIYANTI	100	100%		100	√		pengayaan
19	NOVIA AYU PERMATA SARI	82	82%			√		pengayaan
20	PUTRI PERWITA SARI							
21	QOLBI AZIZAH	100	100%		100	√		pengayaan
22	RENAN PRAMESTI	82	82%			√		pengayaan
23	SEPTIYANI WULANDARI	82	82%			√		pengayaan
24	TRIA LESTIA RINI	64	64%				√	remidi
25	WARAS DWI YHOGA							
26	YANUAR PUSPITASARI	69	69%				√	remidi
	Jumlah	1822						
	Rata-rata Taraf Serap	70,08						
	Jelajah Taraf Serap	90						

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Dra. Rubiyem
19640803 199003 2 007

Klaten,
Mahasiswa Praktikan

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

I. ANALISA DAN TINDAK LANJUT

No	Kesimpulan	Data		Kriteria Pembanding	Tindak Lanjut
		Siswa	%		
1	Jumlah siswa yang sudah mencapai KKM(.....)	7	30,4%		Pengayaan
2	Jumlah siswa yang belum mencapai KKM	16	69,6%		Remidi

II. PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

Berdasarkan analisa hasil evaluasi belajar di atas.

A. Perbaikan kesulitan belajar siswa sebagai berikut:

No	Siswa yang mengalami kesulitan	Jenis kesulitan	Usaha bantuan	Nilai	Hasil
1	Ita Famalasari		Remidi	100	Berhasil
2	Anis Nurmuslimah		Remidi	100	Berhasil
3	Anissa Nandy Sastika		Remidi	90	Berhasil
4	Lilik Rahmawatik		Remidi	100	Berhasil
5	Muhammad Khoirul		Remidi	100	Berhasil
6	Tria Lestia Rini		Remidi	64	Gagal
7	Yanuar Puspitasari		Remidi	100	Berhasil

I. ANALISA DAN TINDAK LANJUT

No	Kesimpulan	Data		Kriteria Pembandingan	Tindak Lanjut
		Siswa	%		
1	Jumlah siswa yang sudah mencapai KKM(.....)	10	43,5		Pengayaan
2	Jumlah siswa yang belum mencapai KKM	13	56,5		Remidi

II. PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

Berdasarkan analisa hasil evaluasi belajar di atas.

A. Perbaikan kesulitan belajar siswa sebagai berikut:

No	Siswa yang mengalami kesulitan	Jenis kesulitan	Usaha bantuan	Nilai	Hasil
1	Ita Famalasari		Remidi	98	Berhasil
2	Aulia Lathifah Ainul Rizky		Remidi	90	Berhasil
3	Anis Nurmuslimah		Remidi	90	Berhasil
4	Anissa Nandy Sastika		Remidi	93	Berhasil
5	Ica Anindita Wulandari		Remidi	95	Berhasil
6	Lilik Rahmawatik		Remidi	100	Berhasil
7	Renan Pramesti		Remidi	98	Berhasil
8	Septiyani Wulandari		Remidi	96	Berhasil
9	Tria Lestia Rini		Remidi	90	Berhasil
10	Yanuar Puspitasari		Remidi	100	Berhasil

DAFTAR NILAI AKHLAK MULIA DAN KEPERIBADIAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Kelas : XI JB 2

No	Nama	Kedisiplinan	Kebersihan	Kesehatan	Tanggung jawab	Sopan santun	Percaya diri	Kompetitif	Hub. sosial	Kejujuran	Ibadah ritual	Nilai rata-rata	Keterangan
1	ITA FAMALASARI (ul)	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
2	AULIA LATHIFAH AINUL RIZKY	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
3	ANIS NURMUSLIMAH	91	90	90	90	91	89	88	89	89	89	89,6	
4	ANISSA NANDYA SASTIKA	91	90	90	88	91	88	88	89	89	89	89,3	
5	ANNISA RAHMADHANI YANUAR	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
6	CODE INZAFI	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
7	CYNTIA INTANAOMI	91	90	90	89	91	88	88	89	89	89	89,4	
8	ELVA HERTIKA	91	90	90	90	91	89	89	89	89	89	89,7	
9	FEBRIYANA SAFITRI	91	90	90	89	91	89	88	89	89	90	89,6	
10	FELINA TUTI IRAWATI	91	90	90	90	91	88	88	89	89	90	89,6	
11	HAIKAL ATHARIKA ZUMAR	91	90	90	90	91	89	89	89	89	89	89,7	
12	HANIFAH ARI SESANTI	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
13	ICA ANINDITA WULANDARI	91	90	90	90	91	89	88	89	89	89	89,6	
14	ISNA ULYA FITRIANA	91	90	90	89	91	88	88	89	89	90	89,5	
15	KHANSA AMIRAH RASYIDAH	91	90	90	90	91	89	89	89	89	90	89,8	
16	LILIK RAHMAWATIK	91	90	90	90	91	88	89	89	89	90	89,7	
17	MUHAMMAD KHOIRUL	91	90	90	89	91	88	88	89	89	89	89,4	
18	NENENG RIFDANIYANTI	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
19	NOVIA AYU PERMATA SARI	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
20	PUTRI PERWITA SARI	89	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,3	
21	QOLBI AZIZAH	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
22	RENAN PRAMESTI	88	90	88	90	91	88	88	89	89	89	89	
23	SEPTIYANI WULANDARI	91	90	90	90	91	89	88	89	89	89	89,6	
24	TRIA LESTIA RINI	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
25	WARAS DWI YHOGA	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
26	YANUAR PUSPITASARI	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	

90,0 – 100 = A (Amat Baik)
 8,00 – 8,99 = B (Cukup)
 7,00 – 7,99 = C (Kurang)

Mengetahui
 Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem
 NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
 NIM. 11511244012

ADMINISTRASI GURU
PROGRAM STUDI KEAHLIAN TATA BOGA
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA



1. KALENDER PENDIDIKAN
2. PROGRAM SEMESTER
3. JADWAL PEMBELAJARAN
4. SILABUS
5. ANALISIS URUTAN LOGIS
6. PENETAPAN PROGRAM SEMESTER
7. RPP
8. MODUL
9. JURNAL BOGA DASAR
10. DAFTAR HADIR
11. PROGRAM EVALUASI
12. KISI-KISI SOAL
13. SOAL
14. ANALISIS NILAI
15. DAFTAR BUKU PEGANGAN
16. KONTRAK PEMBELAJARAN
17. DAFTAR NILAI AKHLAK MULIA
18. DAFTAR NILAI PENGAMATAN PERILAKU

Oleh:
Diah Kusuma Ningsih
11511244012

DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
SMK N 3 KLATEN
Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029



PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN
Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)

PPL

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran: 2014-2015

NAMA GURU	Diah Kusuma Ningsih
NIM	11511244012
MATA DIKLAT	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

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 : Tata Hidang
Kelas : XI Jasa Boga
Semester : Gasal

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Juli	5	3	1
2.	Agustus	4	-	4
3.	September	4	-	4
4.	Oktober	5	-	5
5.	November	4	-	4
6.	Desember	5	3	2
J u m l a h				20

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

20 Minggu x 6 Jam Pembelajaran = 120 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori : 36 Jam
 - Pembelajaran Praktik : 60 Jam
 - Uji Kompetensi : 24 Jam

_____ (+)

J u m l a h : 120 Jam

Mengetahui
Guru mata Pelajaran

Klaten, 3 Juli 2014
Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

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 : Tata Hidang
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	4	1	3
4.	April	5	1	4
5.	Mei	4	-	4
6.	Juni	4	2	2
7.	Juli	5	2	3
J u m l a h				21

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

21 Minggu x 6 Jam Pembelajaran = 126 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori : 42 Jam
 - Pembelajaran Praktik : 60 Jam
 - Uji Kompetensi : 24 Jam

_____ (+)

J u m l a h : 126 Jam

Mengetahui
Guru mata Pelajaran

Klaten, 3 Juli 2014
Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

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

Standar Kompetensi : Tata Hidangan
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	Kegiatan	Alokasi Waktu	Waktu Pelaksanaan
I	Pembelajaran Semester Gasal a. Menu planning/Rancangan menu b. Perabot, lenan dan peralatan makan dan minum, alat hidang c. Lipatan serbet/napkin folding	108 jam (18 jam 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. Petugas Pelayanan Makanan b. Penyusunan Petugas Pelayanan Makanan c. Menata Meja: - Standar Cover - Table D'hote - American Cover - Elaborate Cover d. Menata Side Board e. Melayani Pesanan Makan dan Minuman di Restoran	84 jam (14 Pertemuan)	Januari s/d Juni 2015
	f. Uji Kompetensi		
	Ulangan Akhir Semester Genap	12 hari	Juni 2015
	Pembagian Raport	1 hari	Juni 2015
	Libur Semester Genap	12 hari	Juni/Juli 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing

Dra. Rubiyem
NIP 19640803 199003 2 007

Klaten, September 2014

Mahasiswa PPL

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

JADWAL PELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 KlatenMata Pelajaran/Stand. Komp : M2I

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan PariwisataTahun/Semester : 2014/ 2015

Program Studi Keahlian : Tata BogaKelas : XI JB 2

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

No	Waktu	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
I	07.00 – 07.45						
II	07.45 – 08.30						
III	08.30 – 09.15						M2I
	09.15 – 09.30						
IV	09.30 – 10.15						M2I
V	10.15 – 11.00						M2I
VI	11.00 – 11.45						M2I
	11.45 - 12.00						
VII	12.00 – 12.45						M2I
VIII	12.45 – 13.30						M2I
IX	13.30 – 14.15						M2I

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Klaten, Agustus 2014
Guru PPL

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

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

Kompetensi Dasar	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 tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.			Mengamati : - Mengamati foto/film/gambar/ataumembaca tentang macam – macam salad Indonesia Menanya - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahandanalat yang digunakan, carapembuatan, kriteriahasilandanpenyimpanan salad Indonesia serta apakah adaperbedaan dari masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran	3 minggu	- foto/film/gambar - Bahan praktik - Alat praktik - Bukureferensi - Internet

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			Mengumpulkan Data - Diskusikelompokdenganmenggunakanberbagaisumberuntukmenjawab pertanyaan yang diajukan - Melakukan praktik membuat salad Indonesia danmencatattemuansaatpraktikdilakukansebagaisumber data untukmenjawab pertanyaan Mengasosiasi - Mengolah dan menganalisis data hasildiskusidanpraktiktentang salad - Menyimpulkan data hasil diskusi danpraktikmembuat salad Indonesia Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad Indonesia - Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia	Tes Kinerja membuat salad Indonesia		

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja						
3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia	- Mengidentifikasi jenis salad Indonesia. - Menyiapkan bumbu yang tepat untuk salad Indonesia.	- Salad Indonesia - Pembuatan salad Indonesia				
4.1. Membuat Salad Indonesia	Menyiapkan bahan dengan pedoman resep dan teknik pemotongan					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	n yang khusus - Mengidentifikasisalad Indonesiasesuairesepstandarse rtadiikutikombinasibumbu, sesuaidenganpraktikperusahaa n. - Menyajikan salad Indonesia denganukuran, bentukdanwarnaperalatandipil ihdandiperiksasesuaiperaturan 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.			Mengamati : - Mengamati foto/film/gambar/ataumembaca tentang sup Indonesia Menanya : - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahandanalat yang digunakan, carapembuatan, kriteriahasil danpenyimpanan sup Indonesia serta apakah adaperbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental Mengumpulkan Data - Diskusikelompokdenganmenggunakakanberbagaisumberuntukmenja	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat sup Indonesia	3 minggu	- 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
awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			wab pertanyaan yang diajukan - Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Mengasosiasi - Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia - Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia			
3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia	- 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	- Sup Indonesia - Pembuatan Sup Indonesia				
4.2. Membuat sup Indonesia	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
	supkamping) sesuaidenganpesananpelanggan untukmenjagagayatradisional danmutu Menyajikan sup denganukuran, bentukdanwarnaperalatandipilih danperiksasesuaiperaturan perusahaan.					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.			Mengamati - Mengamati foto/film/gambar/ataumembaca tentang Soto Indonesia Menanya - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahandanalat yang digunakan, carapembuatan, kriteriahasil danpenyimpanansoto Indonesia serta apakah adapembedaan dari masing – masing sotoIndonesia dan sup continental Mengumpulkan Data - Diskusikelompokdenganmenggunakanberbagaisumberuntukmenjawab pertanyaan yang diajukan - Melakukan praktik membuat sotoIndonesia	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat soto Indonesia	3 minggu	- 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 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 dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Mengasosiasi • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat soto • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soto Indonesia			
3.3. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia	• 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	• Soto Indonesia • Pembuatan soto Indonesia	Mengkomunikasikan • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan soto Indonesia • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia			
4.3. Membuat soto Indonesia	• 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.			Mengamati - Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi Menanya - 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 Mengumpulkan Data - 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	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat hidangan dari nasi	3 minggu	- 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 - Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari nasi - Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari nasi			
3.4. Membedakan hidangan dari nasi	- Mengidentifikasi jenis nasi - Menyiapkan kaldu dengan rempah-rempah dan bumbu yang tepat - Menyiapkan bahan dengan pedoman resep dan teknik pemotongan yang khusus - Mengidentifikasi sesuai resep standar sertifikasi kombinasi rempah & bumbu, kaldu dan santan sesuai dengan praktik perusahaan	- hidangan dari nasi - Pembuatan hidangan dari nasi				
4.4 Membuat hidangan dari nasi	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.			Mengamati - Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari mie Menanya - 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 Mengumpulkan Data : - Diskusikan kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan - Melakukan praktik membuat hidangan dari mie dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Mengasosiasi - Mengolah dan menganalisis data	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat hidangan dari mie	3 minggu	- 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	- Mengidentifikasi jenis hidangan mie. - Menyiapkan kaldu dengan rempah-rempah dan bumbu yang tepat - Menyiapkan bahan dengan pedoman resep dan tehnik pemotongan yang khusus - Mengidentifikasi sesuai resep standar serta diikuti kombinasi rempah & bumbu, kaldu dan santan sesuai dengan praktik perusahaan	- hidangan dari mie - Pembuatan hidangan mie	- Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari mie - Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari mie			
4.5 Membuat hidangan mie	- Menyiapkan bahan dan bumbu yang tepat dengan pedoman resep dan tehnik 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					

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	: 18 x Pertemuan

NO	KOMPETENSI / S UB 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
1	Membuat Salad Indonesia	3x	√																			
2	Uji Kompetensi	2x	√																			
3	Membuat Sup Indonesia	4x	√																			
4	UTS	1x																				
5	Uji Kompetensi	2x	√																			
6	Membuat Soto Indonesia	4x	√																			
7	Uji Kompetensi	2x	√																			
8	Ujian Semester	1x	√																			

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Dra. Rubiyem
NIP 19640803 199003 2 007

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa Praktikan

Diah Kusuma Ningsih
NIM 11511244012

ANALISIS KURIKULUM TENTANG URUTAN LOGIS DAN KETERGANTUNGAN STANDAR KOMPETENSI/KOMPETENSI DASAR

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

Standar Komp	Tergantung Stand Komp.	Menuju Stand. Komp	Materi Pembelajaran	Indikator	Alokasi Waktu	Tempat Belajar		Alat	Ket. (Urutan Logis)
						SMK	PI		
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.									
2.2Memiliki 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. 2.3Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.									
3.1Mendeskripsikan salad Indonesia 4.1Membuat salad Indonesia			- Pengertian salad - Syarat-syarat membuat salad - Mengkasifikasi jenis-jenis salad - Menyebutkan bahan dan alat dalam pembuatan salad - Membuat salad Indonesia	- Mengidentifikasi jenis salad Indonesia - Menyiapkan bumbu yang tepat untuk salad Indonesia - Menyiapkan bahan dengan pedoman resep dan tehnik pemotongan yang khusus - Mengidentifikasi salad Indonesia sesuai resep standar serta diikuti kombinasi bumbu, sesuai dengan praktik perusahaan.	3x7x45=945 menit				

				- Menyajikan salad Indonesia dengan ukuran, bentuk dan warna peralatan dipilih dan diperiksa sesuai peraturan perusahaan.					
3.2 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia 4.2 Membuat Sup Indonesia			- Pengertian sup - Syarat-syarat membuat sup - Mengkasifikasi jenis-jenis sup - Menyebutkan bahan dan alat dalam pembuatan sup - Membuat sup Indonesia	- Mengidentifikasi jenis sup Indonesia - Menyiapkan kaldu dengan rempah-rempah dan bumbu yang tepat - Menyiapkan bahan dengan pedoman resep dan tehnik pemotongan yang khusus - Mengidentifikasi sup sesuai resep standar serta diikuti kombinasi rempah dan bumbu, kaldu dan santan sesuai dengan praktik perusahaan. - Menyiapkan bahan dan bumbu yang tepat dengan pedoman resep dan teknik pemotongan yang khusus membuat sup (sup ikan, sup ayam, sup sapi, sup kambing) sesuai dengan pesanan pelanggan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu.	3x7x45=945 menit				

				- Menyajikan sup dengan ukuran, bentuk dan warna peralatan dipilih dan diperiksa sesuai peraturan perusahaan.					
3.3 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia 4.3 Membuat soto Indonesia			- Pengertian soto - Syarat-syarat membuat soto - Mengklasifikasi jenis-jenis soto - Menyebutkan bahan dan alat dalam pembuatan soto - Membuat soto Indonesia	- 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 dan bumbu, kaldu dan santan sesuai dengan praktik perusahaan. - Menyiapkan bahan dan bumbu yang tepat dengan pedoman resep dan tehnik pemotongan yang khusus membuat soto (soto ayam, soto sapi) sesuai dengan pesanan pelanggan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu. - Menyajikan soto dengan ukuran, bentuk dan warna	3x7x45=945 menit				

				peralatan dipilih dan diperiksa sesuai peraturan perusahaan.					
3.4 membedakan hidangan dari nasi 4.4 Membuat hidangan dari nasi			- Pengertian hidangan dari nasi - Syarat-syarat membuat hidangan dari nasi - Mengklasifikasi macam-macam hidangan dari nasi - Menyebutkan bahan dan alat dalam pembuatan hidangan dari nasi - Membuat hidangan dari nasi	- Mengidentifikasi jenis nasi - Menyiapkan kaldu dengan rempah-rempah dan bumbu yang tepat - Menyiapkan bahan dengan pedoman resep dan tehnik pemotongan yang khusus - Mengidentifikasi nasi sesuai resep standar serta diikuti kombinasi rempah dan bumbu, kaldu dan santan sesuai dengan praktik perusahaan. - Menyiapkan bahan dan bumbu yang tepat dengan pedoman resep dan teknik pemotongan yang khusus membuat hidangan nasi (nasi kukus, nasi liwet, nasi kuning, nasi langgi, nasi goreng, lemay, pessor, buras, lontong, ketupat) sesuai dengan pesanan pelanggan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu.	3x7x45= 945 menit				

				- Menyajikan hidangan nasi dengan ukuran, bentuk dan warna peralatan dipilih dan diperiksa sesuai peraturan perusahaan.					
3.5 membedakan hidangan mie 4.5 Membuat hidangan mie			- Pengertian hidangan dari mie - Syarat-syarat membuat hidangan dari mie - Mengklasifikasi macam-macam hidangan dari mie - Menyebutkan bahan dan alat dalam pembuatan hidangan dari mie - Membuat hidangan dari mie	- Mengidentifikasi jenis mie - Menyiapkan kaldu dengan rempah-rempah dan bumbu yang tepat - Menyiapkan bahan dengan pedoman resep dan teknik pemotongan yang khusus - Mengidentifikasi mie sesuai resep standar serta diikuti kombinasi rempah dan bumbu, kaldu dan santan sesuai dengan praktik perusahaan. - Menyiapkan bahan dan bumbu yang tepat dengan pedoman resep dan teknik pemotongan yang khusus membuat hidangan nasi (mie goreng, mie rebus, ifu mie, arem-arem mie, pizza mie, kroket mie, risoles mie) sesuai dengan pesanan pelanggan untuk menjaga gaya tradisional	3x7x45= 945 menit				

				dan mutu. - Menyajikan hidangan nasi dengan ukuran, bentuk dan warna peralatan dipilih dan diperiksa sesuai peraturan perusahaan.					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Klaten, September 2014

Mahasiswa PPL

Diah Kusuma Ningsih
NIM. 11511244012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas / Semester	: XI / 1
Materi Pokok	: Membuat Salad Indonesia
Alokasi Waktu	: 3 x pertemuan (@ 6 x 45 menit)

A. Kompetensi Inti

- K1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- K2. Menghayati dan mengamalkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, gotong royong, kerjasama, toleran, damai, santun, responsive, dan pro aktif) dan menunjukkan sikap sebagai solusi atas berbagai masalah dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan nalam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan, bangsa dalam pergaulan dunia.
- K3. Memahami, menerapkan dan menganalisa pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya ilmu pengetahuan teknologi, seni budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraaan, dan peradaban terkait penyebab, fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- K4. Mengolah, menalar, dan mengaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motifasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.1 Mendiskripsikan Salad Indonesia
Indikator :
 - 1. Mendiskripsikan pengertian salad Indonesia
 - 2. Mengidentifikasi jenis salad Indonesia
 - 3. Cara membuat salad dengan bahan dan bumbu yang tepat
 - 4. Cara menyajikan salad Indonesia

C. Tujuan Pembelajaran

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

D. Materi Pembelajaran

- 1. Pengertian salad Indonesia
- 2. Jenis – jenis salad Indonesia
- 3. Macam – macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia
- 4. Cara pembuatan salad Indonesia
- 5. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia
- 6. Mengolah macam – macam salad Indonesia
- 7. Menyajikan macam – macam salad Indonesia

E. Metode Pembelajaran

- 1. Pendekatan : Scientific
- 2. Model Pembelajaran : Discovery Learning
- 3. Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya jawab, Penugasan

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

- 1. Media : Power Point
- 2. Alat : LCD
- 3. Sumber pembelajaran : Referensi bahan ajar resep pengolahan makanan salad Indonesia
Hand Out, Referensi dari Internet

G. Langkah – langkah Pembelajaran

Pertemuan I

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa. 2. Guru memeberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu tentang masakan Indonesia 3. Guru menyampaikan tujuan pembalajaran yang ingin dicapai 4. Guru menyampaikan langkah – langkah pembelajaran 5. Sebagai apresiasi untuk mengingatkan kembali guru memberi contoh macam – macam salad Indonesia	15 menit
Inti	Stimulation : 1. Siswa melakukan diskusi mengenai materi salad indonesia Problem statement : 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahai cara membuat salad Indonesia. Data Collection : 1. Guru membagi siswa ke dalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri dari 4 siswa. 2. Tiap kelompok mendapat tugas untuk mengidentifikasi jenis salad Indonesia atau bahan dan bumbu untuk membuat salad Tugas di selesaikan berdasarkan Laporan hasil diskusi. Data processing 1. Selama siswa bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat diskusi dan mengarahkan bila ada kelompok yang keluar jauh dari materi yang dibahas. Verification : 1. Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya ke depan kelas, sementara kelompok lain, menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan, terkait dengan materi salad Indonesia. 2. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi salad Indonesia dari tiap kelompok. Generalization : 1. Guru menyiapkan data hasil diskusi dari materi salad Indonesia dari tiap kelompok.	
Penutup	1. Guru memberikan soal pilihan ganda yang terkait dengan materi salad Indonesia. Dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kelima soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat. 2. Guru memberikan tugas untuk mencari contoh macam macam	30 menit

	masakan salad Indonesia dari internet.	
	3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa dan memberikan pesan untuk tetap belajar.	

H. Penilaian

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, tes tulis

2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Pelaksanaan
1	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran b. Bekerjasama dengan kelompok c. Toleransi dan menghargai pendapat teman dalam memecahkan masalah	Pengamatan	Selama proses pembelajaran berlangsung (saat diskusi)
2	Pengetahuan mengenai salad indonesia	Tertulis	Pada saat menyelesaikan tugas

3. Pedoman Penilaian (terlampir)

Guru pembimbing

Klaten, 04 September 2014
Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
NIM 11511244012

- I. Penilaian**
- 1. Teknik Penilaian : Tes untuk kerja**
 - 2. Bentuk instrumen penilaian : Praktik**
 - 3. Prosedur Penilaian**

Kelompok	Nama Masakan	ASPEK YANG DINILAI						
		Kelengkapan Alat	Ketepatan Menggunakan alat	Efisiensi Waktu	Rasa	Warna	Tekstur	Cara Menghidangkan
Kelompok 1								
Kelompok 2								
Kelompok 3								
Kelompok 4								
Kelompok 5								
Kelompok 6								
Kelompok 7								
Kelompok 8								

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-	: 4-6
Alokasi Waktu	: 3x 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 berpikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.
- 2.2 Mampu mentransformasi diri dalam perilaku jujur, tangguh menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar matematika.
- 2.3 Menunjukkan sikap bertanggung jawab, rasa ingin tahu, 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.
- 4.2 Membuat sup Indonesia.

- Indikator: 1. Menyiapkan bahan dan bumbu sup sesuai dengan resep.
2. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian sup Indonesia.
3. Membuat sup Indonesia.
4. Menyajikan sup Indonesia.

6. 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 10 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.
8. Peserta didik dapat mengolah sup Indonesia sesuai dengan resep.
9. Siswa dapat menyajikan sup Indonesia dengan tepat.

7. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian saup 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.
- g. Mengolah macam-macam sup Indonesia.
- h. Menyajikan macam-macam sup Indonesia.

8. Metode Pembelajaran

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

9. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Laptop, LCD, Hand Out Salad Indonesia.
2. Alat : Foto/Gambar/Film.
3. Sumber belajar :

- a. Modul Pengolahan Makanan Indonesia, Titin Hera Widi Handayani, Marwanti. UNY.2011.

10. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan I

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran peserta didik. 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan sup Indonesia. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran. 5. Sebagai apresiasi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh macam-macam sup Indonesia.	15 menit
Inti	Mengamati: • Mengamati foto/gambar/film/atau membaca Hand Out tentang sup Indonesia. • Mendengar, melihat, dan menyimak berbagai materi tentang sup Indonesia. Menanya: • Siswa menganggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang materi sup Indonesia. • Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami cara membuat kaldu. Mengeksperimenkan/Mengeksplorasi: • Guru membagi siswa ke dalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 3 peserta didik. • Tiap kelompok mendapat tugas untuk mengidentifikasi jenis sup Indonesia atau bahan dan bumbu untuk membuat sup. Tugas diselesaikan berdasarkan Laporan Hasil Diskusi. • Selama peserta didik bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua peserta didik untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang melenceng jauh dari pekerjaannya. Mengasosiasikan: • 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 sup Indonesia. • Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi tiap kelompok. Menyimpulkan: • Guru bersama peserta didik menyimpulkan tentang materi sup Indonesia.	285 menit
Penutup	• Guru memberikan lima (5) soal yang terkait dengan	15 menit

	materi sup Indonesia dengan tanya jawab, peserta didik dan guru menyelesaikan kelima soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat. • Guru memberikan tugas untuk mencari contoh macam-macam masakan sup Indonesia dari internet. • Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar.	
--	--	--

Pertemuan 2

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa. 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan sup: sup brokoly, sup ikan, sup timlo, sayur arang bandang, sayur asem-asem, tekwan, rawon, dan sayur asem jakarta. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran.	15 menit
Inti	Menyusun Perencanaan Proyek 1. Siswa berkelompok menyiapkan resep sup yang akan dipraktikkan pada masing-masing kelompok. 2. Guru menyampaikan kriteria penilaian sup Indonesia. 3. Siswa secara berkelompok merancang tahapan penyelesaian praktik yang akan dilakukan. 4. Mengkonsultasikan tahapan penyelesaian praktik terhadap guru. Menyusun Jadwal Proyek Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktik meliputi: 1. Menyiapkan alat dan bahan. 2. Praktik membuat sup Indonesia: sup asam manis, sup ayam, sup buntut goreng, sup iga, sup ikan pedas, sup jagung, sup kacang hijau, sup kacang merah. 3. Menyajikan/ menilaikan hasil praktik. Monitoring 1. Siswa melakukan pengamatan hasil praktik. Evaluasi Pengalaman Guru dan siswa melakukan evaluasi bersama terhadap hasil praktik yang sudah dilakukan.	285 menit
Penutup	1. Guru tanya jawab dengan siswa tentang masakan sup Indonesia yang sudah dipraktikkan. 2. Guru memberikan tugas lanjut untuk persiapan praktik sup Indonesia pada pertemuan selanjutnya.	15 menit

Pertemuan 3

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa. 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan	15 menit

	dipelajari yaitu masakan sup: sup asam manis, sup ayam, sup buntut goreng, sup iga, sup ikan pedas, sup jagung, sup kacang hijau, sup kacang merah. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran.	
Inti	Menyusun Perencanaan Proyek 1. Siswa berkelompok menyiapkan resep sup yang akan dipraktikkan pada masing-masing kelompok. 2. Guru menyampaikan kriteria penilaian sup Indonesia. 3. Siswa secara berkelompok merancang tahapan penyelesaian praktik yang akan dilakukan. 4. Mengkonsultasikan tahapan penyelesaian praktik terhadap guru. Menyusun Jadwal Proyek Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktik meliputi: 1. Menyiapkan alat dan bahan. 2. Praktik membuat sup Indonesia: sup asam manis, sup ayam, sup buntut goreng, sup iga, sup ikan pedas, sup jagung, sup kacang hijau, sup kacang merah. 3. Menyajikan/ menilaikan hasil praktik. Monitoring 1. Siswa melakukan pengamatan hasil praktik. Evaluasi Pengalaman Guru dan siswa melakukan evaluasi bersama terhadap hasil praktik yang sudah dilakukan.	285 menit
Penutup	1. Guru tanya jawab dengan siswa tentang masakan supIndonesia yang sudah dipraktikkan. 2. Guru memberikan tugas lanjut untuk persiapan uji kompetensi sup Indonesia pada pertemuan selanjutnya.	15 menit

11. Penilaian Proses dan Hasil Pembelajaran

- 1. Teknik Penilaian: Pengamatan, Post Test, Hasil Kerja Siswa dan Test Tertulis.
- 2. Prosedur Penilaian:

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori maupun praktik. b. Bekerja sama dalam kegiatan kelompok. c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik mengoprasikan alat.
2	Pengetahuan Masakan sup Indonesia	Test Tertulis Test Praktik	Penyelesaian tugas indovidu dan kelompok.
3	Keterampilan		Penyelesaian tugas

	a. Terampil memasak sup Indonesia. b. Hasil masakan siswa.	Pengamatan Test Praktik	individu.
--	--	----------------------------	-----------

3. Pedoman Penskoran (terlampir)

Guru pembimbing	Klaten, 04 September 2014 Mahasiswa PPL
Dra. Rubiyem NIP. 19640803 199003 2 007	Diah Kusuma Ningsih NIM 11511244012

J. Penilaian

4. Teknik Penilaian : Tes untuk kerja
5. Bentuk instrumen penilaian : Praktik
6. Prosedur Penilaian

Kelompok	Nama Masakan	ASPEK YANG DINILAI						
		Kelengkapan Alat	Ketepatan Menggunakan Alat	Efisiensi Waktu	Rasa	Warna	Tekstur	Cara menghidangkan
KELOMPOK 1								
KELOMPOK 2								
KELOMPOK 3								
KELOMPOK 4								
KELOMPOK 5								
KELOMPOK 6								
KELOMPOK 7								
KELOMPOK 8								



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

PENYAJIAN DAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

A. Kompetensi Dasar Dan Indikator

3.1 Mendeskripsikan Salad Indonesia

Indikator: Mendeskripsikan pengertian salad Indonesia

Mengidentifikasi jenis salad Indonesia

Cara membuat salad dengan bahan dan bumbu yang tepat

Cara menyajikan salad Indonesia

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran Salad Indonesia peserta didik dapat:

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

C. Uraian Materi

1. 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.

2. Komposisi Hidangan Pembuka (Salad)

a. *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.

b. *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.

c. *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.

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.



Gambar 1. Lalapan mentah
(sumber: patisenja.blogspot.com)

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 2. 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.



Gambar 3. Terancam
(Sumber: kitabmasakan.com)

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 4. 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.



Gambar 5. Lalapan masak

(sumber: iwan.lpmp.blogspot.com)

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 menghidangkan urapan atau kuluban, sayuran dapat diurap atau dicampur dengan bumbu kelapa. Dapat pula sayuran dan bumbu dipisah dengan sayuran.



Gambar . 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 7. 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.



Gambar 8. Gado-gado

(sumber: awahasyim.wordpress.com)

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, taugrebus, 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.



Gambar 9. Rujak cingur

(sumber: foo.detik.com)

c. Tahu Campur atau Tahu Guling

Hidangan untuk tahu campur atau tahu guling bahan yang digunakan adalah tahu, kol, seledri, taugrebus yang sudah direbus, mentimun, tomat, krupuk serta bawang merah goreng. Sebelum dipotong kecil tahu dapat dibumbui dengan bawang puyih dan garam 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.



Gambar 10. Tahu guling
(sumber: laurentaidewi.com)

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.



Gambar 11. Ketoprak
(sumber: duniakulinernusantara.blogspot.com)



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengoalahan dan Penyajian Makanan Indonesia

A. Kompetensi Dasar Dan Indikator

3.2 Mendeskripsikan Sup Indonesia

Indikator: Mendeskripsikan pengertian sup Indonesia

Mengidentifikasi jenis sup Indonesia

Mendeskripsikan karakteristik sup Indonesia

Cara membuat sup dengan bahan dan bumbu yang tepat

Cara menyajikan sup Indonesia

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran Sup Indonesia peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian sup Indonesia dengan tepat.
2. Peserta didik dapat menyebutkan 10 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.

C. Uraian Materi

1. Pengertian sup

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

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Secara tradisional, sup dibagi menjadi dua kelompok yaitu sup jernih dan sup kental. Sup jernih/encer adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental. Sup encer 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.

2. Jenis Sup Indonesia

Jenis sup dan soto berdasarkan pada kaldu yang digunakan. Kaldu yang digunakan dalam pembuatan sup dan soto yaitu kaldu ayam, kaldu sapi, kaldu udang, dan kaldu ikan. Setiap bahan dasar kaldu membutuhkan kiat khusus untuk menghasilkan kaldu yang

jernih, harum, dan lezat. Saat membuat kaldu udang, sebaiknya kaldu direbus di atas api sedang dan dalam waktu yang singkat agar cita rasa manis kaldu tidak hilang. Kaldu ayam dan kaldu daging harus direbus dalam waktu lama agar sari daging dapat keluar secara maksimal dan menghasilkan kaldu yang gurih. Ada pula sup yang bahan cairnya bukan menggunakan kaldu melainkan hanya menggunakan air. Sebagai contoh Sup Bening Bayam.

Macam-macam sup dan soto berdasarkan pada bahan pengisi dibagi menjadi:

- a. Sup Ayam, bahan pengisi yaitu daging ayam. Contoh: Kimlo, Sup Ayam.
- b. Sup Daging Sapi/ Kambing, bahan pengisi yaitu daging sapi atau kambing. Contoh: Sup Konro, Sup Kaki Kambing, Sup Buntut.
- c. Sup Udang, bahan pengisi yaitu udang. Contoh: Sup Tekwan.
- d. Sup Ikan, bahan pengisi yaitu ikan. Contoh: Sup Ikan Kakap, Sup Kepala Ikan.
- e. Sup Sayuran, bahan pengisi yaitu aneka sayuran. Contoh: Sup Jagung, Sup Sayuran, Sup Bening Bayam, Sup Kacang Merah, Sup Asparagus, Sup Oyong.

3. Bahan dan Bumbu Sup

Bahan pembuat sup, bahan utama pembuat sup adalah kaldu/stock. Kaldu ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Bahan isian berasal dari nabati yaitu sayur-sayuran dan sereal, sedangkan bahan isian dari hewani yaitu daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood. Untuk bahan pemberi rasa dan aroma yaitu daun bawang, daun seledri, bawang putih, lada, garam dan sebagainya. Selain bahan utama sup, digunakan pula bahan pelengkap. Bahan pelengkap yang digunakan biasanya tergantung dari jenis sup. Bahan pelengkap satu sup dengan yang lain berbeda.

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.

4. Kriteria Sup

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.

5. Penyajian Hidangan Sup

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu mangkuk sup atau boillon cup (pinggan sup) dilengkapi dengan alas mangkuk sup yaitu saucer. Sup disajikan dalam keadaan panas. Penyajian sup bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi ditempatkan pada piring tersendiri. Tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi dicampur menjadi satu. Selanjutnya diberi kecap manis dan ditaburi irisan daun bawang serta bawang goreng.

- 1) Suhu Penyajian Sup. Sup dapat disajikan panas maupun dingin, sup panas disajikan pada suhu antara 70–80°C sedangkan untuk sup dingin dengan suhu antara 5–7°C. Apabila menyajikan sup panas dalam jumlah banyak maka alat penghidang harus dilengkapi dengan menggunakan pemanas, begitu pula apabila menyajikan sup dingin maka alat hidang yang digunakan juga harus chilled terlebih dulu.
- 2) Apabila menyajikan sup panas dalam jumlah banyak maka alat penghidang harus dilengkapi dengan menggunakan pemanas, begitu pula apabila menyajikan sup dingin maka alat hidang yang digunakan juga harus *chilled* terlebih dahulu.
- 3) Porsi Penyajian Sup. Penyajian sup sebagai appetizer dengan porsi – 2½ dl, sedangkan untuk main course dengan porsi 3–3½ dl.
- 4) Garnish Sup. Garnish sup, yaitu hiasan/dekorasi dalam menyajikan sup. Garnish pada sup dibedakan menurut fungsinya yaitu:
 - a. Garnish yang ada dalam sup atau garnish yang digunakan sebagai bahan isi. Misalnya: sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian, produk pasta.
 - b. Garnish yang ditaburkan di atas sup atau sebagai topping. Misalnya: chopped parsley, keju parut, cream, paprika powder.
 - c. Garnish yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (*accompaniment*).

6. Macam-Macam Sup

Kimlo



Sup Buntut



Sup Ayam



Tekwan



Sup konro



Sup Ikan Kakap



Sup kaki kambing



Sup Kepala Ikan



Sup Jagung



Sup Kacang Merah

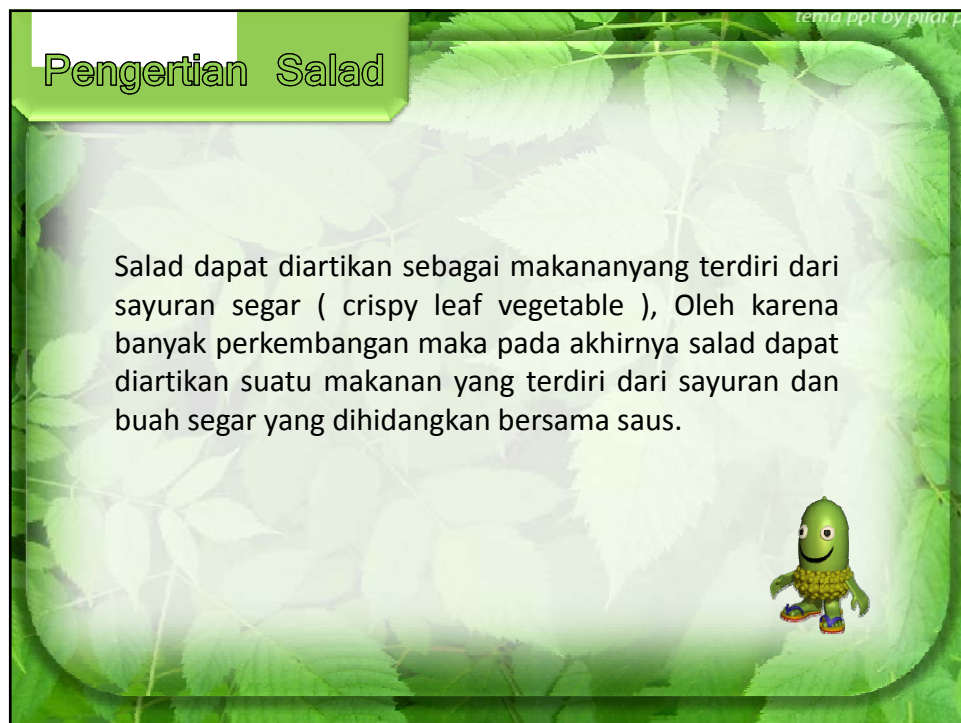


Sup Asparagus



Sup Oyong





5. Komposisi Salad

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

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

 [Back to home](#)

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

 [Back to home](#)

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.

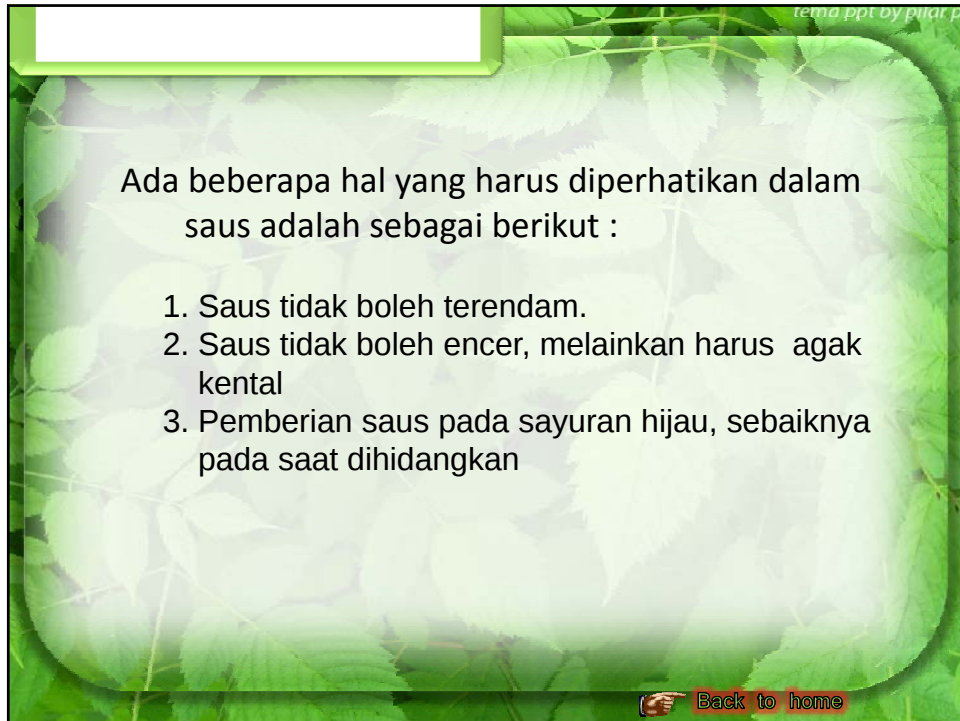
 [Back to home](#)

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.



 [Back to home](#)

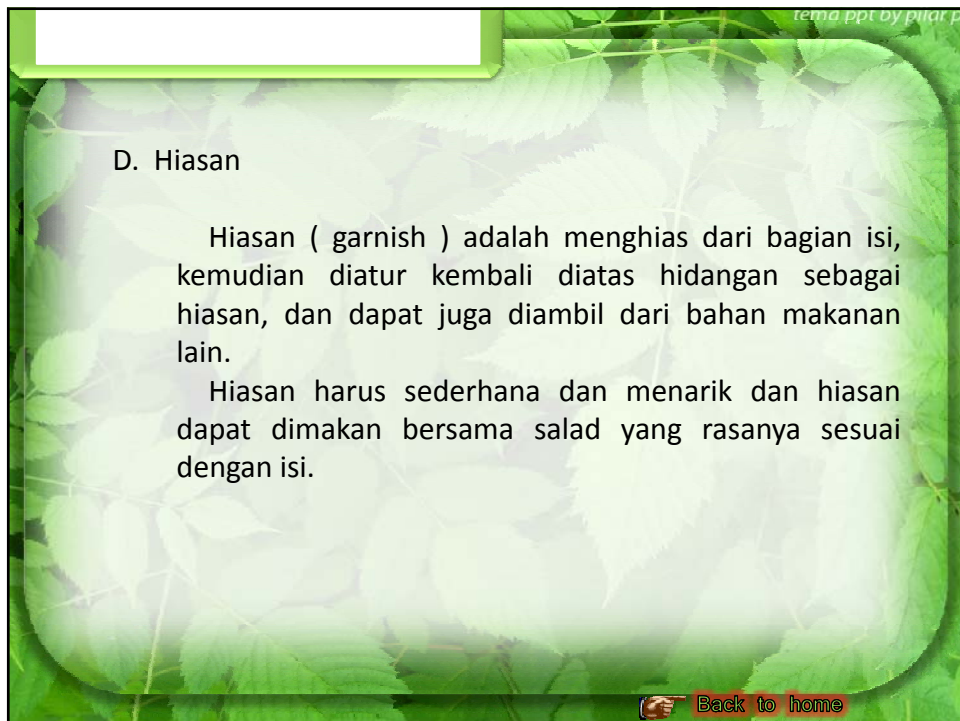


tema ppt by pilat p

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

 Back to home



tema ppt by pilat p

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.

 Back to home

GADO-GADO

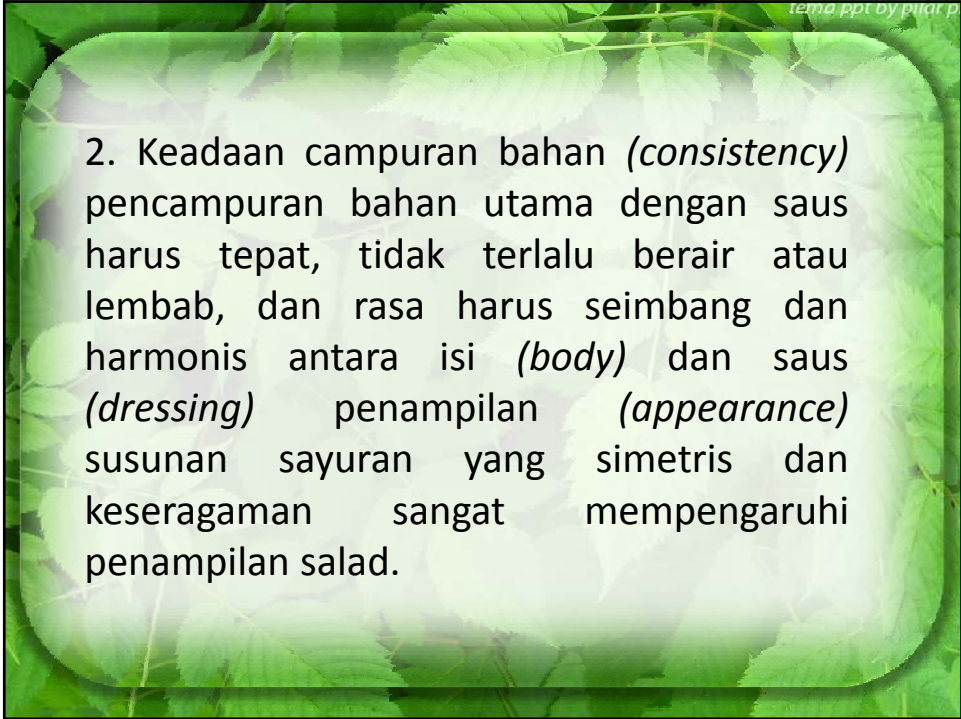


 [Back to home](#)

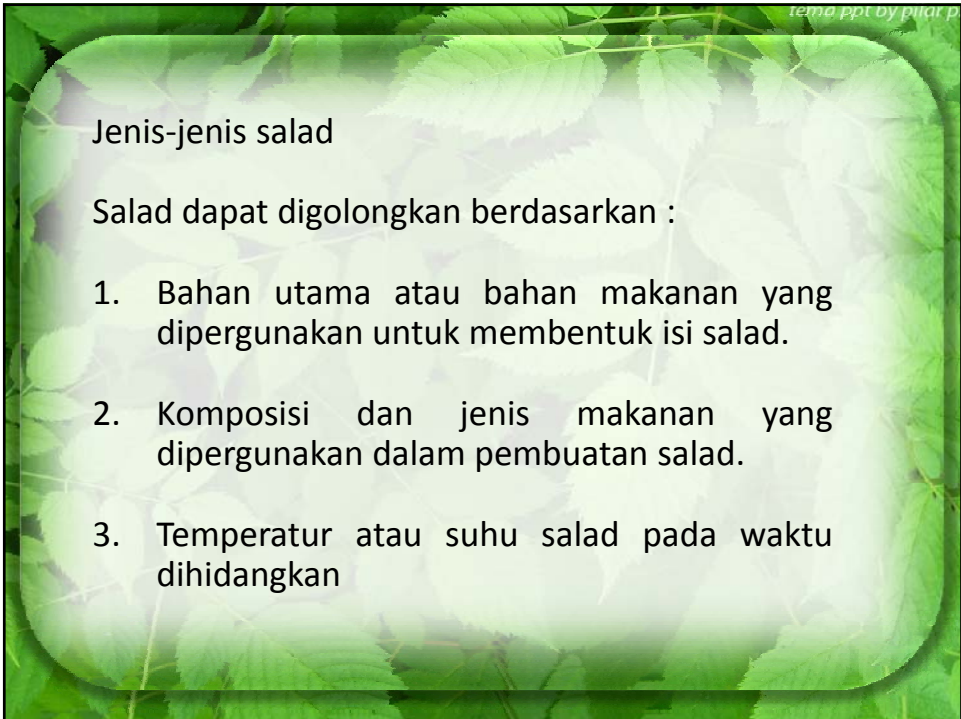
C. Kualitas Salad

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 dimasak terlebih dahulu dengan memperhatikan sanitasi hygiene.



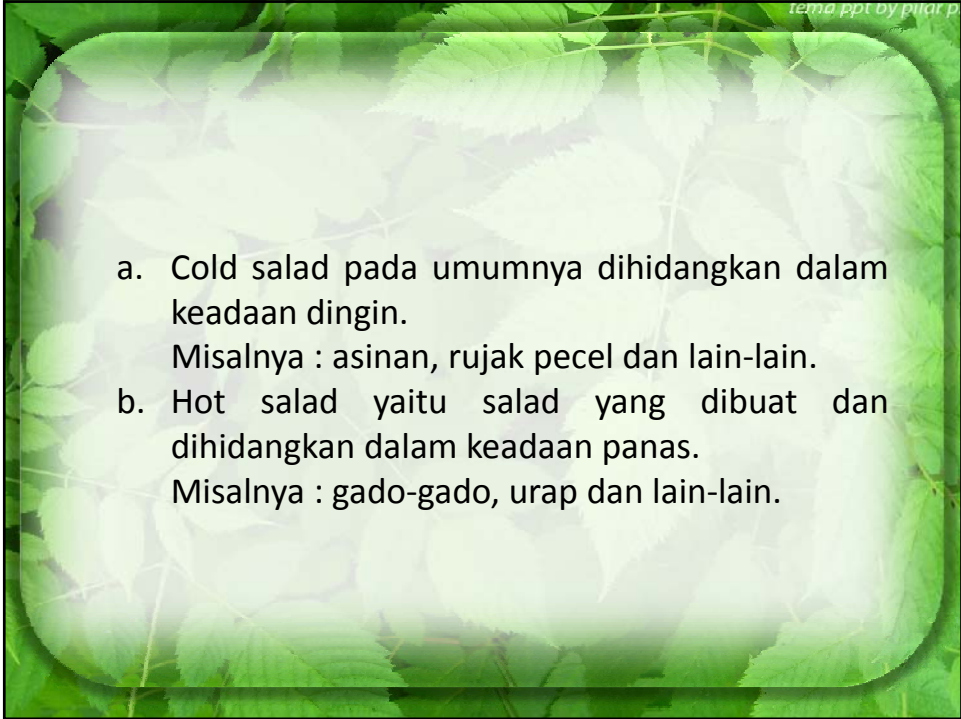
2. Keadaan campuran bahan (*consistency*) pencampuran bahan utama dengan saus harus tepat, tidak terlalu berair atau lembab, dan rasa harus seimbang dan harmonis antara isi (*body*) dan saus (*dressing*) penampilan (*appearance*) susunan sayuran yang simetris dan keseragaman sangat mempengaruhi penampilan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

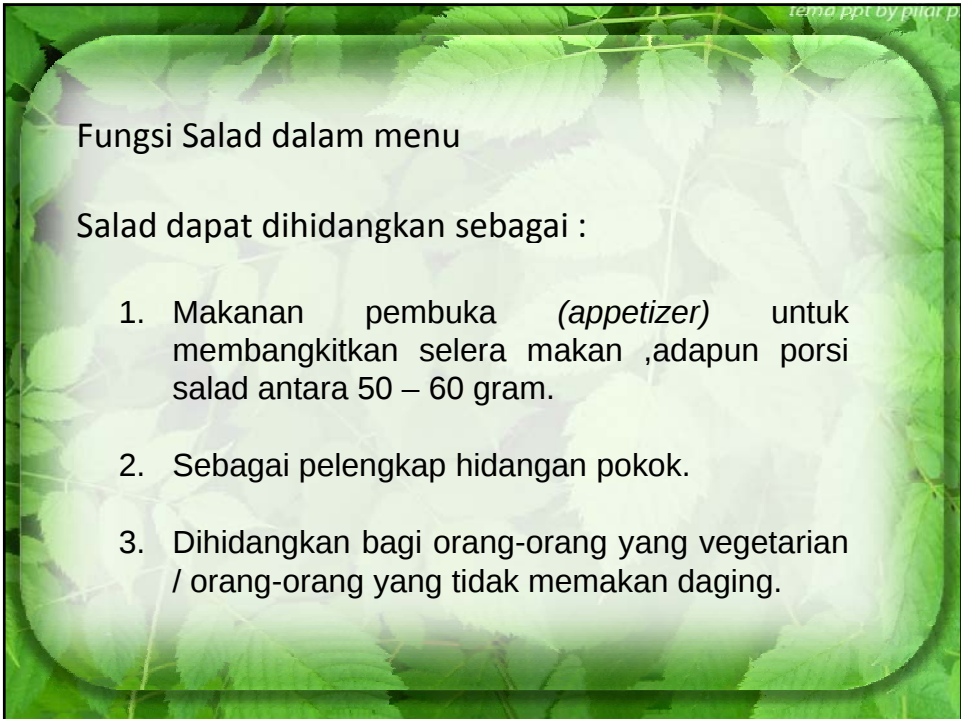


Jenis-jenis salad

Salad dapat digolongkan berdasarkan :

1. Bahan utama atau bahan makanan yang dipergunakan untuk membentuk isi salad.
2. Komposisi dan jenis makanan yang dipergunakan dalam pembuatan salad.
3. Temperatur atau suhu salad pada waktu dihidangkan

- 
- a. Cold salad pada umumnya dihidangkan dalam keadaan dingin.
Misalnya : asinan, rujak pecel dan lain-lain.
- b. Hot salad yaitu salad yang dibuat dan dihidangkan dalam keadaan panas.
Misalnya : gado-gado, urap dan lain-lain.



Fungsi Salad dalam menu

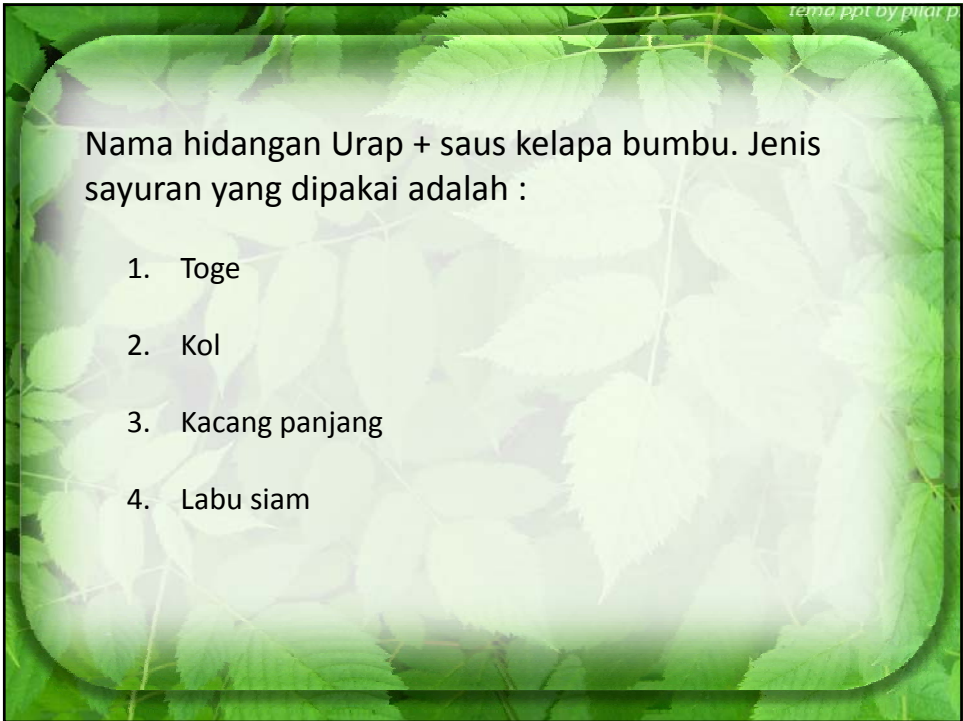
Salad dapat dihidangkan sebagai :

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.

Nama hidangan gado-gado + saus kacang untuk jenis sayuran yang dipakai adalah :

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



Nama hidangan Urap + saus kelapa bumbu. Jenis sayuran yang dipakai adalah :

1. Toge
2. Kol
3. Kacang panjang
4. Labu siam



1. Pecel dan saus kacang

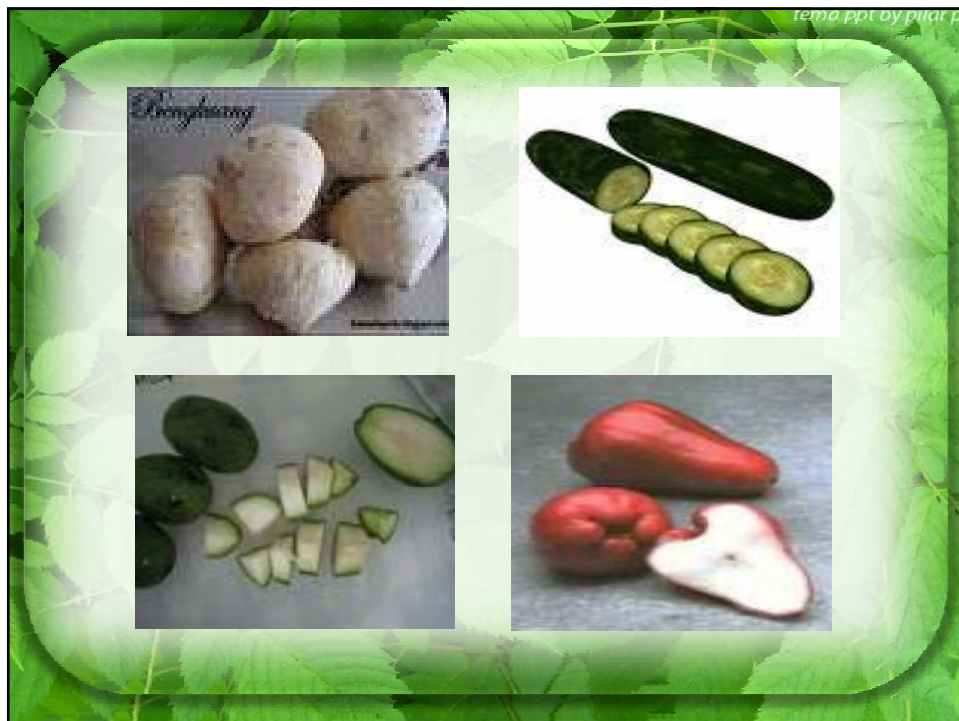
Jenis sayuran yang dipakai adalah :

- a. Kangkung
- b. toge
- c. Kol
- d. Kacang panjang
- e. Labu siam
- f. Mentimun dll.

2. Asinan dan 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. Warba saus coklat kemerahan
- d. Penampilan menarik
- e. Enak dan gurih



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



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 garnish 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 blanser tidak menggunakan garam
4. Selama proses perebusan/blanser 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

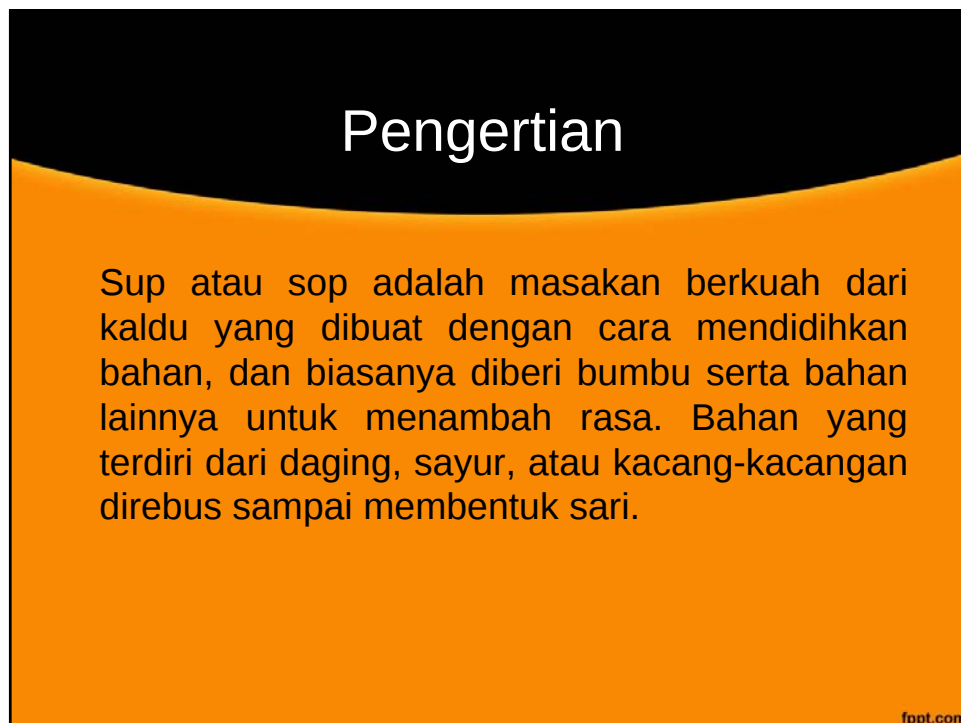
**L. Macam-macam saus untuk
selada/salad oriental**

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



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

fppt.com

Penyajian Sup

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Secara tradisional, sup dibagi menjadi dua :

- sup jernih /encer
- sup kental

fppt.com

Sup jernih/encer adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental. Sup encer di hidangkan dengan menggunakan isian(sayuran dan daging.)

fppt.com

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.

fppt.com

Kriteria Sup

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.

fppt.com

Penyajian Sup

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu mangkuk sup atau boillon cup (pinggan sup) dilengkapi dengan alas mangkuk sup yaitu saucer. Sup disajikan dalam keadaan panas.

fppt.com

Kimlo



fppt.com

Sup Konro



fppt.com

Sup Kaki Kambing



fppt.com

Sup Buntut



fppt.com

Tekwan



fppt.com

Sup Ikan Kakap



fppt.com

Sup Kepala Ikan



JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2013/2014

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/Komp. Dasar : Penyajian dan Pengolahan Makanan Indonesia
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Semester : 1

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Keterangan
1 (satu)	09 - 08 - 2014	Perkenalan, pengertian Salad Indonesia, mencatat resep salad Indonesia	
2 (dua)	16 - 08 - 2014	Praktik tentang salad Indonesia, yaitu: urap sayur, terancam, lotek, pecel, karedok, plecing kangkung, gado-gado, dan rujak cingur.	
3 (tiga)	23 - 08 - 2014	Praktik tentang salad Indonesia, yaitu: ketoprak, sambal tumpang, selada padang, selada banjar, selat solo, rujak pengantin, asinan jakarta, dan tahu guling.	
4 (empat)	30 - 08 - 2014	Uji kompetensi tentang salad Indonesia, yaitu: urap sayur, selada banjar, rujak manis, selat solo, rujak pengantin, lotek, selada padang, ketoprak, pecel, tahu guling, rujak cingur, terancam, sambel tumpang, gado-gado, dan asinan jakarta.	
5 (lima)	06 - 09 - 2014	Perkenalan, pengertian Sup Indonesia, mencatat resep sup Indonesia	
6 (enam)	13 - 09 - 2014	Praktik tentang sup Indonesia, yaitu: sup asam manis, sup ayam, sup buntut goreng, sup iga, sup ikan pedas, sup jagung, sup kacang hijau dan sup kacang merah.	

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Dra. Rubiyem
NIP. 19640803 199003 2 007

Klaten, September 2014

Mahasiswa PPL

Diah Kusuma Ningsih
NIM 11511244012

DAFTAR HADIR SISWA
SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2014/2015

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
MATA PELAJARAN : PENYAJIAN DAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015
KELAS/SEMESTER : XI JASA BOGA 2 / 1

No	NIS	NAMA SISWA	PERTEMUAN																				JUMLAH		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	S	I	A
			TANGGAL																						
1	7807	ITA FAMALASARI (ul)																							
2	8127	AULIA LATHIFAH AINUL RIZKY																							
3	8128	ANIS NURMUSLIMAH																							
4	8129	ANISSA NANDYA SASTIKA																							
5	8130	ANNISA RAHMADHANI YANUAR																							
6	8131	CODE INZAFI																							
7	8132	CYNTIA INTANAOMI																							
8	8133	ELVA HERTIKA																							
9	8134	FEBRIYANA SAFITRI																							
10	8135	FELINA TUTI IRAWATI																							
11	8136	HAIKAL ATHARIKA ZUMAR																							
12	8137	HANIFAH ARI SESANTI																							
13	8138	ICA ANINDITA WULANDARI																							
14	8139	ISNA ULYA FITRIANA																							
15	8140	KHANSA AMIRAH RASYIDAH																							
16	8141	LILIK RAHMAWATIK																							
17	8142	MUHAMMAD KHOIRUL																							
18	8143	NENENG RIFDANIYANTI																							
19	8144	NOVIA AYU PERMATA SARI																							
20	8145	PUTRI PERWITA SARI																							
21	8146	QOLBI AZIZAH																							
22	8147	RENAN PRAMESTI																							
23	8148	SEPTIYANI WULANDARI																							
24	8149	TRIA LESTIA RINI																							

[illegible]

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu, 16 Agustus 2014

II. Namamasakan : Asinan Jakarta

III. Resep :

A. Bahan :

Taoge	100 gr
Kol	100 gr
Sawiasin	150 gr
Mentimun	200 gr
Tahuputih	400 gr
Kacangtanah	200 gr
Air matang	500 ml
Cuka	3-5 sdm

B. Bumbu :

Cabemerah	50 gr
Caberawit	5 – 7 buah
Garam	½ sdm
Asamjawa	1 sdm
Gulapasir	100 gr
Cuka	sck
Ebi	2 sdm

Bahankinca yang digunakan :

Gulamerah	100 gr
Air	100 ml

Pelengkap

Kerupuk

C. Cara membuat :

1. Didihkan air 1 liter, masukkanbumbuhalus, asamjawa, gulapasirdanbiarkanmendidihlagi, simmer 15 menit.
2. Angkatdandinginkan+_30 menit, lalusaring, masukkancukasecukupnya.
3. Susunlahbahan – bahanasinandalamangkuk.
4. Siramdenganbumbu yang sudahdisaringlaludiamkan+_3 jam sampaibumbumeresap.
5. Siramkandengankinca, potongtahulalutabrkanacanggorengdankerupuk.
6. Hidankan.

IV. DaftarBelanja

NamaBahan	Beratnya	HargaSatuan	Total
Tauge	100 gr	8000/kg	Rp. 1000
Kol	100 gr	4000/kg	Rp. 1000
Lukio	75 gr		Rp. 500
SawiAsin	150 gr	3000/bks	Rp. 2000
Timun	200 gr	4000/kg	Rp. 1000
Tahu	400 gr	500/biji	Rp. 2000
Kacang Tanah	150 gr	12000/kg	Rp. 2000
Cuka	5 sck	3500/botol	Rp. 200
Cabemerahbesar	5 biji	3000/ ons	Rp. 500
Garam	Sck	500/bks	Rp. 100
Asamjawa	Sck	2000/bks	Rp. 200
Gulajawa	3 sdm	12000/kg	Rp. 500
Ebi	2 sdm	2000/ bks	Rp. 1000
Kerupuk	100 gr	2000/ons	Rp. 2000
TOTAL			Rp. 14.000,-

V. PerencanaanAlatMasak

No	NamaAlat	Banyaknya	Spesifikasi
1	KomAdonan	3	Stainless steel
2	Saringan	1	Stainless steel
3	Chooping board	1	Plastic
4	Pisau	2	Alumunium
5	Mangkok	2	Keramik
6	Panci	1	Stainless steel
7	Leadle	1	Stainless steel
8	Cobek	1	Batu
9	Piringsaji	2	Keramik
10	Sendokmakan	2	Stainless steel

VI. TertibKerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapandiri	10 ‘
2	Persiapanalat	10’
3	Persiapanbahan	15’
4	Membuatbumbuasinan Jakarta	15’
5	Memotongisayuran	15’
6	Membuatkuahasinan Jakarta	30’
7	Menggorengkerupuk, kacangtanah	30’
8	Penyajian	20’
9	Penilaian	20’
10	Membersihkanperalatantempatkerja	30’
11	Evaluasi	15’
12	Mengepel	20’
Total waktu		230 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	14.000	
BBM 10%	=	1.400	
Penyusutan 5%	=	700	+
Harga Pokok	=	16.100	
Laba 10%	=	1.610	+
Harga Jual 1	=	17.710	
Pajak 10%	=	1.771	+
Harga Jual 2	=	19.481	

Harga dibulatkan menjadi Rp 19.500,-

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 19 Agustus 2014

II. Nama masakan : Gado - Gado

III. Resep :

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.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Buncis	8 biji	4000/kg	Rp. 300
Kol	5 lbr	4000/buah	Rp. 300
Toage	100 gr	8000/kg	Rp. 500
Timun	1buah	4000/kg	Rp. 1000
Tahu putih	4 buah	500/buah	Rp. 2000
Ketupat	2 buah	1000/buah	Rp. 1000

Wortel	½ buah	4000/kg	Rp. 200
Kentang	2 buah	8000/kg	Rp. 1000
Telur	2 buah	18000/kg	Rp. 2000
Daun selada	5 lembar	2000/batang	Rp. 600
Minyak goreng	100 lbr	14000/ltr	Rp. 1400
Tempe	½ papan	2000/papan	Rp. 1000
Kacang Tanah	250 gr	12000/kg	Rp. 3000
Cabe merah besar	9 biji	3000/ ons	Rp. 700
Garam	Sck	500/bks	Rp. 50
Daun salam	Sck		Rp. 25
Gula jawa	Sck	10.000/kg	Rp. 300
Bawang putih	3 buah	3000/ ons	Rp. 200
Kecap manis	7 sdm	3000/bks	Rp. 1000
Daun jeruk	Sck		Rp. 25
Bawang merah	3 siung	3000/ons	Rp. 200
Kerupuk	100 gr		Rp. 1000
TOTAL			Rp. 17.850,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom	2	Stainless steel
2	Saringan	1	Stainless steel
3	Chooping board	1	Plastic
4	Pisau	2	Alumunium
5	Mangkok	2	Keramik
6	Cobek	1	Batu
7	Wajan	1	Stainless steel
8	Serok	1	Alumunium
9	Sutil	1	Alumunium
10	Panci	1	Stainless steel
11	Ladle	1	Alumunium
12	Piring saji	2	Keramik
13	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Menggoreng kerupuk, tahu, tempe, dan kacang tanah	30’
5	Memotong sayuran	10’
6	Merebus sayuran	10’
7	Membuat saus gado - gado	30’
8	Penyajian gado - gado	10’
9	Penilaian	20’
10	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
11	Evaluasi	15’
12	Mengepel lantai	20’
Total waktu		205 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 17.850
BBM 10%	= 1.785
Penyusutan 5%	= <u>892,5</u> +
Harga Pokok	= 20.527,5
Laba 10%	= <u>2.052,7</u> +
Harga Jual 1	= 22.580,2
Pajak 10%	= <u>2.258</u> +
Harga Jual 2	= 24.838,2
Harga dibulatkan menjadi Rp 25.000,-	

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu, 16 Agustus 2014

II. Nama masakan : Karedok

III. Resep :

Bahan :

Kacang panjang	150 gr
Taoge	100 gr
Kol	150 gr
Ketimun	1 buah
Terong lalap	4 buah
Daun kemangi	4 tangkai
Minyak goreng	4 sdm
Kacang tanah	50 gr

Bumbu :

Bawang putih	2 siung
Cabai merah	3 buah
Kencur	1 ruas jari
Garam	1 sdm
Gula merah	½ sdm
Asam	2 sdm
Mentega	½ gelas

Cara Membuat :

1. Sayuran dicuci dan diiris halus
2. Ambil daun kemangi
3. Goreng kacang tanah, haluskan.
4. Haluskan bumbu, campur dengan kacang, cairkan.
5. Masukkan sayuran yang sudah diiris halus campur dengan bumbu.
6. Hidangkan dengan piring lonjong/ceper.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Taoge	100 gr	Rp 8000/kg	Rp 800
Kubis	150 gr	Rp 5000/kg	Rp 2500
Timun	1 buah	Rp 4000/kg	Rp1500
Kacang Panjang	150 gr	Rp 2500/ikat	Rp. 2000
Terong lalap	4 buah	Rp 8000/kg	Rp 2500
Daun kemangi	4 tangkai	Rp 1000/ikat	Rp 4000
Minyak goreng	4 sdm	Rp 12000/liter	Rp 500
Kacang tanah	50 gr	Rp 12000/kg	Rp 1000
Bawang putih	2 siung	Rp 2000/ons	Rp 500
Cabai merah	3 buah	Rp 3000/ons	Rp 500
Kencur	1 ruas jari	Rp 1000/ons	Rp 500

Garam	1 sdm	Rp 500/bungkus	Rp 100
Gula merah	½ sdm	Rp 12000/kg	Rp 500
Asam	2 sdm	Rp 2000/bungkus	Rp 1000
Mentega	½ gelas	Rp 2000/bungkus	Rp 2000
TOTAL			Rp. 17.900,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Chopping board	1	Plastic
3	Pisau	2	Alumunium
4	Mangkok	2	Keramik
5	Panci	1	Stainless steel
6	Cobek	1	Batu
7	Piring saji	2	Keramik
8	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Memotong sayuran	10’
5	Menggoreng kacang tanah	5’
6	Membuat bumbu ketoprak	20’
7	Penyajian	20’
8	Penilaian	20’
9	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
10	Evaluasi	15’
11	Mengepel lantai	20’
Total waktu		140 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 17900
BBM 10%	= 1790
Penyusutan 5%	= 89,5 +
Harga Pokok	= 19779,5
Laba 10%	= 1977,9 +
Harga Jual 1	= 21757,4
Pajak 10%	= 2175,7+
Harga Jual 2	= 23933,1

Harga dibulatkan menjadi Rp 24.000,-

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 19 Agustus 2014

II. Nama masakan : Lotek

III. Resep :

- 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 lau diletakkan pada piring dan masukkan sayuran lalu siram dengan sambal kacang.
5. Kemudian atasnya diberi kerupuk.
6. Lotek siap dihidangkan.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Ketupat	1buah	2000/buah	Rp. 2000
Kol	5 lbr	4000/kg	Rp. 1000
Kangkung	1 ikat	1000/ikat	Rp. 1000
Bayam	1 ikat	1000/bks	Rp. 1000
Kacang Panjang	1 ikat	2500/ikat	Rp. 2000
Taoge	150 gr	8000/kg	Rp. 1500
Kacang Tanah	150 gr	12000/kg	Rp. 2000
Cabe rawit	3 biji	3000/0ms	Rp. 300
Cabe merah besar	5 biji	3000/ ons	Rp. 500
Garam	Sck	500/bks	Rp. 100
Asam jawa	Sck	2000/bks	Rp. 200
Gula jawa	3 sdm	12000/kg	Rp. 500
Kencur	1 ruas jari	1000/ buah	Rp. 100
Kerupuk	100 gr	2000/ons	Rp. 2000
Terasi	½ sdt	300/bks	Rp. 300

Bawang Putih	2 siung	3000/ons	Rp. 200
Daun Jeruk	3 lbr		Rp. 100
TOTAL			Rp. 14.800,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Saringan	1	Stainless steel
3	Chooping board	1	Plastic
4	Pisau	2	Alumunium
5	Mangkok	2	Keramik
6	Panci	1	Stainless steel
7	Leadle	1	Stainless steel
8	Cobek	1	Batu
9	Wajan	1	Stainless steel
10	Serok	1	Alumunium
11	Sutil	1	Alumunium
12	Piring saji	2	Keramik
13	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Menggoreng kerupuk dan kacang tanah	20’
5	Memotong sayuran	10’
6	Merebus sayuran	20’
7	Membuat bumbu lotek	20’
8	Penyajian	20’
9	Penilaian	20’
10	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
11	Evaluasi	15’
12	Mengepel lantai	20’
Total waktu		210 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	14.800	
BBM 10%	=	1.480	
Penyusutan 5%	=	740	+
Harga Pokok	=	17.020	
Laba 10%	=	1.702	+
Harga Jual 1	=	18.722	
Pajak 10%	=	1.872,2	+
Harga Jual 2	=	20.594,2	
Harga dibulatkan menjadi Rp 21.000,-			

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 19 Agustus 2014

II. Namamasakan : Pecel

III. Resep :

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.

IV. DaftarBelanja

NamaBahan	Beratnya	HargaSatuan	Total
Wortel	1buah	8000/kg	Rp. 500
Kangkung	1 ikat	1000/ikat	Rp. 1000
Bayam	1 ikat	1000/bks	Rp. 1000
KacangPanjang	1 ikat	2500/ikat	Rp. 2000
Taoge	100 gr	8000/kg	Rp. 1000
Kacang Tanah	200 gr	12000/kg	Rp. 2000
Cabe rawit	2biji	3000/0ms	Rp. 100
Cabe merah besar	5 biji	3000/ ons	Rp. 400
Garam	Sck	500/bks	Rp. 50
Bawang merah	4 siung	3000/ons	Rp. 200
Gula jawa	3 sdm	12000/kg	Rp. 300
Kencur	1 ruasjari	1000/ buah	Rp. 100
Kerupuk	100 gr	2000/ons	Rp. 2000
Terasi	½ sdt	300/bks	Rp. 250
Bawang Putih	2 siung	3000/ons	Rp. 200
Daun Jeruk	6lbr		Rp. 150
TOTAL			Rp. 9.250,-

V. PerencanaanAlatMasak

No	NamaAlat	Banyaknya	Spesifikasi
1	KomAdonan	3	Stainless steel
2	Saringan	1	Stainless steel
3	Chooping board	1	Plastic
4	Pisau	2	Alumunium
5	Mangkok	2	Keramik
6	Panci	1	Stainless steel
7	Leadle	1	Stainless steel
8	Cobek	1	Batu
9	Wajan	1	Stainless steel
10	Serok	1	Alumunium
11	Sutil	1	Alumunium
12	Piringsaji	2	Keramik
13	Sendokmakan	2	Stainless steel

VI. TertibKerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapandiri	10 ‘
2	Persiapanalat	10’
3	Persiapanbahan	15’
4	Menggorengkerupukdankacangtanah	20’
5	Memotongsayuran	10’
6	Merebussayuran	20’
7	Membuatbumbupecel	15’
8	Penyajianpecel	10’
9	Penilaian	20’
10	Membersihkanperalatanbantempatkerja	30’
11	Evaluasi	15’
12	Mengepellantai	20’
Total waktu		200 menit

VII. KalkulasiHarga

HargaBahan

BBM 10%

Penyusutan 5%

HargaPokok= 10.637,5

Laba 10%

HargaJual 1

Pajak 10%

HargaJual 2

HargadibulatkanmenjadiRp13.000,-

= 9.250

= 925

= 462,5

= 1.063,7

= 11.701,2

= 1.170,1

= 12.871,3

VIII. GambarProduk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu, 16 Agustus 2014

II. Nama masakan : Plecing Kangkung

III. Resep :

Bahan :

Kangkung 2 ikat

Bumbu :

Cabai merah besar 10 buah

Cabai rawit 14 buah

Terasi bakar secukupnya

Air matang 100 ml

Tomat merah 2 buah

Bawang merah 4 siung

Bawang putih 6 siung

Jeruk nipis 1 buah

Gula pasir secukupnya

Minyak goreng secukupnya

Garam secukupnya

Cara Membuat :

1. Cucilah kangkung terlebih dahulu hingga bersih
2. Rebus kangkung kedalam air ang berisi 1 sdt garam
3. Kemudian kangkung yang telah matang ditiriskan lalu suir-suir daun.

Cara membuat sambal:

1. Haluskan semua bumbu kecuali terasi, minyak, air dan jeruk limau.
2. Kemudian masukkanlah bumbu halus dalam wajan dan tambahkan air.
3. Setelah itu tambahkan minyak dan terasi. Ada baiknya bila anda menggunakan api sedang masak hingga air habis. Sisihkan.
4. Sajikan pelcing kangkung dengan sambal plecing kangkung.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Kangkung	2 ikat	Rp 1000/ikat	Rp 2000
Cabai merah besar	10 buah	Rp 2000/ons	Rp 1000
Cabai rawit	14 buah	Rp 2000/ons	Rp 1000
Terasi	25 gr	Rp 1000/bungkus	Rp 1000
Tomat merah	2 buah	Rp 5000/kg	Rp 1000
Bawang merah	4 siung	Rp 3000/ons	Rp 500
Bawang putih	6 siung	Rp 2000/ons	Rp 500
Jeruk nipis	1 buah	Rp 500/buah	Rp 500
Gula pasir	4 sdm	Rp 5000/ ½ kg	Rp 500
Minyak goreng	5 sdm	Rp 12000/liter	Rp 500
Garam	1 sdm	Rp 500/bungkus	Rp 200
TOTAL			Rp. 8.700,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Chopping board	1	Plastic
3	Pisau	2	Alumunium
4	Mangkok	2	Keramik
5	Panci	1	Stainless steel
6	Cobek	1	Batu
7	Piring saji	2	Keramik
8	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Memotong sayuran	10’
5	Merebus sayuran	5’
6	Membuat bumbu plecing kangkug	20’
7	Penyajian	20’
8	Penilaian	20’
9	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
10	Evaluasi	15’
11	Mengepel lantai	20’
Total waktu		140 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 17900
BBM 10%	= 1790
Penyusutan 5%	= 89,5 +
Harga Pokok	= 19779,5
Laba 10%	= 1977,9 +
Harga Jual 1	= 21757,4
Pajak 10%	= 2175,7+
Harga Jual 2	= 23933,1
Harga dibulatkan menjadi Rp 24.000,-	

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu, 16 Agustus 2014

II. Nama masakan : Rujak Cingur

III. Resep :

Bahan :

Taoge	50 gr
Kangkung	50 gr
Tempe goreng	75 gr
Tahu goreng	100 gr
Kacang panjang	150 gr
Mangga muda	50 gr
Mentimun	100 gr
Kedondong	100 gr
Cingur	250 gr

Bumbu :

Kacang tanah	100 gr
Petis udang	200 gr
Gula merah	50 gr
Pisang klutuk/batu	1 buah
Cabai rawit	5 buah
Bawang putih	1 siung
Asam jawa	½ sdm
Garam	secukupnya
Air matang	secukupnya

Cara membuat :

1. Pertama, cuci dan bersihkan cingur sapi kemudian rebus cingur sapi hingga empuk. Setelah direbus, angkat dan potong-potong kecil cingur dan kikil sapi sesuai selera.
2. Selanjutnya, cuci dan bersihkan juga kangkung dan kacang panjang lalu rebus secara terpisah antara kangkung dan kacang panjang. Untuk merebus kangkung dan kacang panjang baiknya direbus jangan terlalu matang agar kandungan vitaminnya tidak terbuang dan tetap segar. Jika telah selesai angkat dan tiriskan kangkung dan kacang panjang.
3. Setelah itu, haluskan semua bumbu yang dihaluskan hingga menjadi seperti bumbu kacang.
4. Kemudian tata rapi cingur, tahu goreng, tempe goreng serta sayuran rebus tadi diatas piring saji.
5. Terakhir, sajikan rujak cingur bersama dengan bumbu kacang dan rujak cingur siap disantap.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Taoge	100 gr	Rp 8000/kg	Rp. 800
Kangkung	50 gr	Rp 1000/ikat	Rp 1000
Tempe	75 gr	Rp 2000/papan	Rp. 1000
Tahu putih	100 gr	Rp 500/buah	Rp. 2000
Kacang panjang	150 gr	Rp 2000/ikat	Rp 1500
Mangga muda	50 gr	Rp7000/kg	Rp 1300
Timun	1buah	Rp 4000/kg	Rp. 1000
Kedondong	100 gr	Rp 5000/kg	Rp 500
Cingur	250 gr	Rp 50000/kg	Rp 12500

Kacang Tanah	250 gr	Rp 12000/kg	Rp. 3000
Petis udang	200 gr	Rp 10.000/kg	Rp 2000
Gula merah	50 gr	Rp 10000/kg	Rp 800
Pisang klutuk	1 buah	Rp 12000	Rp 1000
Cabai rawit	5 buah	Rp 3000/ons	Rp 700
Bawang putih	1 siung	Rp 2000/ons	Rp 200
Asam jawa	½ sdm	Rp 3000/bungkus	Rp 500
TOTAL			Rp. 22.000,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom	2	Stainless steel
2	Chooping board	1	Plastic
3	Pisau	2	Alumunium
4	Mangkok	2	Keramik
5	Cobek	1	Batu
6	Wajan	1	Stainless steel
7	Serok	1	Alumunium
8	Sutil	1	Alumunium
9	Panci	1	Stainless steel
10	Ladle	1	Alumunium
11	Piring saji	2	Keramik
12	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Menggoreng, tahu, tempe, dan kacang tanah	30’
5	Memotong sayuran	10’
6	Merebus sayuran	10’
7	Membuat saus rujak cingur	30’
8	Penyajian rujak cingur	10’
9	Penilaian	20’
10	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
11	Evaluasi	15’
12	Mengepel lantai	20’
Total waktu		210 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	22.000	
BBM 10%	=	2.200	
Penyusutan 5%	=	110	+
Harga Pokok	=	24.310	
Laba 10%	=	2.431	+
Harga Jual 1	=	26.741	
Pajak 10%	=	2674,1+	
Harga Jual 2	=	29.415,1	

Harga dibulatkan menjadi Rp 30.000,-

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 19 Agustus 2014

II. Nama masakan : Rujak Pengantin

III. Resep :

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.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Kentang	2 buah	4000/kg	Rp. 1000
Ketimun	1 buah	4000/kg	Rp. 1000
Kol/kubis	250 gr	4000/kg	Rp. 1000
Daun selada	200 gr	2000/batang	Rp. 800
Tahu	3 buah	500/buah	Rp. 1500
Telur	2 buah	500/buah	Rp. 1000
Emping	50 gr	20000/kg	Rp. 500
Kacang Tanah	200 gr	12000/kg	Rp. 2000
Cabe merah besar	8 biji	3000/ ons	Rp. 400
Garam	Sck	500/bks	Rp. 25
Cuka	Sck	3500/botol	Rp. 50
Gula	sck	10.000/kg	Rp. 200
Ebi	1 sdm	2000/bks	Rp. 500
Minyak goreng	100 ml	13000/lt	Rp. 1000
TOTAL			Rp. 10.975,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom	2	Stainless steel
2	Saringan	1	Stainless steel
3	Chooping board	1	Plastic
4	Pisau	2	Alumunium
5	Mangkok	2	Keramik
6	Cobek	1	Batu
7	Wajan	1	Stainless steel
8	Serok	1	Alumunium
9	Sutil	1	Alumunium
10	Panci	1	Stainless steel
11	Ladle	1	Alumunium
12	Piring saji	2	Keramik
13	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Menggoreng emping, tahu, ebi, dan kacang tanah.	30’
5	Memotong sayuran	5’
6	Merebus telur	10’
7	Membuat saus rujak pengantin	20’
8	Penyajian rujak pengantin	10’
9	Penilaian	20’
10	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
11	Evaluasi	15’
12	Mengepel lantai	25’
Total waktu		195 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	10.975	
BBM 10%	=	1.097,5	
Penyusutan 5%	=	548,7	+
Harga Pokok	=	12.621,2	
Laba 10%	=	1.262,1	+
Harga Jual 1	=	13.883,3	
Pajak 10%	=	1.388,3	+
Harga Jual 2	=	15.271,6	
Harga dibulatkan menjadi Rp 16.000,-			

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu,23 Agustus 2014

II. Nama masakan : Selada Padang

III. Resep :

Bahan :	
Telur, direbus diambil putihnya	4 butir
Kentang, dikukus, dipotong-potong	100 gr
Daun selada, disobek-sobek	200 gr
Wortel, dipotong korek api	150 gr
Ketimun, diiris-iris	1 buah
Tomat, dibagi 2 bagian, diiris-iris	1 buah

Bumbu :	
Kentang, direbus dihaluskan	150 gr
Kuning telur rebus, dihaluskan	4 kuning
Margarine, dilelehkan	50 gr
Garam	1 sdt
Merica bubuk	¼ sdt
Gula pasir	½ sdt
Air	100 ml
Cuka	¼ sdt
Bawang goreng, diremas-remas	1 sdm

Cara membuat :

1. Saus, campur kentang, kuning telur, margarine 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 selda, kentang, ketimun, potongan putih telur dan tomat.
3. Sajikan bersama saus dan emping. Taburkan bawang merah goreng.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Ketimun	1 buah	4000/kg	Rp 1500
Wortel	150 gr	5000/buah	Rp 1000
Kentang	250 gr	10000/buah	Rp 3000
Telur	4 butir	18000/kg	Rp 4000
Daun selada	200 gr	2000/ons	Rp 4000
Tomat	1 buah	5000/kg	Rp 500
Bawang goreng	1 sdm	500/bgks	Rp 200
Margarine	50 gr	1000/bgks kecil	Rp 100
Garam	1 sdt	500/bgks	Rp 100
Cuka	¼ sdt	2000/botol	Rp 200
Gula pasir	½ sdt	13000/kg	Rp 500
TOTAL			Rp. 14.400,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Chooping board	1	Plastic
3	Pisau	2	Alumunium
4	Mangkok	2	Keramik
5	Panci pengukus	1	Stainless steel
6	Piring saji	2	Keramik
7	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Merebus kentang dan telur	30’
5	Memotong bahan-bahan sayuran	20’
6	Membuat bumbu selada padang	20’
7	Penyajian	10’
8	Penilaian	20’
9	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20’
10	Evaluasi	30’
11	Mengepel lantai	15’
Total waktu		200 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	14.400	
BBM 10%	=	1.440	
Penyusutan 5%	=	72	+
Harga Pokok	=	15.912	
Laba 10%	=	1591	+
Harga Jual 1	=	17.503	
Pajak 10%	=	1750,3	+
Harga Jual 2	=	19.253,3	
Harga dibulatkan menjadi Rp 20.000,-			

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu,23 Agustus 2014

II. Nama masakan : Selada Banjar

III. Resep :

Bahan :

ketimun, kupas, buang isinya, iris tipis	350 gr
wortel rebus, iris tipis	150 gr
kentang, rebus, iris tipis	500 gr
telur rebus, putihnya saja	5 butir
emping/kerupuk sagu	secukupnya
daun selada	secukupnya

Bumbu :

Kentang rebus	100 gr
Kuning telur	5 buah
Bawang goreng	1 sdm
Merica bubuk	½ sdt
Cuka/air jeruk nipis	1 sdm
Margarine	2 sdm

Cara membuat :

1. Campur saus dengan ketimun, wortel, kentang dan putih telur.
2. Hidangkan diatas pinggan yang dialasi daun selada.
3. Catatan kentang rebus bisa diganti dengan keripik kentang.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Ketimun	350 gram	4000/kg	Rp. 1500
Wortel	150 gr	5000/buah	Rp. 1000
Kentang	500 gr	10000/buah	Rp.5000
Telur	5 butir	18000/kg	Rp. 4000
Bawang goreng	1 sdm	500/bgks	Rp. 500
Margarine	2 sdm	1000/bgks kecil	Rp. 200
Garam	Sck	500/bks	Rp. 100
Cuka	Sck	3500/botol	Rp. 100
Gula pasir	Sck	10.000/kg	Rp. 200
TOTAL			Rp. 12.600,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Chooping board	1	Plastic
3	Pisau	2	Alumunium

4	Mangkok	2	Keramik
5	Panci pengukus	1	Stainless steel
6	Piring saji	2	Keramik
7	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Merebus kentang dan telur	30’
5	Memotong bahan-bahan sayuran	20’
6	Membuat bumbu selada banjar	20’
7	Penyajian	10’
8	Penilaian	20’
9	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20’
10	Evaluasi	30’
11	Mengepel lantai	15’
Total waktu		200 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	12.600	
BBM 10%	=	1.260	
Penyusutan 5%	=	630	+
Harga Pokok	=	16.380	
Laba 10%	=	1.638	+
Harga Jual 1	=	18.018	
Pajak 10%	=	1.801,8	+
Harga Jual 2	=	19.819,8	

Harga dibulatkan menjadi Rp 20.000,-

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu, 23 Agustus 2014

II. Nama masakan : Sambal Tumpang

III. Resep :

Bahan :

Tempe	250 gr
Tempe semangit	250 gr
Daging tetelan, rebus sampai lunak	200 gr
Udang kering	25 gr
Kerupuk kulit yang sudah digoreng	75 gr
Bawang merah	7 buah
Bawang putih	3 siung
Cabai merah	5 buah
Cabai rawit	5 buah
Kencur cincang	1 ½ sdt
Daun salam	2 lembar
Lengkuas, memarkan	2 cm
Santan dari 1 butir kelapa	500 cc
Garam	1-2 sdt
Gula merah	2 sdt

Cara membuat :

1. Kukus tempe segar, tempe semangit, bawang merah, bawang putih, cabai dan kencur sampai matang. Haluskan.
2. Didihkan kaldu, bahan yang dihaluskan, salam, lengkuas, daun jeruk purut, dan rebon. Masukkan santan, garam, gula merah, dan kerupuk kulit. Masak sampai cukup kental. Sambal tumpang dimakan dengan sayur urap yang salah satu sayurnya dibuat dari pepaya mentah yang diserut kasar dan dikukus sampai matang.
3. **Tempe semangit:** ambil 1 potong tempe segar, cuci, lumuri dengan garam secukupnya. Bungkus daun pisang, letakkan ditempat yang hangat semalaman.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Tempe	250 gr	4000/papan	Rp 4000
Tempe semangit	250 gr	200/bgks	Rp 4000
Daging tetelan	200 gr	25000/kg	Rp 6000
Udang kering	25 gr	15000/kg	Rp 2000
Kerupuk kulit	75 gr	5000/bgks	Rp 3000
Bawang merah	7 buah	13000/kg	Rp 1500
Bawang putih	3 buah	10000/kg	Rp500
Cabai merah	5 buah	3000/bgks	Rp 1000
Cabai rawit	5 buah	3000/bgks	Rp 1000
Kencur	1 ½ sdt	2500/ons	Rp 300
Daun salam	2 lembar	1000/bgks	Rp 200
Lengkuas	2 cm	1000/bgks	Rp 500
Santan	500 cc	5000/butir	Rp 5000
Garam	1-2 sdt	500/bgks	Rp 500
Gula merah	2 sdt	15000/kg	Rp 500
TOTAL			Rp. 23.000,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Chooping board	1	Plastic
3	Pisau	2	Alumunium
4	Mangkok	2	Keramik
5	Cobek	1	Batu
6	Panci pengukus	1	Stainless steel
7	Piring saji	2	Keramik
8	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Mengukustempe	30’
5	Merebus daging tetelan	20’
6	Membuat bumbu sambel tumpang	20’
7	Penyajian	10’
8	Penilaian	20’
9	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20’
10	Evaluasi	30’
11	Mengepel lantai	15’
Total waktu		200 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	23.000	
BBM 10%	=	2.300	
Penyusutan 5%	=	115	+
Harga Pokok	=	25415	
Laba 10%	=	2541,5	+
Harga Jual 1	=	27956,5	
Pajak 10%	=	2795,65	+
Harga Jual 2	=	30752,15	

Harga dibulatkan menjadi Rp 31000,-

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 19 Agustus 2014

II. Nama masakan : Salat Solo

III. Resep :

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 pelengkap.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Daging sapi	250 gr	100000/kg	Rp. 25000
Buncis	150 gr	4000/kg	Rp. 600
Kentang	2 buah	8000/kg	Rp. 1500
Wortel	2 buah	5000/kg	Rp. 600
Timun	200 gr	4000/kg	Rp. 1000
Pala	1 buah	1000/biji	Rp. 1000
Bawang bombay	1buah		Rp. 1000
Bawang merah	3 buah	3000/ons	Rp. 200
Cuka	Sck	3500/botol	Rp. 50
Mustard	¼ sdt	19000/kemasan	Rp. 200
Garam	Sck	500/bks	Rp. 50
Gula jawa	3 sdm	12000/kg	Rp. 500
Telur	4 butir	18000/kg	Rp. 3500
Kerupuk	100 gr	2000/ons	Rp. 1000
TOTAL			Rp. 35.700,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Saringan	1	Stainless steel
3	Chooping board	1	Plastic
4	Pisau	2	Alumunium
5	Mangkok	2	Keramik
6	Panci	1	Stainless steel
7	Leadle	1	Stainless steel
8	Cobek	1	Batu
9	Piring saji	2	Keramik
10	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Memotong, marinate daging	15’
5	Menggoreng kerupuk	10’
6	Merebus telur	10’
7	Memotong, merebus sayuran	15’
8	Membuat kuah salad solo	20’
9	Membuat saus / mayonase jawa	10’
10	Penyajian	15’
11	Penilaian	20’
12	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
13	Evaluasi	15’
14	Mengepel	15’
Total waktu		210 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	35.700	
BBM 10%	=	3.570	
Penyusutan 5%	=	1.785	+
Harga Pokok	=	41.055	
Laba 10%	=	4.105,5	+
Harga Jual 1	=	45.160,5	
Pajak 10%	=	4.516	+
Harga Jual 2	=	49.676,5	

Harga dibulatkan menjadi Rp 50.000,-

VII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 19 Agustus 2014

II. Nama masakan : Tahu Guling

III. Resep :

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.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Ketimun	½ buah	4000/kg	Rp. 500
Kol	3 lbr	4000/buah	Rp. 300
Toage	125 gr	8000/kg	Rp. 1000
Tempe	½ papan	2000/papan	Rp. 1000
Tahu putih	4 buah	500/buah	Rp. 2000
Ketupat	2 buah	1000/buah	Rp. 1000
Seledri	3 tangkai		Rp. 100
Kacang Tanah	200 gr	12000/kg	Rp. 2000
Cabe merah besar	3 biji	3000/ ons	Rp. 100
Garam	Sck	500/bks	Rp. 25
Cuka	Sck	3500/botol	Rp. 100
Gula jawa	sck	10.000/kg	Rp. 500
Bawang putih	2 buah	9000/ kg	Rp. 200
Kecap manis	7 sdm	3000/bks	Rp. 1000
Daun jeruk	10 lbr		Rp. 100
Bawang merah	6 siung	3000/ons	Rp. 400
Kerupuk	100 gr		Rp. 1000
TOTAL			Rp. 11.350,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom	2	Stainless steel
2	Saringan	1	Stainless steel
3	Chooping board	1	Plastic
4	Pisau	2	Alumunium
5	Mangkok	2	Keramik
6	Cobek	1	Batu
7	Wajan	1	Stainless steel
8	Serok	1	Alumunium
9	Sutil	1	Alumunium
10	Panci	1	Stainless steel
11	Ladle	1	Alumunium
12	Piring saji	2	Keramik
13	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Menggoreng kerupuk, tahu, tempe, kacang tanah, dan brambang	30’
5	Memotong sayuran	5’
6	Menyeduh sayuran	10’
7	Membuat saus/ kuah	20’
8	Penyajian	10’
9	Penilaian	20’
10	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
11	Evaluasi	15’
12	Mengepel lantai	20’
Total waktu		190 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	11.350	
BBM 10%	=	1.135	
Penyusutan 5%	=	567,5	+
Harga Pokok	=	13.052,5	
Laba 10%	=	1.305,2	+
Harga Jual 1	=	14.357,7	
Pajak 10%	=	1.435,7	+
Harga Jual 2	=	15.793,4	
Harga dibulatkan menjadi Rp 16.000,-			

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu, 16 Agustus 2014

II. Nama masakan : Terancam

III. Resep :

Bahan :

Taoge	100 gr
Kubis	½ kg
Timun	¼ kg
Kacang panjang	1 ikat
Wortel	¼ kg
Kemangi	1 ikat
Kelapa	½ butir

Bumbu :

Kencur	5 cm
Cabe merah	5 buah
Gula merah	2 sdm
Cabe merah	3 buah
Bawang putih	2 siung

Cara Membuat :

1. Haluskan bahan bumbu, kecuali kelapa muda.
2. Aduk rata bumbu halus dengan kelapa muda.
3. Tata kacang panjang, daun kemangi, ketimun, taoge pendek, wortel dan kubis.
4. Sajikan dengan campuran kelapa parut.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Taoge	100 gr	Rp 8000/kg	Rp 800
Kubis	½ kg	Rp 5000/kg	Rp 2500
Timun	¼ kg	Rp 4000/kg	Rp1500
Kacang Panjang	1 ikat	Rp 2500/ikat	Rp. 2000
Wortel	¼ kg	Rp 7000/kg	Rp 2000
Kemangi	1 ikat	Rp 1000/ikat	Rp1000
Kelapa sedang	½ butir	Rp 5000/butir	Rp 2500
Kencur	5 cm	Rp 1000/ons	Rp 500
Cabe merah	5 buah	Rp 3000/ons	Rp 500
Gula merah	2 sdm	Rp 12000/kg	Rp 1000
Cabe merah	3 buah	Rp 3000/ons	Rp 500
Bawang putih	2 siung	Rp 7000/kg	Rp 500
TOTAL			Rp. 13.300,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Chopping board	1	Plastic
3	Pisau	2	Alumunium
4	Mangkok	2	Keramik
5	Panci	1	Stainless steel
6	Cobek	1	Batu
7	Piring saji	2	Keramik
8	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Memotong sayuran	10’
5	Membuat bumbu terancam	10’
6	Penyajian	20’
7	Penilaian	20’
8	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
9	Evaluasi	15’
10	Mengepel lantai	20’
Total waktu		150 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 13.300
BBM 10%	= 1330
Penyusutan 5%	= 66,5 +
Harga Pokok	= 14696,5
Laba 10%	= 1469,65+
Harga Jual 1	= 16.166,15
Pajak 10%	= 1.616,615+
Harga Jual 2	= 17.782,765
Harga dibulatkan menjadi Rp 18.000,-	

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu, 16 Agustus 2014

II. Nama masakan : Urap Sayur

III. Resep :

Bahan :

Taoge	100 gr
Kacang panjang	150 gr
Bayan	3 ikat
Kangkung	3 ikat
Kelapa sedang	½ butir

Bumbu :

Cabe merah	5 buah
Bawang merah	50 gr
Bawang putih	2 siung
Cabe rawit	2 buah
Kencur	1 ruas jari
Terasi	½ sdt
Garam	1 sdm
Gula merah	½ sdm
Asam	1 sdm
Kemiri	5 buah

Cara Membuat :

1. Cuci sayuran, potong-potong dan rebus bergantian
2. Parut kelapa, campur dengan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan
3. Bungkus parutan kelapa tadi yang sudah dibumbui lalu dikukus
4. Hidangkan urap

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Taoge	100 gr	Rp 8000/kg	Rp 800
Kacang Panjang	1 ikat	Rp 2500/ikat	Rp. 2000
Kangkung	1 ikat	Rp 1000/ikat	Rp. 1000
Bayam	1 ikat	Rp 1000/bks	Rp. 1000
Kelapa sedang	½ butir	Rp 5000/butir	Rp 2500
Cabe merah	5 buah	Rp 3000/ons	Rp 600
Bawang merah	50 gr	Rp 10000/kg	Rp 1000
Bawang putih	2 siung	Rp 7000/kg	Rp 500
Cabe rawit	2 buah	Rp 3000/ons	Rp 500
Kencur	1 ruas jari	Rp 1000/ons	Rp 500
Terasi	½ sdt	Rp 1000/bungkus	Rp 1000
Garam	1 sdm	Rp 500/bungkus	Rp 100
Gula merah	½ sdm	Rp 12000/kg	Rp1000

Asam	1 sdm	Rp 2000/bungkus	Rp 500
Kemiri	5 buah	Rp 1000/bungkus	Rp 1000
TOTAL			Rp. 10.000,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Chopping board	1	Plastic
3	Pisau	2	Alumunium
4	Mangkok	2	Keramik
5	Panci	1	Stainless steel
6	Cobek	1	Batu
7	Piring saji	2	Keramik
8	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Memotong sayuran	10’
5	Merebus sayuran	5’
6	Membuat bumbu urap sayur	10’
7	Mengukus bumbu urap	5’
8	Penyajian	20’
9	Penilaian	20’
10	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
11	Evaluasi	15’
12	Mengepel lantai	20’
Total waktu		170 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	10.000	
BBM 10%	=	1000	
Penyusutan 5%	=	50	+
Harga Pokok	=	11050	
Laba 10%	=	1105	+
Harga Jual 1	=	12155	
Pajak 10%	=	1215,5	+
Harga Jual 2	=	13370,5	
Harga dibulatkan menjadi Rp 13.500,-			

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu, 13 September 2014

II. Nama masakan : Sup Kacang Hijau

III. Resep :

A. Bahan :

Kacang hijau, rebus matang	150 gr
Tulang iga	500 gr
Air	2 liter
Margarine	1 sdm
Wortel	150 gr

B. Bumbu :

Bawang bombay, iris tipis	50 gr
Bawag putih, memarkan	2 siung
Daun seledri, simpulkan	1 batang
Daun bawang, iris serong	2 batang
Pala bubuk	¼ sdt
Tomat, potong-potong	1 buah
Merica bubuk	secukupnya
Garam	secukupnya

C. Cara membuat :

1. Didihkan air, masukkan tulang iga masak hingga iga lunak.
2. Panaskan margerine, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
3. Masukkan tumisan bawang kedalam rebusan iga tambahkan seldri, masak kembali hingga mendidih.
4. Masukkan wortel dan daun bawang, pala, garam serta merica bubuk. Masak hingga matang.
5. Sesaat sebelum diangkat masukkan kacang hijau dan tomat, aduk rata. Angkat, sajikan hangat.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Kacang hijau	150 gr	8000/kg	Rp 1500
Tulang iga	500 gr	70.000/kg	Rp 35000
Margarine	1 sdm	2000/bgks	Rp 500
Wortel	150 gr	8000/kg	Rp 1500
Bawang bombai	50 gr	20.000/kg	Rp 1500
Bawang putih	2 siung	10000/kg	Rp 400
Daun seledri	1 batang	1000/ons	Rp 200
Daun bawang	2 batang	1000/ons	Rp 400
Pala	¼ sdt	1000/buah	Rp 400
Tomat	1 buah	5000/kg	Rp 400
Merica	Sckp	500/bgks	Rp 200
Garam	sckp	500/bgks	Rp 200
TOTAL			Rp. 42.200

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Chooping board	1	Plastic
3	Pisau	2	Alumunium
4	Mangkok	2	Keramik
5	Panci	1	Stainless steel
6	Leadle	1	Stainless steel
7	Piring saji	2	Keramik
8	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Membuat rebusan iga	30’
5	Merebus kacang hijau	20’
6	Membersihkan bahan	5’
7	Memotongi bahan sup	10’
8	Menumis bumbu sup	3’
9	Membuat sup kacang hijau	20’
10	Penyajian	20’
11	Penilaian	20’
12	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
13	Evaluasi	15’
14	Mengepel	20’
Total waktu		228 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	42.200	
BBM 10%	=	4.220	
Penyusutan 5%	=	211	+
Harga Pokok	=	46.631	
Laba 10%	=	4.663	+
Harga Jual 1	=	51.294	
Pajak 10%	=	5.129	+
Harga Ju	=	56.423	
1/5 x 56.432 = 11.284			
Harga dibulatkan menjadi Rp 11.500,-			

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu, 13 September 2014

II. Nama masakan : Sup Kacang Merah

III. Resep :

A. Bahan :

Kacang merah

B. Bumbu :

C. Cara membuat :

1. Didihkan air, masukkan tulang iga masak hingga iga lunak.
2. Panaskan margarine, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
3. Masukkan tumisan bawang kedalam rebusan iga tambahkan seldri, masak kembali hingga mendidih.
4. Masukkan wortel dan daun bawang, pala, garam serta merica bubuk. Masak hingga matang.
5. Sesaat sebelum diangkat masukkan kacang hijau dan tomat, aduk rata. Angkat, sajikan hangat.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Kacang hijau	150 gr	8000/kg	Rp 1500
Tulang iga	500 gr	70.000/kg	Rp 35000
Margarine	1 sdm	2000/bgks	Rp 500
Wortel	150 gr	8000/kg	Rp 1500
Bawang bombai	50 gr	20.000/kg	Rp 1500
Bawang putih	2 siung	10000/kg	Rp 400
Daun seledri	1 batang	1000/ons	Rp 200
Daun bawang	2 batang	1000/ons	Rp 400
Pala	¼ sdt	1000/buah	Rp 400
Tomat	1 buah	5000/kg	Rp 400
Merica	Sckp	500/bgks	Rp 200
Garam	sckp	500/bgks	Rp 200
TOTAL			Rp. 42.200

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Chooping board	1	Plastic
3	Pisau	2	Alumunium
4	Mangkok	2	Keramik

5	Panci	1	Stainless steel
6	Leadle	1	Stainless steel
7	Piring saji	2	Keramik
8	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Membuat rebusan iga	30’
5	Merebus kacang hijau	20’
6	Membersihkan bahan	5’
7	Memotongi bahan sup	10’
8	Menumis bumbu sup	3’
9	Membuat sup kacang hijau	20’
10	Penyajian	20’
11	Penilaian	20’
12	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
13	Evaluasi	15’
14	Mengepel	20’
Total waktu		228 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 42.200	
BBM 10%	= 4.220	
Penyusutan 5%	= 211	+
Harga Pokok	= 46.631	
Laba 10%	= 4.663	+
Harga Jual 1	= 51.294	
Pajak 10%	= 5.129	+
Harga Ju	= 56.423	
$1/5 \times 56.432 = 11.284$		
Harga dibulatkan menjadi Rp 11.500,-		

VIII. Gambar Produk

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu, 13 September 2014

II. Nama masakan : Sup Ayam

III. Resep :

A. Bahan :

Fillet ayam	500 gr
Air kaldu	2 liter
Minyak goreng	2 sdm
Wortel, bentuk bunga	2 buah
Kentang, kupas potong dadu	2 buah
Kacang polong	50 gr
Kapri, buang kedua ujungnya	50 gr
Daun bawang, iris tipis	2 batang
Seledri, iris tipis	2 batang

B. Bumbu :

Bawang bombay, iris tipis	1 buah
Bawang putih, memarkan	2 siung
Pala	¼ buah
Cengkih	2 buah
Seledri, simpulkan	1 batang
Garam	secukupnya
Merica	secukupnya

C. Cara membuat :

1. Didihkan air rebus ayam hingga lunak
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
3. Masukkan tumisan bumbu kedalam rebusan ayam, tambahkan pala, cengkih, seledri, garam dan merica, masak hingga mendidih.
4. Masukkan wortel dan kentang, masak hingga matang tambahkan kacang polong, kapri dan daun bawang masak sebentar. Angkat.
5. Sajikan dengan taburan seledri.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Fillet ayam	500 gr	28000/kg	Rp 14000
Minyak goreng	2 sdm	12.000/kg	Rp 300
Wortel	2 buah	6.000/kg	Rp 1500
Kentang	2 buah	8.000/kg	Rp 2500
Kacang polong	50 gr	10000/kg	Rp 1000
Kapri	50 gr	2000/ons	Rp 1000
Seledri	2 batang	1000/ons	Rp 200
Daun bawang	2 batang	1000/ons	Rp 400
Bawang bombay	1 buah	21000/liter	Rp 1000
Pala	¼ buah	500/buah	Rp 200
Cengkih	2 buah	1000/bgks	Rp 200
Bawang putih	2 siung	1000/ons	Rp 200
Garam	Secukupnya	500/bungkus	Rp 100
Merica	secukupnya	500/bungkus	Rp 100
TOTAL			Rp. 22.500

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Chooping board	1	Plastic
3	Cobek	1	Batu
4	Pisau	2	Alumunium
5	Mangkok	2	Keramik
6	Wajan	1	Stainless steel
7	Panci	1	Stainless steel
8	Leadle	1	Stainless steel
9	Soup cup	1	Keramik
10	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Membuat rebusan ayam	30’
5	Membersihkan bahan	5’
6	Memotongi bahan sup	10’
7	Menumis bumbu sup	3’
8	Membuat sup ayam	20’
9	Penyajian	20’
10	Penilaian	20’
11	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
12	Evaluasi	15’
13	Mengepel	20’
Total waktu		208 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	22.500	
BBM 10%	=	2.250	
Penyusutan 5%	=	112,5	+
Harga Pokok	=	24.863	
Laba 10%	=	2486	+
Harga Jual 1	=	27.349	
Pajak 10%	=	2735	+
Harga Ju	=	30.084	
1/5 x 30.084 = 6017			
Harga dibulatkan menjadi Rp 6500,-			

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu, 13 September 2014

II. Nama masakan : Sup Jagung

III. Resep :

A. Bahan :

- Jagung manis, rebus, pipil 1 buah
- Jagung manis, parut 1
- Air
- Fillet ayam, potong dadu
- Susu cair
- Tepung maizena, larutkan dalam 2 sdm air
- Margarine

B. Bumbu :

- Bawang bombay, cincang kasar
- Bawang putih
- Seledri
- Daun bawang, iris halus
- Seledri, cincang
- Merica
- Garam

C. Cara membuat :

1. Didihkan air rebus ayam hingga lunak
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
3. Masukkan tumisan bumbu kedalam rebusan ayam, tambahkan pala, cengkih, seledri, garam dan merica, masak hingga mendidih.
4. Masukkan wortel dan kentang, masak hingga matang tambahkan kacang polong, kapri dan daun bawang masak sebentar. Angkat.
5. Sajikan dengan taburan seledri.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Fillet ayam	500 gr	28000/kg	Rp 14000
Minyak goreng	2 sdm	12.000/kg	Rp 300
Wortel	2 buah	6.000/kg	Rp 1500
Kentang	2 buah	8.000/kg	Rp 2500
Kacang polong	50 gr	10000/kg	Rp 1000
Kapri	50 gr	2000/ons	Rp 1000
Seledri	2 batang	1000/ons	Rp 200
Daun bawang	2 batang	1000/ons	Rp 400
Bawang bombay	1 buah	21000/liter	Rp 1000
Pala	¼ buah	500/buah	Rp 200
Cengkih	2 buah	1000/bgks	Rp 200
Bawang putih	2 siung	1000/ons	Rp 200
Garam	Secukupnya	500/bungkus	Rp 100
Merica	secukupnya	500/bungkus	Rp 100
TOTAL			Rp. 22.500

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
----	-----------	-----------	-------------

1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Chooping board	1	Plastic
3	Cobek	1	Batu
4	Pisau	2	Alumunium
5	Mangkok	2	Keramik
6	Wajan	1	Stainless steel
7	Panci	1	Stainless steel
8	Leadle	1	Stainless steel
9	Soup cup	1	Keramik
10	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Membuat rebusan ayam	30’
5	Membersihkan bahan	5’
6	Memotongi bahan sup	10’
7	Menumis bumbu sup	3’
8	Membuat sup ayam	20’
9	Penyajian	20’
10	Penilaian	20’
11	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
12	Evaluasi	15’
13	Mengepel	20’
Total waktu		208 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	22.500	
BBM 10%	=	2.250	
Penyusutan 5%	=	112,5	+
Harga Pokok	=	24.863	
Laba 10%	=	2486	+
Harga Jual 1	=	27.349	
Pajak 10%	=	2735	+
Harga Ju	=	30.084	
1/5 x 30.084 = 6017			
Harga dibulatkan menjadi Rp 6500,-			

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu, 13 September 2014

II. Nama masakan : Sup Buntut Goreng

III. Resep :

A. Bahan :

Buntut sapi	500 gr
Air	2,5 liter
Minyak goreng	500 ml
Jahe, memarkan	1 ruas jari
Seledri, simpulkan	1 batang
Daun bawang, potong 1 cm	1 batang
Wortel, bentuk barel(oval)	2 buah
Kentang, bentuk barel	2 buah

B. Bumbu :

Bawang merah	5 buah
Bawang putih	3 siung
Pala, memarkan	¼ sdt
Merica	1 sdt

C. Cara membuat :

1. Rebus buntut sapi dengan garam hingga lunak. Angkat, lalu sisihkan kaldu.
2. Panaskan minyak, goreng hingga kecoklatan. Angkat tiriskan.
3. Panaskan 1 sendok makan minyak, tumis bumbu halus, jahe dan daun bawang hingga harum.
4. Masukkan tumisan bumbu kedalam air kaldu, tambahkan seledri. Masak hingga mendidih.
5. Masukkan wortel, kentang dan buntut, tambahkan garam masak hingga matang. Angkat, sajikan hangat.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Buntut sapi	500 gr	60000/kg	Rp 30000
Minyak goreng	500 ml	12.000/kg	Rp 6000
Jahe	1 ruas	8000/kg	Rp 400
Seledri	1 batang	5000/kg	Rp 200
Daun bawang	1 batang	2.000/ons	Rp 400
Wortel	2 buah	5000/kg	Rp 1000
Kentang	2 buah	8000/kg	Rp 2000
Bawang merah	5 buah	1000/ons	Rp 200
Bawang putih	3 siung	1000/ons	Rp 200
Pala	¼ sdt	500/bgks	Rp 400
Merica	Sckp	500/bgks	Rp 200
Garam	Sckp	500/bgks	Rp 200
TOTAL			Rp. 41.200

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Chopping board	1	Plastic
3	Pisau	2	Alumunium
4	Mangkok	2	Keramik
5	Panci	1	Stainless steel
6	Ladle	1	Stainless steel
7	Cobek	1	Batu
8	Piring saji	2	Keramik
9	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Membuat rebusan buntut sapi	30’
5	Membersihkan bahan	5’
6	Memotongi bahan sup	10’
7	Menggoreng buntut sapi	20’
8	Menumis bumbu sup	3’
9	Membuat sup buntut goreng	20’
10	Penyajian	20’
11	Penilaian	20’
12	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
13	Evaluasi	15’
14	Mengepel	20’
Total waktu		228 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 41.200	
BBM 10%	= 4120	
Penyusutan 5%	= 206	+
Harga Pokok	= 45526	
Laba 10%	= 4552,6	+
Harga Jual 1	= 50078,6	
Pajak 10%	= 5007,86	+
Harga Ju	= 55086,46	
$1/5 \times 55100 = 11020$		
Harga dibulatkan menjadi Rp 11000,-		

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu, 13 September 2014

II. Nama masakan : Sup Iga

III. Resep :

A. Bahan :

Iga sapi	500 gr
Air	2 liter
Minyak goreng	2 sdm
Kentang, kupas, potong-potong	2 buah
Wortel, kupas, potong-potong	2 buah
Daun bawang, potong 1 cm	1 batang
Tomat, potong-potong	1 buah

B. Bumbu :

Bawang bombay, iris tipis	1 butir
Bawang putih, memarkan	2 siung
Seledri, simpulkan	1 batang
Garam	secukupnya
Merica	secukupnya
Bawang goreng	secukupnya

C. Cara membuat :

1. Rebus iga hingga lunak, angkat.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum, masukkan kedalam rebusan iga. Masak kembali hingga mendidih.
3. Masukkan kentang, wortel, garam dan merica masak hingga matang.
4. Saat sebelum diangkat, masukkan daun bawang dan tomat aduk rata, angkat.
5. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Iga sapi	500 gr	60000/kg	Rp 30000
Minyak goreng	1 sdm	12.000/kg	Rp 500
Kentang	2 buah	8000/bgks	Rp 3500
Wortel	2 buah	5000/kg	Rp 1000
Daun bawang	1 batang	2.000/ons	Rp 400
Tomat	1 buah	5000/kg	Rp 500
Bawang bombay	1 butir	21000/kg	Rp 1000
Bawang putih	2 siung	1000/ons	Rp 200
Seledri	1 batang	1000/ons	Rp 200
Garam	Sckp	500/bgks	Rp 400
Merica	Sckp	500/bgks	Rp 200
Bawang goreng	Sckp	500/bgks	Rp 200
TOTAL			Rp. 38.100

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Chopping board	1	Plastic

3	Pisau	2	Alumunium
4	Mangkok	2	Keramik
5	Panci	1	Stainless steel
6	Leadle	1	Stainless steel
7	Piring saji	2	Keramik
8	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Membuat rebusan iga	30’
5	Membersihkan bahan	5’
6	Memotongi bahan sup	10’
7	Menumis bumbu sup	3’
8	Membuat sup iga	20’
9	Penyajian	20’
10	Penilaian	20’
11	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
12	Evaluasi	15’
13	Mengepel	20’
Total waktu		208 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	38.100	
BBM 10%	=	3810	
Penyusutan 5%	=	190,5	+
Harga Pokok	=	42.100,5	
Laba 10%	=	4210,05	+
Harga Jual 1	=	46310,55	
Pajak 10%	=	4631,055	+
Harga Ju	=	50941,605	
1/5 x 50942 = 10.188,4			
Harga dibulatkan menjadi Rp 10.500,-			

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu, 13 September 2014

II. Nama masakan : Sup Ikan Pedas

III. Resep :

A. Bahan :

Fillet ikan kakap	500 gr
Air	1 liter
Air jeruk nipis	1 sdm
Minyak goreng	2 sdm
Serai, iris serong	2 batang
Jahe, iris tipis	2 ruas jari
Cabai merah besar, belah dua	3 buah
Tomat sayur, belah empat	4 buah
Bawang merah, belah dua	5 butir

B. Bumbu :

Bawang putih	3 siung
Kunyit	1 ruas jari
Cabai merah	1 buah
Gula pasir	secukupnya
Garam	secukupnya

C. Cara membuat :

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan 15 menit.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, tambahkan serai dan jahe, aduk rata.
3. Tuang air, masak hingga mendidih. Masukkan ikan, masak sampai ikan matang.
4. Tambahkan cabai merah, tomat sayur dan bawang merah. Masak selama 5 menit. Angkat sajian hangat.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Fillet ikan kakap	500 gr	30000/kg	Rp 30000
Jeruk nipis	1 sdm	1000/buah	Rp 500
Minyak goreng	2 sdm	12000/kg	Rp 400
Serai	2 batang	1000/ons	Rp 200
Jahe	2 ruas jari	2.000/ons	Rp 400
Cabai merah	4 buah	12000/kg	Rp 6000
Tomat sayur	4 buah	5000/kg	Rp 2000
Bawang merah	5 butir	2000/ons	Rp 600
Bawang putih	3 siung	1000/ons	Rp 300
Kunyit	1 ruas jari	500/bgks	Rp 200
Gula pasir	Secukupnya	4000/ ¼ kg	Rp 500
garam	Secukupnya	500/bgks	Rp 200
TOTAL			Rp. 41.300

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Chopping board	1	Plastic
3	Pisau	2	Alumunium
4	Mangkok	2	Keramik
5	Panci	1	Stainless steel
6	Leadle	1	Stainless steel
7	Piring saji	2	Keramik
8	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Memfillet daging ikan	20’
5	Membersihkan bahan	5’
6	Memotongi bahan sup	10’
7	Menumis bumbu sup	10’
8	Membuat sup ikan pedas	3’
9	Penyajian	20’
10	Penilaian	20’
11	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20’
12	Evaluasi	30’
13	Mengepel	15’
Total waktu		173 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	41.300	
BBM 10%	=	4130	
Penyusutan 5%	=	206,5	+
Harga Pokok	=	45526,5	
Laba 10%	=	4552,65	+
Harga Jual 1	=	50078,65	
Pajak 10%	=	5007,865	+
Harga Ju	=	55086,52	
1/5 x 55100 = 11020			
Harga dibulatkan menjadi Rp 11000,-			

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Sabtu, 13 September 2014

II. Nama masakan : Sup Asam Manis

III. Resep :

A. Bahan :

Daging tetelan

Minyak goreng

B. Bumbu :

Bawang merah, iris tipis

Bawang putih, iris tipis

Cabai hijau, iris tipis

Tomat, potong dadu 1 cm

Belimbing sayur, potong-potong

Lengkuas, memarkan

Kecap manis

Air

Garam

Merica bubuk

C. Cara membuat :

1. Rebus daging tetelan hingga empuk lalu potong-potong.
2. Panaskan minak goreng tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai hijau, tomat, belimbing sayur, dan lengkuas. Angkat.
3. Msukkan tumisan kedalam air rebusan daging, tambahkan daging tetelan, kecap, garam dan merica masak hingga matang.

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Daging tetelan	500 gr	28000/kg	Rp 14000
Minyak goreng	2 sdm	12.000/kg	Rp 300
Bawang merah	3 buah	10.000/kg	Rp 600
Bawang putih	3 siung	7.000/kg	Rp 200
Cabai hijau	3 buah	10000/kg	Rp 500
Tomat	2 buah	5000/kg	Rp 1000
Belimbing sayur	10 buah		
Lengkuas	1 ruas jari	1000/ons	Rp 400
Kecap manis	1 sdt	3000/sachet	Rp 500
Garam	Secukupnya	500/bungkus	Rp 100
Merica	secukupnya	500/bungkus	Rp 100
TOTAL			Rp. 17.700

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Kom Adonan	3	Stainless steel
2	Chooping board	1	Plastic
3	Pisau	2	Alumunium
4	Mangkok	2	Keramik
5	Wajan	1	Stainless steel
6	Panci	1	Stainless steel
7	Leadle	1	Stainless steel

8	Soup cup	1	Keramik
9	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Membuat rebusan daging tetelan	30’
5	Membersihkan bahan	5’
6	Memotongi bahan sup	10’
7	Menumis bumbu sup	3’
8	Membuat sup asam manis	20’
9	Penyajian	20’
10	Penilaian	20’
11	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	30’
12	Evaluasi	15’
13	Mengepel	20’
Total waktu		208 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	17700	
BBM 10%	=	1770	
Penyusutan 5%	=	88,5	+
Harga Pokok	=	19558,5	
Laba 10%	=	1955,85	+
Harga Jual 1	=	21.514,35	
Pajak 10%	=	2151,435	+
Harga Ju	=	23665,785	
1/5 x 23700 = 4740			
Harga dibulatkan menjadi Rp 5000,-			

VIII. Gambar Produk



DAFTAR NILAI PRAKTIKUM

SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Kompetensi Keahlian

: Jasa Boga

Mata Pelajaran

: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas/Semester

: XI JB 2/ Ganjil

Kelompok	Nama	Sup Indonesia				JOB SHEET	TOTAL RATA-RATA	NILAI
		1	2	3	4			
1	ITA FAMALASARI (ul)	83	82	85	86	84	420	84.0
	AULIA LATHIFAH AINUL RIZKY	83	82	85	86	83	419	83.8
	ANIS NURMUSLIMAH	83	82	85	86	84	420	84.0
2	ANISSA NANDYA SASTIKA	83	82	85	85	83	418	83.6
	ANNISA RAHMADHANI YANUAR	83	82	85	85	82	417	83.4
	CODE INZAFI	83	82	85	85	84	419	83.8
3	CYNTIA INTANAOMI	83	82	85	86	84	420	84.0
	ELVA HERTIKA	83	82	85	86	84	420	84.0
	FEBRIYANA SAFITRI	83	82	85	86	84	420	84.0
4	FELINA TUTI IRAWATI	83	82	85	85	84	419	83.8
	HAIKAL ATHARIKA ZUMAR	83	82	85	85	84	419	83.8
	HANIFAH ARI SESANTI	83	82	85	85	84	419	83.8
5	ICA ANINDITA WULANDARI	84	82	85	86	83	420	84.0
	ISNA ULYA FITRIANA	84	82	85	86	83	420	84.0
	KHANSA AMIRAH RASYIDAH	84	82	85	86	83	420	84.0
6	LILIK RAHMAWATIK	84	82	85	86	83	420	84.0
	MUHAMMAD KHOIRUL	84	82	85	86	83	420	84.0
	NENENG RIFDANIYANTI	84	82	85	86	83	420	84.0
7	NOVIA AYU PERMATA SARI	83	82	85	86	84	420	84.0
	PUTRI PERWITA SARI	83	82	85	86	82	418	83.6
	QOLBI AZIZAH	83	82	85	86	84	420	84.0
	RENAN PRAMESTI	83	82	85	86	81	417	83.4
8	SEPTIYANI WULANDARI	83	82	85	85	83	418	83.6
	TRIA LESTIA RINI	83	82	85	85	83	418	83.6
	WARAS DWI YHOGA	83	82	85	85	83	418	83.6
	YANUAR PUSPITASARI	83	82	85	85	83	418	83.6

KET :

1 = WARNA

2 = AROMA

3 = TEKSTUR

4 = RASA

DAFTAR NILAI AKHLAK MULIA DAN KEPERIBADIAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Kelas : XI JB 2

No	Nama	Kedisiplinan	Kebersihan	Kesehatan	Tanggung jawab	Sopan santun	Percaya diri	Kompetitif	Hub. sosial	Kejujuran	Ibadah ritual	Nilai rata-rata	Keterangan
1	ITA FAMALASARI (ul)	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
2	AULIA LATHIFAH AINUL RIZKY	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
3	ANIS NURMUSLIMAH	91	90	90	90	91	89	88	89	89	89	89,6	
4	ANISSA NANDYA SASTIKA	91	90	90	88	91	88	88	89	89	89	89,3	
5	ANNISA RAHMADHANI YANUAR	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
6	CODE INZAFI	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
7	CYNTIA INTANAOMI	91	90	90	89	91	88	88	89	89	89	89,4	
8	ELVA HERTIKA	91	90	90	90	91	89	89	89	89	89	89,7	
9	FEBRIYANA SAFITRI	91	90	90	89	91	89	88	89	89	90	89,6	
10	FELINA TUTI IRAWATI	91	90	90	90	91	88	88	89	89	90	89,6	
11	HAIKAL ATHARIKA ZUMAR	91	90	90	90	91	89	89	89	89	89	89,7	
12	HANIFAH ARI SESANTI	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
13	ICA ANINDITA WULANDARI	91	90	90	90	91	89	88	89	89	89	89,6	
14	ISNA ULYA FITRIANA	91	90	90	89	91	88	88	89	89	90	89,5	
15	KHANSA AMIRAH RASYIDAH	91	90	90	90	91	89	89	89	89	90	89,8	
16	LILIK RAHMAWATIK	91	90	90	90	91	88	89	89	89	90	89,7	
17	MUHAMMAD KHOIRUL	91	90	90	89	91	88	88	89	89	89	89,4	
18	NENENG RIFDANIYANTI	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
19	NOVIA AYU PERMATA SARI	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
20	PUTRI PERWITA SARI	89	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,3	
21	QOLBI AZIZAH	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
22	RENAN PRAMESTI	88	90	88	90	91	88	88	89	89	89	89	
23	SEPTIYANI WULANDARI	91	90	90	90	91	89	88	89	89	89	89,6	
24	TRIA LESTIA RINI	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
25	WARAS DWI YHOGA	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	
26	YANUAR PUSPITASARI	91	90	90	90	91	88	88	89	89	89	89,5	

90,0 – 100 = A (Amat Baik)
 8,00 – 8,99 = B (Cukup)
 7,00 – 7,99 = C (Kurang)

Mengetahui
 Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Dra. Rubiyem
 NIP. 19640803 199003 2 007

Diah Kusuma Ningsih
 NIM. 11511244012