

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

DI SMK NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No. 11 Klaten

1 Juli – 17 September 2014



Disusun Oleh :

Dwi Adis Lestari

11511244025

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

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2014

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten :

Nama : Dwi Adis Lestari
NIM : 11511244025
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. Muryuniati
NIP. 19540206 198203 2 001 NIP. 19610615 198503 2 012

Kepala Sekolah Koord.PPL
SMK Negeri 3 Klaten, SMK Negeri 3 Klaten,



Martini, S.Pd.,M.Pd
NIP. 19640324 199003 1 004

Ir. Widyasworo Hayati, M.Pd
NIP. 19680717200012 2 001

KATA PENGANTAR

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

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

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

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

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

Yogyakarta, 17 September 2014

Penulis

DAFTAR ISI

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

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

DI SMK NEGERI 3 KLATEN

OLEH :

Dwi Adis Lestari

11511244012

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

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

Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama mengajardi kelas. Namun sebelum mengajar, mahasiswa wajib membuat perangkat pembelajaran yang meliputi RPP dan media pembelajaran yang di konsultasikan kepada guru pembimbing. Penulis mengajar secara individupada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan di kelasX Boga 1 danMengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental di kelas XI Boga 1. Berbagai media pembelajaran sudah disumbangkan dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses KBM di SMK N 3 Klaten. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami lagi. Media pembelajaran yang diberikanantara lain powerpoint, danhandout

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

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh Universitas Negeri Yogyakarta sebagai suatu wahana pembentukan calon guru atau tenaga kependidikan yang profesional. Program ini merupakan program akselerasi atau program percepatan karena pelaksanaannya dalam waktu dan tempat yang sama, yaitu disekolah. Kegiatan ini merupakan aktualisasi dari perolehan pengetahuan, keterampilan, maupun kreativitas mahasiswa yang diperoleh dari perguruan tinggi. Kegiatan ini bertujuan untuk (1) Memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran dan manajerial disekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan dan kependidikan. (2) Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga, baik yang terkait atau dengan proses pembelajaran maupun kegiatan manajerial kelembagaan. (3) Meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner kedalam kehidupan nyata di sekolah atau lembaga pendidikan. (4) Memacu perkembangan sekolah atau lembaga dengan cara menumbuhkan motivasi atas dasar kekuatan sendiri. (5) Meningkatkan hubungan kemitraan antara UNY dengan pemerintah daerah, sekolah atau lembaga pendidikan terkait.

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

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

A. Analisis Situasi

1. Sejarah Sekolah

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

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

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

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

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

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

2. Visi dan Misi dari SMK Negeri 3 Klaten

a. Motto

CERIA : Credible Emphaty Responsible Innovative Active.

b. Visi

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

c. Misi

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

d. Tujuan SMK N 3 Klaten

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

3. Program Keahlian

SMK N 3 Klaten memiliki program keahlian yaitu :

a. Program keahlian Akomodasi Perhotelan

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

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

4. Lokasi Sekolah

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

5. Kondisi Fisik Sekolah

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

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

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

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

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

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

4) Luas Tanah seluruhnya (23.255 m²)

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

6. Kondisi Nonfisik Sekolah

Keadaan non fisik di SMK Negeri 3 Klaten terdiri dari :

a. Keadaan Personalia

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

- 1) Jumlah guru di SMK Negeri 3 Klaten 85 (64 guru tetap/ PNS, 18 guru tidak tetap, 3 guru nota tugas), meliputi :
 - a) Lulusan S2 sejumlah 5 orang (PNS)
 - b) Lulusan S1 sejumlah 75 orang (guru tetap/ PNS sejumlah 58 orang, guru tidak tetap sejumlah 16 orang, guru nota tugas 3 orang)
 - c) Lulusan DIII sejumlah 5 orang (Guru tetap/ PNS sejumlah 3 orang, guru tidak tetap sejumlah 2 orang)
- 2) Jumlah tenaga administrasi di SMK Negeri 3 Klaten sejumlah 24 orang (pegawai tetap 3 orang dan pegawai tidak tetap 21 orang), meliputi :
 - a) Lulusan S1 sejumlah 3 orang (tanaga tetap/ PNS sejumlah 2 orang dan tenaga tidak tetap sejumlah 1 orang)
 - b) Lulusan D3 sejumlah 2 orang (tenaga tidak tetap)
 - c) Lulusan SLTA sejumlah 13 orang (tenaga tetap/ PNS sejumlah 1 orang, tenaga tidak tetap sejumlah 12 orang)
 - d) Lulusan SLTP sejumlah 5 orang (tenaga tidak tetap)
 - e) Lulusan SD sejumlah 1 orang (tenaga tidak tetap)
- 3) Adapun keseluruhan jumlah siswa di SMK Negeri 3 Klaten 922 siswa yang meliputi :
 - a) Siswa tingkat 1 sejumlah 329 siswa
 - b) Siswa tingkat 2 sejumlah 252 siswa
 - c) Siswa tingkat 3 sejumlah 341 siswa

b. Program Kerja Lembaga

Dalam pelaksanaan program kerja sekolah, yaitu :

- 1) Wakasek kurikulum bertugas membantu kepala sekolah dalam pelaksanaan kegiatan kulikuler dan ekstra kulikuler.
- 2) Wakasek hubungan kerjasama industri/masyarakat bertugas membantu kepala sekolah dalam pelaksanaan tugas hubungan industri/masyarakat meliputi menyusun dan melaksanakan program kerja, mengarahkan, membina, memimpin, mengawasi serta mengkoordinasikan pelaksanaan tugas khususnya dibidang hubungan kerjasama dengan dunia usaha/dunia industri yang relevan serta memasarkan tamatan SMK.
- 3) Wakasek urusan ketenagaan bertugas membantu kepala sekolah dalam menyusun program kerja pendataan analisis, pengadaan, peningkatan/pengembangan profesi dan jabatan, peningkatan kesejahteraan dan pemberian reward atau punishment kepada tenaga kependidikan disekolah.
- 4) Wakasek urusan sarana dan prasarana bertugas membantu kepala sekolah dalam menyusun program kerja pemanfaatan, pemeliharaan dan perawatan sarana dan prasarana serta mengkoordinir pelaksanaan pengadaan inventarisasi pemeliharaan, perbaikan, pengawasan, penggunaan listrik/telpon/air serta evaluasi penggunaan sarana dan prasarana sekolah lainnya.
- 5) Wakasek urusan kesiswaan bertugas membantu kepala sekolah dalam urusan kesiswaan, yaitu dalam menyusun program kerja pembinaan kesiswaan, 5K-7K, kegiatan luar sekolah dan mengkoordinir pelaksanaannya.
- 6) Ketua jurusan bertugas membantu kepala sekolah dalam pengembangan dan pelaksanaan kurikulum dalam pelaksanaan kegiatan belajar mengajar serta melaksanakan tugas mengajar dan meningkatkan profesi guru dalam jurusannya.
- 7) Ketua program studi bertugas membantu kepala rumpun dalam pembinaan dan penjabaran kurikulum program studi, bimbingan dan peningkatan prestasi belajar, mengkoordinasikan pemakaian bahan-bahan dan alat praktek dalam program studi yang bersangkutan serta memelihara hubungan dengan dunia kerja.

7. Kegiatan Ekstrakurikuler

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

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

B. Perumusan Program dan Rancangan kegiatan PPL

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

1. Observasi Proses Belajar mengajar

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

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

Adapun aspek-aspek yang diamati adalah:

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

2. Bimbingan Dengan Guru Pembimbing

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

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

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

3. Praktik Belajar Mengajar

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

4. Kegiatan Praktik Sekolah

Praktikan persekolahan merupakan aktivitas yang dilakukan mahasiswa dalam bidang :

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

5. Evaluasi

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

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISA HASIL

A. Persiapan Praktik Pengalaman lapangan (PPL)

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

1. Persyaratan Peserta PPL

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

2. Pendaftaran dan Pengelompokan Peserta PPL

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

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

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

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

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

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

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

4. Kuliah Praktik Pengajaran Mikro

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

5. Observasi Lingkungan Sekolah

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

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

6. Observasi kegiatan Belajar Mengajar di Kelas

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

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

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

B. Persiapan Pelaksanaan Praktik Pengalaman lapangan (PPL)

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

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

Komponen-komponen tersebut antara lain :

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

6. Langkah-langkah Pembelajaran

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

7. Sumber Belajar

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

8. Penilaian

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

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

C. Pelaksanaan Praktik Mengajar

1. Kegiatan Praktik Mengajar

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

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

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

Mata pelajaran yang diampu yaitu Pengetahuan Bahan Makanan untuk kelas X Jasa Boga 1 dan Mengolah dan menyajikan Makanan Kontinental untuk kelas XI Jasa Boga. Untuk pelaksanaan praktik tersebut, praktikan harus mengetahui dan menguasai silabus yang digunakan untuk mengajar sehingga dalam praktik mengajar sesuai dengan kurikulum yang diterapkan oleh sekolah.

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

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	11 Agustus 2014	XI Jasa Boga 1	3-8	Mempelajari materi tentang Makanan Kontinental Metode: Scintific Learning
2.	15 Agustus 2014	X Jasa Boga 1	2-5	Mempelajari materi tentang Daging dan hasil olahannya Metode : Scintific Learning
3.	18 Agustus 2014	XI Jasa Boga 1	3-8	Mempelajari materi tentang Stock/kaldu Metode : Scintific Learning
4.	22 Agustus 2014	XJasa Boga1	2-5	Mempelajari materi tentang Daging dan hasil olahannya Metode: Scintific Learning
5.	25 Agustus 2014	XI Jasa Boga 1	3-8	Praktik pembuatan stock/ kaldu Metode: Scintific Learning
6.	29 Agustus 2013	X Jasa Boga 1	2-5	Mempelajari materi tentang Unggas dan hasil olahannya Metode : Scintific Learning
7.	01 September 2014	XI Jasa Boga 1	3-8	Mempelajari materi tentang Soup dan Sauce Metode : Scintific Learning
8.	05 September 2014	X Jasa Boga 1	2-5	Praktik pembuatan abon, bakso, nugget dari unggas. Metode : Scintific Learning
9.	08 September 2014	XI Jasa Boga 1	3-8	Praktik pembuatan soup (cream soup dan consomme) Metode : Scintific Learning

2. Evaluasi dari Guru Pembimbing

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

3. Penyusunan Laporan

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

D. Analisis Hasil Mengajar

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

Praktik mengajar dapat dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan, yaitu mulai dari 5 Agustus 2014 sampai dengan 13 September 2014. Kegiatan PPL sangat bermanfaat bagi praktikan, mulai dari mempersiapkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), pembuatan media pembelajaran, Hand Out, evaluasi, penilaian dan administrasi guru.

Beberapa analisis mengenai hasil mengajar :

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

Ulangan susulan diberikan kepada siswa yang tidak masuk sekolah dikarenakan sakit, ijin atau tanpa keterangan, sedangkan remidi diberikan pada siswa yang memiliki nilai kurang dari batas tuntas yang ditentukan. Soal

ulangan susulan yang diberikan adalah sama dengan soal yang diberikan pada siswa yang masuk sekolah. Hanya pengerjaannya ditempat yang berbeda bukan diruang kelas tetapi dikerjakan pada waktu istirahat atau pulang sekolah. Sedangkan soal remedi dibuat sedikit berbeda dengan soal susulan.

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

1. Hambatan dari mahasiswa sebagai praktikan
 - a. Praktikan belum terlalu berpengalaman dalam mengalokasikan waktu yang sesuai dengan tujuan pembelajaran pada rencana pembelajaran.
 - b. Dalam penyampaian materi terkadang mahasiswa pratikan masih agak ragu-ragu, hal ini disebabkan mahasiswa praktikan merasa kurang percaya diri karena keterbatasan ilmu yang dimiliki.
 - c. Kurang dapat menguasai kelas karena belum mempunyai pengalaman menghadapi jumlah siswa yang banyak dan mata pelajaran praktek yang dilaksanakan.
 - d. Dalam penyampaian materi terkadang mahasiswa volume suara kurang keras sehingga tidak menjangkau kelas.
2. Hambatan dari siswa
 - a. Beberapa siswa ada beberapa yang suka mengajak bicara siswa yang lain, sehingga siswa yang lain tidak fokus terhadap pekerjaannya.
 - b. Sebagai siswa ada yang belum paham mengenai suatu materi sementara siswa yang lain sudah paham.
3. Hambatan dari sekolah
 - a. Ruang yang dipergunakan untuk praktik peralatan kurang memadai untuk digunakan dalam proses pembelajaran.
 - b. Meja praktik atau kompor yang ada masih kurang sehingga siswa harus berbagi dengan kelompok lainnya dalam proses pembelajaran praktik.

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

1. Berkonsultasi dengan guru pembimbing untuk lebih mengetahui cara mengajar yang efektif didalam kelas dengan jumlah siswa yang banyak.
2. Berkonsultasi dengan guru pembimbingtentang cara pengalokasian waktu yang baik dan efektif.
3. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan.
4. Mengubah metode dan pendekatan mengajar agar siswa lebih tertarik.

5. Mengulang kembali dalam menjelaskan materi dengan pelan dan jelas.

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

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

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

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

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

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

B. Saran

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

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

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

- b. Lebih mengoptimalkan pembekalan serta meningkatkan kualitas materi pembekalan agar sesuai dengan tujuan dan sasaran Kuliah Kerja Nyata dan Prakti Pengalaman Lapangan (KKN-PPL).
 - c. Lebih meningkatkan sistem monitoring pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata dan Prakti Pengalaman Lapangan (KKN-PPL) agar dapat dengan cepat dan tepat menyelesaikan permasalahan yang muncul pada pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata dan Prakti Pengalaman Lapangan (KKN-PPL).
2. Pihak SMK Negeri 3 Klaten
- a. Lebih meningkatkan hubungan baik dengan Universitas Negeri Yogyakarta yang telah terjalin selama ini.
 - b. Lebih meningkatkan optimalisasi penggunaan fasilitas sekolah yang telah ada.
 - c. Meningkatkan optimalisasi peran siswa dalam berbagai kegiatan sekolah.
 - d. Senantiasa menjaga dan meningkatkan prestasi baik dalam bidang pendidikan maupun non pendidikan.
 - e. Senantiasa melakukan pembenahan dalam proses pembelajaran dan penyempurnaan standarisasi mutu lulusan agar semakin mampu bersaing dalam era globalisasi.
 - f. Meningkatkan manajemen pengelolaan Sumber Daya Manusia (SDM) baik guru dan karyawan agar berperan lebih maksimal sesuai dengan kompetensinya.
3. Pihak Mahasiswa
- a. Senantiasa peka terhadap perkembangan dunia pendidikan serta senantiasa meningkatkan penguasaan keterampilan praktis dalam proses pembelajaran.
 - b. Meningkatkan kemampuan analisis lingkungan sekolah sehingga dapat mengambil langkah serta penyusunan program kerja yang tepat.
 - c. Mahasiswa praktikan hendaknya senantiasa menjaga nama baik lembaga atau almamater.
 - d. Perencanaan program dengan memperhatikan hasil observasi dan masukan dari pihak sekolah perlu ditingkatkan.
 - e. Senantiasa menjaga hubungan baik dengan sekolah baik guru, karyawan, siswa dan lingkungan sekitar serta pandai menempatkan diri dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

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

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

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

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

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 10 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.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NAMA MAHASISWA : DWI ADIS LESTARI
NO. MAHASISWA : 11511244025
TGL. OBSERVASI :
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



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.

Yogyakarta, 10 Maret 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari
NIM. 11511244025



LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN/PELATIHAN

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : DWI ADIS LESTARI
NO. MAHASISWA : 11511244025
TGL. OBSERVASI : 3 maret 2014
PUKUL : 08.00- 12.00 WIB
TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Busana

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pelatihan/Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Menggunakan kurikulum 2013
	2. Silabus	Menggunakan kurikulum 2013
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran/Latihan	Menggunakan kurikulum 2013
B	Proses Pelatihan/Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Dibuka dengan doa dan semangat
	2. Penyajian materi	Menyampaikan materi dengan jelas
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, diskusi, Tanya jawab dan sharing
	4. Penggunaan bahasa	Menggunakan bahasa Indonesia dengan baik dan benar
	5. Penggunaan waktu	Sesuai dengan materi yang akan diberikan
	6. Gerak	Guru aktif di kelas bergerak bebas
	7. Cara memotivasi siswa	Guru menyampaikan motivasi dengan pemberian semangat dan kata-kata yang membangunkan semangat untuk siswa
	8. Teknik bertanya	Guru mempersilahkan siswa bertanya dan guru juga bertanya kepada siswa
	9. Teknik penguasaan kelas	
	10. Penggunaan media	Memberikan contoh kemeja yang akan dibuat dan mendemonstrasikan cara pembuatan kemeja
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menyimpulkan dari materi awal hingga akhir dan memberikan tugas
12. Menutup pelajaran	Dengan doa dan memberikan kata-kata motivasi untuk siswa	
C	Perilaku Peserta Pelatihan (DIKLAT)	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Tertib dan sopan
	2. Perilaku siswa diluar kelas	Tertib dan ramah

Klaten, September 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dra. Muryuniati

Dwi Adis Lestari

NIP. 19610615 198503 2 012

NIM. 11513244001



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKSPELAKSANAAN 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						8	8	8	8	6	3		41
6.	Konsultasi RPP dengan Guru						3	3	3	3	3	1		16
7.	Persiapan Materi						6	6	6	6	6	6		36
8.	Persiapan media pembelajaran						4	4	4	4	4	2		22
9.	Pelaksanaan mengajar di kelas							10	10	10	10	10		50
10.	Evaluasi dengan guru pembimbing							1	1	1	1	1		5
11.	Koreksi tugas							2	2	2	2	1		9
12.	Rekap nilai tugas							3	3	3	3	1		13
13.	Persiapan ulangan							2		2				4
14.	Pelaksanaan ulangan							2		2				4
15.	Koreksi hasil ulangan							1		1				2
16.	Rekap nilai ulangan							2		2				4
17.	Pembuatan Laporan PPL individu									5	10			15
Jumlah												257Jam		



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKSPELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2014

F 01

**Individu
Mahasiswa**

Klaten, 17 September 2014

Mengetahui/Menyetujui,
Dosen Pembimbing

Guru Pembimbing Lapangan

Praktikan PPL

Yuriani, M.Pd
NIP. 19540206 198203 2 001

Dra. Muryuniati
NIP.19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari
NIM. 1151144012



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. Muryuniati
Dosen Pembimbing : Yuriani, M.Pd

MINGGU I

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 4 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara bendera di Smk N 3 Katen➤ Halal bihalal➤ Merapikan basecamp➤ Konsultasi RPP	<ul style="list-style-type: none">➤ 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	<ul style="list-style-type: none">➤ Memperingati HUT Klaten➤ Konsultasi RPP➤ Membuat media pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Semua guru dan karyawan dihibmabau memakai pakaian jawa guna memperingati HUT Klaten➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		➤ Persiapan pembelajaran materi	➤ Mempersiapkan materi dan handout untuk siswa		
3.	Rabu, 6 Agustus 2014	➤ konsultasi RPP ➤ Membuat pembelajaran media	➤ Konsultasi dengan guru pembimbing ➤ Membuat media pembelajaran yaitu power point yang berisi tentang pengolahan bahan makanan.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 7 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat pembelajaran media	➤ Konsultasi dengan guru pembimbing ➤ 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	➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat pembelajaran media	➤ Konsultasi dengan guru pembimbing ➤ Membuat media pembelajaran yaitu Power Point yang berisi tentang Makanan Kontinental ➤ Mempersiapkan materi dan handout bagi siswa	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	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar Mengolah dan menyajikan makanan kontinental krlas XI JB 1 dengan materi tentang Makanan Kontinental➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela XI JB 1 yang diikuti oleh 24 siswa terdiri dari 3 laki-laki dan 21 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	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP	<ul style="list-style-type: none">➤ Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 13 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP➤ Membuat media	<ul style="list-style-type: none">➤ Berkonsultasi tentang RPP materi Stock atau kaldu	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		pembelajaran	➤ Membuat media pembelajaran dengan power point		
4	Kamis, 14 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat media pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi dengan guru pembimbing ➤ Membuat media pembelajaran yaitu Power Point yang berisi tentang Daging dan hasil olahannya ➤ Mempersiapkan materi dan handout bagi siswa 	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 15 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar pengolahan bahan makanan X JB 1 dengan materi Daging dan hasil olahannya ➤ Evaluasi dengan pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 32 siswa yang diantaranya terdiri dari 3 laki-laki dan 29 perempuan. ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas. 	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 16 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat media pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi dengan guru pembimbing ➤ Membuat media pembelajaran yaitu Power Point yang berisi tentang stock atau kaldu ➤ Mempersiapkan materi dan handout bagi siswa 	➤ 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	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar pengolahan bahan makanan X JB 1 dengan materi Daging dan hasil olahannya➤ Evaluasi dengan pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 24 siswa yang diantaranya terdiri dari 3 laki-laki dan 21 perempuan.➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 19 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP➤ Membuat media pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Berkonsultasi tentang RPP materi Unggas dan hasil olahannya➤ Membuat media pembelajaran dengan power point	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 20 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi kisi-kisi soal daging dan hasil olahannya	<ul style="list-style-type: none">➤ Berkonsultasi tentang soal daging dan hasil olahannya dengan guru pembimbing	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi daftar belanja stock/kaldu 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Berkonsultasi daftar belanja stock/kaldu 		
4	Kamis, 21 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat media pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi dengan guru pembimbing ➤ Membuat media pembelajaran yaitu jobsheet yang berisi tentang stock atau kaldu ➤ Mempersiapkan materi dan handout bagi siswa 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini 	
5	Jumat, 22 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar pengolahan bahan makanan X JB 1 dengan materi daging dan hasil olahannya ➤ Evaluasi dengan pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 32 siswa yang diantaranya terdiri dari 3 laki-laki dan 29 perempuan. ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini 	
6	Sabtu, 23 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat media pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi dengan guru pembimbing ➤ Mempersiapkan materi dan jobsheet bagi siswa 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar praktik Mengolah dan menyajikan makanan kontinental kelas XI JB 1 dengan materi stock/ kaldu➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar praktik dan diikuti oleh 24 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 21 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	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP➤ Konsultasi media pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat media pembelajaran berupa PPT untuk mata pelajaran Pengetahuan bahan makanan➤ Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 27 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP➤ Konsultasi media pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat media pembelajaran berupa PPT untuk mata pelajaran mengolah dan menyajikan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

			makanan kontinental ➤ Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang		
4	Kamis, 28 Agustus 2014	➤ Ijin untuk mengurus Kartu Rencana Study dan registrasi KTM di UNY	-	-	
5	Jumat, 29 Agustus 2014	➤ Mengajar pengolahan bahan makanan X JB 1 dengan materi unggas dan hasil olahannya ➤ Evaluasi dengan pembimbing	➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 32 siswa yang diantaranya terdiri dari 3 laki-laki dan 29 perempuan. ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
6	Sabtu, 30 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Konsultasi media pembelajaran	➤ Membuat media pembelajaran berupa PPT untuk mata pelajaran M2K ➤ Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang	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	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar M2K kelas X JB 1 dengan materi Soup dan sauce➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar dengan menggunakan media dan alat peraga dan diikuti oleh 24 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 21 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	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP➤ Konsultasi media pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat media pembelajaran berupa alat peraga untuk mata pelajaran PBM➤ Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 3 September 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi nama menu dan daftar belanja➤ Konsultasi daftar belanja	<ul style="list-style-type: none">➤ Berkonsultasi nama menu dan daftar belanja yang akan dipraktikkan kelas X JB 1	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		untuk pelajaran PBM	➤ Berkonsultasi daftar belanja		
4	Kamis, 4 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi jobsheet untuk pelajaran PBM ➤ Konsultasi daftar belanja soup untuk pelajaran M2K 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Berkonsultasi jobsheet untuk pelajaran PMB ➤ Berkonsultasi daftar belanja soup untuk pembelajaran M2K 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 5 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar praktik PBM kelas X JB 1 dengan materi Unggas dan hasil olahannya ➤ Evaluasi dengan guru pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar praktik 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	-
6	Sabtu, 6 September 2014	➤ Konsultasi Jobsheet dan daftar belanja untuk mata pelajaran M2K	➤ Berkonsultasi jobsheet dan daftar belanja untuk mata pelajaran M2K	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	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar praktik PBM kelas XI JB 1 dengan materi Soup➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar praktik dan diikuti oleh 24 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 21 perempuan➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Selasa, 9 September 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Menyelesaikan Laporan PPL	<ul style="list-style-type: none">➤ Menyelesaikan Laporan PPL	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

4	Rabu, 10 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi soal remedial PBM 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Berkonsultasi soal remedial PBM dengan guru pembimbing 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Kamis, 11 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP ➤ Konsultasi media pembelajaran PBM dengan materi Ikan dan hasil olahannya 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat media pembelajaran berupa Handout, PPT untuk mata pelajaran PBM ➤ Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Jumat, 12 September 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar pengolahan bahan makanan X JB 1 dengan materi Ikan dan hasil olahannya ➤ Evaluasi dengan pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 32 siswa yang diantaranya terdiri dari 3 laki-laki dan 29 perempuan. ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas. 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

LAMPIRAN

ADMINISTRASI PEMBELAJARAN

MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL (M2K)

KELAS XI JASA BOGA

SEMESTER GASAL



OLEH :

DWI ADIS LESTARI

NIM. 11511244025

SMK NEGERI 3 KLATEN










TAHUN PELAJARAN 2014-2015


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

JULI 2014						AGUSTUS 2014						SEPTEMBER 2014						OKTOBER 2014						NOVEMBER 2014						DESEMBER 2014							
M		6	13	20	27	M		3	10	17	24	31	M		7	14	21	29	M		5	12	19	26	M		2	9	16	23	30	M		7	14	21	29
S		7	14	21	28	S		4	11	18	25		S	1	8	15	22	29	S		6	13	20	27	S		3	10	17	24		S	1	8	15	22	29
S	1	8	15	22	29	S		5	12	19	26		S	2	9	16	23	30	S		7	14	21	28	S		4	11	18	25		S	2	9	16	23	30
R	2	9	16	23	30	R		6	13	20	27		R	3	10	17	24		R	1	8	15	22	29	R		5	12	19	26		R	3	10	17	24	31
K	3	10	17	24	31	K		7	14	21	28		K	4	11	18	25		K	2	9	16	23	30	K		6	13	20	27		K	4	11	18	25	
J	4	11	18	25		J	1	8	15	22	29		J	5	12	19	26		J	3	10	17	24	31	J		7	14	21	28		J	5	12	19	26	
S	5	12	19	26		S	2	9	16	23	30		S	6	13	20	27		S	4	11	18	25		S	1	8	15	22	29		S	6	13	20	27	

JANUARI 2015						PEBRUARI 2015						MARET 2015						APRIL 2015						MEI 2015						JUNI 2015							
M		4	11	18	25	M	1	8	15	22			M	1	8	15	22	29	M		5	12	19	26	M		3	10	17	24	31	M		7	14	21	29
S		5	12	19	26	S	2	9	16	23			S	2	9	16	23	30	S		6	13	20	27	S		4	11	18	25		S	1	8	15	22	29
S		6	13	20	27	S	3	10	17	24			S	3	10	17	24	31	S		7	14	21	28	S		5	12	19	26		S	2	9	16	23	30
R		7	14	21	28	R	4	11	18	25			R	4	11	18	25		R	1	8	15	22	29	R		6	13	20	27		R	3	10	17	24	
K	1	8	15	22	29	K	5	12	19	26			K	5	12	19	26		K	2	9	16	23	30	K		7	14	21	28		K	4	11	18	25	
J	2	9	16	23	30	J	6	13	20	27			J	6	13	20	27		J	3	10	17	24		J	1	8	15	22	29		J	5	12	19	26	
S	3	10	17	24	31	S	7	14	21	28			S	7	14	21	28		S	4	11	18	25		S	2	9	16	23	30		S	6	13	20	27	

JULI 2015					
M		5	12	19	26
S		6	13	20	27
S		7	14	21	28
R	1	8	15	22	29
K	2	9	16	23	30
J	3	10	17	24	31
S	4	11	18	25	

	Libur Semester I	: 10 hari (22 Desember 2014 s.d 2 Januari 2015)		Try Out	Klaten, Juli 2014
	Libur Semester II	: 18 hari (22 Juni s.d. 12 Juli 2013)			Kepala SMK Negeri 3 Klaten
	Libur Hari Besar				
	Kegiatan Hari Belajar Efektif Fakultatif				
	Libur Permulaan Puasa/Puasa dan sekitar Hari Raya				
	Uji Kompetensi Keahlian				
	Ujian Sekolah				
	Ujian Nasional				


 Martini, S.Pd., M.Pd
 NIP. 19640324 199003 1 004

Libur Hari Besar

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

CATATAN :

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

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

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

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Juli	5	5	1
2.	Agustus	4	-	4
3.	September	5	-	5
4.	Oktober	4	-	4
5.	November	4	-	4
6.	Desember	5	4	1
	Jumlah	27	9	16

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

16 Minggu x 7 Jam Pembelajaran = 112 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk :	- Pembelajaran Teori	:	42 Jam	
	- Pembelajaran Praktik	:	35 Jam	
	- Uji Kompetensi	:	35 Jam	
				(+)
	Jumlah	:	112 Jam	

Klaten, Agustus 2014

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra.Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari

NIM. 11511244025

PENETAPAN PROGRAM SEMESTER

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Pariwisata
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/Standar Komp : Mengolah Makanan Kontinental
Kelas/Semester : XI/GASAL
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Waktu : 19 x Pertemuan (6 x @ 45 menit)

KODE	Kompetensi Dasar	ALOKASI WAKTU	TEMPAT		WAKTU PELAKSANAAN MINGGU KE :																			
			S	DU/DI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental 4.1 Mengklasifikasikan berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya	1x7 jam			■																			
2	3.2 Menganalisis kaldu (stock) 4.1 Membuat Kaldu (stock)	4x7 jam				■	■	■	■															
3	3.3 Membedakan saus (sauce) dan turunannya 3.4 Membuat saus (sauce) dan turunannya	3x7 jam							■	■	■													
4	3.4 Menganalisis makanan pembuka (appetizer) 4.4 Membuat makanan pembuka (appetizer)	3x7 jam										■	■	■										
5	3.1 Menganalisis salad 4.5 Menyiapkan salad	3x7 jam													■	■	■							
6	3.3 Mendeskripsikan sandwich 3.4 Membuat sandwich	2x7 jam																■	■					

Klaten, Agustus 2014

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra.Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari
NIM. 11511244025

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

Standar Kompetensi : MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL
Kelas/Semester : XI/I dan II
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	KEGIATAN	ALOKASI WAKTU	WAKTU PELAKSANAAN
I.	Pembelajaran semester gasal a. Daging dan hasil olahannya b. Unggas dan hasil olahannya c. Ikan dan hasil olahannya d. Susu dan hasil olahannya e. Ikan dan hasil olahannya f. Lemak dan minyak	64 Jam	Agustus s.d Desember 2014
	Ulangan Semester Gasal	12 hari	Desember 2014
	Pembagian Raport	1 hari	Desember 2014
	Libur Semester Gasal	12 hari	Desember 2014
II.	Pembelajaran semester genap a. Sereal dan hasil olahannya b. Sayur dan buah-buahan c. Bumbu dan rempah d. Kacang-kacangan dan hasil olahannya e. Gula dan hasil olahannya f. Bahan makanan tambahan g. Kopi, teh, coklat	72 jam	Januari s.d Mei 2015
	Ulangan Semester Genap	12 hari	Juni 2015
	Pembagian Raport	1 hari	Juni 2015
	Libur Semester Genap	12 hari	Juni s/d Juli 2015

Mengetahui

Klaten 16 September 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari

NIM. 11511244025

JADWAL PELAJARAN

SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten Mata Pelajaran/Stand.Komp : Produktif Boga
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata Tahun/Semester : 2014/2015/1
Progam Studi Keahlian : Tata Boga Kelas : X,XI Jasa Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

No	Waktu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
I	07.00 – 07.45						
II	07.45 – 08.30					PBM/ X JB 1	
III	08.30 – 09.15	M2K/ XI JB 1				PBM/ X JB 1	
	09.15 – 09.30						
IV	09.30 – 10.15	M2K/ XI JB 1				PBM/ X JB 1	
V	10.15 – 11.00	M2K/ XI JB 1				PBM/ X JB 1	
VI	11.00 – 11.45	M2K/ XI JB 1					
	11.45 – 12.00						
VII	12.00 – 12.45	M2K/ XI JB 1					
VIII	12.45 – 13.30	M2K/ XI JB 1					
IX	13.30 – 14.15						

Mengetahui

Klaten, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati

Dwi Adis Lestari

NIP. 19610615 198503 2 012

NIM. 11511244025

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

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

Klaten, Agustus 2014

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra.Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari

NIM. 11511244025

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

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Program Studi Keahlian : Tata Boga
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental
 Kelas : XI
 Semester : Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.
I	11 Agustus 2014	Menjelaskan materi tentang makanan kontinental	Teori
II	18 Agustus 2014	Menjelaskan materi tentang stock Dengan waktu pembelajaran 25 menit per 1 jam pembelajaran	Teori
III	25 Agustus 2014	Praktik 3 (tiga) macam olahan stock a. White Chicken Stock b. White Fish Stock c. Brown Beef Stock	Praktik
IV	01 September 2014	Menjelaskan materi soup dan sauce	Teori
V	08 September 2014	Praktik 11 (sebelas) macam soup a. Consomme Jullienne b. Consomme Paysanne c. Consomme Royale/Profiteroll d. Cream of mushroom soup e. Cream of tomato soup f. Cream of corn soup g. Cream of carrot soup h. Cream of spinach soup i. Cream of pumpkin soup	Praktik

Klaten, 8 Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari
NIM. 11511244025



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	Dwi Adis Lestari
NIM	11511244025
MATA DIKLAT	Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental



PEMERINTAHAN 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	Kompetensi/Sub Kompetensi Topik/Sub Topik	Uraian Kegiatan	Kelas	Jam Ke	Evaluasi	Siswa Tidak Hadir	Ket
1	Senin, 11 Agustus 2014	Menjelaskan berbagai jenis makanan kontinental	<ul style="list-style-type: none">- Mempelajari materi tentang berbagai jenis negara kontinental- Mempelajari materi menu, negara kontinental- Uji makanan kontinental	XI JB 1	3-8	Tugas Mandiri	Nihil	
2	Senin, 18 Agustus 2014	Menjelaskan tentang stock/ kaldu	<ul style="list-style-type: none">- Mempelajari materi tentang berbagai jenis stock/ kaldu- Uji stock/ kaldu	XI JB 1	3-8		Nihil	
3	Senin, 25 Agustus 2014		<ul style="list-style-type: none">- Mempraktikkan 3 macam stock<ul style="list-style-type: none">- Chicken white stock- Fish stock- Brown stock	XI JB 1	3-8		Nihil	
4	Senin, 1 September 2014	Menjelaskan tentang soup	<ul style="list-style-type: none">- Mempelajari materi Soup- Mempelajari materi tentang Sauce	XI JB 1	3-8		Nihil	

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
 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 kontinental sebagai tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.		Makanan Kontinental	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>			<p>menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara Negara-negara dalam lingkup kontinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Kerja kelompok untuk mengklasifikasi makanan continental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok • Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok • Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok 	<p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat salad Indonesia</p>		<ul style="list-style-type: none"> •
<p>3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mendeskripsikan pengertian makanan kontinental • Mengidentifikasi ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	Negara-negara dalam lingkup kontinental					
4.1 Mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya	<ul style="list-style-type: none"> Membuat susunan menu makanan kontinental 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> kaldu (<i>stock</i>) Pembuatan kaldu (<i>stock</i>) 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang kaldu (<i>stock</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat kaldu</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>			<p>yang diajarkan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat kaldu dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik membuat kaldu secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang kaldu • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat kaldu <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 			
<p>3.2 Menganalisis kaldu (<i>stock</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mendiskripsikan pengertian kaldu (<i>stock</i>) • Mengidentifikasi jenis-jenis, 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental</p> <ul style="list-style-type: none"> • mengklasifikasi jenis stock sebagai berikut : <ol style="list-style-type: none"> 1. White chicken stock 2. White fish stock 3. White beef Stock 4. Brown stock 					
4.1. Membuat kaldu (<i>stock</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat kaldu (<i>stock</i>) 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental		<ul style="list-style-type: none"> • Saus dan turunannya • Pembuata 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang saus dan turunannya 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		n Saus dan turunannya	Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik jenis saus, turunan saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus di Indonesia dan continental 	Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok membedakan berbagai jenis saus yang telah diolah, dan mencatat sebagai sumber data 	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat saus dan turunannya		
3.3 Membedakan saus (<i>sauce</i>) dan turunannya	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian saus Mengidentifikasi jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental <ul style="list-style-type: none"> • Mengklasifikasi jenis saus sebagai berikut : <ul style="list-style-type: none"> ○ Bechamel sauce ○ Velote sauce ○ Demiglace sauce ○ Hollandaise sauce ○ Tomato sauce ○ Mayonaise sauce 		Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan saus dan turunannya Mempresentasikan hasil praktik pembuatan saus dan turunannya			
3.4	Membuat saus (<i>sauce</i>) dan turunannya					
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental	<ul style="list-style-type: none"> • makanan pembuka (appetizer) 	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan pembuka (appetizer) 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> Pembuatn makanan pembuka (appetizer) 	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (appetizer) serta apakah secara tradisional makanan Indonesia memiliki makanan pembuka (appetizer) seperti pada makanan kontinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik 	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat makanan pembuka (appetizer)</p>		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional						
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja						
3.4 Menganalisis makanan pembuka (appetizer)	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian makanan pembuka (appetizer) Mengidentifikasi jenis-jenis, 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka <ul style="list-style-type: none"> Mengklasifikasikan hidangan pembuka sebagai berikut : Hidangan pembuka panas (hot appetizer) dan makanan pembuka dingin (cold appetizer) 		makanan pembuka dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan makanan pembuka Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan pembuka 			
4.4. Membuat makanan pembuka (appetizer)	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat hidangan pembuka (appetizer) 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan		<ul style="list-style-type: none"> Salad Pembuatan Salad 	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
menurut agama yang dianutnya.			dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, saus yang digunakan, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan salad serta apakah ada perbedaan antara salad Indonesia dan konridental	Tes Tes tertulis		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik salad dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan Megasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat salad 	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat salad		
3.1 Menganalisis <i>salad</i>	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian Salad Mengidentifikasi jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	saus yang digunakan, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat salad Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat salad 			
4.5. Menyiapkan <i>salad</i>	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat Salad 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> Sandwich Pembuatan Sandwich 	<p>Mengamati</p> <p>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Sandwich</p> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan <i>Sandwich</i> serta apakah pada pola makanan tradisional Indonesia mengenal hidangan <i>Sandwich</i></p>	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
(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			Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat <i>Sandwich</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan	3.2 membuat <i>Sandwich</i>		
3.3 Mendeskripsikan <i>Sandwich</i>	<ul style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan pengertian <i>Sandwich</i> Mengidentifikasi jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan <i>Sandwich</i> Macam-macam <i>Sandwich</i> 		Mengasosiasi Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i>			
3.4 Membuat <i>Sandwich</i>	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat <i>Sandwich</i> 		Mengkomunikasikan Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat <i>Sandwich</i>			
			Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i>			

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 kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari sayuran dan telur Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari sayuran dan telur <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sayuran dan telur serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari sayuran dan telur Indonesia dan konrinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan sayuran dan telur dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> membuat hidangan dari sayuran dan telur 	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<ul style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur 	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan Pengertian hidangan sayuran dan telur pada makanan continental Mengidentifikasi jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil Macam-macam hidangan telur Saos yang cocok dengan hidangan sayuran dan telur 		<p>untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur 			
4.7 Membuat hidangan dari sayuran dan telur	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat hidangan sayuran dan telur 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan		<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari pasta Pembuata 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		n hidangan dari pasta	dari pasta			
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung 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			<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari pasta serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari pasta Indonesia dan konrinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan pasta dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data 	<p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> membuathidangan dari pasta 		<ul style="list-style-type: none"> Alat praktik Buku referensi
3.8. Mendeskripsikan hidangan dari pasta	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian hidangan pasta Mengidentifikasi jenis-jenis, 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan		hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta 			
4.8 Membuat hidangan dari pasta	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat hidangan pasta 		<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari pasta Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta 			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari unggas Pembuatan hidangan dari unggas 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari unggas <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan,</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>			<p>proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari unggas serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari unggas Indonesia dan konrinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat hidangan dari unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan 	<p>pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> • membuat hidangan dari unggas 		
<p>3.9 Mendeskripsikan hidangan dari unggas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mendeskripsikan pengertian hidangan dari unggas continental • Mengidentifikasi jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, 		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas 			

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil <ul style="list-style-type: none"> • Macam-macam hidangan unggas pada masakan kontinental 		Mengkomunikasikan Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari unggas Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas			
4.9. Membuat hidangan dari unggas	<ul style="list-style-type: none"> • Praktik membuat hidangan dari unggas 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> • Hidangan dari daging • Pembuatan hidangan dari daging 	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari daging Menanya Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>			<p>daging serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari daging Indonesia dan konridental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan dari daging dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan 	<p>Tes Kinerja membuathidangan dari daging</p>		
<p>3.10 Mendeskripsikan hidangan dari daging</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian hidangan daging Mengidentifikasi kan jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil Macam-macam 		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat 			

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	hidangan daging kontinental		hidangan dari daging <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging 			
4.10. Membuat hidangan dari daging	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat hidangan dari daging 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari <i>sea food</i> Pembuatan hidangan dari <i>sea food</i> 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari <i>sea food</i> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari <i>sea food</i> serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari Indonesia dan kontinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari <i>sea food</i></p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			<ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan 			
3.11 Mendeskripsikan hidangan dari <i>sea food</i>	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian hidangan dari <i>sea food</i> Mengidentifikasi , jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil Macam-macam hidangan sea food 		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> 			
4.11. Membuat hidangan dari sea food	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat hidangan <i>sea food</i> 					

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 kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> makanan penutup (<i>dessert</i>) Pembuatan makanan penutup (<i>dessert</i>) 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup (<i>dessert</i>) <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan penutup (<i>dessert</i>) serta apakah apakah pada pola makanan Indonesia mengenal makanan penutup (<i>dessert</i>)</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional						
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.12 Menganalisis makanan penutup (<i>dessert</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Mendiskripsikan pengertian makanan penutup • mengidentifikasi jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil • Macam-macam makanan penutup 		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) • Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) 			
4.12. Membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) 					

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan	: SMK
Nama Sekolah	: SMK N 3 KLATEN
Mata Pelajaran	: Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI / Gasal
Materi Pokok/Tema/Topik	: Makanan Kontinental
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit
Jumlah Pertemuan	: 1 (Satu) x pertemuan
Pertemuan Ke	: 1

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran dan mengelola dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong-royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.1 Mendiskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental

Indikator :

- Mendiskripsikan pengertian makanan kontinental
- Mengidentifikasi ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu Negara-negara dalam lingkup kontinental

- 4.1 Mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristik

Indikator :

- Membuat susunan menu makan kontinental

C. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Mendeskripsikan pengertian makanan kontinental
2. Mengidentifikasi ruang lingkup negara yang termasuk dalam lingkup kontinental
3. Mengidentifikasi pola susunan menu
4. Mengidentifikasi karakteristik menu
5. Mengidentifikasi contoh menu negara-negara kontinental
6. Membuat susunan menu makan kontinental

D. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian makanan kontinental

Makanan kontinental adalah makanan yang berasal dari negara benua yang terdiri dari dataran luas yang terdiri dari berbagai susunan menu. (materi terlampir)

2. Identifikasi ruang lingkup negara
Negara yang termasuk ruang lingkup negara kontinental adalah Negara Perancis, Amerika, Australia, Negara yang mempengaruhi budaya makanan kontinental adalah Perancis (materi terlampir)
3. Identifikasi pola susunan menu (materi terlampir)
4. Identifikasi karakteristik menu (materi terlampir)
5. Identifikasi ruang contoh menu negara-negara kontinental (materi terlampir)
6. Membuat susunan menu kontinental (materi terlampir)

E. Alokasi Waktu

6 x 45 Menit (1 Pertemuan)

F. Metode Pembelajaran :

- a. Model pembelajaran : Project Based Learning
- b. Metode : Bimbingan kelompok, penekatan pembelajaran dengan pendekatan (scientific), Ceramah, diskusi, dan penugasan

G. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Hand Out
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar :

Dwi fitri winarni, (2010). *Mengolah Makanan Kontinental*. Yogyakarta:SMK N 6 Yogyakarta

Kokom komariah, (2002). *Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

Prihastuti ekawatiningsih. (2008). *Pengetahuan makanan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

H. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucap syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.2. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran3. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan4. Guru menyampaikan tujuan pembelajarn yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian, jenis, karakteristik, negara- negara , dan pola susunan menu makanan kontinental5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali beberapa contoh makanan kontinental.	15 menit
Kegiatan Inti	<p>Langkah-langkah scientific:</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan gambaran tentang makanan kontinental.2. Siswa mengamati dan mendengarkan presentasi yang dilakukan oleh guru dan membaca handout. <p>Bertanya :</p> <ol style="list-style-type: none">3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang makanan kontinental (Guru Bercerita)4. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi atau tanya jawab mengenai makanan kontinental. <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri dari 4 siswa.2. Guru memberikan lembar soal yang terdiri dari 5 butir soal yang nantinya akan dikerjakan dalam kelompok.3. Siswa yang sudah dikelompokkan mulai mendiskusikan tentang makanan kontinental. Siswa dapat mencari dari buku, internet atau majalah serta sumberlainnya.4. Siswa mendapat bimbingan dari guru selama proses diskusi berlangsung5. Setelah selesai siswa diminta mempresentasikan hasil yang sudah didapatkan bersama-sama dengan kelompoknya, dan kelompok lain akan memberikan pertanyaan, menanggapi, memberikan saran dan menyempurnakan.	240 menit

	<p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membuat laporan tentang hasil diskusi yang telah dilakukan, dan membentuk ketua serta notulen dalam kelompok <p>Mengkomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mempersentasikan hasil yang telah didapatkan didepan kelas dan diambil secara random oleh guru. 2. Kelompok lain mendengarkan dan memberikan tanggapan dan masukan atas pesentasi temannya. 3. Guru memberikan penguatan tentang hasil presentasi yang dilakukan oleh siswa. 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menyimpulkan dari semua materi makanan kontinental yang sudah dipelajari 2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mencari macam-macam menu set 3 giliran, 4 giliran, 6 giliran 5 giliran dan macam-macam menu continental. 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. 4. Guru menutup pembelajaran dengan berdoa dan salam 	15 menit
Total		270 menit

I. Penilaian Pembelajaran

- a. Teknik Penilaian : Pengamatan, Hasil Diskusi, Praktik, dan Uji kompetensi
- b. Bentuk : Penugasan
- c. Instrument Penilaian :
 - 1) Pengamatan : Terlampir
 - 2) Tes Tertulis : 5 butir soal essay terstruktur
 - 3) Praktik : Terlampir

J. Skor Penilaian

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1.	Aspek Pengetahuan setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal)	20	5 x 20 (jika benar semua)	Essay terstruktur
2.	Aspek Keterampilan (terlampir)			
Total		100	100	

K. Prosedur Penilaian:

No.	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori pengertian makanan kontinental b. Bekerja sama dalam kegiatan diskusi kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi.
2.	Pengetahuan Makanan Kontinental	Tes Tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Keterampilan a. Terampil membuat variasi susunan menu makanan kontinental	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

Klaten, Juli 2014

Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Dra. Muryuniati

Dwi Adis Lestari

NIP.19610615 198503 2 012

NIM. 11511244025

LAMPIRAN 1

SOAL TERTULIS

Kerjakan soal-soal dibawah ini secara individu!

1. Jelaskan pengertian makanan kontinental!
2. Sebutkan 3 negara yang termasuk ke dalam ruang lingkup kontinental!
3. Jelaskan 4 karakteristik makanan kontinental!
4. Apa perbedaan makanan kontinental dengan makanan oriental?
5. Berikanlah salah satu contoh susunan menu kontinental dengan 4 giliran!

Kata Kunci Jawaban :

1. Makanan kontinental merupakan makanan yang berasal dari negara-negara benua yang terdiri dari dataran yang luas, mempunyai empat musim, misalnya Negara Perancis, Amerika, Australia. Negara yang mempunyai pengaruh yang besar terhadap budaya makan kontinental yaitu Negara Perancis.
2. Negara Amerika, Perancis dan Australia.
3. Karakteristik makanan kontinental bisa dilihat dari bahannya, bumbu yang digunakan, teknik persiapan (Prepare), teknik pengolahan, porsi dan rasa juga sanitasi dan hygiene.
4. Perbedaan yang dimiliki oleh makanan kontinental dengan oriental yaitu, kontinental termasuk budaya barat dan memiliki etika makan tertentu, sedangkan oriental termasuk budaya timur/timur-tengah dan tidak memiliki etika makan tertentu.

Bumbu yang membedakan antara kontinental dengan oriental, jika bumbu yang ada pada makanan kontinental tidak memerlukan bumbu yang tajam, sedangkan oriental membutuhkan bumbu yang tajam dan bermacam-macam.

5. Contoh 4 giliran menu :

Spring roll vegetables

*

Cream of Corn Soup

*

Chicken Cordon Bleu With

Black Papper Sauce

Assorted Mix Vegetables

Mashed Potatoes

*

Chocolate Pudding with Vanilla Sauce

LAMPIRAN 2

LEMBAR PENGAMATAN OBSERVASI DISKUSI KELOMPOK

Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental

Kelas / Semester : X / Gasal

Kompetensi Dasar :

Materi Pokok : Makanan Kontinental

Hari / tanggal pengamatan :

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


Skor 1 = Kurang	Jumlah skor 1 – 10 tidak aktif
Skor 2 = Cukup	Jumlah skor 10 – 20 cukup aktif
Skor 3 = Baik	Jumlah skor 20 – 30 aktif

Berilah skor untuk setiap aspek !

LAMPIRAN 3

FORMAT PENGAMATAN

No	Nama Siswa	Aspek Penilaian			Jumlah Skor	Keterangan	Nilai Rata-rata
		A	B	C			
1.	Achmad Pramudya Wardana						
2.	Alma Fani Yuniar						
3.	Anggalih Sarwa Utama						
4.	Anita Kusuma Dewi						
5.	Astinia Suryani						
6.	Diah Sasi Retno Gumilar						
7.	Diya Santi						
8.	Elisabet Anggun Cahyaning P						
9.	Erlinda Yuka Pratiwi						
10.	Fera Dewi Astuti						
11.	Hani Yuliana Astrid						
12.	Heni Wijayanti						
13.	Ika Wahyuningsih						
14.	Mei Ipi Puspita						
15.	Melinda Riska Nurcahyani						
16.	Nadita Ferenanda						
17.	Nia Agustiningrum						
18.	Prasetya Nurul Noviani						
19.	Restu Sisworo Wilujeng Jati						
20.	Septi Nurul Kasanah						
21.	Siska Sri Marheni						
22.	Tita Hastira						
23.	Werdi Dwi Alfianti						
24.	Yohana Putri Kartika Sari						

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	MAKANAN KONTINENTAL		270 Menit

A. Dasar Teori

1. Pengertian Makanan Kontinental

Makanan kontinental merupakan makanan yang berasal dari negara-negara benua yang terdiri dari dataran yang luas, mempunyai empat musim, misalnya Negara Perancis, Amerika, Australia. Negara yang mempunyai pengaruh yang besar terhadap budaya makan kontinental yaitu Negara Perancis.

2. Ruang Lingkup Negara Kontinental


Ruang lingkup negara kontinental berada pada benua yang memiliki dataran yang luas serta mempunyai empat musim didalamnya, misalnya benua Eropa dan benua Amerika, serta benua Australia. Negara yang termasuk dalam lingkup kontinental yakni, Negara Perancis, Amerika dan Negara Australia.

3. Pola Susunan Menu Kontinental

Pola makan adalah berbagai informasi yang memberikan informasi yang memberikan gambaran mengenai macam, jumlah bahan makanan yang dimakan tiap hari oleh satu orang dan merupakan ciri khas untuk satu kelompok masyarakat tertentu. (kardjati, ana, kusih, 1985).

Pola makan pada suatu negara berbeda-beda sesuai dengan situasi, tempat, beberapa faktor yang mempengaruhi pola makan yaitu persediaan pangan, letak geografis, iklim, kesuburan tanah, dan adat istiadat yang berhubungan dengan masyarakatnya itu sendiri. (wirakusumah, 1991).

Susunan hidangan kontinental yang ada sekarang merupakan menu yang diturunkan dari susunan menu klasik. Biasanya menu klasik dapat ditemui pada acara Banquete pada abad ke 19-20, susunan hidangan yang terdiri dari 12-13 hidangan yang sangat bervariasi dengan memakan waktu yang cukup panjang pada jamuan makan, sekarang menu klasik sudah disederhanakan menjadi menu modern yang banyak dijumpai dalam restoran makanan kontinental dengan beberapa giliran yang sederhana. Kondisi ini untuk mengefesienkan waktu makan, pelayanan, harga yang terjangkau, peralatan dan penyajian.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	MAKANAN KONTINENTAL		270 Menit

Susunan menu makanan kontinental yang klasik terdiri dari 13 macam giliran hidangan yaitu :

1. Cold Appetizer (Hidangan Pembuka Dingin)

Cold Appetizer adalah hidangan dengan rasa dominan kecut, dan disajikan dengan porsi kecil dengan suhu 15 0 C.

Misal : Russian Salad, Winsor Salad. Masakan Indonesia : Rujak, Asinan Jakarta.

2. Soup (Sup)

Makanan berbentuk cair yang didominasi dengan cairan. Misal : Chicken Broth, Paysanne Soup Consome. Masakan Indonesia : Sayur Bening, Soto Ayam.

3. Hot Appetizer (Hidangan Pembuka Panas)

Hidangan dengan rasa dominan gurih dan disajikan dengan porsi kecil. Hidangan ini disajikan pada suhu 50-75⁰ C. Misal : Canape Diana, Cheese and Tomato Jeaffle. Masakan Indonesia : Lumpia Asam Manis.

4. Fish (Masakan dari ikan)

Hidangan yang terbuat dari ikan, udang dan binatang kerang, kecuali yang dimasak dengan metode dipanggang atau digoreng

5. Large Joint

Hidangan yang dibuat dari bagian khewan potongan besar, atau utuh, kecuali yang di masak dengan teknik roasting. Misal : Braised Beef Bourguignon, Boiled Beef English Style. Masakan Indonesia : Ayam Betutu.

6. Cold Entree


Hidangan yang diolah dari daging, ikan atau unggas yang dimasak dan dihidangkan dengan sauce. . Misal : Sea Food Cocktail, Lobstre Cocktail, Egg Mayonnaise Russian Salad.

7. Hidangan yang disajikan panas dengan suhu 60-75 0 C.

Misal : Navarin, Brown Beef Stew.

Masakan Indonesia : Gulai Kambing dan Semur Daging

8. Shorbet

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	MAKANAN KONTINENTAL		270 Menit

Hidangan ice cream yang dibuat dengan rasa dominan buah.

Misal : Manggo Shorbet, Papaya Shorbet, Pineapple Shorbet dll.

Catatan : yang termasuk ice cream adalah Vanila, Chocolate dan Strawberry.

9. Roast atau makanan yang dipanggang

Makanan yang dibuat dari daging, unggas atau ikan dengan ukuran besar atau potongan besar atau utuh yang dimasak dengan metode Roasting (diguling atau dibakar). Misal : Roast of Lamb, Roast Crown Rib of Beef.

Masakan Indonesia : Kambing gulking, Ayam Kodok

10. Vegetable, Potato, Rice or Pasta

Hidangan yang terbuat dari sayuran, hidangan dari kentang, nasi dan pasta.

Misal : Butter Green Bean, Butter Carrot, Fried Potatoes, Filaff Rice, dan Butter Noodle.

11. Sweet Dishes atau Kue

Hidangan yang dibuat dengan rasa dominan manis, seperti kue-kue basah atau kue-kue kering. Misal : Apple Pie, Caramel Custard. Masakan Indonesia : Kue Lapis, Agar-agar.

12. Savoury

Makanan kecil yang dibuat dengan dialas Toast atau Crackers dihidangkan panas atau dingin.

13. Dessert atau Buah Segar

Hidangan yang terdiri dari buah-buah segar, dengan rasa manis, atau masakan yang terbuat dari buah segar.


Perkembangan komposisi menu.

Perkembangan posisi menu mengalami perubahan dari jaman klasik ke jaman modern. Perubahan cenderung lebih disederhanakan, dengan mengurangi jumlah hidangan atau menggabungkan beberapa hidangan menjadi satu.

Perkembangan komposisi menu adalah sebagai berikut :

1. Menu dengan 6 Courses (Hidangan)

- a. Cold Appetizer
- b. Soup

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	MAKANAN KONTINENTAL		270 Menit

- c. Hot Appetizer
- d. Main Course yang merupakan gabungan dari Fish Dishes, Large Joint, Cold Entree, Hot Entree, Roast, Vegetables, Potatoes Rice atau Pasta.
- e. Sweet yang terdiri dari sweet atau Shorbet
- f. Dessert

2. Menu dengan 4 Courses (Hidangan)

- a. Appetizer adalah gabungan dari Cold and Hot Appetizer
- b. Soup
- c. Main Course yang terdiri dari :
 - 1. Masakan daging atau unggas atau ikan
 - 2. Masakan sayuran
 - 3. Masakan kentang atau nasi atau pasta.
- d. Dessert

3. Menu dengan 3 Courses (Hidangan)


- a. Appetizer atau Soup
- b. Main Course
- c. Dessert

Dewasa ini ada kecenderungan untuk menawarkan menu dengan hanya 2 giliran hidangan yaitu makanan utama (Main Course) dan makanan penutup (Dessert) saja.

4. Karakteristik Menu Kontinental

Karakteristik makanan kontinental bisa dilihat dari bahannya, bumbu yang digunakan, teknik persiapan (Prepare), teknik pengolahan, porsi dan rasa juga sanitasi dan hygiene.

1. Bahan : Bahan lebih banyak menggunakan bahan yang berkualitas baik, dan bahan yang biasa ada di negara tersebut.
2. Bumbu : Bumbu pada makanan kontinental pada umumnya/dominan menggunakan merica dan garam, selain bumbu-bumbu masakan kontinental seperti Bay Leaf, Thyme, dan bumbu lain yang umumnya berupa serbuk.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	MAKANAN KONTINENTAL		270 Menit

3. Teknik persiapan (Prepare) lebih teratur seperti macam-macam potongan sayuran, berbeda dengan masakan Indonesia, potongan sayuran tidak ditentukan sembarang saja tergantung kebutuhan/disesuaikan dengan kebutuhan.
4. Teknik pengolahan bisa dipilih disesuaikan dengan keadaan bahan dan jenis masakan.
5. Porsi . Dalam memperhitungkan porsi kita harus mengingat bahwa untuk masakan kontinental makanan pokok inti adalah makanan yang berasal dari hewan, masakan dari sayuran, kentang, nasi atau mie sebagai pelengkap. Jadi yang besar porsinya itu makanan yang berasal dari hewan. Sedangkan untuk masakan Indonesia yang paling besar porsinya adalah nasi sebagai makanan pokoknya dan masakan dari hewan itu merupakan pelengkap.
6. Rasa. Rasa pada masakan Kontinental tidak terasa tajam / pedas.

MAKANAN KONTINENTAL



Albertin Dwi Astuti & Dwi adis lestari
PPL- KKN UNY 2014

Pengertian

- **Pengertian Masakan Kontinental** adalah Masakan yang berasal dari negara yang mempunyai dataran luas, seperti perancis, inggris, amerika, australia (negara-negara eropa)



Negara-negara kontinental

- Eropa barat : Perancis, Belgia, Swiss, Belanda dan Jerman memiliki selera makan yang sama.
- Eropa timur : Chekoslovakia, Hongaria, Yugoslavia, Yunani, Romawi dan Rumania mempunyai selera makan yang menggunakan berbumbu tajam dari rempah–rempah seperti lada.
- Eropa selatan wilayahnya : Italia, Portugal, Spanyol selera makan pada umumnya berbumbu tajam pula yaitu pala lada dan kayu manis.


- Amerika : New England, New York, Florida, Texas, Washington, Alaska, Hawaii pada umumnya masakan dari Negara Amerika adalah hamburger, kentang goreng, hot dog, pizza, barbeque yang cenderung makanan cepat saji
- Australia : Sydney, Melbourne, Brisbane, Perth, Adelaide, Gold, Coast, Newcastle, Canberra, Wollongong. Dan masakan yang cukup terkenal di negara ini adalah Vegemie, Deep Mozzarella, kue lamintons

Fakta makanan kontinental dalam susunan makanan utama

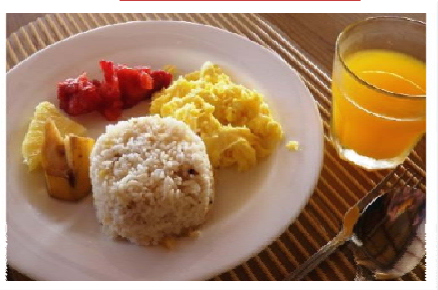
- Kontinental Merupakan satu rangkaian terdiri, protein hewani, makanan pokok, sayuran .
- Kentang, porsi karbohidrat lebih sedikit dari pada protein hewani.
- Daging, porsi protein hewani merupakan makanan utama lebih banyak dari makanan pokok

Pembagian Waktu Makan Di Negara 4 Musim


- waktu makan pagi (*breakfast*) antara pukul 06.00 –09.00
Continental Breakfast
American breakfast
Indonesaian breakfast
- Waktu minum kopi atau *brunch* antara pukul 10.00 –11.00
- Waktu makan siang(*lunch*) antara pukul 12.00 –15.00
- Waktu minum tea (*afternoon tea*) antara pukul 16.00 –8.00
- waktu makan malam (*dinner*) antara pukul 18.00 –21.00
- Waktu makan tengah malam(*supper*) sesudah pukul 22.00



Continental breakfast



Indonesian breakfast



Amerikan breakfast

This section displays three different breakfast styles. The 'Continental breakfast' features a croissant, jam, butter, and coffee. The 'Indonesian breakfast' includes rice, scrambled eggs, and vegetables. The 'Amerikan breakfast' consists of pancakes, eggs, and fruit.

Makanan perancis

L'escargot



Oyster



This section focuses on French cuisine, specifically 'Makanan perancis'. It features 'L'escargot' (snails) and 'Oyster' (oysters) with descriptive labels and corresponding images.

Contoh makanan belgia



Wafle

Contoh makanan italia

Lasagna



Contoh makanan Belanda



Oliebollen

Contoh makanan Spanyol



Tortila



Contoh makanan Jerman

currywurst



Apa yang anda pikirkan ketika melihat gambar ini???



Pengertian Menu

Susunan hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan

Daftar makanan yang bisa dipesan

Daftar makanan yang akan dihidangkan

Apa perbedaan menu kontinental dan menu klasik...?

- Menu klasik adalah hidangan yang menyesuaikan dengan kebiasaan pada masa dulu.
- Menu modern adalah penyederhanaan dari menu klasik

Menu klasik 13 giliran

- Cold appetizer
- Soup
- Hot appetizer
- Fish
- Large point
- Hot Entree
- Cold Entree
- Shorbet
- Roast
- Vegetables
- Sweet
- Savoury
- Dessert

Menu modern

• **Menu tiga giliran :**

Soup
*
Main Course
Meat/ fish/poultry
Vegetables
Potatoes
*
Sweet/dessert

• **Menu empat giliran:**

Appetizer
*
Soup
*
Main course
meat/fish/poultry
Vegetables
Potatoes
*
Sweet/dessert

• **Menu lima giliran:**

Cold appetizer
*
Soup
*
Hot appetizer
*
Main course
Meat/fish/poultry
Vegetables
Potatoes
*
Sweet/dessert

• **Menu enam giliran:**

Cold appetizer
*
Soup
*
Hot appetizer
*
Main course
Meat/fish/poultry
Vegetables
Potatoes
*
Sweet
*
Dessert

Fungsi Menu

1. Menentukan anggaran belanja
2. Menentukan peralatan yang dibutuhkan
3. Menentukan waktu untuk pengolahan
4. Menentukan tenaga yang dibutuhkan
5. Menentukan keterampilan yang dibutuhkan
6. Menentukan teknik pengolahan makanan
7. Menentukan siapa yang akan makan dan siapa yang akan masak

Hal-hal yang mendasari dalam Penyusunan menu

1. Nilai Gizi
2. Kebiasaan makan
3. Keuangan
4. Tujuan menu itu disusun
5. Variasi dan Keseimbangan
6. Penyesuaian dengan iklim / cuaca

Saran dalam Penyusunan Menu

1. Buatlah rencana hidangan secara tertulis
2. Pertimbangkan aspek-aspek menu yang dibuat
3. Masukkan rencana makan pagi .
4. Masukkan makanan baru supaya dapat menjadi makanan favorit
5. Pertimbangkan kemampuan dapur
6. Memanfaatkan *left over*
7. Menyiapkan “*minimum use*” bahan-bahan yang mudah busuk
8. Memanfaatkan bahan masakan secara maksimal

Syarat-syarat menu yang baik

1. Mengandung Gizi
2. Hidangan dapat menimbulkan selera makan
3. Kombinasi makanan harus baik
4. Perlu diadakan pergantian / perubahan menu agar tidak membosankan

Pola Menu

Ditinjau dari kehadiran hidangan :

- Menu Tetap adalah menu yang menawarkan hidangan yang sama untuk setiap harinya, menu seperti ini digunakan di restoran dan usaha makanan.
- Menu Berputar adalah menu yang berganti-ganti setiap harinya untuk periode tertentu.

Pola Menu

Ditinjau dari Pemberian Harga :

Menu A'la Carte; adalah menu yang menunjukkan bahwa setiap hidangan yang didaftar secara terpisah dengan harga yang berdiri sendiri.

Menu Table d hote; adalah menu yang sudah pasti dan tidak ada pilihan, seperti halnya jika kita diundang ke rumah orang lain.

Contoh menu

A'la Carte

Contoh Hidangan	Bahan Utama	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,-

<p>Breads</p> <ul style="list-style-type: none"> Assorted Mini Rolls \$ 0.75 Garlic Toast \$ 0.75 Mini Croissants \$ 1.25 Cuban Bread with Butter \$ 0.75 <p>Desserts</p> <ul style="list-style-type: none"> Assorted Gourmet Cookies (2 pp) \$ 1.75 Flan (Spanish Custard) \$ 2.00 Mini Cream Puffs \$ 1.00 Chocolate Eclairs \$ 1.00 Pecan Brownies \$ 1.75 Cream Cheese Brownies \$ 1.75 Cake Squares \$ 1.75 Assorted Dessert Bars \$ 1.75 <li style="padding-left: 20px;">Chocolate Yellow Carrot <p>Chef's Selection may include:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mocha Fudge Bars Oatmeal Fruit Bars Chocolate Peanut Butter Bars Cocunut Bars Kahlua Bars Lemon Bars  <p>Whole Pies</p> <ul style="list-style-type: none"> Apple Pie \$ 12.95 Pecan \$ 14.95 Pumpkin \$ 12.95 Cocunut Cream \$ 12.95 Key Lime \$ 14.95 <p>Cheesecakes*</p> <ul style="list-style-type: none"> Oreo \$ 35.00 Chocolate Marble New York Style with fruit <p style="text-align: right;">Revised 4/2012</p>	<p>Beverages</p> <ul style="list-style-type: none"> Iced Tea (Gal) \$ 11.00 Lemonade (Gal) \$ 11.00 Assorted Sodas (Cans) \$ 1.25 Individual Spring Water \$ 1.25 <p>Paper Goods</p> <ul style="list-style-type: none"> Black Eatingware \$ 0.75 Clear Eatingware \$ 0.90 Paper Tablecloth \$ 4.00 <p>Rental Items:</p> <ul style="list-style-type: none"> Chafing Dish \$ 16.00 Linen Banquet Tablecloth \$ 8.95 China (per piece) \$ 0.50 Skirted Buffet Table \$ 25.00 <p>Delivery Information:</p> <p>Prices do not include Delivery / Pickup Charges if needed</p> <p>Delivery Hours are 7:00 AM - 5:00 PM</p> <p>After hour deliveries will be subject to A \$65 delivery charge</p> <p>Ask your salesperson for delivery charge amounts to your area</p> <p>Chafers, China, Linen, & Skirting available at an extra charge</p> <p>Prices do not include sales tax</p> <p>All Changes and Cancellations Require a 24 hour notice</p> <p>Prices Subject to Change Without Notice</p>	 <p>CATERING BY THE Family EST. 1976</p> <p>A Full Production Caterer</p> <p>Ala Carte Menu</p> <p>10 Person Minimum</p>  <p>Office Hours: Mon - Fri 9:00 AM - 5:00 PM</p> <p>To Order, Call (813) 875-2000 Fax 877-9407</p> <p>2322 W. Cypress St. Tampa, FL 33609 www.cateringbythefamily.com</p>
---	--	--

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	Coffe or Tea
Rp. 175.600,-	Rp. 234.000,-

APA PERBEDAAN
MASAKAN KONTINENTAL & MASAKAN
ORIENTAL....?

Perbedaan pertama:

- **Pengertian Masakan Kontinental** adalah Masakan yang berasal dari negara yang mempunyai dataran luas, seperti perancis, inggris, amerika, australia (negara-negara eropa)
- **Pengertian Masakan Oriental** adalah Masakan yang berasal dari negara kepulauan, seperti Jepang, china, Indonesia (Negara Timur)

Perbedaan kedua Dalam Susunan makanan utama

- **Continental** : Merupakan satu rangkaian terdiri : protein hewani, sayuran, kentang, atau pengantinya
- **Oriental** : Merupakan penghidangan yang berdiri sendiri terdiri dari : makanan pokok, lauk-pauk, sayuran

Perbedaan ketiga Dalam Makanan pokok

- **Continental** : Kentang, porsi karbohidrat lebih sedikit dari pada protein hewani
- **Oriental** : Beras, mie, jagung porsi sumber karbohidrat lebih banyak dari protein hewani

Perbedaan keempat Dalam lauk pauk

- **Continental** : Daging, porsi protein hewani merupakan makanan utama lebih banyak dari makanan pokok
- **Oriental** : Terdiri dari protein hewani dan nabati, jumlah porsi lebih sedikit dari pada makanan pokok

Perbedaan kelima Dalam sayuran

- **Continental** : Merupakan satu rangkaian dalam makanan utama dan jumlah porsi sayuran kurang lebih sama dengan karbohidrat
- **Oriental** : Susunannya berdiri sendiri, standarisasi berat belum ada

Perbedaan keenam Dalam bumbu

- **Continental** : Menggunakan bumbu instan, siap pakai berupa bumbu kering
- **Oriental** : Menggunakan bumbu segar, langsung diracik



Perbedaan ketujuh Dalam teknik pengolahan

- **Continental** : Simple, singkat atau cepat

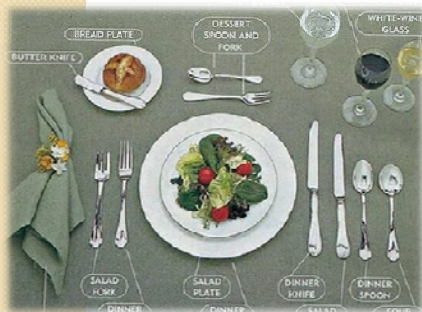


- **Oriental** : Kompleks dan lama



Perbedaan kedelapan Dalam tata cara penyajian

- **Continental** : Pelayanan bertahap, alat makan berbeda tiap jenis makanan dan dihidangkan sesuai giliran
- **Oriental** : Lebih simple, dihidangkan bersamaan dengan alat makan yang sama untuk makanan berbeda dan dilaksanakan sekaligus



Perbedaan kesembilan Dalam pola menu

- **Continental** : Menu klasik 13 giliran, Menu modern 3 – 5 giliran
- **Oriental** : Terdiri dari makanan pokok, lauk dan sayuran



SEKIAN, TERIMA KASIH. . .

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMK
Nama Sekolah	: SMK N 3 KLATEN
Mata Pelajaran	: Mengolahan Dan Menyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI / Gasal
Materi Pokok/Tema/Topik	: Kaldu (Stock)
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit
Jumlah Pertemuan	: 4 (empat) x pertemuan
Pertemuan Ke	: 2,3,4,5

A. Kompetensi Inti

KI 1: Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.

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

KI 3 :Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan 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, menalar, menyaji 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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembanga berbagai keterampilan mengelola dan menyajiakan makanan konntinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran dan mengelola dan menyajiakan makanan kontinental.

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja

3.2 Menganalisis kaldu (stock)

Indikator :

- Mendiskripsikan pengertian kaldu (stock)
- Mengidentifikasi jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental
- Mengklasifikasi jenis stock sebagai berikut :
 1. White Chicken Stock
 2. White Fish Stock
 3. White Beef Stock
 4. Brown Stock

3.3 Membuat kaldu (stock)

Indikator :

- Melakukan praktik membuat kaldu (stock)

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Mendeskripsikan pengertian kaldu (stock)
2. Mengidentifikasi jenis-jenis stock
3. Mengidentifikasi ciri-ciri dari jenis stock
4. Mengidentifikasi cara pembuatan stock
5. Mengidentifikasi kriteria dari kaldu (stock)
6. Mengidentifikasi penyimpanan kaldu (stock)
7. Mengidentifikasi olahan kaldu
8. Membuat kaldu (stock)

D. Materi pembelajaran

1. Pengertian kaldu (stock)

Stock merupakan cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat didalamnya larut dalam cairan tersebut.

2. Jenis-jenis kaldu (stock)

- a. White chicken stock
- b. White beef stock
- c. White fish stock

3. Alat dan bahan pembuatan kaldu (stock)

Alat : Stock pot, roasting pan, ladle, strainer

Bahan : Tulang daging sapi, tulang ayam, tulang ikan, Mire poix, Bouquete garni

4. Karakteristik kaldu (stock)

Mempunyai tekstur yang cair dan berwarna bening, dan yang membedakan adalah jenis stock, brown stock mempunyai warna yang coklat bening seperti teh, sedangkan white stock memiliki warna yang bening.

5. Kriteria hasil kaldu (stock) (materi terlampir)

Kaldu putih/ white stock : jernih, bening, bersih tidak berlemak

Kaldu coklat/ brown stock : agak kecoklatan seperti air teh, bersih jernih tidak berminyak/berlemak

6. Fungsi kaldu (stock)

Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan

Sebagai bahan dasar pembuatan soup maupun saus

Memberikan aroma dan rasa tertentu dalam pengolahan masakan

Menambah nilai gizi pada masakan

E. Alokasi Waktu

6 x 45 Menit (1 Pertemuan)

F. Model/Metode Pembelajaran

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

G. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran:

1. Internet

2. Modul

3. LCD

Sumber Pembelajaran:

1. Buku pelajaranpelajaran

kokom komariah.2002. *hidangan continental*.yogyakarta. dan prihastuti ekawatiningsih.2008.*pengetahuan pengolahan makanan*.yogyakarta

2. Handout kaldu (*stock*)

3. Internet.

H. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan I

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.2. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran3. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian, jenis, kaarakteristik, bahan, alat, cara pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan, dan fungsi.5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali beberapa contoh kaldu (<i>stock</i>).	15 menit
Kegiatan Inti	<p>Langkah-langkah scientific:</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan gambaran tentang kaldu (<i>stock</i>).2. Siswa mengamati dan mendengarkan materi yang diberikan oleh guru. <p>Bertanya :</p> <ol style="list-style-type: none">3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang kaldu (<i>stock</i>)4. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi atau tanya jawab mengenai kaldu (<i>stock</i>). <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri dari 3 siswa.	240 menit

	<p>2. Siswa yang sudah dikelompokkan mulai mendiskusikan tentang kaldu (stock). Siswa dapat mencari dari buku, internet atau majalah serta sumber lainnya, untuk mencari materi tugas yang sudah diberikan. Tiap kelompok diberikan tugas yang berbeda topik tetapi masih satu tema pokok pembelajaran.</p> <p>3. Siswa mendapat bimbingan dari guru selama proses diskusi berlangsung</p> <p>4. Setelah selesai siswa diminta mempresentasikan hasil yang sudah didapatkan bersama-sama dengan kelompoknya</p> <p>5. Saat presentasi berlangsung setiap kelompok diminta dapat menunjukkan bahan kaldu (stock) sesuai dengan materi yang didapatkan.</p> <p>6. Kelompok yang lain memberikan pertanyaan, menanggapi, memberikan saran dan menyempurnakan dari hasil diskusi.</p> <p>Mengasosiasi:</p> <p>1. Siswa membuat laporan tentang hasil diskusi yang telah dilakukan dan membentuk ketua serta notulen dalam kelompok.</p> <p>Mengkomunikasi :</p> <p>1. Siswa mempresentasikan hasil yang telah didapatkan di depan kelas dan diambil secara random oleh guru.</p> <p>2. Kelompok lain mendengarkan dan memberikan tanggapan dan masukan atas presentasi temannya.</p> <p>3. Guru memberikan penguatan tentang hasil presentasi yang dilakukan oleh siswa.</p>	
Penutup	<p>1. Siswa diminta menyimpulkan materi kaldu (stock)</p> <p>2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mencari macam-macam kaldu beserta fungsinya dan gambarnya.</p> <p>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa dan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	15 menit
Total		270 menit

Pertemuan ke-II

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa</p> <p>2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu kaldu (stock)</p>	15 menit

	<p>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai</p> <p>4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</p> <p>5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan sekilas pandangan tentang kaldu (stock)</p>	
Inti	<p>Mengamati :</p> <p>1. Guru memberikan gambaran tentang pembuatan kaldu/stock agar menumbuhkan rasa ingin tahu siswa</p> <p>2. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media video</p> <p>Bertanya :</p> <p>1. Siswa menanggapi presentasi guru dan menyakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi pembuatan kaldu (stock)</p> <p>2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dengan antar siswa mengenai pembuatan kaldu (stock)</p> <p>Mencoba:</p> <p>1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 3 siswa</p> <p>2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mempraktikkan pembuatan kaldu (stock) dimulai dari persiapan praktik hingga penyajian.</p> <p>3. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam praktik tersebut</p> <p>4. Setelah selesai praktik dalam satu kelompok, siswa diminta menyimpulkan dari hasil praktik tersebut</p> <p>Mengasosiasi :</p> <p>1. Siswa membuat laporan berkaitan dengan praktik kaldu (stock)</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>1. Setelah selesai praktik dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas</p> <p>2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan praktik pembuatan kaldu (stock)</p> <p>3. Guru memberikan penguatan pada kelompok yang telah mempresentasikan hasil diskusi</p>	240 menit
Penutup	<p>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang praktik kaldu (stock).</p> <p>2. Guru memberikan tugas untuk mencari macam-macam kaldu (stock)</p> <p>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa dan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	15 menit
Total Waktu		270 menit

Pertemuan ke-III

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu kaldu (stock) 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali pembelajaran minggu lalu mengenai kaldu (stock) 	15 menit
Inti	<p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan gambaran tentang kaldu (stock) agar menumbuhkan rasa ingin tahu siswa 2. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media video pembuatan stock <p>Bertanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi kaldu (stock) 2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dengan antar siswa mengenai kaldu (stock) <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 3-4 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang kaldu (stock) dan menjodohkan beberapa gambar stock kedalam klasifikasi dari stock tersebut. 3. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok 4. Setelah selesai berdiskusi dengan siswa dalam satu kelompok, siswa diminta menyimpulkan dari hasil diskusi kelompok <p>Mengasosiasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menganalisis hasil diskusi tentang kaldu (stock) <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai berdiskusi, beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan tugas kedepan kelas 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi 3. Guru memberikan penguatan pada kelompok yang telah mempresentasikan hasil diskusi 	240 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi kaldu (stock). 	

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Guru memberikan tugas untuk membuat persiapan ujian praktik tentang kaldu (stock) 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa dan memberikan pesan untuk tetap belajar. 	15 menit
Total Waktu		270 menit

Pertemuan ke-IV

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu kaldu (stock) 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan sekilas pandangan tentang kaldu (stock) 	15 menit
Inti	<p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan gambaran tentang pembuatan kaldu/stock agar menumbuhkan rasa ingin tahu siswa 2. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media video <p>Bertanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi pembuatan kaldu (stock) 2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dengan antar siswa mengenai pembuatan kaldu (stock) <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 3-4 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mempraktikkan pembuatan kaldu (stock) dimulai dari persiapan praktik hingga penyajian. 3. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam praktik tersebut 4. Setelah selesai praktik dalam satu kelompok, siswa diminta menyimpulkan dari hasil praktik tersebut <p>Mengasosiasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membuat laporan berkaitan dengan praktik kaldu (stock) <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai praktik dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi 	240 menit

	<p>kedepan kelas</p> <p>2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan praktik pembuatan kaldu (stock)</p> <p>3. Guru memberikan penguatan pada kelompok yang telah mempresentasikan hasil diskusi</p>	
Penutup	<p>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang praktik kaldu (stock).</p> <p>2. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa dan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	15 menit
Total Waktu		270 menit

I. Penilaian Hasil Belajar

- a. Teknik Penilaian : Pengamatan, Hasil Diskusi, Praktik, dan Uji kompetensi
- b. Bentuk : Penugasan
- c. Instrument Penilaian :
 - 1) Pengamatan : Terlampir
 - 2) Tes Tertulis : 5 butir soal essay terstruktur
 - 3) Praktik : Terlampir

J. Skor Penilaian

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1.	Aspek Pengetahuan setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal)	20	5 x 20 (jika benar semua)	Essay terstruktur
2.	Aspek Keterampilan (terlampir)			
Total		100	100	

K. Prosedur Penilaian:

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	<p>A. Sikap</p> <p>1. Terlihat aktif dalam pembelajaran.</p> <p>2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.</p> <p>3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</p>	Pengamatan	Selama Pembelajaran
	<p>B. Pengetahuan</p> <p>1. Mendeskripsikan pengertian kaldu (stock)</p> <p>2. Mendeskripsikan jenis-jenis kaldu (stock)</p> <p>3. Mendeskripsikan fungsi kaldu (stock)</p> <p>4. Mendeskripsikan jenis-jenis kaldu (stock)</p>	Pengamatan	Selama Pembelajaran

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	C. Keterampilan 1. Terampil dalam menyimpulkan materi kaldu (stock). 2. Terampil dalam menyampaikan pendapat dalam sesi tanya jawab	Pengamatan	Kegiatan selama diskusi

Klaten, Juli 2014

Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Dra.Muryuniati

DwiAdis Lestari

NIP.19610615 198503 2 012

NIM. 11511244025

LAMPIRAN 1

Tes Kelompok

1. Jelaskan pengertian kaldu (stock)
2. Jelaskan karakteristik dari jenis kaldu (stock)
 - a. White Stock
 - b. Brown Stock
3. Sebutkan bahan yang digunakan dalam pembuatan kaldu (stock)
 - a. Chicken Stock
 - b. Beef Stock
 - c. Fish Stock

Tes Tertulis Individu :

1. Jelaskan pengertian kaldu (stock) !
2. Sebutkan 3 macam stock yang termasuk ke dalam white stock!
3. Jelaskan ciri-ciri dari masing-masing jenis stock !
4. Sebutkan 2 kriteria hasil dari kaldu (stock)?
5. Bagaimana cara menyimpan kaldu yang baik?

Jawaban :

1. Stock merupakan cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat didalamnya larut dalam cairan tersebut.
2. Macam-macam stock yang termasuk kedalam white stock :
 - White chicken stock
 - White beef stock
 - White fish stock
3. Ciri-ciri stock adalah mempunyai tekstur yang cair dan berwarna bening, dan yang membedakan adalah jenis stock, brown stock mempunyai warna yang coklat bening seperti teh, sedangkan white stock memiliki warna yang bening.
4. Kriteria hasil stock :
 - Kaldu putih/ white stock ; jernih, bening, bersih tidak berlemak
 - Kaldu coklat/ brown stock ; agak kecoklatan seperti air the, bersih jernih tidak berminyak/berlemak
5. Cara menyimpan kaldu yang baik sebaiknya dibekukan pada freezer agar menjadi awet dan bisa digunakan jangka panjang.

LAMPIRAN 2

LEMBAR PENGAMATAN OBSERVASI DISKUSI KELOMPOK

Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental

Kelas / Semester : X / Gasal

Kompetensi Dasar :

Materi Pokok : Kaldu (Stock)

Hari / tanggal pengamatan :

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

Skor 1 = Kurang	Jumlah skor 1 – 10 tidak aktif
Skor 2 = Cukup	Jumlah skor 10 – 20 cukup aktif
Skor 3 = Baik	Jumlah skor 20 – 30 aktif

Berilah skor untuk setiap aspek !

LAMPIRAN 3

FORMAT PENGAMATAN

No	Nama Siswa	Aspek Penilaian			Jumlah Skor	Keterangan	Nilai Rata-rata
		A	B	C			
1.	Achmad Pramudya Wardana						
2.	Alma Fani Yuniar						
3.	Anggalih Sarwa Utama						
4.	Anita Kusuma Dewi						
5.	Astinia Suryani						
6.	Diah Sasi Retno Gumilar						
7.	Diya Santi						
8.	Elisabet Anggun Cahyaning P						
9.	Erlinda Yuka Pratiwi						
10.	Fera Dewi Astuti						
11.	Hani Yuliana Astrid						
12.	Heni Wijayanti						
13.	Ika Wahyuningsih						
14.	Mei Ipi Puspita						
15.	Melinda Riska Nurcahyani						
16.	Nadita Ferenanda						
17.	Nia Agustiningrum						
18.	Prasetya Nurul Noviani						
19.	Restu Sisworo Wilujeng Jati						
20.	Septi Nurul Kasanah						
21.	Siska Sri Marheni						
22.	Tita Hastira						
23.	Werdi Dwi Alfianti						
24.	Yohana Putri Kartika Sari						

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	KALDU (STOCK)		270 Menit

A. Pengertian kaldu (Stock)

Kaldu (stock) merupakan cairan hasil dari rebusan daging, tulang-tulang, ikan atau sayuran sehingga zat-zat ekstraktif yang terdapat didalamnya dapat keluar dan larut dalam cairan tersebut dan bahan-bahan pemberi rasa dan aroma.

B. Fungsi kaldu dalam masakan

1. Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan
2. Sebagai bahan dasar pembuatan soup maupun saus
3. Memberikan aroma dan rasa tertentu dalam pengolahan masakan
4. Menambah nilai gizi pada masakan

C. Macam-macam kaldu (Stock)

1. Klasifikasi kaldu berdasarkan warna
 - a. Kaldu yang berwarna putih/ jernih(white stock)

Terbuat dari tulang ikan, ayam (kaki ayam), tulang sapi, dan sayuran (mire poix : onion/bawang bombay, carrot/wortel, dan celery/seledri).



Gambarr 1. White Stock

- b. Kaldu yang berwarna coklat(brown stock)

Terbuat dari tulang sapi, kambing, atau binatang perburuan dan sayuran (mire poix : onion/bawang bombay, carrot/wortel, dan celery/seledri) yang diolah melalui proses pengosongan.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	KALDU (STOCK)		270 Menit




Gambar 2. Brown Stock

2. Klasifikasi kaldu berdasarkan dengan bahan dasarnya
 - a. Kaldu sapi (beef stock)
 - b. Kaldu sapi muda (veal stock)
 - c. Kaldu kambing (lamb stock)
 - d. Kaldu ayam (chicken stock)
 - e. Kaldu ikan (fish stock)

D. Bahan-bahan Pembuatan stock

1. Bahan dasar pembuatan kaldu yang berasal dari hewani
 - a. Daging/tulang sapi
Kaldu sapi muda kandungan lemaknya tidak banyak, sedangkan sapi tua lebih banyak mengandung zat ekstraktif dan bila dimasak lemak tidak hancur
 - b. Ayam
Yang digunakan dalam pembuatan kaldu ayam adalah tulang, kepala, kaki ayam. Ayam yang baik untuk bahan kaldu adalah ayam yang sudah tua.
 - c. Kambing
Yang baik berumur 1 tahun dan untuk memnbuat kaldu hanya tulangnya.
 - d. Ikan
Bahan yang digunakan ikan tidak berbau busuk, dapat juga digunakan tulang, kepala ikan. Ikan yang baik digunakan adalah ikan kakap.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	KALDU (STOCK)		270 Menit

2. Mirepoix

Bahan berasal dari nabati sejenis sayuran yang berupa onion/bawang bombay, carrot/wortel, dan celery/seledri, ,direbus bersama-sama selama proses pembuatan kaldu sehingga dapat memberikan aroma pada kaldu.

Perbandingan 4 : 2 : 1



Gambar 3. Bahan Mirepoix

3. Bouquete garnie

Bahan pemberi aroma merupakan ikatan bumbu yang terdiri dari loncang/ leek, lada hitam/black pepper corn, thyme, bay leave, yang diikat menjadi satu direbus bersama kaldu.



Gambar 4. Bouquete garnie

4. Air

Dalam pembuatan kaldu dipergunakan air yang bersih dan bebas dari bau atau rasa yang tajam, misalnya kaporit, asin, dll

E. Proses Pembuatan Kaldu (Stock)

1. Pembuatan kaldu putih (White Stock)

- a. Tulang dipotong, dibuang lemaknya
- b. Tulang diblanching dengan air mendidih

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	KALDU (STOCK)		270 Menit

- c. Tulang dicuci bersih dengan air dingin
 - d. Tulang + air dingin direbus sampai mendidih
 - e. Api dkecilkan, dibuang lemaknya (skim)
 - f. Tambahkan bumbu (mire poix, bouquete garni)
 - g. Dimasak dengan api kecil (skimmer) tulang sapi 4 jam, ayam 2 jam, ikan ± 20 menit, dan kambing 3 jam
 - h. Disaring dengan saringan halus
2. Pembuatan kaldu coklat (Brown Stock)
- a. Tulang dipotong, dibuang lemaknya
 - b. Tulang diroasting, digosongkan sampai coklat sambil ditambahkan mire poix
 - c. Buang sisa minyak, masukan dalam panci
 - d. Tuangkan air dingin + sayuran, bouquete grani
 - e. Didihkan
 - f. Simmer 1,5 – 2 jam
 - g. Disaring ke dalam stock pot

F. Hal-hal yang harus diperhatikan untuk memperhatikan ukntuk memperoleh kaldu yang berkualitas :

- a. Harus menggunakan peralatan yang bersih
- b. Menggunakan bahan yang berkualitas, bermutubaik dengan perbandingan yang tepat.
- c. Tulang dipotong kecil- kecil agar zat ekstraktif dan aroma dapat keluar semaksimal mungkin dan larut dalam kaldu
- d. Mulailah pengolahan kaldu dengan air dingin, setelah tulang di blanching terlebih dahulu
- e. Buang lemak dan kotoran yang mengapung dipermukaan (To skim) saat kaldu belum mendidih
- f. Setelah mendidih (100°C), kecilkan api (simmer) suhu dibawah titik didih (70°-80°C) dan biarkan terus terjerang tanpa ditutup, bila kaldu

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	KALDU (STOCK)		270 Menit

mendidih terus mengakibatkan kualitas kaldu menjadi keruh dan cairan banyak menguap

- g. Saring kaldu dengan kaldu dengan tammy cloth/ kain penyaring saat kaldu sudah matang sesuai dengan strandar
- h. Kaldu yang akan disimpan di almari pendingin, harus didinginkn terlebih dahulu
- i. Jangan ditambahkan garam untuk memudahkan penggunaan selanjutnya.

G. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan kaldu (stock)

No	Nama Alat	Spesifikasi	Kegunaan	Keterangan
1.	Stock Pot	Stainless stell	Tempat merebus kaldu	
2.	Vegetables Knife and bone knife	Stainless stell/besi	Memotong sayuran	
3	Cutting board	Plastik	Tempat untuk memotong sayuran/tulang	
4.	Scale	Plastik/mika/digital	Alat untuk mengukur bahan	
5.	Skimming spoon/sloted spoon	Stainless stell	Mengambil busa/kotoran dipermukaan kaldu	
6.	Ladle	Stainless stell	Mengambil kaldu	
7.	Conical strainer	Stainless stell	Menyaring kaldu	
8.	Roasting pan	Stainless stell	Mengosongkan tulang dalam oven atau diatas perapian	
9.	Wooden spatula	Kayu	Mengaduk tulang saat di saute	
10.	Oven	Stainless stell/listrik	Mengolah makanan melalui sirkulasi panas didalamnya (mengosongkan tulang,mire poix)	

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	KALDU (STOCK)		270 Menit

H. Cara penyimpanan kaldu (stock)

1. Kaldu dimasukan pada stock pot tertutup, dan didinginkan dalam bak cuci yang bawahnya diberi es batu
2. Hidupkan kran dan mengenai stock pot usahakan jangan sampai stock pot terapung dan air kran masuk kedalam stock pot
3. Penambahan es akan lebih baik dan mempercepat proses pendinginan
4. Setelah kaldu dingin, stock pot di tutup dan diberi label (tanggal pembuatan serta nama stock) selanjutnya segera simpan di refrigerator
5. Lemak yang ada dipermukaan kaldu dibuang, apabila saat akan digunakan masih terdapat lemaknya.



KALDU???

Kaldu (stock) merupakan cairan hasil dari rebusan daging, tulang-tulang, ikan atau sayuran sehingga zat-zat ekstraktif yang terdapat didalamnya dapat keluar dan larut dalam cairan tersebut dan bahan-bahan pemberi rasa dan aroma.

FUNGSI KALDU

- Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan
- Sebagai bahan dasar pembuatan soup maupun saus
- Memberikan aroma dan rasa tertentu dalam pengolahan masakan
- Menambah nilai gizi pada masakan

food.com

MACAM-MACAM KALDU

1. Klasifikasi kaldu berdasarkan warna



White Stock



Brown Stock

food.com

2. Klasifikasi kaldu berdasarkan bahan dasarnya

- Kaldu sapi (beef stock)
- Kaldu sapi muda (veal stock)
- Kaldu kambing (lamb stock)
- Kaldu ayam (chicken stock)
- Kaldu ikan (fish stock)

fool.com

Bahan-bahan

- Tulang sapi/ayam/ikan/kambing



fool.com



- Mirepoix

Bahan berasal dari nabati sejenis sayuran yang berupa onion/bawang bombay, carrot/wortel, dan celery/seledri, direbus bersama-sama selama proses pembuatan kaldu sehingga dapat memberikan aroma pada kaldu. Perbandingan 4 : 2 : 1

- Bouquete Garni

Bahan pemberi aroma merupakan ikatan bumbu yang terdiri dari loncang/ leek, lada hitam/black pepper corn, thyme, bay leave, yang diikat menjadi satu direbus bersama kaldu.



- Air

Dalam pembuatan kaldu dioperasikan air yang bersih dan bebas dari bau atau rasa yang tajam, misalnya kaporit, asin, dll

fool.com

Proses Pembuatan Kaldu

- White Stock (Kaldu Putih)

1. Tulang dipotong, dibuang lemaknya
2. Tulang diblanching dengan air mendidih
3. Tulang dicuci bersih dengan air dingin
4. Tulang + air dingin direbus sampai mendidih
5. Api dikecilkan, dibuang lemaknya (skim)
6. Tambahkan bumbu (mire poix, bouquete garni)
7. Dimasak dengan api kecil (skimmer) tulang sapi 4 jam, ayam 2 jam, ikan \pm 20 menit, dan kambing 3 jam
8. Disaring dengan saringan halus



fool.com

• Brown Stock

1. Tulang dipotong, dibuang lemaknya
2. Tulang diroasting, digosongkan sampai coklat sambil ditambahkan mire poix
3. Buang sisa minyak, masukan dalam panci
4. Tuangkan air dingin + sayuran, bouquete grani
5. Didihkan
6. Simmer 1,5 – 2 jam
7. Disaring ke dalam stock pot



food.com

Hal” yang harus diperhatikan

- Peralatan yang bersih
- Menggunakan bahan yang berkualitas,
- Bahan utama dipotong kecil- kecil
- Mulailah pengolahan kaldu dengan air dingin, setelah tulang di blanching terlebih dahulu
- Buang lemak dan kotoran yang mengapung dipermukaan (To skim) saat kaldu belum mendidih
- Setelah mendidih (100°C), kecilkan api (simmer) suhu dibawah titik didih (70°-80°C) dan biarkan terus terjerang tanpap ditutup, bila kaldu mendidih terus mengakibatkan kualitas kaldu menjadi keruh dan cairan banyak menguap

food.com

- Saring kaldu dengan kaldu dengan tammy cloth/ kain penyaring saat kaldu sudah matang sesuai dengan standar
- Kaldu yang akan disimpan di almari pendingin, harus didinginkan terlebih dahulu
- Jangan ditambahkan garam untuk memudahkan penggunaan selanjutnya.

fool.com

Alat-alat



fool.com



- Kaldu dimasukan pada stock pot tertutup, dan didinginkan dalam bak cuci yang bawahnya diberi es batu
- Hidupkan kran dan mengenai stock pot usahakan jangan sampai stock pot terapung dan air kran masuk kedalam stock pot
- Penambahan es akan lebih baik dan mempercepat proses pendinginan
- Setelah kaldu dingin, stock pot di tutup dan diberi label (tanggal pembuatan serta nama stock) selanjutnya segera simpan di refrigerator
- Lemak yang ada dipermukaan kaldu dibuang, apabila saat akan digunakan masih terdapat lemaknya.

fool.com

Karakteristik kaldu

Kaldu yang baik harus mempunyai karakteristik menurut jenisnya

- Kaldu putih (white stock)
jenih, bening, bersih tidak berminyak
- Kaldu coklat (brown stock)
agak kecoklatan, seperti air teh, bersih, tidak berminyak, tidak berlemak

fool.com

Stock yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti saat membuat stock tersebut

fool.com

Terimakasih 😊

fool.com

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan	: SMK
Nama Sekolah	: SMK N 3 KLATEN
Mata Pelajaran	: Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI / Gasal
Materi Pokok/Tema/Topik	: Soup
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit
Jumlah Pertemuan	: 2 x pertemuan
Pertemuan Ke	:

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
 - 2.2 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
 - 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.
- 3.2 Menganalisis berbagai soup

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok (team teaching) dalam pembelajaran boga dasar ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

- 1) Mendeskripsikan pengertian soup
- 2) Mendeskripsikan jenis-jenis soup
- 3) Mendeskripsikan karakteristik soup
- 4) Menjelaskan bahan dalam pembuatan soup
- 5) Menjelaskan alat dalam pembuatan soup
- 6) Mendeskripsikan cara penyimpanan soup
- 7) Mendeskripsikan kriteria hasil dalam pembuatan soup
- 8) Mendeskripsikan fungsi soup
- 9) Terampil mempresentasikan Hasil pencarian informasi tentang soup

D. Materi pembelajaran

1. Pengertian soup

Makanan yang cair terbuat dari rebusan daging, ayam, atau sayuran dan banyak mengandung gizi serta dihidangkan sebagai hidangan pembuka, makanan ringan atau sebagai pelengkap makanan pokok.

2. Jenis-jenis soup

- a. Clear/Thin soup – Potages Clairs (sup encer)
- b. Thick Soup – Potage lies (sup kental)
- c. Special Soup.
- d. National Soup

3. Alat dan bahan pembuatan soup
 - a. Alat persiapan : meja, telenan, pisau
 - b. Alat pengolahan : kompor, oven, wajan, stock pot
 - c. Alat pengaduk, : sendok sayur/ ladle, wooden spatula
 - d. Alat penyajian : soup bowl atau boillon cup
4. Kriteria hasil soup
 - a. Clear soup : warna jernih, kaya akan rasa, Beraroma khas, Suhu penyajian 70° C (hot), tekstur tidak boleh terlalu lunak, dan menggunakan garnish yang sesuai
 - b. Cream soup : Thickness, kekentalannya diatas cream tetapi tidak begitu kental, Tekstur lembut tidak berbutir atau bergumpal (kecuali untuk garnis), rasa khas dari bahan utama dan menggunakan garnish yang sesuai
 - c. Puree soup : Thickness, bahan pengental dari bahan sup itu sendiri. Kental dan bisa mengalir, Tekstur lembut tidak terjadi curdling (tidak bergumpal), rasa tergantung dari bahan utama itu sendiri, dan menggunakan garnish yang sesuai
 - d. National soup : Beraroma khas dari bumbu dasar/ bahan dasar suatu negara, Pelengkap spesifik, Penyajian khusus/ spesifik
5. Fungsi soup
 - a. Membangkitkan selera makan
 - b. Menetralkan rasa tajam dari appetizer
 - c. Menambah nilai gizi
 - d. Hidangan Soup dapat dihidangkan sebagai hidangan utama

E. Alokasi Waktu

6 x 45 Menit (2 x Pertemuan)

F. Model/Metode Pembelajaran

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

G. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Hand Out
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar :

Dwi Fitri Winarni, (2010). *Mengolah Makanan Kontinental*. Yogyakarta: SMK N 6 Yogyakarta

Kokom komariah, (2002). *Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

Prihastuti ekawatiningsih. (2008). *Pengetahuan makanan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

H. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan I

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.2. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran3. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian, jenis, karakteristik, bahan, alat, cara pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan, dan fungsi.5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali beberapa contoh soup	15 menit
Kegiatan Inti	<p>Langkah-langkah scientific:</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan gambaran tentang soup2. Siswa mengamati dan mendengarkan materi yang diberikan oleh guru. <p>Bertanya :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang soup2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi atau tanya jawab mengenai soup <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri dari 4 siswa.2. Siswa yang sudah dikelompokkan mulai mendiskusikan tentang soup dan siswa dapat mencari dari buku, internet atau majalah serta sumber lainnya, untuk mencari materi tugas yang sudah diberikan. Tiap kelompok diberikan tugas yang berbeda topik tetapi masih satu tema pokok pembelajaran.3. Siswa mendapat bimbingan dari guru selama proses	240 menit

	<p>diskusi berlangsung</p> <ol style="list-style-type: none"> Setelah selesai siswa diminta mempresentasikan hasil yang sudah didapatkan bersama-sama dengan kelompoknya, Kelompok yang lain akan memberikan pertanyaan, menanggapi, memberikan saran dan menyempurnakan dari hasil diskusi <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa membuat laporan tentang hasil diskusi yang telah dilakukan <p>Mengkomunikasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa mempresentasikan hasil yang telah didapatkan di depan kelas dan diambil secara random oleh guru. Kelompok lain mendengarkan dan memberikan tanggapan dan masukan atas presentasi temannya. Guru memberikan penguatan tentang hasil presentasi yang dilakukan oleh siswa. 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Siswa diminta menyimpulkan materi soup Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mencari macam-macam soup beserta fungsinya dan gambarnya dan membuat persiapan tertulis. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. 	15 menit
Total		270 menit

Pertemuan II

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu praktik Membuat soup. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 	15 menit
Inti	<p>Langkah-langkah scientific:</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa mengamati bahan yang dipergunakan dalam pembuatan soup. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang praktik soup. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami 	240 menit

	<p>cara membuat soup.</p> <p>Mencoba :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 3 siswa 2. Tiap kelompok mendapat tugas untuk membuat soup yang telah dibagi dalam kelompok. Tugas di selesaikan berdasarkan work sheet atau lembar kerja yang dibagikan. 3. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat aktif dalam praktik. 4. Beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil praktiknya kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai macam-macam soup dan tahapan-tahapan pembuatannya. 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memngevaluasi dari pembelajaran praktik soup 2. Guru memberikan tugas PR berupa laporan tertulis mengenai praktik yang sudah dilaksanakan. 3. Guru mengakhiri belajar dengan berdoa serta memberikan pesan untuk tetap belajar. 	10 menit

I. Penilaian Pembelajaran

- a. Teknik Penilaian : Pengamatan, Hasil Diskusi, Praktik, dan Uji kompetensi
- b. Bentuk : Penugasan
- c. Instrument Penilaian :
 - 1) Pengamatan : Terlampir
 - 2) Tes Tertulis : 5 butir soal essay terstruktur
 - 3) Praktik : Terlampir

J. Skor Penilaian

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1.	Aspek Pengetahuan setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal)	20	5 x 20 (jika benar semua)	Essay terstruktur
2.	Aspek Keterampilan (terlampir)			
Total		100	100	

K. Prosedur Penilaian :

No.	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori pengertian Hidangan Soup b. Bekerja sama dalam kegiatan diskusi kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi.
2.	Pengetahuan Hidangan Soup	Tes Tertulis	Penyelesaian individu
3.	Keterampilan a. Terampil membuat Hidangan Soup	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

Klaten, Juli 2014

Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Dra. Muryuniati

Dwi Adis Lestari

NIP. 19610615 198503 2 012

NIM. 11511244025

LAMPIRAN 1

SOAL TERTULIS

Tes Kelompok

1. Jelaskan pengertian soup
2. Jelaskan karakteristik dari jenis soup
 - a. Clear Soup/Thin Soup
 - b. Thick Soup
 - c. Nasional Soup
 - d. Spesial Soup

Tes Tertulis Individu :

1. Jelaskan pengertian soup !
2. Jelaskan 4 macam hidangan soup !
3. Sebutkan 4 fungsi dari hidangan soup !
4. Sebutkan dan jelaskan bahan yang digunakan dalam pembuatan soup ?
5. Tuliskan kriteria dari hidangan clear soup dari segi warna, rasa, aroma, suhu, tekstur !

Kunci Jawaban

1. Kata sup/soup berasal dari kata *Soupe* (Perancis) yang berarti bermacam-macam bahan makanan yang ditambahkan kaldu atau cairan. Pengertian soup yang lainnya adalah makanan yang cair terbuat dari rebusan daging, ayam, atau sayuran dan banyak mengandung gizi serta dihidangkan sebagai hidangan pembuka, makanan ringan atau sebagai pelengkap makanan pokok.
2. Macam-macam Dari soup
 - a. Clear/Thin soup – Potages Clairs (sup encer)

Adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu broth/stock yang tidak dikentalkan. Sup encer dihidangkan tanpa atau dengan isi. Isian dibuat dari berbagai sayur-sayuran dan daging.
 - b. Thick Soup – Potage lies (sup kental)

Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan stock/clear soup dikentalkan dengan bahan pengental seperti: tepung, susu, cream, liason ataupun dari bahannya sendiri dengan ataupun tanpa isi.
 - c. Special Soup.

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa dan cara pengolahan yang khusus/istimewa pula

d. Nasional Soup

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu Negara

3. Fungsi Masakan Soup

Soup berfungsi/ berguna sebagai :

- a. Membangkitkan selera makan : rasa harus lezat, rupa menarik, dan bernilai gizi tinggi
- b. Soup dihidangkan setelah appetizer (cold appetizer) atau sebelum entree
- c. Pada jamuan makan untuk menetralkan rasa tajam dari appetizer untuk memenuhi/sebelum hidangan berikutnya.
- d. Beberapa macam soup dapat dihidangkan sebagai hidangan utama, khususnya berupa soup yang kaya gizi, seperti Hungarian Goulash Soup, dan Minestrone Soup

4. Bahan-bahan pembuat soup

Terdapat 4 komponen utama dalam pembuatan soup, yaitu:

a. Bahan Cair

Bahan ini merupakan bahan yang paling penting dalam pembuatan sup yaitu: kaldu/stock. Ada dua jenis stock yang digunakan yaitu: white stock dan brown stock.

b. Bahan Isian

Bahan isian berasal dari nabati: sayur-sayuran, kacang-kacangan dan sereal
Bahan isian berasal dari hewani: daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood.

c. Bahan Pengental

Bahan pengental terdiri dari, tepung, puree dari bahan terbanyak yang digunakan dalam sup, susu, cream dan telur.

d. Bahan Pemberi Rasa dan Aroma

Bahan pemberi rasa dan aroma supaya itu contohnya: bouquet garnie, mirepoix, lada, garam dan sebagainya

5. Kriteria Hidangan Clear soup

Clear soup :

Warna jernih, kaya akan rasa, Beraroma khas, Suhu penyajian 70° C (hot), Apabila sup menggunakan isian, tekstur tidak boleh terlalu lunak, dan menggunakan garnish yang sesuai

LAMPIRAN 2

LEMBAR PENGAMATAN OBSERVASI DISKUSI KELOMPOK

Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental

Kelas / Semester : X / Gasal

Kompetensi Dasar :

Materi Pokok : Hidangan Soup

Hari / tanggal pengamatan :

Tes Kelompok

1. Jelaskan pengertian soup
2. Jelaskan karakteristik dari jenis soup
 - a. Clear Soup/Thin Soup
 - b. Thick Soup
 - c. Nasional Soup
 - d. Spesial Soup

Tes Tertulis Individu :

1. Jelaskan pengertian soup !
2. Jelaskan 4 macam hidangan soup !
3. Sebutkan 4 fungsi dari hidangan soup !
4. Sebutkan dan jelaskan bahan yang digunakan dalam pembuatan soup ?
5. Tuliskan kriteria dari hidangan clear soup dari segi warna, rasa, aroma, suhu, tekstur !

Prosedur Penilaian


1. Penilaian dilakukan selama kegiatan diskusi
2. Hasil penilaian ini digunakan untuk mengetahui tingkat keaktifan peserta didik
3. Aspek yang dinilai :
 - a. Tanggung jawab
 - b. Berkerja sama antar kelompok
 - c. Keaktifan peserta didik
4. Keterangan Skor dan katagori skor
 - Skor 1 = Kurang Jumlah skor 1 – 10 tidak aktif
 - Skor 2 = Cukup Jumlah skor 10 – 20 cukup aktif
 - Skor 3 = Baik Jumlah skor 20 – 30 aktif

Berilah skor untuk setiap aspek !

LAMPIRAN 3

FORMAT PENGAMATAN

No	Nama Siswa	Aspek Penilaian			Jumlah Skor	Keterangan	Nilai Rata-rata
		A	B	C			
1.	Achmad Pramudya Wardana						
2.	Alma Fani Yuniar						
3.	Anggalih Sarwa Utama						
4.	Anita Kusuma Dewi						
5.	Astinia Suryani						
6.	Diah Sasi Retno Gumilar						
7.	Diya Santi						
8.	Elisabet Anggun Cahyaning P						
9.	Erlinda Yuka Pratiwi						
10.	Fera Dewi Astuti						
11.	Hani Yuliana Astrid						
12.	Heni Wijayanti						
13.	Ika Wahyuningsih						
14.	Mei Ipi Puspita						
15.	Melinda Riska Nurcahyani						
16.	Nadita Ferenanda						
17.	Nia Agustiningrum						
18.	Prasetya Nurul Noviani						
19.	Restu Sisworo Wilujeng Jati						
20.	Septi Nurul Kasanah						
21.	Siska Sri Marheni						
22.	Tita Hastira						
23.	Werdi Dwi Alfianti						
24.	Yohana Putri Kartika Sari						

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SOUP		270 Menit

A. Pengertian Soup

Kata sup/soup berasal dari kata *Soupe* (Perancis) yang berarti bermacam-macam bahan makanan yang ditambahkan kaldu atau cairan. Pengertian soup yang lainnya adalah makanan yang cair terbuat dari rebusan daging, ayam, atau sayuran dan banyak mengandung gizi serta dihidangkan sebagai hidangan pembuka, makanan ringan atau sebagai pelengkap makanan pokok.

B. Fungsi Masakan Soup

Soup berfungsi/ berguna sebagai :

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

C. Macam-macam Soup

Sup diklasifikasikan menjadi beberapa macam, yaitu:

1. Clear/Thin soup – Potages Clairs (sup encer)
 - a. Pengertian Clear/Thin soup – Potages Clairs (sup encer)
 Pengertian clear soup/ thin soup (sup encer) adalah sup yang dibuat dari kaldu daging, ikan atau ayam ditambah sayuran dan tanpa bahan pengental, sup ini bisa dihidangkan dengan atau tanpa garnish.
 - b. Jenis Clear/Thin soup – Potages Clairs (sup encer)
 - 1) Bouillons + Broth : dua istilah yang digunakan secara berbeda tetapi secara umum keduanya dapat disebut sederhana yaitu cairan perebus daging, ikan, ayam atau binatang buruan, rasanya lebih pekat dan rupanya lebih jernih dari pada stock tetapi tidak dijernihkan

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SOUP		270 Menit

dihidangkan dengan isi atau tidak, biasanya sebagai garnish. Nama sup ini tergantung pada macam garnish yang ditambahkan kedalamnya.

- 2) Consomme : sup yang terbuat dari kaldu/ stock serta sayuran yang dijernihkan dengan menambahkan daging cincang dan putih telur (clear-meat atau clarification) kemudian diolah dengan hasil yang jernih (warna seperti air teh), bisa dihidangkan dengan atau tanpa isi. Pada umumnya nama consommé diberikan berdasarkan pada macam isi/ garnish yang digunakan, contoh : consommé julienne – consommé dengan isi julienne of vegetables seperti carrot, leek, atau celery; consommé brunois – consommé dengan isi brunois of vegetables; consommé profiteralls – consommé dengan isi choux kecil-kecil; consommé Xavier – consommé dengan isi beaten egg; consommé royale – consommé dengan isi royale; consommé Colbert – consommé dengan isi poached egg; consommé Celestin – consommé dengan isi pancake, telur dan parsley; consommé diablo – consommé dengan isi crouton, cheese dan paprika.

Variasi-variasi consommé (1) Double Consommé penggunaan daging sebanyak dua kali dari resep dasar dan ditambah 4 oz (125 gr) leek untuk memperbanyak mirepoix (2) Cold Consomme (3) Chicken Consomme (4) Cold Jullien Consomme

- 3) Clear vegetables soup : sup jernih yang dibuat stock atau broth jernih tidak memerlukan penjernihan berisi satu atau lebih sayuran dan kadang-kadang ditambah daging/ ayam/ pasta/ grain. Sayuran-sayuran yang biasa digunakan seperti onion, leek, carrot dan kadang-kadang berisi sayuran yang beraroma kuat cabbage, turnip

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SOUP		270 Menit



2. Thick Soup – Potage lies (sup kental)

a. Pengertian Thick Soup – Potage lies (sup kental)

Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan stock/clear soup dikentalkan dengan bahan pengental seperti: tepung, susu, cream, liason ataupun dari bahannya sendiri dengan ataupun tanpa isi. Sup kental ini penyelesaiannya dibedakan menjadi dua yaitu Tidak disaring/Unpassed Soup (kekentalannya didapat dari bahan isi yang ditambahkan) misalnya: Potage dan Broth, Disaring/Passed, misalnya: Puree, Cream, Veloute, Bisque dan Brown Soup.

b. Jenis-jenis Thick Soup – Potage lies (sup kental)

- 1) Passed soup (sup kental yang disaring)
- 2) Cream soup : sup kental yang dibuat dari bahan dasar white roux ditambah milk (béchamel) dengan menambah, ditambah daging, ayam, sayuran atau ikan dan dicairkan dengan kaldu/ stock dan dikentalkan dengan cream dihidangkan dengan isi sebagai garnish.
Contoh : cream soup (1) Cream of Asparagus Soup (2) Cream of Corn Soup (3) Cream of Mushroom Soup (4) Cream of Chicken Soup
- 3) Veloute soup : sup kental yang dibuat dari bahan dasar white roux/ blond roux dicairkan dengan menambah kaldu/ stock, ditambah daging, ayam, sayuran atau ikan dan disaring. Penyelesaiannya dengan menambahkan liasion (kuning telur + cream + butter), dihidangkan dengan isi sebagai garnish.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SOUP		270 Menit

Contoh veloute soup (1) Fish Veloute Soup (2) Chicken Veloute Soup
(3) Vegetable Veloute Soup

- 4) Bisque : cream soup yang didalamnya ditambahkan shellfish atau kerang laut, jenis sup ini pada umumnya diflambe dengan menggunakan cognac atau brandy dan diselesaikan dengan cream
- 5) Chowder : sup kental yang mempunyai ciri khas adanya gumpalan-gumpalan atau sup yang bergumpal-gumpal, biasa disebut juga sup hearty. Sebagaimana besar chowder merupakan cream atau puree soup yang sederhana tidak dibuat puree atau disaring tetapi dibiarkan bergumpal. Dimasak melalui proses stew dan ditambah kentang, ikan laut (bahan makanan dari laut) dipotong dadu dan diselesaikan dengan cream. Contoh chowder : fish chowder, lobster chowder, louisana soup.
- 6) Puree : adalah sup yang dikentalkan dengan menambah sayur-sayuran yang dihancurkan (blender) kedalam kaldu (stock) dan sayuran tersebut merupakan bahan utama dari sup tersebut. Apabila bahan yang digunakan tidak atau sedikit mengandung zat pati, biasanya ditambahkan puree kentang, leek dan onion sebagai bahan pengentalnya, sering kali sup ini diperkaya dengan cream.



c. Special Soup.

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa dan cara pengolahan yang khusus/istimewa pula. Disebut spesial /istimewa karena tidak

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SOUP		270 Menit

bisa digolongkan ke dalam Clear soup maupun Thick Soup. Yang termasuk sup istimewa yaitu: Chowders, Cold Soup, Soup Made from Fruits, Wine Soup.

d. National Soup

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu Negara. Contoh:

- Minestrone dari Italia
- Gaspacho Andaluzz dari Spanyol
- Mulligatowny dari India
- Scotch Mutton Broth dari Scotlandia
- Onion Soup dari Perancis
- Borsch dari Rusia.

D. Teknik pengolahan soup secara teori


Untuk menghasilkan sup yang baik, hal yang perlu diperhatikan ialah:

1. Pada waktu pembuatan kaldu harus benar prosedurnya sehingga menghasilkan kaldu yang baik
2. Menyiapkan kaldu sesuai dengan sup yang akan dibuat.
3. Dalam membuat sup jernih yang perlu diperhatikan ialah: kaldu harus jernih, mempunyai aroma dan rasa yang tinggi, waktu memasak tidak boleh diaduk.

E. Bahan-bahan pembuat soup

Bahan dasar (bahan cair) : White stock, Brown stock

1. Bahan pengisi : berasal dari nabati (macam-macam sayuran), nerasal dari hewani (daging, unggas, hasil laut)
2. Bahan pengental : roux, cream, puree, flour, egg
3. Bahan pemberi aroma dan rasa : leek, celery, onion, parsley, salt, papper dan sebagainya
4. Bahan garnish/ hiasan yang biasa digunakan : chopped parsley, croutons, parmesan chesse

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SOUP		270 Menit

F. Penyajian Soup

Pada susunan menu kontinental modern, sup disajikan sebelum makanan pokok atau sesudah cold appetizer pada makan siang (lunch) dan makan malam (dinner) Tempat penyajian, menggunakan soup cup and saucer beserta soup spoon. Volume penyajian, sup sebagai hidangan pembuka yang disajikan sebelum makanan pokok disajikan sebanyak 200cc–250cc untuk satu porsi. Suhu penyajian, sup panas (hot soup) disajikan pada suhu $\pm 70^{\circ}\text{C}$ sedangkan untuk sup dingin (cold soup) dihangkan pada suhu $\pm 5^{\circ}\text{C}$.

G. Alat yang digunakan dalam membuat soup

Peralatan yang diperlukan dalam pengolahan soup, meliputi:

1. Alat persiapan

Berupa meja kerja, talenan, pisau pemotong, pengupas sayuran (vegetable peeler), ballon wisker.

2. Alat pengolahan


Alat-alat pengolahan yang akan digunakan dalam pembuatan soup meliputi, yaitu: Kompor, oven. Macam-macam panci dan wajan, diantaranya : stock pot, frying pan, sauce pan dan braise pan.

3. Alat pengaduk,

yang tergolong alat ini adalah : sendok sayur sendok/ladle, wooden spatula, terdapat dalam berbagai ukuran.

4. Alat penyajian

Alat penyajian yang akan digunakan disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu soup bowl atau boillon cup (pinggan sup) dilengkapi dengan alas soup bowl yaitu saucer. Apabila sup yang akan dihidangkan banyak maka alat hidangnya menggunakan soup tureen dan dilengkapi dengan soup ladle. Pada saat penyajian sup sebaiknya disertakan condiment berupa salt dan pepper.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SOUP		270 Menit

H. Teknik pengolahan clear soup (sup jernih) :


Ada yang harus kita perhatikan guna mendapatkan hasil masakan yang lezat dan berkualitas. Berikut kriteria yang harus dipenuhi dalam pembuatan sup jernih :



- a. Pada waktu pembuatan kaldu harus benar prosedurnya sehingga menghasilkan kaldu yang baik/ berkualitas
- b. Menyiapkan kaldu sesuai sup yang dibuat
- c. Kaldu harus jernih
- d. Mempunyai rasa dan aroma yang tinggi
- e. Waktu pengolahan jangan diaduk/ ditutup
- f. Perhatikan dalam teknik pengolahan sup jika menggunakan bahan yang mengandung zat pati

I. Teknik Pengolahan Consomme

1. Siapkan stock/ broth/ kaldu dingin beraroma baik dalam, stock/ broth/ kaldu yang encer perlu direduksi kembali hingga mencapai konsentrasi tertentu.
2. Campurkan bahan clear meat kedalam stock pot aduk sampai benar-benar rata
3. Sedikit demi sedikit tambahkan stock/ broth/ kaldu dingin
4. Panaskan dengan menggunakan api sedang hingga mencapai teknik pengolahan simmering (95°C-98°C)
5. Sesekali mengaduk-aduk isi sehingga clear meat akan bersirkulasi dan menghindari kegosongan


	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SOUP		270 Menit

6. Berhentilah mengadu-aduk saat proses simmering akan dimulai. Saat ini clear meat akan muncul dipermukaan dan membentuk sebuah raft (6) Turunkan panas dan mulailah proses simmering dan jangan sekali-kali stock pot ditutup saat proses pengolahan karena perebusan sampai mendidih akan memecahkan raft dan mengotori consommé, biarkan proses simmering ini selama 1 1/2 jam
7. Saringlah consommé dengan menggunakan chine cap dengan beberapa lembar cheesecloth, saring dengan hati-hati jangan sampai isi terikutkan sehingga akan mengotori consommé jika masih terdapat lemak-lemak bisa diangkat dengan menggunakan brown paper
8. Gunakan garam halus untuk menambah/ penyesuaian rasa karena merupakan garam yang bersih dan tidak menyebabkan stock menjadi kotor.



J. Cara mengatasi keadaan tertentu dalam pengolahan consommé


1. Stock/ broth/ kaldu dalam keadaan panas, maka rendamlahlah stock pot kedalam wadah yang berisi air es, cara ini akan mencegah terkoagulasinya protein saat stock dimasukkan kedalam clear meat
2. Penjernihan stock tanpa menggunakan daging, menggunakan putih telur per gallon stock/ broth/ kaldu membutuhkan 3 – 4 butir putih telur dan mirepoix
3. Mengatasi kegagalan penjernihan, menyaring consommé kemudian didinginkan, tambahkan campuran ice cube dan putih telur dalam hal ini ice cube digunakan untuk mencairkan consommé dan putih telur sebagai penjernih
4. Teknik selanjutnya seperti prosedur pengolahan consommé

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SOUP		270 Menit

- Mengatasi kerusakan warna (poor colour), apabila mendapatkan warna consommé dari ayam yang masih pucat dapat diperbaiki dengan penambahan beberapa tetes warna caramel saat terakhir sup diselesaikan. Untuk hasil yang lebih baik jika hal ini terjadi adalah dengan mengecek warna stock sebelum digunakan untuk proses penjernihan, seandainya warna sangat pucat dapat diatasi dengan menggunakan onion bakar diatas api atau arang sampai berwarna hitam, tambahkan pada clear meat.

K. Teknik pembuatan Cream Soup metode I

- Menyiapkan veloute sauce atau béchamel sauce yang dikerjakan secara pembuatan roux terlebih dahulu
- Menyiapkan bahan utama sebagai pengaroma pokok, memotong sayuran menjadi potongan tipis, masaklah dalam butter hingga berair ? 5 menit tujuannya untuk mengembangkan aroma sayuran dan jangan sampai coklat, sayuran berdaun hijau diblanching dulu sebelum stewing, ayam dan seafood dipotong-potong kecil kemudian direbus simmer
- Masukkan no 2 kedalam veloute atau béchamel dan rebus simmer sampai lunak, untuk cream of tomato tambahkan puree tomat terakhir dan tidak diolah lagi
- Bersihkan secara hati-hati lemak atau kotoran yang muncul diatas sup
- Membuat puree dengan menggunakan food mill / fine chine cup atau alat lain sesuai karakter bahan utama untuk mendapatkan hasil sup yang sangat lembut dan bahan-bahan yang berupa ayam atau seafood dapat dibuat puree atau sengaja ditinggalkan sebagai garnish
- Menambah white stock atau susu panas pada sup tersebut sampai mencapai konsistensi yang tepat
- sesuaikan bumbunya
- Begitu akan disajikan diselesaikan dengan liaison atau heavy cream.


	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SOUP		270 Menit

L. Teknik pembuatan Cream Soup metode II

1. Saute bahan-bahan (kecuali tomat) ke dalam butter jaga jangan sampai warnanya berubah
2. Tambahkan tepung, aduk-aduk dengan baik untuk mendapatkan roux dan diolah hingga matang tetapi tidak sampai coklat
3. Tambahkan white stock secara perlahan-lahan kocoklah dengan pengocok
4. Masukkan bahan lainnya yang tidak diolah pada no 1
5. Rebus simmer sampai semua bahan menjadi lunak
6. Bersihkan lemaknya
7. Membuat puree atau seperti metode I
8. Menambah white stock atau susu panas untuk mengencerkan sup sampai mendapatkan tingkat konsistensi yang dikehendaki
9. Cicipi dan sesuaikan rasanya. Saat dihidangkan selesaikan dengan heavy cream atau liaison.

M. Teknik pembuatan Cream Soup metode III

1. Rebus white stock sampai mendidih
2. Masukkan sayuran dan bahan pengharum lainnya, jika diinginkan beberapa bahan atau semua sayuran diolah terlebih dahulu dengan menggunakan butter untuk mengeluarkan/ mengembangkan aroma
3. Rebus simmer semua bahan hingga lunak
4. Kentalkan dengan roux, beurre manie atau bahan pengental lainnya
5. Rebus simmer sampai tidak ada rasa tepung
6. Angkat lemak yang muncul dipermukaan
7. Membuat puree atau seperti metode I
8. Tambahkan susu panas atau cream panas atau jika diinginkan dapat menggunakan light cream sauce yaitu untuk menghindari keenceran sup atau sus yang menggumpal. Sesuaikan rasanya.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SOUP		270 Menit

N. Crurdling (Gumpalan/Jendalan)

***Curdling* (gumpalan/ jendalan) Merupakan problem umum yang selalu dihadapi pada pembuatan *cream soup*,**

penyebabnya adalah panas pengolahan dan kadar asam pada bahan-bahan sup itu sendiri. *Roux* dan tepung pengental lainnya dapat menstabilkan *milk* dan *cream* sehingga penggunaan keduanya merupakan cara untuk menghindari *curdling*. Tetapi yang terpenting sup kental tidak banyak mengandung tepung dan ini membuktikan bahwa sama sekali tidak ada *curdling*.

O. Mencegah Crurdling

1. Jangan mencampur susu dan melakukan simmering tanpa adanya roux atau tanpa lainnya, hal yang perlu diperhatikan : mengentalkan kaldu sebelum penambahan susu, mengentalkan susu sebelum menambahkannya pada sup
2. Jangan menambah susu atau cream dingin pada susu yang simmer, hal yang perlu diperhatikan : memanaskan susu pada sauce pan yang terpisah, secara bertahap memasukkan sup panas pada susu kemudian menambahkan campuran tersebut pada sisa sup
3. Jangan merebus sup yang telah ditambahi susu atau cream.

P. Teknik Pembuatan Puree Soup

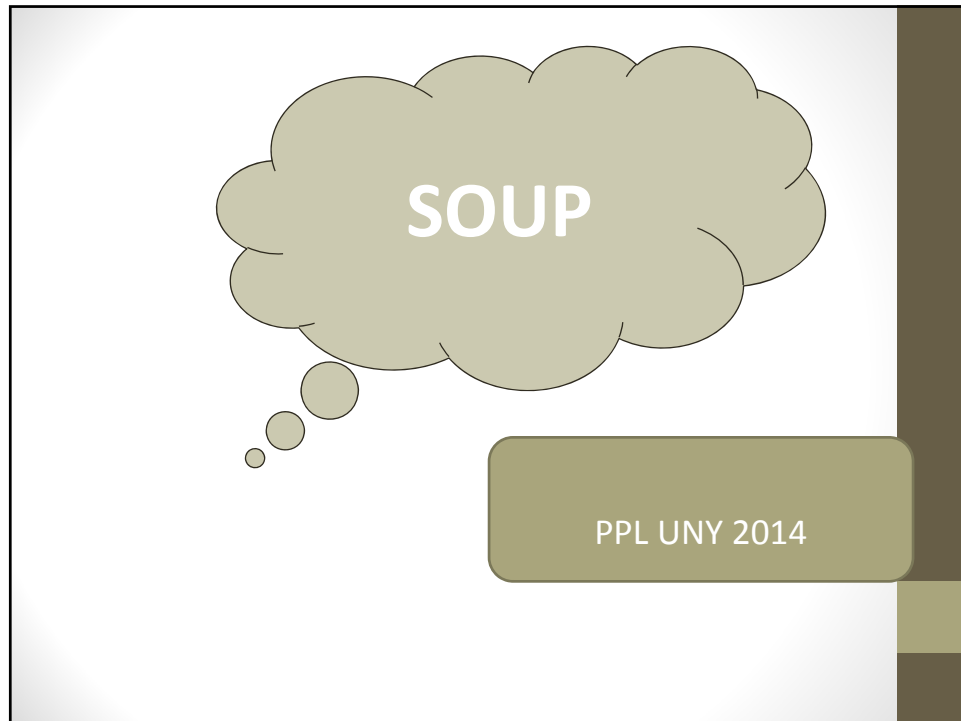
1. Saute mirepoix atau sayuran segar lainnya kedalam lemak
2. Tambahkan cairan
3. Tambahkan sayuran kering atau sayuran yang banyak mengandung tepung
4. Rebus simmer sampai sayuran lunak, masak sayuran segar sampai betul-betul masak tetapi jangan sampai terlalu masak (over cooking)
- (5) Cara pembuatan puree
 - (1) Menggunakan muster, diperuntukkan sayuran-sayuran yang tidak banyak memiliki jaringan atau kulit seperti halnya kentang
 - (2) Menggunakan saringan dilengkapi alat penumbuk (semacam saringan teh yang besar), diperuntukkan sayuran-sayuran yang mempunyai tekstur lunak seperti halnya labu. Untuk sayur-sayuran yang berwarna hijau, jangan menggunakan alat ini

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SOUP		270 Menit

karena akan banyak kehilangan warna dan aroma (3) Menggunakan food mill, diperuntukkan untuk sayuran yang memiliki tekstur keras seperti halnya onion, cauliflower (4) Menggunakan food processor, hasilnya semacam bubur, macam sayur-sayuran yang dapat dipuree menggunakan alat ini kecuali sayuran yang banyak mengandung zat tepung ataupun kentang (5) Menggunakan drumsieve, diperuntukkan sayur-sayuran yang memiliki kulit atau jaringan yang diangkat sebelum pengolahan seperti halnya sledri, buncis, kacang panjang (6) puree soup pada umumnya tidak ditambah dengan tepung tetapi mengandalkan zat tepung yang ada pada sayuran tersebut, tetapi beberapa puree sayuran segar kurang bertepung untuk itu jika diinginkan dapat dikentalkan dengan sedikit tepung (7) Jika diperlukan tambahkan cream (8) Sesuaikan rasanya. Contoh puree soup (1) Puree of Carrot Soup (2) Green Peas Soup

Q. Kriteria hasil soup

- a. Clear soup : warna jernih, kaya akan rasa, Beraroma khas, Suhu penyajian 70° C (hot), Apabila sup menggunakan isian, tekstur tidak boleh terlalu lunak, dan menggunakan garnish yang sesuai
- b. Cream soup : Thickness, kekentalannya diatas cream tetapi tidak begitu kental, Tekstur lembut tidak berbutir atau bergumpal (kecuali untuk garnis), rasa khas dari bahan utama dan tidak berasa tepung dari roux yang belum matang, Menggunakan cream dan crouton sebagai pelengkap serta menggunakan garnish yang sesuai
- c. Puree soup : Thickness, bahan pengental dari bahan sup itu sendiri. Kental dan bisa mengalir, Tekstur lembut tidak terjadi curdling (tidak bergumpal), Boleh menggunakan cream saat penyajian, rasa tergantung dari bahan utama itu sendiri, Menggunakan garnish yang sesuai
- d. National soup : Beraroma khas dari bumbu dasar/ bahan dasar suatu negara, Pelengkap spesifik, Penyajian khusus/ spesifik



soup

Sup berasal dari kata "Soupe" (perancis) yang berarti macam-macam bahan makanan yang ditambahkan kaldu/cairan.

Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian.

Fungsi Sup



- Sebagai pembangkit selera makan
- Sebagai hidangan setelah appetizer (cold entrée) atau sebelum entrée
- Sebagai penetralisir rasa tajam dari appetizer sebelum hidangan berikutnya
- Beberapa soup bisa dijadikan sebagai hidangan utama, contohnya minestrone soup



Penggolongan sup

Berdasarkan

Sifat

Tingkat Kekentalan

Sup Panas (Hot soup).

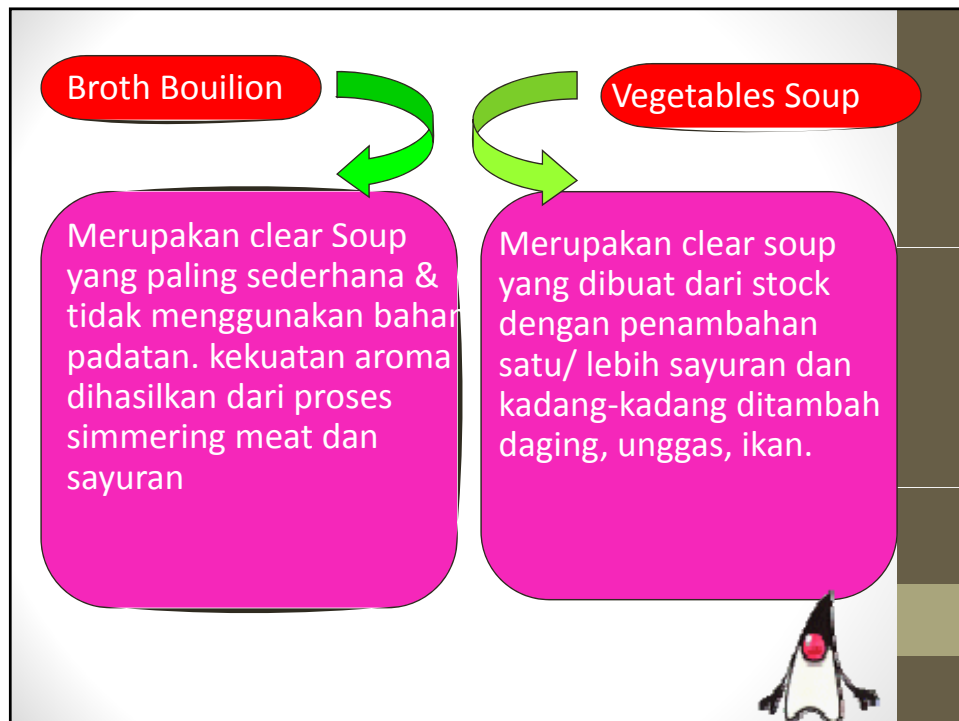
Sup Dingin (Cold Soup).

Sup Jernih (Clear Soup)

Sup Kental (Thick Soup)

- Cream Soup

- Purree Soup



CONSOMME

Soup dari Brown stock yang telah dijernihkan dengan daging cincang tanpa lemak dan putih telur (meat clarification).

3 unsur dasar pembuatan consomme:

- Daging cincang : untuk nutritive
- Sayuran : untuk aromatic
- Putih telur : unsur clarification

variasi Consomme



- Double Consomme

Dibuat menggunakan daging sebanyak 2 x resep dasar dan ditambahkan 125 gr lonsang untuk memperbanyak mire poix.

- Cold Consomme

Dibuat menggunakan daging sebanyak 2 x resep dasar dan ditambahkan 125 gr lonsang + bumbu, sehingga rasa cold consomme selalu lebih kuat dan pedas.

- Chicken consomme

Di buat dengan menggunakan tambahan ayam/tulang ayam yang dipanggang dahulu sehingga aroma

ayamnya terasa

- Game Consomme

Di buat dengan menggunakan bahan-bahan yang sama dengan consomme hanya ditambah dengan tulang binatang buruan



- Cold Jellied Consomme

Di buat dengan penambahan gelatin dengan jumlah tertentu sesuai dengan tingkat kekentalan stock yang diinginkan. Gelatin merupakan produk dalam tulang yang tidak berasa dan beraroma



Consomme Colbert

Consomme yang diisi dengan poached egg

Consomme Du Barry

Consomme yang diisi bunga kol

Consomme Celestine

Consomme yang dihidangkan dengan isian dadar/crep yang dipotong juliene.

RESEP DASAR CONSOMME

- | | | |
|-----------------------------|------|--------|
| • Daging sapi tanpa lemak | | 500 gr |
| • Air dingin | 2 dl | |
| • Wortel | | 100 gr |
| • Batang seledri | | 50 gr |
| • Daun bawang | | 100 gr |
| • Putih telur | | 2 btr |
| • Beef stock | 3 lt | |
| • Thyme, bay leave, cengkeh | | |
| • Lada, garam | | sck |



Cara membuat:

- cincang daging sapi, iris tipis semua sayuran.
- masukkan daging tadi kedalam grinder tambahkan irisan sayuran
- Campurkan putih telur, air dan rempah-rempah, aduk merata dan simpan semalam di refrigerator (meat clarification).
- keluarkan meat clarification, letakkan dalam stock pot tuangi dengan kaldu dingin, aduk.
- simmer selama 3 jam dan jangan diaduk
- saring dan panaskan kembali bila hendak dihidangkan

Thick Soup/Soup Kental

Pengertian Thick Soup

Sop yang menggunakan bahan pengental meliputi roux, kentang atau bahan lain yang mengandung zat tepung/starch

Ciri-ciri :

1. Semi liquid
2. Mengandung bahan pengental
3. Mempunyai warna yang berasal dari bahan pengental itu.

Thick soup dibagi menjadi 6 jenis, yaitu :

1. Cream Soup
2. Veloute Soup
3. Bisque
4. Chowder
5. Puree

Cream Soup

Sup kental yang dibuat dari bahan dasar white roux, ditambah milk/susu, ditambah dengan bahan pengisi seperti daging ,ayam, sayuran atau ikan, dicairkan dengan kaldu dan dikentalkan dengan cream yang bisa berfungsi sebagai garnish



Veloute Soup

Sup kental yang dibuat dari bahan dasar white/blond roux dicairkan dengan menambah kaldu/stock, ditambah daging, ayam, sayuran/ikan dan disaring. Penyelesaiannya dengan menambah liason (kuning telur+cream+butter) dihidangkan dengan isi sebagai garnish



Bisque

Cream soup yang didalamnya ditambahkan shellfish/kerang laut, jenis soup ini pada umumnya diolah dengan teknik flambe dengan menggunakan cognac/brandy dan diselesaikan dengan cream



Puree

Sup yang dikentalkan dengan menambah sayuran yang dihancurkan (blender) kedalam kaldu (stock) dan sayuran tersebut merupakan bahan utama dari sup tersebut. Apabila bahan yang digunakan tidak atau sedikit mengandung zat pati, biasanya ditambahkan puree kentang, leek dan onion sebagai pengentalnya dan dilengkapi dengan cream sebagai garnish



Chowder

Sup kental yang mempunyai ciri khas adanya gumpalan-gumpalan atau sup yang bergumpal-gumpal, biasa disebut juga sup hearty. Chowder merupakan cream/puree soup yang sederhana tidak dibuat puree/disaring tetapi dibiarkan bergumpal. Dimasak dengan proses stew dan ditambah bahan pengisi.

National Soup

- Pengertian
merupakan macam-macam sup yang spesiik atau ciri khas suatu Negara tersebut dan dapat bersiat cair atau kental.
- Contohnya :
soto madura dari Indonesia
Minestrone dari Italy
Potages Paysanne dari Perancis

Special Soup

- Pengertian
sup yang dikerjakan dengan metode atau bahan khusus/istimewa
- Contoh :
chowder (lobster chowder), cold soup (consomme froid et gelee), soup made from ruit + wine soup (cherry soup)

Gambar-gambar





Penyajian Sup



- Suhu penyajian
sup dapat disajikan panas & dingin, sup panas disajikan pada suhu 70 -80 C sedangkan sup dingin 5-7 C.
- Porsi penyajian
Penyajian sup sebagai appetizer dengan porsi 2- 2 ½ dl, sedangkan untuk main course dengan porsi 3- 3 ½ dl.

Bahan-bahan

- Bahan dasar
White stock, Brown stock
- Bahan pengisi
berasal dari nabati, macam-macam sayuran
berasal dari hewani, daging, unggas, hasil laut
- Bahan pengental
roux, cream, puree, flour, egg

- Bahan pemberi aroma dan rasa
leek, celery, onion, parsley, salt, pepper, dsb

- **Bahan garnish**

- Garnish yang ada dalam sup/ yang menjadi bahan isi.ex: sayuran, ayam, udang,dll.
- Garnish yang ditaburkan diatas sup/ sebagai topping.ex: chopped parsley, crouton, cream.
- Garnish yang berupa pelengkap/ disajikan sebagai penyerta.ex: crackers, corn chip, dll



Alat-alat

- Alat pengukur
timbangan, gelas ukur, sendok ukur dan mangkuk ukur
- Alat persiapan
cutting board, vegetable knife, ladle, skimmer, conical strainer, chinois, tray, peller, wooden spatula, dsb
- Alat pengolahan
stock pot, sauce pan/sauce pot
- Alat penyajian
soup cup and saucer, soup spoon, tureen

- Garnish sup

- a. Garnish yang ada dalam sup/ yang menjadi bahan isi.ex: sayuran, ayam, udang,dll.
- b. Garnish yang ditaburkan diatas sup/ sebagai topping.ex: chopped parsley, crouton, cream.
- c. Garnish yang berupa pelengkap/ disajikan sebagai penyerta.ex: crackers, corn chip, dll



TERIMA KASIH ...

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan	: SMK
Nama Sekolah	: SMK N 3 KLATEN
Mata Pelajaran	: Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI / 1
Materi Pokok/Tema/Topik	: Saus dan Turunannya
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit
Jumlah Pertemuan	: 3 (tiga) x pertemuan
Pertemuan Ke	: 6,7,8

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembanga berbagai keterampilan mengelola dan menyajiakan makanan konntinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran dan mengelola dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.3 Membedakan saus (sauce) dan turunannya

Indikator :

- Mendiskripsikan pengertian saus
- Mengidentifikasi jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan saus
- Mengklasifikasikan jenis saus sebagai berikut :
 1. Bechamel sauce
 2. Veloute sauce
 3. Demiglace sauce
 4. Hollandaise sauce
 5. Tomato sauce
 6. Mayonaise sauce

- 3.4 Membuat saus (sauce) dan turunannya

Indikator :

- Praktik membuat sauce

C. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Mendeskripsikan pengertian saus (sauce)
2. Mengidentifikasi jenis-jenis saus dan turunannya
3. Mengidentifikasi ciri-ciri dari masing-masing jenis saus
4. Mengidentifikasi bahan dan alat pembuatan saus
5. Mengidentifikasi cara penyimpanan saus
6. Membuat saus (sauce)

D. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian saus (sauce)
Sauce adalah cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi semi liquid (setengah cair)
2. Identifikasi jenis-jenis saus dan turunannya
 - White Sauce : Becamel, Veloute
 - Brown Sauce : Demiglace
 - Sauce dasar tomat : Tomato sauce
 - Sauce dasar butter : Hollandaise
 - Sauce dasar minyak selada : Mayonaise, Vinaigrette/ french dressing
3. Identifikasi ciri-ciri dari masing-masing jenis saus
4. Identifikasi bahan dan alat pembuatan saus
 - a. Bahan : Bahan cairan, bahan pengental, bahan pengaroma dan bumbu
 - b. Alat : Sauce pan, sauce pot, ladle, spaptula, strainer, dll
5. Identifikasi cara penyimpanan sauce
Cara penyimpanan sauce dasar tergantung dari bahan serta teknik yang digunakan.
 - 1) Saus dasar roux disimpan dengan cara :
 - a. Au bain marie
 - b. Ditutup dengan kertas roti yang dialas mentega
 - c. Bila terlalu kental, dicairkan dengan susu atau stock, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental
 - 2) Hollandaise sauce disimpan dengan cara :
 - a. Dalam jangka pendek disimpan dalam refrigerator, apabila hendak dihidangkan dilakukan dengan au bain merie
 - b. Disimpan di freezer apabila penyimpanannya cukup lama
 - 3) Mayonnaise sauce disimpan dengan cara :
 - a. Disimpan di refrigerator dan didiamkan dalam suhu ruang apabila akan digunakan
 - b. Bila terlalu kental ditambahkan cuka atau jeruk nipis
6. Membuat saus (sauce)(jobsheet terlampir)
 - a. White Sauce : Becamel, Veloute
 - b. Brown Sauce : Demiglace
 - c. Sauce dasar tomat : Tomato sauce
 - d. Sauce dasar butter : Hollandaise

- e. Sauce dasar minyak selada : Mayonaise, Vinaigrette/ french dressing

E. Alokasi Waktu :

6 x 45 Menit (1 Pertemuan)

F. Metode Pembelajaran :

- a. Model pembelajaran : Project Based Learning
- b. Metode : Bimbingan kelompok, penekatan pembelajaran dengan pendekatan (scientific), Ceramah, diskusi, dan penugasan

G. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

- 1. Media : Power Point, Hand Out
- 2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
- 3. Sumber Belajar :

Dwi fitri winarni, (2010). *Mengolah Makanan Kontinental*. Yogyakarta:SMK N 6 Yogyakarta

Kokom komariah, (2002). *Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

Prihastuti ekawatiningsih. (2008). *Pengetahuan makanan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

H. 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 Saus (Sauce) 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan sekilas pandangan tentang saus (sauce)	15 menit
Inti	Mengamati : 1. Guru memberikan gambaran tentang makanan saus/sauce agar menumbuhkan rasa ingin tahu siswa 2. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point Bertanya :	240 menit

	<p>1. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi saus (sauce)</p> <p>2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dengan antar siswa mengenai saus (sauce)</p> <p>Mencoba:</p> <p>1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 siswa</p> <p>2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang saus (sauce) yang terdiri dari pengertian, jenis, karakteristik dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan saus (sauce). Siswa dapat mencari materi dari berbagai sumber yang ada.</p> <p>3. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p>4. Setelah selesai berdiskusi dengan siswa dalam satu kelompok, siswa diminta menyimpulkan dari hasil diskusi kelompok</p> <p>Mengasosiasi :</p> <p>1. Siswa membuat laporan berkaitan dengan materi terkait dari hasil diskusi</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas</p> <p>2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi</p> <p>3. Guru memberikan penguatan pada kelompok yang telah mempresentasikan hasil diskusi</p>	
Penutup	<p>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi saus (sauce)</p> <p>2. Guru memberikan tugas untuk menjawab pertanyaan tentang saus (sauce)</p> <p>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	15 menit
Total Waktu		270 menit

Pertemuan ke-II

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu saus (sauce) 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali pembelajaran minggu lalu mengenai saus (sauce) 	15 menit
Inti	<p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan gambaran tentang saus (sauce) agar menumbuhkan rasa ingin tahu siswa 2. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media video pembuatan saus (sauce) <p>Bertanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi saus (sauce) 2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dengan antar siswa mengenai saus (sauce) <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang saus (sauce) dan menjodohkan beberapa gambar saus (sauce) kedalam klasifikasi dari saus (sauce) tersebut. 3. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok 4. Setelah selesai berdiskusi dengan siswa dalam satu kelompok, siswa diminta menyimpulkan dari hasil diskusi kelompok <p>Mengasosiasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menganalisis hasil diskusi tentang saus (sauce) <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai berdiskusi, beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan tugas kedepan kelas 	240 menit

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi 3. Guru memberikan penguatan pada kelompok yang telah mempresentasikan hasil diskusi 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi saus (sauce). 2. Guru memberikan tugas untuk membuat persiapan praktik tentang saus (sauce) 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. 	15 menit
Total Waktu		270 menit

Pertemuan ke-III

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu saus (sauce) 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan sekilas pandangan tentang saus (sauce) 	15 menit
Inti	<p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan gambaran tentang pembuatan saus (sauce) agar menumbuhkan rasa ingin tahu siswa 2. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media video <p>Bertanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi pembuatan saus (sauce) 2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dengan antar siswa mengenai pembuatan saus (sauce) <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mempraktikkan pembuatan saus (sauce) dimulai dari persiapan praktik hingga penyajian. 	240 menit

	<p>3. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam praktik tersebut</p> <p>4. Setelah selesai praktik dalam satu kelompok, siswa diminta menyimpulkan dari hasil praktik tersebut</p> <p>Mengasosiasi :</p> <p>1. Siswa membuat laporan berkaitan dengan praktik saus (sauce)</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>1. Setelah selesai praktik dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas</p> <p>2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan praktik pembuatan saus (sauce)</p> <p>3. Guru memberikan penguatan pada kelompok yang telah mempresentasikan hasil diskusi</p>	
Penutup	<p>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang praktik saus (sauce)</p> <p>2. Guru memberikan tugas untuk membuat mind mapping tentang saus (sauce)</p> <p>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	15 menit
Total Waktu		270 menit

I. Penilaian Pembelajaran

- a. Teknik Penilaian : Pengamatan, Hasil Diskusi, Praktik, dan Uji kompetensi
- b. Bentuk : Penugasan
- c. Instrument Penilaian :
 - 1) Pengamatan : Terlampir
 - 2) Tes Tertulis : 5 butir soal essay terstruktur
 - 3) Praktik : Terlampir

J. Skor Penilaian

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1.	Aspek Pengetahuan setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal)	20	5 x 20 (jika benar semua)	Essay terstruktur
2.	Aspek Keterampilan (terlampir)			
Total		100	100	

K. Prosedur Penilaian

No.	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori pengertian sauce b. Bekerja sama dalam kegiatan diskusi kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi.
2.	Pengetahuan saus (sauce)	Tes Tertulis	Penyelesaian individu
3.	Keterampilan a. Terampil membuat mind mapping tentang saus (sauce) b. Terampil membuat saus (sauce)	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

Klaten, Juli 2014

Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Dra. Muryuniati

Dwi Adis Lestari

NIP.19610615 198503 2 012

NIM. 11511244025

LAMPIRAN 1

SOAL TERTULIS

Tes Tertulis Individu :

1. Jelaskan pengertian saus (sauce)!
2. Sebutkan 4 jenis saus beserta turunannya!
3. Jelaskan 3 kriteria saus (sauce)!
4. Jelaskan ciri-ciri dari masing-masing saus dibawah ini :
 - a. Mayonaise
 - b. Veloute sauce
 - c. Demiglace sauce
5. Jelaskan cara penyimpanan saus (sauce) yang baik

Jawaban :

1. Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (semi liquid), dan disajikan bersama daging, ikan atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.
2. Jenis-jenis sauce :
Bechamel sauce , turunannya ; morney sauce, cream sauce, cheddar sauce
Veal veloute, turunannya ; allemande sauce, poulette sauce, hungarian sauce
Chicken veloute, turunannya ; mushroom sauce, ivory sauce, curry sauce
3. Kriteria sauce yang baik
 - a. Licin (smooth) semi liquid, sauce disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu tidak ada gumpalan/ jendalan dan dalam keadaan panas masih bias mengalir dan meninggalkan lapisan tipis pada sendok.
 - b. Mengkilap (glossy), memiliki warna khusus dan berkilau tidak kusam.
 - c. Kaya rasa dan tidak berlemak, sauce mempunyai ciri khas rasa yang diperoleh dari bahan utamanya yang berkualitas serta harus mampu meningkatkan atau melengkapi rasa dari hidangan utamanya.
4. Ciri-ciri sauce yang terdapat dibawah ini ;
 - a. Mayonaise : merupakan sauce yang didalamnya terdapat bahan pengemulsi

- b. Veloute : merupakan salah satu induk sauce, yang berfungsi untuk penambah rasa pada hidangan utama
 - c. Demiglace sauce : merupakan salah satu jenis sauce coklat yang terbuat dari brown stock dan brown roux
5. Cara penyimpanan sauce dasar tergantung dari bahan serta teknik yang digunakan.
- 1) Saus dasar roux disimpan dengan cara :
 - d. Au bain marie
 - e. Ditutup dengan kertas roti yang dialas mentega
 - f. Bila terlalu kental, dicairkan dengan susu atau stock, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental
 - 2) Hollandaise sauce disimpan dengan cara :
 - c. Dalam jangka pendek disimpan dalam refrigerator, apabila hendak dihidangkan dilakukan dengan au bain marie
 - d. Disimpan di freezer apabila penyimpanannya cukup lama
 - 3) Mayonnaise sauce disimpan dengan cara :
 - c. Disimpan di refrigerator dan didiamkan dalam suhu ruang apabila akan digunakan
 - d. Bila terlalu kental ditambahkan cuka atau jeruk nipis

LAMPIRAN 2

LEMBAR PENGAMATAN OBSERVASI DISKUSI KELOMPOK

Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental

Kelas / Semester : X / Gasal

Kompetensi Dasar :

Materi Pokok : Hidangan Sauce

Hari / tanggal pengamatan :

Tes Tertulis :

1. Jelaskan pengertian saus (sauce)!
Sebutkan 4 jenis saus beserta turunannya!
2. Jelaskan 3 kriteria saus (sauce)!
3. Jelaskan ciri-ciri dari masing-masing saus dibawah ini :
 - d. Mayonaise
 - e. Veloute sauce
 - f. Demiglace sauce
4. Jelaskan cara penyimpanan saus (sauce) yang baik

Prosedur Penilaian

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


Skor 1 = Kurang	Jumlah skor 1 – 10 tidak aktif
Skor 2 = Cukup	Jumlah skor 10 – 20 cukup aktif
Skor 3 = Baik	Jumlah skor 20 – 30 aktif

Berilah skor untuk setiap aspek !

LAMPIRAN 3

FORMAT PENGAMATAN

No	Nama Siswa	Aspek Penilaian			Jumlah Skor	Keterangan	Nilai Rata-rata
		A	B	C			
1.	Achmad Pramudya Wardana						
2.	Alma Fani Yuniar						
3.	Anggalih Sarwa Utama						
4.	Anita Kusuma Dewi						
5.	Astinia Suryani						
6.	Diah Sasi Retno Gumilar						
7.	Diya Santi						
8.	Elisabet Anggun Cahyaning P						
9.	Erlinda Yuka Pratiwi						
10.	Fera Dewi Astuti						
11.	Hani Yuliana Astrid						
12.	Heni Wijayanti						
13.	Ika Wahyuningsih						
14.	Mei Ipi Puspita						
15.	Melinda Riska Nurcahyani						
16.	Nadita Ferenanda						
17.	Nia Agustiningrum						
18.	Prasetya Nurul Noviani						
19.	Restu Sisworo Wilujeng Jati						
20.	Septi Nurul Kasanah						
21.	Siska Sri Marheni						
22.	Tita Hastira						
23.	Werdi Dwi Alfianti						
24.	Yohana Putri Kartika Sari						

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SAUCE		270 Menit

A. Pengertian Sauce

Sauce adalah cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi semi liquid (setengah cair), dan disajikan bersama dengan ikan, unggas, daging maupun kue-kue dengan maksud untuk mempertinggi cita rasa dari makanan yang disajikan.

Bahan pengental sauce antara lain, terigu, tepung beras, dan tepung jagung. Hasil pembuatan sauce yang baik sebagian ditentukan oleh bahan cair yang digunakan, dalam hal ini stock atau minyak yang berkualitas.

B. Fungsi Sauce

1. Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan

Saus dapat digunakan untuk menambah rasa, misalnya dengan cara memberikan saus yang berlawanan dengan struktur makanan dasarnya. Tekstur yang kasar dapat diberikan saus yang lembut, demikian dengan sebaliknya. Namun perlu diperhatikan bahwa sauce disajikan bukan untuk mengubah rasa asli dari bahan tersebut dapat menyebabkan rasa dari bahan aslinya menjadi hilang.

2. Memberikan kelembaban pada makanan sehingga makanan yang agak kering bisa kelihatan agak basah, seperti fried chicken diberi tartar sauce atau sandwich dioleh mayonnaise.

3. Mempertinggi nilai aroma makanan

Aroma yang dihasilkan oleh sauce yang mempunyai aroma tumbuh-tumbuhan, membuat makanan mempunyai daya tarik tambahan, namun perlu dijaga agar sauce tidak menutup aroma alami dari bahan utama suatu makanan

4. Meningkatkan penampilan, pemberian sauce dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan dan pemberian sauce yang benar adalah berwarna dan kontras tidak kusam agar makanan lebih menarik.

5. Mempertinggi nilai gizi, nilai gizi suatu makanan dapat ditingkatkan dengan memberikan sauce, misalnya sayuran diberikan mayonaisse artinya diberi tambahan protein dan lemak dalam hidangan tersebut.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SAUCE		270 Menit

6. Nama sauce dicantumkan dalam makanan supaya lebih menarik.

C. Kriteria sauce

1. Licin (smooth) semi liquid, sauce disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu tidak ada gumpalan/jendelan dan dalam keadaan panas masih dapat mengalir dan meninggalkan lapisan tipis pada sedok.
2. Mengkilap (glossy), memiliki warna khusus dan berkilau tidak kusam
3. Kaya rasa dan tidak berlemak, sauce mempunyai ciri khas rasa yang diperoleh dari bahan utama yang berkualitas serta mampu meningkatkan rasa dari hidangan utamanya.

D. Pengelompokan sauce berdasarkan suhu penyajian

1. Sauce dingin (cold sauce), sauce yang dihidangkan dingin atau setidaknya dalam temperatur normal $\pm 60^{\circ}\text{C}$ ada juga sauce beku disebut *matre d'hotel sauce*. Sauce ini juga bisa dihidangkan dengan hidangan yang panas.
2. Sauce panas (warm sauce) untuk hidangan panas, tetapi tidak cocok dihidangkan untuk hidangan dingin.

E. Bahan membuat sauce

1. Bahan Cairan

Cairan dasar dalam sauce yang dipergunakan agar kelihatan lebih menarik, adalah:

- a. Kaldu putih (White stock), untuk pembuatan white sauce berasal dari ayam, sapi muda, dan ikan.
- b. Kaldu coklat (Brown stock), dipergunakan untuk brown sauce
- c. Susu (Milk), untuk pembuatan bechamel sauce dan sauce untuk dessert
- d. Mentega (Butter) yang dijernihkan untuk pembuatan hollandaise
- e. Minyak, untuk pembuatan mayonaise dan vinaigrette

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SAUCE		270 Menit

2. Bahan Pengental

a. Sebagai bahan pengental yang digunakan adalah bahan pengental yang banyak mengandung tepung. Roux paling banyak digunakan sebagai leading sauce. Roux ini merupakan hasil olahan campuran yang seimbang antara tepung dan lemak melalui proses pemasakan. Lemak yang digunakan seperti butter, margarine, shortening, lemak ayam, meat dripping. Untuk menghasilkan hasil yang baik, maka salah satu antara kaldu dan roux sebelum dicampurkan harus dingin. Ada 3 cara pengolahan roux yaitu :

- 1) White roux (roux putih) digunakan sebagai bahan pengental sauce berwarna putih.
- 2) Blond roux (roux coklat muda), waktu pengolahan lebih sedikit lama dari white roux, bila sudah terjadi perubahan maka segera dihentikan.
- 3) Brown roux (roux coklat) digunakan sebagai bahan pengental sauce berwarna coklat.


Perbedaan antara ketiga sauce ini terletak pada waktu lama memasaknya. Untuk white roux dilakukan ± 5 menit dengan api sedang, blond roux selama ± 10 menit dan brown roux selama ± 15 menit dengan api yang tinggi dengan temperaturnya serta diaduk-aduk. Roux yang baik akan ditandai dengan bentuk (tekstur) seperti pasir dan berbau seperti kacang.

b. Beuree manie

Pengental sauce yang terdiri dari campuran mentega dan tepung dengan perbandingan 4 : 3 tanpa melalui proses pemasakan. Waktu memasak sauce agak lama supaya tidak terasa tepung mentah.

c. Corn strach

Pengental sauce yang terdiri dari campuran maizena dengan air atau kaldu dingin yang ditambahkan pada sauce yang panas. Bahan pengental ini biasanya digunakan untuk saus bening atau setengah bening dan yang paling banyak digunakan untuk membuat sauce manis

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SAUCE		270 Menit

d. Liaison

Pengental sauce yang terdiri dari campuran cream dan kuning telur yang dikocok bersama-sama. Makanan yang ditambahkan liaison tidak boleh dipanaskan melebihi suhu didih sebab telur dan susu akan mengumpal. Perbandingan telur dengan cream 1 : 3. Cara memasukan liaison kedalam sauce sebagai berikut :

- 1) Turunkan sauce dari nyala api
- 2) Saring sauce bila perlu
- 3) Campur cream dan telur ditempat terpisah sampai rata
- 4) Campurkan sedikit sauce pada liaison dan kocok rata untuk mencegah terjadi pengumpalan pada sauce

e. Bahan pengental lain (other thickening agent)

Bahan pengental lainnya berupa beras, gandum, dan tepung roti. Beras dan gandum bisa digunakan untuk pengental soup, bread crumb (tepung roti) digunakan untuk pengental sauce yang berwarna putih.

3. Bahan Pengaroma dan bumbu

Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat digunakan pada sauce adalah garam, merica, lemon juice, peterseli, mint, dill, bawang (bombay, bawang merah, bawang putih), wine, mustard, parutan kulit jeruk, MSG, dan cuka.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SAUCE		270 Menit

F. Mother's Sauce/Leading Sauce/Saus Dasar

Sauce Dasar	Nama Sauce	Bahan Cair	Bahan Pengental	Keterangan
White sauce	Bechamel	Susu	White roux	
	Veloute	White stock	White roux	
Brown sauce atau espagnole	Demiglace	Brown stock/Estoufado	Brown roux	
Sauce dasar tomat	Tomato sauce	White stock	White or blond roux	
Sauce dasar butter	Hollandaise	Butter	Yolk/kuning telur	
Sauce dasar minyak selada	Mayonaise	Minyak selada	Yolk/kuning telur	
	Vinaigrette/french dressing	Minyak selada		

G. Turunan Sauce Dasar/Small Sauce

Mother's Sauce/Leading Sauce	Small Sauce	Proses	
Bechamel	Cream Sauce	Bechamel + Heavy Cream	
	Morney Sauce	Bechamel + Gruyere Cheese + Permesan	
	Cheddar Cheese Sauce	Bechamel + Cheddar Cheese	
	Mustard Sauce	Bechamel + Mustard Sauce	
	Soubice Sauce	Bechamel + Onion	
	Nantua Sauce	Bechamel + Shrimp Butter + Heavy Cream	
Veloute	Poulette Sauce	Veloute + Mushroom	
	Aurora Sauce	Veloute + Tomato Puree	
	Hungarian Sauce	Veloute + Onion + Paprika + White Wine	
	Ivory/Albufera Sauce	Veloute + Meat Glace	
	Mushroom Veloute Sauce	Veloute + Mushroom + Lemon Juice	
	Bercy Sauce	Veloute + Shallot + White Wine	
	Herb Sauce	Veloute + White Wine + Parsley + Chives +	

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SAUCE		270 Menit

		Taragon	
	Normandy Sauce	Fis Veloute + Mushroom	
	Horseradish Sauce	Veloute + Dried Horseradish + Heavy Cream + Mustard + Vinegar	
Demiglace	Bardelaise Sauce	Demiglace + Red Wine Shallot + Peppercorn + Thyme + Bay Leaf	
	Marchand Devin Sauce	Demiglace + Red Wine + Shallot	
	Robert Sauce	Demiglace + Onion + White Wine	
	Charcutiere Sauce	Robert Sauce + Pickle	
	Chasseur Sauce	Demiglace + Mushroom + Shallot + White Wine	
	Mushroom	Demiglace + Mushroom + Shallot	
	Diable Sauce	Demiglace + White Wine + Shallo + Cayene	
	Madeira Sauce	Demiglace + Madeira Wine	
	Piquante	Demiglace + White Wine + Shallot	
	Lyonnaise	Demiglace + Onion + White Wine + Vinegar	
Tomato Sauce	Portugaise Sauce	Tomato Sauce + garlic	
	Spanish Sauce	Tomato Sauce ++ Onion + Green Pepper + garlic	
	Creole Sauce	Tomato Sauce + Onion + Celery + Green Pepper + Garlic + Bay Leaf + Thyme + Lemon	
Holandaise	Maltaise Sauce	Holandaise + Orange Juice	
	Mousseline Sauce	Holandaise + Heavy Cream	
	Bearnaise Sauce	Holandaise + Tarragon + Chervil	
	Foyot Sauce	Bearnaise + Meat Glaze	
	Choron Sauce	Foyot + Tomato Paste	
	Colbert Sauce	Foyot + Reduced White Wine	


	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SAUCE		270 Menit

	Vin Blanc Sauce	Holandaise + Reduce White Wine + Fish Stock	
Mayonnaise	Aspic Mayonnaise	Mayonnaise + Aspic	
	Andolouse Sauce	Mayonaise + Tomato ketchup + Capsicum	
	Coctail Sauce	Mayonnaise + tomato Ketchup + Cream + Worchester Shire Sauce + Lemon Juicy + Brandy	
	Thousand Island Sauce	Mayonaise + Capsicum + yolk (dihaluskan) + Tabasco + Choped parsly	
	Tartar Sauce	Mayonaise + Chopped Caper + Chopped gherkin + Chopped parsly	
	Remoulade Sauce	Tartar sauce + Anchovy (puree)	
Vinaigrette / Fresh Dressing	English Mustard Dressing	French dreeing + English Mustard	
	French Mustard Dressing	French dressing + french mustard	
	Lemon Dressing	Vinegar dalam pembuatan french dressing diganti dengan lemon juice	
	Miller Dressing	French dressing + french mustard + yolk + chopped garlic + honey + tabasco	
	Roquefort Dressing	French dressing + requefort	

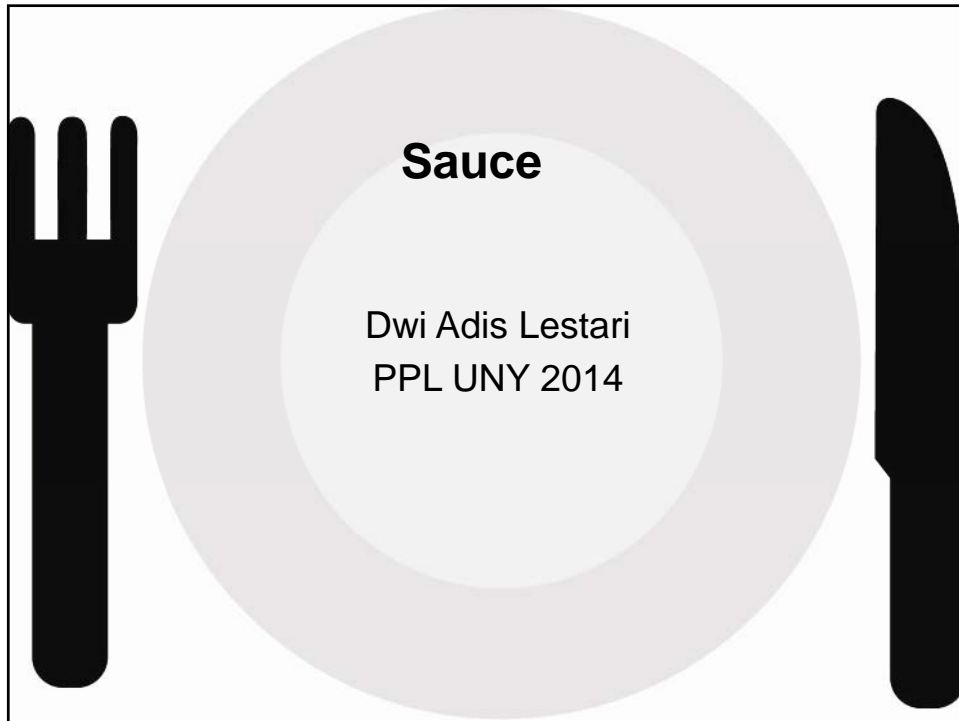
H. Cara Menyimpan Sauce Dasar

Cara penyimpanan sauce dasar tergantung dari bahan serta teknik yang digunakan.

1. Saus dasar roux disimpan dengan cara :
 - a. Au bain marie
 - b. Ditutup dengan kertas roti yang dialas mentega
 - c. Bila terlalu kental, dicairkan dengan susu atau stock, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	SAUCE		270 Menit

2. Hollandaise sauce disimpan dengan cara :
 - a. Dalam jangka pendek disimpan dalam refrigerator, apabila hendak dihidangkan dilakukan dengan au bain marie
 - b. Disimpan di freezer apabila penyimpanannya cukup lama
3. Mayonnaise sauce disimpan dengan cara :
 - a. Disimpan di refrigerator dan didiamkan dalam suhu ruang apabila akan digunakan
 - b. Bila terlalu kental ditambahkan cuka atau jeruk nipis



Apa itu Sauce???

Sauce adalah cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi semi liquid (setengah cair), dan disajikan bersama dengan ikan, unggas, daging maupun kue-kue dengan maksud untuk mempertinggi cita rasa dari makanan yang disajikan.



Fungsi Sauce

- Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan
- Memberikan kelembaban pada makanan
- Mempertinggi nilai aroma makanan
- Meningkatkan penampilan
- Mempertinggi nilai gizi
- Nama sauce dicantumkan dalam makanan supaya lebih menarik.



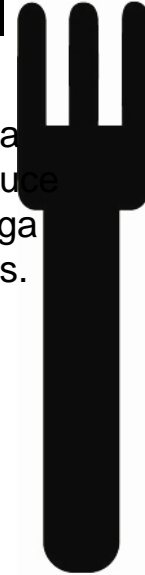
Kriteria Sauce

- Licin (smooth) semi liquid
- Mengkilap (glossy)
- Kaya rasa dan tidak berlemak



Suhu Penyajian Sauce

- Sauce dingin (cold sauce)
sauce yang dihidangkan dingin atau setidaknya dalam temperature normal $\pm 60^{\circ}\text{C}$ ada juga sauce beku disebut matre d'hotel sauce. Sauce ini juga bisa dihidangkan dengan hidangan yang panas.
- Sauce panas (warm sauce)
untuk hidangan panas, tetapi tidak cocok dihidangkan untuk hidangan dingin.



Bahan Sauce :

Bahan Cairan

- Kaldu putih (White stock),
- Kaldu coklat (Brown stock),
- Susu (Mlik),
- Mentega (Butter)
- Minyak,



Bahan Pengental

Yang digunakan adalah bahan pengental yang banyak mengandung tepung. Roux paling banyak digunakan sebagai leading sauce. Roux ini merupakan hasil olahan campuran yang seimbang antara tepung dan lemak melalui proses pemasakan.



Pengolahan Roux

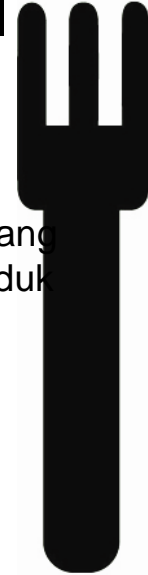
- White roux (roux putih)
- Blond roux (roux coklat muda)
- Brown roux (roux coklat)

the 4 STAGES of ROUX



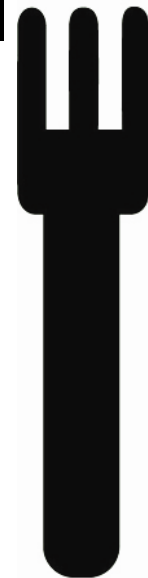
Perbedaan Waktu Mengolah Roux

- white roux dilakukan \pm 5 menit dengan api sedang
- blond roux selama \pm 10 menit
- brown roux selama \pm 15 menit dengan api yang tinggi dengan temperaturnya serta diaduk-aduk



- Beuree manie

Pengental sauce yang terdiri dari campuran mentega dan tepung dengan perbandingan 4 : 3 tanpa melalui proses pemasakan. Waktu memasak sauce agak lama supaya tidak terasa tepung mentah.



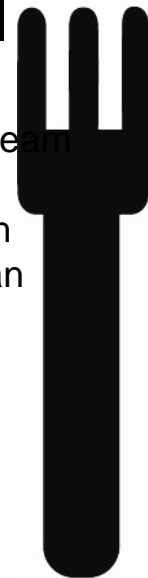
- Corn starch

Pengental sauce yang terdiri dari campuran maizena dengan air atau kaldu dingin yang ditambahkan pada sauce yang panas. Bahan pengental ini biasanya digunakan untuk saus bening atau setengah bening dan yang paling banyak digunakan untuk membuat sauce manis



- Liaison

Pengental sauce yang terdiri dari campuran cream dan kuning telur yang dikocok bersama-sama. Makanan yang ditambahkan liaison tidak boleh dipanaskan melebihi suhu didih sebab telur dan susu akan mengumpal.



Cara memasukan liaison kedalam sauce sebagai berikut :

- Turunkan sauce dari nyala api
- Saring sauce bila perlu
- Campur cream dan telur ditempat terpisah sampai rata
- Campurkan sedikit sauce pada liaison dan kocok rata untuk mencegah terjadi pengumpalan pada sauce



- Bahan pengental lain (other thickening agent)

Bahan penegntal lainnya berupa beras, gandum, dan tepung roti. Beras dan gandum bisa digunakan untuk pengental soup, bread crumb (tepung roti) digunakan untuk pengental sauce yang berwarna putih



Bahan Pengaroma dan bumbu

Bahan pengeroma dan bumbu yang dapat digunakan pada sauce adalah garam, merica, lemon juice, peterseli, mint, dill, bawang (bombay, bawang merah, bawang putih), wine, mustard, parutan kulit jeruk, MSG, dan cuka.








F. Mother's Sauce/Leading Sauce/Saus Dasar

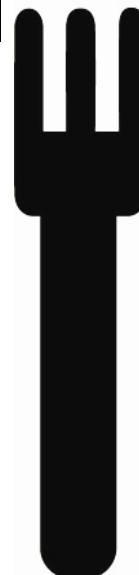
Sauce Dasar	Nama Sauce	Bahan Cair	Bahan Pengental	Keterangan
White stock	Bechamel	Susu	White roux	
	Veloute	White stock	White roux	
Brown sauce atau espagnole	Demiglace	Brown stock/Estouf�ade	Brown roux	
Sauce dasar tomat	Tomato sauce	White stock	White or blond roux	
Sauce dasar butter	Hollandaise	Butter	Yolk/kuning telur	
Sauce dasar minyak selada	Mayonaise	Minyak selada	Yolk/kuning telur	
	Vinaigrette/french dressing	Minyak selada		




G. Turunan Sauce Dasar/Small Sauce			
Mother's Sauce/ Leading Sauce	Small Sauce	Proses	
Bechamel	Cream Sauce	Bechamel + Heavy Cream	
	Morney Sauce	Bechamel + Gruyere Cheese + Permesan	
	Cheddar Cheese Sauce	Bechamel + Cheddar Cheese	
	Mustard Sauce	Bechamel + Mustard Sauce	
	Soubice Sauce	Bechamel + Onion	
	Nantua Sauce	Bechamel + Shrimp Butter + Heavy Cream	

Mire poix and bouget garni	Fish stcok	Roux
		
Veloute sauce	Becamel sauce	
		


Veloute	Poulette Sauce	Veloute + Mushroom	
	Aurora Sauce	Veloute + Tomato Puree	
	Hungarian Sauce	Veloute + Onion + Paprika + White Wine	
	Ivory/Albufera Sauce	Veloute + Meat Glace	
	Mushroom Veloute Sauce	Veloute + Mushroom + Lemon Juice	
	Bercy Sauce	Veloute + Shallot + White Wine	
	Herb Sauce	Veloute + White Wine + Parsley + Chives + Taragon	
	Normandy Sauce	Fis Veloute + Mushroom	
Horseradish Sauce	Veloute + Dried Horseradish + Heavy Cream + Mustard + Vinegar		




Mire poix and bouget garni




Roux



Fish stock

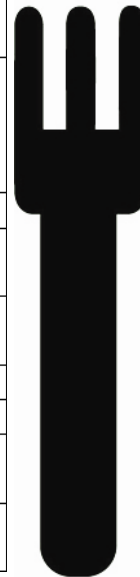


Veloute sauce





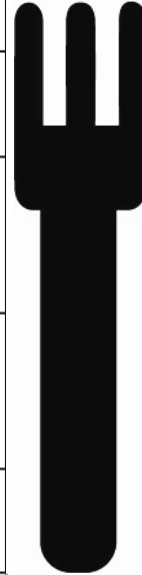
Tomato Sauce	Portugaise Sauce	Tomato Sauce + garlic	
	Spanish Sauce	Tomato Sauce ++ Onion + Green Pepper + garlic	
	Creole Sauce	Tomato Sauce + Onion + Celery + Green Pepper + Garlic + Bay Leaf + Thyme + Lemon	
Hollandaise	Maltaise Sauce	Hollandaise + Orange Juice	
	Mousseline Sauce	Hollandaise + Heavy Cream	
	Bearnaise Sauce	Hollandaise + Tarragon + Chervil	
	Foyot Sauce	Bearnaise + Meat Glaze	
	Choron Sauce	Foyot + Tomato Paste	
	Colbert Sauce	Foyot + Reduced White Wine	
	Vin Blanc Sauce	Hollandaise + Reduce White Wine + Fish Stock	







White Chicken Stock	Mire poix
Penyajian makanan	Tomatto sauce



Vinaigrette / Fresh Dressing	English Mustard Dressing	French dressing + English Mustard	
	French Mustard Dressing	French dressing + french mustard	
	Lemon Dressing	Vinegar dalam pembuatan french dressing diganti dengan lemon juice	
	Miller Dressing	French dressing + french mustard + yolk + chopped garlic + honey + tabasco	
	Roquefort Dressing	French dressing + roquefort	



Mayonaise	coktail sauce
	
Thousand island sauce	tar-tar sauce
	



Cara Menyimpan Sauce Dasar

Saus dasar roux disimpan dengan cara :

- Au bain marie
- Ditunggalkan dengan kertas roti yang dialas mentega
- Bila terlalu kental, dicairkan dengan susu atau stock, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental



Hollandaise sauce disimpan dengan cara :

- Dalam jangka pendek disimpan dalam refrigerator, apabila hendak dihidangkan dilakukan dengan au bain marie
- Disimpan di freezer apabila penyimpanannya cukup lama



Mayonnaise sauce disimpan dengan cara :

- Disimpan di refrigerator dan didiamkan dalam suhu ruang apabila akan digunakan
- Bila terlalu kental ditambahkan cuka atau jeruk nipis



**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/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 Per T/ST	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
						A	B		Md	Sd	Sk	
1	Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental	XI Gasal	Essay test	5 soal	Siswa dapat menjelaskan pengertian tentang makanan kontinental		√			√		Makanan kontinental merupakan makanan yang berasal dari negara-negara benua yang terdiri dari dataran yang luas, mempunyai empat musim, misalnya Negara Perancis, Amerika, Australia. Negara yang mempunyai pengaruh yang besar terhadap budaya makan kontinental yaitu Negara Perancis.
			Essay test		Siswa dapat menyebutkan nama-nama negara yang termasuk ke dalam ruang lingkup		√			√		Negara Amerika, Perancis dan Australia.

					kontinental						
	Mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya		Essay test		Siswa dapat menyebutkan karakteristik dari makanan kontinental		√			√	Karakteristik makanan kontinental bisa dilihat dari bahannya, bumbu yang digunakan, teknik persiapan (Prepare), teknik pengolahan, porsi dan rasa juga sanitasi dan hygiene.
			Essay test		Siswa dapat membedakan antara makanan kontinental dengan makanan oriental		√			√	Perbedaan yang dimiliki oleh makanan kontinental dengan oriental yaitu, kontinental termasuk budaya barat dan memiliki etika makan tertentu, sedangkan oriental termasuk budaya timur/timur-tengah dan tidak memiliki etika makan tertentu. Bumbu yang membedakan antara kontinental dengan oriental, jika bumbu yang ada pada makanan kontinental tidak memerlukan bumbu yang tajam, sedangkan oriental membutuhkan bumbu yang tajam dan bermacam-macam.
			Essay test		Siswa dapat memberikan beberapa contoh		√			√	Contoh 4 giliran menu : Spring roll vegetables

**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/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 Per T/ST	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
						A	B		Md	Sd	Sk	
1	Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental	XI Gasal	Essay test	5 soal	Siswa dapat menjelaskan pengertian tentang kaldu (stock)		√			√		Kaldu (stock) merupakan cairan hasil dari rebusan daging, tulang-tulang, ikan atau sayuran sehingga zat-zat ekstraktif yang terdapat didalamnya dapat keluar dan larut dalam cairan tersebut dan bahan-bahan pemberi rasa dan aroma
			Essay test		<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat Mengidentifikasi jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimp 		√			√		Fungsi kaldu dalam masakan <ol style="list-style-type: none"> Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan Sebagai bahan dasar pembuatan soup maupun saus

					<p>anankalduserta apakah kaldumenjadidasarutam apadamakanankontinental</p>							<p>3. Memberkan aroma dan rasa tertentu dalam pengolahan masakan</p> <p>4. Menambah nilai gizi pada masakan</p> <p>Bahan Pembuatan Stock :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daging/tulang sapi • Ayam • Kambing • Ikan • Mirepoix • Bouquete garnie • Air
	<p>Mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya</p>		<p>Essay test</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Siswa dapat mengklasifikasijenis stock sebagaiberikut : 1. White chicken stock 2. White fish stock 3. White beef Stock Brown stock 		√			√		

**PROGRAM EVALUASI
SMK NEGERI 3 KLATEN**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental
(M2K)
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Semester : I (Gasal)
Kelas : XI Jasa Boga 1
Kompetensi Dasar : Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu
dan karakteristik makanan kontinental.
Mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental
berdasarkan karakteristiknya.

I. Evaluasi

Evaluasi dilaksanakan pada minggu ke 4 bulan Agustus pada tanggal 22 Agustus 2014.

II. Perbaikan / Remediasi

Remediasi dilaksanakan pada minggu ke 5 bulan Agustus pada tanggal 29 September Agustus 2014.

Klaten, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari
NIM. 11511244025

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

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Bidang Studi : Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
 Bidang studi Keahlian : Pariwisata
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental
 (M2K)
 Kelas : XI Jasa Boga 1

NO	NAMA	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
		Nilai	% jwb benar	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1	ACHMAD PRAMUDYA WARDANA	-					√	Remidi
2	ALMA FANI YUNIAR	85				√		Pengayaan
3	ANGGALIH SARWA UTAMA	95				√		Pengayaan
4	ANITA KUSUMA DEWI	90				√		Pengayaan
5	ASTINIA SURYANI	90				√		Pengayaan
6	DAH SASI RETNO GUMILAR	90				√		Pengayaan
7	DIYA SANTI	80				√		Pengayaan
8	ELISABET ANGGUN CAHYANING P.	60		60			√	Remidi
9	ERLINDA YUKA PRATIWI	90				√		Pengayaan
10	FERA DEWI ASTUTI	75					√	Remidi
11	HANI YULIANA ASTRID	65					√	Remidi
12	HENI WIJAYANTI	95				√		Pengayaan
13	IKA WAHYUNINGSIH	75					√	Remidi
14	MEI IPI PUSPITA	85				√		Pengayaan
15	MELINDA RISKA NURCAHYANI	75					√	Remidi
16	NADITA FERENANDA	95				√		Pengayaan
17	NIA AGUSTININGRUM	95				√		Pengayaan
18	PRASETYA NURUL NOVIANI	80				√		Pengayaan
19	RESTU SISWORO WILUJENG JATI	85				√		Pengayaan
20	SEPTI NURUL KASANAHA	100			100	√		Pengayaan
21	SISKA SRI MARHENI	75					√	Remidi
22	TITA HASTIRA	90				√		Pengayaan
23	WERDI DWI ALFIANTI	85				√		Pengayaan
24	YOHANA PUTRI KARTIKA SARI	75					√	Remidi
Jumlah Taraf Serap		1930						
Rata - rata Taraf Serap		80,4167						
Jumlah Taraf Serap		40						

Klaten, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari
NIM. 11511244025

ANALISIS DAN TINDAK LANJUT

NO	KESIMPULAN	DATA		KRITERIA PEMBENDING	TINDAK LANJUT
		PESERTA DIDIK	%		
1	Jumlahkelompok yang sudahmencapai KKM (76)	24	75 %	-	Pengayaan
2	Jumlahkelompok yang belummencapai KKM	8	25%	-	Remidi

PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

Berdasarkan analisis hasil evaluasi belajar di atas :

1. Perbaikankesulitanbelajarpesertadidiksebagaiberikut :

No	Nama Peserta Didik yang Mengalami Kesulitan	Jenis Kesulitan	Usaha Bantuan	Hasil
1	ACHMAD PRAMUDYA WARDANA	Mengklasifikasian berbagai menu makanan kontinental	Remidial	Berhasil
2	ELISABET ANGGUN CAHYANING P.		Remidial	Berhasil
3	FERA DEWI ASTUTI		Remidial	Berhasil
4	HANI YULIANA ASTRID		Remidial	Berhasil
5	IKA WAHYUNINGSIH		Remidial	Berhasil
6	MELINDA RISKA NURCAHYANI		Remidial	Berhasil
7	SISKA SRI MARHENI		Remidial	Berhasil
8	YOHANA PUTRI KARTIKA SARI		Remidial	Berhasil

2. Pengayaanpesertadidikadalahsebagaiberikut :

No	Nama Peserta Ddidk	Usaha Bantuan	Hasil
1	ALMA FANI YUNIAR	Remidial	Berhasil
2	ANGGALIH SARWA UTAMA	Remidial	Berhasil
3	ANITA KUSUMA DEWI	Remidial	Berhasil
4	ASTINIA SURYANI	Remidial	Berhasil
5	DIAH SASI RETNO GUMILAR	Remidial	Berhasil
6	DIYA SANTI	Remidial	Berhasil
7	ERLINDA YUKA PRATIWI	Remidial	Berhasil
8	HENI WIJAYANTI	Remidial	Berhasil
9	MEI IPI PUSPITA	Remidial	Berhasil
10	NADITA FERENANDA	Remidial	Berhasil
11	NIA AGUSTININGRUM	Remidial	Berhasil
12	PRASETYA NURUL NOVIANI	Remidial	Berhasil
13	RESTU SISWORO WILUJENG JATI	Remidial	Berhasil
14	SEPTI NURUL KASANAHAH	Remidial	Berhasil
15	TITA HASTIRA	Remidial	Berhasil
16	WERDI DWI ALFIANTI	Remidial	Berhasil

PROGRAM REMIDI

1. Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
2. Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental (M2K).
3. Kelas / Sem : XIJasa Boga 1/ I
4. Kompetensi Dasar : Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental. Mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya .
- Indikator yang belum tuntas : Mengidentifikasi jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanannya serta apakah kaldum menjadi dasar utama pada makanan kontinental
6. Bentuk Remedial : Soal (terlampir)

Lampiran :

REMIDIAN

Nama :

No. Abs :

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas !

1. Jelaskan pengertian kaldu atau stock !
2. Sebutkan 3 macam stock yang termasuk ke dalam white stock !
3. Sebutkan ciri – ciri dari masing – masing jenis stock !
4. Sebutkan 2 kriteria hasil dari kaldu/ stock!
5. Jelaskan bagaimana cara penyimpanan kaladau yang baik !

LAPORAN PELAKSANAAN REMIDI

1. Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
2. Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental (M2K)
3. Kelas / Sem : XIJasa Boga 1 / I
4. Kompetensi Dasar : Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental. Mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya.
- Indikator yang belum tuntas : Mengidentifikasi jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldus serta apakah kaldus menjadi dasar utama pada makanan kontinental.
5. Pelaksanaan Remidi :
- a. Hari, Tanggal, Jam : Sabtu, 29 Agustus 2014
- b. Tempat : -
- c. Jalannya kegiatan : Kegiatan dapat dilaksanakan dengan baik.
6. Hasil yang diperoleh :

No	Nama Peserta Didik	Nilai		Keterangan
		Sebelum Remidi	Sesudah Remidi	
1	ACHMAD PRAMUDYA WARDANA	-	76	L
2	ELISABET ANGGUN CAHYANING P.	60	76	L
3	FERA DEWI ASTUTI	75	78	L
4	HANI YULIANA ASTRID	65	76	L
5	IKA WAHYUNINGSIH	75	78	L
6	MELINDA RISKA NURCAHYANI	75	78	L
7	SISKA SRI MARHENI	75	78	L
8	YOHANA PUTRI KARTIKA SARI	75	78	L

Ket :

L : Lulus / berhasil

**DAFTAR NILAI PENGETAHUAN
SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Kelas : XI Jasa Boga 1 Mata Pelajaran :

Semester : KKM :

NO	NIS	NAMA SISWA	KOMPONEN NILAI PENGETAHUAN					KETERANGAN	
			ULANGAN HARIAN				UTS		UAS
			Mkn Konti	Remidi	Stock	Remidi			
1	8102	<i>ACHMAD PRAMUDYA WARDANA</i>	55	76	-	76			
2	8103	ALMA FANI YUNIAR	68	78	85	85			
3	8104	<i>ANGGALIH SARWA UTAMA</i>	70	78	95	95			
4	8105	ANITA KUSUMA DEWI	100	100	90	90			
5	8106	ASTINIA SURYANI	85	85	90	90			
6	8107	DIAH SASI RETNO GUMILAR	90	90	90	90			
7	8108	DIYA SANTI	85	85	80	80			
8	8110	ELISABET ANGGUN CAHYANING P.	90	90	60	76			
9	8111	ERLINDA YUKA PRATIWI	75	78	90	90			
10	8112	FERA DEWI ASTUTI	100	100	75	78			
11	8113	HANI YULIANA ASTRID	80	80	65	76			
12	8114	HENI WIJAYANTI	90	90	95	95			
13	8115	IKA WAHYUNINGSIH	95	95	75	78			
14	8116	MEI IPI PUSPITA	72	78	85	85			
15	8117	MELINDA RISKA NURCAHYANI	85	85	75	78			
16	8118	NADITA FERENANDA	90	90	95	95			
17	8119	NIA AGUSTININGRUM	-	76	95	95			
18	8120	PRASETYA NURUL NOVIANI	100	100	80	80			
19	8121	<i>RESTU SISWORO WILUJENG JATI</i>	90	90	85	85			

20	8122	SEPTI NURUL KASANAH	83	83	100	100			
21	8123	SISKA SRI MARHENI	78	78	75	78			
22	8124	TITA HASTIRA	85	85	90	90			
23	8125	WERDI DWI ALFIANTI	60	76	85	85			
24	8126	YOHANA PUTRI KARTIKA SARI	75	78	75	78			

Klaten, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati

Dwi Adis Lestari

NIP. 19610615 198503 2 012

NIM. 11511244025

**DAFTAR NILAI DISKUSI
SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Kelas : XI Jasa Boga 1

Mata Pelajaran :

Semester :

KKM :

NO	NIS	NAMA SISWA	KOMPONEN NILAI PENGETAHUAN					KETERANGAN	
			Diskusi Kelompok				UTS		UAS
			1	2	3	4			
1	8102	ACHMAD PRAMUDYA WARDANA	85	55					
2	8103	ALMA FANI YUNIAR	85	68					
3	8104	ANGGALIH SARWA UTAMA	85	70					
4	8105	ANITA KUSUMA DEWI	85	100					
5	8106	ASTINIA SURYANI	85	85					
6	8107	DIAH SASI RETNO GUMILAR	85	90					
7	8108	DIYA SANTI	65	85					
8	8110	ELISABET ANGGUN CAHYANING P.	85	90					
9	8111	ERLINDA YUKA PRATIWI	85	75					
10	8112	FERA DEWI ASTUTI	i	100					
11	8113	HANI YULIANA ASTRID	90	80					
12	8114	HENI WIJAYANTI	85	90					
13	8115	IKA WAHYUNINGSIH	i	95					
14	8116	MEI IPI PUSPITA	90	72					
15	8117	MELINDA RISKA NURCAHYANI	85	85					
16	8118	NADITA FERENANDA	65	95					
17	8119	NIA AGUSTININGRUM	100	-					
18	8120	PRASETYA NURUL NOVIANI	i	100					
19	8121	RESTU SISWORO WILUJENG JATI	85	90					

20	8122	SEPTI NURUL KASANAH	100	83					
21	8123	SISKA SRI MARHENI	90	78					
22	8124	TITA HASTIRA	65	85					
23	8125	WERDI DWI ALFIANTI	100	60					
24	8126	YOHANA PUTRI KARTIKA SARI	i	75					

Klaten, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari

NIM. 11511244025

17	8119	NIA AGUSTININGRUM	83,3	83,3	84								
18	8120	PRASETYA NURUL NOVIANI	81,6	83,3	84								
19	8121	RESTU SISWORO WILUJENG JATI	81,6	86,6	84								
20	8122	SEPTI NURUL KASANAHA	81,6	83,3	84								
21	8123	SISKA SRI MARHENI	81,6	83,3	84								
22	8124	TITA HASTIRA	81,6	83,3	84								
23	8125	WERDI DWI ALFIANTI	81,6	83,3	84								
24	8126	YOHANA PUTRI KARTIKA SARI	81,6	83,3	84								

Klaten, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati

Dwi Adis Lestari

NIP. 19610615 198503 2 012

NIM. 11511244025

**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 : Pengetahuan Bahan Makanan
Standar Kompetensi : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas : XI
Semester : 1 (satu) Gasal Tahun : 2014/2015

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Juli	5	5	1
2.	Agustus	4	1	3
3.	September	4	-	4
4.	Oktober	5	4	4
5.	November	4	-	4
6.	Desember	5	4	1
	Jumlah	27	9	16

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

16 Minggu x 4 Jam Pembelajaran = 66 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori : 28 Jam

- Pembelajaran Praktik : 24 Jam

- Uji Kompetensi : 12 Jam

(+)

Jumlah : 64 Jam

Klaten, Agustus 2014

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra.Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari

NIM. 11511244025

PENETAPAN PROGRAM SEMESTER

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Pariwisata
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/Standar Komp : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester : XI/GASAL
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Waktu : 16 x Pertemuan (4 x @ 45 menit)

KOD E	Kompetensi Dasar	ALOKASI WAKTU	TEMPAT		WAKTU PELAKSANAAN MINGGU KE :																			
			S	DU/DI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	3.1 Mendeskripsikan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya 4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	3x4 jam			■	■	■																	
2	3.2 Mendeskripsikan bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya 4.2 Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	3x4 jam						■	■	■														
3	3.3 Mendeskripsikan bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya 4.3 Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	3x4 jam										■	■	■										
4	3.4 Mendeskripsikan bahan makanan dari susu dan hasil olahannya 4.4 Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	2x4 jam												■	■									
5	3.5 Mendeskripsikan bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 4.5 Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	2x4 jam														■	■							
6	3.6 Mendeskripsikan bahan makanan dari lemak dan minyak 4.6 Mengevaluasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahan	2x4 jam																■	■					

Klaten, Agustus 2014

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra.Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari
NIM. 11511244025

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

Standar Kompetensi : PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN
Kelas/Semester : X/I dan II
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	KEGIATAN	ALOKASI WAKTU	WAKTU PELAKSANAAN
I.	Pembelajaran semester gasal a. Daging dan hasil olahannya b. Unggas dan hasil olahannya c. Ikan dan hasil olahannya d. Susu dan hasil olahannya e. Ikan dan hasil olahannya f. Lemak dan minyak	64 Jam	Agustus s.d Desember 2014
	Ulangan Semester Gasal	12 hari	Desember 2014
	Pembagian Raport	1 hari	Desember 2014
	Libur Semester Gasal	12 hari	Desember 2014
II.	Pembelajaran semester genap a. Sereal dan hasil olahannya b. Sayur dan buah-buahan c. Bumbu dan rempah d. Kacang-kacangan dan hasil olahannya e. Gula dan hasil olahannya f. Bahan makanan tambahan g. Kopi, teh, coklat	72 jam	Januari s.d Mei 2015
	Ulangan Semester Genap	12 hari	Juni 2015
	Pembagian Raport	1 hari	Juni 2015
	Libur Semester Genap	12 hari	Juni s/d Juli 2015

Mengetahui

Klaten 16 September 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari

NIM. 11511244025

JADWAL PELAJARAN

SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten Mata Pelajaran/Stand.Komp : Produktif Boga
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata Tahun/Semester : 2014/2015/1
Progam Studi Keahlian : Tata Boga Kelas : X,XI Jasa Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

No	Waktu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
I	07.00 – 07.45						
II	07.45 – 08.30					PBM/ X JB 1	
III	08.30 – 09.15	M2K/ XI JB 1				PBM/ X JB 1	
	09.15 – 09.30						
IV	09.30 – 10.15	M2K/ XI JB 1				PBM/ X JB 1	
V	10.15 – 11.00	M2K/ XI JB 1				PBM/ X JB 1	
VI	11.00 – 11.45	M2K/ XI JB 1					
	11.45 – 12.00						
VII	12.00 – 12.45	M2K/ XI JB 1					
VIII	12.45 – 13.30	M2K/ XI JB 1					
IX	13.30 – 14.15						

Mengetahui

Klaten, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati

Dwi Adis Lestari

NIP. 19610615 198503 2 012

NIM. 11511244025

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

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

Klaten, Agustus 2014

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra.Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari

NIM. 11511244025

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

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas : X
Semester : Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.
I	15 Agustus 2014	Menjelaskan materi tentang daging dan hasil olahannya	Teori
II	22 Agustus 2014	Menjelaskan materi lanjutan tentang daging dan hasil olahannya	Teori
III	29 Agustus 2014	Menjelaskan materi tentang unggas dan hasil olahannya	Teori
IV	05 September 2014	Praktik unggas dan hasil olahannya a. Nugget Ayam b. Bakso Ayam c. Abon Ayam	Praktik

Klaten, 8 Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari
NIM. 11511244025



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	Dwi Adis Lestari
NIM	11511244025
MATA DIKLAT	Pengetahuan Bahan Makanan



PEMERINTAHAN 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	Kompetensi/Sub Kompetens Topik/Sub Topik	Uraian Kegiatan	Kelas	Jam Ke	Evaluasi	Siswa Tidak Hadir	Ket
1	Jumat, 15 Agustus 2014	Menjelaskan tentang Daging dan hasil olahannya	- Mempelajari materi tentang Daging dan Hasil olahannya	X JB 1	2-5		Nihil	
2	Jumat, 22 Agustus 2014		- Mempelajari materi tentang Daging dan Hasil olahannya - Uji materi Daging dan hasil olahannya	X JB 1	2-5	Tugas Mandiri	Nihil	
3	Jumat, 29 Agustus 2014	Menjelaskan tentang Unggas dan hasil olahannya	- Mempelajari materi tentang Unggas dan Hasil olahannya	X JB 1	2-5		Nihil	
4	Jumat, 5 September 2014		- Mempraktikan 3 Macam Unggas dan hasil olahannya - Nugget ayam - Bakso ayam - Abon ayam	X JB 1	2-5		Nihil	
5	Jumat, 5 September 2014	Menjelaskan tentang Unggas dan hasil olahannya	- Mempelajari materi tentang Ikan dan hasil Olahannya	X JB 1	2-5		Nihil	

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 3 KLATEN

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas /Semester: : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

KI 3 : 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 dipelajarinya 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 menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan daging dan berbagai jenis hasil olah daging <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang daging dan hasil olahannya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	3 TM (@ 4 JPL)	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar struktur dan potongan daging daging dan hasil olahannya Referensi / bahan ajar terkait daging dan hasil
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja			pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan. Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan penilaian mutu dan keempukan daging secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap daging, serta keempukan daging 	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		olahnya <ul style="list-style-type: none"> Alat pengolahan makanan
3.1. Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian daging Menyebutkan macam-macam karkas daging sapi Menjelaskan fungsi setiap jenis potongan daging dalam pengolahan makanan Mengidentifikasi kualitas /mutu daging Menentukan factor-faktor yang mempengaruhi keempukan daging Menyebutkan macam-macam hasil olah daging 	Daging dan Hasil olahannya	<ul style="list-style-type: none"> dari berbagai bagian-bagian daging Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang daging dan hasil olahannya Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian daging secara berkelompok Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, dan pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan daging serta hasil olahannya Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi daging dan hasil olahannya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang daging dan hasil olahannya 			
4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah	<ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis hasil olah 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pengolahan	daging <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi daging dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang daging dan hasil olahannya 					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan unggas dan berbagai jenis hasil olah ikan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi 	3 TM (@ 4 JPL)	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar struktur dan potongan unggas • daging unggas dan hasil olahannya • Referensi / bahan ajar terkait unggas dan hasil olahannya • Alat pengolahan makanan
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan			Menanya : <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang unggas dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan hasil olah dan pengaruh pengolahan terhadap daging ; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada unggas dan hasil olahannya 	Portofolio <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok 		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah			Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji coba serta mutu unggas segar, pengaruh pengolahan terhadap unggas, serta dengan bagian-bagian unggas secara berkelompok • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari 	Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.2. Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya	<ul style="list-style-type: none"> • Mendiskripsikan pengertian unggas • Menyebutkan jenis-jenis unggas • Mengidentifikasi macam-macam karkas unggas • Menjelaskan fungsi setiap jenis potongan unggas dalam pengolahan makanan • Mengidentifikasi kualitas /mutu unggas • Menyebutkan macam-macam hasil olah unggas 	Unggas dan hasil olahannya	<p>berbagai sumber buku tentang unggas dan hasil olahannya</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan unggas dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahannya 			
4.2. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis hasil olah unggas • Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang unggas dan hasil olahannya 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.3 Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mendiskripsikan pengertian ikan • Menyebutkan jenis-jenis ikan • Mengidentifikasi mutu ikan • Menjelaskan macam-macam potongan ikan • Mengidentifikasi kualitas /mutu ikan 	Ikan dan hasil olahannya	<p>Mengamati : Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan ikan dan berbagai jenis hasil olah ikan</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang ikan dengan struktur, fungsi, potongan, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah ikan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada ikan dan hasil olahannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu ikan segar, pengaruh pengolahan terhadap ikan, dan hasil olahannya • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahannya 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	3 TM (@ 4 JPL)	<ul style="list-style-type: none"> • Gambar susu dan hasil olah susu • Bahan praktek susu dan hasil olahannya • Referensi / bahan ajar terkait susu dan hasil olahannya • Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.3 Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah	<ul style="list-style-type: none"> Menyebutkan macam-macam hasil olah ikan Mengolah dan menganalisis hasil olah ikan Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi hasil olah ikan Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang ikan dan hasil olahannya 		<p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahannya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahannya 			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p>			<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan susu, dan hasil olah susu <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang susuterkait dengan fungsi, komposisi, mutu , proses pembuatan hasil olahdan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada susu dan hasil olahannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan</p>	2 TM (@ 4 JPL)	<ul style="list-style-type: none"> Gambar susu dan hasil olah susu Bahan praktek susu dan hasil olahannya Referensi / bahan ajar terkait susu dan hasil olahannya Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.4 Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahannya</p> <p>4.4 Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mendiskripsikan pengertian susu • Menjelaskan fungsi susu dalam pengolahan makanan • Menunjukkan macam-macam hasil olah susu • Menjelaskan sifat-sifat susu • Membedakan kualitas susu • Menyebutkan macam-macam hasil olah susu 	Susu dan hasil olahannya	<p>susu segar, pengaruh pengolahan terhadap susu, dan hasil olahannya secara berkelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan, penilaian mutu dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba dan diskusikan dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusikan dan hasil olahannya 	<p>pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>			<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur telur dan berbagai jenis hasil olah telur <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang telur dengan struktur, bagian-bagian, komposisi, fungsi, mutu 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok 	2 TM (@ 4 JPL)	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar struktur telur dan jenis-jenis hasil olah telur • telur dan hasil olahannya • Referensi /
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p>						

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 pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja			telur dan proses pembuatan hasil olah telur; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada telur dan hasil olahannya Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu telur segar, pengaruh pengolahan terhadap telur, dan hasil olahannya secara berkelompok Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang telur dan hasil olahannya 	Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		bahan ajar terkait telur dan hasil olahannya <ul style="list-style-type: none"> Alat pengolahan makanan
3.5 Menganalisis bahan makanan dari telur dan hasil olahannya	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan penampang telur Menunjukkan macam-macam telur Membedakan kualitas telur Menjelaskan cara menyimpan telur Menemutunjukkan hasil olah telur 	Telur dan hasil olahannya	Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu telur, pengaruh pengolahan terhadap mutu telur dan hasil olahannya 			
4.5 Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> mengolah telur dan mengevaluasi hasil olah telur dengan berbagai bahan dan teknik pembuatan melaporkan hasil uji coba 		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusitelur dan hasil olahannya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusitelur dan hasil olahannya 			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan			Mengamati :	Observasi	2 TM (@ 4 JPL)	<ul style="list-style-type: none"> Video/Bahan

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
lemak dan minyak akibat pengolahan			<p>penilaian mutu dan diskusilemak dan minyak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusilemak dan minyak 			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur sereal <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang sereal terkait dengan struktur, komposisi, fungsi, mutu, sifat-sifat sereal dan hasil olahannya; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat sereal dan hasil olahannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu sereal dan hasil olahannya; pengaruh pengolahan terhadap sereal dan hasil olahannya • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang sereal dan hasil oalnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	2 TM (@ 4 JPL)	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar sereal dan hasil olahannya • Bahan praktek sereal dan hasil olahannya • Referensi / bahan ajar terkait sereal dan hasil olahannya • Alat pengolahan makanan
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah						
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja						
3.7 Memilih bahan makanan dari sereal (gandum dan beras) dan hasil olahannya	<ul style="list-style-type: none"> • Membedakan macam-macam gandum serta ciri masing-masing • Memilih jenis tepung sesuai dengan produk 	Sereal (gandum dan beras) dan hasil olahannya				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>yang akan dibuat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menguraikan cara menyimpan cereal • Menemutunjukkan hasil olah gandum dan beras 		<p>dan uji coba serta hasil diskusi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu sereal; , pengaruh pengolahan terhadap mutu sereal dan hasil olahnya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusisereal dan hasil olahnya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusisereal dan hasil olahnya 			
4.7 Menalarperubahan sifat-sifat bahan makanan dari sereal akibat pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat produk dari gandum • Menilai dan menganalisis hasil olahnya • Membuat lapaoran 					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur kacang-kacangan dan hasil olahnya <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang kacang-kacangan terkait dengan struktur, fungsi, komposisi, mutu, sifat-sifat Kacang-kacangan dan hasil olahnya; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat Kacang-kacangan dan hasil olahnya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta</p>	2 TM (@ 4 JPL)	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar kacang-kacangan dan hasil olahnya • Bahan praktek kacang-kacangan dan hasil olahnya • Referensi / bahan ajar terkait kacang-kacangan dan hasil olahnya • Alat
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah						
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja			kacang-kacangan dan hasil olahannya; pengaruh pengolahan terhadap kacang-kacangan dan hasil olahannya	sikap selama proses berlangsung		pengolahan makanan
3.8 Memilih bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahannya	<ul style="list-style-type: none"> • Mengidentifikasi jenis-jenis kacang-kacangan • Menguraikan fungsi kacang-kacangan dalam pengolahan makanan • Menunjukkan macam-macam hasil olah kacang-kacangan • Menguraikan cara menyimpan kacang-kacangan 	Kacang-kacangan dan hasil olahannya	<ul style="list-style-type: none"> • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang kacang-kacangan dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Kacang-kacangan dan hasil olahannya; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu kacang-kacangan dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusikacang-kacangan dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusikacang-kacangan dan hasil olahannya 			
4.8 Membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan dan hasil olahannya	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat produk dari kacang-kacangan • Menganalisis hasil uji coba • Membuat laporan dan mempresentasikan 					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut			<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji 	3 TM (@ 4 JPL)	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar sayuran dan buah-buahan

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<ul style="list-style-type: none"> Mememutunjukkan hasil olah sayur dan buah 		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi sayuran dan buah-buahan Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusisayuran dan buah-buahan 			
4.9 Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> Menemutunjukkan cara pengolahan sayur Mengolah produkhasil olah dari buah-buah dan menganalisis Membuat laporan dan presentasikan 					
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>			Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari bumbu dan rempah Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari bumbu dan rempah terkait dengan struktur, komposisi, mutu , fungsi, sifat-sifat bumbu dan rempah; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan identifikasi secara berkelompok bumbu dan rempah dari berbagai wujud/bentuk, Melakukan penilaian mutu bumbudan rempah,; pengaruh pengolahan terhadap bumbudan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung	2 TM (@ 4 JPL)	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar bumbu dan rempah Bahan praktek bumbudan rempah Referensi / bahan ajar terkait bumbudan rempah Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			rempah <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil identifikasi dan uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari bumbudan rempah 			
3.10 Membedakan bumbu dan rempah	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian pengertian bunbu dan rempah Mengidentifikasi macam-macam bumbu dan rempah Menjelaskan macam-macam fungsi bumbu dan rempah Menjelaskan cara menyimpan bumbu dan rempah 	Bumbu dan rempah	<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bumbudan rempah; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bumbudan rempah. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusibumbudan rempah Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusibumbu dan rempah 			
4.10. Mengevaluasi bumbudan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk rasa, bau, warna						
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan bahan makanan tambahan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan tambahan terkait dengan, fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat bahan makanan tambahan ; pengaruh pengolahan; serta 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok 	1 TM (@ 4 JPL)	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar bahan makanan tambahan Bahan praktek bahan makanan tambahan Referensi /
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan 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 pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja			hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan tambahan Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobadan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan tambahan ;, pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan tambahan Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan tambahan 	Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		bahan ajar terkait bahan makanan tambahan • Alat pengolahan makanan
3.11 Mendeskripsikan bahan makanan tambahan	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian makanan tambahan Mememutunjukana macam –macam makanan tambahan menguraikan fungsi makanan tambahan mememutunjukan cara penyimpanan bahan tambahan 	Bahan makanan tambahan	Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Bahan makanan tambahan ; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu Bahan makanan tambahan Mengkomunikasikan : Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi Bahan makanan tambahan Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi Bahan makanan tambahan			
4.11. Mengevaluasi sifat-sifat bahan makanan tambahan						
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan			Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, jenis bahan minuman 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji 	TM (@ 4 JPL)	• Video/Gambar bahan minuman (kopi, teh,

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
menurut agama yang dianutnya.			(kopi, teh, coklat)	coba dan presentasi		coklat)
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja			Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat) terkait dengan fungsi, komposisi, mutu, sifat-sifat bahan minuman (kopi, teh, coklat); pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan minuman (kopi, teh, coklat) Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobatan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat); pengaruh pengolahan terhadap bahan minuman (kopi, teh, coklat) Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat) Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat); pengaruh pengolahan terhadap mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat) Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusibahan 	coba dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		coklat) <ul style="list-style-type: none"> bahan minuman (kopi, teh, coklat) Referensi / bahan ajar terkait bahan minuman (kopi, teh, coklat) Alat pengolahan makanan
3.12 Mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat)	<ul style="list-style-type: none"> Menguraikan macam-macam bahan minuman (kopi, teh, coklat) Mengidentifikasi kualitas bahan minuman (kopi, teh, coklat) Menjelaskan jenis bahan minuman (kopi, teh, coklat) dan fungsi masing-masing 	Bahan minuman (kopi, teh, coklat)				
4.12. Mengevaluasi perubahan sifat kopi, teh, coklat akibat proses pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> Menganalisis hasil olah bahan minuman (kopi, teh, coklat) 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	
			makanan tambahan <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusibahan minuman (kopi, teh, coklat) 				
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Gula dan hasil olahnya	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan jenis-jenisgula dan hasil olahnya Menanya : <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang gula dan hasil olahnya dengan fungsi, jenis,, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah gula dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada gula dan hasil olahnya Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu gula dan hasil olahnya, pengaruh pengolahan terhadap gula dan hasil olahnya, • Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang gula dan hasil olahnyagula dan hasil olahnya Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	2 TM (@ 4 JPL) 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar jenis-jenis gula dan hasil olahnya • gula dan hasil olahnya • Referensi / bahan ajar terkait gula dan hasil olahnya • Alat pengolahan makanan 	
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan							
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah							
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja							
3.13 Menganalisis bahan makanan dari gula dan hasil olahnya	<ul style="list-style-type: none"> • Membedakan jenis-jenis gula • Menemutunjukkan fungsi gula dalam pengolahan makanan • Mengidentifikasi kualitas 						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	gula • Menemutunjukkan hasil olah gula		penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap sifat-sifatgula dan hasil olahnya			
4.13. Mengevaluasiperubahan sifat-sifat gula saat pengolahan	• Membuat produk dari hasil olah gula • Menganalisis,dan presentasi hasil uji coba		Mengkomunikasikan : • Membuat laporan hasil uji coba dan diskusigula dan hasil olahnya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusigula dan hasil olahnya			

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMK
Nama Sekolah	: SMK N 3 KLATEN
Mata Pelajaran	: Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester	: X / Gasal
Materi Pokok/Tema/Topik	: Daging dan hasil olahannya
Alokasi Waktu	: 3 x pertemuan @ 4 x 45 menit
Jumlah Pertemuan	: 3 (tiga) x pertemuan
Pertemuan Ke	: 1, 2, 3

A. Kompetensi Inti

KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

B. Kompetensi Dasar

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembanga berbagai keterampilan mengelola dan menyajiakan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran dan mengelola dan menyajiakan 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 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.
- 3.1 Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya

Indikator :

- Mendiskripsikan pengertian daging
 - Menyebutkan macam-macam karkas daging sapi
 - Menjelaskan fungsi setiap jenis potongan daging dalam pengolahan makanan
 - Mengidentifikasi kualitas/mutu daging
 - Menentukan faktor-faktor yang mempengaruhi kemampuan daging
 - Menyebutkan macam-macam hasil olahan daging
- 4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan

Indikator :

- Mengolah dan menganalisis hasil olah daging
- Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi daging dan hasil olahannya
- Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang daging dan hasil olahannya.

C. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian daging
2. Siswa dapat menyebutkan macam-macam karkas daging sapi
3. Siswa dapat menjelaskan fungsi setiap jenis potongan daging dalam pengolahan makanan
4. Siswa dapat mengidentifikasi kualitas/mutu daging
5. Siswa dapat menentukan faktor-faktor yang mempengaruhi kemampuan daging
6. Siswa dapat menyebutkan macam-macam hasil olahan daging

D. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian daging sapi

Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin yang terdapat didalamnya. Daging diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya.

Macam-macam karkas daging

2. Daging sapi diambil dari sapi pedaging yang sudah berumur satu tahun, berikut dari karkas daging sapi :

1. Bagian belakang sapi :

- 1) *Butt* (Bagian paha)
- 2) *Rump* (Bagian lulur)
- 3) *Loin* (Bagian lulur)

2. Bagian depan sapi :

- 1) *Ribs* (Bagian Iga)
- 2) *Chuk & Blade* (Bagian leher, Bagian lengan)
- 3) *Brisket & shin* (Bagian dada, Bagian kaki)

3. Menjelaskan fungsi potongan daging

- a. *Tenderloin* (lulur dalam) untuk steak, empal
- b. *Sirloin* (has luar) untuk bestik, rendang
- c. *Rib* (rusuk/iga) untuk sop
- d. *Brisket/breast* (sandung lamur) untuk rawon, sate
- e. *Shoulder* (lengan) untuk empal
- f. *Neek* (leher atau punuk) untuk semur
- g. *Shank* (sekengkel) untuk sop, soto, bakso
- h. *Rump* (daging yang berada dibagian punggung belakang) untuk sup
- i. *Flank* (daging sapi yang berasal dari otot perut) untuk soto sulung
- j. *Topside* (paha atas) untuk dendeng
- k. *Silverside* (paha bawah) untuk abon

4. Identifikasi kualitas/mutu daging

Kualitas daging yang baik mempunyai kriteria sebagai berikut :

- a. Keempukan dan kelunakan pada daging
- b. Warna daging bervariasi tergantung pada jenis daging
- c. Kandungan lemak (lemak yang terletak diantara otot)

- d. Rasa dan aroma daging berkualitas baik mempunyai rasa gurih dan aroma yang sedap
 - e. Kelembaban daging secara normal mempunyai permukaan yang relative kering sehingga dapat menahan organism dari luar
5. Faktor-faktor yang mempengaruhi keempukan daging

Kempikan daging dapat disebabkan oleh macam-macam antara lain :

- a. Jaringan pengikat
 - b. Lemak
 - c. Umur hewan
 - d. Bagian dari daging itu sendiri
 - e. Lama proses memasak dan jenis masakannya
6. Macam-macam hasil olahan daging

Dari bahan daging dapat dijadikan beberapa olahan makanan seperti cornet, abon, dendeng, sosis, daging asap, bakso, dan lain sebagainya

E. Alokasi Waktu :

3 x pertemuan @ 3 x 45 menit

F. Metode Pembelajaran :

- a. Model pembelajaran :Pendekatan pembelajaran pendekatan (*scientific*).
- b. Metode :Ceramah, diskusi, dan penugasan

G. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

- 1. Media : Power Point, Hand Out
- 2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
- 3. Sumber Belajar :

Kokom komariah, (2002). *Pengolahan Dasar Kontinental*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

Tim DIKTAT, (2011). *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

H. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan ke-I

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan. 2. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran 3. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan	15 menit

	<p>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajarn yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian, jenis, karakteristik, fungsi , faktor-faktor dan macam-macam olahan daging</p> <p>5. Sebagai apersepsi untuk menumbuhkan rasa ingin tahu daridaging dan hasil olahannya.Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa.</p>	
<p>Inti</p>	<p>Stimulation:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menyakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi daging dan hasil olahannya <p>Problem statemen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi daging dan hasil olahannya <p>Data collection :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang daging dan hasil olahannya yang terdiri dari pengertian, macam-macam karkas daging sapi, fungsi setiap jenis potongan daging dalam pengolahan, kualitas daging, faktor-faktor keempukan daging, dan macam-macam olahan daging. Siswa dapat mencari materi dari berbagai sumber yang ada. <p>Data Processing :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok <p>Verification :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi daging dan hasil olahannya 3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi daging dan hasil olahanya dari tiap kelompok <p>Generalization :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi daging dan hasil olahannya 	<p>155 menit</p>

	2. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada siswa	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi Daging dan hasil olahannya 2. Guru memberikan tugas untuk mencari macam-macam olahan daging dan hasil olahannya 3. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu unggas serta hasil olahannya 4. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa 	10 menit

Pertemuan ke-2

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan. 2. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran 3. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian, jenis, faktor-faktor dan macam-macam daging dan hasil olahannya. 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali materi tentang daging dan hasil olahannya. 	15 menit
Inti	<p>Stimulation:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point dan handout 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi daging dan hasil olahannya <p>Problem statemen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi daging dan hasil olahannya <p>Data collection :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 2 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang daging dan hasil olahannya yang terdiri dari macam-macam karkas dari daging sapi dan daging kambing beserta contoh hasil olahan makanannya. <p>Data Processing :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa bekerja didalam kelompok guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang 	155 menit

	<p>kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p>Verification :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai berdiskusi beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil praktik kedepan kelas dengan memasang potongan bagian daging sapi dan kambing dengan benar 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi daging dan hasil olahannya 3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi daging dan hasil olahannya dari tiap kelompok <p>Generalization :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi daging dan hasil olahannya 2. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada siswa 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi Daging dan hasil olahannya 2. Guru memberikan tugas untuk mencari macam-macam olahan daging dan hasil olahannya 3. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu unggas serta hasil olahannya 4. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa 	10 menit

Pertemuan ke-3

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan 2. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran 3. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajarn yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian, jenis, faktor-faktor dan macam-macam olahan daging. 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali materi tentang daging dan hasil olahannya. 	15 menit
Inti	<p>Stimulation:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati handout dan jobsheet yang diberikan guru 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi daging dan hasil 	155 menit

	<p>olahannya</p> <p>Problem statemen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi daging dan hasil olahannya <p>Data collection :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mempraktikan daging dan hasil olahannya tugas diselesaikan berdasarkan worksheet atau lembar kerja yang dibagikan <p>Data Processing :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok <p>Verification :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai prakrik dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi daging dan hasil olahannya 3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi daging dan hasil olahanya dari tiap kelompok <p>Generalization :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi daging dan hasil olahannya 2. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada siswa 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi Daging dan hasil olahannya dan membuat laporan persiapan kerja secara tertulis 2. Guru memberikan tugas untuk mencari macam-macam olahan daging dan hasil olahanya 3. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu unggas serta hasil olahannya 4. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa 	10 menit

I. Penilaian Pembelajaran

- a. Teknik Penilaian : Pengamatan, Tes tulis, Praktik, dan Uji Kompetensi
- b. Bentuk : Penugasan
- c. Instrument Penilaian :

- 1) Pengamatan : Terlampir
- 2) Tes Tertulis : 5 butir soal essay terstruktur
- 3) Praktik : Terlampir

J. Skor Penilaian

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1.	Aspek Pengetahuan setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal)	20	5 x 20 (jika benar semua)	Essay terstruktur
2.	Aspek Keterampilan (terlampir)			
Total		100	100	

K. Prosedur Penilaian :

No.	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori pengertian daging dan hasil olahannya b. Bekerja sama dalam kegiatan diskusi kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi.
2.	Pengetahuan Daging dan hasil olahannya	Tes Tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Keterampilan a. Terampil memilih daging yang mempunyai kriteria yang baik	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

Klaten, 15 Agustus 2014

Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Dra. Muryuniati

Dwi Adis Lestari

NIP. 19610615 198503 2 012

NIM.11511244025

LAMPIRAN 1

Soal Tertulis

Kerjakan soal-soal di bawah ini secara individu!

1. Jelaskan yang dimaksud dengan pengertian daging!
2. Sebutkan macam-macam karkas dari daging sapi!
3. Sebutkan fungsi potongan daging dalam pengolahan makanan!
4. Sebutkan kualitas daging yang baik!
5. Berikan 3 contoh olahan makanan dari daging!

Kata Kunci Jawaban

1. Pengertian daging sapi

Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin yang terdapat didalamnya. Daging diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya.

Macam-macam karkas daging

2. Daging sapi diambil dari sapi pedaging yang sudah berumur satu tahun, berikut dari karkas daging sapi :

Bagian belakang sapi :

- 1) *Butt* (Bagian paha)
- 2) *Rump* (Bagian lulum)
- 3) *Loin* (Bagian lulum)

Bagian depan sapi :

- 1) *Ribs* (Bagian Iga)
- 2) *Chuk & Blade* (Bagian leher, Bagian lengan)
- 3) *Brisket & shin* (Bagian dada, Bagian kaki)

3. Menjelaskan fungsi potongan daging

- a. *Tenderloin* (lulum dalam) untuk steak, empal
- b. *Sirloin* (has luar) untuk bestik, rendang
- c. *Rib* (rusuk/iga) untuk sop
- d. *Brisket/breast* (sandung lamur) untuk rawon, sate
- e. *Shoulder* (lengan) untuk empal
- f. *Neck* (leher atau punuk) untuk semur
- g. *Shank* (sekengkel) untuk sop, soto, bakso
- h. *Rump* (daging yang berada dibagian punggung belakang) untuk sup

- i. *Flank* (daging sapi yang berasal dari otot perut) untuk soto sulung
- j. *Topside* (paha atas) untuk dendeng
- k. *Silverside* (paha bawah) untuk abon

4. Identifikasi kualitas/mutu daging

Kualitas daging yang baik mempunyai kriteria sebagai berikut :

- a. Keempukan dan kelunakan pada daging
- b. Warna daging bervariasi tergantung pada jenis daging
- c. Kandungan lemak (lemak yang terletak diantara otot)
- d. Rasa dan aroma daging berkualitas baik mempunyai rasa gurih dan aroma yang sedap
- e. Kelembaban daging secara normal mempunyai permukaan yang relative kering sehingga dapat menahan organism dari luar

5. Macam-macam hasil olahan daging

Dari bahan daging dapat dijadikan beberapa olahan makanan seperti cornet, abon, dendeng, sosis, daging asap, bakso, dan lain sebagainya.

LAMPIRAN 2

LEMBAR PENGAMATAN OBSERVASI DISKUSI KELOMPOK

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas / Semester : X / Gasal
Kompetensi Dasar : Mendiskripsikan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya
Materi Pokok : Daging dan Hasil Olahannya
Hari / tanggal pengamatan : Jumat, 15 Agustus 2014

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

Skor 1 = Kurang	Jumlah skor 1 – 10 tidak aktif
Skor 2 = Cukup	Jumlah skor 10 – 20 cukup aktif
Skor 3 = Baik	Jumlah skor 20 – 30 aktif

Berilah skor untuk setiap aspek !

LAMPIRAN 3

FORMAT PENGAMATAN

No	Nama Siswa	Aspek Penilaian			Jumlah Skor	Keterangan	Nilai Rata-rata
		A	B	C			
1.	Al Titho Adriyanto Maldini						
2.	Alma Azzahroh						
3.	Aloysia Putri Novitasari						
4.	Anna Sri Widayanti						
5.	Barbara Trifena						
6.	Barbara Trifosa						
7.	Christina Yuliana Puji Hastuti						
8.	Diana Pungki						
9.	Fadilla Paramita Saraswati						
10.	Gerin Sukmawati Firdaus						
11.	Indriyaningsih						
12.	Katarina Novia Widyaningsih						
13.	Laura Rahmahapsari						
14.	Mega Sela Tirsia Kumala						
15.	Meri Nofianti						
16.	Muhammad Toha Pratama						
17.	Nabilla Fran Issa Rosni Widyawati						
18.	Nurul Dwi Fajarwati						
19.	Puput Novia Marcelli						
20.	Ratih Dyah Astuti						
21.	Rika Maryana						
22.	Rizky Andriela Sari						
23.	Rizky Nur Jannah						
24.	Rohayatul Janah						
25.	Suci Rochani						
26.	Swastika Gilang Kurnianingtyas						
27.	Tia Nurhayati						


28.	Tri Setiyo Budi						
29.	V.Fina Sunar Wahyuning Tyas						
30.	Wahyuti						
31.	Yeni Setyawati						
32.	Yuli Hastuti						

LAMPIRAN 4

FORMAT ASPEK KETERAMPILAN

Buatlah secara kelompok @ 4 siswa hasil olah dari daging sapi, meliputi:

Kelompok	Nama Siswa	Hasil			
		Perencanaan	Pengolahan	Analisis	Presentasi
Kelompok 1	Katarina Novia Widyaningsih				
	Rizky Nur Jannah				
	Wahyuti				
	Suci Rochani				
Kelompok 2	Indriyaningsih				
	Puput Novia Marcelli				
	Tia Nurhayati				
	Yeni Setyawati				
Kelompok 3	Muhammad Toha Pratama				
	Tri Setiyo Budi				
	Barbara Trifosa				
	Nabilla Fran Issa Rosni . W				
Kelompok 4	Aloysia Putri Novitasari				
	Diana Pungki				
	Meri Nofianti				
	Ratih Dyah Astuti				
Kelompok 5	Nurul Dwi Fajarwati				
	Rizky Andriela Sari				
	Rika Maryana				
	V.Fina Sunar Wahyuning Tyas				
Kelompok 6	Al Titho Adriyanto Maldini				
	Barbara Trifena				
	Gerin Sukmawati Firdaus				
	Mega Sela Tirsa Kumala				
Kelompok 7	Alma Azzahroh				
	Christina Yuliana Puji Hastuti				
	Laura Rahmahapsari				
	Rohayatul Janah				
Kelompok 8	Anna Sri Widayanti				
	Fadilla Paramita Saraswati				
	Swastika Gilang . K				
	Yuli Hastuti				

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	Daging dan Hasil Olahannya		180 Menit

A. Dasar Teori

1. Pengertian Makanan Daging

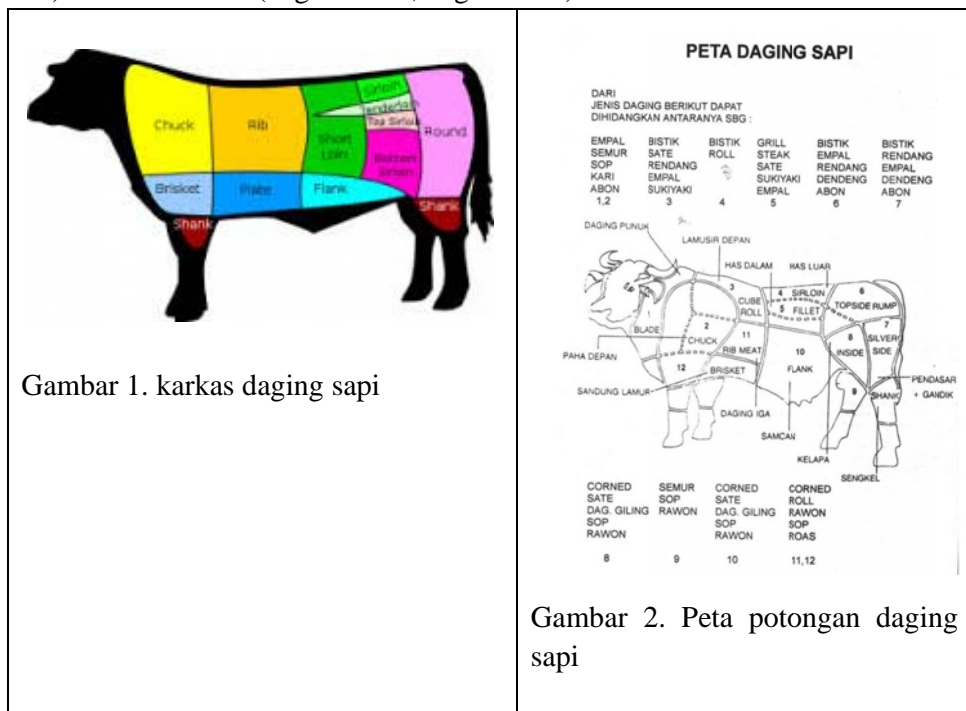
Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin yang terdapat didalamnya. Daging diambil dari hewan berkaki 4 yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya.

2. Macam-macam Karkas

a. Daging Sapi


Daging sapi diambil dari sapi pedaging yang sudah berumur satu tahun, berikut dari karkas daging sapi:

- 1) Bagian belakang sapi
 - a) *Butt* (bagian paha)
 - b) *Rump* (bagian lurus)
 - c) *Loin* (bagian lurus)
- 2) Bagian depan sapi
 - a) *Ribs* (bagian iga)
 - b) *Chuck & Blade* (bagian leher, bagian lengan)
 - c) *Brisket & shin* (bagian dada, bagian kaki)



Gambar 1. karkas daging sapi

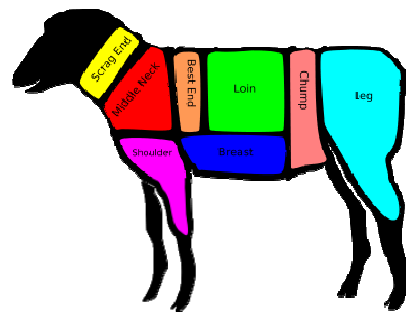
Gambar 2. Peta potongan daging sapi

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	Daging dan Hasil Olahannya		180 Menit

b. Daging kambing

Daging kambing diambil dari daging kambing yang mempunyai kualitas yang baik, berikut karkas dari daging kambing :


- 1) Scrag End
- 2) Middle neck
- 3) Shoulder
- 4) Best End
- 5) Loin
- 6) Breast
- 7) Chump
- 8) Leg



Gambar 3 Karkas Daging kambing

3. Fungsi-fungsi Potongan Daging

- a. *Tenderloin* (lulur dalam) untuk steak, empal
- b. *Sirloin* (has luar) untuk bestik, rendang
- c. *Rib* (rusuk/iga) untuk sop
- d. *Brisket/breast* (sandung lamur) untuk rawon, sate
- e. *Shoulder* (lengan) untuk empal
- f. *Neek* (leher atau punuk) untuk semur
- g. *Shank* (sekengkel) untuk sop, soto, bakso
- h. *Rump* (daging yang berada dibagian punggung belakang) untuk sup
- i. *Flank* (daging sapi yang berasal dari otot perut) untuk soto sulung
- j. *Topside* (paha atas) untuk dendeng
- k. *Silverside* (paha bawah) untuk abon

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	Daging dan Hasil Olahannya		180 Menit

4. Perubahan setelah Penyembelihan

Penyembelihan menyebabkan penyediaan oksigen

ke otot menjadi terhenti (jantung dan aliran darah terhenti). Persediaan glikogen tidak ada lagi di otot, hasil sisa metabolisme tidak dapat dikeluarkan dari otot, sehingga terjadi perubahan fisik dan kimiawi pada daging tersebut :

- a. Perubahan suhu
 - 1) Menurun, suhu darah menurun pada suhu sekitar/dibawahnya
 - 2) Suhu jaringan menjadi naik 1-2 yang disebut proses glikolisis
- b. Perubahan pH

5. Kriteria kualitas/Mutu Daging

- a. Keempukan atau kelunakan
Keempukan daging ditentukan oleh kandungan jaringan ikat, Semakin tua usia hewan, susunan jaringan kat semakin banyak sehingga daging yang dihasilkan semakin liat. Jika ditekan dengan jari daging yang sehat akan memiliki konsisten kenyal (padat).
- b. Kandungan lemak atau marbling (lemak yang terdapat diantara otot)
Marbling adalah lemak yang terdapat diantara otot (intramuscular). Lemak berfungsi sebagai pembungkus otot mempertahankan keutuhan daging pada waktu dipanaskan.
- c. Warna-warna daging bervariasi tergantung dari jenis secara genetic dan usia
- d. Rasa dan aroma daging yang berkualitas baik mempunyai rasa yang relatif gurih dan aroma yang sedap
- e. kelembaban, secara normal daging mempunyai permukaan yang relatif kering sehingga dapat menahan pertumbuhan organism dari luar

6. Kriteria kualitas daging yang tidak baik :


- a. Bau dan rasa tidak normal. Hal tersebut dapat disebabkan oleh adanya kelainan sebagai berikut :
 - 1) Hewan sakit
 - 2) Hewan dalam pengobatan

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	Daging dan Hasil Olahannya		180 Menit

- b. Warna daging tidak normal
- c. Konsistensi daging tidak normal
Daging yang tidak sehat mempunyai kekenyala rendah (jika ditekan dengan jari akan terasa lunak).
- d. Daging Busuk

7. Cara membedakan macam-macam daging

- a. Sapi
 - 1) Daging anak sapi/sapi muda
 - a) Pada umumnya agak pucat, kelabu putih sampai merah pucat dan merah tua
 - b) Terdiri dari serabut halus
 - c) Konsistensi agak lembek
 - d) Bau dan rasa berbeda dari sapi dewasa
 - 2) Daging sapi
 - a) Daging merah pucat
 - b) Berserabut halus dengan sedikit lemak
 - c) Konsistensi liat
 - d) Bau dan rasa aromatis
- b. Domba
 - 1) Daging terdiri dari serabut halus
 - 2) Warna merah muda, konsistensi cukup tinggi
 - 3) Banyak lemak di otot
 - 4) Lemak berwarna putih
- c. Kambing
 - 1) Daging lebih pucat dari daging domba
 - 2) Lemak menyerupai lemak domba, keras berwarna putih
 - 3) Daging kambing jantan berbaju khas
- d. Babi
 - 1) Daging pucat hingga merah muda
 - 2) Serabut halus, konsistensi padat dan berbau spesifik

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	Daging dan Hasil Olahannya		180 Menit

e. Kuda

- 1) Warna daing merah kehitaman hingga kecoklatan, oleh pengaruh udara berubah menjadi biru kehitaman
- 2) Serabut otot halus dan panjang. Konsistensi padat.
- 3) Bau dan rasa sedikit manis (mengandung banyak glikogen)
- 4) Lemak berwarna kuning emas

f. Kerbau

- 1) Pada umumnya liat, karena disembelih pada umur tua
- 2) Serabut kasar dan lemak putih
- 3) Rasanya hampir sama dengan daging sapi
- 4) Berbau lebih keras (prengus) dari pada daging sapi

8. Faktor-faktor yang mempengaruhi keempukan daging

- a. Jaringan Pengikat
- b. Lemak
- c. Umur Hewan
- d. Bagian dari daging itu sendiri
- e. Lama proses memasak dan jenis masakannya

9. Sumber-sumber enzim pengempuk daging

a. Kulit buah nanas

Buah nanas mengandung enzim bromelain yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengempuk alami yang mampu menguraikan serat-serat daging, sehingga daging menjadi empuk.


b. Getah pepaya

Dalam getah daun pepaya terkandung enzim protease (pengurai protein) yaitu papain dan kimopapain yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengempuk alami yang mampu menguraikan serat-serat daging, sehingga daging menjadi empuk.

c. Rimpang jahe

Rimpang jahe memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai enzim protease yang dapat berperan dalam mengempikan daging

d. Daun pepaya

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	Daging dan Hasil Olahannya		180 Menit

10. Macam-macam Hasil Olahan Daging

Dari bahan daging dapat dijadikan beberapa olahan daging ,seperti cornet, abon, dendeng, sosis, daging asap, bakso, dan lain sebagainya.

a. Abon daging

Abon daging merupakan makanan kering yang terbuat dari suiran-suiran daging dan bumbu-bumbu. Proses pembuatan dengan direbus atau dikukus kemudian disuir, sicampur dengan bumbu dan digoreng sampai matang dan kering.


b. Sosis daging

Sosis atau sausage berasal dari salsus yang berarti menggiling dengan garam. Sesuai dengan namanya, sosis merupakan produk olahan daging yang digiling. Berdasarkan tingkat kehalusan penggilingan daging, sosis dibedakan menjadi sosis daging giling dan emulsi, sebagai berikut :

- 1) Sosis daging giling, daging tidak dihaluskan sehingga masih terlihat serat-serat daging yang belum hancur dan menghasilkan tekstur yang khas dari sosis yang dihasilkan.
- 2) Sosis emulsi, daging digiling halus sampai terbentuk emulsi dengan lemak yang ditambahkan.

Jenis yang banyak dipasarkan di Indonesia biasanya adalah sosis emulsi segar (fresh sausage) tanpa fermentasi. Di pasaran jenis sosis hanya di tulisakan dalam bentuk asal bahan baku, seperti beef sausage dari daging sapi, chicken sausage dari daging ayam atau pork sausage dari daging babi. Berikut proses pembuatan dari sosis sebagai berikut :

- 1) Bahan baku yang digunakan adalah daging, biasanya diambil dari potongan daging yang tidak terlalu bagus, seperti chack, flank, atau bisket.
- 2) Daging dibersihkan lalu digiling dengan penggiling daging.
- 3) Daging yang telah digiling dicampur dengan air es, garam, dan bumbu-bumbu dan diaduk menggunakan alat pengaduk.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	Daging dan Hasil Olahannya		180 Menit

Pencampuran dilakukan pada suhu 4°C, berfungsi untuk mengekstrak protein dari dalam daging.

- 4) Emulsi yang sudah terbentuk secara stabil kemudian dimasukkan ke dalam selongsong. Tahap akhir adalah perebusan sosis untuk mendapatkan sosis masak perebusan ini dilakukan secara bertahap untuk menghindari pemuaihan yang terlalu cepat. Pemuaihan ini bisa menyebabkan sosis pecah.

c. Cornet Beef

Merupakan hasil olahan daging sapi dengan bumbu-bumbu, kentang, kaldu, bawang merah, garam, merica, sodium nitrit. Formulasi bahan-bahan tersebut bervariasi tergantung pada kesenangan konsumen. Secara garis besar berikut cara pembuatannya :

1) Penggilingan daging


Daging segar dipotong kecil, kemudian digiling sampai halus. Kemudian dimasak selama 10-20 menit pada suhu $\pm 80^{\circ}\text{C}$. Setelah dimasak daging didinginkan dan sekali lagi dihaluskan dengan penggilingan

2) Pemberian bumbu

Bumbu yang digunakan terdiri atas bawang merah, kentang, kaldu, garam, sodium nitrit dan lada halus. Bahan-bahan tersebut dihaluskan kemudian dicampur dengan daging. Sodium nitrit sebelum ditambahkan, dibuat larutan dengan air secukupnya.

3) Pengalengan dan sterilisasi

Adonan kemudian di masukan kedalam kaleng. Pengisian tidak boleh penuh tetapi harus diberi "head space", yaitu ruang udara diatas bahan didalam kaleng. Tinggi head space 2 cm. Pengisian kaleng dikerjakan pada saat keadaan panas yaitu pada suhu $\pm 50^{\circ}\text{C}$. Kaleng kemudian ditutup kemudian disterilisasi

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014
Semester I	Daging dan Hasil Olahannya		180 Menit

d. Dendeng

Dendeng adalah salah satu hasil olahan daging secara tradisional. Berikut secara garis besar proses pembuatannya :

1) Pelunakan daging

Daging diiris tipis atau kadang-kadang dipukul-pukul (digepuk) dengan tujuan mematahkan serat-serat daging supaya menjadi lunak

2) Kyuring

Sebagai bahan kyuring adalah campuran antara garam, gula tebu merah, atau gula kelapa, dan garam sendawa, dengan formulasi umum.

Bahan-bahan tersebut dilarutkan dalam air secukupnya, kemudian digunakan kyuring daging. Kyuring dikerjakan dengan merendam daging selama 1-6 jam. Setelah diangkat, sebelum dikeringkan kadang-kadang diberi bumbu.

3) Pengeringan

Daging dikeringkan pada sinar matahari atau oven sampai kering.

Macam-macam hasil olahan daging bisa dilihat pada gambar dibawah ini :



Cornet Beef



Abon daging sapi



Dendeng



Sosis daging sapi



Daging asap



Bakso

Gambar 4. Macam-macam olahan daging

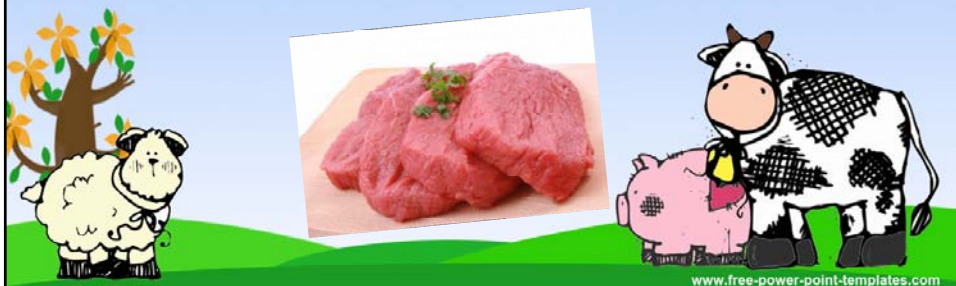
Pengolahan Bahan Makanan

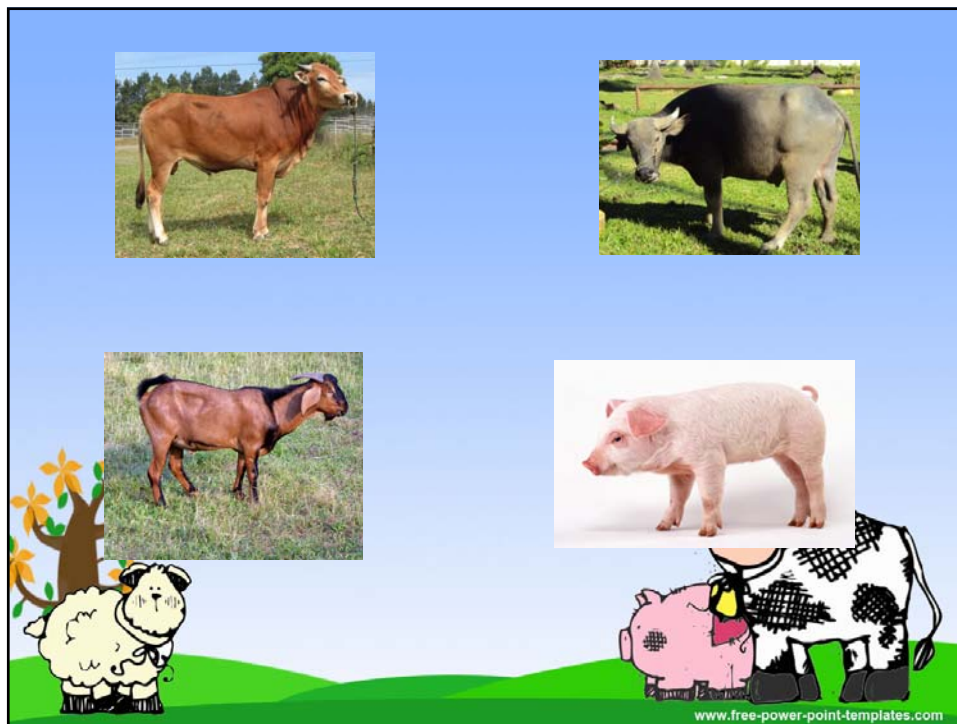
Disusun oleh
Dwi Adis Lestari
PTBB FT UNY



Daging . . .

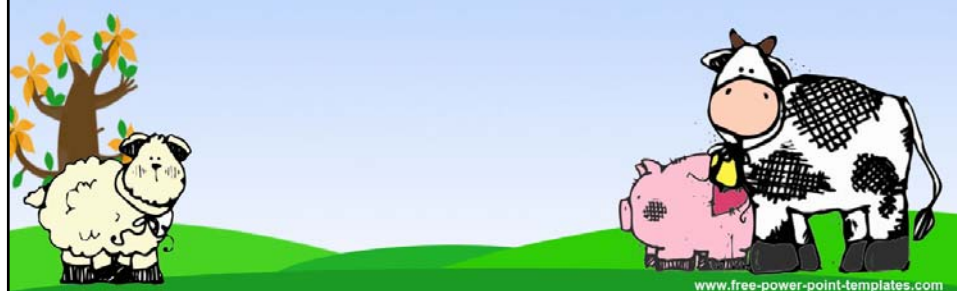
Bahan makanan utama yang dikonsumsi manusia, baik diperoleh dari hewan peliharaan atau hewan buruan yang diambil dari hewan yang berkaki empat (4) yang dipelihara untuk mengambil dagingnya



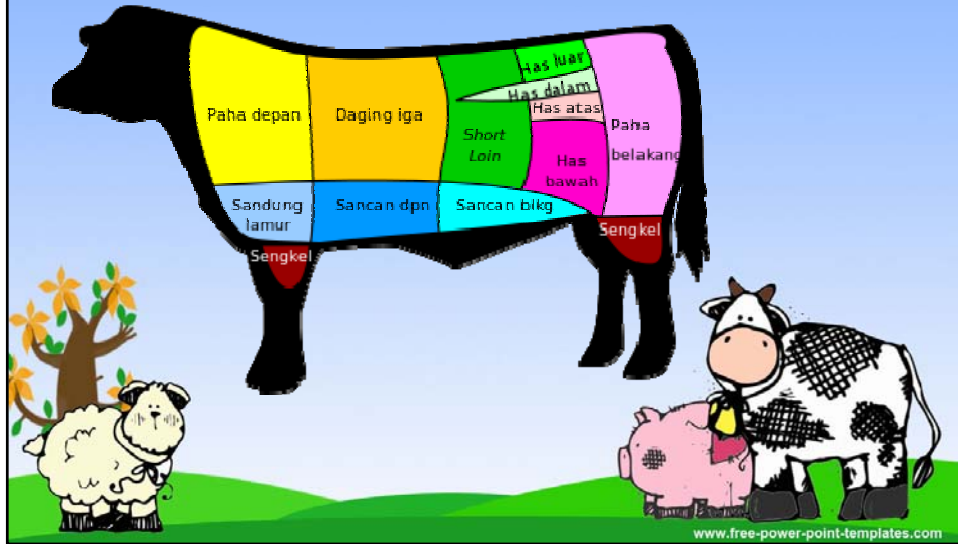


Bagian-bagian Daging Sapi

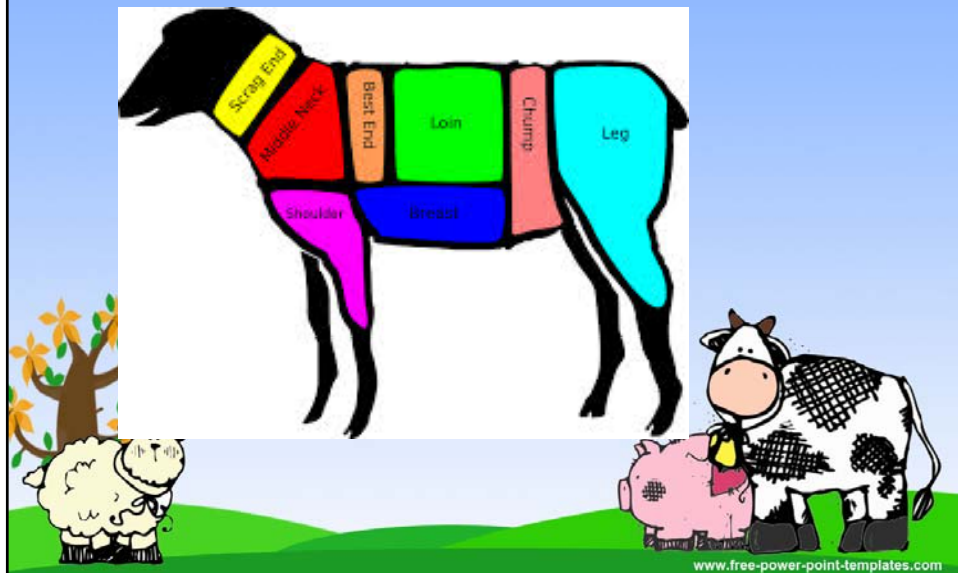
karkas adalah bagian tubuh hewan (sapi) yang sudah tidak termasuk bagian kepala, kulit, ekor, ujung kaki, jeroan dan darah.



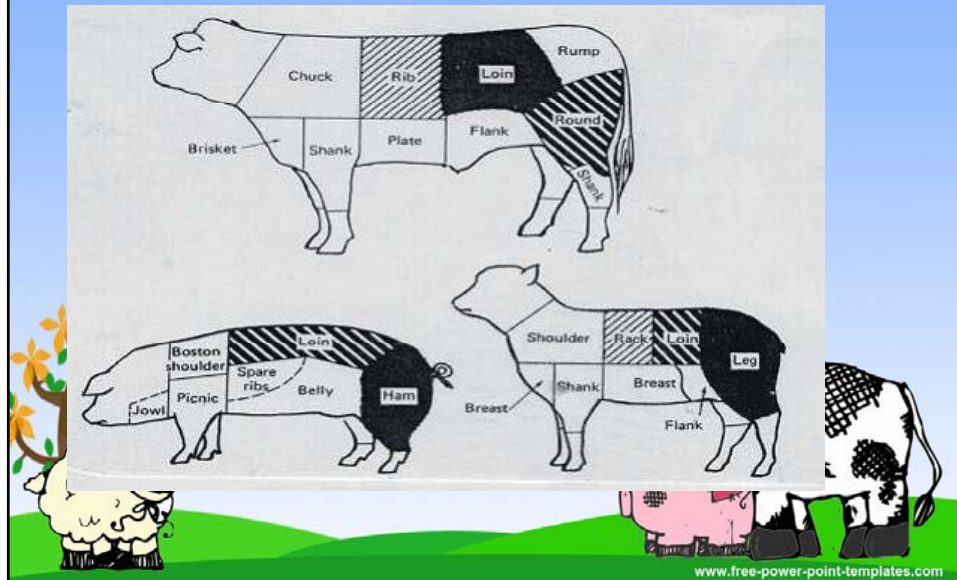
Karkas/Bagian Sapi/Kerbau



Karkas/Bagian Kambing

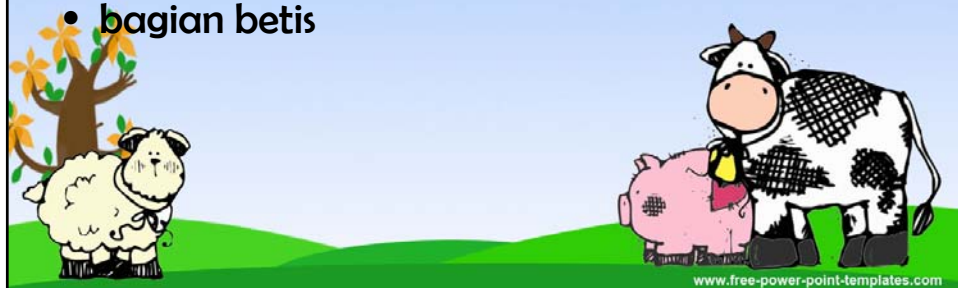


Karkas/Bagian Babi



secara umum karkas dapat dibagi ke dalam beberapa bagian :

- bagian bahu
- bagian punggung
- bagian dada-perut
- bagian paha belakang
- bagian betis



Karkas bagian bahu



- Blade/sampil
- Chuck Tender/Kijen
- Chuck/Sampil

www.free-power-point-templates.com

Karkas bagian punggung



- Sirloin/Striploin/Has Luar/Lulur Luar
- Cube Roll/Rib Eye Roll/Lulur Depan
- Tenderloin/Fillet/Has Dalam/Lulur Dalam

www.free-power-point-templates.com

[Karkas bagian dada-perut]



- Brisket/
Sandung Lamur
- Flank/Sancam



www.free-power-point-templates.com

[Karkas bagian paha belakang]



- Topside/Inside/
Penutup
- Silverside/Outside/
Pendasar Gandik
- Eye round/Gandik
- Rump/Tanjung



www.free-power-point-templates.com

Karkas bagian betis



Shin Shank/Betis/Kisi



www.free-power-point-templates.com

Fungsi Potongan Daging Pada Pengolahan

Tenderloin (lulur dalam) untuk steak, empal
Sirloin (has luar) untuk bestik, rendang
Rib (rusuk/iga) untuk sop
Brisket/breast (sandung lamur) untuk rawon, sate
Shoulder (lengan) untuk empal
Neck (leher atau punuk) untuk semur



www.free-power-point-templates.com

Shank (sekengkel) untuk sop, soto, bakso

Rump (daging yang berada dibagian punggung belakang) untuk sup

Flank (daging sapi yang berasal dari otot perut) untuk soto sulung

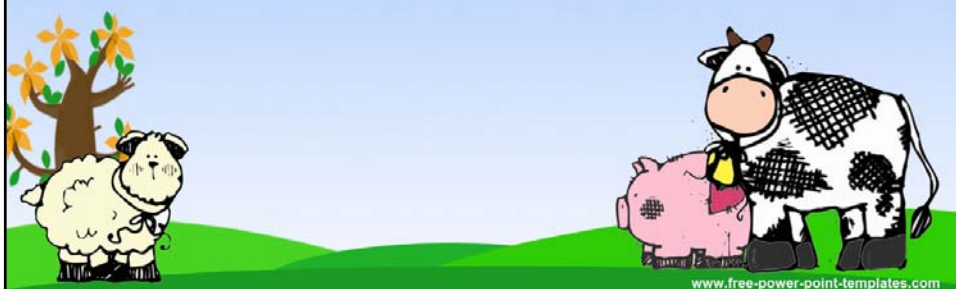
Topside (paha atas) untuk dendeng

Silverside (paha bawah) untuk abon



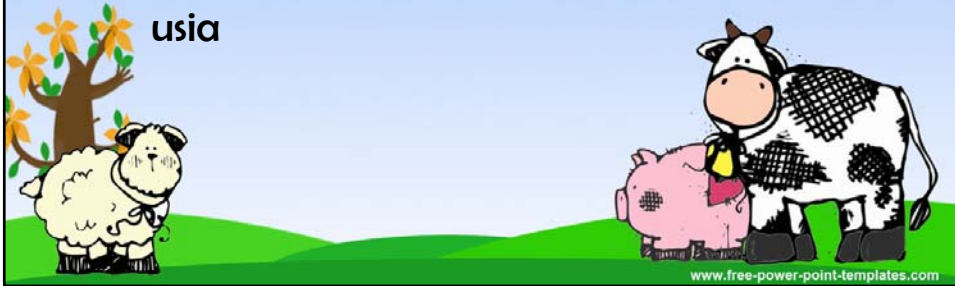
Perubahan setelah Penyembelihan

- Perubahan suhu
- Perubahan pH



Kualitas Daging

- Keempukan atau kelunakan
- Kandungan lemak atau marbling (lemak yang terdapat diantara otot)
- Warna-warna daging bervariasi tergantung dari jenis secara genetic dan usia

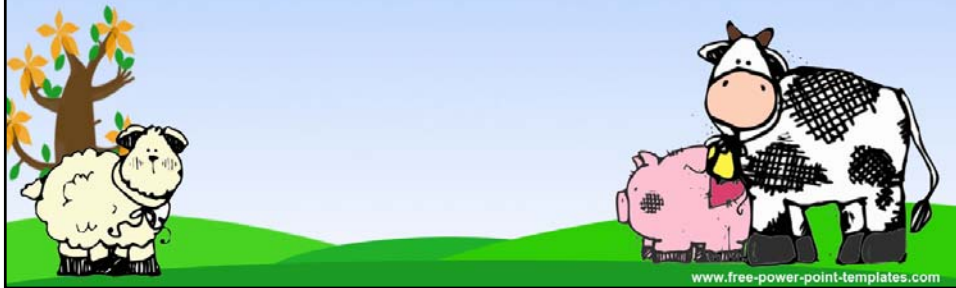


- Rasa dan aroma daging
- kelembaban,
- Mempunyai kenampakan mengkilap, warnanya cerah dan tidak pucat
- Tidak ada bau asam
- Daging masih elastis dan tidak kaku
- apabila dipegang daging tidak lengket ditangan



Kriteria kualitas daging yang tidak baik

- Bau dan rasa tidak normal
- Warna daging tidak normal
- Konsistensi daging tidak normal
- Daging Busuk



Pemilihan Daging

- Daging kambing memiliki warna merah muda, serat lembut dan halus. Lemak kambing keras dan kenyal berwarna putih kekuningan. Selain itu aroma daging kambing lebih keras dibandingkan daging sapi



- **Daging sapi**

Daging sapi memiliki warna merah cerah, serat halus dan lemaknya berwarna kekuningan. kondisi daging keras, namun tidak kaku. Daging yang gelap dan kaku menunjukkan penyembelihan dilakukan tidak tepat, artinya hewan disembelih dalam keadaan stress atau kehabisan tenaga



- **Daging kerbau**

Warnanya lebih tua (merah tua) dibandingkan daging sapi, seratnya kasar dan lemaknya kuning dan keras

- **Daging babi**

Warna bervariasi dari merah muda hingga perak kemerah-merahan. Serat halus dan kompak. Lemak putih jernih, lunak, dan mudah mencair pada suhu ruang



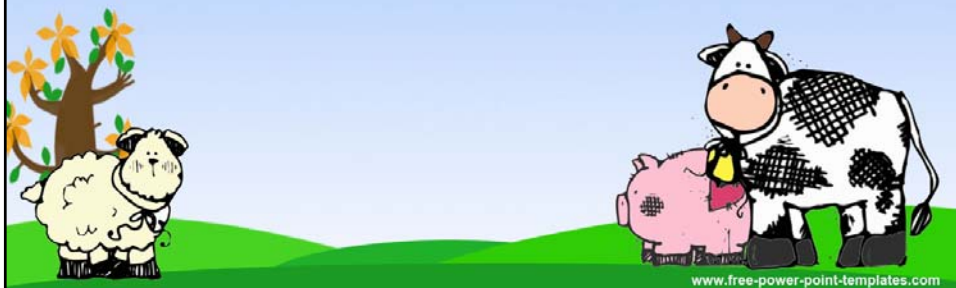
Faktor Kempukan Daging

- Jaringan pengikat
- Lemak
- Umur hewan
- Bagian dari daging itu sendiri
- Lama proses memasak dan jenis masakannya



Sumber-sumber enzim pengempuk daging

- Kulit buah nanas
- Getah pepaya
- Rimpang jahe
- Daun pepaya



Macam-macam Olahan Daging



www.free-power-point-templates.com



www.free-power-point-templates.com



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan	: SMK
Nama Sekolah	: SMK N 3 KLATEN
Mata Pelajaran	: Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester	: X / Gasal
Materi Pokok/Tema/Topik	: Unggas dan hasil olahannya
Alokasi Waktu	: 3 x pertemuan @ 3 x 45 menit
Jumlah Pertemuan	: 3 x pertemuan
Pertemuan Ke	: 4, 5, 6

A. Kompetensi Inti

KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

B. Kompetensi Dasar

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembanga berbagai keterampilan mengelola dan menyajiakan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran dan mengelola dan menyajiakan makanan Indonesia.

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dlam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.

1.2 mendeskripsikan bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya

Indikator :

- Mendeskripsikan pengertian unggas
- Menyebutkan jenis-jenis unggas
- Mengidentifikasi macam-macam karkas unggas
- Menentukan cara memotong unggas berdasarkan teknik olah
- Mengidentifikasi kualitas/mutu unggas
- Menyebutkan macam-macam hasil olahan unggas

4.1 Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan

Indikator :

- Mengolah dan menganalisis hasil olah unggas
- Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahannya
- Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang unggas dan hasil olahannya.

C. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian unggas
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis unggas
3. Siswa dapat mengidentifikasi macam-macam karkas unggas
4. Siswa dapat menentukan cara memotong unggas berdasarkan teknik olah
5. Siswa dapat mengidentifikasi kualitas/mutu unggas
6. Siswa dapat menyebutkan macam-macam hasil olahan unggas

D. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian unggas adalah jenis hewan ternak yang termasuk dalam kelompok burung yang dimanfaatkan untuk diambil daging dan telurnya dan dikonsumsi untuk makanan sehari-hari. Pada umumnya hewan merupakan bagian dari ordo galliformes (seperti ayam dan kalkun), dan anseriformes (seperti bebek).
2. Jenis-jenis unggas :
 - a. Ayam kampung
 - b. Ayam ras pedaging
 - c. Ayam cull
 - d. Burung merpati

- e. Burung puyuh
 - f. Bebek
 - g. Kalkun
 - h. Ansa
 - i. Itik
3. Macam-macam karkas unggas :
 - a. Drumstick (Paha bawah)
 - b. Thight (paha atas)
 - c. Wings (sayap)
 - d. Part of neck (leher)
 - e. Breasts (dada)
 4. Kualitas/mutu unggas :
 - Tekstur daging lembut
 - Bagian dada tampak berisi
 - Bagian paha tidak keras
 - Tulang dada masih mempunyai tulang rawan
 - Aroma segar
 - Karkas utuh
 5. Teknik memotong ayam atau unggas berdasarkan teknik olah
 - Memotong unggas berdasarkan teknik olah roasting
 - Memotong unggas berdasarkan teknik olah grilling
 - Memotong unggas berdasarkan teknik olah sautng
 - Memotong unggas berdasarkan teknik olah supreme
 - Memotong unggas berdasarkan teknik olah stewing
 6. Cara menyimpan unggas :
 - Unggas perlu dibersihkan
 - Simpan di almari pendingin (refrigerator) untuk waktu simpan tidak lama
 - Simpan di almari pendingin (refrigerator) untuk waktu simpan tidak lama
 - Simpan dalam frezeer untuk waktu simpan lama
 7. Macam-macam hasil olah unggas : nugget, abon, cornet, sosis, galantin
 8. Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi hasil olahnya

E. Alokasi Waktu :

3 x pertemuan @ 3 x 45 menit

F. Metode Pembelajaran :

- a. Model pembelajaran : Pendekatan pembelajaran pendekatan (*scientific*).
- b. Metode : Ceramah, diskusi, dan penugasan

G. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Hand Out
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar :

Kokom komariah, (2002). *Pengolahan Dasar Kontinental*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

Tim DIKTAT, (2011). *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

H. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan ke-I

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan. 2. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran 3. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian, jenis, karakteristik, fungsi, Cara penyimpanan dan macam-macam olahan unggas 5. Sebagai apersepsi untuk menumbuhkan rasa ingin tahu dari daging dan hasil olahannya. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa. 	15 menit
Inti	<p>Stimulation:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menyakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi unggas dan hasil olahannya <p>Problem statemen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi unggas dan hasil olahannya 2. Guru menunjuk salah satu siswa yang sudah pernah mengetahui unggas untuk menceritakan kepada teman-temannya. <p>Data collection :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang unggas dan hasil olahannya yang terdiri dari pengertian, macam-macam karkas daging unggas, teknik memotong unggas, kualitas/mutu unggas dan cara penyimpanan unggas. Siswa dapat mencari materi dari berbagai sumber yang ada. <p>Data Processing :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok <p>Verification :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan 	155 menit

	<p>materi unggas dan hasil olahannya</p> <p>3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi unggas dan hasil olahannya dari tiap kelompok</p> <p>Generalization :</p> <p>1. Guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi daging dan hasil olahannya</p> <p>2. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada siswa</p>	
Penutup	<p>1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi unggas dan hasil olahannya</p> <p>2. Guru memberikan tugas untuk mencari macam-macam olahan unggas dan hasil olahannya</p> <p>3. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu unggas serta hasil olahannya</p> <p>4. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa</p>	10 menit

Pertemuan ke-2

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa</p> <p>2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu unggas dan hasil olahannya</p> <p>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai</p> <p>4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</p> <p>5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali pelajaran minggu lalu</p>	15 menit
Inti	<p>Stimulation:</p> <p>1. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point handout</p> <p>2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi unggas dan hasil olahannya</p> <p>Problem statemen:</p> <p>1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi unggas dan hasil olahannya</p> <p>Data collection :</p> <p>1. Guru membagi tugas individu kepada siswa</p> <p>2. Setiap siswa mendapatkan tugas untuk mengambar dari karkas daing ayam atau unggas beserta dengan nama dan kegunaan dalam pengolahan makanan.</p> <p>Data Processing :</p> <p>1. Selama siswa bekerja, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat menyelesaikan tugasnya dan guru mengarahkan siswa apabila ada siswa yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas</p> <p>Verification :</p> <p>1. Setelah selesai mengerjakan tugas dan membuat laporan beberapa siswa diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas</p>	155 menit

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Sementara siswa lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi unggas dan hasil olahannya 3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi unggas dan hasil olahannya dari tiap kelompok <p>Generalization :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi unggas dan hasil olahannya 2. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada siswa 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi unggas dan hasil olahannya 2. Guru memberikan tugas untuk mencari macam-macam olahan unggas dan hasil olahannya. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu unggas serta hasil olahannya 3. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa 	10 menit

Pertemuan ke-3

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu unggas dan hasil olahannya 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali pelajaran minggu lalu 	15 menit
Inti	<p>Stimulation:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati jobsheet dan handout yang diberikan guru 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi unggas dan hasil olahannya <p>Problem statemen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi unggas dan hasil olahannya <p>Data collection :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 3-4 siswa 2. Setiap siswa mendapatkan tugas untuk mempraktikan unggas dan hasil olahannya tugas diselesaikan berdasarkan worksheet atau lembar kerja yang dibagikan <p>Data Processing :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok <p>Verification :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai praktik dan membuat laporan beberapa 	155 menit

	<p>kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi unggas dan hasil olahannya 3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi unggas dan hasil olahannya dari tiap kelompok <p>Generalization :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi unggas dan hasil olahannya 2. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada siswa 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi unggas dan hasil olahannya 2. Guru memberikan tugas untuk mencari macam-macam olahan unggas dan hasil olahannya. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu unggas serta hasil olahannya 3. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu ikan dan hasil olahannya 4. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa 	10 menit

I. Penilaian Pembelajaran

- b. Teknik Penilaian : Pengamatan, Tes tulis, Praktik, dan Uji Kompetensi
- c. Bentuk : Penugasan
- d. Instrument Penilaian :
- 1) Pengamatan : Terlampir
 - 2) Tes Tertulis : 5 butir soal essay terstruktur
 - 3) Praktik : Terlampir

J. Skor Penilaian

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1.	Aspek Pengetahuan setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal)	20	5 x 20 (jika benar semua)	Essay terstruktur
2.	Aspek Keterampilan (terlampir)			
Total		100	100	

K. Prosedur Penilaian :

No.	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	<p>Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori pengertian unggas dan hasil olahannya b. Bekerja sama dalam kegiatan diskusi kelompok 	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi.

	c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif		
2.	Pengetahuan Unggas dan hasil olahannya	Tes Tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Keterampilan a. Terampil memilih ayam/unggas yang mempunyai kriteria yang baik	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

Klaten, 15 Agustus 2014

Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Dra. Muryuniati

Dwi Adis Lestari

NIP. 19610615 198503 2 012

NIM.11511244025

LAMPIRAN

Soal tertulis

Kerjakan soal-soal di bawah ini secara individu!

1. Jelaskan pengertian dari unggas!
2. Jelaskan 5 jenis unggas yang bisa dikonsumsi!
3. Sebutkan 5 bagian-bagian karkas unggas!
4. Sebutkan 5 macam hasil olah unggas!
5. Jelaskan cara menyimpan unggas

Kata Kunci Jawaban

1. Unggas adalah jenis hewan ternak kelompok burung yang dimandatkan untuk daging dan telurnya.
2. Ayam, bebek, kalkun, merpati, angsa.
3. Macam-macam karkas unggas :
 - Drumstick (paha bawah)
 - Thight (paha atas)
 - Wings (sayap)
 - Part of neck (leher)
 - Breasts (dada)
 - Tail end of bar porti
4. Hasil olah unggas :
 - Abon
 - Cornet
 - Nugget
 - Bakso
 - Galantine
5. Cara menyimpan unggas :
 - Dibekukan dimasukkan ke tempat yang temperatur di bawa biasanya tahan sampai 1 minggu 9° C
 - Almari pendingin rumah tangga (frozen food) diletakkan pada freezer
 - Pendingin dengan cryogenic, pendingin yang menggunakan gas dicondenseer

LAMPIRAN 2

LEMBAR PENGAMATAN OBSERVASI DISKUSI KELOMPOK

Mata Pelajaran	: Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas / Semester	: X / Gasal
Kompetensi Dasar	: Mendiskripsikan bahan makanan dari Unggas dan hasil olahannya
Materi Pokok	: Unggas dan Hasil Olahannya
Hari / tanggal pengamatan	: Jumat, 15 Agustus 2014

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

Skor 1 = Kurang	Jumlah skor 1 – 10 tidak aktif
Skor 2 = Cukup	Jumlah skor 10 – 20 cukup aktif
Skor 3 = Baik	Jumlah skor 20 – 30 aktif

Berilah skor untuk setiap aspek !

LAMPIRAN 3

FORMAT PENGAMATAN


No	Nama Siswa	Aspek Penilaian			Jumlah Skor	Keterangan	Nilai Rata-rata
		A	B	C			
1.	Al Titho Adriyanto Maldini						
2.	Alma Azzahroh						
3.	Aloysia Putri Novitasari						
4.	Anna Sri Widayanti						
5.	Barbara Trifena						
6.	Barbara Trifosa						
7.	Christina Yuliana Puji Hastuti						
8.	Diana Pungki						
9.	Fadilla Paramita Saraswati						
10.	Gerin Sukmawati Firdaus						
11.	Indriyaningsih						
12.	Katarina Nova Widyaningsih						
13.	Laura Rahmahapsari						
14.	Mega Sela Tirsa Kumala						
15.	Meri Nofianti						
16.	Muhammad Toha Pratama						
17.	Nabilla Fran Issa Rosni Widyawati						
18.	Nurul Dwi Fajarwati						
19.	Puput Nova Marcelli						
20.	Ratih Dyah Astuti						
21.	Rika Maryana						
22.	Rizky Andriela Sari						
23.	Rizky Nur Jannah						
24.	Rohayatul Janah						
25.	Suci Rochani						
26.	Swastika Gilang Kurnianingtyas						
27.	Tia Nurhayati						
28.	Tri Setiyo Budi						
29.	V.Fina Sunar Wahyuning Tyas						
30.	Wahyuti						
31.	Yeni Setyawati						
32.	Yuli Hastuti						

LAMPIRAN 4

FORMAT ASPEK KETERAMPILAN

Buatlah secara kelompok @ 4 siswa hasil olah dari unggas, meliputi:

Kelompok	Nama Siswa	Hasil			
		Perencanaan	Pengolahan	Analisis	Presentasi
Kelompok 1	Katarina Novia Widyaningsih				
	Rizky Nur Jannah				
	Wahyuti				
	Suci Rochani				
Kelompok 2	Indriyaningsih				
	Puput Novia Marcelli				
	Tia Nurhayati				
	Yeni Setyawati				
Kelompok 3	Muhammad Toha Pratama				
	Tri Setiyo Budi				
	Barbara Trifosa				
	Nabilla Fran Issa Rosni . W				
Kelompok 4	Aloysia Putri Novitasari				
	Diana Pungki				
	Meri Nofianti				
	Ratih Dyah Astuti				
Kelompok 5	Nurul Dwi Fajarwati				
	Rizky Andriela Sari				
	Rika Maryana				
	V.Fina Sunar Wahyuning Tyas				
Kelompok 6	Al Titho Adriyanto Maldini				
	Barbara Trifena				
	Gerin Sukmawati Firdaus				
	Mega Sela Tirsa Kumala				
Kelompok 7	Alma Azzahroh				
	Christina Yuliana Puji Hastuti				
	Laura Rahmahapsari				
	Rohayatul Janah				
Kelompok 8	Anna Sri Widayanti				
	Fadilla Paramita Saraswati				
	Swastika Gilang . K				
	Yuli Hastuti				

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2014
Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		180 Menit

A. Dasar Teori

1. Pengertian Unggas

Pengertian unggas adalah jenis hewan ternak yang termasuk dalam kelompok burung yang dimanfaatkan untuk diambil daging dan telurnya dan dikonsumsi untuk makanan sehari-hari. Pada umumnya hewan merupakan bagian dari ordo galliformes (seperti ayam dan kalkun), dan anseriformes (seperti bebek). Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging yaitu air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot dan elemen-elemen lain

2. Jenis-jenis unggas

Termasuk jenis unggas adalah ayam, burung, dan itik. Jenis unggas potensial digunakan sebagai sumber daging adalah ayam dan itik. Jenis-jenis unggas sebagai berikut :

a. Ayam kampung


Ayam ini dikenal sebagai ayam buras (bukan ras) atau ayam lokal. Misalnya : ayam sumatra, ayam kedu, ayam nunukan. Ayam ini umumnya diusahakan sebagai ayam dwiguna yaitu selain sebagai penghasil daging juga penghasil telur.



Gambar 1. Ayam Kampung

b. Ayam ras pedaging

Ayam pedaging adalah ayam yang berumur dibawah delapan minggu dimana dagingnya lembut (empuk dan gurih) dengan bobot 1,3-2,0 kg

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2014
Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		180 Menit



Gambar 2. Ayam Ras Pedaging

c. Ayam cull

Sebenarnya bukan tipe ayam pedaging, Namun disunahkan sebagai penghasil daging karena alasan tertentu. Biasanya berasal dari ayam petelur yang sudah diafkir.

d. Itik

Itik dikenal sebagai unggas kedua penghasil daging sesudah ayam. Ciri fisik ternak itik adalah bentuk tubuhnya langsing dengan langkah tegap. Tinggi tubuh berkisar antara 45-50 cm dan digambarkan seperti bentuk anggur. Itik ini bertubuh kecil dan kurus dengan berat tubuh rata-rata 1,2-1,4 kg/ekor untuk itik berumur 2 tahun.




Gambar 3. Itik

Ada beberapa jenis itik, antara lain sebagai berikut :

- 1) Itik Jaharan (Itik erwarna putih)
- 2) Itik serati
- 3) Itik Cherry dari Inggris

Unggas juga terdiri dari unggas non ayam, seperti berikut :

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2014
Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		180 Menit

a. Puyuh

Burung puyuh berasal dari Taiwan dan banyak diantaranya telah disilangkan dengan burung puyuh lokal. Disamping dagingnya, ternyata bagian yang dapat dihasilkan puyuh adalah telurnya.



Gambar 4. Burung Puyuh

b. Entok

Entok anggota dari famili anatide dikembangkan dalam jumlah terbesar tetapi menjadi unggas komersial di negara-negara Jerman, Austria dan negara-negara Eropa Timur. Entok mempunyai kadar lemak yang lebih rendah dibanding itik. Sehingga entok banyak digemari masyarakat Italia dan Perancis, di Italia entok terkenal dengan sebutan “Barbary Duck”.




Gambar 5. Entok

c. Burung Unta

Burung unta merupakan keluarga dari Ratite, yaitu burung yang tidak dapat terbang. Burung unta mempunyai berat antara 90 sampai 135 kg dengan kebutuhan pakan sekitar 3,5 kg per hari.



Gambar 6. Burung Unta

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2014
Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		180 Menit

d. Kalkun

Daging kalkun tersedia dalam bentuk segar dan beku. Daging kalkun mempunyai bagian daging merah dan daging putih. Daging putih proporsinya sekitar 52%, bagian dada 41% dan sayap 11%. Kalkun merupakan burung yang berasal dari bagian utara Mexico dan bagian selatan Amerika Selatan.



Gambar 7. Kalkun


3. Klasifikasi Unggas

a. Ayam

- 1) *Poussen*, ayam yang berumur 4-6 minggu, digunakan untuk roasting dan grilling
- 2) *Poupet de grain*, jenis burung yang berumur 3-4 bulan dan berlemak, digunakan untuk roasting, grilling
- 3) *Pouted rein*, jenis broiler yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven. digunakan untuk roasting, grilling, saute
- 4) *Pouparde*, ayam yang sudah besar, digunakan untuk roasting, broiling, dan galantine
- 5) *Chapon*, ayam pedaging yang banyak mengandung lemak, digunakan untuk roasting

Kriteria ayam yang baik adalah :

- a. Mempunyai badan yang besar dan montok
- b. Tulang dada masih mempunyai tulang rawan
- c. Dagingnya segar
- d. Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerah merahan
- e. Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai taji

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2014
Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		180 Menit

- f. Memiliki mata yang segar dan cerah
- g. Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit

b. Unggas (Goose)

- 1) *Gooseling (angsa muda) umur : 3-5 bulan, berat : 2-3 kg, kegunaan : dipanggang (roasting), rebus*
- 2) *Goose (angsa dewasa) umur : 6-9 bulan, berat : 3-7 kg, kegunaan : Pot roasting, boiling*

c. Kalkun (Turkey)

Di indonesia kalkun hanya sebagai binatang peliharaan, sedangkan di negara barat dijual dalam bentuk dibekukan yang siap untuk dioven

- 1) Young Turkey (kalkun muda) umur : 3-4 bulan, berat 2-3 kg, teknik olah : dipanggang (roasting), digoreng (frying)
- 2) Yearling Turkey (Kalkun dewasa) Umur : 5-7 bulan, Berat : 4-7 kg, teknik olah : dipanggang (roasting, grilling)
- 3) Large Turkey : (kalkun) umur : >10 bulan, berat : > 8 kg, teknik olah : boiling dan stewing

d. Itik

Itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging. Macam-macam itik sebagai berikut : Bebek jawa, bebek alabio, bebek bali, bebek manila, bebek peking


e. Burung Merpati

Burung merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda. Digunakan untuk masakan-masakan Tionghoa, berupa masakan tim atau burung dara goreng.

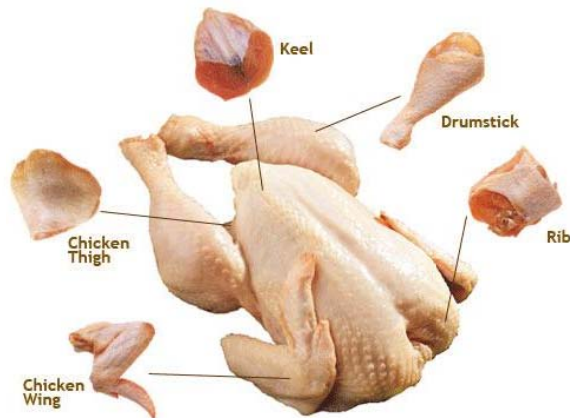
4. Macam-macam Karkas/Bagian Unggas

Karkas/bagian unggas (ayam) bisa dilihat dari gambar berikut ini :

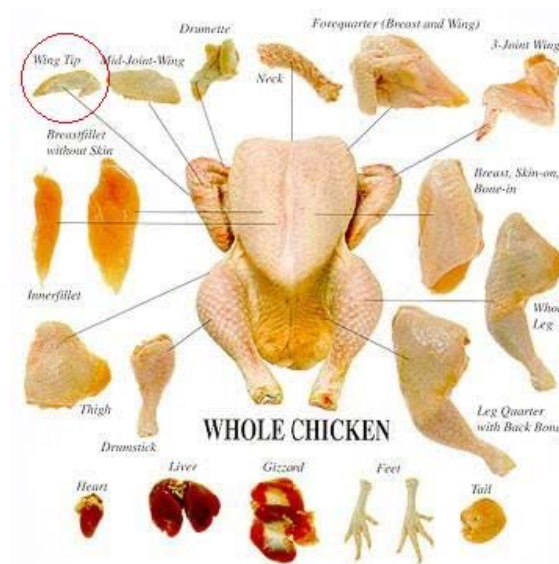
- a. Drumstick (Paha bawah)
- b. Thight (paha atas)

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2014
Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		180 Menit

- c. Wings (sayap)
- d. Part of neck (leher)
- e. Breasts (dada)




Gambar 1 Karkas Daging Ayam



Gambar 2 Karkas Daging Ayam Utuh

5. Komponen Karkas Unggas

Komponen karkas bervariasi tergantung jenis, umur dan jenis kelamin ayam. Komponen karkas adalah bagian atau porsi karkas ayam dibandingkan dengan ayam

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2014
Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		180 Menit

hidup yang biasanya dinyatakan dalam persen berat atau merupakan presentase berat karkas dibandingkan dengan berat ayam hidup.

Daging ayam disebut berkualitas tinggi karena mudah dicerna dan diserap serta mengandung asam amino yang dibutuhkan tubuh.

Komponen-komponen karkas antara lain :

a. Otot

Komponen yang paling mahal adalah otot. Bagian otot terbesar terdapat pada bagian dada, sehingga besarnya dada dijadikan ukuran untuk membandingkan kualitas daging broiler. Fungsi otot yang utama adalah untuk menggerakkan tubuh, menutupi tulang dan membentuk tubuh. Otot pada ayam berwarna lebih terang sedangkan otot paha berwarna lebih gelap, disebabkan ayam lebih banyak berjalan daripada terbang, sehingga menyebabkan pigmen mioglobin terdapat lebih banyak pada otot paha.

b. Lemak

Lemak mempunyai 3 tipe, yaitu :

- 1) Lemak dibawah kulit (subkutan)
- 2) Lemak perut bagian bawah (abdominal)
- 3) Lemak dalam otot (intramuscular)


Presentase lemak abdominal pada ayam betina lebih tinggi daripada ayam jantan dan bobotnya semakin bertambah dengan meningkatnya umur.

c. Tulang

Sistem pertulangan unggas berbeda dengan pertulangan pada mamalia. Tulang unggas ringan tapi kuat dan kompak, karena mengandung garam-garam kalsium yang sangat padat. Tulang merupakan kerangka bagi tubuh dan tempat bertautnya daging, serta mempunyai fungsi untuk melindungi organ tubuh dan sumsum tulang.

d. Kulit

Kulit unggas relatif tipis dibandingkan kulit mamalia. Warna kulit dipengaruhi oleh pigmen kulit, melanin, dan kanthophyl. Kulit mempunyai beberapa fungsi, yaitu :

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2014
Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		180 Menit

- 1) Melindungi bagian dalam kulit secara mekanik terhadap kemungkinan masuknya zat-zat.
- 2) Melindungi kulit terhadap cahaya atau sinar yang akan masuk.
- 3) Mengatur temperatur tubuh
- 4) Tempat keluarnya keringat
- 5) Tempat pembentukan vitamin D dari kolesterol
- 6) Tempat berlangsungnya respirasi

6. Kualitas Unggas


Unggas yang baik mempunyai kriteria kualitas unggas yang baik, sebagai berikut :

- a. Bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya
- b. Tekstur daging lembut, serat daging halus
- c. Aroma segar tidak berbau busuk
- d. Kulit halus, tidak berbrindil-brindil dan tidak ada bulu halus
- e. Karkas utuh, tidak ada bercak darah atau bagian yang memar


7. Persiapan Pengolahan Unggas

Cara menyiapkan dan membersihkan unggas sama pada setiap jenis unggas. Untuk menyiapkan unggas diperlukan tempat kerja yang khusus dan alat kerja tersendiri, Gunakan apron dari karet atau plastik, bersihkan, dan desinfeksikan peralatan kerja setelah habis bekerja untuk menghindari bahaya adanya salmonella.

- a. Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas
 - 1) Menghilangkan bulu : Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau
 - 2) Membersihkan bulu-bulu kecil : Diletakkan di atas api hingga hilang.
 - 3) Menghilangkan leher : Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala.
 - 4) Menghilangkan kaki : Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2014
Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		180 Menit

- 5) Mengambil bagian dalam : Potong bagian usus, 2–3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati melalui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.
 - 6) Mencuci : Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan.
 - 7) Mengikat dan melipat : Ikat dan bentuk sebelum dimasak.
- b. Mengikat tanpa jarum
- 1) Buat ikatan di bawah lubang usus, silangkan di atas paha.
 - 2) Ujung tali diletakkan pada bagian paha, letakkan ayam pada satu sisi, tali ditarik di atas sayap.
 - 3) Kulit leher menutupi ujung leher, ikat dengan tali.
 - 4) Kedua ujung tali ditarik kencang di bagian sisi sayap yang lain dan ikat.
- c. Mengikat dengan jarum
- 1) Kulit leher menutupi ujung leher, tusukkan jarum melalui sayap dan bagian punggung.
 - 2) Tusukan yang keluar ditusukkan melalui sayap kedua.
 - 3) Tekan paha, tusuk-tusuk melalui kulit perut.
 - 4) Tusukan yang keluar melalui paha bagian belakang.
 - 5) Ayam dibentuk lagi di setiap ujung, ditarik kencang dan ikat.
- d. Mengikat kaki Ayam untuk sup dimasak, ayam panggang biasanya tidak diikat:
- 1) Bagian kanan dan kiri perut dilubangi.
 - 2) Lipat kaki dan masukkan ke dalam lubang.
- e. Mengikat dua kali untuk unggas yang besar (angsa, bebek, kalkun)
- 1) Ditusuk melalui bagian tengah pergelangan pada paha.
 - 2) Tusuk kedua bagian sayap yang dilipat ke belakang dan ikat.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2014
Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		180 Menit

- 3) Kedua paha dirapatkan lalu tusukkan melalui bagian belakang paha melewati bagian perut lalu ikat.

8. Teknik Memotong ayam atau unggas

Teknik memotong unggas terlebih dahulu harus mengetahui bagian-bagiannya. Pengetahuan anatomi dan pengenalan kerangka sangat dibutuhkan sebelum memotong ayam menjadi bagian tertentu, tujuannya adalah membuat potongan yang tepat, mengurangi trimming atau serpihan daging yang mungkin masih melekat pada tulang dan mempercepat proses pemotongan. Berikut proses pemotongan unggas berdasarkan teknik olah, yaitu :


a. Roasting

- 1) Singeing, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa.
- 2) Potong winglet dan kaki kira-kira 1 cm di bawah lutut.
- 3) Potong tulang leher, dan tinggalkan jelambir kulit leher kira-kira 3 cm dari pangkal leher
- 4) Baringkan ayam pada cutting board dan patahkan persendian paha dan punggung dengan jalan menekan pelan-pelan.
- 5) Tusukkan jarum dan benang melalui: kak-kaki-sayap-jelambir-pangkal-leher sayap.
- 6) Letakkan ayam dengan punggung menghadap bawah pada cutting board.
- 7) Tekan kaki ke depan sehingga dada tampak lebih besar, kemudian ikatkan kedua ujung benang kuat-kuat.

Catatan: Perlakuan awal sebelum trussing bagian dalam diberi garam, dan stuff dengan dressing

b. Grilling

- 1) Singeing
- 2) Potong winglet dan kaki
- 3) Potong tulang belakang, dapat dilakukan dari dalam rongga badan maupun dari luar.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2014
Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		180 Menit

- 4) Buka dan ratakan kedua belah bagian dada.
- 5) Buat torehan kecil pada kulit seukuran lutut ayam.
- 6) Masukkan ujung lutut ke dalam torehan tadi sehingga paha melekat pada dada sehingga aman pada waktu dimasak.

Contoh menu:

Grilled Chicken American Style

Grilled Chicken Devil Sauce

c. Sauting


- 1) Singeing
- 2) Potong winglet dan kaki.
- 3) Potong dan pisahkan paha dari badan melalui sela paha dan badan.
- 4) Potong dan pisahkan tulang belakang dari bagian dada.
- 5) Pisahkan dada menjadi dua melalui salah satu sisi tulang dada
- 6) Potong masing-masing belahan dada menjadi sama berat, sehingga akhirnya menjadi 4 potong daging dada.
- 7) Potong masing-masing kaki menjadi dua melalui persendian paha menjadi paha bagian atas dan paha bagian bawah.

d. Supreme

- 1) Singeing
- 2) Potong dan pisahkan kaki dari badan melalui sela paha dan badan.
- 3) Kuliti bagian dada.
- 4) Keluarkan tulang canggah (wing bond).
- 5) Potong winglet dan kuliti sayap yang tersisa pada badan.
- 6) Potong dan pisahkan daging dada dari tulang dada.

e. Stewing

- 1) Potong carcass menjadi 12 potong.
- 2) Pisahkan dua sayap dari tubuhnya, potong paha, persendian kaki, potong menyilang carcass dari tulang dada sepanjang tulang rusuk.
- 3) Pisahkan dada dari tulangnya.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2014
Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		180 Menit

9. Cara menyimpan unggas


- a. Unggas dibersihkan dan dicuci terlebih dahulu sebelum disimpan
- b. Unggas yang akan digunakan dalam waktu singkat dapat disimpan pada ruang pendingin (refrigerator) dan yang akan digunakan dalam waktu lama dapat disimpan di ruang pembeku (freezer)
- c. Unggas yang sudah disimpan dalam keadaan beku harus segera disimpan dalam suhu ruang pembeku
- d. Unggas yang beku, tidak baik jika dilembabkan dan dibekukan kembali beberapa kali, karena kualitas unggas akan menjadi kurang baik

10. Penggunaan ayam dalam pengolahan makanan

Dalam pengolahan makanan ayam dimanfaatkan sebagai hidangan pembuka misalnya slada, kroket, dan chicken wings. Sebagai bahan dasar bagi pembuatan stock/suop, sebagai hidangan utama dan sebagai isi suatu masakan.

11. Macam-macam Hidangan Unggas

- a. Chicken Nugget
 Suatu bentuk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu. Dikonsumsi setelah proses penggorengan rendam (Deep Frying).
 Terbuat dari daging sapi, daging ayam, ikan.
- b. Abon Ayam
 Jenis lauk puak kering yang berbentuk khas dengan bahan pokok daging sapi, ayam, ikan dan tambahan bumbu seperti : Bawang merah, Bawang putih, ketumbar, laos, serai, daun salam, gula merah, santan, garam
- c. Bakso Ayam
 Produk olahan makanan berbentuk bulat atau lainnya yang diperoleh dari campuran daging (tidak kurang dari 50%) dan pati atau sereal dengan tanpa penambahan bahan makanan lain atau BMT yang diijinkan. Bahan Daging segar sapi, ayam, ikan

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2014
Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		180 Menit

12. Beberapa kasus yang ada pada unggas

a. Avian influenza/flu burung

Penyakit flu burung atau flu unggas (bird flu, avian influenza) adalah suatu penyakit menular yang disebabkan oleh virus influenza tipe A dan ditularkan oleh unggas.

Gejala-gejala flu burung

1. Jengger berwarna biru
2. Borok dikaki
3. Kematian mendadak

b. Ayam tiren

Ayam tiren (mati kemarin) merupakan ayam yang sudah mati bukan karna disembelih di hari yang lalu bangkai atau bisa juga disebut dengan ayam yang kemudian diperjual belikan dengan harga yang sangat murah

c. Daging ayam berformalin

Merupakan daging ayam yang diberi cairan formalin dengan cara disuntikkan pada daging yang bertujuan agar daging ayam jauh lebih awet dari daging ayam segar.

UNGGAS DAN HASIL OLAHANYA



Dwi Adis Lestari
PPL UNY

Apa itu Unggas . . . ?

- unggas adalah jenis hewan ternak yang termasuk dalam kelompok burung yang dimanfaatkan untuk diambil daging dan telurnya dan dikonsumsi



Jenis-Jenis Unggas

Ayam Kampung



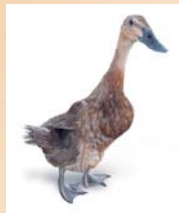
Ayam Ras Pedaging



Ayam cull



Itik



Unggas Non Ayam

- Puyuh



Entok



- Burung Unta



Kalkun



Klasifikasi Unggas. . .



fppt.com

Ayam

- *Poussen* ayam yang berumur 4-6 minggu, digunakan untuk roasting dan grilling
- *Poupet de grain* jenis burung yang berumur 3-4 bulan dan berlemak, digunakan untuk roasting, grilling
- *Pouted rein, Pouted rein*, jenis broiler yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven. digunakan untuk roasting, grilling, saute
- *Pouparde*, ayam yang sudah besar, digunakan untuk roasting, broiling, dan galantine
- *Chapon*, ayam pedaging yang banyak mengandung lemak, digunakan untuk roasting



fppt.com

Kriteria Ayam

- Mempunyai badan yang besar dan montok
- Tulang dada masih mempunyai tulang rawan
- Daginnya segar
- Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerah merahan
- Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai taji
- Memiliki mata yang segar dan cerah
- Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit



fppt.com

Unggas (Goose)

- *Gooseling (angsa muda) umur : 3-5 bulan, berat : 2-3 kg, kegunaan : dipanggang (roasting), rebus*
- *Goose (angsa dewasa) umur : 6-9 bulan, berat : 3-7 kg, kegunaan : Pot roasting, boiling*



fppt.com

Kalkun

- Young Turkey (kalkun muda) umur : 3-4 bulan, berat 2-3 kg, teknik olah : dipanggang (roasting), digoreng (frying)
- Yearling Turkey (Kalkun dewasa) Umur : 5-7 bulan, Berat : 4-7 kg, teknik olah : dipanggang (roasting, grilling)
- Large Turkey : (kalkun) umur : >10 bulan, berat : > 8 kg, teknik olah : boiling dan stewing



fppt.com

Itik

- Itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging



fppt.com

Burung Merpati

- Burung merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda



Macam-macam Karkas Unggas

– Drumstick (Paha bawah)



Leg/kaki



– Thight (paha atas)



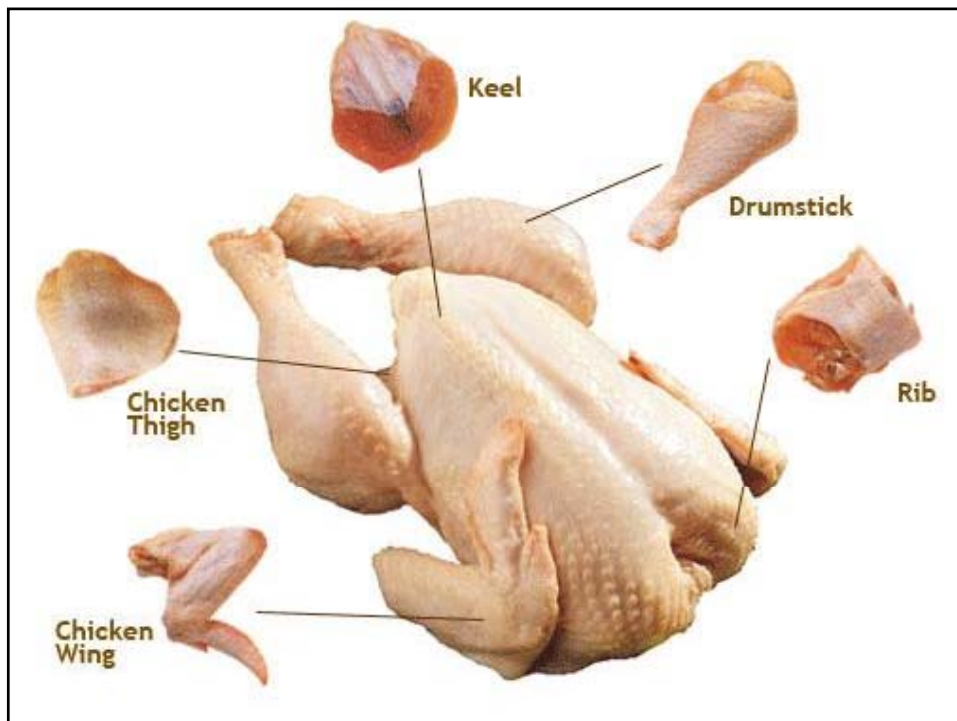
- Part of neck (leher)
- Breasts (dada)
- Supreme

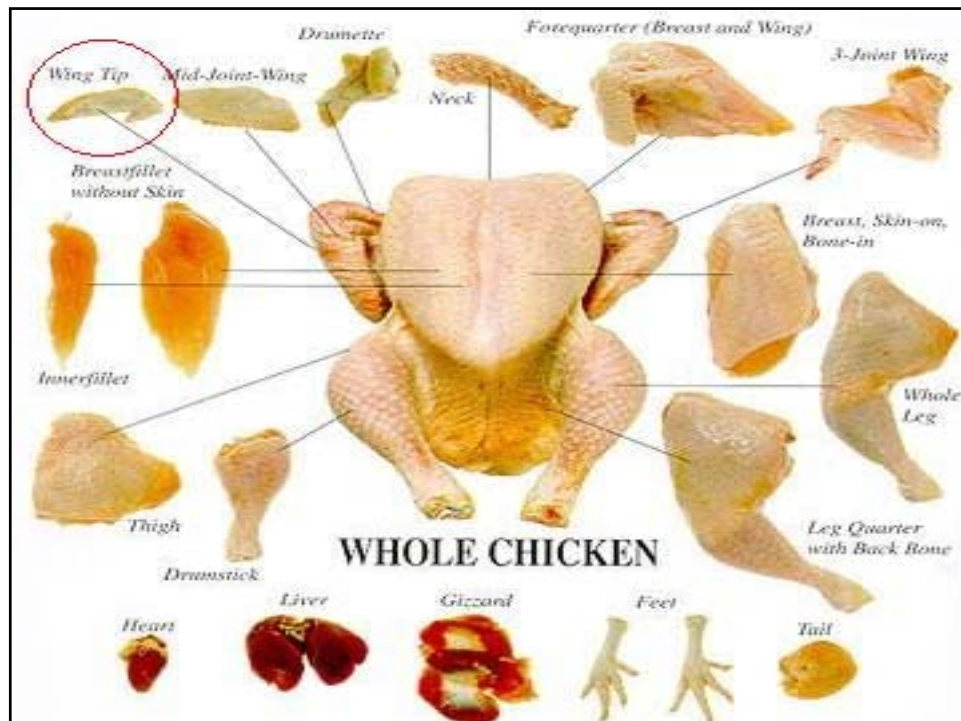


- **Wings (sayap)**



fppt.com





Komponen Karkas Unggas

Komponen karkas

- a. **Otot** → Komponen karkas yg paling mahal adalah bag dada. Otot dad lebih terang, sdngkan pd kaki gelap (**mioglobin tinggi**)
- b. **Lemak** → ada tiga : lemak bawah kulit, lemak perut bag bawah & dlm otot
- c. **Tulang** → sangat kuat krn Ca tinggi & padat
- d. **Kulit** → melindungi permukaan tubuh. **Fungsi** : melindungi bag dalam & cahaya, mengatur suhu tubuh, sbg kelenjar ekskresi, tempat respirasi

Kualitas Unggas

- Bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya
- Tekstur daging lembut, serat daging halus
- Aroma segar tidak berbau busuk
- Kulit halus, tidak berbrindil-brindil dan tidak ada bulu halus
- Karkas utuh, tidak ada bercak darah atau bagian yang memar



fppt.com

Persiapan Pengolahan Unggas

- Menghilangkan bulu
- Membersihkan bulu-bulu kecil
- Menghilangkan leher
- Menghilangkan kaki
- Mengambil bagian dalam
- Mencuci
- Mengikat dan melipat

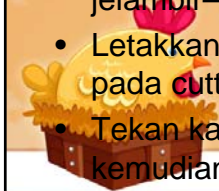


fppt.com

Teknik Memotong ayam atau unggas

Roasting

- Singeing, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa
- Potong winglet dan kaki kira-kira 1 cm di bawah lutut.
- Potong tulang leher, dan tinggalkan jelambir kulit leher kira-kira 3 cm dari pangkal leher
- Baringkan ayam pada cutting board dan patahkan persendian paha dan punggung dengan jalan menekan pelan-pelan.
- Tusukkan jarum dan benang melalui: kak–kaki–sayap–jelambir–pangkal– leher sayap.
- Letakkan ayam dengan punggung menghadap bawah pada cutting board.
- Tekan kaki ke depan sehingga dada tampak lebih besar, kemudian ikatkan kedua ujung benang kuat-kuat.



fppt.com



fppt.com

Grilling

- Singeing
- Potong winglet dan kaki
- Potong tulang belakang, dapat dilakukan dari dalam rongga badan maupun dari luar.
- Buka dan ratakan kedua belah bagian dada.
- Buat torehan kecil pada kulit seukuran lutut ayam.
- Masukkan ujung lutut ke dalam torehan tadi sehingga paha melekat pada dada sehingga aman pada waktu dimasak.



fppt.com



fppt.com

Sauting

- Singeing
- Potong winglet dan kaki.
- Potong dan pisahkan paha dari badan melalui sela paha dan badan.
- Potong dan pisahkan tulang belakang dari bagian dada.
- Pisahkan dada menjadi dua melalui salah satu sisi tulang dada
- Potong masing-masing belahan dada menjadi sama berat, sehingga akhirnya menjadi 4 potong daging dada.
- Potong masing-masing kaki menjadi dua melalui persendian paha menjadi paha bagian atas dan paha bagian bawah.



fppt.com

Supreme

- Singeing
- Potong dan pisahkan kaki dari badan melalui sela paha dan badan
- Kuliti bagian dada.
- Keluarkan tulang canggah (wing bond).
- Potong winglet dan kuliti sayap yang tersisa pada badan.
- Potong dan pisahkan daging dada dari tulang dada.

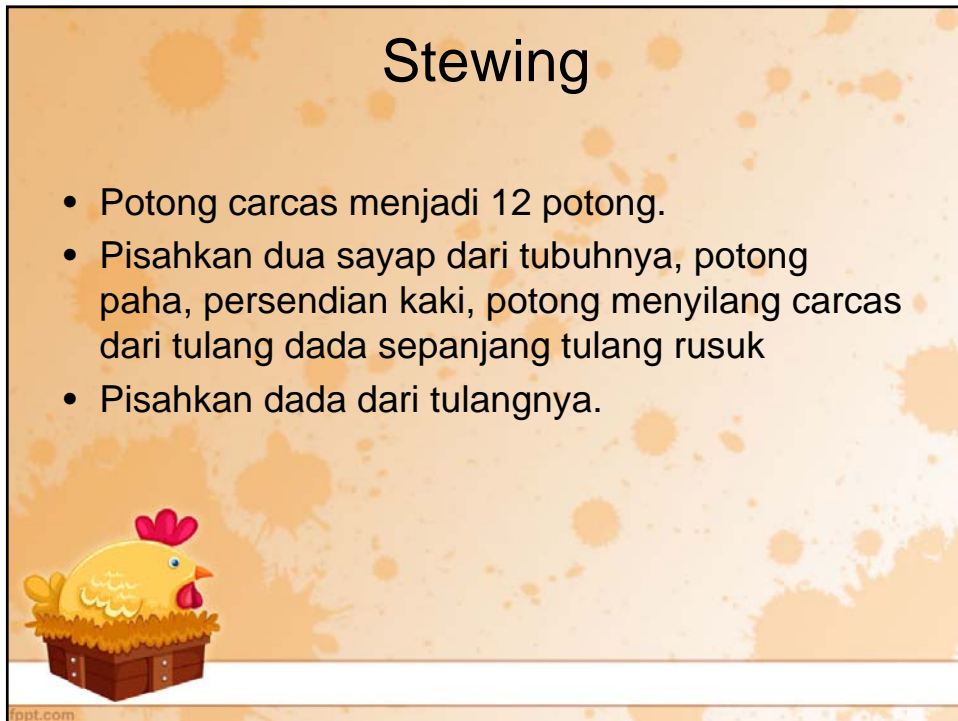


fppt.com



Stewing

- Potong carcass menjadi 12 potong.
- Pisahkan dua sayap dari tubuhnya, potong paha, persendian kaki, potong menyilang carcass dari tulang dada sepanjang tulang rusuk
- Pisahkan dada dari tulangnya.





Cara menyimpan unggas

- Unggas dibersihkan dan dicuci terlebih dahulu sebelum disimpan
- Unggas yang akan digunakan dalam waktu singkat dapat disimpan pada ruang pendingin (refrigerator) dan yang akan digunakan dalam waktu lama dapat disimpan di ruang pembeku (freezer)
- Unggas yang sudah disimpan dalam keadaan beku harus segera disimpan dalam suhu ruang pembeku
- Unggas yang beku, tidak baik jika dilembabkan dan dibekukan kembali beberapa kali, karena kualitas unggas akan menjadi kurang baik



Macam-macam Olahan Unggas

CHICKEN NUGGET

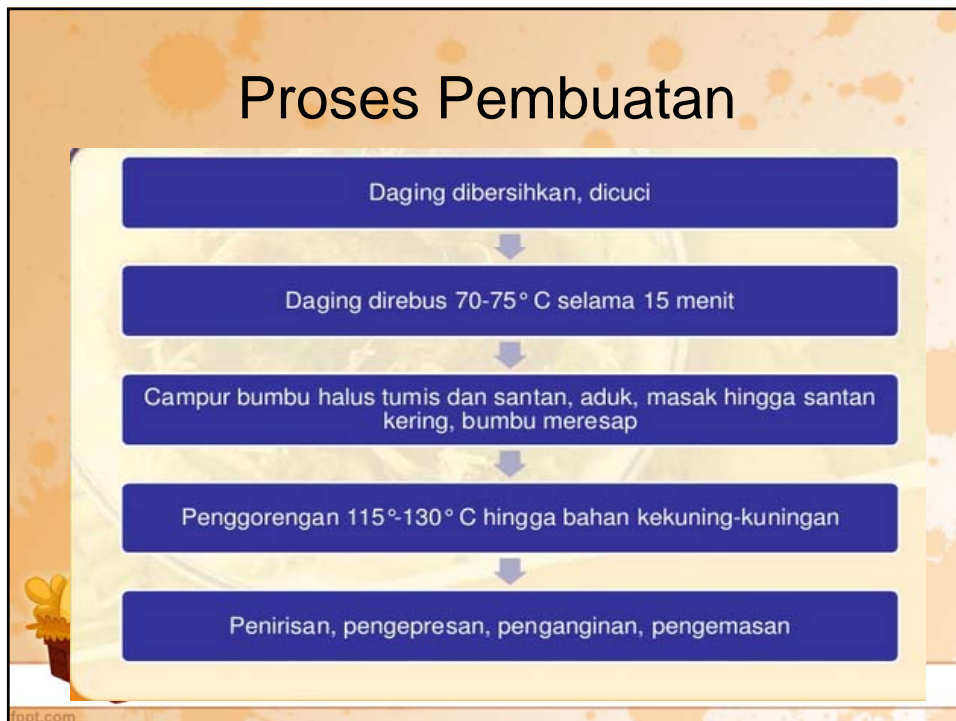
- ❑ Suatu bentuk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu (*battered* dan *breaded*)
- ❑ Dikonsumsi setelah proses penggorengan rendam (*deep fat frying*)
- ❑ Bisa dibuat dari daging sapi, ayam, ikan, dll
- ❑ Bahan baku : daging dari karkas yang bernilai ekonomis rendah (karena cacat, bukan karena telah rusak atau tidak segar) jika dijual dalam bentuk utuh



ABON

YOUR DESCRIPTION GOES HERE


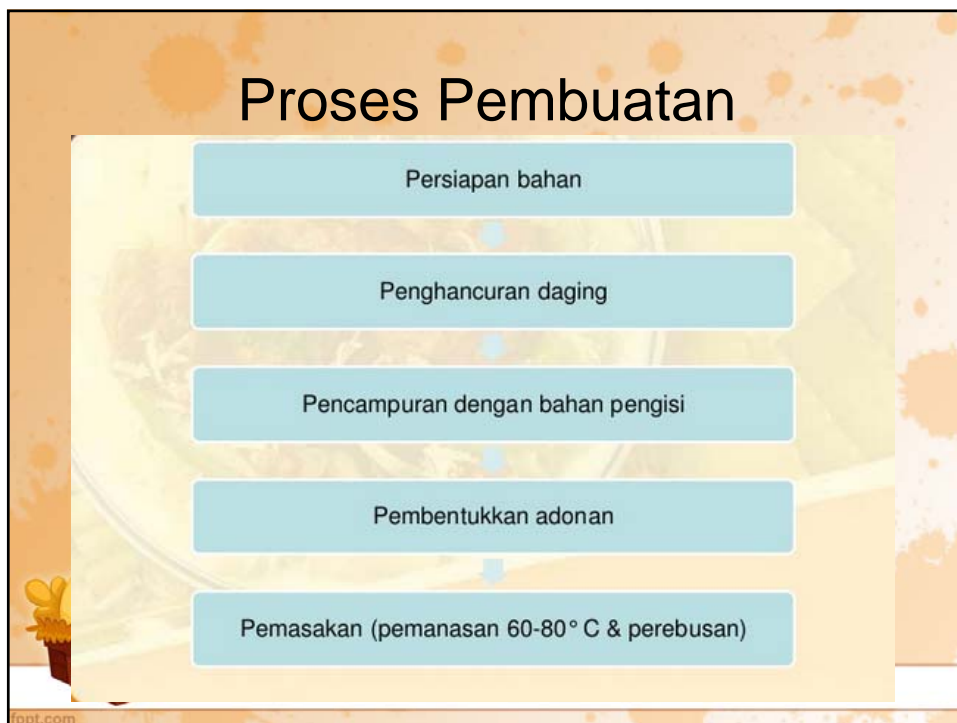
- Jenis lauk pauk kering yang berbentuk khas dengan bahan pokok dari daging atau ikan
- Bahan : daging
- Bumbu : bawang merah, bawang putih, ketumbar, laos serai, daun salam, gula merah, garam, santan
- Minyak goreng : penghantar panas, penambah rasa gurih, penambah kalori
- Alat : kompor, panci, alat press, timbangan, cobek, parutan, talenan, baskom, pisau, pengaduk, blender, sendok, garpu, plastik

BAKSO

YOUR DESCRIPTION GOES HERE

- Produk makanan berbentuk bulat atau lainnya yang diperoleh dari campuran daging (tidak kurang dari 50%) dan pati atau serealida dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain atau BTM yang diijinkan
- Bahan utama : daging segar
- Fase rigor mortis : aktin + miosin → aktomiosin
- Syarat mutu bakso ditentukan oleh penambahan tepung : semakin banyak tepung semakin kurang baik
- Jenis bakso : bakso daging, urat, aci

Beberapa kasus yang ada pada unggas



fppt.com

Avian influenza/flu burung

- Penyakit flu burung atau flu unggas (bird flu, avian influenza) adalah suatu penyakit menular yang disebabkan oleh virus influenza tipe A dan ditularkan oleh unggas.



fppt.com

Gejala-gejala flu burung

- Gejala pada unggas :
 1. Jengger berwarna biru
 2. Borok dikaki
 3. Kematian mendadak



fppt.com

Ayam tiren

- Ayam tiren (mati kemarin) merupakan ayam yang sudah mati bukan karna disembelih di hari yang lalu bangkai atau bisa juga disebut dengan ayam yang kemudian diperjual belikan dengan harga yang sangat murah.



fppt.com

Daging ayam berformalin

- merupakan daging ayam yang diberi cairan formalin dengan cara disuntikkan pada daging yang bertujuan agar daging ayam jauh lebih awet dari daging ayam segar.



fppt.com

Terima Kasih ...



fppt.com

**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 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 Per T/ST	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
						A	B		Md	Sd	Sk	
1	Menganalisis bahanmakanan dari daging dan hasilnya	X Gasal	Essay test	5 soal	Siswa dapat menjelaskan pengertian daging	√				√		Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin. Daging diambil dari hewan berkaki 4 yang dipelihara untuk diambil dagingnya.
			Essay test		Siswa dapat menyebutkan macam-macam karkas daging sapi	√				√		Bagian belakang : <ul style="list-style-type: none"> • Butt (bagian paha) • Rump (bagian lurus) • Loin (bagian lurus) Bagian depan sapi : <ul style="list-style-type: none"> • Ribs (Bagian iga)

												<ul style="list-style-type: none"> • Chuk & blade (bagian leher, bagian lengan) • Brisket & skin (bagian dada, bagian kaki)
			Essay test		Siswa dapat menjelaskan fungsi setiap jenis potongan daging dalam pengolahan makanan	√				√		<p>Macam-macam karkas unggas :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tenderloin : steak • Sirloin : bistik, rendang • Rib : Sop • Brisket/breast : rawon, sate • Shoulder : Empal • Neek : Semur • Shank : Sop, soto • Rump • Flank : Soto sulung • Topside : Dendeng • Silverside : Abon
			Essay test		Siswa dapat mengidentifikasi kualitas/ mutu daging	√				√		<ul style="list-style-type: none"> • Kempukan atau kelunakan • Kandungan lemak atau marbling • Rasa relatif guruh, aroma sedap • Kelembaban, relatif kering sehingga dapat menahan pertumbuhan organisme dari luar

			Essay test		Siswa dapat menentukan faktor yang mempengaruhi keempukan daging	√				√		Faktor Keempukan daging : <ul style="list-style-type: none"> • Jaringan pegikat • Lemak • Umur hewan • Bagian daging itu sendiri • Lama proses pemasakan • Jenis makanan
			Essay test		Siswa dapat menyebutkan macam-macam hasil olah daging	√				√		Olahan daging : <ul style="list-style-type: none"> • Abon • Bakso • Dendeng • Sosis

**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 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 Per T/ST	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
						A	B		Md	Sd	Sk	
1	Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasilnya	X Gasal	Essay test	5 soal	Siswa dapat menjelaskan pengertian unggas	√			√			Unggas adalah jenis hewan ternak kelompok burung yang dimandatkan untuk daging dan telurnya.
			Essay test		Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis unggas	√			√			Ayam, bebek, kalkun, merpati, angsa.
			Essay test		Siswa dapat menyebutkan bagian-bagian karkas unggas	√			√			Macam-macam karkas unggas : <ul style="list-style-type: none"> • Drumstick (paha bawah) • Thight (paha atas) • Wings (sayap)

												<ul style="list-style-type: none"> • Part of neck (leher) • Breasts (dada) • Tail end of bar porti
			Essay test		Siswa dapat menyebutkan hasil olah darid aging unggas	√				√		<p>Hasil olah unggas :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abon • Cornet • Nugget • Bakso • Galantine
			Essay test		Siswa dapat menjelaskan cara menyimpan unggas yang baik	√				√		<p>Cara menyimpan unggas :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dibekukan dimasukkan ke tempat yang temperatur di bawa biasanya tahan sampai 1 minggu 9° C • Almari pendingin rumah tangga (frozen food) diletakkan pada freezer • Pendingin dengan cryogenic, pendingin yang menggunakan gas dicondenseer

**PROGRAM EVALUASI
SMK NEGERI 3 KLATEN**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan (PBM)
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Semester : I (Gasal)
Kelas : X Jasa Boga 1
Kompetensi Dasar : Daging dan Hasil Olahannya

I. Evaluasi

Evaluasi dilaksanakan pada minggu ke-3 bulan Agustus pada tanggal 15 Agustus 2014.

II. Perbaikan / Remediasi

Remediasi dilaksanakan pada minggu ke-2 bulan September pada tanggal 12 September Agustus 2014.

Klaten, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari
NIM. 11511244025

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

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Bidang Studi : Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
 Bidang studi Keahlian : Pariwisata
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan (PBM)
 Kelas : X Jasa Boga 1

NO	NAMA	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
		Nilai	% jwb benar	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1	AL TITHO ADRIYANTO MALDINI	50		50			√	Remidi
2	ALMA AZZAHROH	76					√	Remidi
3	ALOYSIA PUTRI NOVITASARI	90				√		Pengayaan
4	ANNA SRI WIDAYANTI	-						-
5	BARBARA TRIFENA	-						-
6	BARBARA TRIFOSA	-						-
7	CHRISTINA YULIANA PUJI HASTUTI	-						-
8	DIANA PUNGKI	96				√		Pengayaan
9	FADILLA PARAMITA SARASWATI	100			100	√		Pengayaan
10	GERIN SUKMAWATI FIRDAUS	100			100	√		Pengayaan
11	INDRIYANINGSIH	96				√		Pengayaan
12	KATARINA NOVIA WIDYANINGSIH	-						-
	LAURA FRAHMAHAPSARI	-						-
14	MEGA SELA TIRSA KUMALA	100			100	√		Pengayaan
15	MERI NOFIANTI	90				√		Pengayaan
16	MUHAMMAD TOHA PRATAMA	66					√	Remidi
17	NABILLA FRAN ISSA ROSNI W.	-						-
18	NURUL DWI FAJARWATI	100			100	√		Pengayaan
19	PUPUT NOVIA MARCELI	100			100	√		Pengayaan
20	RATIH DYAH ASTUTI	50		50			√	Remidi
21	RIKA MARYANA	70					√	Remidi
22	RIZKY ANDRILA SARI	50		50			√	Remidi
23	RIZKY NUR JANAH	100			100	√		Pengayaan
24	ROHAYATUL JANAH	96				√		Pengayaan
25	SUCI ROCHANI	100			100	√		Pengayaan
26	SWASTIKA GILANG K.	-						-

27	TIA NURHAYATI	56					√	Remidi
28	TRI SETIYO BUDI	100			100	√		Pengayaan
29	V. FINA SUNAR WAHYUNING TYAS	100			100	√		Pengayaan
30	WAHYUTI	96				√		Pengayaan
31	YENI SETYAWATI	-						-
32	YULI HASTUTI	56					√	Remidi
Jumlah		1938						
Rata - rata Taraf Serap		60,6						
Jumlah Taraf Serap		50						

Klaten, Agustus 2014

Mahasiswa Praktikan

Guru Mata Pelajaran

Dra. Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari

NIM. 11511244025

ANALISIS DAN TINDAK LANJUT

NO	KESIMPULAN	DATA		KRITERIA PEMBANDING	TINDAK LANJUT
		PESERTA DIDIK	%		
1	Jumlahkelompok yang sudahmencapai KKM (76)	24	75 %	-	Pengayaan
2	Jumlahkelompok yang belummencapai KKM	8	25%	-	Remidi

PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

Berdasarkan analisis hasil evaluasi belajar di atas :

1. Perbaikankesulitanbelajarpesertadidiksebagaiberikut :

No	Nama Peserta Didik yang Mengalami Kesulitan	Jenis Kesulitan	Usaha Bantuan	Hasil
1	AL TITHO ADRIYANTO MALDINI	Menyebutkan karkas daging	Remidi	Berhasil
2	ALMA AZZAHROH		Remidi	Berhasil
3	MUHAMMAD TOHA PRATAMA		Remidi	Berhasil
4	RATIH DYAH ASTUTI		Remidi	Berhasil
5	RIKA MARYANA		Remidi	Berhasil
6	RIZKY ANDRILA SARI		Remidi	Berhasil
7	TIA NURHAYATI		Remidi	Berhasil
8	YULI HASTUTI		Remidi	Berhasil

2. Pengayaanpesertadidikadalahsebagaiberikut :

No	Nama Peserta Didik	Usaha Bantuan	Hasil
1	ALOYSIA PUTRI NOVITASARI		
2	ANNA SRI WIDAYANTI		
3	BARBARA TRIFENA		
4	BARBARA TRIFOSA		
5	CHRISTINA YULIANA PUJI HASTUTI		
6	DIANA PUNGKI		
7	FADILLA PARAMITA SARASWATI		
8	GERIN SUKMAWATI FIRDAUS		
9	INDRIYANINGSIH		
10	KATARINA NOVIA WIDYANINGSIH		
11	LAURA FRAHMAHAPSARI		

12	MEGA SELA TIRSA KUMALA		
13	MERI NOFIANTI		
14	NABILLA FRAN ISSA ROSNI W.		
15	NURUL DWI FAJARWATI		
16	PUPUT NOVIA MARCELI		
17	RIZKY NUR JANAH		
18	ROHAYATUL JANAH		
19	SUCI ROCHANI		
20	SWASTIKA GILANG K.		
21	TRI SETIYO BUDI		
22	V. FINA SUNAR WAHYUNING TYAS		
23	WAHYUTI		
24	YENI SETYAWATI		

PROGRAM REMIDI

1. Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
2. Mata Pelajaran : Boga Dasar
3. Kelas / Sem : XJasa Boga 3/ I
4. Kompetensi Dasar : Menganalisis bahan makanan dari daging dan olahannya.
- Indikator yang belum tuntas :
Menjelaskan fungsi setiap jenis potongan daging dalam pengolahan makanan
6. Bentuk Remedial : Soal Essay (terlampir)

LAMPIRAN

Soal Remedial

Jawablah soal dibawah ini dengan singkat dan jelas!

1. Jelaskan yang dimaksud dengan karkas daging ?
2. Sebutkan 3 kualitas daging sapi yang baik!
3. Berikan 3 contoh olahan dari daging sapi!
4. Sebutkan 3 kriteria daging kambing yang baik!
5. Sebutkan 3 macam karkas daging sapi !

LAPORAN PELAKSANAAN REMIDI

1. Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
2. Mata Pelajaran : Pengetahuan bahan makanan
3. Kelas / Sem : XJasa BogaI
4. Kompetensi Dasar : Menganalisis bahan makanan dari daging dan olahannya.

Indikator yang belum tuntas :
Menjelaskan fungsi setiap jenis potongan daging dalam pengolahan makanan

5. Pelaksanaan Remidi :
 - a. Hari, Tanggal, Jam : Jumat, 12 September 2014
 - b. Tempat : -
 - c. Jalannya kegiatan : Kegiatan dapat dilaksanakan dengan baik.
6. Hasil yang diperoleh :

No	Nama Peserta Didik	Nilai		Keterangan
		Sebelum Remidi	Sesudah Remidi	
1	AL TITHO ADRIYANTO MALDINI	50	76	L
2	ALMA AZZAHROH	76	78	L
3	MUHAMMAD TOHA PRATAMA	66	76	L
4	RATIH DYAH ASTUTI	50	78	L
5	RIKA MARYANA	70	76	L
6	RIZKY ANDRILA SARI	50	76	L
7	TIA NURHAYATI	56	76	L
8	YULI HASTUTI	56	76	L

Ket :

L = Lulus / Berhasil

**PROGRAM EVALUASI
SMK NEGERI 3 KLATEN**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Semester : I (Gasal)
Kelas : XI Jasa Boga 1
Kompetensi Dasar : Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya.

I. Evaluasi

Evaluasi dilaksanakan pada minggu ke-5 bulan Agustus pada tanggal 29 Agustus 2014.

II. Perbaikan / Remediasi

Remediasi dilaksanakan pada minggu ke-bulan-pada tanggal-.

Klaten, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari
NIM. 11511244025

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

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

NO	NAMA	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
		Nilai	% jwb benar	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1	AL TITHO ADRIYANTO MALDINI	95				√		Pengayaan
2	ALMA AZZAHROH	95				√		Pengayaan
3	ALOYSIA PUTRI NOVITASARI	90				√		Pengayaan
4	ANNA SRI WIDAYANTI	95				√		Pengayaan
5	BARBARA TRIFENA	95				√		Pengayaan
6	BARBARA TRIFOSA	90				√		Pengayaan
7	CHRISTINA YULIANA PUJI HASTUTI	90				√		Pengayaan
8	DIANA PUNGKI	100			100	√		Pengayaan
9	FADILLA PARAMITA SARASWATI	95				√		Pengayaan
10	GERIN SUKMAWATI FIRDAUS	90				√		Pengayaan
11	INDRIYANINGSIH	95				√		Pengayaan
12	KATARINA NOVIA WIDYANINGSIH	80		80		√		Pengayaan
13	LAURA FRAHMAHAPSARI	100			100	√		Pengayaan
14	MEGA SELA TIRSA KUMALA	80		80		√		Pengayaan
15	MERI NOFIANTI	100				√		Pengayaan
16	MUHAMMAD TOHA PRATAMA	95				√		Pengayaan
17	NABILLA FRAN ISSA ROSNI W.	100			100	√		Pengayaan
18	NURUL DWI FAJARWATI	95				√		Pengayaan
19	PUPUT NOVIA MARCELI	90				√		Pengayaan
20	RATIH DYAH ASTUTI	95				√		Pengayaan
21	RIKA MARYANA	80		80		√		Pengayaan
22	RIZKY ANDRILA SARI	85				√		Pengayaan
23	RIZKY NUR JANAH	100			100	√		Pengayaan
24	ROHAYATUL JANAH	100			100	√		Pengayaan
25	SUCI ROCHANI	100			100	√		Pengayaan
26	SWASTIKA GILANG K.	95				√		Pengayaan
27	TIA NURHAYATI	95				√		Pengayaan

28	TRI SETIYO BUDI	80		80		√		Pengayaan
29	V. FINA SUNAR WAHYUNING TYAS	95				√		Pengayaan
30	WAHYUTI	100			100	√		Pengayaan
31	YENI SETYAWATI	100			100	√		Pengayaan
32	YULI HASTUTI	95				√		Pengayaan
Jumlah Taraf Serap		2990						
Rata - rata Taraf Serap		93,438						
Jumlah Taraf Serap		20						

Klaten, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Dwi Adis Lestari
NIM. 11511244025

ANALISIS DAN TINDAK LANJUT

NO	KESIMPULAN	DATA		KRITERIA PEMBENDING	TINDAK LANJUT
		PESERTA DIDIK	%		
1	Jumlahkelompok yang sudahmencapai KKM (76)	32	100 %	-	Pengayaan
2	Jumlahkelompok yang belummencapai KKM	0	-	-	-

PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

Berdasarkan analisis hasil evaluasi belajar di atas :

1. Perbaikankesulitanbelajarpesertadidiksebagaiberikut :

NO	PESERTA DIDIK YANG MENGALAMI KESULITAN	JENIS KESULITAN	USAHA BANTUAN	HASIL
	-			

2. Pengayaanpesertadidikadalahsebagaiberikut :

No	Nama Peserta Didik	Usaha Bantuan	Hasil
1	AL TITHO ADRIYANTO MALDINI		
2	ALMA AZZAHROH		
3	ALOYSIA PUTRI NOVITASARI		
4	ANNA SRI WIDAYANTI		
5	BARBARA TRIFENA		
6	BARBARA TRIFOSA		
7	CHRISTINA YULIANA PUJI HASTUTI		
8	DIANA PUNGKI		
9	FADILLA PARAMITA SARASWATI		
10	GERIN SUKMAWATI FIRDAUS		
11	INDRIYANINGSIH		

12	KATARINA NOVIA WIDYANINGSIH		
13	LAURA FRAHMAHAPSARI		
14	MEGA SELA TIRSA KUMALA		
15	MERI NOFIANTI		
16	MUHAMMAD TOHA PRATAMA		
17	NABILLA FRAN ISSA ROSNI W.		
18	NURUL DWI FAJARWATI		
19	PUPUT NOVIA MARCELI		
20	RATIH DYAH ASTUTI		
21	RIKA MARYANA		
22	RIZKY ANDRILA SARI		
23	RIZKY NUR JANAH		
24	ROHAYATUL JANAH		
25	SUCI ROCHANI		
26	SWASTIKA GILANG K.		
27	TIA NURHAYATI		
28	TRI SETIYO BUDI		
29	V. FINA SUNAR WAHYUNING TYAS		
30	WAHYUTI		
31	YENI SETYAWATI		
32	YULI HASTUTI		

Dari analisis nilai diatas tidak perlu dilakukan perbaikan nilai / remidial dikarenakan nilai peserta didik sudah memenuhi KKM.

20	8393	RATIH DYAH ASTUTI	50	78	95			
21	8394	RIKA MARYANA	70	76	80			
22	8395	RIZKY ANDRILA SARI	50	76	85			
23	8396	RIZKY NUR JANAH	100	100	100			
24	8397	ROHAYATUL JANAH	96	96	100			
25	8398	SUCI ROCHANI	100	100	100			
26	8399	SWASTIKA GILANG K.	S	78	95			
27	8400	TIA NURHAYATI	56	76	95			
28	8401	<i>TRI SETIYO BUDI</i>	100	100	80			
29	8402	V. FINA SUNAR WAHYUNING TYAS	100	100	95			
30	8403	WAHYUTI	96	96	100			
31	8404	YENI SETYAWATI	i	78	100			
32	8405	YULI HASTUTI	56	76	95			

Deskripsi :

Klaten, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati

Dwi Adis Lestari

NIP. 19610615 198503 2 012

NIM. 11511244025

**DAFTAR NILAI PENGETAHUAN DISKUSI
SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Kelas : X Jasa Boga 1

Mata Pelajaran :

Semester :

KKM :

NO	NIS	NAMA SISWA	KOMPONEN NILAI PENGETAHUAN				KETERANGAN		
			DISKUSI KELOMPOK					UTS	UAS
			1	2	3	4			
1	8374	AL TITHO ADRIYANTO MALDINI	80	80					
2	8375	ALMA AZZAHROH	95	100					
3	8376	ALOYSIA PUTRI NOVITASARI	80	85					
4	8377	ANNA SRI WIDAYANTI	i	80					
5	8378	BARBARA TRIFENA	i	80					
6	8379	BARBARA TRIFOSA	i	80					
7	8380	CHRISTINA YULIANA PUJI HASTUTI	i	80					
8	8381	DIANA PUNGKI	100	80					
9	8382	FADILLA PARAMITA SARASWATI	80	80					
10	8383	GERIN SUKMAWATI FIRDAUS	95	100					
11	8384	INDRIYANINGSIH	80	80					
12	8385	KATARINA NOVIA WIDYANINGSIH	i	80					
13	8386	LAURA FRAHMAHAPSARI	i	85					
14	8387	MEGA SELA TIRSA KUMALA	95	100					
15	8388	MERI NOFIANTI	100	80					
16	8389	MUHAMMAD TOHA PRATAMA	80	80					
17	8390	NABILLA FRAN ISSA ROSNI W.	i	80					

18	8391	NURUL DWI FAJARWATI	80	85					
19	8392	PUPUT NOVIA MARCELI	80	80					
20	8393	RATIH DYAH ASTUTI	100	80					
21	8394	RIKA MARYANA	100	80					
22	8395	RIZKY ANDRILA SARI	80	85					
23	8396	RIZKY NUR JANAH	100	80					
24	8397	ROHAYATUL JANAH	95	100					
25	8398	SUCI ROCHANI	80	80					
26	8399	SWASTIKA GILANG K.	S	80					
27	8400	TIA NURHAYATI	80	80					
28	8401	TRI SETIYO BUDI	80	80					
29	8402	V. FINA SUNAR WAHYUNING TYAS	100	80					
30	8403	WAHYUTI	100	80					
31	8404	YENI SETYAWATI	i	80					
32	8405	YULI HASTUTI	100	80					

Klaten, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati

Dwi Adis Lestari

NIP. 19610615 198503 2 012

NIM. 11511244025

**DAFTAR NILAI KETERAMPILAN
SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Kelas : X Jasa Boga 1

Mata Pelajaran :

Semester :

KKM :

NO	NIS	NAMA SISWA	KOMPONEN NILAI KETERAMPILAN										
			PRAKTIK					PORTOFOLIO					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
1	8374	AL TITHO ADRIYANTO MALDINI	88					76					
2	8375	ALMA AZZAHROH	84					76					
3	8376	ALOYSIA PUTRI NOVITASARI	84					76					
4	8377	ANNA SRI WIDAYANTI	86					76					
5	8378	BARBARA TRIFENA	88					76					
6	8379	BARBARA TRIFOSA	84					76					
7	8380	CHRISTINA YULIANA PUJI HASTUTI	84					76					
8	8381	DIANA PUNGKI	84					76					
9	8382	FADILLA PARAMITA SARASWATI	86					76					
10	8383	GERIN SUKMAWATI FIRDAUS	88					76					
11	8384	INDRIYANINGSIH	86					76					
12	8385	KATARINA NOVIA WIDYANINGSIH	84					76					
13	8386	LAURA FRAHMAHAPSARI	84					76					
14	8387	MEGA SELA TIRSA KUMALA	88					76					
15	8388	MERI NOFIANTI	84					76					
16	8389	MUHAMMAD TOHA PRATAMA	88					76					
17	8390	NABILLA FRAN ISSA ROSNI W.	88					76					
18	8391	NURUL DWI FAJARWATI	86					76					

19	8392	PUPUT NOVIA MARCELI	86					76				
20	8393	RATIH DYAH ASTUTI	84					76				
21	8394	RIKA MARYANA	86					76				
22	8395	RIZKY ANDRILA SARI	86					76				
23	8396	RIZKY NUR JANAH	84					76				
24	8397	ROHAYATUL JANAH	84					76				
25	8398	SUCI ROCHANI	84					76				
26	8399	SWASTIKA GILANG K.	86					76				
27	8400	TIA NURHAYATI	86					76				
28	8401	TRI SETIYO BUDI	88					76				
29	8402	V. FINA SUNAR WAHYUNING TYAS	86					76				
30	8403	WAHYUTI	S					76				
31	8404	YENI SETYAWATI	86					76				
32	8405	YULI HASTUTI	86					76				

Klaten, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati

Dwi Adis Lestari

NIP. 19610615 198503 2 012

NIM. 11511244025