

LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANAN (PPL)
DI SMK NEGERI 3 KLATEN
Jl. Merbabu No. 11 Klaten
1 Juli – 17 September 2014



Disusun Oleh :

Albertin Dwi Astuti

13511245010

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten :

Nama : Albertin Dwi Astuti

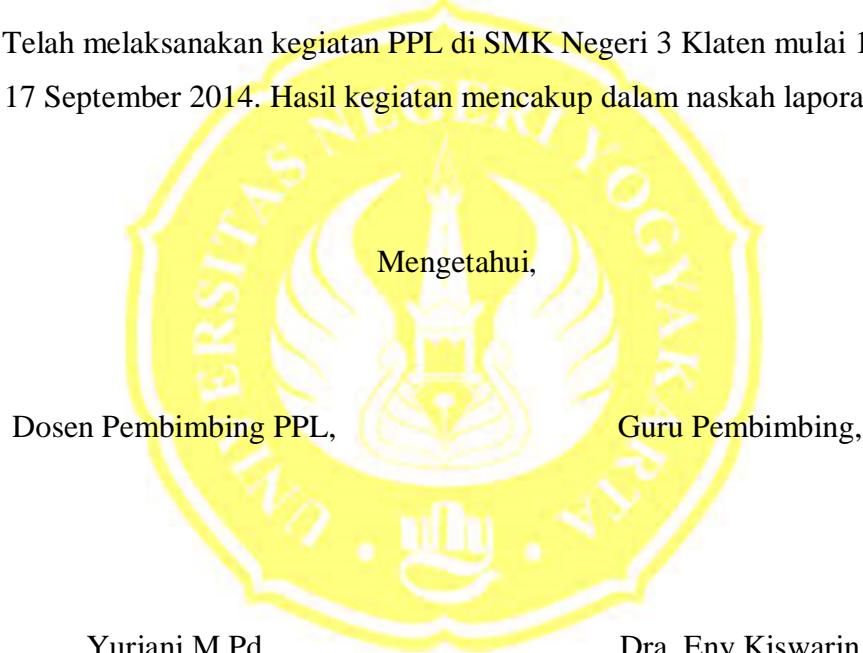
NIM : 13511245010

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.



Yuriani M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001

Dra. Eny Kiswarin

NIP. 19620505 199402 2001

Kepala Sekolah
SMK Negeri 3 Klaten,

Koord.PPL
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 kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cinta kasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan KKN – PPL yang dimulai dari tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 12 September 2014 dengan baik dan lancar.

Laporan kami 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 12 September 2014. Diharapkan tulisan pada laporan ini dapat memperkaya wawasan pembaca.

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

1. Martini,S.Pd.,M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan KKN – PPL di SMK Negeri 3 Klaten.
2. Yuriani M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Dra. Eny Kiswarin selaku guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 3 Klaten
4. Ir. Widyasworo Hayati, M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 3 Klaten
5. Drs. Didik Sulistyana selaku Koordinator KKN SMK Negeri 3 Klaten
6. Teman-teman KKN – PPL di SMK Negeri 3 Klaten, terimakasih atas kerja samanya 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 materiil, 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 PENGANTANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
ABSTRAK	vi

BAB I PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi.....	2
B. Rumusan Program Kegiatan PPL.....	9

BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Kegiatan PPL	11
B. Pelaksanaan.....	16
C. Analisis Hasil	19
D. Refleksi.....	21

BAB III PENUTUP

A. Kesimpulan	22
B. Saran	23

DAFTAR PUSTAKA	25
----------------------	----

LAMPIRAN – LAMPIRAN

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
DI SMK NEGERI 3 KLATEN

OLEH :
Albertin Dwi Astuti
13511245010

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 12 September 2014. Kegiatan KKN meliputi pelaksanaan program yang telah direncanakan dan untuk kegiatan PPL meliputi praktik mengajar dan pembuatan RPP, media pembelajaran, dan administrasi guru.

Tujuan dari kegiatan KKN adalah untuk mengembangkan kemandirian dan menerapkan keahlian yang dimiliki serta kegiatan untuk bersosialisasi dengan orang lain. 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.

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 *team teaching* pada mata pelajaran M2K di kelas XI JB 1 dan XI JB3, dan mengajar individu pada mata pelajaran Boga dasar di kelas X JB 2. 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.

Kata Kunci : KKN PPL UNY 2014, SMK N 3 KALTEN, *Team Teaching*, Individu

BAB I

PENDAHULUAN

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

Program KKN –PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (micro teaching), Kuliah Kerja Nyata (KKN), dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional..

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu di adakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi

1. Sejarah SMK N 3 Klaten

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

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

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

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

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

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

2. Visi SMK N 3 Klaten

Mewujudkan SMK bertaraf Internasional yang mampu menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas unggul, dan siap bersaing di dunia kerja.

3. Misi SMK N 3 Klaten

- a. Melaksanakan pendidikan kejuruan mengacu pada kebutuhan dunia usaha dan dunia industri bertaraf internasional.
- b. Mempersiapkan tamatan yang profesional
- c. Meningkatkan hubungan kerjasama dengan masyarakat, mitra nasional dan mitra internasional.

4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik 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. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa KKN-PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 3 Klaten sebagai berikut:

a. 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 :

- 1) Ruang Kepala Sekolah : luas (7x7) m²
- 2) Ruang Waka : luas (7x8) m²
- 3) Ruang Tata Usaha : luas (10x8) m²
- 4) Ruang Guru : luas (18x7) m²
- 5) Ruang OSIS : luas (7x3) m²
- 6) Ruang Teori : luas (8x9) m²
- 7) Ruang Lab. Bahasa : luas (10x12) m²
- 8) Ruang Lab. Komputer : luas (8x9) m²
- 9) Ruang Lab. IPA : luas (9x12) m²
- 10) Ruang : luas SAS (8x9) m²

- 11) Gardu Satpam : luas (2x3) m²
- 12) Menara Air : luas (4x4) m²
- 13) Ruang : luas SIM (2x5) m²
- 14) Panjang Pagar Lahan
- 15) Panjang saluran air hujan : (p: 2115 m, l: 0,20 m)
- 16) Luas Bangunan (10.519 m²)
 - a) Luas taman (4259 m²)
 - b) Luas Kebun (3.871 m²)
 - c) Luas Halaman (4.570 m²)
- 17) Luas Tanah seluruhnya
- 18) Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawab laboratorium di SMK N 3 Klaten adalah sebagai berikut :

- a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
 - (1) Ruang Laundry dengan luas (18x9) m² oleh Ibu Sri Purwanti, S.Pd
 - (2) Ruang Hotel oleh Ibu Suhartini, S.Pd
- b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga (1040 m²)
 - (1) Ruang Praktik Boga 1 oleh Dra. Kristiyani Puspitarti
 - (2) Ruang Praktik Boga 2 oleh Sri Hariyati, S.Pd
 - (3) Ruang Praktik Boga 3 oleh Sri Rahayu, S.Pd
 - (4) Ruang Praktik Patiseri 1 oleh Madya Natun N. B., S.Pd.T
 - (5) Ruang Praktik Patiseri 2 oleh Wiwik Triastuti, S.Pd.T
 - (6) Ruang UP Boga oleh Dra. Tri Handasih Solichah
 - (7) Ruang Tata Hidang 1 oleh Dra. Tri Jumiati
 - (8) Ruang Tata Hidang 2 oleh Kasih Pujiastuti, S.Pd
 - (9) Ruang Cafetaria oleh Sunarni, S.Pd
- c) Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik (900 m²)
 - (1) Ruang Praktik Busana 1 oleh Nursila Ermira Rahayu, S.Pd
 - (2) Ruang Praktik Busana 2 oleh Dra. Sri Wahyuni
 - (3) Ruang Praktik Busana 3 oleh Dra Yuliana Apriyani S.

- (4) Ruang Praktik Busana 4 oleh Dra. Martini S
- (5) Ruang Praktik Busana 5 oleh Dra. Sri Suharyanti
- (6) Ruang Sanggar Busana oleh Anik Eko Wahyuningsih, S.Pd.
- (7) Gudang Busana oleh Rara Rilla Witrianasari, S.Pd.T
- d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan (360 m^2)
 - (1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur oleh Endah Kristiyani, S.Pd.
 - (2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang dan ruang fas oleh Hartini, S.Pd.

19) Ruang Penunjang

- a) Ruang Aula
- b) Ruang rapat/ sidang ($7\times 8\text{ m}^2$)
- c) Cafetaria ($24\times 7\text{ m}^2$)
- d) Asrama
- e) Perpustakaan ($10\times 15\text{ m}^2$)
- f) Arsip ($8\times 3\text{ m}^2$)
- g) Penggandaan ($8\times 4\text{ m}^2$)
- h) UKS ($5\times 7\text{ m}^2$)
- i) Bimbingan dan Penyuluhan ($5\times 7\text{ m}^2$)
- j) Rumah Jaga ($6\times 6\text{ m}^2$)
- k) KM/ WC siswa (17 toilet)
- l) KM/ WC guru (29 toilet)
- m) KM/ WC kepala sekolah ($2\times 2\text{ m}^2$)
- n) KM/ WC karyawan/ TU ($2\times 2\text{ m}^2$)
- o) Ruang Ibadah ($8\times 9\text{ m}^2$)
- p) Gudang ($5\times 11\text{ m}^2$)
- q) Koperasi Siswa
- r) Selasar/ penghubung ($610\times 2\text{ m}^2$)
- s) Sanggar busana ($7\times 8\text{ m}^2$)
- t) Lapangan basket/ tens ($34,75\times 19,85\text{ m}^2$)
- u) Lapangan Lompat jauh
- v) Lapangan volly ($18\times 9\text{ m}^2$)
- w) Gudang bekas dinas P dan K ($13,35\times 12,60\text{ m}^2$)

- x) Tempat sepeda siswa (21x17) m² dan (26x5) m²
- y) Tempat sepeda guru (57x5) m² dan (7x12) m²
- z) Kanopi depan / Utama (6x6) m²

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

5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan

a. Potensi sekolah

SMK N 3 Klaten cukup bergengsi diantara SMK di Klaten, karena SMK N 3 Klaten adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK N 3 Klaten merupakan SMK pariwisata satu-satunya di kota Kabupaten Klaten. SMK N 3 Klaten mempunyai program - program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 3 Klaten mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, cafetaria, Laundry, Salon dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usaha tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK N 3 Klaten.

b. Potensi Siswa

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

c. Potensi Guru

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

d. Potensi Karyawan

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

6. Media Pembelajaran

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

7. Kegiatan Ekstrakurikuler

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

- a. Pramuka
- b. PMR (Palang Merah Remaja)
- c. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- d. Olah Raga Dan Seni
 - 1) Bola Basket
 - 2) Volley Ball
 - 3) Vokal
 - 4) Tari
- e. *English Club*
- f. Ekstra kejuruan (boga, busana, kecantikan)
- g. BTA (Baca Tulis Al Quran)

8. Fasilitas dan Media KBM

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

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Layanan internet

juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

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

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

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

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

9. Perpustakaan Sekolah

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

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

10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK N 3 Klaten melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*,

kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

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

11. Unit Kesehatan Sekolah

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

12. Tempat Ibadah

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

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Program PPL

a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran

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

b. Kegiatan Praktik Mengajar

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 21 Agustus 2013. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 8 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 21 Agustus 2013 dengan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pembelajaran di kelas Jasa Boga yang dilakukan pada tanggal 9 Februari 2013.
2. Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.
3. Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
4. Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 8 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
5. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
6. Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
7. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. KEGIATAN PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

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

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

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

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

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-16 orang. Pelaksanaan kegiatan PPL daerah Klaten dan Kalasan diampu oleh 1 dosen pembimbing yaitu Ibu Rizqie Auliana, M.Kes, yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

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

sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan KKN dan PPL yang dilaksanakan di ruang kuliah kampus PTBB UNY tanggal 25 Juni 2014 oleh Dosen Pembimbing KKN – PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

c. Observasi

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

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 3-8 maret 2014. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a) Observasi Pra KKN-PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan

tanggal 4 maret di kelas XI Jasa Boga. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

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

3) Bimbingan Mikro/ PPL

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

4) Persiapan Mengajar

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

- a) Konsultasi dengan guru pembimbing

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

- b) Penguasaan materi

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

- c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

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

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas X JB 3 dan XI JB 1. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 3 Klaten, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum KTSP. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu daging dan olahannya, unggas dan olahannya, ikan dan olahannya, susu dan olannya serta mengolah sup dan soto.

d) Pembuatan media pembelajaran

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

e) Pembuatan alat evaluasi

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

B. Pelaksanaan PPL

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

a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 6 Agustus sampai 25 Agustus 2014. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X JB 2, XI JB 1, dan XI JB 3 dengan alokasi waktu sebanyak 63 jam dengan 9 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	6 Agustus 2014	X JB 2	3-9	Mempelajari materi tentang kitchent utensill Metode : Project Based Learning
2.	9 Agustus 2014	XI JB 1	3-9	Mempelajari materi tentang makanan continental Metode : Project Based Learning
3.	11 Agustus 2014	XI JB 3	3-9	Mempelajari materi tentang makanan continental Metode : Project Based Learning
4.	13 Agustus 2014	X JB 2	3-9	Mempelajari materi tentang kitchent utensill Metode : Project Based Learning
5.	16 Agustus 2014	XI JB 1	3-9	Mempelajari materi tentang stock dan soup Metode : Project Based Learning
6.	18 Agustus 2014	XI JB 3	3-9	Mempelajari materi tentang stock Metode : Project Based Learning
7.	20 Agustus 2014	X JB 2	3-9	Mempraktikan peralatan pengolahan makanan
8.	23 Agustus	XI JB 3	3-9	Mempraktikan macam-

	2014			macam stock dan soup
9.	25 Agustus 2014	XI JB 1	3 – 9	Mempraktikan macam-macam stock.

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

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

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

b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *SAINTIFIK*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan intelek, khususnya kemampuan berpikir tingkat tinggi siswa selain itu juga pembelajaran ini menciptakan kondisi pembelajaran dimana siswa merasa bahwa belajar itu merupakan suatu kebutuhan dan untuk melatih siswa dalam mengkomunikasikan ide-ide, khususnya dalam menulis artikel ilmiah. Pembelajaran ini mempunyai karakteristik yaitu pembelajaran berpusat pada siswa, melibatkan ketrampilan proses sains dalam mengkonstruksi konsep, hukum atau perinsip dan dapat mengembangkan karakter siswa.

Model pembelajaran menggunakan Problem Based Learning yaitu strategi pembelajaran yang menggunakan proyek/ kegiatan sebagai sarana pembelajaran untuk mencapai kompetensi sikap, pengetahuan, dan ketrampilan. Pendekatan pembelajaran terletak pada aktivitas peserta didik untuk memecahkan masalah dengan menerapkan ketrampilan meneliti, menganalisis, membuat sampai dengan mempresentasikan pembelajaran berdasarkan pengalaman nyata.

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

c. Umpulan Balik Pembimbing

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

d. Evaluasi

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

e. Penyusunan Laporan

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

f. Penarikan

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

C. Analisis Hasil

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

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 6 Agustus 2014 sampai dengan 25 Agustus 2014. Praktikan telah mengajar sebanyak 9 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 21 jam pelajaran dengan 3 kali pertemuan di kelas X JB 2, 21 jam dengan 3 pertemuan di kelas XI JB 3 dan 21 jam 3 kali pertemuan di kelas XI JB 1.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul Restoran

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

2. Bahan Ajar

Tata Boga Drs. Bagus Putu Sudira.Departement pendididkan. 1996

Pengetahuan dan pengolahan makanan .Sutriati Purwati dkk.2007

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

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

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

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

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

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

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 6 Agustus – 25 Agustus 2014. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

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

2. Faktor Penghambat

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

Permasalahan dan cara Mengatasinya

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

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan KKN - PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2014 dimulai tanggal 1 Juli sampai dengan 17 Agustus berlokasi di SMK N 3 Klaten. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Boga Dasar kelas X JB 2 dan Mengolah Makanan Kontinental (M2K) kelas XI JB 1 dan XI JB 3 yang berada di SMK N 3 Klaten. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK N 3 Klaten, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

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

1. Program PPL

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

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

B. SARAN

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

1. Bagi Sekolah
 - a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa KKN-PPL.
 - b) Implementasi kurikulum 2013 yang harus disampaikan dan ditanamkan kepada siswa sehingga siswa dapat berfikir kritis dan kreatif.
 - c) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
 - d) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
 - e) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
 - f) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.
2. Bagi Mahasiswa
 - a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
 - b) Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa KKN-PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
 - c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktik mengajar dapat berjalan dengan baik
 - d) Mahasiswa KKN – PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan KKN – PPL sebaik-baiknya.
 - e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.

f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

3. Bagi Universitas

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

DAFTAR PUSTAKA

UPPL. 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.



MATRIKS PELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2013

F 01
Individu
Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NOMOR LOKASI

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Klater

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Merbabu No. 11 Klaten, tlp. (0272) 321270, fax. (0272) 3290299

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						5						5
4.	Pembuatan administrasi						8	8	5	5			26
5.	Pembuatan RPP						12	12	12				36
6.	Konsultasi RPP dengan Guru						3	3	3	3			12
7.	Persiapan Materi						9	9	8	8			34
8.	Persiapan media pembelajaran						6	6	6	6			24
9.	Pelaksanaan mengajar di kelas						21	21	21	7			70
10.	Evaluasi dengan guru pembimbing						1	1	1	1			4
8	Koreksi tugas						3	2	2	2			9
11.	Rekap nilai tugas						3	3	4	3			13
12.	Persiapan ulangan						2	2	3	2			9
13.	Pelaksanaan ulangan						2	2	1	2			7
14.	Koreksi hasil ulangan						4	2	1	2			9
15.	Rekap nilai ulangan							2	2	3			7
14.	Pembuatan Laporan PPL individu									5	10		15
		Jumlah											288 jam



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2013

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. Eny Kiswarin
NIP. 19620505 199402 2001

Albertin Dwi Astuti
NIM. 13511245010



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2013

F 01
Individu Mahasiswa

Klaten, 17 September 2014

Mengetahui/Menyetujui,

Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing

Praktikan PPL

Martini, S.Pd.,M.Pd

NIP. 19640324 199003 1 004

Yuriani M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001

Albertin Dwi Astuti

NIM. 13511245010



Kaldu (Stock)

Albertin dwi astuti
PPL-KKN UNY 2014

KALDU???

Kaldu (stock) merupakan cairan hasil dari rebusan daging, tulang-tulang, ikan dan 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
- Memberkan aroma dan rasa tertentu dalam pengolahan masakan
- Menambah nilai gizi pada masakan

MACAM-MACAM KALDU

1. Klasifikasi kaldu berdasarkan warna



White Stock

Brown Stock

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)

Bahan-bahan

- Tulang sapi/ayam/ikan/kambing





- 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 atau 3:2:1

- 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 kemudian di simmer.



- Air

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

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, bouquet garni)
7. Dimasak dengan api kecil (skimmer) tulang sapi 4 jam, ayam 2 jam, ikan ± 20 menit, dan kambing 3 jam
8. Disaring dengan saringan halus



• 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 + mirepoix, bouquet garni
5. Didihkan
6. Simmer 1,5 – 2 jam
7. Disaring ke dalam stock pot

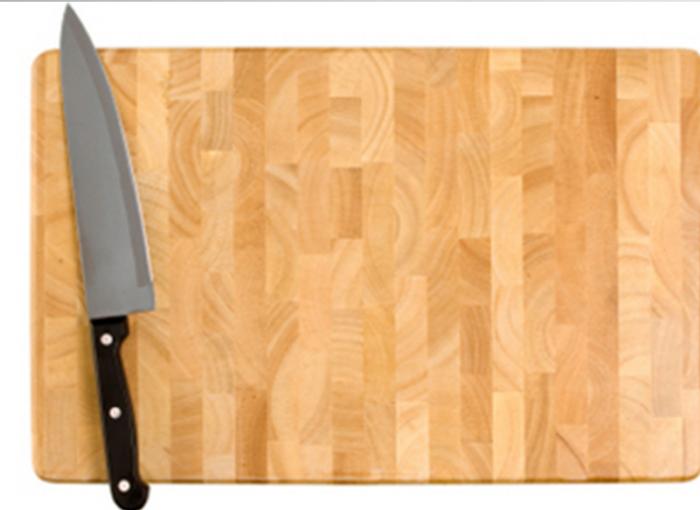


Hal” yang harus diperhatikan

- 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 tanpa ditutup, bila kaldu mendidih terus mengakibatkan kualitas kaldu menjadi keruh dan cairan banyak menguap

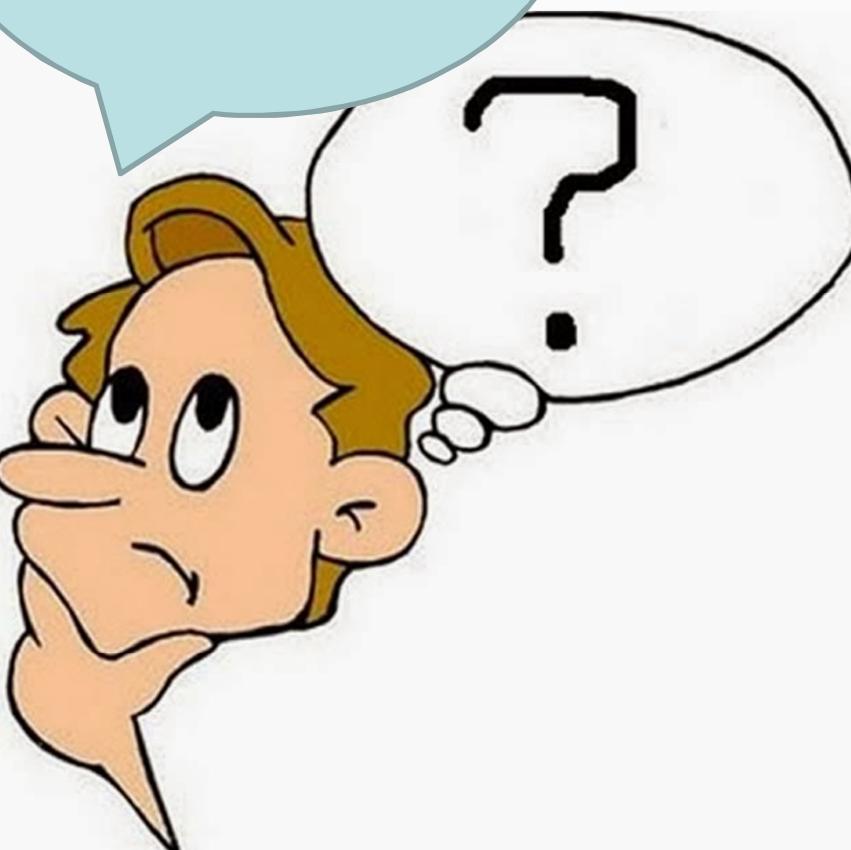
- Saring kaldu dengan kaldu dengan tammy cloth/ kain penyaring saat kaldu sudah matang sesuai dengan standar
- Kaldu yang akan isimpan di almari pendingin, harus didinginkn terlebih dahulu
- Jangan diitambahkan garam untuk memudahkan penggunaan selanjutnya.

Alat-alat





**Menyimpan
kaldu yang
baik**



- Kaldu diletakan pada stock pot tertutup, didinginkan dalam bak cuci, bawahnya diberi es batu
- Hidupkan kran dan mengenai stock pot usahakan jangan sampai stock pot terapung dan air kran masuk
- Penambahan es akan lebih baik dan mempercepat proses pendinginan
- Setelah kaldu dingin, segera simpan di refrigerator
- Lemak yang ada dipermukaan kaldu, dibuang

Karakteristik kaldu

Kaldu yang baik harus mempunyai karakteristik menurut jenisnya

- Kaldu putih (white stock)
harum ,jernih, bersih tidak berminyak
- Kaldu cokelat (brown stock)
harum, agak kecoklatan, seperti air teh, bersih, tidak berminyak, tidak berlemak



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



Terimakasih ☺



DAFTAR BELANJA

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan			Jumlah Bahan	Harga Satuan	Total Harga
		White Stock	Brown Stock	Fish Stock			
1.	Tulang ayam/kaki ayam	½ kg			½ kg	Rp	Rp
2.	Tulang Iga sapi (dipotong kecil-kecil)		1 kg		1 kg	Rp	Rp
3.	Tulang ikan (di fillet)			1 kg isi 2 ekor	1 kg	Rp	Rp
4.	Bawang bombay (Onion)	1 kg			1 kg	Rp	Rp
5.	Wortel (Carrot)	1 kg			1 kg	Rp	Rp
6.	Seledri (Celery)	16 batang			16 batang	Rp	Rp
7.	Daun bawang (Leek)	16 batang			16 batang	Rp	Rp
8.	Black peppercron	-			-	Rp	Rp
9.	Thyme	-			-	Rp	Rp
10.	Bay leaf	-			-	Rp	Rp
11.	Air	-			-	Rp	Rp
12.	Minyak Goreng	½ L			½ L	Rp	Rp
13.	Margarin	-			-	Rp	Rp
14.	White wine	-			-	Rp	Rp
15.	Benang Knor				-	Rp	Rp
16.	Plastik (plastik es tebal)	1 bks (ukuran 1 kg)			1 bks	Rp	Rp
17.	Kain ashai / kain erro	1,5 meter			1,5 meter	Rp	Rp
TOTAL HARGA							

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



PM. 7.5.5/L4

8 Agustus 2014

Kompetensi Keahlian

**: Seni, Kerajinan dan
Pariwisata**

**Mata Pelajaran
Kelas/Semester**

**: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
: XI JB 1/ Gasal**

No	N a m a	K K M						Standar Komp.	
		Kompetensi Dasar							
		1	2	3.....	4.....	5.....	6.....		
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								

Mengetahui

Klaten 8 Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Eny Kiswarin
NIP. 19620505 199402 2001

Albertin Dwi Astuti
NIM. 13511245010

Ket : KD 1 :
KD 2 :
KD 3 : KD 4 :
KD 5 :
KD 6 :

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



PM. 7.5.5/L4	8 Agustus 2014
--------------	----------------

Kompetensi Keahlian

**: Seni, Kerajinan dan
Pariwisata**

Mata Pelajaran

: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

Kelas/Semester

: XI JB 3/ Gasal

No	Nama	KKM						Standar Komp.	
		Kompetensi Dasar							
		1	2	3.....	4.....	5.....	6.....		
1.	AKHLIS AFIFAH								
2.	ANISA KUSUMA DEWI								
3.	ARISTA DWI Y								
4.	DESIAZIZZIA NINDI R								
5.	DITA KRISTIANA								
6.	ELIA PRAHESTI W								
7.	ERNA MARINDAH SARI								
8.	ERWINDA PUTRI A								
9.	FAJAR TRI RAHMAWATI								
10.	FERNANDO RIZKI P								
11.	HANDAYANI								
12.	ISTI ROHANIYATUN								
13.	IVA MURNI AGUSTIN								
14.	JAEN ANGGIRISTA								
15.	KARTIKA AYUNINGTYAS								
16.	LUSI LAKSITA								
17.	LUTHFI ABDULRAHMAN								
18.	MIFTAKHUL KHASANAH								
19.	NOVITA HENDRIYANI								
20.	NUARI SITI ROMADLONI								
21.	RIA NUR PRATAMI								
22.	TUTIK SETYANINGRUM								
23.	YUNITA FITRIANI								
24.	ZAGHIYATUS SHOLIKAH								

Mengetahui

Klaten 8 Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Eny Kiswarin
NIP. 19620505 199402 2001

Albertin Dwi Astuti
NIM. 13511245010

Ket : KD 1 :
KD 2 :
KD 3 : KD 4 :
KD 5 :
KD 6 :

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014	Hal. 1 dari 5
Semester I	APPETIZER		270 Menit	

A. Pengertian Appetaizer

Appetaizer dalam menu kontinental disebut hidangan pembuaka, yang berasal dari kata appetite yang berarti pembangkit selera. Cirii khas dari hidangan appetizer pada umumnya mempunyai rasa asin dan gurih maupun asam (cold appetizer) baik untuk hidangan pembuka dingin maupun hidangan pembuka panas.

Appetaizer (hidangan pembuka) disebut hidangan pemula sebelum main course. Untuk itu bentuk harus kecil dan mempunyai daya tarik. Hidangan pembuka fungsinya harus menimbulkan selera makan dari segi warna, bentuk, penampilan diatas meja dan tidak kalah penting dengan rasa.

B. Macam-macam Appetaizer

1. Cold Appetaizer (Hidangan Pembuka Dingin)

Hidangan pembuka dingin berupa salad, canape, pate, ballontines, galantine, dan aspic jelly. Hidangan pembuka dingin ini dapat dihidangkan hanya satu macam saja pada satu piring yang disebut single food hors d'oeuvre atau bervariasi dalam satu piriong hors d'oeuvre varie. Pembuatan hidangan pembuka dingin membutuhkan keteramplan khusus terutama pada seni dan kreasi agar hasil tampil menarik. Berikut yang termasuk hidangan pembuka dingin :

- a. Salad adalah satuan hidangan makanan yang dihidangkan bersama dressing (saus) dan umumnya salad dihidangkan dengan sayuran yang crispy
- b. Canape adalah hidangan yang terdiri dari bermacam-macam toppling yang berupa bahan makanan hewani, nabati, buah dan kacang yang diletakan pada potongan roti bakar atau biscuit sebagai dasar canape yang sebelumnya telah diberi spread dan terakhir diberi garnish. Bentuk dan ukuran canape adalah bit size (satu dua kali suap)
- c. Pate adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan, hati yang dicincang dan diberi bumbu yang kemudian dicetak dengan cetakan persegi panjang dan dibungkus dengan adonan pie kemudian dipanggang di oven
- d. Ballontines adalah hidangan yang terbuat dari paha ayam atau paha kambing yang diisi dengan campuran daging giling, bumbu, sayuran sebagai variasi warna dan rasa.
- e. Galantine adalah hidangan yang terbuat dari daging ayam, daging, ikan yang dicincang ditambah bumbu dan sayuran sebagai variasi warna dan rasa dalam bentuk

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014	Hal. 1 dari 5
Semester I	APPETIZER		270 Menit	

gulungan. Cara membentuknya menggunakan kulit ayam/ikan/fillet deging yang dibungkus dengan kain bersih dan diikat dengan benang dibagian ujung dan tengah.

- f. Aspic jelly adalah hidangan pembuka yang terbuat dari stock yang dijernihkan dengan bahan campuran daging cicncang, putih telur, air/stock dingin, bumbu-bumbu ditambah dengan larutan gelantine kemudian disimmer selama dua jam kemudian disaring dan didinginkan.

2. Hot Appetaizer (Hidangan Pembuka Panas)

Hidangan pembuka panas dihidangkan hangat-hangat berasa gurih dan asin, dalam porsi yang kecil serta tidak mengenyangkan.

Contoh hidangan : congress pie, tartlette with italian salad, chesse eclair, chesse risol, fritures, chesse bread casserole

Hidangan pembuka fungsinya harus menimbulkan selera makan dari segi warna, bentuk, penampilan diatas meja dan tidak kalah penting dengan rasa. Hot appetaizer ini biasanya dihidangkan pada saat lunch dan dinner.

C. Penggunaan Glaze

Glaze adalah lapisan mengkilat yang terbuat dari zelatin yang diberikan pada saat penyelesaian akhir suatu hidangan agar hidangan tampil lebih menarik.

Penggunaan glaze pada appetaizer :

1. Menyiapkan adonan zelatin

Zelaltin 5 gr dan air 250 cc dicampur kemudian diproses dengan teknik boiling

2. Menyiapkan hidangan

Hidangan yang sudah diberi granish disiapkan baik berupa canape, pate, ballontines maupun galantine

3. Penggunaan zelatin

Zelatin disiram diatas hidangan untuk mendapatkan penampilan yang menarik dari hidangan yang disajikan karena terdapat lapisan mengkilat (glaze)

D. Peralatan Pengolahan Appetaizer



SMK NEGERI 3 KLATEN			
HAND OUT			
MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014	Hal. 1 dari 5
Semester I	APPETIZER		270 Menit

Peralatan yang dibutuhkan dalam pengolahan appetaizer sangat tergantung pada jenis makanannya, karena setiap makanan memiliki spesifikasi peralatan yang digunakan dimana bentuk tersebut menunjukkan nama makanan yang disajikan.

1. Peralatan pengolahan
 - a. Sauce pot, sauce pan : digunakan untuk merebus bahan makanan dalam jumlah kecil
 - b. Saute pan : digunakan untuk menumis bahan makanan
 - c. Frying pan : digunakan untuk menggoreng dengan teknik shallow frying
 - d. Deep Frying : digunakan untuk menggoreng dengan teknik deep frying
 - e. Steamer : digunakan untuk teknik pengolahan steaming
 - f. Oven : digunakan untuk teknik pengolahan baking
2. Peralatan mencampur
 - a. Whisking bowl, mixing bowl : digunakan untuk menyimpan/menyampur
 - b. Salad bowl : digunakan untuk mencampur salad
3. Utensils
 - a. Frying spatula : sutil
 - b. Ballon whisk : kocokan telur
 - c. Skimmer dan spider : serok
4. Cetakan
 - a. Tarlette : cetakan bergigi berbentuk bulat
 - b. Barquette : cetakan berbentuk perahu
 - c. Pingan tahan panas

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014	Hal. 1 dari 5
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).
 - b. Kaldu yang berwarna coklat(brown stock)
Terbuat dari tulang sapi, kambing, atau binajtang perburuan dan sayuran (mire poix : onion/bawang bombay, carrot/wortel, dan celery/seledri) yang diolah melalui proes pengosongan.
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 hewanni
 - a. Daging/tulang sapi



Kaldu sapi muda, lemaknya tidak banyak dari daging berbau susu, 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 kalduu adalah ayam yang sudah tua.

c. Kambing

Yang baik berumur 1 tahun ndan 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.

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

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.

4. Air

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

E. Proses Pembuatan Kaldus (Stock)

1. Pembuatan kaldu putih (White Stock)

a. Tulang dipotong, dibuang lemaknya

b. Tulang diblanching dengan air mendidih



- c. Tulang dicuci bersih dengan air dingin
- d. Tulang + air dingin direbus sampai mendidih
- e. Api dikecilkan, dibuang lemaknya (skim)
- f. Tambahkan bumbu (mire poix, bouquet 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, bouquet garni
 - e. Didihkan
 - f. Simmer 1,5 – 2 jam
 - g. Disaring ke dalam stock pot

F. Hal-hal yang harus diperhatikan untuk memperhatikan untuk 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 tanpap ditutup, bila kaldu



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT

MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

No: 01 Revisi: 00 Tanggal: Juli 2014 Hal. 1 dari 5

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 standar
- h. Kaldu yang akan isimpan di almari pendingin, harus didinginkn terlebih dahulu
- i. Jangan diitambahkan 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/slotted 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 ovem atau diatas perapian	
9.	Wooden spatula	Kayu	Mengaduk tulang saat di saute	
10.	Oven	Stainless stell/listrik	Mengolah makanan melalui sirkulasi panas didalamny (mengosongkan tulang,mire poix)	

H. Cara penyimpanan kaldu (stock)

1. Kaldu diletakan pada stock pot tertutup, didinginkan dalam bak cuci, bawahnya diberi es batu



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT

MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

No: 01 Revisi: 00 Tanggal: Juli 2014 Hal. 1 dari 5

Semester I **KALDU (STOCK)** 270 Menit

2. Hidupkan kran dan mengenai stock pot usahakan jangan sampai stock pot terapung dan air kran masuk
3. Penambahan es akan lebih baik dan mempercepat proses pendinginan
4. Setelah kaldu dingin, segera simpan di refrigerator
5. Lemak yang ada dipermukaan kaldu, dibuang

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014	Hal. 1 dari 5
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 keras 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 dioles 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 diberi mayonaise 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	Hal. 1 dari 5
Semester I	SAUCE		270 Menit	

6. Nama sauce diocantumkan 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 holandaise
- 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	Hal. 1 dari 5
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 pendek 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 \pm 5 menit dengan api sedang, blond roux selama \pm 10 menit dan brown roux selama \pm 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



d. **Liaison**

Pengental sauce yang terdiri dari campuran cream dan kuning telur yang dikocok bersama-sama. Makanan yang ditambahkan liaison tidak boleh dipanaskan melibati 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 di tempat 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 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.

3. **Bahan Pengaroma dan bumbu**

Bahan pengeroma dan bumbu yang dapat digunakan pada sauce adalah garam, merica, lemon juice, peterseli, mint, dill, bawangg (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/Estoufade	Brown roux	
Sauce dasar tomat	Tomato sauce	White stock	White or blond roux	
Sauce dasar butter	Holandaise	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 + Parmesan	
	Cheddar Cheese Sauce	Bechamel + Cheddar Cheese	
	Mustard Sauce	Bechamel + Mustard Sauce	
	Soubise 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 Hal. 1 dari 5

Semester I **SAUCE** 270 Menit

Demiglace	Taragon	
	Normandy Sauce	Fis Veloute + Mushroom
	Horseradish Sauce	Veloute + Dried Horseradish + Heavy Cream + Mustard + Vinegar
	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
	Chaseur Sauce	Demiglace + Mushroom + Shallot + White Wine
	Mushroom	Demiglace + Mushroom + Shallot
	Diable Sauce	Demiglace + White Wine + Shallot + Cayene
Tomato Sauce	Madeira Sauce	Demiglace + Madeira Wine
	Piquante	Demiglace + White Wine + Shallot
	Lyonnaise	Demiglace + Onion + White Wine + Vinegar
Holandaise	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
	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



	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 parsley	
	Tartar Sauce	Mayonaise + Chopped Caper + Chopped gherkin + Chopped parsley	
	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

Hal. 1 dari 5

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 merie
 - b. Disimpan di frezzer 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

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014	Hal. 1 dari 5
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 appetaizer (cold appetaizer) atau sebelum entree
3. Pada jamuan makan untuk menetralkan rasa tajam dari appetaizer 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 diklasifikaskan menjadi beberapa macam, yaitu:

1. 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.



2. Thick Soup – Potage lies (sup kental)

Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan stock/clear soup dikentalkan dengan bahan pengental seperti: tepung, susu, cream, liason

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014	Hal. 1 dari 5
Semester I	SOUP		270 Menit	

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.



3. Special Soup.

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa dan cara pengolahan yang khusus/istimewa pula. Disebut spesial /istimewa karena tidak bisa digolongkan ke dalam Clear soup maupun Thick Soup. Yang termasuk sup istimewa yaitu: Chowders, Cold Soup, Soup Made from Fruits, Wine Soup.

4. 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

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Juli 2014	Hal. 1 dari 5
Semester I	SOUP		270 Menit	

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

Terdapat 4 komponen utama dalam pembuatan soup, yaitu:

1. 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.

2. Bahan Isian

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

3. Bahan Pengental

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

4. Bahan Pemberi Rasa dan Aroma

Bahan pemberi rasa dan aroma sup yaitu contohnya: bouquet garnie, mirepoix, lada, garam dan sebagainya.

F. Penyajian Soup

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam teknik penyimpanan soup, yaitu:

- Kesehatan, meliputi personal hygiene, food hygiene and area hygiene.
- Suhu
- Dingin $5^{\circ} - 15^{\circ}$ C
- Beku $0^{\circ} - (-18^{\circ})$ C
- Pemanasan/penghangatan, dapat dilakukan di atas pemanas/api dan microwave.
- Jangan mencampur sup lama dengan yang baru.

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 whisker.

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, spatula wood, 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 sauccer. 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.

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Senin, 25 Agustus 2014
II. Nama Masakan : Brown Stock
III. Resep

Brown Stock

Bahan :

Tulang sapi 250 gram

Mire Poix :

Bawang bombay 50 gram
Wortel 25 gram
Seledri 10 gram

Bouquete garni :

Black peppercron 3 biji
Thyme 1 gram
Bay leaf 1 lembar
Leek 1 batang
Air 1 liter
Minyak Goreng 2 sdt

Cara Membuat :

1. Potong tulang sapi kecil-kecil, keluarkan lemak dan sumsum, masukan dalam roasting pan berisi minyak dalam oven 250°C
2. Masukan tulang sapi dan saus sampai gosong, tambahkan mire poix
3. Buang sisa-sisa minyak yang ada dan masukan ke dalam panci perebus (stock pot)
4. Tuangkan sedikit air dingin ke dalam roasting pan, didihkan sambil bersihkan zat ekstarktif yang menempel sampai larut (to deglate)
5. Tuangkan kedalam tulang + sayuran tambahkan sisa air. Didihkan dan skim, tambahkan bouquete garni
6. Simmer selama 1,5 – 2 jam
7. Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih
8. Brown stock siap digunakan

IV. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Tulang sapi	125 gram	Rp. 60.000/kg	Rp. 7.500
2.	Bawang bombay	50 gram	Rp. 20.000/kg	Rp. 1.000
3.	Wortel	25 gram	Rp. 8.000/kg	Rp. 2.00
4.	Seledri	10 gram	Rp. 5.00/ikat	Rp. 2.00
5.	Black peppercron	3 butir	Rp. 15.000/btl	Rp. 1.50
6.	Thyme	1 gram	Rp. 8.000/bks	Rp. 2.50
7.	Bay leaf	1 lembar	Rp. 12.000/btl	Rp. 2.00
8.	Leek	1 batang	Rp. 1.000/ikat	Rp. 2.00
9.	Air	1 liter	-	-
10.	Minyak goreng	2 sdt	Rp. 16.000/L	Rp. 2.00
Total Harga				Rp. 9.900

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Stock pot	1	Stainless steel
2.	Saute pan	1	Stainless steel
3.	Roasting pan	1	Stainless steel
4.	Ladle	1	Stainless steel
5.	Skimmer	1	Stainless steel
6.	Conical strainer	1	Stainless steel
7.	Chooping board	1	Plastic
8.	Knife	1	Alumunium
9.	Bowl	1	Keramik

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10'
2.	Persiapan alat	10'
3.	Persiapan bahan	15'
4.	Membersihkan dan memotong tulang dari lemak	10'
5.	Memotong sayuran untuk mire poix	5'
6.	Mengosongkan (roasting) tulang	20'
7.	Merebus tulang untuk brown stock	20'
8.	Mengambil zat ekstraktif	5'
9.	Simmer brown stock	25'
10.	Menyaring stock	5'
11.	Penyajian brown stock	10'
12.	Penilaian	15'
13.	Membersihkan alat dan tempat kerja	25'
14.	Evaluasi	15'
15.	Mengepel lantai	20'
Total Waktu		210' Menit

VII. Kalkukasi Harga

Harga Bahan	= 9.900
BBM 10%	= 9.90
Penyusutan 5%	= <u>4.95</u> +
Harga Pokok	= 11.385
Laba 10%	= <u>1.138,5</u> +
Harga Jual 1	= 12.523,5
Pajak 10%	= <u>1.252,35</u> +
Harga 2	=13.775,85

Harga jual dibulatkan menjadi Rp. 14.000,-

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Senin, 25 Agustus 2014
II. Nama Masakan : White Chicken Stock
III. Resep

White Chicken Stock

Bahan :

Tulang ayam/kaki ayam 150 gram

Mire Poix :

Bawang bombay 50 gram

Wortel 25 gram

Seledri 10 gram

Bouquete garni :

Black peppercron 3 biji

Thyme 1 gram

Bay leaf 1 lembar

Leek 1 batang

Air 1 liter

Cara Membuat :

1. Panaskan air 1,5 L hingga mendidih, masukan tulang ayam dan blanching
2. Tuangkan air beksa blanching dan cuci bersih tulang dengan air bersih berikut alatnya (stock pot)
3. Letakan tulang-tulang bersih itu pada stock pot dan tuangkan air dingin (4 liter), masukan mire poix dan bouquete garni serta simmer selama 20-30 menit
4. skim busa yang timbul diatas permukaan selama proses memasak
5. Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih
6. White stock siap dipergunakan

IV. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Tulang ayam/kaki ayam	150 gram	Rp. 12.000/kg	Rp. 2.400
2.	Bawang bombay	50 gram	Rp. 20.000/kg	Rp. 1.000
3.	Wortel	25 gram	Rp. 8.000/kg	Rp. 2.00
4.	Seledri	10 gram	Rp. 5.00/ikat	Rp. 2.00
5.	Black peppercron	3 butir	Rp. 15.000/btl	Rp. 1.50
6.	Thyme	1 gram	Rp. 8.000/bks	Rp. 2.50
7.	Bay leaf	1 lembar	Rp. 12.000/btl	Rp. 2.00
8.	Leek	1 batang	Rp. 1.000/ikat	Rp. 2.00
9.	Air	1 liter	-	-
Total Harga				Rp. 4.600

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Stock pot	1	Stainless steel
2.	Saute pan	1	Stainless steel
3.	Ladle	1	Stainless steel
4.	Skimmer	1	Stainless steel
5.	Conical strainer	1	Stainless steel
6.	Chooping board	1	Plastic
7.	Knife	1	Alumunium
8.	Bowl	1	Keramik

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10'
2.	Persiapan alat	10'
3.	Persiapan bahan	15'
4.	Membersihkan dan memotong tulang dari lemak	10'
5.	Memotong sayuran untuk mire poix	5'
6.	Blanching tulang	20'
7.	Merebus tulang untuk white stock	20'
8.	Mengambil zat ekstraktif	5'
9.	Simmer white stock	25'
10.	Menyaring stock	5'
11.	Penyajian white stock	10'
12.	Penilaian	15'
13.	Membersihkan alat dan tempat kerja	25'
14.	Evaluasi	15'
15.	Mengepel lantai	20'
Total Waktu		210' Menit

VII. Kalkukasi Harga

Harga Bahan	= 9.600
BBM 10%	= 9.60
Penyusutan 5%	= <u>4.80</u> +
Harga Pokok	= 11.040
Laba 10%	= <u>1.104</u> +
Harga Jual 1	= 12.144
Pajak 10%	= <u>1.214,4</u> +
Harga 2	= 13.358,4

Harga jual dibulatkan menjadi Rp. 13.500,-

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Senin, 25 Agustus 2014
II. Nama Masakan : White Fish Stock
III. Resep

White Fish Stock

Bahan :

Tulang Ikan kakap 500 gram

Mire Poix :

Bawang bombay 50 gram
Wortel 25 gram
Seledri 10 gram

Bouquete garni :

Black peppercron 3 biji
Thyme 1 gram
Bay leaf 1 lembar
Leek 1 batang
Air 1 liter
Minyak Goreng 2 sdt

Cara Membuat :

1. Tulang ikan dipotong kecil-kecil
2. Panaskan margarin dalam stock pot
3. Masukan tulang ikan, kemudian tuangkan white wine
4. Masukan sayuran yang telah dipotong kecil-kecil, tambahkan herb dan spices, aduk selama 5 menit
5. Tuangkan air, tambahkan garam dan simmer kira-kira 20 menit
Saring dan simpan dalam countainer atau stock pot yang sudah bersih

IV. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Tulang ikan kakap	500 gram	Rp. 60.000/kg	Rp. 7.500
2.	Bawang bombay	50 gram	Rp. 20.000/kg	Rp. 1.000
3.	Wortel	25 gram	Rp. 8.000/kg	Rp. 2.00
4.	Seledri	10 gram	Rp. 5.00/ikat	Rp. 2.00
5.	Black peppercron	3 butir	Rp. 15.000/btl	Rp. 1.50
6.	Thyme	1 gram	Rp. 8.000/bks	Rp. 2.50
7.	Bay leaf	1 lembar	Rp. 12.000/btl	Rp. 2.00
8.	Leek	1 batang	Rp. 1.000/ikat	Rp. 2.00
9.	Air	1 liter	-	-
10.	Minyak goreng	2 sdt	Rp. 16.000/L	Rp. 2.00
Total Harga				Rp. 9.900

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Stock pot	1	Stainless steel
2.	Saute pan	1	Stainless steel
3.	Ladle	1	Stainless steel
4.	Skimmer	1	Stainless steel
5.	Conical strainer	1	Stainless steel
6.	Chooping board	1	Plastic
7.	Knife	1	Alumunium
8.	Bowl	1	Keramik

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10'
2.	Persiapan alat	10'
3.	Persiapan bahan	15'
4.	Membersihkan dan memotong tulang dari lemak	10'
5.	Memotong sayuran untuk mire poix	5'
6.	Blanching tulang	20'
7.	Merebus tulang untuk fish stock	20'
8.	Mengambil zat ekstraktif	5'
9.	Simmer fish stock	25'
10.	Menyaring stock	5'
11.	Penyajian fish stock	10'
12.	Penilaian	15'
13.	Membersihkan alat dan tempat kerja	25'
14.	Evaluasi	15'
15.	Mengepel lantai	20'
Total Waktu		210' Menit

VII. Kalkukasi Harga

Harga Bahan	= 9.900
BBM 10%	= 9.90
Penyusutan 5%	= <u>4.95</u> +
Harga Pokok	= 11.385
Laba 10%	= <u>1.138,5</u> +
Harga Jual 1	= 12.523,5
Pajak 10%	= <u>1.252,35</u> +
Harga 2	=13.775,85

Harga jual dibulatkan menjadi Rp. 14.000,-

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Senin, 25 Agustus 2014
II. Nama Masakan : Brown Stock
III. Resep

Brown Stock

Bahan :

Tulang sapi 250 gram

Mire Poix :

Bawang bombay 50 gram
Wortel 25 gram
Seledri 10 gram

Bouquete garni :

Black peppercron 3 biji
Thyme 1 gram
Bay leaf 1 lembar
Leek 1 batang
Air 1 liter
Minyak Goreng 2 sdt

Cara Membuat :

1. Potong tulang sapi kecil-kecil, keluarkan lemak dan sumsum, masukan dalam roasting pan berisi minyak dalam oven 250°C
2. Masukan tulang sapi dan saus sampai gosong, tambahkan mire poix
3. Buang sisa-sisa minyak yang ada dan masukan ke dalam panci perebus (stock pot)
4. Tuangkan sedikit air dingin ke dalam roasting pan, didihkan sambil bersihkan zat ekstarktif yang menempel sampai larut (to deglate)
5. Tuangkan kedalam tulang + sayuran tambahkan sisa air. Didihkan dan skim, tambahkan bouquete garni
6. Simmer selama 1,5 – 2 jam
7. Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih
8. Brown stock siap digunakan

IV. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Tulang sapi	125 gram	Rp. 60.000/kg	Rp. 7.500
2.	Bawang bombay	50 gram	Rp. 20.000/kg	Rp. 1.000
3.	Wortel	25 gram	Rp. 8.000/kg	Rp. 2.00
4.	Seledri	10 gram	Rp. 5.00/ikat	Rp. 2.00
5.	Black peppercron	3 butir	Rp. 15.000/btl	Rp. 1.50
6.	Thyme	1 gram	Rp. 8.000/bks	Rp. 2.50
7.	Bay leaf	1 lembar	Rp. 12.000/btl	Rp. 2.00
8.	Leek	1 batang	Rp. 1.000/ikat	Rp. 2.00
9.	Air	1 liter	-	-
10.	Minyak goreng	2 sdt	Rp. 16.000/L	Rp. 2.00
Total Harga				Rp. 9.900

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Stock pot	1	Stainless steel
2.	Saute pan	1	Stainless steel
3.	Roasting pan	1	Stainless steel
4.	Ladle	1	Stainless steel
5.	Skimmer	1	Stainless steel
6.	Conical strainer	1	Stainless steel
7.	Chooping board	1	Plastic
8.	Knife	1	Alumunium
9.	Bowl	1	Keramik

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10'
2.	Persiapan alat	10'
3.	Persiapan bahan	15'
4.	Membersihkan dan memotong tulang dari lemak	10'
5.	Memotong sayuran untuk mire poix	5'
6.	Mengosongkan (roasting) tulang	20'
7.	Merebus tulang untuk brown stock	20'
8.	Mengambil zat ekstraktif	5'
9.	Simmer brown stock	25'
10.	Menyaring stock	5'
11.	Penyajian brown stock	10'
12.	Penilaian	15'
13.	Membersihkan alat dan tempat kerja	25'
14.	Evaluasi	15'
15.	Mengepel lantai	20'
Total Waktu		210' Menit

VII. Kalkukasi Harga

Harga Bahan	= 9.900
BBM 10%	= 9.90
Penyusutan 5%	= <u>4.95</u> +
Harga Pokok	= 11.385
Laba 10%	= <u>1.138,5</u> +
Harga Jual 1	= 12.523,5
Pajak 10%	= <u>1.252,35</u> +
Harga 2	=13.775,85

Harga jual dibulatkan menjadi Rp. 14.000,-

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Senin, 25 Agustus 2014
II. Nama Masakan : White Chicken Stock
III. Resep

White Chicken Stock

Bahan :

Tulang ayam/kaki ayam 150 gram

Mire Poix :

Bawang bombay 50 gram

Wortel 25 gram

Seledri 10 gram

Bouquete garni :

Black peppercron 3 biji

Thyme 1 gram

Bay leaf 1 lembar

Leek 1 batang

Air 1 liter

Cara Membuat :

1. Panaskan air 1,5 L hingga mendidih, masukan tulang ayam dan blanching
2. Tuangkan air beksa blanching dan cuci bersih tulang dengan air bersih berikut alatnya (stock pot)
3. Letakan tulang-tulang bersih itu pada stock pot dan tuangkan air dingin (4 liter), masukan mire poix dan bouquete garni serta simmer selama 20-30 menit
4. skim busa yang timbul diatas permukaan selama proses memasak
5. Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih
6. White stock siap dipergunakan

IV. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Tulang ayam/kaki ayam	150 gram	Rp. 12.000/kg	Rp. 2.400
2.	Bawang bombay	50 gram	Rp. 20.000/kg	Rp. 1.000
3.	Wortel	25 gram	Rp. 8.000/kg	Rp. 2.00
4.	Seledri	10 gram	Rp. 5.00/ikat	Rp. 2.00
5.	Black peppercron	3 butir	Rp. 15.000/btl	Rp. 1.50
6.	Thyme	1 gram	Rp. 8.000/bks	Rp. 2.50
7.	Bay leaf	1 lembar	Rp. 12.000/btl	Rp. 2.00
8.	Leek	1 batang	Rp. 1.000/ikat	Rp. 2.00
9.	Air	1 liter	-	-
Total Harga				Rp. 4.600

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Stock pot	1	Stainless steel
2.	Saute pan	1	Stainless steel
3.	Ladle	1	Stainless steel
4.	Skimmer	1	Stainless steel
5.	Conical strainer	1	Stainless steel
6.	Chooping board	1	Plastic
7.	Knife	1	Alumunium
8.	Bowl	1	Keramik

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10'
2.	Persiapan alat	10'
3.	Persiapan bahan	15'
4.	Membersihkan dan memotong tulang dari lemak	10'
5.	Memotong sayuran untuk mire poix	5'
6.	Blanching tulang	20'
7.	Merebus tulang untuk white stock	20'
8.	Mengambil zat ekstraktif	5'
9.	Simmer white stock	25'
10.	Menyaring stock	5'
11.	Penyajian white stock	10'
12.	Penilaian	15'
13.	Membersihkan alat dan tempat kerja	25'
14.	Evaluasi	15'
15.	Mengepel lantai	20'
Total Waktu		210' Menit

VII. Kalkukasi Harga

Harga Bahan	= 9.600
BBM 10%	= 9.60
Penyusutan 5%	= <u>4.80</u> +
Harga Pokok	= 11.040
Laba 10%	= <u>1.104</u> +
Harga Jual 1	= 12.144
Pajak 10%	= <u>1.214,4</u> +
Harga 2	= 13.358,4

Harga jual dibulatkan menjadi Rp. 13.500,-

VIII. Gambar Produk



JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Senin, 25 Agustus 2014
II. Nama Masakan : White Fish Stock
III. Resep

White Fish Stock

Bahan :

Tulang Ikan kakap 500 gram

Mire Poix :

Bawang bombay 50 gram
Wortel 25 gram
Seledri 10 gram

Bouquete garni :

Black peppercron 3 biji
Thyme 1 gram
Bay leaf 1 lembar
Leek 1 batang
Air 1 liter
Minyak Goreng 2 sdt

Cara Membuat :

1. Tulang ikan dipotong kecil-kecil
2. Panaskan margarin dalam stock pot
3. Masukan tulang ikan, kemudian tuangkan white wine
4. Masukan sayuran yang telah dipotong kecil-kecil, tambahkan herb dan spices, aduk selama 5 menit
5. Tuangkan air, tambahkan garam dan simmer kira-kira 20 menit
Saring dan simpan dalam countainer atau stock pot yang sudah bersih

IV. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Tulang ikan kakap	500 gram	Rp. 60.000/kg	Rp. 7.500
2.	Bawang bombay	50 gram	Rp. 20.000/kg	Rp. 1.000
3.	Wortel	25 gram	Rp. 8.000/kg	Rp. 2.00
4.	Seledri	10 gram	Rp. 5.00/ikat	Rp. 2.00
5.	Black peppercron	3 butir	Rp. 15.000/btl	Rp. 1.50
6.	Thyme	1 gram	Rp. 8.000/bks	Rp. 2.50
7.	Bay leaf	1 lembar	Rp. 12.000/btl	Rp. 2.00
8.	Leek	1 batang	Rp. 1.000/ikat	Rp. 2.00
9.	Air	1 liter	-	-
10.	Minyak goreng	2 sdt	Rp. 16.000/L	Rp. 2.00
Total Harga				Rp. 9.900

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Stock pot	1	Stainless steel
2.	Saute pan	1	Stainless steel
3.	Ladle	1	Stainless steel
4.	Skimmer	1	Stainless steel
5.	Conical strainer	1	Stainless steel
6.	Chooping board	1	Plastic
7.	Knife	1	Alumunium
8.	Bowl	1	Keramik

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10'
2.	Persiapan alat	10'
3.	Persiapan bahan	15'
4.	Membersihkan dan memotong tulang dari lemak	10'
5.	Memotong sayuran untuk mire poix	5'
6.	Blanching tulang	20'
7.	Merebus tulang untuk fish stock	20'
8.	Mengambil zat ekstraktif	5'
9.	Simmer fish stock	25'
10.	Menyaring stock	5'
11.	Penyajian fish stock	10'
12.	Penilaian	15'
13.	Membersihkan alat dan tempat kerja	25'
14.	Evaluasi	15'
15.	Mengepel lantai	20'
Total Waktu		210' Menit

VII. Kalkukasi Harga

Harga Bahan	= 9.900
BBM 10%	= 9.90
Penyusutan 5%	= <u>4.95</u> +
Harga Pokok	= 11.385
Laba 10%	= <u>1.138,5</u> +
Harga Jual 1	= 12.523,5
Pajak 10%	= <u>1.252,35</u> +
Harga 2	=13.775,85

Harga jual dibulatkan menjadi Rp. 14.000,-

VIII. Gambar Produk



Nama Masakan : WHITE STOCK

Jumlah Porsi : 1 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Cara Membuat
1.	Tulang ayam/kaki ayam	150 gram	
2.	Mire Poix : Bawang bombay Wortel Seledri	50 gram 25 gram 10 gram	1. Panaskan air 1,5 L hingga mendidih, masukan tulang ayam dan blanching 2. Tuangkan air beksa blanching dan cuci bersih tulang dengan air bersih berikut alatnya (stock pot)
3.	Bouquete garni : Black peppercron Thyme Bay leaf Leek	3 btr 1 gram 1 lembar 1 batang	3. Letakan tulang-tulang bersih itu pada stock pot dan tuangkan air dingin (4 liter), masukan mire poix dan bouquete garni serta simmer selama 20-30 menit 4. skim busa yang timbul diatas permukaan selama proses memasak
4.	Air	1 liter	5. Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih 6. White stock siap dipergunakan

Nama Masakan : BROWN STOCK

Jumlah Porsi : 1 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Cara Membuat
1.	Tulang sapi	250 gram	
2.	Mire Poix : Bawang bombay Wortel Seledri	50 gram 25 gram 10 gram	1. Potong tulang sapi kecil-kecil, keluarkan lemak dan sumsum, masukan dalam roasting pan berisi minyak dalam oven 250°C
3.	Bouquete garni : Black peppercron Thyme Bay leaf Leek	3 biji 1 gram 1 lembar 1 batang	2. Masukan tulang sapi dan saus sampai gosong, tambahkan mire poix 3. Buang sisa-sisa minyak yang ada dan masukan ke dalam panci perebus (stock pot)
4.	Air	1 liter	4. Tuangkan sidekit air dingin ke dalam roasting pan, didihkan sambil bersihkan zat ekstarktif yang menempel sampai larut (to deglate)
5.	Minyak Goreng	2 sdt	5. Tuangkan kedalam tulang + sayuran tambahkan sisa air. Didihkan dan skim, tambahkan bouquete garni 6. Simmer selama 1,5 – 2 jam 7. Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih 8. Brown stock siap digunakan

Nama Masakan : FISH STOCK

Jumlah Porsi : 1 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Cara Membuat
1.	Tulang ikan	500 gram	1. Tulang ikan dipotong kecil-kecil
2.	Margarin	15 gram	2. Panaskan margarin dalam stock pot
3.	Mire Poix :		3. Masukan tulang ikan, kemudian tuangkan white wine
4.	Bawang bombay	50 gram	4. Masukan sayuran yang telah dipotong kecil-kecil, tambahkan herb dan spices, aduk selama 5 menit
	Wortel	50 gram	5. Tuangkan air, tambahkan garam dan simmer kira-kira 20 menit
	Seledri	1 batang	6. Saring dan simpan dalam countainer atau stock pot yang sudah bersih
5.	Bouquete garni :		
	Black peppercron	3 biji	
	Thyme	1 gram	
	Bay leaf	1 lembar	
	Leek	1 batang	
6.	Air	1 liter	
7.	White Wine		

Nama Masakan : FISH STOCK

Jumlah Porsi : 1 porsi

No	Nama Bahan	Jumlah	Cara Membuat
1.	Tulang ikan	500 gram	1. Tulang ikan dipotong kecil-kecil
2.	Margarin	15 gram	2. Masukan tulang ikan, blanch tulang ikan dalam stock pot
3.	Mire Poix :		3. Angkat tulang ikan dan gunakan stock pot yang bersih
4.	Bawang bombay	50 gram	4. Masukan tulang ikan dalam stock pot dengan air dingin
	Wortel	50 gram	5. Masukan sayuran yang telah dipotong kecil-kecil, tambahkan herb dan spices, aduk selama 5 menit
	Seledri	1 batang	6. Tuangkan air, simmer kira-kira 20 menit
5.	Bouquete garni :		7. Saring dan simpan dalam countainer atau stock pot yang sudah bersih
	Black peppercron	3 biji	
	Thyme	1 gram	
	Bay leaf	1 lembar	
	Leek	1 batang	
6.	Air	1 liter	
7.	White Wine		

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK NEGERI 3 KLATEN
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan penyajian continental
Tema / Topik	:	kaldu (stock)
Alokasi Waktu	:	6*45 menit

A. Kompetensi Inti

KI (1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.

KI (2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, 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 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 kaldu (stock)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1) Aktif dalam pembelajaran
- 2) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3) Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4) Mendeskripsikan pengertian kaldu (stock)
- 5) Mendeskripsikan jenis-jenis kaldu (stock)
- 6) Mendeskripsikan karakteristik kaldu (stock)
- 7) Menjelaskan bahan dalam pembuatan kaldu (stock)
- 8) Menjelaskan alat dalam pembuatan kaldu (stock)
- 9) Mendeskripsikan kriteria hasil dalam pembuatan kaldu (stock)
- 10) Mendeskripsikan cara penyimpanan kaldu (stock)
- 11) Mendeskripsikan fungsi kaldu (stock)
- 12) Terampil mempresentasikan Hasil pencarian informasi tentang kaldu (stock)

D. 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) Aktif dalam pembelajaran
- 2) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3) Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4) Mendeskripsikan pengertian kaldu (stock)
- 5) Mendeskripsikan jenis-jenis kaldu (stock)
- 6) Mendeskripsikan karakteristik kaldu (stock)
- 7) Menjelaskan bahan dalam pembuatan kaldu (stock)
- 8) Menjelaskan alat dalam pembuatan kaldu (stock)
- 9) Mendeskripsikan cara penyimpanan kaldu (stock)
- 10) Mendeskripsikan kriteria hasil dalam pembuatan kaldu (stock)
- 11) Mendeskripsikan fungsi kaldu (stock)
- 12) Terampil mempresentasikan Hasil pencarian informasi tentang kaldu (stock)

E. Materi pembelajaran

1. Pengertian kaldu (stock) (materi terlampir)
2. Jenis-jenis kaldu (stock) (materi terlampir)
3. Alat dan bahan pembuatan kaldu (stock) (materi terlammmpir)
4. Karakteristik kaldu (stock) (materi terlampir)
5. Kriteria hasil kaldu (stock) (materi terlampir)
6. Fungsi kaldu (stock) (materi terlampir)

F. Model/Metode Pembelajaran

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

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan I

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 kehadiran 3. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian, jenis, karakteristik, bahan, alat, cara pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan, dan fungsi. 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali beberapa contoh kaldu (stock). 6. Guru membawakan beberapa contoh kaldu (stock). 	15 menit
Kegiatan Inti	<p>Langkah-langkah scientific:</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan gambaran tentang kaldu (stock). 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 kaldu (stock) 4. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi atau tanya jawab mengenai kaldu (stock). <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 dikelompokan mulai mendiskusikan tentang kaldu (stock). Siswa dapat mencari dari buku, internet atau majalah serta sumberlainnya. Diberian waktu 2 jam untuk mencari. Tiap kelompok diberikan tugas yang berbeda topik tetapi masih satu tema. 3. Siswa mendapat bimbingan dari guru selama proses diskusi berlangsung 4. Setelah selesai siswa diminta mempresentasikan hasil yang sudah didapatkan bersama-sama dengan kelompoknya, dan kelompok lain akan memberikan pertanyaan, menanggapi, memberikan saran dan menyempurnakan. <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Siswa membuat laporan tentang hasil diskusi yang telah dilakukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Siswa mempersentasikan hasil tang telah didapatkan didepan kelas dan diambil secara random oleh guru. 	240 menit

	<ol style="list-style-type: none"> 7. Kelompok lain mendengarkan dan memberikan tanggapan dan masukan atas pesentasi temannya. 8. Guru memberikan penguatan tentang hasil presentasi yang dilakukan oleh siswa. 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta menyimpulkan materi kaldu (stock) 2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mencari macam-macam kaldu beserta fuungsinya dan gambarnya. 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. 	15 menit
		Total 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 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) 	240 menit

	Mengkomunikasikan : 1. Setelah selesai praktik 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 praktik pembuatan kaldu (stock) 3. Guru memberikan penguatan pada kelompok yang telah mempresentasikan hasil diskusi	
Penutup	1. Siswa diminta menyimpulkan tentang praktik kaldu (stock). 2. Guru memberikan tugas untuk mencari macam-macam kaldu (stock) 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.	15 menit
Total Waktu	270 menit	

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran:

1. Internet
2. Modul
3. LCD

Sumber Pembelajaran:

1. Buku pelajaran pelajaran kokom komariah.2002. *hidangan continental*.yogyakarta. dan prihastuti ekawatiningsih.2008.*pengetahuan pengolahan makanan*.yogyakarta
2. Handout kaldu (*stock*)
3. Internet.

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian: Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian:

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	A.Sikap 1. Terlihat aktif dalam pembelajaran. 2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok. 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama Pembelajaran
	B. Pengetahuan 4. Mendeskripsikan pengertian kaldu (<i>stock</i>) 5. Mendeskripsikan jenis jenis kaldu (<i>stock</i>)	Pengamatan	Selama Pembelajaran

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	6. Mendeskripsikan fungsi kaldo (stock) 7. Mendeskripsikan jenis-jenis kaldo (stock)		
	C. Keterampilan	Pengamatan	kegiatan selama diskusi
	8. Terampil dalam menyimpulkan materi kaldo (stock).		
	9. Terampil dalam menyampaikan pendapat dalam sesi tanya jawab		

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

Keterangan:KB : Kurang baik **B** : Baik **SB** : Sangat baik

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

2. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan

Bubuhkan tanda ✓ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

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

\

1. Keterangan : KT : Kurang Trampil T : Trampil ST : Sangat Trampil
2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam kaldu (stock)
 - Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah jenis-jenis kaldu (stock).
 - Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam pengertian kaldu (stock).
 - Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam kaldu (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. Cirri-ciri stock adalah mempunyai tekstur yang cair dan berwarna bening, dan yang membedakan adalah jenis stock, brown stock mempunyai warna yang coklat bening seperti the, 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.

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Eny Kiswarin

NIP. 19620505 199402 2001

Albertin Dwi Astuti

NIM. 13511245010



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

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 basedcamp➤ 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 diimbau memakai pakaian jawa guna memperingati HUT Klaten➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Persiapan materi pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mempersiapan materi dan hanout untuk siswa 		
3.	Rabu, 6 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar boga dasar kelas X JB 2 dengan materi peralatan memasak Kicthen Utensill ➤ Evaluasi dengan guru pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar dengan menggunakan media dan alat peraga dan diikuti oleh 32 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 29 perempuan ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas. 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 7 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat administrasi guru ➤ Konsultasi RPP 	<p>Membuat administrasi guru yang berkaitan dengan pembelajaran</p> <p>Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing</p>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 8 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat media pembelajaran ➤ Persiapan materi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konultasi dengan guru pembimbing ➤ Membuat media pembelajaran yaitu Power Point yang bersi tentang ruang lingkup Negara continental ➤ Mempersiapkan materi dan handout bagi siswa 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6.	Sabtu, 9 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar pengolahan dan penyajian makanan continental kelas XI JB 3 dengan materi Negara-negara continental ➤ Evaluasi dengan pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 24 siswa yang diantaranya terdiri dari 2 laki-laki dan 22 perempuan. ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas. 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL

SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten

ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

MINGGU II

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 11 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar pengolahan dan penyajian makanan continental kelas XI JB 1 dengan materi tentang Negara-negara continental.➤ 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">➤ Membuat media pembelajaran➤ Konsultasi RPP	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat media pembelajaran berupa PPT dan Kuis untuk mata pelajaran boga dasar➤ Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

3	Rabu, 13 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar boga dasar kelas X JB 2 dengan materi peralatan memasak Kitchen Equipment ➤ Evaluasi dengan guru pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar dengan menggunakan media dan alat peraga dan diikuti oleh 32 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 29 perempuan ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini 	
4	Kamis, 14 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jumat bersih ➤ Konsultasi RPP 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan pembinaan kepada siswa kelas X JB 2 untuk membersihkan area kelas, uks dan dapur. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini 	
5	Jumat, 15 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat media pembelajaran ➤ Konsultasi soal ulangan harian 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Berkonsultasi tentang media yang akan digunakan ➤ Berkonsultasi kisi-kisi ulangan harian 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini 	
6	Sabtu, 16 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar pengolahan dan penyajian makanan continental kelas XI JB 3 materi tentang stock dan soup 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan KBM dengan materi stock dan soup yang dihadiri oleh seluruh siswa kelas XI JB 3 	<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 III

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Agustus 2014	➤ Mengajar pengolahan dan penyajian makanan continental kelas XI JB 1 dengan materi tentang stock/ kaldu	➤ Melakukan KBM dengan materi stock yang dihadiri oleh seluruh siswa sejumlah 24.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 19 Agustus 2014	➤ Mempersiapkan daftar belanja dan pembagian kelompok praktikum guna memperlajari praktik besok.	➤ Mengarahkan siswa untuk membuat kelompok praktik dan memberitahukan alat yang harus dibawa dan tugas belanja dijatuhkan kepada kelompok 1.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 20 Agustus 2014	➤ Praktik boga dasar kelas X JB 2 mempraktikkan alat-alat masak beserta fungsinya ➤ Mengadakan ulangan	➤ Praktik diikuti oleh semua siswa dan dengan tertib siswa memulai praktikum ➤ Ulangan harian diadakan setelah praktik selesai dan sifat ujian	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		harian boga dasar tentang peralatan memasak	ulangan closed book.		
4	Kamis, 21 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP ➤ Konsultasi praktikum hari sabtu 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP yang telah direvisi oleh guru pembimbing ➤ Berkonsultasi mengenai praktik yang akan dilaksanakan hari sabtu guna mempersiapkan bahan yang akan dibeli. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini 	
5	Jumat, 22 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Piket di sekolah 	Piket disekolah menyapu dan membereskan ruangan	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini 	
6	Sabtu, 23 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Praktik mengenai makanan continental yaitu stock dan soup 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Praktikum dilaksanakan dengan tertib dan diikuti oleh seluruh siswa sejumlah 24 siswa yang mempraktikan fish stock dan chicken stock dan membuat aneka macam soup. 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL

SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

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">➤ Praktik makanan continental kelas XI JB 1 tentang stock/kaldu➤ Ulangan harian terkait dengan materi yang telah disampaikan minggu lalu	<ul style="list-style-type: none">➤ Praktikum makanan continental yaitu stock yang terdiri dari chicken stock, fish stock dan brown stock praktikum➤ Ulangan harian dilakukan setelah praktikum selesai dan sifat ulangan closed book	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 26 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Melengkapi administrasi guru yang belum lengkap.➤ Konsultasi praktek yang akan diadakan besok	<ul style="list-style-type: none">➤ Melengkapi administrasi guru yang berkaitan dengan program tahunan dll➤ Berkonsultasi kepada guru pembimbing tentang praktek boga dasar	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 27 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Bimbingan laporan ppl	<ul style="list-style-type: none">➤ Bimbingan secara berkala tentang laporan ppl kepada guru pembimbing	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

4	Kamis, 28 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi laporan PPL ➤ Meminta tanda tangan kepada guru pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menemui guru pembimbing dan berkonsultasi tentang laporan ppl 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 29 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ijin untuk mengurus Kartu Rencana Study dan registrasi KTM di UNY 	-	-	-
6	Sabtu, 30 Agustus 2014	IJIN SAKIT	-	-	



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	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Selasa, 2 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Rabu, 3 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Kamis, 4 September 2014	➤		Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Jumat, 5 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
7	Sabtu, 6 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL

SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

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	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Selasa, 9 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Rabu, 10 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Kamis, 11 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Jumat, 12 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
7	Sabtu, 13 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
8	Senin , 15 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

9	Selasa , 16 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
10	Rabu , 17 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

LEMBAR EVALUASI

DATA SISWA

A. Data Responden

Nama : _____
Kelas : _____
Nomer Presensi : _____

B. Petunjuk Pengisian

Berilah tanda **checklist** (✓) pada salah satu jawaban. Berikan jawaban pada salah satu kolom yang telah diberikan dan jelaskan fungsinya.

GAMBAR	KITCHEN EQUIPMENT	KITCHEN UTENSIL
		
		
		
		



LEMBAR EVALUASI
DATA SISWA

A. Data Responden

Nama : _____
Kelas : _____
NomerPresensi : _____

B. PetunjukPengisian

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan tepat dan sesuai nomor urut soal.

Soal

1. Apa yang dimaksud dengan masakan continental?
2. Sebutkan 5 negara yang termasuk dalam Negara continental, dan berilah contoh 1 makanan disetiap Negara.
3. Apa yang dimaksud dengan menu?
4. Buatlah susunan menu modern 4 giliran.
5. Sebutkan dan jelaskan 2 perbedaan antara makanan continental dan makanan oriental!

Jawaban :

LEMBAR EVALUASI
DATA SISWA

C. Data Responden

Nama : _____
Kelas : _____
NomerPresensi : _____

D. Petunjuk Pengisian

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan tepat dan sesuai nomor urut soal.

Soal

1. Apa yang dimaksud dengan masakan continental?
2. Sebutkan 5 negara yang termasuk dalam Negara continental, dan berilah contoh 1 makanan disetiap Negara.
3. Apa yang dimaksud dengan menu?
4. Buatlah susunan menu 4 giliran!
5. Sebutkan 5 perbedaan perbedaan Kontinental dan Oriental!

Jawaban :

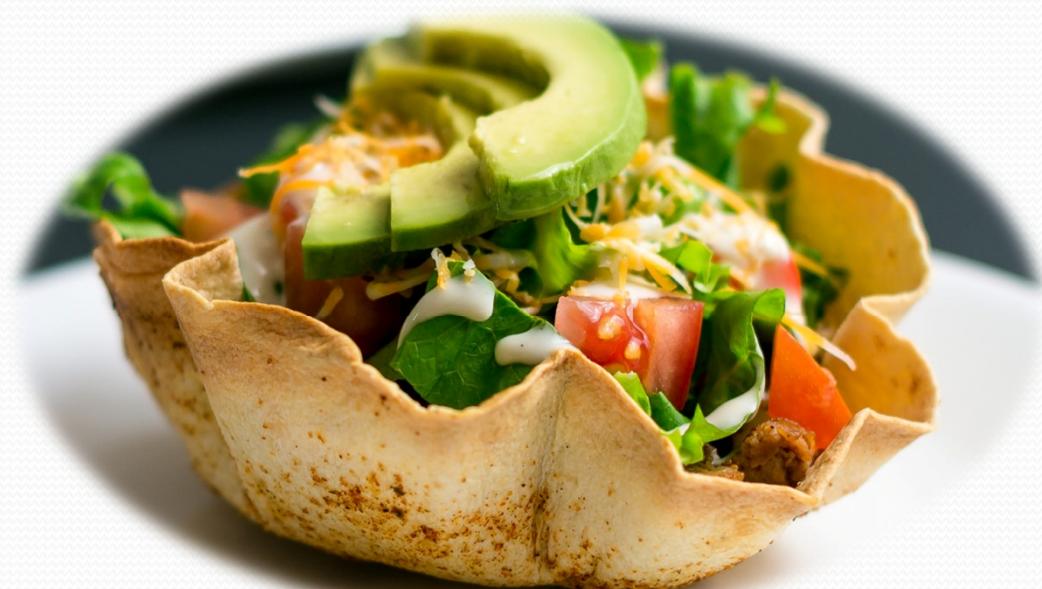
MAKANAN KONTINENTAL



Albertin Dwi Astuti & Dwi adis Iestari
KKN-PPL 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 wilayahnya: Perancis, Belgia, Swiss, Belanda dan Jerman memiliki selera makan yang sama.
- Eropa timur wilayahnya: chekoslovakia, Hongaria, Yugoslavia, Yunani, Romawi dan Rumania mempunyai selera makan yang menggunakan berbumbu tajam dari rempah-rempah seperti lada.
- Eropa selatan wilayahnya: Italia, Portugal, Spayol selera makan pada umumnya berbumbu tajam pula yaitu pala lada dan kayu manis.

- Amerika : New England, New York, Florida, Texas, Washington, Alaska, Hawai pada umumnya masakan dari Negara Amerika adalah hamburger, kentang goreng, hot dog, pizza, barbecue yang cenderung makanan cepat saji
- Australia : Sydney, Melbourne, Brisbane, Perth, Adelaide, Gold, Coast, Newcastle, Canberra, Wollonggong,. Dan masakan yang cukup terkenal di negara ini adalah Vegemie, Deep Mozarella, 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*
 - Indonesian 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

Makanan perancis

L'escargot



Oyster



Contoh makanan belgia

- waffle



Contoh makanan italia lasagna



Contoh makanan belanda

- *olliebollen*:



Contoh makanan spanyol tortila



Conto makanan jerman

- currywurst



Apa yang anda pikirkan ketika melihat gambar ini???



Pengertian Menu

Sususan hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan

Daftar makanan yang bisa dipesan

Daftar makanan yang akan dihidangkan

Perbedaan

- **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. Masukan rencana makan pagi .
4. Masukan 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 menunjukan bahwa setiap hidangan yang didaftar secara terpisah dengan harga yang berasal 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 Stroganoff	Beef	Rp. 125.000,-
Brown Lamb Stew	Lamb	Rp. 80.000,-
Grilled Chicken Breast with Mushroom Gravy	Chicken	Rp. 65.000,-
Poached Pomfret with Orange Reduction	Fish	Rp. 47.000,-



Breads

Assorted Mini Rolls	\$ 0.75
Garlic Toast	\$ 0.75
Mini Croissants	\$ 1.25
Cuban Bread with Butter	\$ 0.75

Desserts

Assorted Gourmet Cookies (2 pp)	\$ 1.75
Flan (Spanish Custard)	\$ 2.00
Mini Cream Puffs	\$ 1.00
Chocolate Éclairs	\$ 1.00
Pecan Brownies	\$ 1.75
Cream Cheese Brownies	\$ 1.75
Cake Squares	\$ 1.75
Chocolate Yellow Carrot	
Assorted Dessert Bars	\$ 1.75

Chef's Selection may include:

Mocha Fudge Bars	Coconut Bars
Oatmeal Fruit Bars	Kahlua Bars
Chocolate Peanut Butter Bars	Lemon Bars



Whole Pies

Apple Pie	\$ 12.95
Pecan	\$ 14.95
Pumpkin	\$ 12.95
Coconut Cream	\$ 12.95
Key Lime	\$ 14.95

Cheesecakes*	\$ 35.00
Oreo	
Chocolate Marble	
New York Style with fruit	

Revised 4/2012

Beverages

Iced Tea (Gal)	\$ 11.00
Lemonade (Gal)	\$ 11.00
Assorted Sodas (Cans)	\$ 1.25
Individual Spring Water	\$ 1.25

Paper Goods

Black Eatingware	\$ 0.75
Clear Eatingware	\$ 0.90
Paper Tablecloth	\$ 4.00

Rental Items:

Chafing Dish	\$ 16.00
Linen Banquet Tablecloth	\$ 8.95
China (per piece)	\$ 0.50
Skirted Buffet Table	\$ 25.00

Delivery Information:

Prices do not include
Delivery / Pickup Charges if needed

Delivery Hours are 7:00 AM - 5:00 PM

After hour deliveries will be subject to
A \$65 delivery charge

Ask your salesperson
for delivery charge amounts to your area

Chafers, China, Linen, & Skirting
available at an extra charge

Prices do not include sales tax

All Changes and Cancellations
Require a 24 hour notice

Prices Subject to Change Without Notice



A Full Production Caterer

Ala Carte Menu

10 Person Minimum



Office Hours:

Mon - Fri 9:00 AM - 5:00 PM

To Order, Call

(813) 875-2000

Fax 877-9407

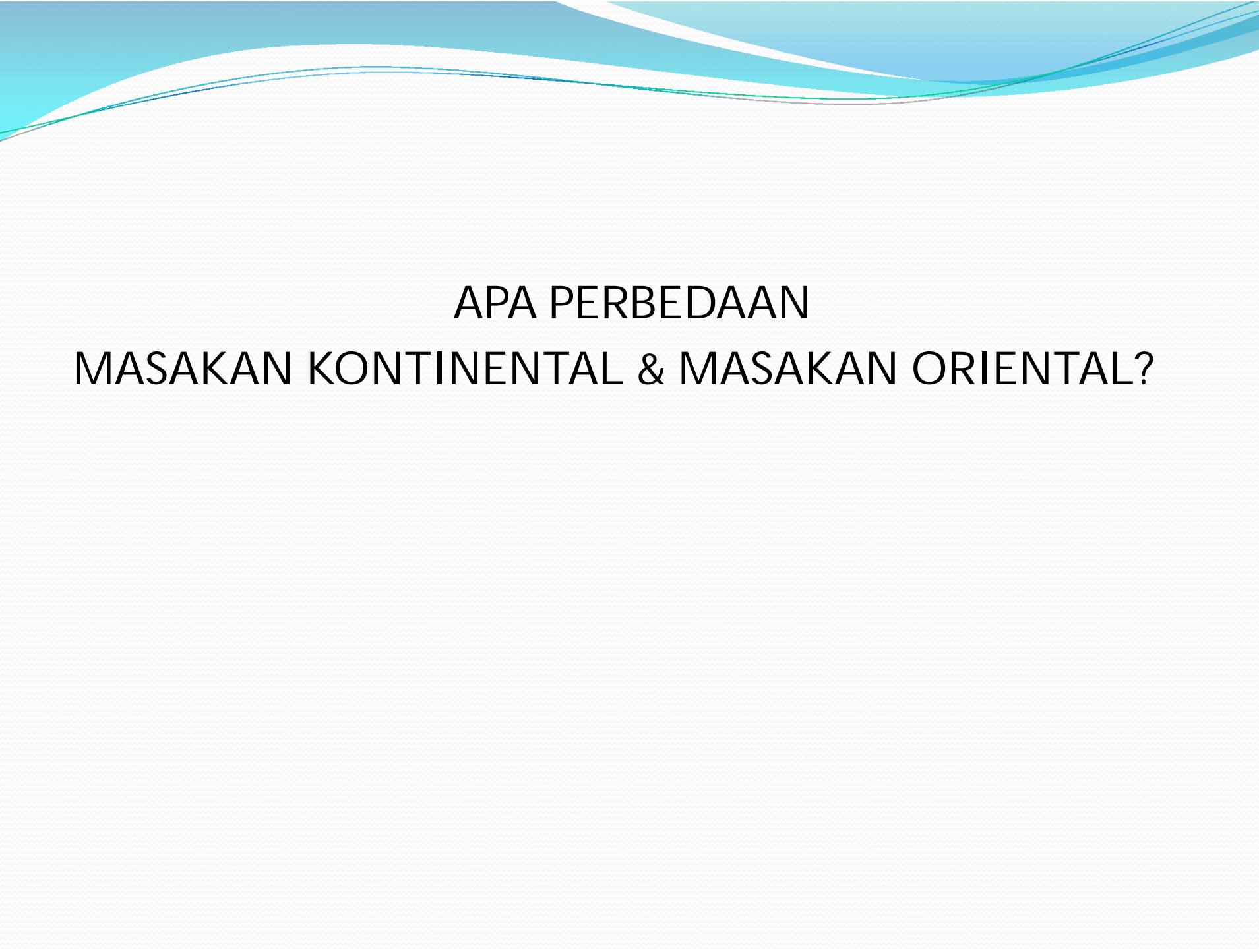
2322 W. Cypress St. Tampa, FL 33609

www.cateringbythefamily.com

Table d'hoste

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





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 kempat 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



- SELESAI



Handout

Peralatan memasak stainless steel.

Saat ini sangat umum digunakan karena harganya yang terjangkau dan kualitas yang bagus, seperti tahan karat dan non-reaksi dengan bahan alkali atau asam. Menggunakan peralatan dapur stainless steel memungkinkan menggunakan sedikit minyak dan menjaga mempertahankan nilai bergizi makanan.

Perlengkapan dapur dari stainless steel membutuhkan perawatan yang cukup sederhana karena dapat dicuci dengan mudah.

Peralatan memasak anti-lengket

Peralatan masak ini telah menjadi populer karena kemudahan memasak tanpa membuat bahan masakan lengket di permukaan, menjadikannya alat masak modern yang hampir semua ibu rumah tangga memiliki. Yang perlu Anda perhatikan adalah, hati-hati saat menggunakan dan mencuci peralatan memasak anti-lengket. Hindari goresan pada permukaan atau lapisan anti-lengketnya akan terlepas dan memungkinkan alat masak modern ini menjadi penyebab masalah kesehatan bagi keluarga.

Perlengkapan Dapur dari Tembaga

Peralatan memasak dari besi cor relatif murah, mampu menyebarkan panas merata dan setelah panas akan tetap panas untuk waktu yang lama. Masak menggunakan peralatan masak dari besi cor bagus untuk memasak yang dilakukan secara lama seperti saat memasak beberapa masakan Indonesia yang sangat khas, contohnya rendang.

Masalah utama perlengkapan dapur dari bahan ini adalah karat dan noda yang sulit dibersihkan. Segera keringkan bila mencuci peralatan memasak ini dengan air sabun untuk mencegah berkarat.

Peralatan Memasak Aluminium

Peralatan memasak ini cukup murah dibandingkan dengan bahan lainnya. Kelebihannya adalah sangat ringan namun kuat. Aluminium juga konduktor panas yang baik dan tidak mudah mendistorsi bila terkena suhu tinggi. Kelemahan yang jelas adalah reaksinya terhadap makanan asam dan basa yang menyebabkan korosi dan merusak rasa makanan yang dimasak. Itulah mengapa perlengkapan dapur dari bahan aluminium sering dilapisi dengan stainless steel atau lapisan anodized untuk melindungi makanan.

Perlengkapan dapur dari aluminium pada umumnya tidak memerlukan perawatan khusus, mencuci biasa dalam air sabun sudah cukup.

Pengertian peralatan pengolahan makanan ke

Klasifikasi peralatan pengolahan makanan

Peralatan pengolahan dibagi menjadi 2 yaitu :

1. *Kitchen utensils/* peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.

a. Peralatan dari baja, stainless steel, alumunium, dan tembaga.

Peralatan jenis ini dikelompokkan menjadi 4 kelompok:

Peralatan untuk memasak

❖ Stock pot : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.

❖ Sauce pot : panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.

❖ Sauce pan : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.

❖ Sauté pan : panci bertangkai untuk menukar, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.

❖ Braising/ roasting pan : panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.

❖ Frying pan : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.

Peralatan untuk menyimpan atau mencampur

❖ Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok.

Kegunannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.

❖ Mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk.

Kegunaannya untuk mencampur makana seerti salad, daging, dan lain-lain.

❖ Colander : alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.

❖ Container:

alat penyimpan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus, dan lain-lain

- ❖ Trays : baki untuk membawa makanan.
- Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.

Peralatan kecil

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

Page 3

direbus, dan dipanggang.

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

Peralatan memotong

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

mencincang sayur, bumbu, daging.

❖ Filleting knife : pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.

❖ Boning knife : pisau pemisah tulang daging.

❖ Bread knife/ slicing knife : pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.

❖ Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging

❖ Sharpener : alat untuk mengasah pisau

❖ Carving fork/ garpu daging : alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedan dipotong.

❖ Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.

b. Peralatan dari kayu

❖ Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan.

❖ Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue

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

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

❖ Tray : baki untuk membawa makanan

c. Peralatan dari karet

❖ Rubber

spatula

:

untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat

pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.

Page 6

- d. Peralatan dari plastik/ melamin
 - ❖ Plastic spatula : alat untuk mengaduk makanan
 - ❖ Plastic bowl : untuk mencampur dan menyimpan makanan.
 - ❖ Plastic tray : alat untuk membawa makanan

Page 7

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

Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :

- a. Peralatan listrik dan gas
 - ❖ Egg boiler : alat untuk merebus telur
 - ❖ Toaster : membuat roti bakar
 - ❖ Deep fryer : menggorreg makanan dengan minyak
 - ❖ Tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, merebus brown stock dan demiglace
 - ❖ Bain marie : alat untuk memanaskan makanan
 - ❖ Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas

Page 8

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

menyimpan makanan dalam suhu dingin

❖ Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku

b. Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan

Page 9

secara manual. Misalnya hard meat grinder, noodle dough machine dan timbangan.

c. Peralatan non listrik

❖ Table : meja kerja

❖ Sink/ wastapel : tempat mencuci bahan makanan

Teknik perawatan dan penyimpanan peralatan

1. Peralatan kecil
 - a. Besi
 - 1) Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
 - 2) Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
 - 3) Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.
 - b. Plastic/ melamin
 - 1) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
 - 2) Gosok dengan spons lembut
 - 3) Bilas air dingin dan keringkan
 - c. Alumunium
 - 1) Rendam dengan air panas yang berisi detergen
 - 2) Gosok dengan sikat halus
 - 3) Bilas dan keringkan dengan air bersih
 - 4) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium.

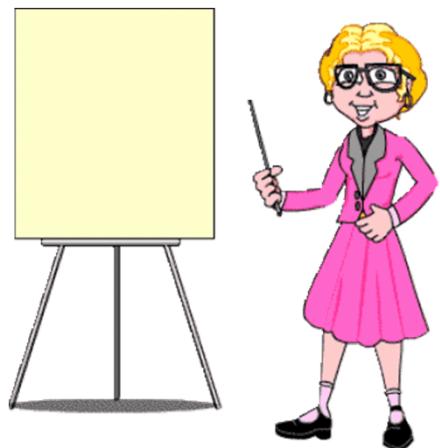
Page 10

- d. Kayu
 - 1) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
 - 2) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.
2. Perlengkapan besar
 - a. Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
 - b. Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, pergunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

Teknik Penyimpanan

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

Peralatan Pengolahan Makanan (Pesawat Memasak)



Pengertian peralatan pengolahan makanan

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





Klasifikasi Peralatan Pengolahan Makanan

Dibagi menjadi 2 yaitu :

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

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



Bakul Nasi



Piring Lidi



Kukusan kerucut



Cobek



Tampah



Tungku

Kitchen Utensils/ peralatan dapur (Peralatan Dapur Modern)

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



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

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



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



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



6. Frying pan : alat untuk mengoreng dengan minyak sedikit

Peralatan untuk menyimpan atau mencampur dari Alumunium



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



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



3. *Colander* : alat peniris untuk meniriskan sayuran



4. Trays : baki untuk membawa makanan

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



1. *Sendok bertangkai* : untuk menyendok cairan seperti kaldu sop



2. *Frying sepatula*: untuk membalik makanan



3. Saringan :untuk mengayak adonan tepung dll



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



5. Ice cream scoop :alat untuk mengambil ice cream

Peralatan untuk memotong



6. Peeler: untuk mengupas sayuran



7. Small vegetable : untuk mengupas sayuran



8. Chooping knife: untuk mencincang sayuran atau bawang



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



10. Bread knife : pisau untuk memotong roti



11. Cleaver : pisau untuk memotong tulang ikan



12. Sharpener : alat untuk mengasah pisau



13. Parutan : alat untuk memarut kelapa

Kitchen Untensils (Peralatan dari kayu)



1. ***Chopping board*** : alas untuk memotong sayuran



2. ***Wooden spatula*** : untuk mengaduk makanan



3. ***Rolling pin*** : untuk memipihkan adonan

Kitchen Untensils (Peralatan dari plastik)



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



2. ***Plastic spatula:*** alat untuk mencampur makanan



3. *Plastic bowl*: alat untuk mencampur dan menyimpan makanan



4. *Plastic tray* alat untuk membawa makanan



Kitchen equipment

- Kitchen Equipment / perlengkapan dapur yaitu peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dll. Dibedakan menjadi 3 kelompok (peralatan listrik dan gas, peralatan mekanik, peralatan non listrik)

Peralatan Tradisional







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

Peralatan elektronik, peralatan listrik dan gas



1. ***Egg boiler***: alat untuk merebus telur



2. ***Toaster***: membuat roti bakar



3. ***Deep fryer***: alat untuk menggoreng



4. *Bian marie* : alat untuk memanaskan makanan



5. *Bakery oven* : alat untuk memanggang roti



6. *Grill* : alat untuk memanggang daging



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



8. Microwave: alat untuk memanaskan makanan



9. Dough mixer: alat untuk mengaduk adonan



10. *Meet grinder*: mencincang daging



11. *Refrigerator*: untuk menyimpan makanan



12. *Freezer*: untuk menyimpan bahan makanan dalam keadaan beku



13. *blender*: alat untuk mencampur serta menghaluskan makanan basah



14. *Magiccom*: alat untuk memasak nasi



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



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



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



Teknik perawatan dan penyimpanan peralatan

a. Peralatan kecil

1. Besi

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

2. Plastik / melamin

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



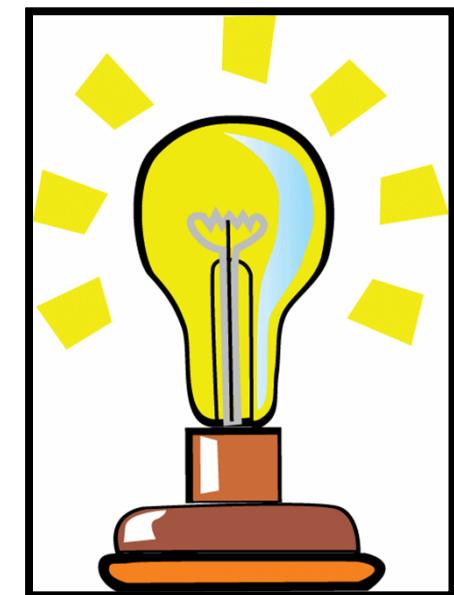
3. Alumunium

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



4. Kayu

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



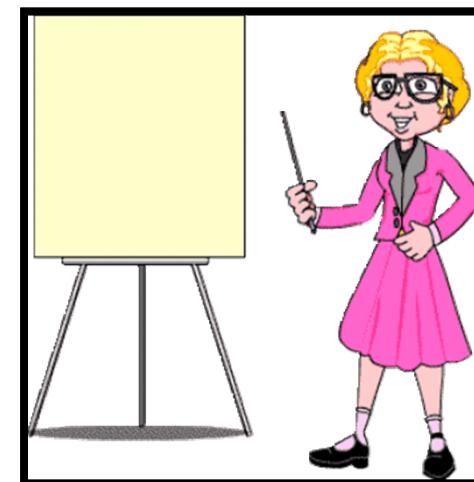


Perlengkapan Besar

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

Teknik Penyimpanan yang baik dan benar

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





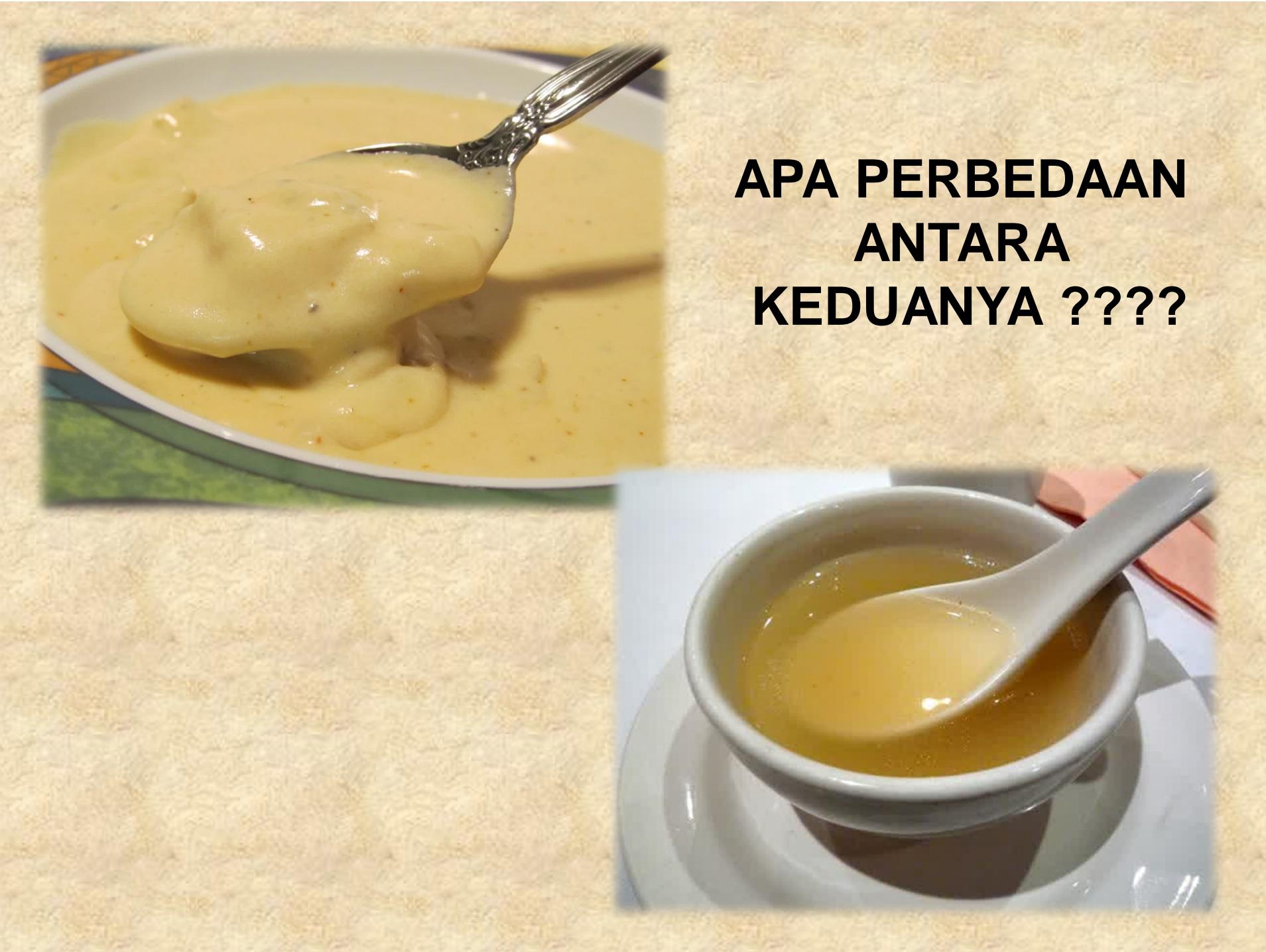
SEMANGAT BELAJAR !!



SUP
(SOUP)



KKN - PPL UNY 2014



**APA PERBEDAAN
ANTARA
KEDUANYA ????**



SOUP ???

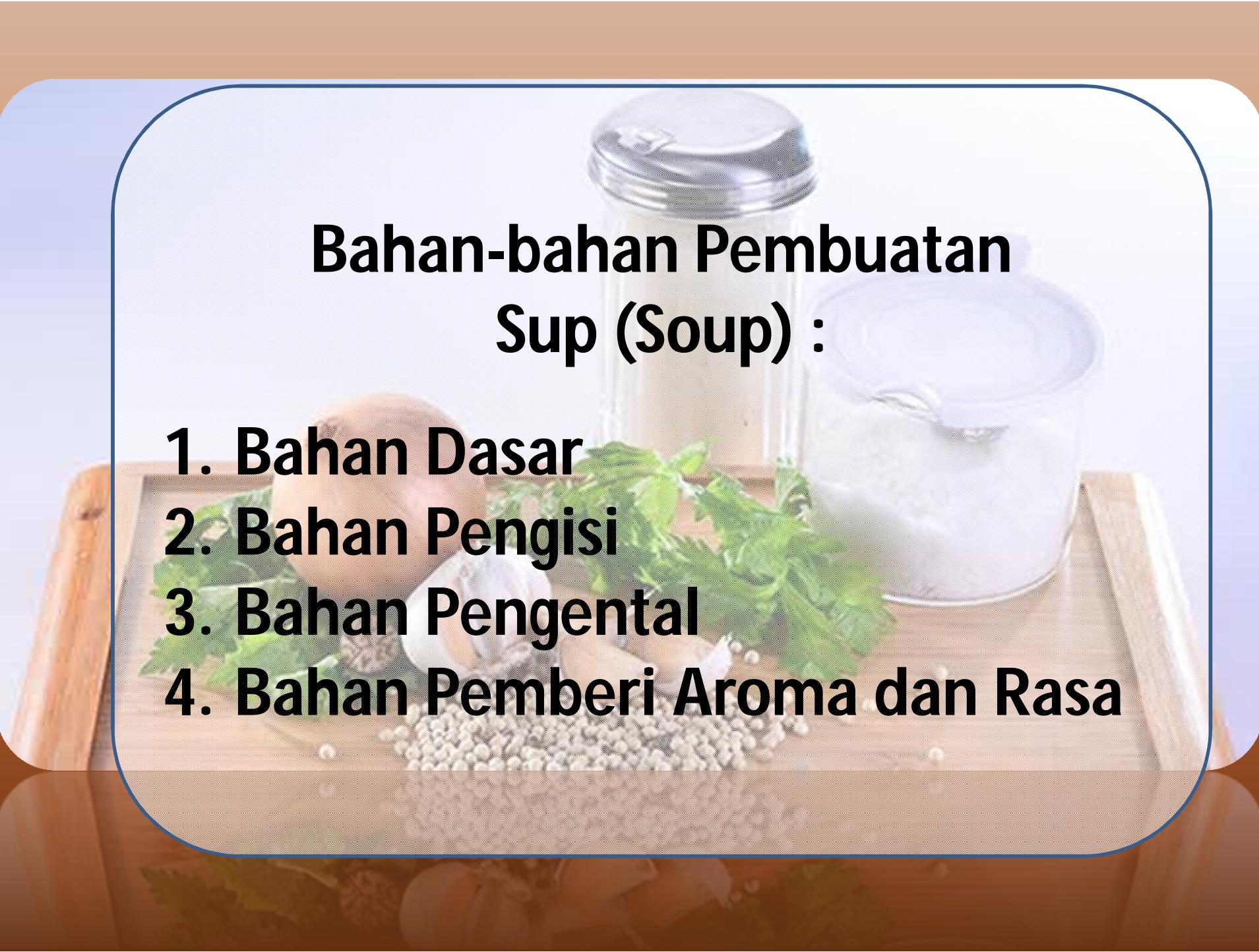
Sup (Soup) adalah makanan cair yang terbuat dari rebusan daging, ayam, ikan atau sayuran yang ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian dan banyak mengandung gizi. Sup dapat berdiri sebagai hidangan pembuka/makanan ringan, sebagai pelengkap makanan pokok, atau sebagai main course/main dish

FUNGSI ???



Fungsi Sup (Soup) :

1. Pembangkit selera makan
2. Penetrat rasa pada lidah
3. Penambah nilai gizi



Bahan-bahan Pembuatan Sup (Soup) :

- 1. Bahan Dasar**
- 2. Bahan Pengisi**
- 3. Bahan Pengental**
- 4. Bahan Pemberi Aroma dan Rasa**

1. Bahan Dasar



2. Bahan Pengisi



3. Bahan Pengental



4. Bahan Pemberi Aroma dan Rasa



Ajowan



B.Mustard



W.Mustard



cinnamon



dry ginger



Turmeric



Fennel



Nutmeg



Cumin



Black Cumin



Coriander



Black Pepper



Turmeric powder



Cardamom



Long Pepper



Dill



Star Anise



Cloves

Herbs

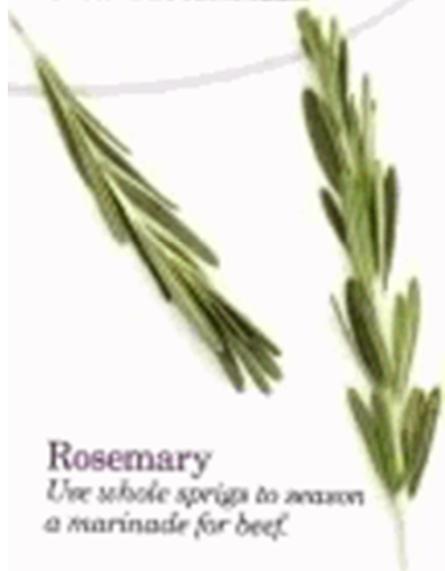
Mint

Use to garnish sweets or stir into lemonade.



Rosemary

Use whole sprigs to season a marinade for beef.



Basil

Add to a simmering pasta sauce just before serving.



Purple Basil

Substitute for green basil in a pesto sauce.



Oregano

Sprinkle into tomato sauce destined for a pizza.



Bay Leaves

Flavor soups and stews with whole leaves; remove before serving.



CONCEIVE[®]
EASY

PENGGOLONGAN
SOUP ???



Sup (Soup) dibagi menjadi :

1. Clear/Thin Soup
2. Thick Soup
3. Special Soup
4. National/Regional Soup

Clear/Thin Soup :

Merupakan sup yang dibuat dari kaldu jernih dengan beberapa macam bahan isi

1. ***Bouillons***
2. ***Consomme***

Thick Soup :

Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan stock/clear soup dikentalkan dengan bahan pengental, terdiri dari tepung, puree dari sayuran atau bahannya sendiri, susu, cream dan telur.

Penyelesaian Thick Soup :

Unpassed Soup (tidak disaring)

Potage & Broth

Passed (disaring)

Puree, Cream, Veloute, Bisque &
Brown Soup

Special Soup :

Merupakan sup yang terbuat
dari bahan yang
khusus/istimewa mempunyai
aroma, rasa yang special dan
cara pengolahan yang
khusus/istimewa pula.

National/Regional Soup:

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan Soup ini dianggap terkenal mewakili atau menjadi ciri khas suatu negara atau daerah.

TEKNIK-TEKNIK PENGOLAHAN SOUP ???



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.



PENYAJIAN ???

Penyajian Sup (Soup) :

1. Waktu
2. Tempat
3. Volume
4. Suhu

Thank you!



SAUCE

KKN PPL UNY 2014

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 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.



- * Sauce panas (warm sauce)
untuk hidangan panas, tetapi tidak cocok dihidangkan
untuk hidangan dingin.

Bahan Membuat Sauce

Bahan Cairan

- * Kaldu putih (White stock),
- * Kaldu coklat (Brown stock),
- * Susu (Milk),
- * 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)

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 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



* 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 pengaroma dan bumbu yang dapat digunakan pada sauce adalah garam, merica, lemon juice, peterseli, mint, dill, bawangg (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/Estoufade	Brown roux	
Sauce dasar tomat	Tomato sauce	White stock	White or blond roux	
Sauce dasar butter	Holandaise	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 + Parmesan	
	Cheddar Cheese Sauce	Bechamel + Cheddar Cheese	
	Mustard Sauce	Bechamel + Mustard Sauce	
	Soubise 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 + Taragon	
	Normandy Sauce	Fis Veloute + Mushroom	
	Horseradish Sauce	Veloute + Dried Horseradish + Heavy Cream + Mustard + 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	Bernaise + Meat Glaze	
	Choron Sauce	Foyot + Tomato Paste	
	Colbert Sauce	Foyot + Reduced White Wine	
	Vin Blanc Sauce	Holandaise + Reduce White Wine + Fish Stock	

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	

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	

Cara Menyimpan Sauce Dasar

Saus dasar roux disimpan dengan cara :

- * Au bain marie
- * Ditutup 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 merie
- * Disimpan di frezzer 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

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	: Makanan Pembuka (Appetizer)
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit
Jumlah Pertemuan	: 3 x pertemuan
Pertemuan Ke	: 9,10,11

A. Kompetensi Inti

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan prilaku (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 phenomema 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 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

3.4 Menganalisis makanan pembuka (appetizer)

Indikator :

- Mendeskripsikan pengertian makanan pembuka (appetizer)
- Mengidentifikasi jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan dan kriteria hasil
- Mengklasifikasi hidangan pembuka (appetizer) sebagai berikut hidangan pembuka panas (hot appetizer) dan hidangan pembuka dingin (cold appetizer)

3.2 Membuat makanan pembuka (appetizer)

Indikator :

- Melakukan praktik membuat hidangan pembuka (appetizer)

C. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Mendeskripsikan pengertian makanan pembuka (appetizer)
2. Mengidentifikasi jenis-jenis makanan pembuka (appetizer)
3. Mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka (appetizer)
4. Mengidentifikasi contoh makanan pembuka (appetizer)
5. Mengidentifikasi fungsi makanan pembuka (appetizer)
6. Mengidentifikasi bahan dan alat pembuatan makanan pembuka (appetizer)
7. Mengidentifikasi kriteria hasil makanan pembuka (appetizer)
8. Membuat makanan pembuka (appetizer)

D. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian makanan pembuka (appetizer)
2. Identifikasi jenis-jenis makanan pembuka (appetizer)
3. Identifikasi karakteristik makanan pembuka (appetizer)
4. Identifikasi contoh makanan pembuka (appetizer)
5. Identifikasi fungsi makanan pembuka (appetizer)
6. Identifikasi bahan dan alat pembuatan makanan pembuka (appetizer)
7. Identifikasi kriteria hasil makanan pembuka (appetizer)
8. Membuat makanan pembuka (appetizer)

E. Metode Pembelajaran :

1. Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific).
2. Pembelajaran kooperatif menggunakan kelompok diskusi berbasis Project Based Learning.
3. Team Teaching

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Hand Out, Job Sheet
2. Alat : LCD, Komputer
3. Sumber Belajar : Buku Pelajaran, Internet

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan ke-I

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 makanan pembuka (appetizer)</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 guru memberikan sekilas pandangan tentang makanan pembuka (appetizer)</p>	15 menit
Inti	<p>Mengamati :</p> <p>1. Guru memberikan gambaran tentang makanan pembuka (appetizer) agar menumbuhkan rasa ingin tahu siswa</p> <p>2. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point</p> <p>Bertanya :</p> <p>1. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi makanan pembuka (appetizer)</p> <p>2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dengan antar siswa mengenai makanan pembuka (appetizer)</p> <p>Mencoba:</p> <p>1. Guru membagi siswa kedalam beberapa</p>	285 menit

	<p>kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 2 siswa</p> <p>2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang makanan pembuka (appetizer) yang terdiri dari pengertian, jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan dan kriteria hasil. 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 makanan pembuka (appetizer).</p> <p>2. Guru memberikan tugas untuk menjawab pertanyaan tentang makanan pembuka (appetizer)</p> <p>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	15 menit
Total Waktu		315 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 makanan pembuka (appetizer)</p> <p>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai</p>	15 menit

	<p>4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</p> <p>5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan sekilas pandangan tentang makanan pembuka (appetizer)</p>	
Inti	<p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan gambaran tentang pembuatan makanan pembuka (appetizer) 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 makanan pembuka (appetizer) 2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dengan antar siswa mengenai pembuatan makanan pembuka (appetizer) <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 makanan pembuka (appetizer) 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 makanan pembuka (appetizer) <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai praktik 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 praktik pembuatan makanan pembuka (appetizer) 3. Guru memberikan penguatan pada kelompok yang telah mempresentasikan hasil diskusi 	285 menit

Penutup	1. Siswa diminta menyimpulkan tentang praktik makanan pembuka (appetizer). 2. Guru memberikan tugas untuk membuat mind mapping tentang makanan pembuka (appetizer) 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.	15 menit
Total Waktu		315 menit

Pertemuan ke-III

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 makanan pembuka (appetizer)</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 guru memberikan sekilas pandangan tentang makanan pembuka (appetizer)</p>	15 menit
Inti	<p>Mengamati :</p> <p>1. Guru memberikan gambaran tentang pembuatan makanan pembuka (appetizer) 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 menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi pembuatan makanan pembuka (appetizer)</p> <p>2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dengan antar siswa mengenai pembuatan makanan pembuka (appetizer)</p> <p>Mencoba:</p> <p>1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 3-4 siswa</p> <p>2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mempraktikkan pembuatan makanan pembuka (appetizer) dimulai dari persiapan praktik hingga penyajian.</p> <p>3. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa</p>	285 menit

	<p>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> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membuat laporan berkaitan dengan praktik makanan pembuka (appetizer) <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai praktik 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 praktik pembuatan makanan pembuka (appetizer) 3. Guru memberikan penguatan pada kelompok yang telah mempresentasikan hasil diskusi 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta menyimpulkan tentang praktik makanan pembuka (appetizer). 2. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. 	15 menit
Total Waktu		315 menit

H. Penilaian

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Hasil Diskusi
2. 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 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 pembuka (appetizer)	Tes Tertulis	Penyelesaian individu
3.	<p>Keterampilan</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Terampil membuat mind mapping makanan pembuka (appetizer) b. Terampil membuat makanan pembuka (appetizer) 	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

Lembar 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	

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

Keterangan:

KB : Kurang baik B : Baik SB : Sangat baik

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

2. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan konsisten.

Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan

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

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

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

Tes Tertulis Individu :

1. Jelaskan pengertian makanan pembuka (appetizer) !
2. Sebutkan 2 jenis makanan pembuka (appetizer), beserta contohnya!
3. Jelaskan fungsi dari makanan pembuka (appetizer) !
4. Sebutkan 4 kriteria hasil dari makanan pembuka (appetizer)!
5. Sebutkan 5 alat-alat yang sering digunakan dalam pengolahan makanan pembuka (appetizer)!

Jawaban :

1. Makanan pembuka atau dalam bahasa Inggris disebut appetizer dan dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah hor's d'oeuver. Appetizer atau makanan pembuka disajikan dengan porsi kecil/satu atau dua gigitan (bit size). Sebagai hidangan pembuka, appetizer berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya.
2. Jenis Hidangan pembuka antara lain ;
 - Hidangan pembuka dingin (cold appetizer) : contohnya yaitu, salad, canape dan aspic
 - Hidangan pembuka panas (hot appetizer) : contohnya resolles, cheese soufle dan quiche loraine.
3. Hidangan pembuka/appetizer berfungsi sebagai perangsang nafsu makan sebelum nantinya berlanjut pada makanan yang selanjutnya.
4. Karakteristik dari makanan pembuka (appetizer), yaitu :
 - Porsi yang disajikan antara 75-125 gram
 - Rasa dan aroma yang bisa merangsang
 - Penampilan yang menarik
 - Tidak mengandung banyak karbohidrat
5. Alat-alat yang sering digunakan dalam pengolahan makanan pembuka (appetizer) adalah
 - Pan fried
 - Frying pan
 - Bowl

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Eny Kiswarin

NIP. 19620505 199402 2001

Albertin Dwi Astuti

NIM. 13511245010

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	: Kaldu (Stock)
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit
Jumlah Pertemuan	: 4 x pertemuan
Pertemuan Ke	: 2,3,4,5

A. Kompetensi Inti

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan prilaku (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 phenomema 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 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

3.2 Menganalisis kaldu (stock)

Indikator :

- Mendeskripsikan 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 makanan kontinental
2. Identifikasi jenis-jenis stock
3. Identifikasi ciri-ciri dari jenis stock
4. Identifikasi cara pembuatan stock
5. Identifikasi kriteria dari kaldu (stock)

6. Identifikasi penyimpanan kaldu (stock)
7. Identifikasi olahan dari kaldu (stock)
8. Membuat kaldu (stock)

E. Metode Pembelajaran :

1. Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific).
2. Pembelajaran kooperatif menggunakan kelompok diskusi berbasis Project Based Learning.
3. Team Teaching

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Hand Out, Job Sheet
2. Alat : LCD, Komputer
3. Sumber Belajar : Buku Pelajaran, Internet

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan ke-I

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu 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
	<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 LCD power point <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 	

Inti	<p>dengan antar siswa mengenai kaldu (stock)</p> <p>Mencoba:</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 kaldu (stock) yang terdiri dari pengertian, jenis, karakteristik dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan dan apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental. Siswa dapat mencari materi dari berbagai sumber yang ada. 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 membuat laporan berkaitan dengan materi terkait dari hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan :</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 3. Guru memberikan penguatan pada kelompok yang telah mempresentasikan hasil diskusi 	285 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi kaldu (stock). 2. Guru memberikan tugas untuk menjawab pertanyaan tentang kaldu (stock) 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. 	15 menit
Total Waktu		315 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 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 	285 menit

	<p>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>	
Penutup	<p>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang praktik kaldu (stock).</p> <p>2. Guru memberikan tugas untuk membuat mind mapping tentang kaldu (stock)</p> <p>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	15 menit
Total Waktu		315 menit

Pertemuan ke-III

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> <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 pembelajaran minggu lalu mengenai kaldu (stock)</p>	15 menit
Inti	<p>Mengamati :</p> <p>1. Guru memberikan gambaran tentang kaldu (stock) agar menumbuhkan rasa ingin tahu siswa</p> <p>2. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media video pembuatan stock</p> <p>Bertanya :</p> <p>1. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi kaldu (stock)</p> <p>2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dengan antar siswa mengenai kaldu (stock)</p> <p>Mencoba:</p> <p>1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 3-4 siswa</p> <p>2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang kaldu (stock) dan menjodohkan beberapa gambar stock kedalam</p>	285 menit

	<p>klasifikasi dari stock tersebut.</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> <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 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi kaldu (stock). 2. Guru memberikan tugas untuk membuat persiapan ujian praktik tentang kaldu (stock) 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. 	15 menit
Total Waktu		315 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
	<p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan gambaran tentang pembuatan kaldu/stock agar menumbuhkan rasa 	

Inti	<p>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 menayakan 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 3-4 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>	285 menit
Penutup	<p>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang praktik kaldu (stock).</p> <p>2. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	15 menit
Total Waktu		315 menit

H. Penilaian

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian :

No.	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ol style="list-style-type: none"> Terlibat aktif dalam pembelajaran teori pengertian makanan kontinental Bekerja sama dalam kegiatan diskusi kelompok Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif 	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi.
2.	Pengetahuan kaldu (stock)	Tes Tertulis	Penyelesaian individu
3.	Keterampilan <ol style="list-style-type: none"> Terampil membuat mind mapping tentang kaldu (stock) Terampil membuat kaldu (stock) 	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

Lembar 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	

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

Keterangan:

KB : Kurang baik B : Baik SB : Sangat baik

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

Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

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

1. Keterangan : KT : Kurang Trampil T : Trampil ST : Sangat Trampil

2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam hygiene makanan

- Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
- Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
- Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental

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. Cirri-ciri stock adalah mempunyai tekstur yang cair dan berwarna bening, dan yang membedakan adalah jenis stock, brown stock mempunyai warna yang coklat bening seperti the, 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.

Mahasiswa,

Guru Mata Pelajaran,

Listuhayu Vinindita

NIM. 11511244007

Dra. Kristiyani Puspitarti

NIP.19661222 199403 2004

Mengetahui

Koordinator Pembimbing PPL SMK N 3 Klaten

Ir. Widyasworo Hidayati, M. Pd.

NIP.19680717 200012 2 001

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK NEGERI 3 KLATEN
Kelas / Semester	:	X / Gasal
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan penyajian kontinental
Tema / Topik	:	Makanan kontinental
Alokasi Waktu	:	6*45 menit

A. Kompetensi Inti

KI (1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.

KI (2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, 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 pergauluan 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 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 makanan kontinental

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1) Terlihat aktif dalam pembelajaran
- 2) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3) Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif

- 4) Mendeskripsikan pengertian makanan kontinental
- 5) Memahami negara-negara yang termasuk dalam lingkup kontinental
- 6) Mendeskripsikan pola susunan menu makanan kontinental
- 7) Mendeskripsikan jenis-jenis makanan kontinental
- 8) Mendiskripsikan karakteristik makanan kontinental
- 9) Terampil mempresentasikan Hasil pencarian informasi tentang makanan kontinental

D. 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) Aktif dalam pembelajaran makanan kontinental
- 2) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3) Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4) Mendeskripsikan pengertian makanan kontinental
- 5) Mendeskripsikan pola susunan menu makanan kontinental
- 6) Mendeskripsikan negara-negara yang termasuk dalam lingkup kontinental
- 7) Mendeskripsikan jenis-jenis makanan kontinental
- 8) Mendiskripsikan karakteristik makanan kontinental
- 9) Terampil mempresentasikan Hasil pencarian informasi tentang makanan kontinental

E. Materi pembelajaran

1. Pengertian makanan continental (materi terlampir)
2. Pola susunan menu makanan continental (materi terlampir)
3. Negara-negara makanan continental (materi terlampir)
4. Jenis-jenis makanan continental (materi terlampir)
5. Karakteristik makanan continental (materi terlampir)

F. Model/Metode Pembelajaran

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

G. Kegiatan 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 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, 	15 menit

	<p>kaarakteristik, negara- negara , dan pola susunan menu makanan kontinental</p> <p>5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali beberapa contoh makanan kontinental.</p>	
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 berlangsung 5. Setelah selesai siswa diminta mempresentasikan hasil yang sudah didapatkan bersama-sama dengan kelompoknya, dan kelompok lain akan memberikan pertanyaan, menanggapi, memberikan saran dan menyempurnakan. <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Siswa membuat laporan tentang hasil diskusi yang telah dilakukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Siswa mempersentasikan hasil yang telah didapatkan didepan kelas dan diambil secara random oleh guru. 8. Kelompok lain mendengarkan dan memberikan tanggapan dan masukan atas pesentasi temannya. 9. Guru memberikan penguatan tentang hasil presentasi yang dilakukan oleh siswa. 	240 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta menyimpulkan materi makanan kontinental 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. 	15 menit
	Total	270 menit

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran:

1. Internet
2. Modul
3. LCD

Sumber Pembelajaran:

1. Buku pelajaran kokom komariah.2002. *hidangan continental*.yogyakarta. dan prihastuti ekawatiningsih.2008.*pengetahuan pengolahan makanan*.yogyakarta.
2. Handout makanan kontinental
3. Internet.

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian: Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian:

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	A.Sikap <ol style="list-style-type: none">1. Terlihat aktif dalam pembelajaran.2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama Pembelajaran
	B. Pengetahuan <ol style="list-style-type: none">4. Mendeskripsikan makanan kontinental5. Mendeskripsikan jenis jenis makanan kontinental6. Mendeskripsikan negara-negara kontinental7. Mendeskripsikan jenis-jenis pengolahan makanan	Pengamatan	Selama Pembelajaran
	C. Keterampilan <ol style="list-style-type: none">8. Terampil dalam menyimpulkan materi pengolahan makanan.9. Terampil dalam menyampaikan pendapat dalam sesi tanya jawab	Pengamatan	kegiatan selama diskusi

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

Keterangan: KB : Kurang baik B : Baik SB : Sangat baik

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

Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan

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

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

\

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

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Eny Kiswarin

NIP. 19620505 199402 2001

Albertin Dwi Astuti

NIM. 13511245010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK NEGERI 3 KLATEN
Kelas / Semester	:	X / Gasal
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Boga Dasar
Tema / Topik	:	Peralatan pengolahan makanan
Alokasi Waktu	:	6 x 3 x45 menit

A. Kompetensi Inti

KI (1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.

KI (2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, 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 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.
- 3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1) Terlihat aktif dalam pembelajaran peralatan pengolahan makanan
- 2) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3) Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4) Mendeskripsikan tentang peralatan pengolahan makanan
- 5) Mendeskripsikan informasi tentang pengertian peralatan pengolahan makanan
- 6) Mendeskripsikan informasi tentang jenis-jenis peralatan pengolahan makanan
- 7) Mendeskripsikan informasi tentang karakteristik peralatan pengolahan makanan
- 8) Mendeskripsikan informasi tentang Teknik perawatan peralatan pengolahan makanan
- 9) Terampil mempresentasikan Hasil pencarianinformasi tentang peralatan pengolahan makanan

D. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok 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) Aktif dalam pembelajaran peralatan pengolahan makanan
- 2) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3) Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4) Mendeskripsikan tentang peralatan pengolahan makanan
- 5) Mendeskripsikan informasi tentang pengertian peralatan pengolahan makanan
- 6) Mendeskripsikan informasi tentang jenis-jenis peralatan pengolahan makanan
- 7) Mendeskripsikan informasi tentang karakteristik peralatan pengolahan makanan
- 8) Mendeskripsikan informasi tentang Teknik perawatan peralatan pengolahan makanan
- 9) Terampil mempresentasikan Hasil pencarianinformasi tentang peralatan pengolahan makanan

E. Materi Pelajaran

1. Peralatan pengolahan makanan (materi pembelajaran terlampir)
2. Karakteristik peralatan pengolahan makanan (materi pembelajaran terlampir)

F. Model/Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran : Project based learning
2. Model Pembelajaran : Bimbingan kelompok pendekatan pembelajaran dengan pendekatan (scientific)

G. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan 1

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 disampaikan.4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai yaitu memahami pengertian, jenis-jenis, karakteristik dan teknik perawatan peralatan pengolahan makanan. Peralatan pengolahan makanan <i>Kichen utensil</i>.5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali beberapa contoh peralatan pengolahan makanan <i>Kichen utensil</i>.	15 menit
Kegiatan Inti	<p>Langkah-langkah scientific:</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan materi tentang peralatan pengolahan makanan melalui power point.2. Siswa mengamati, dan mendengarkan presentasi yang dilakukan oleh guru dan membaca handout serta mengamati slide yang akan ditayangkan. <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 peralatan pengolahan makanan <i>Kichen utensil</i> (Guru Bercerita).2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi atau tanya jawab mengenai materi peralatan pengolahan makanan <i>Kichen utensil</i>. <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok	240 menit

	<p>dengan tiap kelompok terdiri dari 4 siswa.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Siswa secara berkelompok mendiskusikan tentang macam-macam peralatan pengolahan memasak. 3. Selama siswa belajar didalam kelompok, guru memperhatikan siswa, dan mendapat bimbingan dari guru apabila siswa yang berdiskusi melenceng dari konsep. 4. Siswa mempresentasikan hasil yang sudah didapat bersama dengan teman kelompoknya, dan teman yang lain akan menanggapi dan memberikan masukan. 5. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi atau tanya jawab mengenai materi peralatan pengolahan makanan dan menyimpulkan hasil diskusi. <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa meembuat laporan tentang hasil diskusi yang telah dilakukan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mempresentasikan hasil diskusi didepan kelas dan diambil secara random oleh guru. 2. Siswa yang tidak presentasi memberikan tanggapan dan masukan atas presentasi temanya. 3. Guru memberikan penguatan dan masukan dari hasil diskusi. 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta menyimpulkan materi peralatan pengolahan makanan <i>Kichen utensil</i>. 2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mencari <i>Kichen equipment</i> peralatan pengolahan makanan dari internet atau sumber lain. 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar, rajin belajar dan beribadah. 	10menit
Total		270menit

2. 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 peralatan pengolahan makanan 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 	15 menit
Inti	<p>Langkah-langkah scientific:</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point kichent equipment. 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang jenis peralatan memasak <p>Bertanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami jenis perlatan memasak dari yang tradisional sampai yang modern, serta perlatan elektronik. <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 4 siswa 2. Tiap kelompok mendapat tugas untuk menyelesaikan permasalahan yaitu menunjukkan dan menjelaskan kegunaan peralatan memasak dari yang tradisional sampai yang modern. Tugas di selesaikan berdasarkan work sheet atau lembar kerja yang dibagikan. 3. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang keluar dari dari pekerjaannya. 4. Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan. 5. Guru mengumpulkan hasil diskusi tiap kelompok.. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai jenis-jenis perlatan dan kegunaannya dalam pengolahan makanan. 2. Guru memberikan tugas mencari contoh pesawat memasak yang ada di internet untuk dibuat kliping dikerjakan tiap siswa secara mandiri, dan dikumpulkan. 	240 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta menyimpulkan tentang jenis peralatan, kegunaannya dalam pengolahan makanan. 2. Guru memberikan tugas PR beberapa soal dari buku 	10 menit

	<p>siswa.</p> <p>3. Guru mengakhiri belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	
--	--	--

Pertemuan ke III

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 praktik mengoperasikan peralatan dan pesawat memasak</p> <p>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai</p> <p>4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</p>	15 menit
Inti	<p>Langkah-langkah scientifc:</p> <p>Mengamati :</p> <p>1. Siswa mengamati tayangan materi <i>Kichen equipment</i> lewat media power point</p> <p>2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang praktik pengoperasian peralatan pengolahan makanan.</p> <p>3. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami cara mengoperasikan peralatan baik yang tradisional maupun modern.</p> <p>Mencoba :</p> <p>1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 3 siswa</p> <p>2. Tiap kelompok mendapat tugas untuk mengoperasikan peralatan saling bergantian. Tugas di selesaikan berdasarkan work sheet atau lembar kerja yang dibagikan.</p> <p>3. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat aktif dalam praktik.</p> <p>4. Beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil praktiknya kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan.</p> <p>Mengomunikasikan :</p> <p>1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai cara-cara mengoperasikan peralatan memasak baik yang tradisional maupun yang modern.</p> <p>2. Guru memberikan lima (5) soal.</p> <p>3. Dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kelima soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat.</p>	240 menit

Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta menyimpulkan tentang cara mengoperasikan peralatan memasak. 2. Guru memberikan tugas PR berupa laporan tertulis mengenai praktik yang sudah dilaksanakan. 3. Guru mengakhiri belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. 	10 menit
---------	--	----------

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran:

1. Powerpoint
2. Modul
3. LCD

Sumber Pembelajaran:

1. Buku pelajaran pengetahuan pengolahan makanan. Yogyakarta. Sutriati purwanti.2007.
2. hand out
3. Internet.

I. Penilaian

1. Teknik penilaian : pengamatan, tes tulis

2. 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 peralatan dan pesawat memasak maupun mengoperasikan peralatan dan pesawat memasak. b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok. c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif. 	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik mengoperasikan alat.
2	Pengetahuan Peralatan dan pesawat memasak	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3	<p>Ketrampilan</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Terampil mengoperasikan peralatan dan pesawat memasakn tradisional dan modern. 	pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

Instrumen Penilaian Hasil Belajar

Tes Tertulis

1. Jelaskan pengertian peralatan pengolahan makanan *Kichen utensil*?
2. Sebutkan dan jelaskan 2 macam bahan baku yang digunakan untuk membuat peralatan pengolah makanan?
3. Sebutkan dan jelaskan 4 contoh jenis peralatan pengolahan makanan!
4. Sebutkan karakteristik peralatan pengolahan makanan yang terbuat dari stainleesteal!
5. Sebutkan teknik perawatan peralatan pengolahan makanan yang terbuat dari aluminium!

Kunci jawaban

1. Peralatan pengolahan merupakan berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.
2. Bahan baku yang digunakan terbuat dari baja, besi, plastik, dan alumunium.
 - a. Baja = baja tahan karat mempunyai sifat cemerlang, menarik, mudah dibersihkan, kuat, tidak berkarat, tidak mudah bereaksi dengan asam dan soda.
 - b. Besi = besi mempunyai sifat berat, kuat, mudah berkarat, pengantar panas yang baik, mempengaruhi rasa dan warna pada masakan.
3. Berikut ini beberapa contoh jenis peralatan pengolahan makanan:
 - a. Grinddle adalah alat yang digunakan untuk menggoreng dengan sedikit minyak.
 - b. Salamander digunakan dengan maksud untuk memberikan warna pada permukaan makanan menjadi kering atau renyah, atau untuk melelehkan keju pada permukaan makanan.
 - c. Shallow tilting pan yaitu alat untuk menggoreng makanan dalam jumlah besar, berbentuk segi empat, berukuran besar, dengan sumber panas dari gas atau listrik.
 - d. Steamer yaitu alat untuk memasak makanan dengan menggunakan uap air yang panas, dibantu dengan tekanan dari uap air tersebut.
4. Karakteristik peralatan pengolahan makanan :
 - a. Stainless steel
Peralatan yang terbuat dari stainless steel memiliki kualitas yang bagus karena tahan karat dan non reaksi dengan bahan-bahan alkali atau asam. Dalam penggunaannya hanya memerlukan sedikit minyak dan dapat mempertahankan nilai gizi makanan walaupun sudah diolah
5. Teknik perawatan peralatan pengolahan makanan Alumunium
 - Bersihkan menggunakan air panas dan sabun cuci
 - Gunakan sikat yang lembut dan spons
 - Bilas hingga bersih dan keringkan
 - Dalam penyimpanan jangan sampai terkena air asam atau soda

Rubrik Penilaian

No Soal	Kriteria	Skor	Skor Total
1	<ol style="list-style-type: none">a. Siswa mampu menguraikan pengertian peralatan pengolahan makananb. Siswa mampu menjawab kurang lengkapc. Siswa tidak menjawab	20 10 0	20
2	<p>Bahan baku peralatan pengolahan makanan</p> <ol style="list-style-type: none">a. Baja = baja tahan karat mempunyai sifat cemerlang,	Jika siswa menjawab lengkap = 40 Jika siswa tidak menjawab secara	40

	<p>menarik, mudah dibersihkan, kuat, tidak berkarat, tidak mudah bereaksi dengan asam dan soda.</p> <p>b. Besi = besi mempunyai sifat berat, kuat, mudah berkarat, penghantar panas yang baik, mempengaruhi rasa dan warna pada masakan.</p> <p>c. Plastik = sebagai bahan untuk pembuatan peralatan pelayanan makanan yang banyak disukai saat ni.</p> <p>d. Alumunium = alumunium banyak digunakan karena siatnya ringan, penghantar panas yang baik, tidak beracun, tak tahan terhadap soda, chlor, asam.</p>	<p>lengkap = 20</p>	
3	<p>Jenis peralatan pengolahan makanan.</p> <p>a. Grinddle adalah alat yang digunakan untuk menggoreng dengan sedikit minyak.</p> <p>b. Salamander digunakan dengan maksud untuk memberikan warna pada permukaan makanan menjadi kering atau renyah, atau untuk melelehkan keju pada permukaan makanan.</p> <p>c. Shallow tilting pan yaitu alat untuk menggoreng makanan dalam jumlah besar, berbentuk segi empat, berukuran besar, dengan sumber panas dari gas atau listrik.</p> <p>d. Steamer yaitu alat untuk memasak makanan dengan menggunakan uap air yang panas, dibantu dengan tekanan dari uap air tersebut.</p>	<p>Jika siswa,</p> <p>Menjawab 4 = 40</p> <p>Menjawab 3 = 30</p> <p>Menjawab 2 = 20</p> <p>Menjawab 1 = 10</p> <p>Tidak menjawab = 0</p>	40
Jumlah			100

Kriteria Pensekoran:

1. Setiap butir soal memiliki rentang skor 1-20
2. Total skor apabila semua jawaban benar adalah 100

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

26	RIZQI KAROMATUL									
27	SOFIYYAH SALMA									
28	SISCA RAHMAWATI									
29	SOFIE ANGGRAENI									
30	SUSILOWATI NURUL									
31	TEGAR SETYO W									
32	YHUDEN CINDY A									
33	BIBIT AYU L									

Keterangan:KB : Kurang baik **B** : Baik **SB** : Sangat baik

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

Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan

Bubuhkan tanda ✓ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama siswa	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1	ADI NUR JATI			
2	ARI RIZKIANI			
3	BERLIANA HERMAS V			
4	CYNTHIA DEWAYANTI			
5	DITA MAHARANI			
6	ERIKA DEWI CANDRA			
7	ESTI MAULANI			
8	EVI RATNAWATI			
9	ISMA KUMALA SARI			
10	KHARISMA NUR P			
11	KRIS WIDAYANTI			
12	LAILAUNNI'MAH			
13	LILY MAILAWATI			
14	LOLA PRIHASTUTI			
15	MUHAMMAD IQBAL			
16	NOER SIANIDA			
17	NUR HASANAH			
18	NURIKA PRATIWI			
19	NURIKA RAHMAWATI			
20	NURUL MUTIARA SARI			
21	PARAMITHA M			
22	REFALIA SUKMANINGSIH			
23	RETNO RISKAWATI			
24	RIKA DWI YULIANI			
25	RISA DHEA ANANDA			
26	RIZQI KAROMATUL			

27	SOFIYYAH SALMA			
28	SISCA RAHMAWATI			
29	SOFIE ANGGRAENI			
30	SUSILOWATI NURUL			
31	TEGAR SETYO W			
32	YHUDEN CINDY A			
33	BIBIT AYU L			

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

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Eny Kiswarin

NIP. 19620505 199402 2001

Albertin Dwi Astuti

NIM. 13511245010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK NEGERI 3 KLATEN
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan penyajian continental
Tema / Topik	:	Soup
Alokasi Waktu	:	6*45 menit

A. Kompetensi Inti

KI (1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.

KI (2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, 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 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. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1) Aktif dalam pembelajaran
- 2) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3) Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4) Mendeskripsikan pengertian soup
- 5) Mendeskripsikan jenis-jenis soup
- 6) Mendeskripsikan karakteristik soup
- 7) Menjelaskan bahan dalam pembuatan soup
- 8) Menjelaskan alat dalam pembuatan soup
- 9) Mendeskripsikan kriteria hasil dalam pembuatan soup
- 10) Mendeskripsikan cara penyimpanan soup
- 11) Mendeskripsikan fungsi soup
- 12) Terampil mempresentasikan hasil pencarian informasi tentang soup

D. 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) Aktif dalam pembelajaran
- 2) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3) Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4) Mendeskripsikan pengertian soup
- 5) Mendeskripsikan jenis-jenis soup
- 6) Mendeskripsikan karakteristik soup
- 7) Menjelaskan bahan dalam pembuatan soup
- 8) Menjelaskan alat dalam pembuatan soup
- 9) Mendeskripsikan cara penyimpanan soup
- 10) Mendeskripsikan kriteria hasil dalam pembuatan soup
- 11) Mendeskripsikan fungsi soup

12) Terampil mempresentasikan Hasil pencarian informasi tentang soup

E. Materi pembelajaran

1. Pengertian soup (materi terlampir)
2. Jenis-jenis soup (materi terlampir)
3. Alat dan bahan pembuatan soup (materi terlammppir)
4. Karakteristik soup (materi terlampir)
5. Kriteria hasil soup (materi terlampir)
6. Fungsi soup (materi terlampir)

F. Model/Metode Pembelajaran

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

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan I

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 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">3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang soup4. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi atau tanya jawab mengenai soup	240 menit

	<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 dikelompokan mulai mendiskusikan tentang soup. 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 diskusi berlangsung 4. Setelah selesai siswa diminta mempresentasikan hasil yang sudah didapatkan bersama-sama dengan kelompoknya, 5. Kelompok yang lain akan memberikan pertanyaan, menanggapi, memberikan saran dan menyempurnakan dari hasil diskusi <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membuat laporan tentang hasil diskusi yang telah dilakukan <p>Mengkomunikasi :</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. Siswa diminta menyimpulkan materi soup 2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mencari macam-macam soup beserta fungsinya dan gambarnya. 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. 	15 menit
Total		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 praktik Membuat soup. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 	15 menit

Inti	<p>Langkah-langkah scientifc:</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati bahan yang dipergunakan dalam pembuatan soup. 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang praktik soup. 3. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami cara membuat soup. <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>Mengomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai macam-macam soup dan tahapan-tahapan pembuatanya. 2. Guru memberikan lima (5) soal. 3. Dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kelima soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat. 	240 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan tugas PR berupa laporan tertulis mengenai praktik yang sudah dilaksanakan. 2. Guru mengakhiri belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. 	10 menit

H. 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 soup
3. Internet.

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian: Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian:

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	A.Sikap 1. Terlihat aktif dalam pembelajaran. 2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok. 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama Pembelajaran
	B. Pengetahuan 1. Mendeskripsikan pengertian kaldu (stock) 2. Mendeskripsikan jenis jenis kaldu (stock) 3. Mendeskripsikan fungsi kaldu (stock) 4. Mendeskripsikan jenis-jenis kaldu (stock)	Pengamatan	Selama Pembelajaran
	C. Keterampilan 1. Terampil dalam menyimpulkan materi kaldu (stock). 2. Terampil dalam menyampaikan pendapat dalam sesi tanya jawab	Pengamatan	Kegiatan selama diskusi

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap								
		Aktif			Bekerjasama			Toleran		
		KB	B	SB	SB	KB	B	SB	KB	B
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									

Keterangan:KB

: Kurang baik

B : Baik

SB : Sangat baik

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

Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan

Bubuhkan tanda ✓ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keterampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
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			

1. Keterangan : KT : Kurang Trampil T : Trampil ST : Sangat Trampil
2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam kaldu (stock)
 - Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah jenis-jenis kaldu (stock).
 - Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam pengertian kaldu (stock).
 - Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam kaldu (stock)

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. Sebutkan 3 macam soup !
3. Sebutkan fungsi dari soup !
4. Sebutkan hal-hal yang diperhatikan dalam penyajian soup !
5. Sebutkan dan jelaskan bahan yang digunakan dalam pembuatan soup ?

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 sayur 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)

- b. Thick Soup – Potage lies (sup kental)
- c. Special Soup.
- d. Nasional Soup

3. FungsiMasakan Soup

Soup berfungsi/ berguna sebagai :

- a. Membangkitkan selera makan : rasa haruslezat, rupamenarik, dan bernilai gizi tinggi
- b. Soup dihidangkan setelah appetizer (cold appetizer) atau sebelum entree
- c. Padamakan 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. Penyajian Soup

Hal-hal yang perludiperhatikan dalam teknik penyimpanan soup, yaitu:

- a. Kesehatan, meliputi personal hygiene, food hygiene and area hygiene.
- b. Suhu
- c. Dingin 5° – 15° C
- d. Beku 0° – (-18°) C
- e. Pemanasan/penghangatan, dapat dilakukan di atas pemanas/api dan microwave.
- f. Jangan mencampur sup lama dengan yang baru.

5. Bahan-bahan pembuat soup

Terdapat 4 komponen utama dalam pembuatan soup, yaitu:

- a. BahanCair
 - 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. BahanIsian
 - Bahan isian berdasarkan bahan: sayur-sayuran, kacang-kacangan dan serealia
 - Bahan isian berdasarkan hewan: daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood.
- c. BahanPengental
 - Bahan pengental terdiri dari, tepung, puree dari bahan terbanyak yang digunakan dalam sup, susu, cream dantelur.
- d. BahanPemberi Rasa dan Aroma
 - Bahan pemberi rasa dan aroma sup yaitu contohnya: bouquet garnie, mirepoix, lada, garam dan sebagainya.

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Eny Kiswarin

NIP. 19620505 199402 2001

Albertin Dwi Astuti

NIM. 13511245010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK NEGERI 3 KLATEN
Kelas / Semester	:	X / Gasal
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan penyajian continental
Tema / Topik	:	saus (sauce)
Alokasi Waktu	:	6*45 menit

A. Kompetensi Inti

KI (1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.

KI (2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, 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 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 saus (sauce)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1) Terlihat aktif dalam pembelajaran
- 2) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3) Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif

- 4) Mendeskripsikan pengertian saus (sauce)
- 5) Mendiskripsikan jenis-jenis saus (sauce)
- 6) Mendiskripsikan karakteristik saus (sauce)
- 7) Menjelaskan bahan dalam pembuatan saus (sauce)
- 8) Menjelaskan alat dalam pembuatan saus (sauce)
- 9) Mendeskripsikan kriteria hasil saus (sauce)
- 10) Mendeskripsikan cara penyimpanan saus (sauce)
- 11) Mendiskripsikan fungsi saus (sauce)
- 12) Terampil mempresentasikan Hasil pencarian informasi tentang kaldu (stock)

D. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran 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) Terlihat aktif dalam pembelajaran
- 2) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3) Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4) Mendeskripsikan pengertian kaldu (stock)
- 5) Mendeskripsikan jenis-jenis kaldu (stock)
- 6) Mendeskripsikan karakteristik kaldu (stock)
- 7) Menjelaskan bahan dalam pembuatan kaldu (stock)
- 8) Menjelaskan alat dalam pembuatan kaldu (stock)
- 9) Mendiskripsikan cara penyimpanan kaldu (stock)
- 10) Mendiskripsikan kriteria hasil dalam pembuatan kaldu (stock)
- 11) Mendiskripsikan fungsi kaldu (stock)
- 12) Terampil mempresentasikan Hasil pencarian informasi tentang kaldu (stock)

E. Materi pembelajaran

1. Pengertian saus (sauce) (materi terlampir)
2. Jenis-jenis saus (sauce) (materi terlampir)
3. Alat dan bahan pembuatan saus (sauce) (materi terlampir)
4. Karakteristik saus (sauce) (materi terlampir)
5. Kriteria hasil saus (sauce) (materi terlampir)
6. Fungsi saus (sauce) (materi terlampir)

F. Model/Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran : Diskusi dan Presentasi
2. Model Pembelajaran : Team teaching

G. Kegiatan 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 kehadiran 3. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian, jenis, karakteristik, bahan, alat, cara pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan, dan fungsi. 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali beberapa contoh saus (sauce). 	15 menit
Kegiatan Inti	<p>Langkah-langkah scientific:</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan gambaran tentang saus (sauce). 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 saus (sauce) (Guru Bercerita) 4. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi atau tanya jawab mengenai saus (sauce). <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri dari 5 siswa. 2. Siswa yang sudah dikelompokan mulai mendiskusikan tentang saus (sauce). Siswa dapat mencari dari buku, internet atau majalah serta sumberlainnya. Diberikan waktu 2 jam untuk mencari. Tiap kelompok diberikan tugas yang berbeda topik tetapi masih satu tema. 3. Siswa mendapat bimbingan dari guru selama proses diskusi berlangsung 4. Setelah selesai siswa diminta mempresentasikan hasil yang sudah didapatkan bersama-sama 	240 menit

	<p>dengan kelompoknya, dan kelompok lain akan memberikan pertanyaan.</p> <p>Mengasosiasi:</p> <p>5. Siswa membuat laporan tentang hasil diskusi yang telah dilakukan</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>6. Siswa mempersentasikan hasil tang telah didapatkan didepan kelas dan diambil secara random oleh guru.</p> <p>7. Kelompok lain mendengarkan dan memberikan tanggapan dan masukan atas pesentasi temannya.</p> <p>8. Guru memberikan penguatan tentang hasil presentasi yang dilakukan oleh siswa.</p>	
Penutup	<p>1. Siswa diminta menyimpulkan materi saus (sauce)</p> <p>2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mendiskusikan tentang appetizer yaitu materi minggu depan.</p> <p>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	15 menit
		Total 270 menit

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran:

1. Internet
2. Modul
3. LCD

Sumber Pembelajaran:

1. Buku pelajaran
2. handout
3. Internet.

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian: Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian:

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	<p>A.Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Terlihat aktif dalam pembelajaran. 2. Bekerjasama dalam 	Pengamatan	Selama Pembelajaran

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	<p>kegiatan kelompok.</p> <p>3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</p>		
	<p>B. Pengetahuan</p> <p>4. Mendeskripsikan pengertian kaldu (stock)</p> <p>5. Mendeskripsikan jenis jenis kaldu (stock)</p> <p>6. Mendeskripsikan fungsi kaldu (stock)</p> <p>7. Mendeskripsikan jenis-jenis saus (sauce)</p>	Pengamatan	Selama Pembelajaran
	<p>C. Keterampilan</p> <p>8. Terampil dalam menyimpulkan materi saus (sauce).</p> <p>9. Terampil dalam menyampaikan pendapat dalam sesi tanya jawab</p>	Pengamatan	kegiatan selama diskusi

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

Keterangan:KB : Kurang baik

B : Baik

SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran saus (sauce)
2. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran

3. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten

1. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
 1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
 2. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
2. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
 1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
 2. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan

Bubuhkan tanda ✓ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

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

1. Keterangan : KT : Kurang Trampil T : Trampil ST : Sangat Trampil

2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam kaldu (stock)

- Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah jenis-jenis kaldu (stock).
- Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam pengertian kaldu (stock).
- Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam kaldu (stock)

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Eny Kiswarin

NIP.

Albertin Dwi Astuti

NIM. 13511245010

Kepala Sekolah SMK N3 Klaten

Martini, S.Pd.M.Pd.

NIP. 19640324 199003 2 004

SOAL EVALUASI

1. jelaskan pengertian peralatan pengolahan makanan kitchen utensil!
2. sebutkan dan jelaskan 2 macam bahan baku yang digunakan untuk membuat peralatan pengolahan makanan!
3. sebutkan dan jelaskan 4 contoh jenis peralatan pengolahan makanan!
4. jelaskan pengertian peralatan pengolahan makanan kitchen equipment!
5. sebutkan teknik perawatan pengolahan makanan yang terbuat dari aluminium dan besi!

jawaban :

- 1) Kitchen Utensils/ peralatandapur, yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan lain sebagainya.
- 2) Baja = baja tahan karat mempunyai sifat cemerlang, menarik, mudah dibersihkan, kuat, tidak berkarat, tidak mudah bereaksi dengan asam dan soda.
Besi = besi mempunyai sifat berat, kuat, mudah berkarat, pengantar panas yang baik, mempengaruhi rasa dan warna pada masakan.
- 3) 1. Griddle adalah alat yang digunakan untuk menggoreng dengan sedikit minyak.
2. Salamander digunakan dengan maksud untuk memberikan warna pada permukaan makanan menjadi kering atau renyah, atau untuk melelehkan keju pada permukaan makanan.
3. Shallow tilting pan yaitu alat untuk menggoreng makanan dalam jumlah besar, berbentuk segi empat, berukuran besar, dengan sumber panas dari gas atau listrik.
4. Steamer yaitu alat untuk memasak makanan dengan menggunakan uap air yang panas, dibantu dengan tekanan dari uap air tersebut.
- 4) Kitchen Equipment / perlengkapan dapur yaitu peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dll. Dibedakan menjadi 3 kelompok (peralatan listrik dan gas, peralatan mekanik, peralatan non listrik)
- 5) Besi
 - ✓ Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan.
 - ✓ gunakan air panas dan detergen, bilas dengan air hangat sebelum dikeringkan.
 - ✓ Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

Alumunium

- ✓ Rendam dengan air panas yang berisi detergen
- ✓ Gosok dengan sikat halus
- ✓ Bilas dengan sikat halus
- ✓ Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium

SOAL EVALUASI

1. jelaskan pengertian stock/kaldu!
2. sebutkan karakteristik stock yang baik!
3. bagaimana prosedur pembuatan fish stock!
4. hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan stock! minimal 3
5. sebutkan jenis stock yang kalian ketahui!

jawaban:

- 1) Kaldu (stock) merupakan cairan hasil dari rebusan daging, tulang-tulang, ikan dan sayuran sehingga zat-zat ekstraktif yang terdapat didalamnya dapat keluar dan larut dalam cairan tersebut dan bahan-bahan pemberi rasa dan aroma.
- 2) Kaldu putih (white stock) harum ,jernih, bersih tidak berminyak, Kaldu cokelat (brown stock) harum, agak kecoklatan, seperti air teh, bersih, tidak berminyak, tidak berlemak.
- 3)
 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 ± 20 menit, dan kambing 3 jam
 8. Disaring dengan saringan halus
- 4) 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 diperlakukan (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
- 5) Kaldu sapi (beef stock), Kaldu sapi muda (veal stock), Kaldu kambing (lamb stock), Kaldu ayam (chicken stock), Kaldu ikan (fish stock)

NAMA LENGKAP :
NO ABSEN :

Ujian Ulangan Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Sifat ujian Close book

A. Pilihan ganda 5 soal

1. Negara yang termasuk dalam wilayah continental adalah.....
 - a) India, cekoslavia, Indonesia, dan italia
 - b) Yunani, hongaria, thailan dan vietnam
 - c) Amerika, perancis, belgia dan swiss
 - d) Cina, jepang, Filipina dan Malaysia
2. Dibawah ini pengertian menu yang BENAR adalah.....
 - a) Daftar makanan yang bisa dipesan
 - b) Daftar harga beserta makanan yang siap dihidangkan
 - c) Daftar makanan yang akan diberikan kepada konsumen
 - d) Susunan hidangan yang siap dimakan
3. Apa yang dimaksud dengan menu table dhote?
 - a) menu yang menunjukan bahwa setiap hidangan yang didaftarkan secara terpisah dengan harga yang berdiri sendiri.
 - b) menu yang sudah pasti
 - c) menu yang sudah pasti dan tidak ada pilihan serta harganya berdiri dengan satu set menu tersebut.
 - d) Menu yang mencantumkan harga dan nama masakan yang disajikan ke tamu
4. Perbandingan mire poix yang benar adalah.....
 - a) 1:1:2
 - b) 3:2:1
 - c) 1:2:4
 - d) 2:1:2
5. Bouquete Garni adalah.....
 - a) Bumbu yang terdiri dari loncang/ leek, lada hitam/black pepper corn, thyme, bay leave, yang diikat menjadi satu.
 - b) Bumbu yang terdiri dari carrot, leek, onion, lada hitam/black pepper corn, thyme, bay leave, yang diikat menjadi satu.
 - c) Bumbu yang terdiri dari lada hitam/black pepper corn, thyme, bay leave, yang diikat menjadi satu.
 - d) Bumbu yang terdiri dari carrot, bayleaf, onion yang diikat menjadi satu.

B. Isian 5 soal

- 1) Jelaskan pengertian makanan continental.
- 2) Apa perbedaan makanan continental ditinjau dari teknik pengolahan?
- 3) Susunlah menu continental 4 giliran.
- 4) Jelaskan karakteristik kaldu yang baik.
- 5) Bagaimana prosedur pembuatan white stock?