

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

DI SMK NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No. 11 Klaten

1 Juli – 17 September 2014



Disusun Oleh :

Listuhayu Vinindita

11511244007

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

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2014

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten :

Nama : Diah Kusuma Ningsih
NIM : 11511244012
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik

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


Mengetahui,
Dosen Pembimbing PPL, Guru Pembimbing,
Yuriani, M.Pd Dra. Rubiyem
NIP. 19540206 198203 2 001 NIP. 19640803 199003 2 007

Kepala Sekolah
SMK Negeri 3 Klaten,

Koord.PPL
SMK Negeri 3 Klaten,

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

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

KATA PENGANTAR

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

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program KKN – PPL 2014 di SMK Negeri 3 Klaten kurang lebih dua setengah bulan, pada tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 12 September 2014.

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

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

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

Yogyakarta, 17 September 2014

Penulis

DAFTAR ISI

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

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

DI SMK NEGERI 3 KLATEN

OLEH :

Listuhayu Vinindita

11511244007

SMK Negeri 3 Klaten, yang beralamatkan di Jl. Merbabu No 11 Klaten adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu lokasi KKN – PPL UNY 2014. KKN-PPL dilaksanakan selama 2,5 bulan pada tanggal 1 Juli 2014 hingga pada tanggal 17 September 2014. Kegiatan KKN meliputi pelaksanaan program yang telah direncanakan dan 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 individu pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di kelas XI Jasa Boga 2 dan Pengetahuan Bahan Makanan di kelas X Jasa Boga 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. Media pembelajaran yang diberikan antara lain powerpoint dan handout.

Kata Kunci : KKNPPL UNY 2014, SMK N 3 KLATEN, 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 (Kabd. 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 Cafeteria 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 m²)

(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 (7x8) m²

c) Cafeteria (24x7) m²

d) Asrama

e) Perpustakaan (10x15) m²

f) Arsip (8x3) m²

g) Penggandaan (8x4) m²

h) UKS (5x7) m²

i) Bimbingan dan Penyuluhan (5x7) m²

j) Rumah Jaga (6x6) m²

k) KM/ WC siswa (17 toilet)

l) KM/ WC guru (29 toilet)

m) KM/ WC kepala sekolah (2x2) m²

n) KM/ WC karyawan/ TU (2x2) m²

o) Ruang Ibadah (8x9) m²

p) Gudang (5x11) m²

q) Koperasi Siswa

r) Selasar/ penghubung (610x2) m²

s) Sanggar busana (7x8) m²

t) Lapangan basket/ tens (34,75x19,85) m²

u) Lapangan Lompat jauh

v) Lapangan volly (18x9) m²

w) Gudang bekas dinas P dan K (13,35x12,60) m²

x) Tempat sepeda siswa (21x17) m² dan (26x5) m²

y) Tempat sepeda guru (57x5) m² dan (7x12) m²

z) Kanopi depan / Utama (6x6) m²

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang

kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

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 bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

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

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

b. Kegiatan Praktik Mengajar

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

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 5 Agustus 2014 dengan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pembelajaran di kelas Jasa Boga 2 dan dilakukan pada tanggal 3 maret 2014.

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

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. KEGIATAN PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

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

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

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

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

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 13 orang. Pelaksanaan kegiatan PPL daerah Klaten diampu oleh 1 dosen pembimbing yaitu ibu Yuriani, M.Pd, yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

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

b. Pembekalan

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

c. Observasi

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

1) Observasi Lingkungan Sekolah

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

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a) Observasi Pra KKN-PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 3 Maret 2014 di kelas XII Jasa Boga 2. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran

juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

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

3) Bimbingan Mikro/ PPL

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

4) Persiapan Mengajar

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

- a) Konsultasi dengan guru pembimbing

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

b) Penguasaan materi

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

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

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

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas XI Jasa Boga 2 dan X Jasa Boga 2. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 3 Klaten, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu sejarah makanan kontinental, pembuatan stock (kaldu), serta

pembuatan soup kontinental. Selain itu untuk mata pelajaran pengetahuan bahan makanan, mahasiswa diberikan materi tentang daging dan hasil olahannya, unggas dan hasil olahannya serta ikan dan hasil olahannya.

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 2014 sampai 16 September 2014. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas XI Jasa Boga 2 dengan alokasi waktu sebanyak 37 jam dengan 7 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	12 Agustus 2014	XI Jasa Boga 2	3-8	Mempelajari materi tentang Makanan Kontinental Metode: Project Based Learning

2.	15 Agustus 2014	X Jasa Boga 2	2-5	Mempelajari materi tentang Daging dan hasil olahannya Metode : Project Based Learning
3.	22 Agustus 2014	X Jasa Boga 2	2-5	Mempelajari materi tentang Daging dan hasil olahannya Metode: Project Based Learning
4.	29 Agustus 2013	X Jasa Boga 2	2-5	Mempelajari materi tentang Unggas dan hasil olahannya Metode : Project Based Learning
5.	02 September 2014	XI Jasa Boga 2	3-8	Praktik pembuatan stock, roux dan soup Metode : Project Based Learning
6.	05 September 2014	X Jasa Boga 2	2-5	Mempelajari materi tentang unggas dan hasil olahannya. Metode : Project Based Learning
7.	16 September 2014	XI Jasa Boga 2	3-8	Praktik pembuatan brown stock dan soup (cream soup dan consomme) Metode : Project Based Learning

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 pembelajaran ilmiah (*Scientific Teaching*). Pendekatan metode ini bertujuan untuk menjadikan siswa aktif di dalam kelas, dan dalam metode pembelajaran ini tidak hanya fokus pada bagaimana mengembangkan kompetensi siswa dalam melakukan observasi atau eksperimen, namun bagaimana mengembangkan pengetahuan dan keterampilan berpikir sehingga dapat mendukung aktivitas kreatif dalam berinovasi atau berkarya. Metode yang digunakan adalah metode *Students Teams – Achievement Deevision (STAD)*.

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

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

c. Umpan Balik Pembimbing

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

d. Evaluasi

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut

dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

e. Penyusunan Laporan

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

f. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 17 September 2014 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL-PPL 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 8 Agustus 2014 sampai dengan 16 September 2014. Praktikan telah mengajar sebanyak 7 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 21 jam pelajaran dengan 3 kali pertemuan di kelas XI JB 2, 16 jam dengan 4 pertemuan di kelas X JB 2.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul Restoran

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

2. Bahan Ajar

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

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP. Setelah melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode

dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

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

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

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

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

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 8 Agustus – 16 September 2013. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa

mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.

- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

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

2. Faktor Penghambat

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

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
 - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
 - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
 - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
 - 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.

- 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
- 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
- 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
- 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
- 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

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

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

1. Program PPL

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

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

B. SARAN

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

1. Bagi Sekolah

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

2. Bagi Mahasiswa

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

3. Bagi Universitas

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

DAFTAR PUSTAKA

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



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2014

F 01

Individu
Mahasiswa

NOMOR LOKASI : 336
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Merbabu No. 11 Klaten, tlp. (0272) 321270, fax. (0272) 329029

No	Program/Kegiatan	Jumlah Jam per Minggu										Jml Jam		
		Maret	Juli				Agustus				September			
			1	1	2	3	4	1	2	3	4		1	2
1.	Observasi	5												5
2.	Penyerahan PPL		3											3
3.	Pengembangan Silabus						2							2
4.	Pembuatan Administrasi						8	8	5	5				26
5.	Pembuatan RPP						12	12	12	12	6			54
6.	Konsultasi RPP dengan Guru						3	3	3	3	3			15
7.	Persiapan Materi						5	5	5	5	5	5		30
8.	Persiapan media pembelajaran							3	3	7	7	7		27
9.	Pelaksanaan mengajar di kelas							11	4	4	11	11		41
10.	Evaluasi dengan guru pembimbing							1	1	1	1	1		5
8	Koreksi tugas						3	3	3	3	3			15
11.	Rekap nilai tugas								3	3	3			9
12.	Rekap nilai tugas praktik									3	3	3		9
11.	Pembuatan Laporan PPL individu										5	10		15
Jumlah												256 Jam		



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2014

F 01

Individu
Mahasiswa

Klaten, 17 September 2014

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing

Yuriani M. Pd

NIP. 19540206 198203 2 001

Guru Pembimbing Lapangan

Dra. Kristiyani Puspitarti

NIP.19661222 199403 2 004

Praktikan PPL

Listuhayu Vinindita

NIM. 11511244007



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 basecamp➤ Konsultasi RPP	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat➤ Halal bihalal dilakukan setelah upacara selesai dan diikuti oleh seluruh warga sekolah➤ Basecamp berada di samping Ruang Administrasi➤ Basecamp akan dilengkapi dengan papan pengumuman dan Matriks ppl➤ 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 Kota Klaten➤ Konsultasi RPP➤ Membuat media pembelajaran➤ Persiapan materi pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Semua guru dan karyawan dihibau memakai pakaian jawa (kebaya) guna memperingati HUT Kota Klaten➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok.➤ Mempersiapkan materi dan handout untuk siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 6 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat persiapan pembelajaran	Tidak ada hambatan	



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

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat pembelajaran media ➤ Persiapan materi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat media pembelajaran ➤ Membuat administrasi guru 	dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 7 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat pembelajaran media ➤ Persiapan materi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi dengan guru pembimbing ➤ Membuat media pembelajaran yaitu Power Point yang pengertian daging, macam-macam daging, dan tentang karkas dari setiap daging ➤ Mempersiapkan materi dan handout bagi siswa 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 8 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jumat bersih 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan pembinaan kepada siswa kelas XI JB 2 untuk membersihkan area mushola 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6.	Sabtu, 9 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat pembelajaran media ➤ Persiapan materi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi dengan guru pembimbing ➤ Membuat media pembelajaran yaitu Power Point yang pengertian daging, macam-macam daging, dan tentang karkas dari setiap daging ➤ Mempersiapkan materi dan handout bagi siswa. 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



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 II

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 11 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP dan media pembelajaran	➤ Konsultasi dengan guru pembimbing ➤ Membuat media pembelajaran yaitu Power Point yang pengertian daging, macam-macam daging, dan tentang karkas dari setiap daging ➤ Mempersiapkan materi dan handout bagi siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 12 Agustus 2014	➤ Mengajar Mengolah Makanan Kontinental kelas XI JB 2 dengan materi tentang Makanan Kontinental ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Mengajar dengan menggunakan media dan alat peraga dan diikuti oleh 26 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 23 perempuan ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 13 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat media	➤ Konsultasi dengan guru pembimbing	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



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

		<ul style="list-style-type: none">➤ pembelajaran➤ Persiapan materi	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat media pembelajaran yaitu Power Point yang macam-macam olahan daging➤ Mempersiapkan materi dan handout bagi siswa		
4	Kamis, 14 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat media pembelajaran➤ Persiapan materi	<ul style="list-style-type: none">➤ Mempersiapkan materi dan menyiapkan video pembelajaran.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 15 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar Pengetahuan Bahan Makanan kelas X JB 2 dengan materi tentang daging dan hasil olahannya➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 32 siswa yang terdiri dari 29 perempuan dan 3 laki-laki.➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 16 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP➤ Konsultasi untuk pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental	<ul style="list-style-type: none">➤ Melakukan konsultasi tentang RPP➤ Melakukan konsultasi tentang materi pembelajaran selanjutnya	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



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 III

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Agustus 2014	➤ Konsultasi untuk pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental tentang Soup	➤ Melakukan KBM dengan materi stock yang dihadiri oleh seluruh siswa sejumlah 24.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 19 Agustus 2014	➤ Membuat media pembelajaran	➤ Membuat media pembelajaran untuk materi hasil olah daging	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 20 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat media pembelajaran ➤ Persiapan materi	➤ Konsultasi RPP dan media pembelajaran yang sudah dibuat sebelumnya	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 21 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat media pembelajaran ➤ Persiapan materi	➤ Konsultasi RPP yang telah direvisi oleh guru pembimbing	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 22 Agustus 2014	➤ Mengajar Pengetahuan Bahan Makanan kelas X JB 2 dengan materi tentang daging dan hasil olahannya ➤ Melakukan evaluasi	➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 32 siswa yang terdiri dari 29 perempuan dan 3 laki-laki. ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten

ALAMAT SEKOLAH : JL. Merbabu No 11 Klaten

		dengan guru pembimbing	memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.		
6	Sabtu, 23 Agustus 2014	➤ Konsultasi materi pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental	➤ Konsultasi mengenai materi pembelajaran selanjutnya	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



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 IV

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Agustus 2014	IZIN SAKIT	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 26 Agustus 2014	➤ Melengkapi administrasi guru yang belum lengkap.	➤ Melengkapi administrasi guru yang berkaitan dengan program tahunan dll	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 27 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat media pembelajaran ➤ Persiapan materi	➤ Konsultasi dengan guru pembimbing ➤ Membuat media pembelajaran yaitu Power Point yang unggas dan hasil olahnya ➤ Mempersiapkan materi dan handout bagi siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 28 Agustus 2014	➤ Ijin untuk mengurus Kartu ➤ Rencana Study dan registrasi KTM di UNY		Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 29 Agustus 2014	➤ Mengajar Pengetahuan Bahan Makanan kelas X JB 2 dengan materi tentang unggas dan hasil olahnya	➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 32 siswa yang terdiri dari 29 perempuan dan 3 laki-laki. ➤ Melakukan evaluasi dari guru	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

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

		➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.		
6	Sabtu, 30 Agustus 2014	➤ Mempersiapkan daftar belanja dan pembagian kelompok praktikum guna memperlanjar praktek besok.	-	-	



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 V

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 September 2014	➤ Mempersiapkan daftar belanja dan pembagian kelompok praktikum guna memperlanjar praktek besok.	➤ Memberikan daftar belanja kepada siswa untuk praktik besok	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Selasa, 2 September 2014	➤ Praktik makanan continental kelas XI JB 2 tentang stock/kaldu dan soup kontinental	➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 26 siswa yang terdiri dari 23 perempuan dan 3 laki-laki.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Rabu, 3 September 2014	➤ Konsultasi RPP ➤ Membuat media pembelajaran ➤ Persiapan materi	➤ Konsultasi dengan guru pembimbing ➤ Membuat media pembelajaran yaitu Power Point yang unggas dan hasil olahnya ➤ Mempersiapkan materi dan handout bagi siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Kamis, 4 September 2014	➤ Membuat media pembelajaran	➤ Mempersiapkan materi dan menyiapkan video pembelajaran.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



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

6	Jumat, 5 September 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Persiapan materi➤ Mengajar Pengetahuan Bahan Makanan kelas X JB 2 dengan materi tentang macam-macam hasil olah unggas➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 32 siswa yang terdiri dari 29 perempuan dan 3 laki-laki.➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
7	Sabtu, 6 September 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Mempersiapkan daftar belanja dan pembagian kelompok praktikum guna memperlanjar praktek besok.	<ul style="list-style-type: none">➤ Memberikan resep dan daftar belanja kepada perwakilan siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



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 VI

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 September 2014	➤ Mempersiapkan daftar belanja dan pembagian kelompok praktikum guna memperlancar praktek besok.	➤ Membuat rekapan belanja untuk praktik besok	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Selasa, 9 September 2014	➤ Memperingati HAORNAS		Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Rabu, 10 September 2014	➤ Membuat laporan PPL		Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Kamis, 11 September 2014	➤ Membuat laporan PPL		Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Jumat, 12 September 2014	➤ Membuat laporan PPL		Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
7	Sabtu, 13 September 2014	➤ Membuat laporan PPL		Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
8	Senin, 15 September 2014	➤ Konsultasi daftar belanja ➤ Mempersiapkan praktik besok	➤ Memberikan daftar belanja kepada siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
9	Selasa, 16 September	➤ Praktik brown stock,	➤ Melaksanakan proses pengajaran	Tidak ada hambatan	



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

	2014	consommé dan macam-macam soup lainnya	yang diikuti oleh 25 siswa yang terdiri dari 21 perempuan dan 3 laki-laki.	dalam kegiatan ini	
10	Rabu , 17 September 2014	➤ Konsultasi laporan PPL ➤ Penarikan PPL	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

Klaten, 17 September 2014

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing

Guru Pembimbing Lapangan

Praktikan PPL

Yuriani M. Pd

NIP. 19540206 198203 2 001

Dra. Kristiyani Puspitarti

NIP.19661222 199403 2 004

Listuhayu Vinindita

NIM. 11511244007



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NAMA MAHASISWA : LISTUHAYU VININDITA

NO. MAHASISWA : 11511244007

TGL. OBSERVASI : 3 Maret 2014

PUKUL : 08.00- 12.00 WIB

TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN

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

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



LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

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

Yogyakarta, 3 Maret 2014

Dosen Pembimbing

Mahasiswa

Yuriani, M.Pd
NIP. 19540206 198203 2 001

Listuhayu Vinindita
NIM. 11511244007

ADMINISTRASI PEMBELAJARAN
PROGAM STUDI KEAHLIAN TATA BOGA
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

MENGOLAH DAN MENYAJIKAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)



1. KALENDER PENDIDIKAN
2. PROGAM SEMESTER
3. JADWAL PEMBELAJARAN
4. SILABUS
5. PENETAPAN PROGAM SEMESTER
6. RPP
7. JOBSHEET
8. HANDOUT
9. JURNAL M2K
10. DAFTAR HADIR
11. PROGRAM EVALUASI
12. KISI-KISI SOAL
13. SOAL
14. ANALISIS NILAI
15. DAFTAR BUKU PEGANGAN

Oleh:
Listuhayu Vinindita
11511244007

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

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

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

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

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

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

Try Out

Klaten, Juli 2014

Kepala SMK Negeri 3 Klaten

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

Libur Hari Besar

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

CATATAN :

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

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

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

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

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

16 Minggu x 7 Jam Pembelajaran = 112 Jam Pembelajaran

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

Mengetahui

Klaten 16 September 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP.19661222 199403 2 004

Listuhayu Vinindita
NIM. 11511244007

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

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

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Januari	4	-	4
2.	Februari	4	-	4
3.	Maret	5	1	4
4.	April	4	1	3
5.	Mei	4	-	4
6.	Juni	5	5	-
	Jumlah	26	7	19

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

19 Minggu x 7 Jam Pembelajaran = 133 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk :	- Pembelajaran Teori	:	49 Jam	
	- Pembelajaran Praktik	:	42 Jam	
	- Uji Kompetensi	:	42 Jam	
				(+)
	Jumlah	:	133 Jam	

Mengetahui

Klaten 16 September 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP.19661222 199403 2 004

Listuhayu Vinindita
NIM. 11511244007

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kelas/ Semester : XI/1 dan 2
 Kompetensi Inti :

KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.		Makanan Kontinental	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi

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

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

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental</p> <ul style="list-style-type: none"> • mengklasifikasi jenis stock sebagai berikut : <ol style="list-style-type: none"> 1. White chicken stock 2. White fish stock 3. White beef Stock 4. Brown stock 					
4.1. Membuat kaldu (<i>stock</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat kaldu (<i>stock</i>) 					
1.1 . Mensyukuri karunia			Mengamati	Observasi	4	• foto/film/gam

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dan turunannya	<p>n pengertian saus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 saus sebagai berikut : <ul style="list-style-type: none"> ○ Bechamel sauce ○ Velote sauce ○ Demiglace sauce ○ Hollandaise sauce ○ Tomato sauce 		<p>berbagai jenis saus yang telah diolah, dan mencatat sebagai sumber data</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan saus dan turunannya <p>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan saus dan turunannya</p>			

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	o Mayonaise sauce					
3.4 Membuat saus (<i>sauce</i>) dan turunannya	• Praktik membuat sauce					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> • makanan pembuka (appetizer) • Pembuatan makanan pembuka (appetizer) 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan pembuka (appetizer) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (appetizer) serta apakah secara tradisional makanan Indonesia memiliki makanan pembuka (appetizer) seperti pada makanan kontinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat makanan pembuka (appetizer)</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional						
2.3. Menghargai kerja individu						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			<p>untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik makanan pembuka dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan 			
3.4 Menganalisis makanan pembuka (appetizer)	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian makanan pembuka (appetizer) Mengidentifikasi jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka Mengklasifikasi hidangan pembuka sebagai berikut : Hidangan pembuka panas (hot appetizer) dan makanan pembuka dingin 		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan makanan pembuka Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan pembuka 			

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	(cold appetizer)					
4.4. Membuat makanan pembuka (appetizer)	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat hidangan pembuka (appetizer) 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> Salad Pembuatan Salad 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, saus yang digunakan, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan salad serta apakah ada perbedaan antara salad Indonesia dan konrinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat salad</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam						

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> Sandwich Pembuatan Sandwich 	<p>Mengamati</p> <p>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Sandwich</p> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan <i>Sandwich</i> serta apakah pada pola makanan tradisional Indonesia mengenal hidangan <i>Sandwich</i></p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Melakukan praktik membuat <i>Sandwich</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja 3.2 membuat <i>Sandwich</i></p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional						
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.3 Mendeskripsikan <i>Sandwich</i>	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian <i>Sandwich</i> Mengidentifikasi jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan <i>Sandwich</i> Macam-macam <i>Sandwich</i> 		<p>Mengasosiasi</p> <p>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i></p> <p>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i></p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat <i>Sandwich</i></p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i></p>			
3.4 Membuat <i>Sandwich</i>	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat <i>Sandwich</i> 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari sayuran dan telur Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari sayuran dan telur <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

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

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

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			kelompok dan praktik membuat hidangan dari pasta <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta 			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> • Hidangan dari unggas • Pembuatan hidangan dari unggas 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari unggas <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari unggas serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari unggas Indonesia dan konrinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> • membuat hidangan dari unggas 	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran						

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	kontinental					
4.9. Membuat hidangan dari unggas	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat hidangan dari unggas 					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari daging Pembuatan hidangan dari daging 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari daging <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari daging serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari daging Indonesia dan konrinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuathidangan dari daging</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional						

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

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

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<i>food</i>					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> makanan penutup (<i>dessert</i>) Pembuatan makanan penutup (<i>dessert</i>) 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup (<i>dessert</i>) <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan penutup (<i>dessert</i>) serta apakah apakah pada pola makanan Indonesia mengenal makanan penutup (<i>dessert</i>)</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung 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						

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

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan	: SMK
Nama Sekolah	: SMK N 3 KLATEN
Mata Pelajaran	: Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI / 1
Materi Pokok/Tema/Topik	: Makanan Kontinental
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit
Jumlah Pertemuan	: 1 x pertemuan
Pertemuan Ke	: 1

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

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

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran dan mengelola dan menyajikan makanan kontinental.

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

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

3.1 Mendiskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental

Indikator :

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

4.1 Mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristik

Indikator :

- Membuat susunan menu makan kontinental

C. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

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

D. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian makanan kontinental
2. Identifikasi ruang lingkup negara

3. Identifikasi ruang pola susunan menu
4. Identifikasi ruang karakteristik menu
5. Identifikasi ruang contoh menu negara-negara kontinental
6. Membuat susunan menu kontinental

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
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 Makanan Kontinental 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memeberikan beberapa contoh makanan kontinental 	15 menit

Inti	<p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan gambaran tentang makanan kontinental 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 makanan kontinental 2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dengan antar siswa mengenai makanan kontinental <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 makanan kontinental yang terdiri dari pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu negara dalam lingkup 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 	285 menit

	<p>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 kontinental.</p> <p>2. Guru memberikan tugas untuk membuat susunan menu kontinental</p> <p>3. 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.	<p>Sikap</p> <p>a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori pengertian makanan kontinental</p> <p>b. Bekerja sama dalam kegiatan diskusi kelompok</p>	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi.

	c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif		
2.	Pengetahuan Makanan Kontinental	Tes Tertulis	Penyelesaian individu
3.	Keterampilan b. Terampil membuat variasi susunan menu makanan kontinental	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

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

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 Keterampilan

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

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

1. Keterangan : KT : Kurang Trampil T : Trampil ST : Sangat Trampil
2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam hygiene makanan
 - Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah Pengolahan 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 kontinental!
2. Sebutkan 3 negara yang termasuk ke dalam ruang lingkup kontinental!
3. Jelaskan 4 karakteristik makanan kontinental!
4. Apa perbedaan makanan kontinental dengan makanan oriental?
5. Berikanlah salah satu contoh susunan menu kontinental dengan 4 giliran!

Jawaban :

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

Spring roll vegetables

*

Cream of Corn Soup

*

Chicken Cordon Bleu With

Bechamel Sauce

Assorted Vegetables

Mashed Potatoes

*

Chocolate Mousses

Mahasiswa,

Guru Mata Pelajaran,

Listuhayu Vinindita

NIM. 11511244007

Dra. Kristiyani Puspitarti

NIP.19661222 199403 2004

Mengetahui

Pembimbing PPL-KKN SMK N 3 Klaten

Ir. Widyasworo Hidayati, M. Pd.

NIP.19680717 200012 2 001

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

- Mendiskripsikan pengertian kaldu (stock)

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

3.3 Membuat kaldu (stock)

Indikator :

- Melakukan praktik membuat kaldu (stock)

C. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

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

D. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian 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 siswa2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu kaldu (stock)3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran5. 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 kaldu (stock) agar menumbuhkan rasa ingin tahu siswa2. 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 dengan antar siswa mengenai kaldu (stock) <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 2 siswa2. 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 kelompok4. Setelah selesai berdiskusi dengan siswa dalam satu kelompok, siswa diminta menyimpulkan dari	285 menit

	<p>hasil diskusi kelompok</p> <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 	
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>	285 menit

	<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>	
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
	<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>	

Inti	<p>Bertanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi kaldu (stock) 2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dengan antar siswa mengenai kaldu (stock) <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 3-4 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang kaldu (stock) dan menjodohkan beberapa gambar stock kedalam klasifikasi dari stock tersebut. 3. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok 4. Setelah selesai berdiskusi dengan siswa dalam satu kelompok, siswa diminta menyimpulkan dari hasil diskusi kelompok <p>Mengasosiasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menganalisis hasil diskusi tentang kaldu (stock) <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai berdiskusi, beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan tugas kedepan kelas 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi 3. Guru memberikan penguatan pada kelompok yang telah mempresentasikan hasil diskusi 	285 menit
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 	15 menit

	guru memberikan sekilas pandangan tentang kaldu (stock)	
Inti	<p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan gambaran tentang pembuatan kaldu/stock agar menumbuhkan rasa ingin tahu siswa 2. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media video <p>Bertanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi pembuatan kaldu (stock) 2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dengan antar siswa mengenai pembuatan kaldu (stock) <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 3-4 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mempraktikkan pembuatan kaldu (stock) dimulai dari persiapan praktik hingga penyajian. 3. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam praktik tersebut 4. Setelah selesai praktik dalam satu kelompok, siswa diminta menyimpulkan dari hasil praktik tersebut <p>Mengasosiasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membuat laporan berkaitan dengan praktik kaldu (stock) <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai praktik dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi 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 	285 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta menyimpulkan tentang praktik kaldu (stock). 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.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori pengertian makanan kontinental b. Bekerja sama dalam kegiatan diskusi kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi.
2.	Pengetahuan kaldu (stock)	Tes Tertulis	Penyelesaian individu
3.	Keterampilan a. Terampil membuat mind mapping tentang kaldu (stock) b. 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

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

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 \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

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

1. Keterangan : KT : Kurang Trampil T : Trampil ST : Sangat Trampil
2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam hygiene makanan
 - Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah Pengolahan 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 di dalamnya larut dalam cairan tersebut.
2. Macam-macam stock yang termasuk ke dalam white stock :
 - White chicken stock
 - White beef stock
 - White fish stock
3. Ciri-ciri stock adalah mempunyai tekstur yang cair dan berwarna bening, dan yang membedakan adalah jenis stock, brown stock mempunyai warna yang coklat bening seperti 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 ke coklatan 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,

Listu Hayu Vinindita

Dra. Kristiyani Puspitarti

NIM. 11511244007

NIP.19661222 199403 2004

Mengetahui

Koordinator Pembimbing PPL SMK N 3 Klaten

Ir. Widiasworo Hidayati, M. Pd.

NIP.19680717 200012 2 001

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 02 September 2014

II. Nama masakan : Fish Stock

III. Resep :

Bahan	Jumlah	Potongan	Teknik
1. Fish Bone	300 gr	Kecil-kecil	<ol style="list-style-type: none"> 1. Panaskan margarine dalam stock pot 2. Masukkan fish bone 3. Kemudian masukkan mire poix dan bouquet garni, aduk selama 5 menit 4. Tuangkan air, simmer kira-kira 20 menit <p>Teknik lain :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Blanching fish bone : Panaskan air (\pm 1 L) hingga mendidih masukkan fish bone 2. Buang air bekas blanching dan cuci fish bone dengan air bersih 3. Letakkan fish bone yang telah dicuci pada stock pot dan tuangi dengan air dingin, masukkan mire poix dan bouquet garni, simmer selama \pm 20 menit 4. Skim busa yang timbul selama proses simmering, saring
2. Margarine	6 gr		
3. Mire poix			
• Onion	30 gr		
• Carrot	15 gr		
• Celery	7.5 gr		
4. Bouquet Garni			
• Leek	30 gr		
• Pepper	1/2 sdt		
• Thyme	1/4 sdt		
5. Bay leaf	1 helai		
6. Water	1100 cc		

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Fish bone (tulang ikan)	300 gr	5000/kg	Rp. 2000
Onion (bawang bombay)	30 gr	20000/kg	Rp. 1200
Carrot (wortel)	15 gr	8000/kg	Rp. 800
Leek	30 gr	4000/ikat	Rp. 200
Celery (seledri)	7,5 gr	4000/ikat	Rp. 200
Bay leaf	1 helai	50000/kg	Rp. 200
Thyme	10 gr	192000/kg	Rp. 200
Pepper	10 gr	5000/ bks	Rp. 100
TOTAL			Rp. 4.700,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Pisau	3	Stainless steel
2	Wooden spatula	1	Kayu
3	Chopping board	1	Plastic
4	Ladle	1	Stainless steel
5	Saringan	1	Aluminium
6	Stock pot	1	Stainless steel
7	Mangkuk	1	Keramik
8	Piring saji	2	Keramik
9	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 '
2	Persiapan alat	10'
3	Persiapan bahan	15'
4	Membersihkan tulang ikan	20'
5	Merebus tulang ikan	30'
6	Membuat fish stock	90'
7	Simmering fish stock dan skimming	20'
8	Penyajian	10'
9	Penilaian	20'
10	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20'
11	Evaluasi	15'
12	Mengepel	15'
Total waktu		275 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	4.700	
BBM 10%	=	470	
Penyusutan 5%	=	235	+
Harga Pokok	=	5.405	
Laba 10%	=	540,5	+
Harga Jual 1	=	5.945,5	
Pajak 10%	=	594,55	+
Harga Jual 2	=	6.540,05	

Harga dibulatkan menjadi Rp 6.500,-

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 02 September 2014

II. Nama masakan : Chicken Stock

III. Resep :

Bahan	Jumlah	Potongan	Teknik
1. Chicken feet	150 gr		1. Blanching chicken feet : Panaskan air (\pm 1 L) hingga mendidih masukkan chicken feet 2. Buang air bekas blanching dan cuci chicken feet dengan air bersih 3. Letakkan chicken feet yang telah dicuci pada stock pot dan tuangi dengan air dingin, masukkan mire poix dan bouquet garni, simmer selama \pm 20 menit 4. Skim busa yang timbul selama proses simmering, saring
2. Mire poix			
3. Bouquet Garni			
4. Water	1 liter		

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Chicken Feet (ceker ayam)	150 gr	10000/kg	Rp. 1500
Onion (bawang bombay)	30 gr	20000/kg	Rp. 1200
Carrot (wortel)	15 gr	8000/kg	Rp. 800
Leek	30 gr	4000/ikat	Rp. 200
Celery (seledri)	7,5 gr	4000/ikat	Rp. 200
Bay leaf	1 helai	50000/kg	Rp. 200
Thyme	10 gr	192000/kg	Rp. 200
Pepper	10 gr	5000/ bks	Rp. 100
TOTAL			Rp. 4.200,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Pisau	3	Stainless steel
2	Wooden spatula	1	Kayu
3	Chooping board	1	Plastic
4	Ladle	1	Stainless steel
5	Saringan	1	Alumunium
6	Stock pot	1	Stainless steel
7	Mangkuk	1	Keramik
8	Piring saji	2	Keramik
9	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Membersihkan ceker ayam	20’
5	Merebus ceker ayam	30’
6	Membuat chicken stock	90’
7	Simmering chicken stock dan skimming	20’
8	Penyajian	10’
9	Penilaian	20’
10	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20’
11	Evaluasi	15’
12	Mengepel	15’
Total waktu		275 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	4.200	
BBM 10%	=	420	
Penyusutan 5%	=	210	+
Harga Pokok	=	4.830	
Laba 10%	=	483	+
Harga Jual 1	=	5.313	
Pajak 10%	=	531,3	+
Harga Jual 2	=	5.844,3	

Harga dibulatkan menjadi Rp 6.000,-

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 02 September 2014

II. Nama masakan : Roux

III. Resep :

Bahan	Jumlah	Potongan	Teknik
1. Flour	50 gr		1. Jerangkan margarine/butter dalam sauce pan sampai meleleh 2. Taburkan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan sendok kayu sampai rata dan licin 3. Roux siap digunakan
2. Margarine/ Butter	50 gr		

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Flour/Tepung terigu	50 gr	8000/kg	Rp. 500
Butter/margarine	50 gr	8000/kg	Rp. 500
TOTAL			Rp. 1.000,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Wooden spatula	3	Stainless steel
2	Sauce Pan	1	Stainless steel
3	Sendok makan	1	Stainless steel
4	Mangkuk	1	Stainless steel
5	Piring saji	1	Keramik

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Memanaskan Butter	3’
5	Membuat Roux	5’
6	Penyajian	10’
7	Penilaian	20’
8	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20’
9	Evaluasi	15’
10	Mengepel	15’
Total waktu		123 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	1.000	
BBM 10%	=	100	
Penyusutan 5%	=	50	+
Harga Pokok	=	1.150	
Laba 10%	=	115	+
Harga Jual 1	=	1.265	
Pajak 10%	=	126,5	+
Harga Jual 2	=	1.391,5	

Harga dibulatkan menjadi Rp 1.400,-

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 09 September 2014

II. Nama masakan : Cream Of Corn Soup

III. Resep :

Bahan	Jumlah	Potongan	Teknik
1. Sweet Corn	50 gr	pilin	<ol style="list-style-type: none"> 1. Panaskan butter, tumis onion hingga berbau harum 2. Masukkan flour, tambahkan chicken stock sedikit demi sedikit, campur sampai rata Blend kemudian saring 3. Masukkan corn yang telah dihaluskan, pepper dan garam 4. Simmer beberapa saat sampai tidak berasa tepung mentah dan perbaiki rasanya, serta beri milk/cream 5. Di tempat yang terpisah, rebus corn butir dengan sedikit air hingga empuk, angkat, tiriskan 6. Hidangkan panas-panas dengan ditambahkan cream dan taburan corn yang sudah direbus
	100 gr	blend	
2. Chicken stock	250 cc		
3. Flour	10 gr		
4. Butter	10 gr		
5. Onion	1/4 buah	chopped	
6. Pepper			
7. Garam			
8. Cream			
9. Milk			

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Sweet corn	150 gr	7000/kg	Rp. 1000
Flour	10 gr	8000/kg	Rp. 100
Butter	10 gr	8000/kg	Rp. 100
Onion	25 gr	20000/kg	Rp. 500
Pepper	5 gr	3000/bks	Rp. 100
Garam	10 gr	1000/bks	Rp. 100
Cream	10 gr	25000/kotak	Rp. 200
Milk	20 gr	5000/kotak	Rp. 100
TOTAL			Rp. 2.200,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Pisau	3	Stainless steel
2	Wooden spatula	1	Kayu
3	Chooping board	1	Plastic
4	Ladle	1	Stainless steel
5	Grinder	1	Plastic
6	Saringan	1	Alumunium
7	Stock pot	1	Stainless steel
8	Mangkuk	1	Keramik
9	Piring saji	2	Keramik
10	Sendok makan	2	Stainless steel
11	Sauce pan	1	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 '
2	Persiapan alat	10'
3	Persiapan bahan	15'
4	Menumis sayuran	5'
5	Membuat cream of corn soup	20'
6	Penyajian	10'
7	Penilaian	20'
8	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20'
9	Evaluasi	15'
10	Mengepel	15'
Total waktu		140 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 2.200	
BBM 10%	= 220	
Penyusutan 5%	= 110	+
Harga Pokok	= 2.530	
Laba 10%	= 253	+
Harga Jual 1	= 2.753	
Pajak 10%	= 275,3	+
Harga Jual 2	= 3.028,3	
Harga dibulatkan menjadi Rp 3.000,-		

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 02 September 2014

II. Nama masakan : Puree Of Carrot Soup

III. Resep :

Bahan	Jumlah	Potongan	Teknik
1. Carrot	100 gr	Brunoise	1. Panaskan margarine, masukkan semua sayuran, saute sampai layu, tetapi tidak sampai coklat 2. Tambahkan stock, simmer sampai sayuran lunak (\pm 30 menit) 3. Haluskan soup dalam blender, tuang kembali ke dalam panci 4. Simmer dan perbaiki rasanya, serta beri cream 5. Hidangkan panas dan taburi carrot brunois (1 mm) yang sudah direbus
2. Potato	50 gr	Brunoise	
3. Leek	10 gr	Brunoise	
4. Onion	10 gr		
5. Chicken stock	300 cc		
6. Margarine	5 gr		
7. Pepper			
8. Garam			
9. Cream			

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Carrot	100 gr	7000/kg	Rp. 700
Potato	50 gr	8000/kg	Rp. 400
Butter	5 gr	8000/kg	Rp. 100
Onion	10 gr	20000/kg	Rp. 500
Pepper	5 gr	3000/bks	Rp. 100
Garam	10 gr	1000/bks	Rp. 100
Cream	10 gr	25000/kotak	Rp. 200
Leek	10 gr	2000/ikat	Rp. 100
TOTAL			Rp. 2.200,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Pisau	3	Stainless steel
2	Wooden spatula	1	Kayu
3	Chooping board	1	Plastic
4	Ladle	1	Stainless steel
5	Grinder	1	Plastic
6	Saringan	1	Alumunium
7	Stock pot	1	Stainless steel
8	Mangkuk	1	Keramik
9	Piring saji	2	Keramik
10	Sendok makan	2	Stainless steel
11	Sauce pan	1	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Memumis sayuran	5’
5	Membuat puree of carrot soup	20’
6	Penyajian	10’
7	Penilaian	20’
8	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20’
9	Evaluasi	15’
10	Mengepel	15’
Total waktu		140 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	2.200	
BBM 10%	=	220	
Penyusutan 5%	=	110	+
Harga Pokok	=	2.530	
Laba 10%	=	253	+
Harga Jual 1	=	2.753	
Pajak 10%	=	275,3	+
Harga Jual 2	=	3.028,3	
Harga dibulatkan menjadi Rp 3.000,-			

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 02 September 2014

II. Nama masakan : Chunky Fish Chowder

III. Resep :

Bahan	Jumlah	Potongan	Teknik
1. Boneless salmon	100 gr	skinless, cut into cube	1. Panaskan olive oil, masukkan leek dan tumis ± 5 menit hingga lunak tetapi tidak berubah warna 2. Masukkan potato dan masak beberapa saat 3. Tambahkan fish stock dan lemon zest, simmer ± 15 menit atau hingga potato lunak dengan menggunakan slotted spoon, pindahkan separuh potatoes dan leeks dari kuah kaldu dan sisihkan 5. Potatoes dan leeks yang masih tercampur bersama stock kemudian ditambahkan dengan susu, blender hingga halus 6. Masak kembali hasil blender tersebut, tambahkan sweet corn, fish, serta potatoes dan leeks yang sebelumnya disisihkan 7. Simmer ± 3-4 menit hingga ikan matang 8. Aduk perlahan, cicipi atau perbaiki rasanya 9. Hidangkan panas-panas
2. Sweet corn	100 gr	brunoise	
3. Potato	150 gr	brunoise	
4. Leek	1 batang	zest only	
5. Fish stock	300 ml		
6. Whole milk	100 ml		
7. Lemon	1 sdm		
8. Olive oil	2 sdm		
9. Pepper			
10. Garam			
11. Cream			

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Daging ikan	100 gr	17000/kg	Rp. 1.700
Sweet corn	100 gr	7000/kg	Rp. 700
Potato	150 gr	8000/ikat	Rp. 500
Leek	1 batang	2000/ikat	Rp. 400
Whole milk	100 ml	8000/kotak	Rp. 500
Lemon	1 sdm	9000/buah	Rp. 1.000

Minyak sayur	2 sdm	9000/btl	Rp. 500
Cream	10 gr	26000/kotak	Rp. 200
Lada	10 gr	2000/bks	Rp. 200
Garam	10 gr	2000/bks	Rp. 100
TOTAL			Rp. 5.800,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Pisau	3	Stainless steel
2	Wooden spatula	1	Kayu
3	Chooping board	1	Plastic
4	Ladle	1	Stainless steel
5	Grinder	1	Plastic
6	Saringan	1	Alumunium
7	Stock pot	1	Stainless steel
8	Mangkuk	1	Keramik
9	Piring saji	2	Keramik
10	Sendok makan	2	Stainless steel
11	Sauce pan	1	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Menumis sayuran	5’
5	Membuat chunky fish chowder	20’
6	Penyajian	10’
7	Penilaian	20’
8	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20’
9	Evaluasi	15’
10	Mengepel	15’
Total waktu		140 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	5.800	
BBM 10%	=	580	
Penyusutan 5%	=	290	+
Harga Pokok	=	6.570	
Laba 10%	=	657	+
Harga Jual 1	=	7.227	
Pajak 10%	=	722,7	+
Harga Jual 2	=	7.949,7	

Harga dibulatkan menjadi Rp 8.000,-

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 02 September 2014

II. Nama masakan : Shrimp Bisque

III. Resep :

Bahan	Jumlah	Potongan	Teknik
1. Raw shrimp	100 gr		1. Panaskan butter dalam soup pan dan masukkan shrimp
2. Butter	5 gr		
3. Shallots	10 gr	sliced	2. Tambahkan shallot, carrots, leeks dan celery biarkan selama ± 5 menit
4. Carrot	5 gr	sliced	
5. Leek	4 gr	sliced	3. Tambahkan tomato paste, aduk hingga rata
6. Celery	1 gr	(batang saja)	4. Tuangkan fish stock dan white stock terus direbus ± 5 menit
7. Tomato paste	4 gr		5. Kentalkan dengan tepung beras yang telah dicairkan
8. Tomato councasse	8 gr		6. Saring, ambil shrimp, untuk dikupas dan diiris-iris sebagai garnish soup
9. Fish stock	150 ml		
10. White stock	80 ml		
11. Rice flour	8 gr		

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Udang	100 gr	25000/kg	Rp. 500
Butter	5 gr	8000/kg	Rp. 200
Shallots	10 gr	13000/kg	Rp. 100
Carrot	5 gr	7000/kg	Rp. 100
Leek	4 gr	2000/ikat	Rp. 100
Celery	1 gr	1000/ikat	Rp. 100
Tomato	8 gr	6000/kg	Rp. 400
Tomato paste	4 gr	23000/klg	Rp. 200
Tepung beras	8 gr	7000/kg	Rp. 200
Lada	10 gr	2000/bks	Rp. 100
Garam	10 gr	2000/bks	Rp. 100
TOTAL			Rp. 2.100,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Pisau	3	Stainless steel
2	Wooden spatula	1	Kayu
3	Chopping board	1	Plastic
4	Ladle	1	Stainless steel
5	Grinder	1	Plastic
6	Saringan	1	Aluminium
7	Stock pot	1	Stainless steel
8	Mangkuk	1	Keramik
9	Piring saji	2	Keramik
10	Sendok makan	2	Stainless steel
11	Sauce pan	1	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10'
2	Persiapan alat	10'
3	Persiapan bahan	15'
4	Memumis sayuran	5'
5	Membuat shrimp bisque	20'
6	Penyajian	10'
7	Penilaian	20'
8	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20'
9	Evaluasi	15'
10	Mengepel	15'
Total waktu		140 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	2.100	
BBM 10%	=	210	
Penyusutan 5%	=	105	+
Harga Pokok	=	2.415	
Laba 10%	=	241,5	+
Harga Jual 1	=	2.656,5	
Pajak 10%	=	265,65	+
Harga Jual 2	=	2.921,65	
Harga dibulatkan menjadi Rp 2.900,-			

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 12 September 2014

II. Nama masakan : Brown Stock

III. Resep :

Bahan	Jumlah	Potongan	Teknik
1. Beef bone (tulang sapi)	750 gr	Chop (8-10 cm)	1. Jika tulang sapi utuh/panjang, maka potonglah sepanjang 8-10 cm, cuci dengan air dingin
2. Mire poix :			2. Letakkan tulang dalam roasting pan dalam panas (400°F/200°C) dan coklatkan dengan baik
• Onion	60 gr		3. Angkat tulang dari pan dan letakkan dalam stock pot, tuang air sampai menutup tulang, rebus simmer, bersihkan kotoran yang muncul di atasnya, biarkan stock tetap simmer.
• Carrot	30 gr		4. Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak ke dalam roasting pan. Deglaze pan dengan air dan masukkan ke stock pot
• Celery	30 gr		5. Masukkan mire poix ke dalam sisa lemak dan coklatkan dalam oven
3. Cold water	1,5 liter		6. Masukkan mire poix yang sudah dicoklatkan ke dalam stock pot, baquette garni dan tomato paste
4. Tomato paste	63 gr		7. Teruskan simmer dengan jangka waktu 6-8 jam. Bersihkan kotoran yang muncul dipermukaan
5. Baquette garni :			8. Tambahkan air jika diperlukan agar tulang tetap terendam
• Bay leaf			9. Saring dengan baik, brown stock siap digunakan
• Thyme			
• Black pepper			
• Parsley			
• Clove (cengkeh)			

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Beef bone (tulang sapi)	750 gr	20000/kg	Rp. 15000
Onion (bawang bombay)	60 gr	20000/kg	Rp. 1200
Carrot (wortel)	30 gr	8000/kg	Rp. 800
Celery (seledri)	30 gr	4000/ikat	Rp. 200
Tomato paste	63 gr	19000/klg	Rp. 1000
Bay leaf	10 gr	50000/kg	Rp. 200
Thyme	10 gr	192000/kg	Rp. 200
Black pepper	10 gr	30000/kg	Rp. 100
Parsley	10 gr	5000/ ikat	Rp. 100
Clove (cengkeh)	10 gr	28000/kg	Rp. 100
TOTAL			Rp. 54.000,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Pisau	3	Stainless steel
2	Wooden spatula	1	Kayu
3	Chooping board	1	Plastic
4	Ladle	1	Stainless steel
5	Roasting pan	1	Stainless steel
6	Saringan	1	Alumunium
7	Stock pot	1	Stainless steel
8	Mangkuk	1	Keramik
9	Piring saji	2	Keramik
10	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Membersihkan tulang sapi	20’
5	Menggosongkan tulang sapi	30’
6	Membuat brown stock	90’
7	Simmering brown stock dan skimming	20’
8	Penyajian	10’
9	Penilaian	20’
10	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20’
11	Evaluasi	15’
12	Mengepel	15’
Total waktu		275 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 54.000
BBM 10%	= 5.400

Penyusutan 5%	=	270	+
Harga Pokok	=	<u>59.670</u>	
Laba 10%	=	5.967	+
Harga Jual 1	=	<u>65.637</u>	
Pajak 10%	=	6.563,7	+
Harga Jual 2	=	<u>72.200,7</u>	
Harga dibulatkan menjadi Rp 72.200,-			

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 12 September 2014

II. Nama masakan : Consomme

III. Resep :

Bahan	Jumlah	Potongan	Teknik
1. Beef meat (daging sapi)	200 gr	Fat loss, chopped	1. Daging sapi di cincang, iris semua sayuran tipis/kecil
2. Air	1 dl		2. Masukkan daging tadi ke dalam grinder tambahkan irisan sayuran
3. Carrot	50 gr		
4. Celery	25 gr	Batang	
5. Leek	50 gr		3. Campurkan putih telur, air dan rempah-rempah, aduk merata dan simpan semalam di almari pendingin (meat clarification)
6. Egg white	1 butir		4. Keluarkan meat clarification dari almari pendingin letakkan dalam stock pot, tuangi dengan kaldu/ stock dingin, aduk
7. Beef stock	1,5 liter		5. Simmer selama ±3jam dan jangan diaduk
8. Thyme			6. Saring dan panaskan kembali bila hendak dihidangkan
9. Bay leaf			Catatan : pada dasarnya variasi (nama) ombay é ditentukan oleh “garnish” yang ditambahkan pada Consomme, misalnya :
10. Clove (cengkeh)			• Consomme Julienne Consomme + Julienne o vegetables (carrot, leek and celery)
11. Lada bubuk			• Consomme Brunoise Consomme + Brunoise of vegetables
12. Garam			• Consomme Proviterolls Consomme + proviterolls (sus kecil)
			• Consomme Colbert Consomme + beaten egg

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Beef meat (daging sapi)	200 gr	80000/kg	Rp. 15000
Carrot (wortel)	50 gr	8000/kg	Rp. 500
Leek (loncang)	50 gr	8000/kg	Rp. 500
Celery (seledri)	25 gr	4000/ikat	Rp. 200
Telur	1 butir	1500/butr	Rp. 1500
Bay leaf	10 gr	50000/kg	Rp. 200
Thyme	10 gr	192000/kg	Rp. 200
Lada	10 gr	30000/bks	Rp. 100
Garam	10 gr	3000/ bks	Rp. 100
Clove (cengkeh)	10 gr	28000/kg	Rp. 100
TOTAL			Rp. 18.400,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Pisau	3	Stainless steel
2	Wooden spatula	1	Kayu
3	Chooping board	1	Plastic
4	Ladle	1	Stainless steel
5	Grinder	1	Plastic
6	Saringan	1	Alumunium
7	Stock pot	1	Stainless steel
8	Mangkuk	1	Keramik
9	Piring saji	2	Keramik
10	Sendok makan	2	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Membuat meat clarification	30’
5	Membuat consomme	20’
6	Penyajian	10’
7	Penilaian	20’
8	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20’
9	Evaluasi	15’
10	Mengepel	15’
Total waktu		165 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	18.400	
BBM 10%	=	1.840	
Penyusutan 5%	=	920	+
Harga Pokok	=	<u>21.160</u>	

Laba 10%	= 2.116	+
Harga Jual 1	= 23.276	
Pajak 10%	= 2.327,6	+
Harga Jual 2	= 25.603,6	
Harga dibulatkan menjadi Rp 25.600,-		

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 12 September 2014

II. Nama masakan : Hungarian Goulash Soup

III. Resep :

Bahan	Jumlah	Potongan	Teknik
1. Beef meat (daging sapi)	100 gr	Cube	1. Tumis garlic dan onion hingga harum
2. Peppers (paprika)	50 gr	Cube	2. Kemudian masak daging hingga berwarna kecoklatan
3. Potato (kentang)	20 gr	Cube	3. Tambahkan tomato paste, kemudian aduk hingga matang dan tambahkan brown stock masak hingga mendidih
4. Carrot (wortel)	20 gr		4. Masukkan semua sayuran yang sudah dipotong dadu
5. Black pepper (lada hitam)	5 gr		5. Masak dengan api kecil hingga daging dan sayuran masak
6. Brown stock	100 ml		6. Hidangan siap sajikan
7. Tomato paste	20 gr		
8. Peppers powder (bubuk paprika)	10 gr		
9. Onion (bawang ombay)	20 gr		
10. Garlic (bawang putih)	10 gr		

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Beef meat (daging sapi)	125 gr	80000/kg	Rp. 15000
Peppers (paprika)	50 gr	18000/kg	Rp. 1000
Potato (Kentang)	20 gr	8000/kg	Rp. 500
Carrot (wortel)	20 gr	8000/kg	Rp. 500
Lada hitam	5 gr	3500/klg	Rp. 500
Tomato paste	20 gr	19000/klg	Rp. 200
Paprika bubuk	10 gr	22000/klg	Rp. 200
Onion (bawang bombay)	20 gr	20000/kg	Rp. 1000
Garlic (bawang putih)	10 gr	23000/ kg	Rp. 100
Garam	10 gr	3000/bks	Rp. 100
Lada	10 gr	3000/bks	Rp. 100
TOTAL			Rp. 20.200,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Pisau	3	Stainless steel
2	Wooden spatula	1	Kayu
3	Chooping board	1	Plastic
4	Ladle	1	Stainless steel
5	Grinder	1	Plastic
6	Saringan	1	Alumunium
7	Stock pot	1	Stainless steel
8	Mangkuk	1	Keramik
9	Piring saji	2	Keramik
10	Sendok makan	2	Stainless steel
11	Sauce pan	1	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Memumis sayuran	5’
5	Membuat hongarian goulash soup	20’
6	Penyajian	10’
7	Penilaian	20’
8	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20’
9	Evaluasi	15’
10	Mengepel	15’
Total waktu		140 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	=	20.200	
BBM 10%	=	2.020	
Penyusutan 5%	=	1.010	+
Harga Pokok	=	23.230	
Laba 10%	=	2.323	+
Harga Jual 1	=	25.553	
Pajak 10%	=	2.555,3	+
Harga Jual 2	=	28.108,3	
Harga dibulatkan menjadi Rp 28.000,-			

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 09 September 2014

II. Nama masakan : Cream Of Mushroom Soup

III. Resep :

Bahan	Jumlah	Potongan	Teknik
1. Butter (mentega)	55 gr	Chopped	1. Panaskan mentega dalam sauce pot dengan panas sedang
2. Onion (bawang bombay)	55 gr	Chopped	2. Masukkan onion cincang, mushroom, biarkan sampai harum
3. Mushroom (jamur kancing)	115 gr 30 gr	Brunoise, saute dengan butter	3. Masukkan tepung, aduk-aduk untuk membuat roux masak beberapa menit, jaga jangan sampai tepung berwarna cokelat
4. Flour (tepung terigu)	40 gr		4. Secara perlahan-lahan masukkan stock sambil di aduk-aduk, teruskan merebus sampai kental
5. White stock	750 ml	Hot	5. Teruskan simmer sampai sayuran hampir lunak
6. Milk (susu)	250 ml	Utk garnish	6. Bersihkan lemak dan kotoran yang muncul
7. Cream	Sck		7. Membuat puree dengan food mill
8. Lada bubuk	Sck		8. Saring, tambahkan susu panas sampai mencapai tingkat konsistensi tertentu dan sesuaikan rasanya
9. Garam	Sck		9. Saat dihidangkan tambahkan cream dan garnish

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Butter (mentega)	55 gr	7000/kg	Rp. 500
Onion (bawang bombay)	55 gr	20000/kg	Rp. 1000
Mushroom (jamur kancing)	145 gr	18000/kg	Rp. 1500
Tepung terigu	40 gr	8000/kg	Rp. 500
Susu	250 ml	4500/bks	Rp. 4500
Cream	10 gr	9000/bks	Rp. 200
Lada	10 gr	2000/bks	Rp. 200
Garam	10 gr	2000/bks	Rp. 100
TOTAL			Rp. 8.500,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Pisau	3	Stainless steel
2	Wooden spatula	1	Kayu
3	Chooping board	1	Plastic
4	Ladle	1	Stainless steel
5	Grinder	1	Plastic
6	Saringan	1	Alumunium
7	Stock pot	1	Stainless steel
8	Mangkuk	1	Keramik
9	Piring saji	2	Keramik
10	Sendok makan	2	Stainless steel
11	Sauce pan	1	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Menuhis sayuran	5’
5	Membuat hongarian cream of mushroom soup	20’
6	Penyajian	10’
7	Penilaian	20’
8	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20’
9	Evaluasi	15’
10	Mengepel	15’
Total waktu		140 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 8.500	
BBM 10%	= 4.250	
Penyusutan 5%	= 2.125	+
Harga Pokok	= 14.875	
Laba 10%	= 1.487,5	+
Harga Jual 1	= 16.362,5	
Pajak 10%	= 1.636,25	+
Harga Jual 2	= 17.998,75	
Harga dibulatkan menjadi Rp 17.000,-		

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 12 September 2014

II. Nama masakan : Cream Of Spinach Soup

III. Resep :

Bahan	Jumlah	Potongan	Teknik
1. Butter (mentega)	3 gr		1. Panaskan butter, masukkan mire poix dan potato
2. White mire poix :			2. Tambahkan stock dan simmer selama 30 menit
• Onion (bawang bombay)	20 gr	Brunoise	3. Masukkan spinach masak sebentar, jangan sampai berubah warna. Matikan api, dinginkan
• Leek (loncang)	70 gr		4. Haluskan dengan blender, pindahkan kembali dalam pan dan panaskan
3. Spinach (bayam)	250 gr	Daun saja	
4. Potato (kentang)	50 gr	Brunoise	
5. Stock	500 ml		5. Tambahkan cream beberapa saat sebelum dihidangkan
6. Kucai	10 gr	Chopped	6. Hidangkan panas taburi dengan cincangan parsley
7. Cream			
8. Garam			
9. Lada			
10. Parsley			

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Butter (mentega)	55 gr	7000/kg	Rp. 500
Onion (bawang bombay)	20 gr	20000/kg	Rp. 500
Leek (loncang)	70 gr	3000/ikat	Rp. 500
Spinach (bayam)	250 gr	2000/ikat	Rp. 4000
Potato (kentang)	50 gr	8000/kg	Rp. 500
Kucai	10 gr	9000/kg	Rp. 900
Cream	10 gr	9000/klg	Rp. 500
Parsley	10 gr	3000/ikat	Rp. 200
Lada	10 gr	2000/bks	Rp. 200
Garam	10 gr	2000/bks	Rp. 100
TOTAL			Rp. 7.900,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Pisau	3	Stainless steel
2	Wooden spatula	1	Kayu
3	Chooping board	1	Plastic
4	Ladle	1	Stainless steel
5	Grinder	1	Plastic
6	Saringan	1	Alumunium
7	Stock pot	1	Stainless steel
8	Mangkuk	1	Keramik
9	Piring saji	2	Keramik
10	Sendok makan	2	Stainless steel
11	Sauce pan	1	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Memumis sayuran	5’
5	Membuat cream of spinach soup	20’
6	Penyajian	10’
7	Penilaian	20’
8	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20’
9	Evaluasi	15’
10	Mengepel	15’
Total waktu		140 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 7.900	
BBM 10%	= 3.950	
Penyusutan 5%	= 1.975	+
Harga Pokok	= 13.825	
Laba 10%	= 1.382,5	+
Harga Jual 1	= 15.207,5	
Pajak 10%	= 1.520,75	+
Harga Jual 2	= 16.727,75	
Harga dibulatkan menjadi Rp 16.800,-		

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 12 September 2014

II. Nama masakan : Cream Of Mushroom Soup

III. Resep :

Bahan	Jumlah	Potongan	Teknik
10. Butter (mentega)	55 gr	Chopped	10. Panaskan mentega dalam sauce pot dengan panas sedang
11. Onion (bawang bombay)	55 gr	Chopped	11. Masukkan onion cincang, mushroom, biarkan sampai harum
12. Mushroom (jamur kancing)	115 gr 30 gr	Brunoise, saute dengan butter	12. Masukkan tepung, aduk-aduk untuk membuat roux masak beberapa menit, jaga jangan sampai tepung berwarna cokelat
13. Flour (tepung terigu)	40 gr		13. Secara perlahan-lahan masukkan stock sambil di aduk-aduk, teruskan merebus sampai kental
14. White stock	750 ml	Hot	14. Teruskan simmer sampai sayuran hampir lunak
15. Milk (susu)	250 ml	Utk garnish	15. Bersihkan lemak dan kotoran yang muncul
16. Cream	Sck		16. Membuat puree dengan food mill
17. Lada bubuk	Sck		17. Saring, tambahkan susu panas sampai mencapai tingkat konsistensi tertentu dan sesuaikan rasanya
18. Garam	Sck		18. Saat dihidangkan tambahkan cream dan garnish

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Butter (mentega)	55 gr	7000/kg	Rp. 500
Onion (bawang bombay)	55 gr	20000/kg	Rp. 1000
Mushroom (jamur kancing)	145 gr	18000/kg	Rp. 1500
Tepung terigu	40 gr	8000/kg	Rp. 500
Susu	250 ml	4500/bks	Rp. 4500
Cream	10 gr	9000/bks	Rp. 200
Lada	10 gr	2000/bks	Rp. 200
Garam	10 gr	2000/bks	Rp. 100
TOTAL			Rp. 8.500,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Pisau	3	Stainless steel
2	Wooden spatula	1	Kayu
3	Chooping board	1	Plastic
4	Ladle	1	Stainless steel
5	Grinder	1	Plastic
6	Saringan	1	Alumunium
7	Stock pot	1	Stainless steel
8	Mangkuk	1	Keramik
9	Piring saji	2	Keramik
10	Sendok makan	2	Stainless steel
11	Sauce pan	1	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 ‘
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Memumis sayuran	5’
5	Membuat hongarian cream of mushroom soup	20’
6	Penyajian	10’
7	Penilaian	20’
8	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20’
9	Evaluasi	15’
10	Mengepel	15’
Total waktu		140 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 8.500	
BBM 10%	= 4.250	
Penyusutan 5%	= 2.125	+
Harga Pokok	= 14.875	
Laba 10%	= 1.487,5	+
Harga Jual 1	= 16.362,5	
Pajak 10%	= 1.636,25	+
Harga Jual 2	= 17.998,75	
Harga dibulatkan menjadi Rp 17.000,-		

JOB SHEET

I. Hari, Tanggal : Selasa, 12 September 2014

II. Nama masakan : Beef Broth

III. Resep :

Bahan	Jumlah	Potongan	Teknik
1. Beef stock	1 liter	Chopped	1. Beef stock disiapkan
2. Onion (bawang bombay)	125 gr		2. Sayuran dicuci kemudian dipotong-potong dadu kecil
3. Beef meat (daging sapi)	125 gr		3. Saute sayuran dengan butter sampai layu dan menghasilkan aroma yang enak
4. Celery (seledri)	12 gr		4. Masukkan beef stock dan panaskan perlahan-lahan (simmer)
5. Carrot (wortel)	35 gr		5. Setelah masak dan kaldu cukup kuat tambahkan bumbu-bumbu lain
6. Leek (Loncang)	12 gr		6. Sajikan sup dan taburi atasnya dengan chopped parsley
7. Tomato (tomat)	¼ buah		
8. Butter (mentega)	25 gr		
9. Sachet/baquette garni : <ul style="list-style-type: none"> • Bay leaf • Thyme • Black pepper • Parsley • Clove (cengkeh) 			
10. Lada	Sckp	Chopped	
11. Garam	Sckp		
12. Parsley	Sckp		

IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Beratnya	Harga Satuan	Total
Beef meat (daging sapi)	55 gr	70000/kg	Rp.3500
Onion (bawang bombay)	20 gr	20000/kg	Rp. 500
Leek (loncang)	70 gr	3000/ikat	Rp. 500
Carrot (wortel)	250 gr	8000/kg	Rp. 2000
Tomato (tomat)	50 gr	8000/kg	Rp. 500
Celery (seledri)	10 gr	3000/ikat	Rp. 200
Butter	10 gr	9000/kg	Rp. 100
Bay leaf	10 gr	29000/bks	Rp. 200
Thyme	10 gr	19000/bks	Rp. 200
Black pepper	10 gr	25000/bks	Rp. 200
Clove (cengkeh)	10 gr	19000/bks	Rp. 200
Parsley	10 gr	3000/ikat	Rp. 200
Lada	10 gr	2000/bks	Rp. 200
Garam	10 gr	2000/bks	Rp. 100
TOTAL			Rp. 8.600,-

V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Banyaknya	Spesifikasi
1	Pisau	3	Stainless steel
2	Wooden spatula	1	Kayu
3	Chooping board	1	Plastic
4	Ladle	1	Stainless steel
5	Grinder	1	Plastic
6	Saringan	1	Alumunium
7	Stock pot	1	Stainless steel
8	Mangkuk	1	Keramik
9	Piring saji	2	Keramik
10	Sendok makan	2	Stainless steel
11	Sauce pan	1	Stainless steel

VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10 '
2	Persiapan alat	10'
3	Persiapan bahan	15'
4	Memumis sayuran	5'
5	Membuat beef broth	20'
6	Penyajian	10'
7	Penilaian	20'
8	Membersihkan peralatan dan tempat kerja	20'
9	Evaluasi	15'
10	Mengepel	15'
Total waktu		140 menit

VII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= 8.600	
BBM 10%	= 4.300	
Penyusutan 5%	= 2.150	+
Harga Pokok	= 15.050	
Laba 10%	= 1.505	+
Harga Jual 1	= 16.555	
Pajak 10%	= 1.655,5	+
Harga Jual 2	= 18.210,5	
Harga dibulatkan menjadi Rp 18.200,-		



SMK NEGERI 3 KLATEN

**HANDOUT
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL**

LISTUHAYU VININDITA

A. Dasar Teori

1. Pengertian Makanan Kontinental

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

2. Ruang Lingkup Negara Kontinental

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

3. Pola Susunan Menu Kontinental

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

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

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

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



SMK NEGERI 3 KLATEN

**HANDOUT
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL**

LISTUHAYU VININDITA

1. Cold Appetizer (Hidangan Pembuka Dingin)

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

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

2. Soup (Sup)

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

3. Hot Appetizer (Hidangan Pembuka Panas)

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

4. Fish (Masakan dari ikan)

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

5. Large Joint

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

6. Cold Entree

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

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

Misal : Navarin, Brown Beef Stew.

Masakan Indonesia : Gulai Kambing dan Semur Daging

8. Shorbet

Hidangan ice cream yang dibuat dengan rasa dominan buah.

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

Catatan : yang termasuk ice cream adalah Vanila, Chocolatte dan Stawberry.



SMK NEGERI 3 KLATEN

**HANDOUT
PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL**

LISTUHAYU VININDITA

9. Roast atau makanan yang dipanggang

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

10. Vegetable, Potato, Rice or Pasta

Hidangan yang terbuat dari sayuran, hidangan dari kentang, nasi dan pasta. Misal : Butter Green Bean, Butter Carrot, Fried Potatoes, Filaff Rice, dan Butter Noodle.

11. Sweet Dishes atau Kue

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

12. Savoury

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

13. Dessert atau Buah Segar

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

Perkembangan komposisi menu.

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

Perkembangan komposisi menu adalah sebagai berikut :

1. Menu dengan 6 Courses (Hidangan)

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

	SMK NEGERI 3 KLATEN
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL
	LISTUHAYU VININDITA

f. Dessert

2. Menu dengan 5 Courses (Hidangan)

- a. Cold Appetizer
- b. Soup
- c. Hot Appetizer
- d. Main Course yang merupakan gabungan dari Fish Dishes, Large Joint, Cold Entree, Hot Entree, Roast, Vegetables, Potatoes Rice atau Pasta.
- e. Dessert

3. Menu dengan 4 Courses (Hidangan)

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

4. Menu dengan 3 Courses (Hidangan)

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

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

4. Karakteristik Menu Kontinental

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

1. Bahan : Bahan lebih banyak menggunakan bahan yang berkualitas baik, dan bahan yang biasa ada di negara tersebut.

	SMK NEGERI 3 KLATEN
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL
	LISTUHAYU VININDITA

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

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

A. Pengertian kaldu (Stock)

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

B. Fungsi kaldu dalam masakan

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

C. Macam-macam kaldu (Stock)

1. Klasifikasi kaldu berdasarkan warna
 - a. Kaldu yang berwarna putih/ jernih(white stock)
Terbuat dari tulang ikan, ayam (kaki ayam), tulang sapi, dan sayuran (mire poix : onion/bawang bombay, carrot/wortel, dan celery/seledri).
 - b. Kaldu yang berwarna coklat(brown stock)
Terbuat dari tulang sapi, kambing, atau binatang perburuan dan sayuran (mire poix : onion/bawang bombay, carrot/wortel, dan celery/seledri) yang diolah melalui proses pengosongan.
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

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

Yang digunakan dalam pembuatan kaldu ayam adalah tulang, kepala, kaki ayam. Ayam yang baik untuk bahan kaldu adalah ayam yang sudah tua.

c. Kambing

Yang baik berumur 1 tahun dan untuk membuat 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 Kaldu (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, bouquete garnie)
- 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

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

- b. Tulang diroasting, digosongkan sampai coklat sambil ditambahkan mirepoix
- 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 memperoleh kaldu yang berkualitas :

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

G. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan kaldu (stock)

No	Nama Alat	Spesifikasi	Kegunaan	Keterangan
1.	Stock Pot	Stainless steel	Tempat merebus kaldu	
2.	Vegetables Knife and bone knife	Stainless steel/besi	Memotong sayuran	
3	Cutting board	Plastik	Tempat untuk memotong sayuran/tulang	
4.	Scale	Plastik/mika/di	Alat untuk mengukur	

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

		gital	bahan	
5.	Skimming spoon/sloted spoon	Stainless stell	Mengambil busa/kotoran dipermukaan kaldu	
6.	Ladle	Stainless stell	Mengambil kaldu	
7.	Conical strainer	Stainless stell	Menyaring kaldu	
8.	Roasting pan	Stainless stell	Mengosongkan tulang dalam oven atau diatas perapian	
9.	Wooden spatula	Kayu	Mengaduk tulang saat di saute	
10.	Oven	Stainless stell/listrik	Mengolah makanan melalui sirkulasi panas didalamnya (mengosongkan tulang, mire poix)	

H. Cara penyimpanan kaldu (stock)

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

MAKANAN KONTINENTAL



Listuhayu Vinindita
PPL- KKN UNY 2014

Pengertian

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



Negara-negara kontinental

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


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

Fakta makanan kontinental dalam susunan makanan utama

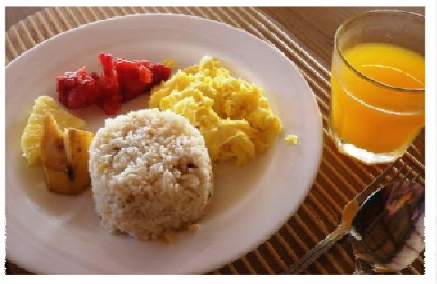
- Kontinental Merupakan satu rangkaian terdiri, protein hewani, makanan pokok, sayuran .
- Kentang, porsi karbohidrat lebih sedikit dari pada protein hewani.
- Daging, porsi protein hewani merupakan makanan utama lebih banyak dari makanan pokok

Pembagian Waktu Makan Di Negara 4 Musim


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



Continental breakfast



Indonesian breakfast



Amerikan breakfast

The image displays three different breakfast styles. The 'Continental breakfast' features a croissant, jam, butter, and coffee. The 'Indonesian breakfast' includes rice, scrambled eggs, tomatoes, and orange juice. The 'Amerikan breakfast' consists of pancakes, eggs, and fruit.

Makanan perancis

L'escargot



Oyster



The image shows two types of French cuisine. 'L'escargot' is a dish of snails served in a shell with a sauce. 'Oyster' is a shellfish served on a bed of ice with a lemon wedge and garnish.

Contoh makanan belgia



Waffle

Contoh makanan italia

Lasagna



Contoh makanan Belanda



Oliebollen

Contoh makanan Spanyol



Tortila



Contoh makanan Jerman

currywurst



Apa yang anda pikirkan ketika melihat gambar ini???



Pengertian Menu

Susunan hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan

Daftar makanan yang bisa dipesan

Daftar makanan yang akan dihidangkan

Apa perbedaan menu kontinental dan menu klasik...?

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

Menu klasik 13 giliran

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

Menu modern

- **Menu tiga giliran :**

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

- **Menu empat giliran:**

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

- **Menu lima giliran:**

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

- **Menu enam giliran:**

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

Fungsi Menu

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

Hal-hal yang mendasari dalam Penyusunan menu

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

Saran dalam Penyusunan Menu

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

Syarat-syarat menu yang baik

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

Pola Menu

Ditinjau dari kehadiran hidangan :

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

Pola Menu

Ditinjau dari Pemberian Harga :

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

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

Contoh menu

A'la Carte

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

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

Table d'hote

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

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

Perbedaan pertama:

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

Perbedaan kedua Dalam Susunan makanan utama

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

Perbedaan ketiga Dalam Makanan pokok

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

Perbedaan keempat Dalam lauk pauk

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

Perbedaan kelima Dalam sayuran

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

Perbedaan keenam Dalam bumbu

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



Perbedaan ketujuh Dalam teknik pengolahan

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

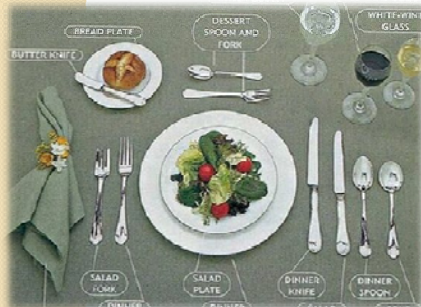


- **Oriental** : Kompleks dan lama



Perbedaan kedelapan Dalam tata cara penyajian

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



Perbedaan kesembilan Dalam pola menu

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



SEKIAN, TERIMA KASIH...

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

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

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.
I	11 Agustus 2014	Menjelaskan materi tentang makanan kontinental	Teori
II	02 September 2014	Praktik White Stock : a. White Chicken Stock b. White Fish Stock Praktik Roux : a. White Roux b. Blond Roux c. Brown Roux Praktik Cream Soup : a. Cream Of Corn Soup b. Puree Of Carrot Soup c. Chunky Fish Chowder d. Shrimp Bisque	Praktik
III	16 September 2014	Praktik Brown Stock Praktik Consomme : a. Consomme Jullienne b. Consomme Brunoise c. Consomme Proviterolls d. Concomme Colbert Praktik Soup : a. Beef Broth b. Hongarian Goulash Soup c. Cream Of Mushroom Soup d. Cream Of Spinach Soup	Praktik

Klaten, 16 September 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Kristiyani Puspitarti
 NIP.19661222 199403 2 004

Listuhayu Vinindita
 NIM. 11511244007

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

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/Komp. Dasar : Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Semester : Gasal
Kelas : XI Jasa Boga 2

I. Evaluasi

1. Makanan Kontinental dilaksanakan pada minggu ke 1 tanggal 12 Agustus 2014
2. Evaluasi praktek dilaksanakan pada tanggal

II. Perbaikan / Remediasi

Remediasi dilaksanakan pada tanggal-

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP.19661222 199403 2 004

Klaten, 12 September 2014

Mahasiswa praktikan

Listuhayu Vinindita
NIM. 11511244007

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

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

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

No	Topik/Standar Kompetensi/Kompetensi Dasar	Bahan/Kelas/Semester	Uraian Materi	Jml Soal Per T/ST	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
						A	B		Md	Sd	Sk	
1	Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental	XI Gasal	Essay test	5 soal	Siswa dapat menjelaskan pengertian makanan kontinental		√			√		Makanan kontinental merupakan makanan yang berasal dari negara-negara benua yang terdiri dari dataran yang luas, mempunyai empat musim, misalnya Negara Perancis, Amerika, Australia. Negara yang mempunyai pengaruh yang besar terhadap budaya makan kontinental yaitu Negara Perancis.
			Essay test		Siswa dapat menyebutkan nama-nama negara yang termasuk ke dalam ruang lingkup kontinental		√			√		Negara Amerika, Perancis dan Australia.
	Mengklasifikasi		Essayt		Siswa dapat		√			√		Karakteristik makanan kontinental

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

												yang tajam dan bermacam-macam.
			Essay test		Siswa dapat memberikan beberapa contoh mengenai makanan kontinental		√			√		<p>Contoh 4 giliran menu :</p> <p>Spring roll vegetables *</p> <p>Cream of Corn Soup *</p> <p>Chicken Cordon Bleu With Bechamel Sauce Assorted Vegetables Mashed Potatoes *</p> <p>Chocolate Mousses</p>

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

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

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

No	Topik/Standar Kompetensi/Kompetensi Dasar	Bahan/Kelas/Semester	Uraian Materi	Jml Soal Per T/ST	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
						A	B		Md	Sd	Sk	
1	Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental	XI Gasal	Essay test	5 soal	Siswa dapat menjelaskan pengertian kaldu (stock)		√			√		Kaldu (stock) merupakan cairan hasil dari rebusan daging, tulang-tulang, ikan atau sayuran sehingga zat-zat ekstraktif yang terdapat didalamnya dapat keluar dan larut dalam cairan tersebut dan bahan-bahan pemberi rasa dan aroma
			Essay test		<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat Mengidentifikasi jenis-jenis, ciri dan masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar atau 		√			√		Fungsi kaldu dalam masakan <ol style="list-style-type: none"> Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan Sebagai bahan dasar pembuatan soup maupun

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

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

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
 Program Studi Keahlian : Pariwisata
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pel./Standar Kompetensi :Mengolah Makanan Kontinental
 Kelas : XI JB 2
 Hari/Tanggal : 12 Agustus 2014

No	Nama Siswa	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
		Nilai	% jwb benar	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1	ITA FAMALASARI (ul)	76	76%	76		√		
2	AULIA LATHIFAH AINUL RIZKY	76	76%	76		√		
3	ANIS NURMUSLIMAH	80	80%			√		
4	ANISSA NANDYA SASTIKA	80	80%			√		
5	ANNISA RAHMADHANI YANUAR	85	85%			√		
6	CODE INZAFI	82	82%			√		
7	CYNTIA INTANAOMI	85	85%			√		
8	ELVA HERTIKA	76	76%	76		√		
9	FEBRIYANA SAFITRI	95	95%			√		
10	FELINA TUTI IRAWATI	95	95%			√		
11	HAIKAL ATHARIKA ZUMAR	95	95%			√		
12	HANIFAH ARI SESANTI	93	93%			√		
13	ICA ANINDITA WULANDARI	80	80%			√		
14	ISNA ULYA FITRIANA	85	85%			√		
15	KHANSA AMIRAH RASYIDAH	98	98%		98	√		
16	LILIK RAHMAWATIK	90	90%			√		
17	MUHAMMAD KHOIRUL	76	76%	76		√		
18	NENENG RIFDANIYANTI	98	98%		98	√		
19	NOVIA AYU PERMATA SARI	76	76%	76		√		
20	PUTRI PERWITA SARI	76	76%	76		√		
21	QOLBI AZIZAH	90	90%			√		
22	RENAN PRAMESTI	76	76%	76		√		
23	SEPTIYANI WULANDARI	76	76%	76		√		
24	TRIA LESTIA RINI	76	76%	76		√		
25	WARAS DWI YHOGA	85	85%			√		
26	YANUAR PUSPITASARI	85	85%			√		
	Jumlah	2185				√		
	Rata-rata Taraf Serap	84.038				√		
	Jelajah Taraf Serap	90				√		

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP 19661222 199403 2 004

Klaten,
Mahasiswa Praktikan

Listuhayu Vinindita
NIM. 11511244007

**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 : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester : XI JB 2/ Gasal

No	N a m a	K K M						Standar Komp.
		Kompetensi Dasar						
		Makana n Kontine ntal	Diskusi (stock)	3	4...	5..... .	6...	
1.	Ita Famalasaki	76	85					
2.	Aulia Lathifah Ainul Rizky	76	85					
3.	Anis Nurmuslimah	80	85					
4.	Annisa Nandya Sastika	80	85					
5.	Annisa Rahmadhani Yanuar	85	80					
6.	Code Inzafi	82	86					
7.	Cyntia Intanaomi	85	85					
8.	Elva Hertika	76	80					
9.	Febriyana Safitri	95	85					
10.	Felina Tuti Irawati	95	86					
11.	Haikal Atharika Zumar	95	85					
12.	Hanifah Ari Sesanti	93	80					
13.	Ica Anindita Wulandari	80	85					
14.	Isna Ulya Fitriana	85	86					
15.	Khansa Amirah Rasyidah	98	86					
16.	Lilik Rahmawatik	90	86					
17.	Muhammad Khoirul	76	80					
18.	Neneng Rifdaniyanti	98	85					
19.	Novia Ayu Permata Sari	76	80					
20.	Putri Perwita Sari	76	85					
21.	Qolbi Azizah	90	86					
22.	Renan Pramesti	76	80					
23.	Septiyani Wulandari	76	85					
24.	Tria Lestia Rini	76	80					
25.	Waras Dwi Yhoga	85	85					
26.	Yanuar Puspitasari	76	85					

Mengetahui

Klaten 16 September 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP.19661222 199403 2 004

Listuhayu Vinindita
NIM. 11511244007

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

Kelas : XI Jasa Boga 2 Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental

Semester : Gasal KKM : 76

NO	NIS	NAMA SISWA	KOMPONEN NILAI KETERAMPILAN											
			PRAKTIK						PORTOFOLIO					
			1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	
1	7807	ITA FAMALASARI (ul)	79,8	80	79,6	79,2	80	80						
2	8127	AULIA LATHIFAH AINUL RIZKY	79,8	80	79,6	79,2	80	80						
3	8128	ANIS NURMUSLIMAH	79,8	80	79,6	79,2	80	80						
4	8129	ANISSA NANDYA SASTIKA	79,8	80	79,6	79,2	80	80						
5	8130	ANNISA RAHMADHANI YANUAR	81,2	78,3	78,8	80	81,2	81,8						
6	8131	CODE INZAFI	81,2	78,3	78,8	80	81,2	81,8						
7	8132	CYNTIA INTANAOMI	81,2	78,3	78,8	80	81,2	81,8						
8	8133	ELVA HERTIKA	81,2	78,3	78,8	80	81,2	81,8						
9	8134	FEBRIYANA SAFITRI	81,6	78,3	80,2	82	81,8	79,6						
10	8135	FELINA TUTI IRAWATI	81,6	78,3	80,2	82	81,8	79,6						
11	8136	HAIKAL ATHARIKA ZUMAR	81,6	78,3	80,2	82	81,8	79,6						
12	8137	HANIFAH ARI SESANTI	80,6	78,3	79,6	78,4	80,4	81,2						
13	8138	ICA ANINDITA WULANDARI	80,6	78,3	79,6	78,4	80,4	81,2						
14	8139	ISNA ULYA FITRIANA	80,6	78,3	79,6	78,4	80,4	81,2						
15	8140	KHANSA AMIRAH RASYIDAH	81,2	77	78,6	78	81	79,6						
16	8141	LILIK RAHMAWATIK	81,2	77	78,6	78	81	79,6						
17	8142	MUHAMMAD KHOIRUL	81,2	77	78,6	78	81	79,6						
18	8143	NENENG RIFDANIYANTI	80,4	78	80,8	78,4	82,2	82,2						
19	8144	NOVIA AYU PERMATA SARI	80,4	78	80,8	78,4	82,2	82,2						
20	8145	PUTRI PERWITA SARI	80,4	78	80,8	78,4	82,2	82,2						
21	8146	QOLBI AZIZAH	80,4	77	80,2	78	82,6	81,8						
22	8147	RENAN PRAMESTI	80,4	77	80,2	78	82,6	81,8						
23	8148	SEPTIYANI WULANDARI	80,4	77	80,2	78	82,6	81,8						
24	8149	TRIA LESTIA RINI	80,2	80	80,2	78	80,4	83,2						
25	8150	WARAS DWI YHOGA	80,2	80	80,2	78	80,4	83,2						
26	8151	YANUAR PUSPITASARI	80,2	80	80,2	78	80,4	83,2						

Mengetahui,

Klaten 16 September 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Kristivani Puspitarti
NIP.19661222 199403 2 004

Listuhayu Vinindita
NIM. 11511244007



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

BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)

PPL

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran: 2014-2015

NAMA GURU	Listuhayu Vinindita
NIM	11511244007
MATA DIKLAT	Mengolah Makanan Kontinental

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


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

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

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

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

Try Out
Klaten, Juli 2014
Kepala SMK Negeri 3 Klaten



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

Libur Hari Besar

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

CATATAN :

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

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

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

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

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

16 Minggu x 4 Jam Pembelajaran = 66 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori : 28 Jam

- Pembelajaran Praktik : 24 Jam

- Uji Kompetensi : 12 Jam

(+)

Jumlah : 64 Jam

Mengetahui

Klaten 16 September 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP.19661222 199403 2 004

Listuhayu Vinindita
NIM. 11511244007

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

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

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Januari	5	1	4
2.	Februari	4	1	3
3.	Maret	4	1	3
4.	April	5	1	4
5.	Mei	4	-	4
6.	Juni	4	4	-
	Jumlah	26	8	18

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

18 Minggu x 4 Jam Pembelajaran = 72 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk :	- Pembelajaran Teori	:	32 Jam	
	- Pembelajaran Praktik	:	24 Jam	
	- Uji Kompetensi	:	16 Jam	
				(+)
	Jumlah	:	72 Jam	

Mengetahui

Klaten 16 September 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP.19661222 199403 2 004

Listuhayu Vinindita
NIM. 11511244007

JADWAL PELAJARAN

SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten Mata Pelajaran/Stand.Komp : Produktif Boga
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata Tahun/Semester : 2014/2015/1
Progam Studi Keahlian : Tata Boga Kelas : X,XI Jasa Boga 2
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

No	Waktu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
I	07.00 – 07.45						
II	07.45 – 08.30					PBM/ X JB 2	
III	08.30 – 09.15		M2K/ XI JB 2			PBM/ X JB 2	
	09.15 – 09.30						
IV	09.30 – 10.15		M2K/ XI JB 2			PBM/ X JB 2	
V	10.15 – 11.00		M2K/ XI JB 2			PBM/ X JB 2	
VI	11.00 – 11.45		M2K/ XI JB 2				
	11.45 – 12.00						
VII	12.00 – 12.45		M2K/ XI JB 2				
VIII	12.45 – 13.30		M2K/ XI JB 2				
IX	13.30 – 14.15		M2K/ XI JB 2				

Mengetahui

Klaten, 12 September 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Kristiyani Puspitarti

Listuhayu Vinindita

NIP.19661222 199403 2 004

NIM. 11511244007

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 3 KLATEN

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas /Semester: : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			rempah			
3.10 Membedakan bumbu dan rempah	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian pengertian bumbu dan rempah Mengidentifikasi macam-macam bumbu dan rempah Menjelaskan macam-macam fungsi bumbu dan rempah Menjelaskan cara menyimpan bumbu dan rempah 	Bumbu dan rempah	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil identifikasi dan uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari bumbudan rempah <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bumbudan rempah; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bumbudan rempah. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusibumbudan rempah Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusibumbu dan rempah 			
4.10. Mengevaluasi bumbudan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk rasa, bau, warna						
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan bahan makanan tambahan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan tambahan terkait dengan, fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat bahan makanan tambahan ; pengaruh pengolahan; serta 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok 	1 TM (@ 4 JPL)	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar bahan makanan tambahan Bahan praktek bahan makanan tambahan Referensi /
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja			hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan tambahan Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobadan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan tambahan ;, pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan tambahan Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan tambahan 	Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		bahan ajar terkait bahan makanan tambahan • Alat pengolahan makanan
3.11 Mendeskripsikan bahan makanan tambahan	<ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian makanan tambahan Mememutunjukana macam –macam makanan tambahan menguraikan fungsi makanan tambahan mememutunjukan cara penyimpanan bahan tambahan 	Bahan makanan tambahan	Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Bahan makanan tambahan ; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu Bahan makanan tambahan Mengkomunikasikan : Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi Bahan makanan tambahan Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi Bahan makanan tambahan			
4.11. Mengevaluasi sifat-sifat bahan makanan tambahan						
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan			Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, jenis bahan minuman 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji 	TM (@ 4 JPL)	• Video/Gambar bahan minuman (kopi, teh,

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

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

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

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

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

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.
I	15 Agustus 2014	Menjelaskan materi tentang daging dan hasil olahannya	Teori
II	22 Agustus 2014	Menjelaskan materi lanjutan tentang daging dan hasil olahannya	Teori
III	29 Agustus 2014	Menjelaskan materi tentang unggas dan hasil olahannya	Teori
IV	05 September 2014	Menjelaskan materi lanjutan tentang unggas dan hasil olahannya	Praktik

Klaten, 16 September 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP.19661222 199403 2 004

Listuhayu Vinindita
NIM. 11511244007

PENETAPAN PROGRAM SEMESTER

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

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

	rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau dan warna																			
5	3.11 Mendeskripsikan bahan makanan tambahan 4.11 Mengevaluasi perubahan sifat-sifat bahan makanan tambahan	2x4 jam																		
6	3.12 Mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat) 4.12 Mengevaluasi perubahan sifat kopi, teh, coklat akibat proses pengolahan	2x4 jam																		
7	3.13 Menganalisis bahan makanan dari gula dan hasil olahannya 3.14 Mengevaluasi perubahan sifat-sifat gula saat pengolahan																			
	Cadangan																			

Klaten 16 September 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP.19661222 199403 2 004

Listuhayu Vinindita
NIM. 11511244007

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

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

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

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

- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.
- 3.1 Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya

Indikator :

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

Indikator :

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

4. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

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

5. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian daging sapi

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

2. Macam-macam karkas daging

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

a. Bagian belakang sapi

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

b. Bagiangepansapi

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

3. Menjelaskan fungsi potongan daging

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

4. Identifikasi kualitas/mutu daging

Kualitas daging yang baik mempunyai criteria sebagai berikut

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

- d. Rasa dan aroma daging berkualitas baik mempunyai rasa gurih dan aroma yang sedap
 - e. Kelembaban daging secara normal mempunyai permukaan yang relative kering sehingga dapat menahan organism dari luar
5. Faktor-faktor yang mempengaruhi keempukan daging
- Keempukan daging dapat disebabkan oleh macam-macam antara lain :
- a. Jaringan pengikat
 - b. Lemak
 - c. Umur hewan
 - d. Bagian dari daging itu sendiri
 - e. Lama proses memasak dan jenis masakannya
6. Macam-macam hasil olahan daging

Dari bahan daging dapat dijadikan beberapa olahan makanan, seperti *beef steak*, *scotch egg*, *hamburger*, *cornet*, abon, dendeng, sosis, daging asap, bakso, dan lain sebagainya

6. Metode Pembelajaran :

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

7. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

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

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

8. 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 siswa2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu Daging dan Hasil Olahannya3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh makanan kontinental	15 menit
Inti	<p>Stimulation:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa mengamati tayangan materi yang diberikan guru dari media LCD power point2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi daging dan hasil olahannya <p>Problem statemen:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi daing dan hasil olahannya <p>Data collection :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 5 siswa2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang daging dan hasil olahannya yang terdiri dari pengertian, macam-macam karkas daging sapi, fungsi setiap jenis potongan daging dalam pengolahan, kualitas daging, faktor-faktor keempukan daging, dan macam-macam olahan daging. Siswa dapat mencari materi dari berbagai sumber yang ada. <p>Data Processing :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok <p>Verification :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan	155 menit

	<p>materi daging dan hasil olahannya</p> <p>3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi daging dan hasil olahannya dari tiap kelompok</p> <p>Generalization :</p> <p>1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi daging dan hasil olahannya</p> <p>2. Guru memberikan 5 (lima) soal yang terkait dengan materi daging dan hasil olahannya. Dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kesepuluh soal yang berkaitan dengan materi daging dan hasil olahannya</p> <p>3. Guru memberikan tugas untuk mencari macam-macam olahan daging untuk dikerjakan tiap siswa secara mandiri dan dikumpulkan pada pertemuan berikutnya</p>	
Penutup	<p>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi makanan kontinental.</p> <p>2. Guru memberikan lima (5) soal</p> <p>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	10 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 praktik Pengetahuan Bahan Makanan</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 mengulang sedikit pembelajaran pertemuan yang lalu.</p>	15 menit
Inti	<p>Stimulation:</p> <p>1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point</p> <p>2. Siswa menanggapi dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi yang akan dipraktikkan.</p> <p>Problem statemen:</p> <p>1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi praktik daging dan hasil olahannya</p> <p>Data collection :</p> <p>1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 3 siswa</p> <p>2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mempraktikkan pengolahan hasil olah daging. Tugas diselesaikan berdasarkan worksheet atau lembar kerja yang dibagikan</p> <p>Data Processing :</p>	155 menit

	<p>1. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam praktik tersebut</p> <p>Verification :</p> <p>1. Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya ke depan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan</p> <p>2. Guru mengumpulkan hasil diskusi tiap kelompok</p> <p>Generalization :</p> <p>1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi daging dan hasil olahannya</p> <p>2. Guru memberikan 5 (lima) soal yang terkait dengan materi daging dan hasil olahannya. Dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kesepuluh soal yang berkaitan dengan materi daging dan hasil olahannya</p> <p>3. Guru memberikan tugas untuk mencari macam-macam olahan daging untuk dikerjakan tiap siswa secara mandiri dan dikumpulkan pada pertemuan berikutnya</p>	
Penutup	<p>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi daging dan hasil olahannya.</p> <p>2. Guru memberikan tugas untuk mencari macam-macam olahan daging dan hasil olahannya</p> <p>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	10 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 praktik Pengetahuan Bahan Makanan</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 mengulang sedikit pembelajaran pertemuan yang lalu.</p>	15 menit
Inti	<p>Stimulation:</p> <p>1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point</p> <p>2. Siswa menanggapi dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi yang akan dipraktikkan.</p> <p>Problem statemen:</p> <p>1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi</p>	155 menit

	<p>praktik daging dan hasil olahannya</p> <p>Data collection :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 3 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mempraktikkan pengolahan hasil olah daging. Tugas diselesaikan berdasarkan worksheet atau lembar kerja yang dibagikan <p>Data Processing :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam praktik tersebut <p>Verification :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya ke depan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan 2. Guru mengumpulkan hasil diskusi tiap kelompok <p>Generalization :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi daging dan hasil olahannya 2. Guru memberikan 5 (lima) soal yang terkait dengan materi daging dan hasil olahannya. Dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kesepuluh soal yang berkaitan dengan materi daging dan hasil olahannya 3. Guru memberikan tugas untuk mencari macam-macam olahan daging untuk dikerjakan tiap siswa secara mandiri dan dikumpulkan pada pertemuan berikutnya 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi daging dan hasil olahannya. 2. Guru memberikan tugas untuk membuat rangkuman tentang Daging dan Hasil Olahannya 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. 	10 menit

9. Penilaian Pembelajaran

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Tes tulis
2. Bentuk : Penugasan
3. Instrument soal : 5 butir soal essay terstruktur

Soal

Kerjakan soal-soal di bawah ini secara individu!

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

Kata Kunci Jawaban

1. Pengertian daging sapi

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

2. Macam-macam karkas daging

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

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

3. Menjelaskan fungsi potongan daging

- a. *Tenderloin* (lulu dalam) untuk steak, empal
- b. *Sirloin* (has luar) untuk bestik, rendang
- c. *Rib* (rusuk/iga) untuk sop
- d. *Brisket/breast* (sandung lamur) untuk rawon, sate
- e. *Shoulder* (lengan) untuk empal

4. Identifikasi kualitas/mutu daging

Kualitas daging yang baik mempunyai criteria sebagai berikut

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

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 Pengetahuan bahan makanan
 - Trampil *jika* menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam Pengetahuan bahan makanan
 - Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam Pengetahuan bahan makanan

Klaten, 6 Agustus 2014

Guru Pembimbing,

Mahasiswa PPL,

Dra. Kristiyani Puspitarti

Listuhayu Vinindita

NIP.19661222 199403 2004

NIM.11511244007

Mengetahui

Koordinator PPL-KKN UNY SMK N 3 Klaten

Widyasworo

NIP. 19680717 200012 2 004

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan	: SMK
Nama Sekolah	: SMK N 3 KLATEN
Mata Pelajaran	: Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester	: X / Gasal
Materi Pokok/Tema/Topik	: Unggas dan hasil olahannya
Alokasi Waktu	: 4 x 45 menit
Jumlah Pertemuan	: 2 x pertemuan
Pertemuan Ke	: 4, 5

A. Kompetensi Inti

KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

B. Kompetensi Dasar

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

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran dan mengelola dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.
- 1.2 mendeskripsikan bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya

Indikator :

- Mendeskripsikan pengertian unggas
 - Menyebutkan jenis-jenis unggas
 - Mengidentifikasi macam-macam karkas unggas
 - Menentukan cara memotong unggas berdasarkan teknik olah
 - Mengidentifikasi kualitas/mutu unggas
 - Menyebutkan macam-macam hasil olahan unggas
- 4.1 Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan

Indikator :

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

2 Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

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

3 Materi Pembelajaran :

1. Pengertian unggas adalah jenis hewan ternak kelompok burung yang dimandatkan untuk daging dan telurnya.
2. Jenis-jenis unggas : ayam, bebek, kalkun burung merpati, angsa
3. Macam-macam karkas unggas :
 - Drumstick (paha bawah)
 - Thight (Paha Atas)
 - Wings (sayap)
 - Part of neck (Leher)
 - Breast (dada)
 - Tail end of back portion
4. Kualitas/mutu unggas :
 - Tekstur daging lembut
 - Bagian dada tampak berisi
 - Bagian paha tidak keras
 - Tulang dada masih mempunyai tulang rawan
 - Aroma segar
 - Karkas utuh
5. Teknik memotong ayam atau unggas
 - Memotong unggas berdasarkan teknik olah roasting
 - Memotong unggas berdasarkan teknik olah grilling
 - Memotong unggas berdasarkan teknik olah sauting
 - Memotong unggas berdasarkan teknik olah supreme
 - Memotong unggas berdasarkan teknik olah stewing
6. Cara menyimpan unggas :
 - Unggas perlu dibersihkan
 - Simpan di almari pendingin (refrigerator) untuk waktu simpan tidak lama
 - Simpan di almari pendingin (refrigerator) untuk waktu simpan tidak lama
 - Simpan dalam frezeer untuk waktu simpan lama
7. Macam-macam hasil olah unggas : nugget, abon, cornet, sosis, galantin
8. Mengolah dan menganalisis hasil olah unggas
9. Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi hasil olahnya

4 Metode Pembelajaran :

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

5 Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

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

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

6 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 siswa2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu unggas dan hasil olahannya3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memeberikan beberapa contoh unggas dan hasil olahannya	15 menit
Inti	<p>Stimulation:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menyakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi unggas dan hasil olahannya <p>Problem statemen:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi unggas dan hasil olahannya <p>Data collection :</p>	155 menit

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 5 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang macam-macam unggas dan hasil olahannya yang terdiri dari pengertian, macam-macam karkas daging sapi, teknik memotong unggas, kualitas/mutu unggas dan cara penyimpanan unggas. Siswa dapat mencari materi dari berbagai sumber yang ada. 3. Uji coba pengolahan makanan dari hasil olah daging <p>Data Processing :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok <p>Verification :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi unggas dan hasil olahannya 3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi unggas dan hasil olahannya dari tiap kelompok <p>Generalization :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi daging dan hasil olahannya 2. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada siswa 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi unggas dan hasil olahannya 2. Guru memberikan tugas untuk mencari macam-macam olahan unggas dan hasil olahannya 	10 menit

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Menyampaikana rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu unggas serta hasil olahannya 4. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa 	
--	--	--

Pertemuan ke-2

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

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

7 Penilaian Pembelajaran

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

8 Aspek Pengetahuan

Soal

Kerjakan soal-soal di bawah ini secara individu!

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

Kata Kunci Jawaban

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

9 Aspek Keterampilan

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

- a. Preencanaan
- b. Pengolahan
- c. Analisis
- d. Presentasi

10 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	

11 Prosedur Penilaian :

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

	yang mempunyai kriteria yang baik		maupun kelompok) dan saat diskusi.
--	-----------------------------------	--	---------------------------------------

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

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

Keterangan:

KB : Kurang baik B : Baik SB : Sangat baik

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

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

Lembar Pengamatan Penilaian Keterampilan

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

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

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

Klaten, 6 Agustus 2014

Mahasiswa PPL,

Guru Pembimbing,

Listuhayu Vinindita

NIM.11511244007

Dra. Kristiyani Puspitarti

NIP.19661222 199403 2004

Mengetahui

Koordinator PPL-KKN UNY SMK Negeri 3 Klaten

Ir. Widyasworo Hadayati, M. Pd

NIP. 19680717 200012 2 004

	SMK NEGERI 3 KLATEN
	HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL
	LISTUHAYU VININDITA

A. Dasar Teori

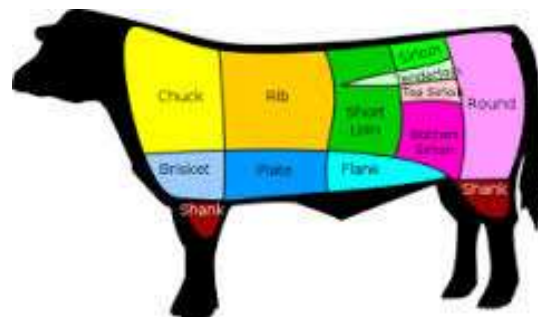
1. Pengertian Makanan Daging

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

2. Macam-macam Karkas Daging Sapi

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

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



Gambar 1. Bagan Sapi

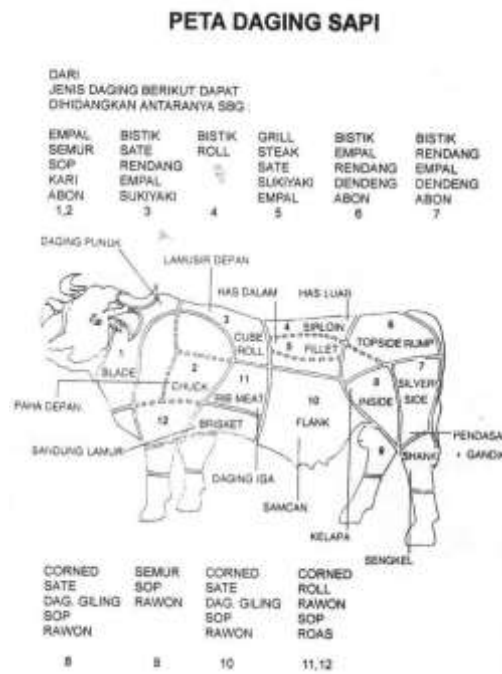


SMK NEGERI 3 KLATEN

HANDOUT PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

LISTUHAYU VININDITA

Peta daging sapi dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 2. Peta Daging Sapi

3. Fungsi-fungsi Potongan Daging

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

4. Kualitas/Mutu Daging

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



- d. Rasa dan aroma daging yang berkualitas baik mempunyai rasa yang relatif gurih dan aroma yang sedap
- e. kelembaban, secara normal daging mempunyai permukaan yang relatif kering sehingga dapat menahan pertumbuhan organism dari luar

5. Faktor-faktor yang mempengaruhi keempukan daging

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

6. Macam-macam Hasil Olahan Daging

Dari bahan daging dapat dijadikan beberapa olahan makanan, seperti *beef steak*, *scotch egg*, *hamburger*, *cornet*, *abon*, *dendeng*, *sosis*, *daging asap*, *bakso*, dan lain sebagainya.

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



Beef Steak



Scotch egg



Hamburger



Cornet Beef



Abon daging sapi



Dendeng



Sosis Sapi



Daging asap



Bakso

Gambar 2. Macam-macam olahan daging

Pengolahan Bahan Makanan

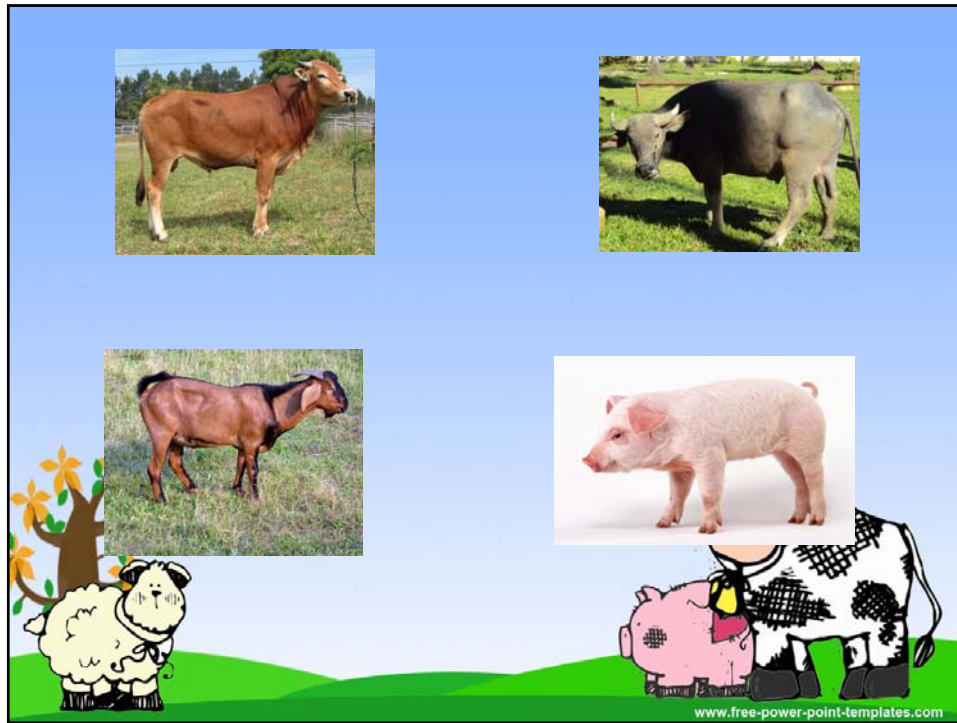
Disusun oleh
Listuhayu Vinindita
PTBB FT UNY



Daging . . .

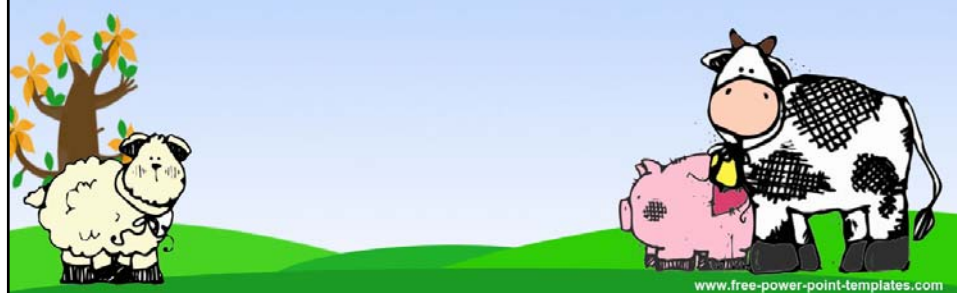
Bahan makanan utama yang dikonsumsi manusia, baik diperoleh dari hewan peliharaan atau hewan buruan yang diambil dari hewan yang berkaki empat (4) yang dipelihara untuk mengambil dagingnya



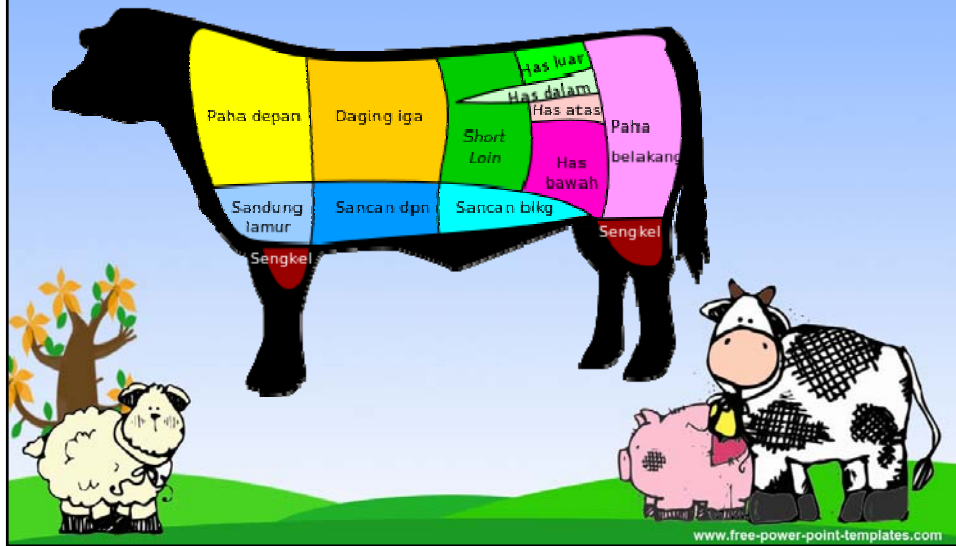


Bagian-bagian Daging Sapi

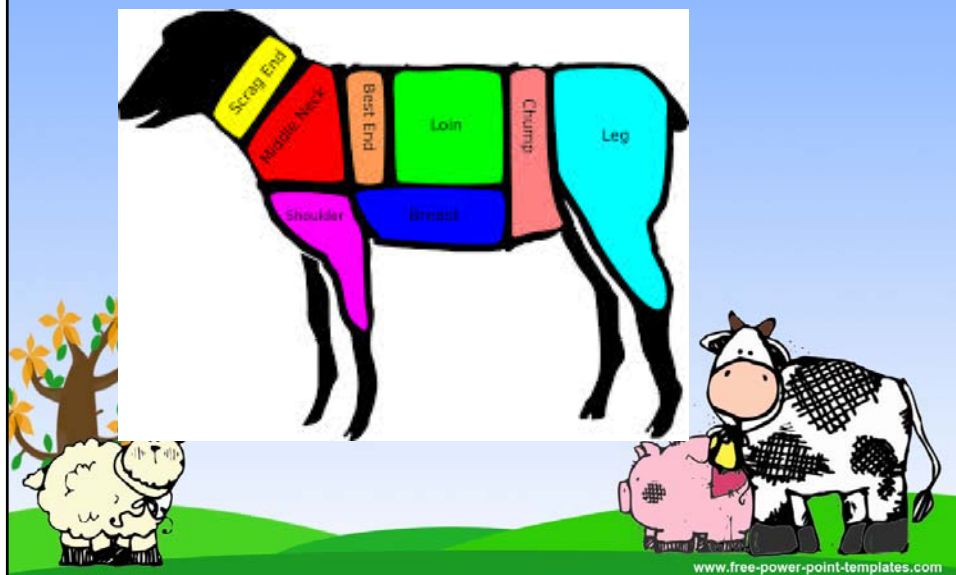
karkas adalah bagian tubuh hewan (sapi) yang sudah tidak termasuk bagian kepala, kuli, ekor, ujung kaki, jeroan dan darah.



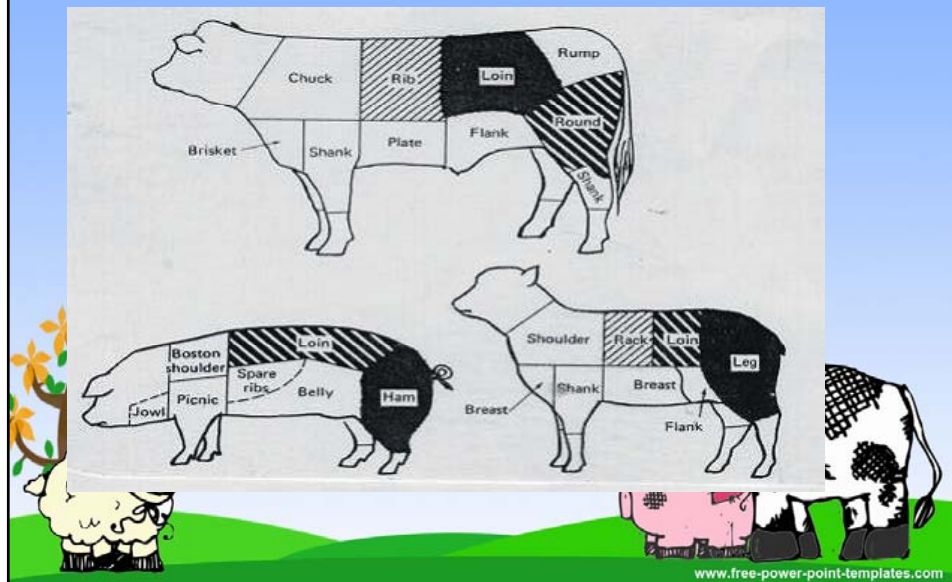
Karkas/Bagian Sapi/Kerbau



Karkas/Bagian Kambing



Karkas/Bagian Babi



secara umum karkas dapat dibagi ke dalam beberapa bagian :

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



Karkas bagian bahu



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

www.free-power-point-templates.com

Karkas bagian punggung



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

www.free-power-point-templates.com

[Karkas bagian dada-perut]



- Brisket/
Sandung Lamur

- Flank/Sancam

www.free-power-point-templates.com

[Karkas bagian paha belakang]



- Topside/Inside/
Penutup

- Silverside/Outside/
Pendasar Gandik

- Eye round/Gandik

- Rump/Tanjung

www.free-power-point-templates.com



Shank (sekengkel) untuk sop, soto, bakso

Rump (daging yang berada dibagian punggung belakang) untuk sup

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

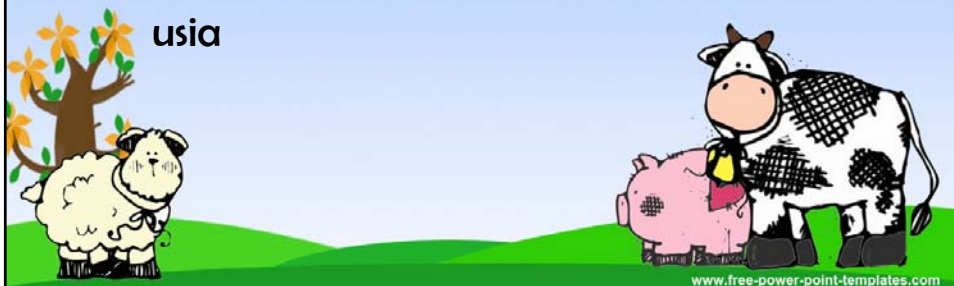
Topside (paha atas) untuk dendeng

Silverside (paha bawah) untuk abon



Kualitas Daging

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



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



Pemilihan Daging

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



- Daging sapi

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

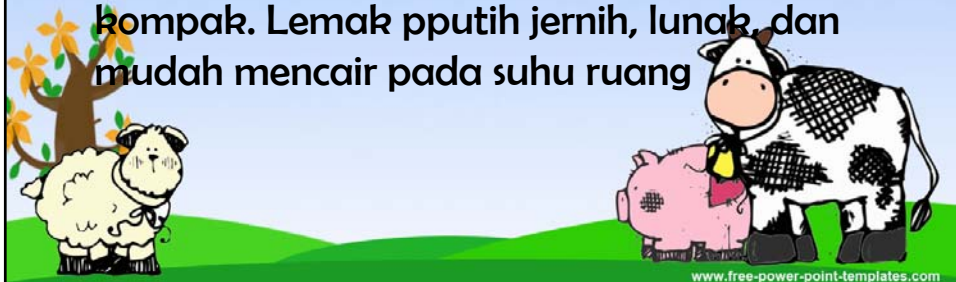


- Daging kerbau

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

- Daging babi

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



Faktor Kempukan Daging

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



Kandungan Gizi

- Selain kaya protein, daging juga mengandung energi sebesar 250 kkal/100gr.
- Daging juga mengandung kolesterol, walaupun dalam jumlah yang relatif lebih rendah dibandingkan dengan bagian jeroan maupun otak

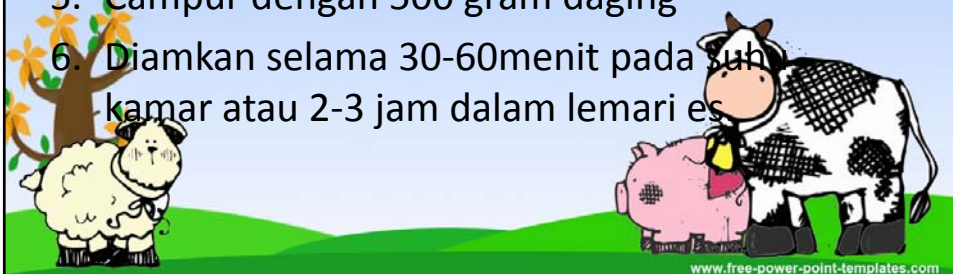


Sumber-sumber Enzim Pengempuk Daging

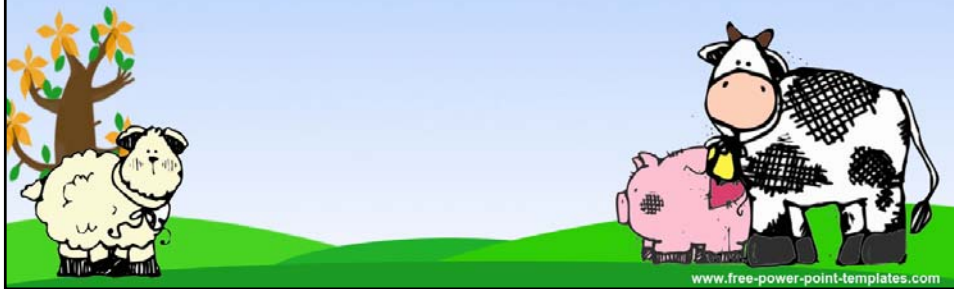
- Pengempuk daging dari kulit nanas
buah nanas banyak mengandung enzim bromelain, tapi kandungan bromelain di dalam kulitnya lebih banyak lagi. Enzim bromelain mampu menguraikan serat-serat daging, sehingga daging menjadi lebih empuk.



- Cara mengempukkan dengan kulit nanas
 1. Cuci nanas sebelum dikupas hingga bersih
 2. Haluskan kulit nanas dengan blender
 3. Isikan ke dalam kotak es dan bekukan dalam freezer
 4. Ambil 2-3 kubus kulit nanas yang beku
 5. Campur dengan 500 gram daging
 6. Diamkan selama 30-60menit pada suhu kamar atau 2-3 jam dalam lemari es



- Pengempuk daging dari daun pepaya pepaya merupakan tumbuhan yang tergolong dalam famili caricaceae. Tumbuhan ini merupakan tumbuhan khas negara tropis. Batang dan daun pada tumbuhan ini mengandung banyak getah putih seperti susu (white milky latex).



- pengempukan daging dengan daun pepaya dapat dilakukan dengan cara membungkus daging mentah dengan daun tersebut selama beberapa jam pada suhu kamar
- Selain itu dapat juga digosok-gosokkan pada daging yang dimaksudkan untuk mengeluarkan getah yang terdapat pada daun agar keluar dan kemudian masuk ke dalam daging.



Macam-macam Olahan Daging



www.free-power-point-templates.com

- Cornet
merupakan hasil olahan daging sapi dengan bumbu-bumbu, kentang, kaldu, bawang merah, garam, merica dan sodium nitrit

Secara garis besar pembuatannya :

1. Penggilingan daging

daging segar dipotong kecil-kecil, digiling sampai halus kemudian dimasak selama 10-20menit pada suhu 80 derajat celcius.



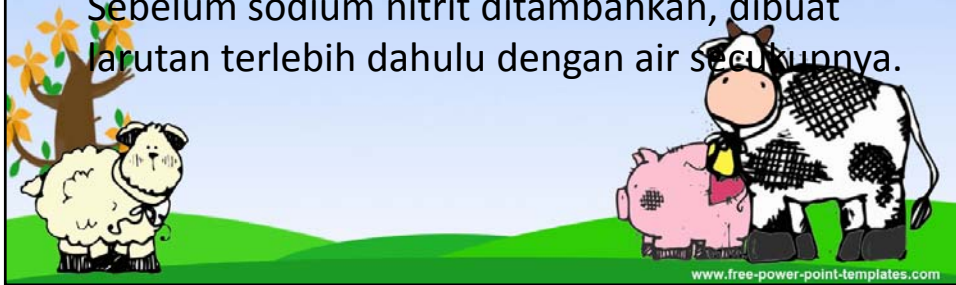
www.free-power-point-templates.com

setelah dimasak, daging didinginkan dan sekali lagi dihaluskan

2. Pemberian bumbu

bumbu yang digunakan terdiri atas kentang, kaldu, bawang merah, garam, sodium nitrit dan lada halus. Bumbu-bumbu tersebut dihaluskan dan dicampur dengan daging.

Sebelum sodium nitrit ditambahkan, dibuat larutan terlebih dahulu dengan air secukupnya.



kaldu dipanaskan, bawang merah sebelumnya harus dikukus dan kemudian dicampur dan diaduk sehingga benar-benar homogen

3. Pengalengan

adonan kemudian dimasukkan ke dalam kaleng. Pengisian tidak boleh penuh tetapi harus diberi "head space", yaitu ruangan udara di atas bahan di dalam kaleng.

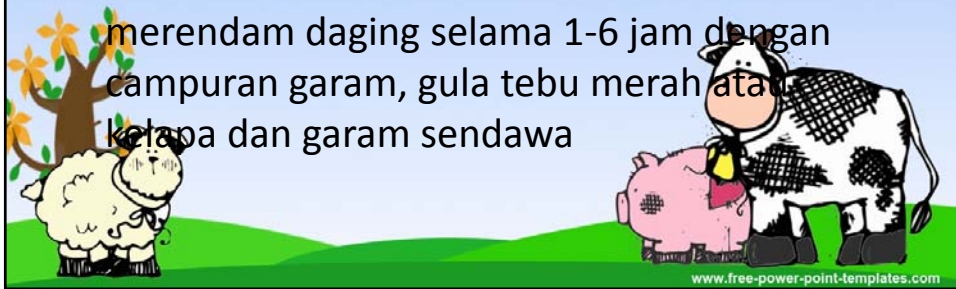


- Dendeng

salah satu hasil olahan daging secara tradisional, sebenarnya dendeng merupakan suatu proses kombinasi antara kuring dan pengeringan.

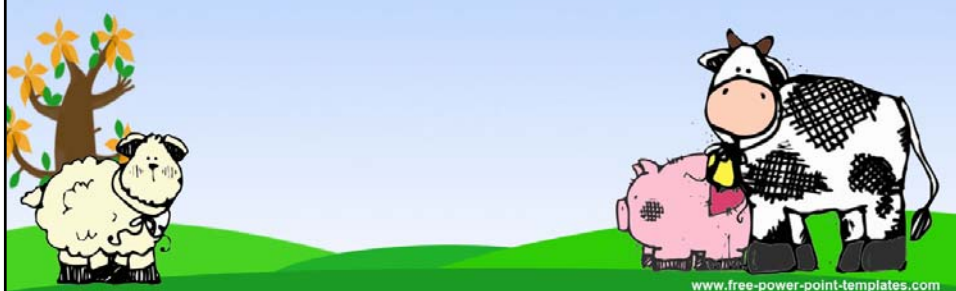
1. Pelunakan daging
2. Kyuring

merendam daging selama 1-6 jam dengan campuran garam, gula tebu merah atau kelapa dan garam sendawa



3. Pengeringan

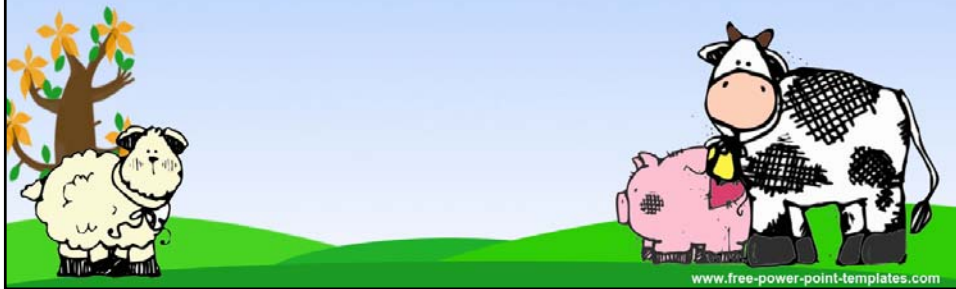
setelah kyuring kemudian dikeringkan pada sinar matahari sampai kering



- Abon

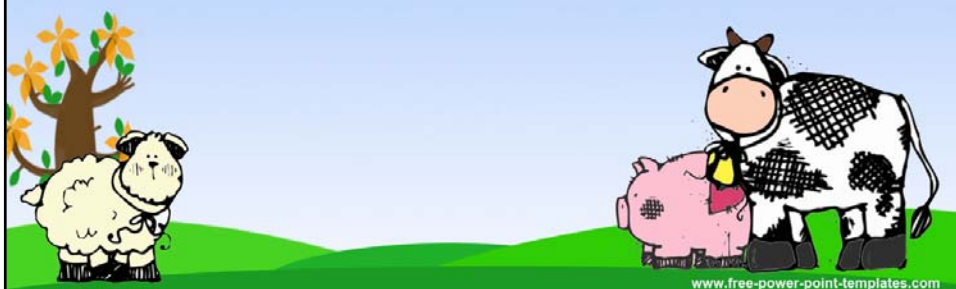
merupakan makanan kering yang terbuat dari suir-suiran daging dan bumbu-bumbu.

Pembuatannya dengan cara dikukus atau direbus, kemudian disuir-suir, dicampur dengan bumbu dan digoreng sampai matang menjadi bumbu.



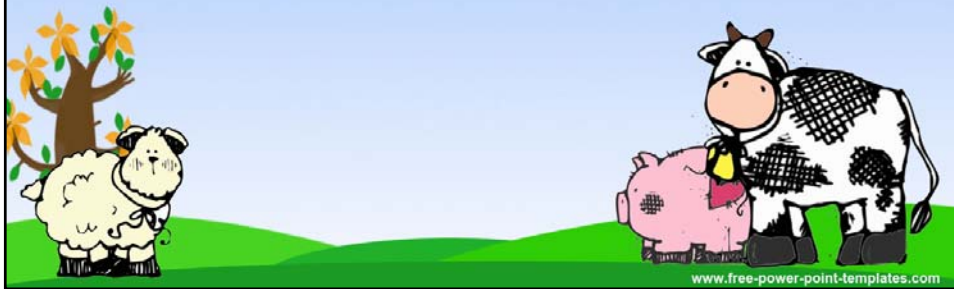
- Sosis

sosis/sausage berasal dari kata saius yang berarti menggiling dengan garam. Sesuai dengan namanya sosis merupakan produk olahan daging yang digiling.



Bahan Baku:

bahan baku yang digunakan dalam pembuatan sosis adalah daging. Biasanya diambil dari potongan daging yang tidak terlalu bagus, misalnya seperti, chuck, flank, atau brisket.



Proses Pembuatan :

mula-mula daging dibersihkan dan giling dengan penggilingan daging, daging giling kemudian dicampur dengan air es, garam dan bumbu diaduk menggunakan alat pengaduk chopper. Pencampuran ini dilakukan pada suhu 4 derajat celcius. Pengadukan diteruskan dengan menambahkan lemak.



pada pencampuran lemak ini suhu dinaikkan menjadi 10-12 derajat celcius untuk menambah kelarutan lemak dan mempermudah terbentuknya emulsi. Campuran ini kemudian dimasukkan ke dalam tempat pengemulsi (emulsitator) untuk membentuk emulsi yang stabil. Suhu emulsitator berkisar antara 18-22° C.



emulsi yang sudah terbentuk secara stabil ini kemudian dimasukkan ke dalam selongsong (chasing) dengan menggunakan alat stuffer. Tahap akhir adalah perebusan sosis mendapatkan sosis masak, perebusan ini dilakukan secara bertahap untuk menghindari pemaian yang terlalu cepat, pemaian cepat ini bisa menyebabkan sosis pecah.



Beberapa Kasus Berkaitan Dengan Daging

- Mad Cow (sapi gila)
penyakit sapi gila ini menampilkan gejala kegilaan , yaitu kehilangan koordinasi, depresi, ketakutan, terlalu peka, tremor, agresif, gerakannya tidak terarah, gelisah dan gejala psikis lainnya.



- Penularan yang paling banyak terjadi melalui makanan sapi yang terbuat dari cacahan daging sapi atau tulang yang terinfeksi penyakit sapi gila atau bangkai hewan.
- Penyakit sapi gila ditularkan kepada manusia melalui konsumsi daging sapi yang terinfeksi, atau berkontak dengan sapi-sapi yang terjangkit penyakit sapi gila.



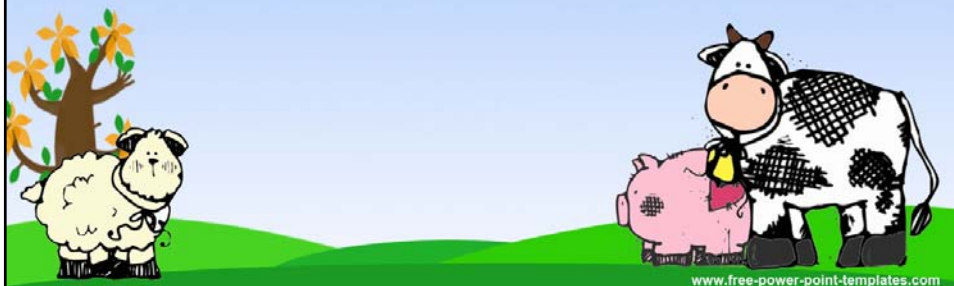
- Daging oplosan

daging oplosan merupakan contoh kasus terjadi di beberapa daerah Indonesia, faktor klasik yang melatar belakangi kasus ini adalah aktor harga dan keuntungan sesaat. Daging yang digunakan sebagai oplosan biasanya adalah daging celeng (babi hutan), babi, anjing adalah daging celeng (babi hutan), babi, anjing dioplos dengan daging sapi



- Daging glonggongan

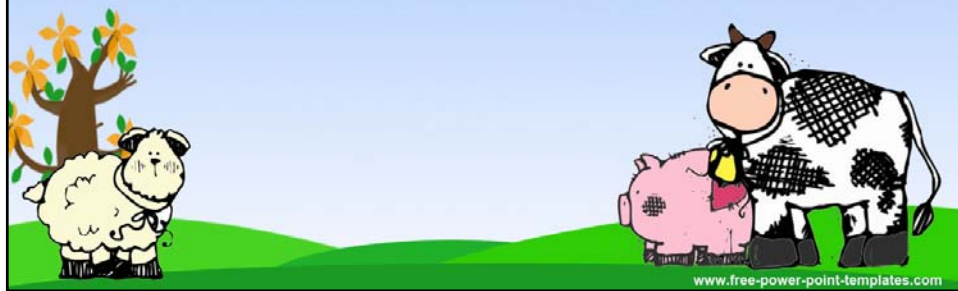
proses pembuatan daging glonggongan diawali dengan menggelontorkan air sebanyak-banyaknya ke mulut sapi yang hendak disembelih. Tujuannya agar lambung dan seluruh sistem pencernaan sapi benar-benar penuh dengan air



- Untuk membedakan antra daging glonggongan dengan daging sapi sebenarnya mudah saja. Permukaan daging glonggongan selalu basah sampai ke serat-seratnya, sedangkan daging sembelihan normal hana tampak lembab, tetapi tidak sampai basah. Itu sebabnya pedagang daging gelonggongan tidak berani menggantung daging itu di losnya.



Terima Kasih ☺





SMK NEGERI 3 KLATEN

**HANDOUT
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

LISTUHAYU VININDITA

A. Dasar Teori

1. Pengertian Unggas

Unggas adalah jenis hewan ternak kelompok burung, yang memiliki sayap, berbulu, berkaki dua, memiliki paruh dan berkembang biak dengan cara bertelur. Unggas biasanya dimanfaatkan daging atau telurnya.

2. Jenis-jenis Unggas

Jenis-jenis unggas yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat, yaitu :

a. Ayam

Ayam memiliki beberapa jenis ayam diantaranya :

1) Ayam bukan ras

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

2) Ayam ras pedaging

Ayam pedaging adalah ayam yang berumur dibawah delapan minggu dimana dagingnya lembut (empuk dan gurih) dengan bobot 1,3-2,0 kg. Jenis ayam ini sudah mengalami pemuliaan sehingga merupakan ayam pedaging yang unggul.

3) Ayam cull/ayam induk petelur

Ayam cull sebenarnya bukan ayam tipe pedaging, tetapi ayam cull termasuk kedalam ayam petelur yang sudah afkir.

b. Itik

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

c. Entok

Entok anggota dari famili anatide dikembangkan dalam jumlah terbesar tetapi menjadi unggas komersial di negara-negara Jerman, Austria dan negara-negara



SMK NEGERI 3 KLATEN

HANDOUT PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

LISTUHAYU VININDITA

Eropa Timur. Entok mempunyai kadar lemak yang lebih rendah dibanding itik. Sehingga entok banyak digemari masyarakat Italia dan Perancis, di Italia entok terkenal dengan sebutan “Barbary Duck”.

d. Kalkun (Turkey)

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

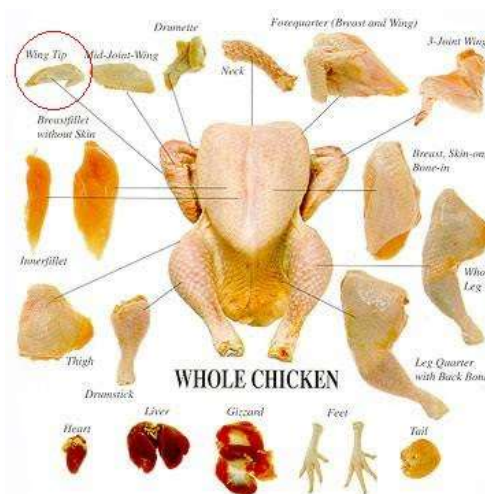
Kalkun dapat mencapai berat 43 kg dengan ukuran yang sama dengan seekor anjing besar. Daging kalkun mengandung protein tinggi dan rendah lemak. Disamping itu merupakan sumber zat besi, fosfat, seng, kalium dan vitamin B yang baik.

e. Puyuh

Sudah berabad-abad lamanya daging puyuh dikonsumsi untuk makanan manusia terutama di Asia dan Eropa. Burung puyuh berasal dari Taiwan dan banyak diantaranya telah disilangkan dengan burung puyuh lokal. Disamping dagingnya ternyata bagian terbesar dari hasil puyuh yang sering dikonsumsi orang adalah telurnya.

3. Macam-macam karkas/bagian unggas

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



Gambar1 . Bagian/karkas ayam



SMK NEGERI 3 KLATEN

**HANDOUT
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

LISTUHAYU VININDITA

Macam-macam potongan karkas unggas :

a. Wings (sayap)



b. Thigh



c. Drumstick



d. Supreme

e. Breast



f. Leg





SMK NEGERI 3 KLATEN

**HANDOUT
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

LISTUHAYU VININDITA

4. Komponen karkas

Komponen karkas bervariasi tergantung jenis, umur dan jenis kelamin ayam. Komponen karkas adalah bagian atau porsi karkas ayam dibandingkan dengan ayam hidup yang biasanya dinyatakan dalam persen berat atau merupakan presentase berat karkas dibandingkan dengan berat ayam hidup.

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

Komponen-komponen karkas antara lain ;

a. Otot

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

b. Lemak

Lemak mempunyai 3 tipe, yaitu :

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

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

c. Tulang

Sistem pertulangan unggas berbeda dengan pertulangan pada mamalia. Tulang unggas ringan tapi kuat dan kompak, karena mengandung garam-garam kalsium yang sangat padat. Tulang merupakan kerangka bagi tubuh dan tempat bertautnya



SMK NEGERI 3 KLATEN

HANDOUT PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

LISTUHAYU VININDITA

daging, serta mempunyai fungsi untuk melindungi organ tubuh dan sumsum tulang.

d. Kulit

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

- 1) Melindungi bagian dalam kulit secara mekanik terhadap kemungkinan masuknya zat-zat
- 2) Melindungi kulit terhadap cahaya atau sinar yang akan masuk, karena pada sel epidermis terdapat pigmen melanin
- 3) Mengatur temperatur tubuh
- 4) Sebagai kelenjar sekresi, yaitu tempat keluarnya keringat
- 5) Tempat pembentukan vitamin D dari kolesterol
- 6) Tempat berlangsungnya respirasi

5. Kualitas/mutu unggas

Setiap spesies mempunyai karakteristik-karakteristik yang mempengaruhi metode pemasakan dan sifat organoleptik. Jenis kelamin unggas dapat mempengaruhi cita rasa dan keempukan. Jenis kelamin dan umur karkas ditentukan melalui pengamatan visual. Karkas betina mempunyai struktur tulang lebih kecil, badan lebih bulat, kaki dan paha lebih pendek dibandingkan karkas jantan. Kulit karkas jantan lebih kasar dibandingkan karkas betina. Kulit karkas betina lebih banyak mengandung lemak daripada karkas jantan. Karkas unggas tua biasanya berwarna lebih gelap dan teksturnya kasar serta keras.

Kualitas/mutu daging unggas yang baik, terdiri atas :

- a. Tekstur daging lembut
- b. Bagian dada tampak berisi
- c. Bagian paha tidak keras
- d. Tulang dada masih mempunyai tulang rawan
- e. Aroma segar
- f. Karkas utuh

6. Teknik memotong ayam/unggas



SMK NEGERI 3 KLATEN

**HANDOUT
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

LISTUHAYU VININDITA

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

Berikut ini proses pemotongan unggas berdasarkan teknik olah :

a. Memotong unggas berdasarkan teknik olah roasting

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

b. Memotong unggas berdasarkan teknik olah grilling

- 1) Singeing, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa
- 2) Potong winglet dan kaki
- 3) Potong tulang belakang, dapat dilakukan dari dalam rongga badan maupun dari luar
- 4) Buka dan ratakan kedua belah bagian dada
- 5) Buat torehan kecil pada kulit seukuran lutut ayam
- 6) Masukkan ujung lutut ke dalam torehan tadi sehingga paha melekat pada dada sehingga aman pada waktu dimasak.

Contoh menu : Grilled Chicken American Style, Grilled Chicken Devil Sauce

c. Memotong unggas berdasarkan teknik olah sauteng

- 1) Singeing, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa



SMK NEGERI 3 KLATEN

HANDOUT PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

LISTUHAYU VININDITA

- 2) Potong winglet dan kaki
 - 3) Potong dan pisahkan paha dari badan melalui sela paha dan badan
 - 4) Potong dan pisahkan tulang belakang dari bagian dada
 - 5) Pisahkan dada menjadi dua melalui salah satu sisi tulang dada
 - 6) Potong masing-masing belahan dada menjadi sama berat, sehingga akhirnya menjadi 4 potong daging dada
 - 7) Potong masing-masing kaki menjadi dua melalui persendian paha menjadi paha atas dan paha bagian bawah
- d. Memotong unggas berdasarkan teknik olah supreme
- 1) Singeing, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa
 - 2) Potong dan pisahkan kaki dari badan melalui sela paha dan badan
 - 3) Kuliti bagian dada
 - 4) Keluarkan tulang canggah (wing bond)
 - 5) Potong winglet dan kuliti sayap yang tersisa pada badan
 - 6) Potong dan pisahkan daging dada dari tulang dada
- e. Memotong unggas berdasarkan teknik olah stewing
- 1) Potong karkas menjadi 12 potong
 - 2) Pisahkan dua sayap dari tubuhnya, potong paha, persendian kaki, potong menyilang karkas dari tulang dada sepanjang tulang rusuk
 - 3) Pisahkan dada dari tulangnya

7. Cara menyimpan unggas

Dalam menyimpan unggas sangatlah mudah, yakni sebagai berikut :

- a. Unggas sebelum disimpan dibersihkan terlebih dahulu pada air mengalir
- b. Kemas dalam plastik atau sejenisnya sebelum dimasukkan ke dalam almari pendingin agar melindungi karkas dari kontaminasi bau, gas dan sinar dari luar
- c. Simpan unggas yang sudah dibersihkan pada almari pendingin (refrigerator) untuk waktu simpan tidak lama/pendek
- d. Simpan dalam freezer untuk waktu simpan lama/panjang

8. Macam-macam hasil olah unggas

Macam-macam hasil olahan dari unggas tidak jauh berbeda dari daging sapi, seperti :

- a. Abon ayam



SMK NEGERI 3 KLATEN

**HANDOUT
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

LISTUHAYU VININDITA

- b. Sosis ayam
- c. Nugget ayam

9. Beberapa kasus yang terdapat pada unggas

a. Avian Influenza (Flu burung)

Penyakit flu burung atau flu unggas (bird flu, avian influenza) adalah suatu penyakit menular yang disebabkan oleh virus influenza tipe A dan ditularkan oleh unggas. Penyakit flu burung yang disebabkan oleh virus avian influenza jenis H5N1 pada unggas, yang telah terjadi di Republik Korea, Vietnam, Jepang, Thailand, Kamboja, Taiwan, Laos, China, Indonesia dan Pakistan. Sumber virus diduga berasal dari migrasi burung dan transportasi unggas yang terinfeksi.

Gejala-gejala flu burung dapat dibedakan pada unggas dan manusia :

1) Gejala pada unggas :

- Jengger berwarna biru
- Borok dikaki
- Kematian mendadak

2) Gejala pada manusia :

- Demam (suhu badan diatas 38° C)
- Batuk dan nyeri tenggorokan
- Radang saluran pernafasan atas
- Infeksi mata
- Nyeri otot

b. Ayam Tiren

Ayam tiren (mati kemarin) merupakan ayam yang sudah mati bukan karna disembelih di hari yang lalu bangkai atau bisa juga disebut dengan ayam yang kemudian diperjual belikan dengan harga yang sangat murah.

Ciri-ciri daging ayam bangkai/tiren adalah sebagai berikut :

- a. Warna kulit karkas terdapat bercak-bercak darah bagian kepala, leher, punggung, sayap dan dada
- b. Bau agak anyir
- c. Konsistensi otot dada dan paha lembek
- d. Keadaan serabut otot berwarna kemerahan



SMK NEGERI 3 KLATEN

**HANDOUT
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

LISTUHAYU VININDITA

- e. Keadaan pembuluh darah di daerah leher dan sayap penuh dengan darah
- f. Warna hati merah kehitaman
- g. Bagian dalam karkas berwarna kemerahan
- c. Daging ayam berformalin

Daging ayam berformalin memiliki ciri-ciri sebagai berikut :

- 1) Berwarna putih mengkilat
- 2) Konsistensi sangat kenyal
- 3) Permukaan kulit tegang
- 4) Bau khas formalin, biasanya tidak dihindangi oleh lalat



Ayam bukan ras/ayam kampung

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



Ayam ras pedaging

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



Ayam cull/ayam induk petelur

Ayam cull sebenarnya bukan ayam tipe pedaging, tetapi ayam cull termasuk kedalam ayam petelur yang sudah afkir.

Umur ayam ketika siap disembelih adalah 8-12 minggu dengan berat 1,4-1,7 kg.



Kandungan lemak yang terkandung dalam ayam buras lebih sedikit daripada ayam ras pedaging, serta kandungan air dalam ayam buras hanya 60-66%, sedangkan ayam ras pedaging mencapai sekitar 71%, sehingga kebanyakan masyarakat Indonesia masih menyukai ayam buras.

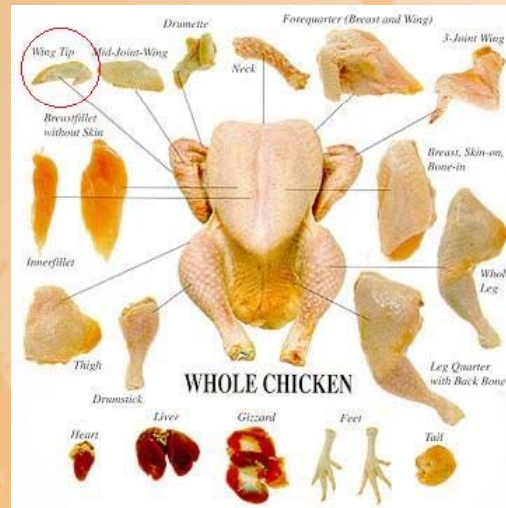


Kandungan gizi Daging Ayam

- Kalori (404 Kkal)
- Protein (18,2 gr)
- Lemak (25 gr)
- Kolesterol (60 gr)
- Vitamin A (243 mcg)
- Vitamin B (0,8 mg)
- Riboflavin (0,16 mg)
- Asam Nicotinat (0,12 mg)
- *Mineral*
- Ca (14 mg)
- P (200 mg)
- Fe (2,2 mg)



Karkas ayam



Itik

Itik dikenal sebagai unggas kedua penghasil daging sesudah ayam. Ciri fisik itik adalah bentuk tubuhnya langsing dengan langkah tegap. Tinggi tubuhnya berkisar antara 45-50 cm dan digambarkan seperti bentuk anggur. Itik ini bertubuh kecil dan kurus.



Itik siap untuk dikonsumsi saat itik itu berumur 2 tahun dengan berat tubuh rata-rata 1,2-1,4 kg/ekor



Karkas Itik



Kalkun

Daging kalkun mempunyai bagian daging merah dan daging putih. Daging putih proporsinya sekitar 52%, bagian dada 41% dan sayap 11%. Kalkun merupakan burung yang berasal dari bagian utara Mexico dan bagian selatan Amerika Serikat. Kalkun siap untuk disembelih pada umur 12-16 bulan dengan berat 43 kg.



Daging kalkun tersedia dalam bentuk segar dan beku. Kalkun segar mudah rusak, seperti jenis daging lainnya. Sedangkan kalkun beku dapat tahan sampai 6 bulan.

Daging kalkun mengandung protein yang tinggi dan rendah lemak. Disamping itu merupakan sumber zat besi, fosfat, seng, kalium dan vitamin B yang baik.



Daging kalkun dapat dimasak dengan berbagai cara. Metode memasak yang digunakan ditujukan untuk menghasilkan daging kalkun yang baik yaitu daging dada yang lembab dan empuk serta daging paha atas dan paha bawah yang empuk. Citarasa daging kalkun dapat menyatu dengan bumbu apapun, maka kalkun dapat dimasak dengan dipanggang, ditumis, digoreng, direbus dan dibakar/sate.



Karkas kalkun



Karakteristik Eksterior
Kalkun

WHITE HOLLAND & BETSVILLE

- Kepala merah/putih kemerahan. Paruh kemerahan. Mata:coklat kehitaman. Cuping : merah. Kaki cakar: putih kemerahan. Bulu: putih bersih

KALKUN WHITE BROAD BREAST

- Bulu: putih. Shank,kaki paruh warna putih hingga kemerahan. Memiliki bentuk tubuh seperti kalkun bronze tetapi ukurannya sedikit lebih kecil ketika dewasa

KALKUN BRONZE

- Bulu warna putih. Sayap hitam, terang. Dada putih abu2. bulu ekor hitam terang, merah / abu2. leher indah berkilauan seperti intan bercahaya.

Karakteristik Eksterior
Kalkun

KALKUN HITAM

- Bulu hitam dan sedikit warna biru (bagian punggung dan ekor. Kepala: merah/kemerahan. Paruh: hitam kelam. Mata: coklat kehitaman.

NARRAGANSETT

- Kepala: putih. Mata: coklat. Paruh.seperti tanduk. Cuping: putih kebiruan. Sayap: bentuk warna busur terang. Punggung seperti logam hitam. Dada: warna hitam. Punya bulu kipas di bagian ekor.

KALKUN SLATE

- Bulu abu2 seperti batu tulis dan terdapat bintil2 hitam. Kepala merah. Cuping. Merah. Paruh seperti tanduk

Karakteristik Eksterior Kalkun



BOUXBON RED

- Bulu: warna merah terang dgn garis hitam. Kepala putih kemerahan. Leher wrna gelap. Cuping & tnggorokkan kemerahan. Sayap membngkok sperti buah mahoni.



ROYAL PALM

- Bulu dasar warna putih dengan bulu dada dan ujung tubuh hitam.. Shank merah putih kemerahan smpai merah muda

Entok

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



Entok yang siap dikonsumsi saat berumur 1,2-2 tahun dengan berat 1,7-2 kg/ekor.



Karkas entok





Karakteristik Eksterior Entok

- bentuk tubuh hampir persegi empat, berkaki pendek dan berbadan besar
- memiliki bulu di muka, tetapi ditutupi oleh kulit yang berwarna merah.
- memiliki paruh dan cakar yang tajam, namun demikian sangat bersahabat dan pendiam (tidak berisik). Dapat berbunyi seperti angsa (bunyi: *honk*)
- daya adaptasi terhadap lingkungan yang baik
- Varietas warna bulu **putih, hitam, biru, campuran**

Puyuh

Sudah berabad-abad lamanya daging puyuh dikonsumsi untuk makanan manusia terutama di Asia dan Eropa. Burung puyuh berasal dari Taiwan dan banyak diantaranya telah disilangkan dengan burung puyuh lokal. Disamping dagingnya ternyata bagian terbesar dari hasil puyuh yang sering dikonsumsi orang adalah telurnya.



Telur puyuh yang siap dikonsumsi pada saat burung puyuh berumur 2,5-3 bulan dengan berat 8,25-10,1 gram/ekor

Burung puyuh mulai bertelur pada umur 2,5 bulan, dan hampir setiap hari bertelur. Dalam setahun rata-rata dihasilkan 250 butir telur. Sebaiknya bila beternak puyuh dijaga agar perbandingan jantan dan betina 1:4. telur puyuh menetas dalam waktu 17 hari pengeraman.



Karkas burung puyuh



fppt.com

Burung Unta

Burung unta merupakan jenis burung yang terbesar di dunia yang termasuk kedalam keluarga Ratite, yaitu burung yang tidak dapat terbang. Burung unta merupakan burung asli afrika, tetapi sekarang telah menyebar (diternakkan) ke seluruh dunia. Burung unta pertama kali dibudidayakan di Afrika Selatan sejak 100 tahun yang lalu.



fppt.com

Burung unta jantan disebut rooster sedangkan yang betina disebut hen, burung unta dapat hidup selama 50-75 tahun.

Burung unta yang siap dikonsumsi pada umur 12-14 bulan dengan berat 90-135 kg. burung unta mampu bertelur sebanyak 15-60 butir/tahun.



Burung unta menghasilkan daging berwarna merah yang rendah kolesterol, lemak dan kalori, dengan kandungan protein yang tetap tinggi dan rasa yang tidak kalah dengan jenis daging yang lain.

Daging burung unta berwarna merah, bahkan warna merahnya lebih gelap dari daging sapi.



Otot daging terbanyak diperoleh dari bagian kaki dan paha burung unta. Disamping menghasilkan daging, burung unta juga terkenal dengan produknya berupa kulit burung unta. Kulit ini dapat dibuat aneka kostum, sepatu dan dompet.



Macam-macam karkas unggas

- Wings/sayap



- Thigh/paha atas



- Drumstick/paha 
- Supreme 
- Breast/dada
- Leg/kaki 



fppt.com

Komponen Karkas

- Otot

Komponen yang paling mahal adalah otot. Bagian otot terbesar terdapat pada bagian dada, sehingga besarnya dada dijadikan ukuran untuk membandingkan kualitas daging broiler. Fungsi otot yang utama adalah untuk menggerakkan tubuh, menutupi tulang dan membentuk tubuh.



fppt.com

- Lemak

Lemak mempunyai 3 tipe, yaitu :

1. Lemak dibawah kulit (sybkutan)
2. Lemak perut bagian bawah (abdominal)
3. Lemak dalam otot (intramuscular)



- Tulang

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



- Kulit

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

1. Melindungi bagian dalam kulit secara mekanik terhadap kemungkinan masuknya zat-zat
2. Melindungi kulit terhadap cahaya atau sinar yang akan masuk, karena pada sel epidermis terdapat pigmen melanin



3. Mengatur temperatur tubuh
4. Sebagai kelenjar sekresi, yaitu tempat keluarnya keringat
5. Tempat pembentukan vitamin D dari kolesterol
6. Tempat berlangsungnya respirasi



Kualitas/Mutu Unggas

- Tekstur daging lembut
- Bagian dada tampak berisi
- Bagian paha tidak keras
- Tulang dada masih mempunyai tulang rawan
- Aroma segar
- Karkas utuh



fppt.com

Macam-macam hasil olah unggas



fppt.com

Nugget

- **Nugget ayam** adalah salah satu pangan hasil pengolahan daging ayam yang memiliki cita rasa tertentu, biasanya berwarna kuning keemasan. Saat ini, nugget ayam menjadi salah satu produk olahan daging ayam yang berkembang pesat



fppt.com

Bahan baku nugget adalah potongan daging ayam, tepung-tepungan, dan bumbu-bumbuan. Dalam pengolahan di industri, nugget ayam melalui beberapa tahapan. Pertama-tama, daging ayam digiling hingga halus. Kemudian, gilingan tersebut dicampur dengan pengemulsi, tepung, bumbu, dan air sehingga menjadi emulsi. Selanjutnya, emulsi tersebut diberikan pelapis basah dan pelapis kering. Berikutnya, emulsi yang telah diberikan pelapis ini digoreng, hingga matang. Setelah matang, nugget ayam dibekukan pada suhu sangat rendah hingga beku. Produk akhir kemudian dikemas.



fppt.com

Beberapa kasus yang ada pada unggas



Avian influenza/flu burung

Penyakit flu burung atau flu unggas (bird flu, avian influenza) adalah suatu penyakit menular yang disebabkan oleh virus influenza tipe A dan ditularkan oleh unggas. Penyakit flu burung yang disebabkan oleh virus avian influenza jenis H5N1 pada unggas, yang telah terjadi di Republik Korea, Vietnam, Jepang, Thailand, Kamboja, Taiwan, Laos, China, Indonesia dan Pakistan. Sumber virus diduga berasal dari migrasi burung dan transportasi unggas yang terinfeksi.



Gejala-gejala flu burung

- Gejala pada unggas :
 1. Jengger berwarna biru
 2. Borok dikaki
 3. Kematian mendadak



- Gejala pada manusia :
 1. Demam (suhu badan diatas 38 C)
 2. Batuk dan nyeri tenggorokan
 3. Radang saluran pernafasan atas
 4. Infeksi mata
 5. Nyeri otot



Ayam tiren

Ayam tiren (mati kemarin) merupakan ayam yang sudah mati bukan karna disembelih di hari yang lalu bangkai atau bisa juga disebut dengan ayam yang kemudian diperjual belikan dengan harga yang sangat murah.



Ciri-ciri ayam tiren

- Warna kulit karkas terdapat bercak-bercak darah bagian kepala, leher, punggung, sayap dan dada
- Bau agak anyir
- Konsistensi otot dada dan paha lembek
- Keadaan serabut otot berwarna kemerahan



- Keadaan pembuluh darah di daerah leher dan sayap penuh dengan darah
- Warna hati merah kehitaman
- Bagian dalam karkas berwarna kemerahan



Daging ayam berformalin

merupakan daging ayam yang diberi cairan formalin dengan cara disuntikkan pada daging yang bertujuan agar daging ayam jauh lebih awet dari daging ayam segar.



Ciri-ciri daging berormalin

- Berwarna putih mengkilat
- Konsistensi sangat kenyal
- Permukaan kulit tegang
- Bau khas formalin, biasanya tidak dihirnggapi oleh lalat



fppt.com

Cara menyimpan daging unggas

- Unggas sebelum disimpan dibersihkan terlebih dahulu pada air mengalir
- Kemas dalam plastik atau sejenisnya sebelum dimasukkan ke dalam almari pendingin agar melindungi karkas dari kontaminasi bau, gas dan sinar dari luar



fppt.com

- Simpan unggas yang sudah dibersihkan pada almari pendingin (refrigerator) untuk waktu simpan tidak lama/pendek
 - Simpan dalam freezer untuk waktu simpan lama/panjang
- *NB :
- penyimpanan dingin (chill) $+0^{\circ}\text{C}$ s/d $+5^{\circ}\text{C}$,
 - penyimpanan beku suhunya antara -18°C s/d -20°C (freezer)



RESEP-RESEP



Nugget Ayam

Bahan dan Bumbu :

- Daging Ayam 500 gram
- Garam 1 sdt
- Gula Pasir ½ sdt
- Jahe ¼ sdt Diparut, diperas
- Lada ½ sdt
- Bawang Putih 3 siung Dicincang
- Bawang bombay 1 buah Dicincang
- Tepung tapioka 3 sdm



fppt.com

- Air es 50 cc
- Mentega 1 sdt Untuk menumis
- Minyak Goreng 250 cc

Bahan Pelapis :

- Telur ayam 2 butir
- Tepung terigu 25 gram
- Tepung roti kasar 150 gram



fppt.com

Cara Membuat :

- Tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum
- Campur semua bahan dalam food processor hingga adonan kalis,
- Siapkan loyang kotak dengan ukuran 18 cm dengan tinggi 2 cm, olesi dengan minyak goreng.
- Tuang adonan ayam, ratakan.
- Kukus selama 30 menit, angkat, biarkan hingga dingin, lalu potong sesuai selera



- Gulingkan nugget pada tepung terigu, celupkan kedalam kocokan telur, lalu gulingkan pada tepung roti sambil ditekan-tekan agar tepung roti melekat.
- Goreng nugget dalam minyak panas dan banyak hingga coklat keemasan
- Angkat, tiriskan.



Abon Ayam

Nama Bahan:

- Daging ayam 500 gram
- Air 1 liter
- Minyak goreng 2 sdm Untuk Menumis
- Garam 1 sdt
- Daun Jeruk 4 lembar Iris Tipis
- Batang Serai 1 batang Memarkan
- Santan 100 ml Dari ½ butir kelapa
- Minyak goreng 125 ml



fppt.com

Bumbu Halus :

- Bawang putih 5 siung
- Bawang merah 6 buah
- Cabai merah 2 buah
- Kunyit 1 cm
- Garam ½ sdt
- Gula jawa 2 sdm



fppt.com

Cara Membuat :

- Didihkan air dan garam, masak daging ayam, masak hingga lunak, angkat
- Memarkan daging ayam dengan alat pemukul daging lalu suwir-suwir halus
- Panaskan minyak lalu tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai hingga harum. Masukkan daging ayam, aduk rata. Tuang santan, masak dengan api kecil sambil diaduk dan dibalik sampai kering
- Panaskan minyak, goreng adonan daging ayam sambil diaduk hingga kering. Angkat dan tiriskan minyaknya dengan dipres atau diperas. Kemudian pisahkan adonan abon dengan garpu agar tidak menggumpal. Sajikan



fppt.com

Bakso Ayam

Nama Bahan :

- Daging ayam 500 gram
- Tepung tapioka 75 gram
- Es Batu 200 gram
- Garam 20 gram
- Lada 10 gram
- Garlic powder 5 gram
- Penyedap rasa 5 gram



fppt.com

Cara Membuat :

- Timbang daging ayam dan potong kasar, lalu blender sebentar tambahkan bawang putih dan es batu 75 gram, blender sampai agak halus
- Masukkan garam dan tambahkan es batu 75 gram, blender lagi hingga halus
- Tambahkan sisa es batu 50 gram, lada, penyedap rasa, tepung tapioka, blender hingga tercampur rata.
- Diamkan sebentar 15-30 menit
- Bentuk adonan menggunakan tangan dan sendok
- Masukkan bola-bola daging tersebut kedalam air panas dan masak hingga mengapung
- Agkat, tiriskan



ppt.com

Klaten,

Guru Mata Pelajaran

.....
NIP

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

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/Komp. Dasar : Pengetahuan Bahan Makanan
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Semester : Gasal
Kelas : X Jasa Boga 2

I. Evaluasi

Evaluasi dilaksanakan pada minggu ke 3 tanggal 22 Agustus 2014

II. Perbaikan / Remediasi

Remediasi dilaksanakan pada -

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Klaten, 12 September 2014

Mahasiswa praktikan

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP.19661222 199403 2 004

Listuhayu Vinindita
NIM. 11511244007

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

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

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

No	Topik/Standar Kompetensi/Kompetensi Dasar	Bahan/Kelas/Semester	Uraian Materi	Jml Soal Per T/ST	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
						A	B		Md	Sd	Sk	
1	Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya	X Gasal	Essay test	5 soal	Siswa dapat menjelaskan pengertian tentang unggas		√			√		Unggas adalah jenis hewan ternak kelompok burung yang dimandatkan untuk daging dan telurnya.
			Essay test		Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis unggas		√			√		Ayam, bebek, kalkun, merpati, angsa.
			Essay test		Siswa dapat menyebutkan bagian-bagian karkas unggas		√			√		Macam-macam karkas unggas : <ul style="list-style-type: none"> • Drumstick (paha bawah) • Thight (paha atas) • Wings (sayap)

												<ul style="list-style-type: none"> • Part of neck (leher) • Breasts (dada) • Tail end of bar porti
			Essay test		Siswa dapat menyebutkan hasil olah dari daging unggas		√			√		<p>Hasil olah unggas :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abon • Cornet • Nugget • Bakso • Galantine
			Essay test		Siswa dapat menjelaskan cara menyimpan unggas yang baik		√			√		<p>Cara menyimpan unggas :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dibekukan dimasukkan ke tempat yang temperatur di bawa biasanya tahan sampai 1 minggu 9° C • Almari pendingin

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

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

No	NIS	Nama Siswa	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
			Nilai	% jwb benar	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1	8406	Adi Nur Jati	90	90%			√		
2	8407	Ari Rizkiani	82	82%			√		
3	8408	Berliana Hermas Very Safir	85	85%			√		
4	8409	Cynthia Dewayanti Putri	100	100%		100	√		
5	8410	Dita Maharani	80	80%			√		
6	8411	Erika Dewi Candra	77	77%			√		
7	8412	Esti Maulani	88	88%			√		
8	8413	Evi Ratnawati	82	82%			√		
9	8414	Isma Kumalasari	90	90%			√		
10	8415	Kharisma Nur Priyanti	70	70%			√		
11	8416	Kris Widayanti	86	86%			√		
12	8417	Lailaunni'mah	79	79%			√		
13	8418	Lily Maylawati	93	93%			√		
14	8419	Lola Trihastuti	91	91%			√		
15	8420	Muhammad Iqbal Priyos	96	96%			√		
16	8421	Noer Sianida	90	90%			√		
17	8422	Nur Hazanah	96	96%			√		

18	8423	Nur Ika Pratiwi	76	76%	76		√		
19	8424	Nurika Rahmawati Debora	87	87%			√		
20	8425	Nurul Mutiara Sari	80	80%			√		
21	8426	Paramitha Mahardhika	77	77%			√		
22	8427	Refalia Sukmaningsih	83	83%			√		
23	8428	Retno Riskawati	98	98%			√		
24	8429	Rika Dwi Yuliani	93	93%			√		
25	8430	Risa Dhea Ananda	85	85%			√		
26	8431	Rizqi Karomatul Wahidah	83	83%			√		
27	8432	Sofiyyah Salma	98	98%			√		
28	8433	Sisca Rahmawati	88	88%			√		
29	8434	Sofie Anggraeni Puspitasari	83	83%			√		
30	8435	Susilowati Nurul Fatimah	76	76%	76		√		
31	8436	Tegar Setyo Wicaksono	88	88%			√		
32	8437	Yhuden Cindy Apriliana	86	86%			√		
		Jumlah	2756						
		Rata-rata Taraf Serap	86.125						
		Jelajah Taraf Serap	45						

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP. 19661222 199403 2 004

Klaten,
Mahasiswa Praktikan

Listuhayu Vinindita
NIM. 11511244007

**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 : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester : X JB 2/ Gasal

No	N a m a	K K M						Standar Komp.
		Kompetensi Dasar						
		Daging dan hasil olahannya	Unggas dan hasil olahannya	Tugas kelompok	4	5	6... ..	
1.	Adi Nur Jati	85	90	85				
2.	Ari Rizkiani	77	82	85				
3.	Berliana Hermas Very Safira	90	85	75				
4.	Cynthia Dewayanti Putri	95	100	80				
5.	Dita Maharani	87	80	75				
6.	Erika Dewi Candra	85	77	-				
7.	Esti Maulani	90	88	78				
8.	Evi Ratnawati	90	82	85				
9.	Isma Kumalasari	-	90	-				
10.	Kharisma Nur Priyanti	87	70	78				
11.	Kris Widayanti	80	86	75				
12.	Lailaunni'mah	95	79	75				
13.	Lily Maylawati	87	93	78				
14.	Lola Trihastuti	93	91	85				
15.	Muhammad Iqbal Priyos	80	96	80				
16.	Noer Sianida	-	90	-				
17.	Nur Hazanah	93	96	80				
18.	Nur Ika Pratiwi	82	76	80				
19.	Nurika Rahmawati Debora	90	87	-				
20.	Nurul Mutiara Sari	70	80	78				
21.	Paramitha Mahardhika	85	77	85				
22.	Reflia Sukmaningsih	93	83	80				
23.	Retno Riskawati	95	98	85				
24.	Rika Dwi Yuliani	87	93	78				
25.	Risa Dhea Ananda	77	85	-				
26.	Rizqi Karomatul Wahidah	80	83	75				
27.	Soffiyah Salma	75	98	80				
28.	Sisca Rahmawati	88	88	75				
29.	Sofie Anggraeni Puspitasari	92	83	75				
30.	Susilowati Nurul Fatimah	80	70	75				
31.	Tegar Setyo Wicaksono	70	88	75				
32.	Yhuden Cindy Apriliana	73	86	80				

Mengetahui

Klaten 16 September 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP.19661222 199403 2 004

Listuhayu Vinindita
NIM. 11511244007



PEMERINTAH KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

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

BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)

PPL

Semester : Gasal Tahun Pelajaran 2013-2014

NAMA GURU	Listuhayu Vinindita
NIM	11511244007
MATA DIKLAT	Pengetahuan Bahan Makanan