

LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
LOKASI SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Disusun Sebagai Tugas Akhir Pelaksanaan
Kegiatan PPL



Disusun oleh:
LINY RAHMASARI
11511244006

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta Tahun 2014, menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa di bawah ini:

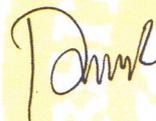
NAMA : Liny Rahmasari
NIM : 11511244006
JURUSAN : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
FAKULTAS : Fakultas Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta mulai hari Senin, 15 Maret 2014 sampai dengan hari Sabtu, 18 September 2014. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, 6 Oktober 2014

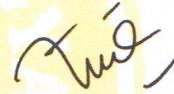
Mengetahui

Koordinator KKN-PPL
SMK Negeri 4 Surakarta



Heri Susanto, S.Kom, M.Pd
NIP. 19790323 200501 1 005

Guru Pembimbing
SMK Negeri 4 Surakarta



Tri Sunarmi, M.Pd
NIP. 19720313 2005012 007

Menyetujui

Dosen Pembimbing PPL



Dr. Kokom Komariah, M. Pd.
NIP.19600808 198403 2 002

Kepala Sekolah
SMK Negeri 4 Surakarta



Suratno, S.Pd., M.Pd
NIP. 19671021 199103 1 005

ABSTRAK

Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan terpadu dan saling mendukung satu dengan lainnya dalam rangka mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau tenaga kependidikan yang profesional. Penyelenggaraan program KKN-PPL secara terpadu bertujuan untuk memberikan pengalaman belajar yang bagus dan bermutu, memperluas wawasan, melatih dan mengembangkan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, meningkatkan keterampilan, kemandirian, tanggungjawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah. Tujuan lain adalah memberikan gambaran dan pengalaman langsung kepada mahasiswa dalam hal alokasi waktu, perencanaan program, pengelolaan, dan pendanaan yang efisien dan efektif. Program yang dikembangkan mahasiswa dalam praktik KKN-PPL disesuaikan dengan program sekolah sehingga dapat mendukung program-program yang ada di sekolah.

KKN-PPL ini dilaksanakan di SMK Negeri 4 Surakartayang berlokasi di Jalan LU Adisucipto No.40. Kegiatan KKN-PPL dilaksanakan mulai tanggal 15 Maret 2014 sampai dengan 19 September 2014. Berdasarkan analisis situasi dan observasi baik sekolah maupun kelas, telah dilaksanakan berbagai program. Dalam kegiatan praktek mengajar, mahasiswa dibimbing oleh guru pembimbing mata pelajaran. Pelaksanaan praktek mengajar sesuai dengan jadwal guru pembimbing mata pelajaran.

Dari program KKN-PPL ini mahasiswa telah memperoleh manfaat baik dari praktek maupun kegiatan lain yang berhubungan dengan pelaksanaan KKN-PPL ini. Dari kegiatan tersebut mahasiswa dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang proses kegiatan belajar disekolah.

Kata Kunci : KKNPPL UNY 2014, SMK N 4 SURAKARTA

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur senantiasa kami ucapkan kepada Allah SWT, karena atas limpahan rahmat, nikmat, anugerah, serta hidayah-Nya, kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta di SMK Negeri 4 Surakarta Tahun 2014 yang dilaksanakan mulai hari Senin, 6 Juli 2013 sampai dengan hari Sabtu, 30 Agustus 2014 dapat berjalan dengan baik dan lancar. Penulis juga bersyukur karena dapat menyusun dan menyelesaikan Laporan Kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta ini dengan lancar dan sukses.

Program Praktik Pengalaman Lapangan ini merupakan program yang diwajibkan bagi mahasiswa jenjang Strata 1 (S1) Kependidikan di Universitas Negeri Yogyakarta sebagai media untuk mengembangkan keterampilan mengajar dan mendapatkan pengalaman dalam mengajar di sekolah.

Walaupun penyusun mempunyai keterbatasan, penyusun tetap berusaha melaksanakan tugas PPL hingga penyusunan laporan PPL ini dengan sebaik-baiknya. Usaha melaksanakan kegiatan KKN-PPL hingga penyusunan laporan ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, dan pengarahan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini, perkenankanlah penyusun menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan dan kerjasamanya hingga laporan PPL ini dapat tersusun, terutama kepada :

1. Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., M.A. selaku rektor Universitas Negeri Yogyakarta
2. Pimpinan serta seluruh jajaran staf dan karyawan UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
3. Dr. Kokom Komariah, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan kepada kami dalam melaksanakan kegiatan PPL
4. Suratno, S.Pd, M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan ijin dan kesempatan kepada kami untuk melaksanakan kegiatan PPL
5. Heri Susanto S.Kom, M.Pd selaku koordinator KKN-PPL SMK Negeri 4 Surakarta yang telah membimbing dan memberikan pengarahan-pengarahan selama kegiatan KKN-PPL
6. Dra. Supartinah selaku Wakasek bagian kesiswaan dan Ibu Dra. Nikmah Mawardati selaku Wakasek bagian sarana dan prasarana yang senantiasa memberi masukan-masukan selama kegiatan KKN-PPL
7. Segenap Guru, Karyawan, dan Staf SMK Negeri 4 Surakarta atas segala bantuan dan kerjasamanya
8. Rekan-rekan kelompok KKN-PPL UNY di SMK Negeri 4 Surakarta, Maria, Pravita, Dita, Alfun, Yuni, Marida, Winda, Ambar, Fitri, Evi, dan Nisa yang telah berjuang bersama sampai akhir kegiatan KKN.

9. Siswa-siswi SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan suasana dan pengalaman baru bagi penulis.
10. Segenap keluarga tercinta, Bapak, Ibu dan adik yang senantiasa memberikan dorongan dan do'a selama kegiatan KKN-PPL
11. Semua pihak yang telah membantu selama pelaksanaan kegiatan KKN-PPL yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih kurang dari sempurna sehingga perlu pembenahan. Oleh karena itu, segala kritik, dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Yogyakarta, 6 Oktober 2014

Liny Rahmasari
NIM. 11511244006

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan Laporan PPL	ii
Abstrak.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi	vi
BAB I : PENDAHULUAN	
A. Analisi Situasi	3
B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan KKN-PPL	10
BAB II : PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	
A. Persiapan PPL	13
B. Pelaksanaan PPL	16
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	18
BAB III : PENUTUP	
A. Kesimpulan	22
B. Saran	23
Daftar Pustaka	26
Lampiran	27

BAB I

PENDAHULUAN

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 PPL.

Program 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), 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 4 Surakarta

Pada awal pendiriannya, nama resmi yang dipakai sekolah ini adalah SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas) Negeri Surakarta. Di tahun

pertama berdiri, jurusan yang dibuka hanya jurusan Kerajinan Batik. Fasilitas yang tersedia pada waktu itu belum selengkap seperti sekarang ini. Peralatan mengajar didapat dari hasil pinjaman dari departemen. Gedung yang digunakan pun meminjam gedung milik PNP Gula (Semula digunakan SKKP Negeri Surakarta) di Jl. Lombok 5 Banjarsari Surakarta. Baru pada tahun 1967, di bawah kepemimpinan Bapak Soekamto S, BA dengan didukung personalia yang ada, SKKA berangsur-angsur membenahi diri menjadi lebih maju dari sebelumnya.

Di tahun ini dibuka 3 (tiga) jurusan baru yaitu Tatalaksana Makanan dan Rumah Tangga, Tatalaksana Pakaian dan membimbing dan Merawat Anak. Pada tahun 1971, SKKA memindahkan tempat kegiatan belajar mengajar ke gedung baru di Manahan Jl Laks. Adisucipto No 40 Surakarta. Gedung inilah yang sampai saat ini digunakan sebagai tempat penyelenggaraan proses belajar mengajar. Dari tahun 1972 s.d. 1976 proses pemekaran SKKA relatif masih nampak kemajuannya. Empat jurusan yang ditawarkan semakin meningkat, baik kuantitas maupun kualitasnya. Satu hal yang perlu diketahui, bahwa berdasarkan Surat Mendikbud RI No 0290/0/76 tanggal 9 Desember 1976 penggantian nama SKKA menjadi SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga). Dengan penggantian nama ini, sekaligus ada perubahan nama jurusan, yaitu :

- a. Yang semula Jurusan Tatalaksana Makanan menjadi Tatalaksana Boga
- b. Yang semula Jurusan Tatalaksana Pakaian menjadi Tatalaksana Busana
- c. Yang semula Jurusan Membimbing dan Merawat Anak menjadi Tatalaksana Rumah Tangga

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersamaan dengan turunnya keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan tertanggal 22 Oktober 1983 Nomor 0461/U/1983 tentang perbaikan kurikulum Pendidikan Dasar dan Menengah di lingkungan Departemen pendidikan dan Kebudayaan. Dengan turunnya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula. Akhirnya lahirlah kurikulum 1984, yang di dalamnya antara lain terkandung mengenai sistem kredit. Dalam proses itu situasi dan kondisi di SMKK pun mengalami perubahan pula, antara lain sebagai berikut : Semua jurusan : Tatalaksana Boga, Tatalaksana Busana dan Tatalaksana Rumah Tangga menjadi Rumpun Boga dan Rumpun Busana Dari rumpun Boga SMKK Negeri Surakarta baru memiliki Program Studi Busana

Batik, dan mulai tahun ajaran 1992/1993 dibuka Rumpun Kecantikan Program Studi Tata Kecantikan.

Perkembangan berikutnya pada tahun 1998/1999 dibuka Program Keahlian Akomodasi Perhotelan. Pada masa itu berkat kerjasama antara BKK dan PJTKI banyak disalurkan lulusan SMK Negeri 4 Surakarta ke berbagai dunia usaha dan industri baik di dalam maupun di luar negeri. Adapun Kepala Sekolah yang pernah memimpin sampai saat ini adalah :

Ib. Soenarjo	Tahun 1964 - 1965
Bp. Soekamto	Tahun 1965 - 1987
Ib. Moehartati Moelyadi	Tahun 1987 - 1993
Ib. Siti Koemaryatoen	Tahun 1993 - 1998
Bp. Moechtingudin, BSc	Tahun 1998 - 2002
Bp. Drs. Rakhmat	Mei-Juli 2002
Ibu. Dra. Agnes Sri	Tahun 2002-2006
Bp. Drs. Sugiyarto, M.Pd	Tahun 2006 - 2012
Bp. Suratno, S.Pd.,M.Pd	Tahun 2012 - Sekarang

2. Visi SMK N 4 Surakarta

Mewujudkan SMK yang berkualitas, bernuansa industri dan berbudaya lingkungan

3. Misi SMK N 4 Surakarta

- a. Menyiapkan lulusan yang siap kerja, cerdas, kompetitif dan berkepribadian luhur
- b. Mengembangkan potensi sekolah yang berwawasan lingkungan dan bernuansa industri
- c. Menyiapkan wirausahawan yang handal
- d. Mengembangkan semangat keunggulan dan kompetisi yang positif
- e. Meningkatkan pengamalan ajaran agama yang dianut dan budaya bangsa sebagai sumber kearifan dalam bertindak
- f. Menerapkan nilai budaya dan karakter bangsa, kejujuran, kedisiplinan, dan kerjasama

4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK N 4 Surakarta yang beralamat di Jl. LU Adi sucipto No 40 Surakarta ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir

jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 4 Surakarta memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 4 Surakarta 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 4 Surakarta. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

- 1) Ruang Kepala Sekolah
- 2) Ruang Waka
- 3) Ruang Tata Usaha
- 4) Ruang Guru
- 5) Ruang OSIS
- 6) Ruang Bahasa
- 7) Ruang Lab. Komputer
- 8) Ruang Lab. IPA
- 9) Ruang
- 10) Gardu Satpam
- 11) Menara Air
- 12) 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 4 Surakarta adalah sebagai berikut :

- a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
 - (1) Ruang Laundry
 - (2) Ruang Hotel
- b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga
 - (1) Ruang Praktik Boga 1
 - (2) Ruang Praktik Boga 2

- (3) Ruang Praktik Boga 3
- (4) Ruang Praktik Patiseri 1
- (5) Ruang UP Boga
- (6) Ruang Tata Hidang 1
- c) Ruang Cafeteria Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik
 - (1) Ruang Praktik Busana 1
 - (2) Ruang Praktik Busana 2
 - (3) Ruang Praktik Busana 3
 - (4) Ruang Praktik Busana 4
 - (5) Ruang Sanggar Busana
 - (6) Gudang Busana oleh
- d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan
 - (1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur
 - (2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang Ruang Aula
- e) Pengandaan
- f) UKS
- g) Bimbingan dan Penyuluhan
- h) Rumah Jaga
- i) KM/ WC siswa
- j) KM/ WC guru
- k) KM/ WC kepala sekolah
- l) KM/ WC karyawan/ TU
- m) Ruang Ibadah
- n) Gudang
- o) Koperasi Siswa
- p) Selasar/ penghubung
- q) Sanggar busana
- r) Lapangan basket/ tens
- s) Lapangan Lompat jauh
- t) Lapangan volly
- u) Gudang bekas dinas P dan K
- v) Tempat sepeda siswa
- w) Tempat sepeda guru

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 4 Surakarta cukup bergengsi diantara SMK di Surakarta, karena SMK N 4 Surakarta adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK N 4 Surakarta merupakan SMK tertua di kota Surakarta. SMK N 4 Surakarta mempunyai program - program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 4 Surakarta mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, 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 4 Surakarta.

b. Potensi Siswa

SMK N 4 Surakarta terdiri dari 36 kelas terdiri atas 12 kelas Jasa Boga, 12 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan. Siswa - siswa SMK N 4 Surakarta cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK N 4 Surakarta berjumlah 90 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 4 Surakarta mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan, 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 4 Surakarta 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. Rohis

8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 4 Surakarta 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 4 Surakarta 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 4 Surakarta dikelola oleh seorang staff perpustakaan. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia, Buku jurusan, dll.

Sistem pelayanan di Perpustakaan SMK N 4 Surakarta yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu peminjaman satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 100,00 per hari. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK N 4 Surakarta 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 4 Surakarta terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan dan 1 dokter jaga yang dapat dimanfaatkan bagi

siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat sudah baik karena kelengkapan obat yang memadai serta kebersihan ruangan yang terawat.

12. Tempat Ibadah

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

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Program PPL

a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran

Perangkat pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK N 4 Surakarta 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 4 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 16 Juli 2014 dengan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pembelajaran di kelas Jasa Boga yang dilakukan pada tanggal 21 Mei 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 penerjungan 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)

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

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

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

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan KKN dan PPL yang dilaksanakan di ruang kuliah kampus PTBB UNY tanggal 25 Juni 2014 oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 4 Surakarta. 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 15 Maret 2014 dan 21 Mei 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 PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 21 Mei 2014 di kelas X Boga. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan.

Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

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

4) 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.

5) 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 X JB 1, X JB 4 dan XI JB 3. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 4 Surakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu stock, soup, saus serta mengolah karbohidrat dan protein.

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 4 Surakarta, 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 4 Agustus sampai 2 September 2014. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar dikelas X JB 1, X JB 3 X JB 4, dan XI BO 3 dengan alokasi waktu sebanyak 80 jam dengan 10 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan :

Tabel 1. Deskripsi Praktik Mengajar

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	4 Agustus 2014	X BO 1	7-12	Mempelajari Tentang ilmu gizi dan silabus Metode :
2.	5 Agustus 2014	XI JB 3	1-7	Mempelajari materi tentang makanan continental Metode :
3.	8 Agustus 2014	X BO 4	1-5	Mempelajari materi tentang makanan continental Metode :
4.	12 Agustus 2014	XI JB 3	1-7	Mempelajari materi tentang stock Metode :
5.	14 Agustus 2014	X BO 2	7-12	Mempelajari materi tentang karbohidrat Metode :
6.	18 Agustus 2014	X BO 3	7-12	Praktek karbohidrat dan materi perhitungan karbohidrat Metode : Project Based Learning
7.	19 Agustus 2014	XI JB 3	1-7	Mempraktikkan clear soup
8.	21 Agustus 2014	XII JB 2	6-12	Mempraktikkan tumpeng
9.	22 Agustus 2014	XI JB 3	1-6	Materi kewirausahaan dan presentasi hasil diskusi
10	23 Agustus 2014	X BO 4	1-5	Mempraktikkan karbohidrat dan perhitungan karbohidrat
11	26 Agustus 2014	X BO 1	7-12	Materi tentang protein dan presentasi hasil diskusi siswa
12	27 Agustus 2014	XI JB 3	1-7	Mempraktikkan cream soup

13	29 Agustus 2014	X BO 4	1-5	Materi tentang protein dan presentasi hasil diskusi siswa
14	2 September 2014	XI JB 3	1-7	Mempraktikkan saus (mayonaise)

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

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

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

b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

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

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

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas X, XI dan XII adalah White Board, handout, jobsheet dan *powerpoint* pada pelajaran Ilmu Gizi dan Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental .

c. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahannya 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 4 Agustus 2014 sampai dengan 2 September 2014. Praktikan telah mengajar sebanyak 14 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 84 jam pelajaran dengan 7 kali pertemuan di kelas X BO 1, X BO 2 dan X BO 4, 6 pertemuan di kelas XI JB, 1 kali di kelas XII BO 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

Tata Boga Drs. Bagus Putu Sudira. Departemen pendidikan. 1996

Pengetahuan dan pengolahan makanan .Sutriati Purwati dkk.2007

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 4 Surakarta menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.

- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

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

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

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 4 Agustus – 2 September 2014. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

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

2. Faktor Penghambat

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

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
 - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
 - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
 - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
 - 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
 - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
 - 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteistik siswa ditiap-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 Universitas Negeri Yogyakarta 2014 dimulai tanggal 1 Juli sampai dengan 17 September berlokasi di SMK N 4 Surakarta. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Ilmu gizi kelas X BO 1, X BO 2, X BO 4 dan Penyajian, Pengolahan Makanan Kontinental (PPMK) kelas XI JB 3, Hidangan khusus kelas XII JB 2 dan PUJB Enterpreunership . Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK N 4 Surakarta, 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 4 Surakarta 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 PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah

- a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
- b) Implementasi kurikulum 2013 yang harus disampaikan dan ditanamkan kepada siswa sehingga siswa dapat berfikir kritis dan kreatif.
- c) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- d) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- e) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- f) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

2. Bagi Mahasiswa

- a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b) Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa 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 PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan 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 PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program 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 PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

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

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

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

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



MATRIKS PROGRAM KERJA PLL UNY
2014

F01

untuk
mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NOMOR LOKASI : 364
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 4 Surakarta
ALAMAT SEKOLAH : Jalan LU. Aji Sucipto No.40

No.	Program/KegiatanKKN PPL	Jumlah Jam Per Minggu										Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	
1	Pembuatan RPP											
	a. Persiapan				26	18	14					58
	b. pelaksanaan				22	14	14	4	6			58
2	Pembuatan Media											
	a. Pelaksanaan						12	30	6			48
3	Praktik Mengajar											
	a. Persiapan					6	8	2		4		20
	b. Pelaksanaan					5	5	15	9	6		40
	c. Evaluasi					2	2	10	6			20
4	Penilaian Tugas											
	a. Rekap nilai							4	4			8
6	Pembuatan Laporan											
	a. Persiapan									6		6
	b. Pelaksanaan									20	4	24
	c. Evaluasi									2	6	8
	Jumlah Jam				48	45	55	65	31	38	10	300

Surakarta, 6 Oktober 2014

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Kokom Komariah, M.Pd.

NIP. 1600808 198403 2 002

Guru Pembimbing

Tri Sunarmi, M.Pd

NIP. 19720313 2005012 007

Mahasiswa

Liny Rahmasari

NIM. 11511244006

Proses Belajar Mengajar





MATRIKS PROGRAM KERJA PLL UNY
2014

F01

untuk
mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NOMOR LOKASI : 364
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 4 Surakarta
ALAMAT SEKOLAH : Jalan LU. Aji Sucipto No.40

No.	Program/KegiatanKKN PPL	Jumlah Jam Per Minggu										Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	
1	Pembuatan RPP											
	a. Persiapan				26	18	14					58
	b. pelaksanaan				22	14	14	4	6			58
2	Pembuatan Media											
	a. Pelaksanaan						12	30	6			48
3	Praktik Mengajar											
	a. Persiapan					6	8	2		4		20
	b. Pelaksanaan					5	5	15	9	6		40
	c. Evaluasi					2	2	10	6			20
4	Penilaian Tugas											
	a. Rekap nilai							4	4			8
6	Pembuatan Laporan											
	a. Persiapan									6		6
	b. Pelaksanaan									20	4	24
	c. Evaluasi									2	6	8
	Jumlah Jam				48	45	55	65	31	38	10	300

Surakarta, 6 Oktober 2014

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Kokom Komariah, M.Pd.

NIP. 1600808 198403 2 002

Guru Pembimbing

Tri Sunarmi, M.Pd

NIP. 19720313 2005012 007

Mahasiswa

Liny Rahmasari

NIM. 11511244006

Hasil Praktek Siswa



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : Sekolah Menengah Kejuruan
Kelas/Semester : XI / I
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Menu Kontinental
Materi Pokok : Kaldu Stock
Pembuatan Kaldu Stock
Pertemuan ke- : 2
Alokasi Waktu : 7 X 45 Menit (315)

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, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa inginnya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kesesuaian kebutuhan tubuh sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran merancang dan mengolah makanan yang diperlukan tubuh.

- 1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 1.4 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.2 Menganalisis kaldu (*stock*)
- 4.1 Membuat kaldu (*stock*)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan Pengertian Stock
Pengertian *stock* menunjukkan bahan cair yang jernih, kental atau tanpa bahan pengental diaromai dengan substansi-substansi yang diekstraksikan dari daging, baik daging sapi, ayam, ikan maupun tulang beserta sayuran pengaroma.
2. Menjelaskan Jenis-jenis Stock
 - a. Brown stock
 - b. White stock
3. Menjelaskan ciri dari masing-masing jenis stock
Kriteria *stock* yang baik harus memenuhi standar yaitu
 - *White Stock*
Jernih, bening, bersih tidak berlemak.
 - *Brown Stock*
Agak kecokelatan seperti air teh, bersih, jernih tidak berminyak atau berlemak. *Stock* yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti pada waktu membuat *stock*.
4. Menjelaskan alat- alat yang digunakan untuk membuat stock
 - Stock pot*
 - Roasting pan*
 - Chopping board* atau *Chopping block*
 - Bone knife*
 - Vegetables knife*
 - Conical strainer*
 - Tammy cloth*
 - Perforated spoon*
5. Menunjukkan bahan- bahan pembuat kaldu
Ada 5 komponen bahan yang digunakan dalam pembuatan *stock* yaitu:
 - a. Tulang
 - b. Daging
 - c. *Mirepoix*
 - d. Produk-produk Asam
 - e. Garam dan *Spice*

6. Menyimpan stock

Agar *stock* dapat tahan lebih lama dilakukan penyimpanan yaitu:

- *Stock* dapat disimpan 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1°C - 4°C
- *Stock* dapat disimpan hingga 3 bulan dalam *freezer*
- *Stock* harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin
- Untuk mempercepat proses pendinginan *stock* boleh ditempatkan dalam lemari air es. *Stock* kemudian diaduk untuk mengurangi panas secara merata
- Gunakan *stockpot* atau tutup untuk mencegah kotoran atau benda-benda asing ke dalam *stock*
- Berikan label dan tanggal pada semua *stock* yang disimpa

D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat Menjelaskan pengertian stock
2. Siswa dapat Menjelaskan Jenis-jenis stock (kaldu)
3. Siswa dapat Menjelaskan ciri dari masing-masing jenis stock
4. Siswa dapat Menjelaskan alat- alat yang digunakan untuk membuat stock
5. Siswa dapat Menunjukkan bahan- bahan pembuat kaldu
6. Siswa dapat Menunjukkan proses pembuatan kaldu (stock)
7. Siswa dapat Menjelaskan kriteria hasil stock
8. Siswa dapat Menyimpan stock
9. Siswa dapat Menunjukkan prinsip kaldu (stock)

E. Materi Ajar

1. Identifikasi stock
2. Macam- macam stock
3. Ciri masing-masing jenis stock
4. Alat untuk membuat stock
5. Bahan untuk membuat stock
6. Cara membuat stock
7. Kriteria stock yang baik
8. Penyimpanan stock

F. Pendekatan, Strategi dan Metode Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Memasuki kelas dan mengucapkan / menjawab salam 2. Bersama-sama dengan peserta didik membaca doa.	45 menit

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran 4. Mengecek kehadiran peserta didik 5. Apersepsi dengan cara: (mengamati) <ol style="list-style-type: none"> 1. Meminta peserta didik mengamati gambar/ video stock (Kaldu) 2. Meminta peserta didik menyebutkan nama Stock 6. Memberikan motivasi kepada peserta didik bahwasannya materi yang akan dicapai sangat berguna bagi kehidupannya dan hal itu dapat dicapai apabila peserta didik dapat berkonsentrasi pada saat mengikuti pembelajaran 7. Peserta didik mendapatkan penjelasan cara penilaian yang akan digunakan untuk mengukur pemahaman peserta didik terhadap materi yang diajarkan 	
Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> - Dengan mengamati gambar stock peserta didik dapat menjelaskan pengertian stock - Dengan mengamati gambar stock peserta didik dapat menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan stock - Dengan mengamati gambar stock peserta didik dapat mengetahui karakteristik stock yang baik 2. Menanyakan <ul style="list-style-type: none"> - Melalui tanya jawab peserta didik mampu menjelaskan stock 3. Mengumpulkan informasi <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik menganalisis stock, macam-macam stock, ciri-ciri stock, alat membuat stock, bahan untuk membuat stock, cara membuat stock, kriteria stock dan penyimpanan stock 4. Asosiasi dan Komunikasi 	240 menit

	– Peserta didik bermain games dengan cara menemukan masakan kontinental yang memakai stock	
Penutup	1. Siswa dibantu guru menyimpulkan materi yang dibahas 2. Guru menyampaikan manfaat dan nilai-nilai yang bisa diambil dari materi tersebut bagi kehidupan sehari-hari 3. Informasi rencana pembelajaran yang akan datang 4. Menutup pembelajaran dengan salam	30 menit
	TOTAL	315 Menit

G. Kegiatan Pembelajaran

Pendekatan : *Scientific Learning*
 Model : Problem Based Learning
 Metode : Diskusi, Games, Tanya Jawab

H. Alat dan Bahan

1. Alat dan Bahan
 - a. Alat : White board, Lcd
 - b. Bahan : Hand Out, Power Point,
2. Sumber Belajar
 Prihastuti Ekawatiningsih,dkk,2008. Restoran. Klaten. PT. Macanan Jaya Cemerlang
 Suwarti Mochantoyo, Suwarti azwar, BA, Pratiwi, Ermainis Dra. 1997

I. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian : Penilaian sikap dan tes tertulis
2. Bentuk Instrumen dan Instrumen :
 - a. Bentuk Instrumen
 - Tes tertulis : Essay
 - Non Tes : Skala penilaian
 - b. Instrumen
 Soal :

Nama :

Kelas :

No.absen :

I. SOAL PILIHAN GANDA

Beri tanda silang (X) untuk jawaban yang dianggap benar!

1. Dibawah ini pengertian stock yang paling tepat adalah
 - a. Cairan yang didapat dari perebusan tulang, atau daging, unggas, ikan, sayur-sayuran dan bahan- bahan pemberi rasa dan aroma..
 - b. Cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (semi liquid)
 - c. Cairan yang didapat dari perebusan tulang, atau daging, unggas, ikan, sayur-sayuran.
 - d. Cairan yang disajikan bersama daging, ikan, atau kue- kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.
 - e. Cairan yang disajikan dengan sayuran
2. Dibawah ini adalah fungsi Stock , kecuali
 - a. Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan.
 - b. Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban
 - c. Sebagai dasar dalam pembuatan soup
 - d. Sebagai penyedap yang dapat ditambahkan dalam masakan tertentu
 - e. Sebagai penambah hidangan
3. Bahan dasar yang digunakan untuk pembuatan stock yang berasal dari hewani adalah.....
 - a. Wortel
 - b. Telur
 - c. Daging
 - d. Kol
 - e. Daun selada
4. Mirepoix dan bouquet garnie dalam pembuatan stock disebut juga dengan.....
 - a. Bahan penyedap
 - b. Bahan cair
 - c. Bahan dasar
 - d. Bahan utama
 - e. Bahan isi
5. Macam- macam stock adalah.....
 - a. White stock dan brown stock
 - b. White roux, white stock
 - c. White stock dan brown stock
 - d. Blond stock dan brown stock
 - e. Brown stock, yellow stock
6. Yang termasuk alat yang digunakan untuk pembuatan stock adalah.....

- a. Stock pot, roasting pan, chopping board
 - b. Stock pot, knife, Dinner plate
 - c. Chopping board, Salamander grill
 - d. Oven, microwafe
 - e. Pan, oven, stock pot
7. Penyimpanan stock dalam freezer dapat disimpan selama.....
- a. 4 bulan
 - b. 2 bulan
 - c. 3 bulan
 - d. 1 bulan
 - e. 5 bulan
8. Yang termasuk bahan yang digunakan pembuatan stock adalah.....
- a. Tulang, daging, mirepoix
 - b. Fruit, vegetable
 - c. Tulang, fruit, milk
 - d. Tulang, mirepoix, milk
 - e. Tulang, milk, vegetable
9. Stock yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang digosongkan disebut.....
- a. Brown stock
 - b. White stock
 - c. Blond stock
 - d. Herb stock
 - e. Yellow stock
10. Berikut kriteria hasil stock kecuali.....
- a. Jernih
 - b. Tidak berlemak
 - c. Seperti air teh (brown stock)
 - d. Bersih
 - e. Kaldu keruh

II Kunci Jawaban

1	A
2	E
3	C

4	A
5	A

6	A
7	C
8	A
9	A
10	E

III Kriteria Penilaian

Benar 1 X 10= 10

3. Prosedur Penilaian

No.	Aspek yang dinilai	Teknik/ Bentuk Penilaian	Waktu dan Prosedur Penilaian
1.	Sikap	Pengamatan siswa dalam proses pelajaran materi stock	Selama proses belajar mengajar
2.	Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian stock • Fungsi stock • Macam-macam stock • Karakteristik stock • Alat dan bahan pembuatan stock • Cara pembuatan stock 	Sebelum dan setelah kegiatan belajar mengajar
3.	Keterampilan	Presentasi tentang stock	Selama proses belajar mengajar, penyelesaian tugas diskusi

Mengetahui
Guru Pembimbing

Surakarta, 4 Agustus 2014
Mahasiswa

Tri Sunarmi, M.Pd.
NIP. 19720313 2005012 007

Liny Rahmsari
NIM. 11511244006

HAND OUT

MATA PELAJARAN : PRODUKTIF TATA BOGA
KELAS : II Jasa Boga
STANDAR KOMPETENSI : MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL
KOMPETENSI DASAR : Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental

A. PENGERTIAN KALDU

Kaldu ialah cairan yang didapat dari perebusan tulang, atau daging, unggas, ikan, sayur-sayuran dan bahan-bahan pemberi rasa dan aroma.

B. GUNA KALDU

1. Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan
2. Sebagai dasar dalam pembuatan sup dan saus
3. Sebagai penyedap yang dapat ditambahkan dalam masakan tertentu
4. Dapat diberikan pada orang sakit

C. MACAM- MACAM KALDU

- a. Kaldu yang berwarna putih disebut white stock
- b. Kaldu yang berwarna coklat disebut brown stock

D. ALAT- ALAT YANG DIGUNAKAN UNTUK MEMBUAT STOCK

1. Stock pot, sering diberi keran di dasarnya untuk menuangkan stock dari dasar panik, gunanya agar stock yang disaring tetap bebas dan lemak atau noda yang mungkin mengambang di permukaan.
2. Roasting pan, pan yang digunakan untuk mencokelatkan tulang dalam pembuatan brown stock
3. Chopping board atau chopping block, digunakan untuk memotong tulang, baik tulang yang besar maupun yang kecil
4. Bone knife, pisau tulang
5. Vegetable knife, pisau yang digunakan untuk memotong dan mengiris sayuran
6. Conical strainer, saringan yang berbentuk kerucut dan digunakan untuk menyaring stock sehingga bebas dari noda. Pada saat menyaring stock semua bahan padat dan kotoran akan menghadap ke dasar
7. Tammy cloth atau muslim cloth. Kain yang digunakan untuk menyaring stock.
8. Perforated spoon, digunakan untuk mengangkat lemak atau busa yang mengapung di permukaan stock.

E. BAHAN PEMBUATAN KALDU

a. Bahan dasar pembuatan kaldu yang berasal dari hewani

1. Daging/tulang sapi

Kaldu sapi muda, lemaknya tidak banyak dari daging berbau susu, sedangkan sapi tua lebih banyak mengandung zat ekstratif dan bila dimasak lemak tidak hancur.

2. Ayam

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

3. Kambing

Yang baik berumur 1 tahun, dan yang dibuat kaldu tulangnya saja.

4. Ikan

Dipergunakan ikan yang tidak berbau keras, dapat juga digunakan tulang, kepala ikan. Ikan yang baik digunakan adalah ikan kakap.

b. Air

Dipergunakan air yang bersih dan bebas dari bau atau rasa yang tajam, misalnya rasa kaporit, asin dan lain- lain.

c. Bahan penyedap (mirepoix)

Berasal dari nabati sejenis sayuran yang terdiri dari wortel, bawang Bombay, batang bawang, batang seldri, direbus bersama- sama selama proses pembuatan kaldu, sehingga dapat memberikan aroma pada kaldu

d. Bahan penyedap (bouquette garni)

Terdiri dari batang Bombay, batang seldri segar, bay leaf, thyme yang halus, lada hitam diikat jadi satu direbus bersama kaldu.

F. PROSES PEMBUATAN KALDU

1. Pembuatan kaldu putih (white stock)

a. Tulang dipotong- potong dibuang lemaknya

b. Tulang diblanching dengan air mendidih

c. Tulang divuvi bersih dengan air dingin

d. Tulang + air dingin direbus sampai mendidih

e. Api dikecilkan, dibuang lemaknya (skim)

f. Tambahka bumbu (mirepoix, bouquet garni)

g. Dimasak dengan api kecil (simmer) tulang sapi 4 jam, ayam 2 jam, ikan 20 menit.dan kambing 3 jam

h. Disaring, dengan saringan halus.

2. Pembuatan kaldu coklat

a. Tulang dipotong- potong dibuang lemaknya

- b. Tulang diroasting, digosongkan sampai coklat sambil ditambahkan mire poix
- c. Buang sisa minyak, masukkan dalam panic
- d. Tuangkan air dingin + sayuran, bouquet garni
- e. Didihkan
- f. Simmer 1,5 – 2 jam
- g. Disaring kedalam stock pot

G. Hal- hal yang harus diperhatikan pada pembuatan kaldu

- a. Pergunakan peralatan yang bersih
- b. Pergunakan bahan yang segar
- c. Pakai panic yang tebal
- d. Potongan tulang sebaiknya kecil
- e. Kaldu direbus dengan api kecil
- f. Kaldu disaring dengan saringan yang halus
- g. Kaldu disimpan di ruang dingin (refrigerator)

H. PENYIMPANAN STOCK

- a. Stock dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperature 1°C-4°C
- b. Stock dapat disimpan hingga 3 bulan dalam freezer
- c. Stock harus benar- benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau freezer
- d. Untuk mempercepat proses pendinginan stock boleh ditempatkan dalam air es. Stock kemudian diaduk untuk mengurangi panas secara merata.
- e. Gunakan stockpot atau tutup untuk mencegah benda- benda asing (kotoran) ke dalam stock.
- f. Berikan label dan tanggal pada semua stock yang disimpan.

I. KRITERIA HASIL STOCK

Stock yang baik harus memenuhi standar yaitu :

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

Stock yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti pada waktu membuat stock.

RANCANGAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMKN 4 Surakarta
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kelas / Semester : XI/ Gasal
 Materi Pokok : Membuat *stock*
 Alokasi Waktu : 7 X 45 Menit (315 Menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan
 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah
 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
 3.6 Mendeskripsikan *stock*
 4.6 Menyiapkan *stock*

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.3.6 Didahului dengan doa mendeskripsikan dengan jelas, tanggung jawab dan santun pengertian, komposisi dan jenis- jenis *stock*
 3.3.7 Dengan jujur, disiplin dan tanggung jawab dapat mengingat pengertian, komposisi dan jenis- jenis *stock*.

D. Tujuan Pembelajaran

- Didahului dengan doa setelah mengikuti pelajaran ini siswa dapat:
 1. Mendeskripsikan dengan jelas, tanggung jawab dan santun pengertian, komposisi ,

jenis- jenis *stock*

2. Mempraktikan macam-macam *stock* dengan jujur, tanggungjawab dan tertib.

E. Materi Ajar

Pengetahuan tentang pengertian, komposisi dan jenis-jenis *stock*

F. Metode Pembelajaran

1. Ceramah, Tanya jawab dan Demonstrasi

G. Kegiatan Pembelajaran

NO	KEGIATAN	WAKTU
1.	Kegiatan awal : <ul style="list-style-type: none">• Guru membuka dengan salam pembuka• Guru mengajak siswa untuk memperhatikan lingkungan sekitarnya untuk mewujudkan sikap peduli lingkungan agar tercipta suasana belajar yang nyaman.• Guru menunjuk salah satu siswa memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah.• Guru melakukan presensi siswa• Guru melakukan apersepsi dengan santun mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang hal-hal yang menyangkut materi yang akan diberikan sambil memberikan nilai-nilai pengembangan diri selaras antara belajar dan ibadah.• Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari• Guru memeriksa kelengkapan siswa dan memastikan kebersihan siswa sebelum memulai praktik.	45 Menit
2.	Kegiatan Inti : 1. Kegiatan eksplorasi Mengamati <ul style="list-style-type: none">• Guru menjelaskan cara pembuatan <i>stock</i>• Siswa mengamati dan mencermati <i>penjelasan</i> dari guru yang ditunjukkan dengan seksama Menanya <ul style="list-style-type: none">• Guru memberi kesempatan peserta didik untuk menanyakan permasalahan yang terkait dengan pengolahan <i>stock</i>.• Siswa membaca <i>Jobsheet</i> untuk memahami teknik- teknik pengolahan <i>stock</i>. 2. Kegiatan elaborasi <ul style="list-style-type: none">• Siswa diminta membentuk kelompok yang terdiri dari 3 orang/ kelompok	230 Menit

	<ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok siswa mempraktikan olahan <i>stock</i> sesuai dengan <i>jobsheet</i> yang sudah dibagikan. <p>3. Kegiatan Konfirmasi Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok siswa melaporkan hasil praktik kepada guru secara santun. • Guru mengarahkan dan menentukan kebenaran hasil pengukuran sebagai bagian penanaman tanggung jawab dan kejujuran. • Secara mandiri siswa diminta untuk merespon atas hasil kerjanya • Guru menyimpulkan/klarifikasi hasil praktik 	
3.	<p>Kegiatan Akhir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mengecek area kerja siswa untuk memastikan siswa mampu menjaga kebersihan area kerja setelah praktik untuk melatih siswa bertanggungjawab dan menjaga kebersihan. • Guru bersama peserta didik mengevaluasi hasil praktik • Guru memberi tugas untuk menyempurnakan pemahaman secara konkrit. • Guru menginformasikan kegiatan tindak lanjut dan pembelajaran berikutnya. • Pembelajaran ditutup dengan doa dan salam penutup. 	40 Menit
JUMLAH		315 MENIT

H. Alat dan sumber belajar

- Alat
 - *Jobsheet*
 - *Knife, peeler, tray, cutting board*, kom, piring, saringan, panci
- Sumber Belajar
Prihastuti Ekawatiningsih. 2008. *RESTORAN JILID 1*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

I. Penilaian hasil belajar

- Jenis/ Teknik Penilaian : Penilaian sikap dan Praktik
- Bentuk Instrumen dan Instrumen:
 - Bentuk Instrumen
 - Tes : -
 - Non Tes : Skala penilaian dan Unjuk kerja
 - Instrumen
 - Unjuk Kerja : Membuat stock

6. Prosedur Penilaian

No.	Aspek yang dinilai	Teknik/ Bentuk Penilaian	Waktu dan Prosedur Penilaian
1.	Sikap	Pengamatan siswa dalam praktek	Selama proses kegiatan praktek
2.	Pengetahuan	Persiapan bahan dan alat, langkah-langkah membuat stock	Sebelum dan setelah kegiatan praktek
3.	Keterampilan	Proses pengolahan stock	Selama proses kegiatan praktik, Penyelesaian tugas praktik

Surakarta, 4 Agustus 2014

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Tri Sunarmi, M.Pd
NIP. 19720313 2005012 007

Liny Rahmasari
NIM. 11511244006

A. Acara Praktik

1. Menyiapkan bahan dan peralatan membuat *stock*
2. Membuat *stock*

B. Tujuan

1. Siswa mampu menyiapkan bahan dan peralatan membuat *stock*
2. Siswa mampu membuat *stock*

C. Alat Praktik

1. Knife
2. Cutting Board
3. Bowl
4. Plate
5. Tray
6. Stock pot
7. Steinner

D. Bahan

1. Fish Bone
2. Beef bone
3. Cooking oil
4. Tomato paste
5. Margarine
6. Mire poix
7. Bouquet garni
8. water

E. Langkah Kerja

1. Siswa menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan yang diperlukan
2. Siswa menyiapkan perlengkapan pribadi
3. Siswa mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai praktik
4. Siswa memperhatikan demonstrasi dari guru
5. Siswa mempraktikkan membuat *stock* sesuai dengan resep

Resep *Fish Stock*



Bahan :

<i>Fish bone</i>	300 gr
<i>Margarine</i>	6 gr
<i>Mire poix</i>	
• <i>Onion</i>	30 gr
• <i>Carrot</i>	15 gr
• <i>Celery</i>	7,5 gr
<i>Bouquet garni</i>	
• <i>Leek</i>	30 gr
• <i>Pepper corn</i>	½ sdt
• <i>Thyme</i>	¼ sdt
• <i>Bay leaf</i>	1 helai
<i>Water</i>	1100 cc

Cara Membuat :

- a. Panaskan *margarine* dalam *stockpot*
- b. Masukkan *fish bone*, buang air perebus tulang
- c. Letakkan *fish bone* dalam *stock pot*, tuangkan air
- d. Masukkan *mire poix* dan *bouquet garni* aduk selama 5 menit
- e. *Simmer* kira-kira 20 menit

Resep *brown stock*



Bahan:

<i>Beef bone</i>	500 gr
<i>Mire poix</i>	
<i>Bouquet garni</i>	
<i>Cooking oil</i>	10 cc
<i>Tomato paste</i>	30 gr
<i>Water</i>	1,5 liter

Cara Membuat:

- Tulang diletakkan dalam *roasting pan* tambahkan *cooking oil* dan *mire poix* dapat menggunakan teknik olah *roasting* maupun *saute* hingga coklat dan mengeluarkan bau harum
- Buang sisa minyak yang ada, tambahkan *tomato paste* aduk rata
- Masukkan dalam *stock pot* dan beri air sampai tulang terendam
- Rebus hingga mendidih, masukkan *bouquet garni*, kemudian di *simmer* selama 30 menit, saring

Resep White Stock



Bahan:

<i>Beef bone</i>	500 gr
<i>Mire poix</i>	40 gr
<i>Bouquet garni</i>	
<i>Water</i>	1,5 liter

Cara membuat:

- Blanching* tulang : susun *beef bone* dalam *stock pot*, masukkan air ke dalam *stock pot* hingga sebatas permukaan tulang, rebus hingga mendidih
- Tuang/ buang air bekas *blanching* dan cuci tulang dengan air bersih
- Letakkan tulang yang telah dicuci pada *stock pot* dan tuang dengan air dingin, masukkan *mire poix* dan *bouquet garni*, *simmer* selama 20 menit
- Skimmed* busa yang timbul selama proses, saring

Resep Chicken Stock



Bahan :

Tulang ayam	500gr
Air	1,5 liter
Onion	1 buah, belah 2
Carrot	2 buah, iris besar
Seledri	1 batang
Boquette garni	

Cara Membuat :

1. Bersihkan tulang dari lemak, cuci bersih lalu blanching
2. Blanching tulang, lalu masukkan ke dalam stock pot yang sudah berisi air dan semua bahan
3. Boiling, dan setelah mendidih simmer selama 2 jam
4. Saring stock dengan kain yang bersih atau saringan, lalu dinginkan dan simpan di dalam refrigerator.

F. Keselamatan Kerja

1. Menggunakan perlengkapan praktikum: rambut disanggul cepol, celemek, dan serbet (2 buah).
2. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
3. Tidak menggunakan perhiasan.
4. Bekerja sesuai dengan SOP yang telah ditentukan.
5. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung.
6. Menggunakan alat sesuai dengan buku manualnya.
7. Memperhatikan lingkungan kerja.

G. Referensi

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran. Klaten. PT.

Macanan Jaya Cemerlang

RANCANGAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMKN 4 Surakarta
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kelas / Semester : XI/ Gasal
 Materi Pokok : Membuat *soup*
 Alokasi Waktu : 7 X 45 Menit (315 menit)

J. Kompetensi Inti

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

K. Kompetensi Dasar

- 1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 2.4 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan
 2.5 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah
 2.6 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
 3.7 Mendeskripsikan *soup*
 4.6 Menyiapkan *soup*

L. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.3.8 Didahului dengan doa mendeskripsikan dengan jelas, tanggung jawab dan santun pengertian, komposisi dan jenis- jenis *soup*
 3.3.9 Dengan jujur, disiplin dan tanggung jawab dapat mengingat pengertian, komposisi dan jenis- jenis *soup*

M. Tujuan Pembelajaran

Didahului dengan doa setelah mengikuti pelajaran ini siswa dapat:

3. Mendeskripsikan dengan jelas, tanggung jawab dan santun pengertian, komposisi , jenis- jenis *soup*
4. Mempraktikan macam-macam *soup* dengan jujur, tanggungjawab dan tertib.

N. Materi Ajar

3.3.10 Pengetahuan tentang pengertian, komposisi dan jenis-jenis *soup*

O. Metode Pembelajaran

2. Ceramah, Tanya jawab dan Praktik

P. Kegiatan Pembelajaran

NO	KEGIATAN	WAKTU
1.	<p>Kegiatan awal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka dengan salam pembuka • Guru mengajak siswa untuk memperhatikan lingkungan sekitarnya untuk mewujudkan sikap peduli lingkungan agar tercipta suasana belajar yang nyaman. • Guru menunjuk salah satu siswa memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah. • Guru melakukan presensi siswa • Guru melakukan apersepsi dengan santun mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang hal-hal yang menyangkut materi yang akan diberikan sambil memberikan nilai-nilai pengembangan diri selaras antara belajar dan ibadah. • Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari • Guru memeriksa kelengkapan siswa dan memastikan kebersihan siswa sebelum memulai praktik. 	45 Menit
2.	<p>Kegiatan Inti :</p> <p>4. Kegiatan eksplorasi Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menjelaskan cara pembuatan <i>stock</i> • Siswa mengamati dan mencermati <i>penjelasan</i> dari guru yang ditunjukkan dengan seksama <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberi kesempatan peserta didik untuk menanyakan permasalahan yang terkait dengan pengolahan <i>stock</i>. • Siswa membaca <i>Jobsheet</i> untuk memahami teknik- teknik pengolahan <i>stock</i>. <p>5. Kegiatan elaborasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diminta membentuk kelompok yang 	230 Menit

	<p>terdiri dari 3 orang/ kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok siswa mempraktikkan olahan <i>stock</i> sesuai dengan <i>jobsheet</i> yang sudah dibagikan. <p>6. Kegiatan Konfirmasi Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok siswa melaporkan hasil praktik kepada guru secara santun. • Guru mengarahkan dan menentukan kebenaran hasil pengukuran sebagai bagian penanaman tanggung jawab dan kejujuran. • Secara mandiri siswa diminta untuk merespon atas hasil kerjanya • Guru menyimpulkan/klarifikasi hasil praktik 	
3.	<p>Kegiatan Akhir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mengecek area kerja siswa untuk memastikan siswa mampu menjaga kebersihan area kerja setelah praktik untuk melatih siswa bertanggungjawab dan menjaga kebersihan. • Guru bersama peserta didik mengevaluasi hasil praktik • Guru memberi tugas untuk menyempurnakan pemahaman secara konkrit. • Guru menginformasikan kegiatan tindak lanjut dan pembelajaran berikutnya. • Pembelajaran ditutup dengan doa dan salam penutup. 	40 Menit
JUMLAH		315 MENIT

Q. Alat dan sumber belajar

3. Alat

- *Jobsheet*
- *Knife, peeler, tray, cutting board*, kom, piring, saringan, panci

4. Sumber Belajar

Prihastuti Ekawatiningsih. 2008. *RESTORAN JILID 1*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

R. Penilaian hasil belajar

7. Jenis/ Teknik Penilaian : Penilaian sikap dan Praktik

8. Bentuk Instrumen dan Instrumen :

e. Bentuk Instrumen

- Tes : -
- Non Tes : Skala penilaian dan Unjuk kerja

f. Instrumen

Unjuk Kerja : Membuat soup

9. Prosedur Penilaian

No.	Aspek yang dinilai	Teknik/ Bentuk Penilaian	Waktu dan Prosedur Penilaian
1.	Sikap	Pengamatan siswa dalam	Selama proses kegiatan praktek

		praktek	
2.	Pengetahuan	Persiapan bahan dan alat, langkah-langkah membuat soup	Sebelum dan setelah kegiatan praktek
3.	Keterampilan	Proses pengolahan soup dan penyajian hasil olahnya	Selama proses kegiatan praktik, Penyelesaian tugas praktik

Surakarta, 4 Agustus 2014

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Tri Sunarmi, M.Pd
NIP.19720313 2005012 007

Liny Rahmasari
NIM. 11511244006

H. Acara Praktik

3. Menyiapkan bahan dan peralatan membuat *soup*
4. Membuat *soup*

I. Tujuan

3. Siswa mampu menyiapkan bahan dan peralatan membuat *soup*
4. Siswa mampu membuat *soup*

J. Alat Praktik

8. Knife
9. Cutting Board
10. Bowl
11. Plate
12. Tray
13. Stock pot

K. Bahan

9. Daging sapi
10. Ice water
11. Carrots
12. Cellery
13. Leek
14. Egg white
15. Beef stock
16. Salt & pepper
17. Thyme, bay leaf
18. Clove
19. Browned onion

L. Langkah Kerja

6. Siswa menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan yang diperlukan
7. Siswa menyiapkan perlengkapan pribadi
8. Siswa mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai praktik
9. Siswa memperhatikan penjelasan dari guru
10. Siswa mempraktikkan membuat *soup* sesuai dengan resep

Resep Cream of Mushroom Soup

Bahan :

Mushroom 100 gr, slice

<i>Butter</i>	30 gr
<i>Onion</i>	80 gr, chopped
<i>Leek</i>	70 gr, slice
<i>Chicken stock</i>	2,5 ltr
<i>Wheat flour</i>	100 gr
<i>Milk</i>	200 cc
<i>Salt & Pepper</i>	
<i>Cream</i>	

Cara Membuat :

- f. Saute onion dan leek sampai layu
- g. Tuang kaldu dan air jamur, aduk rata
- h. Campurkan tepung terigu dan susu, saring diatas api, aduk rata
- i. Bumbui lada dan garam, saring, simmer
- j. Sajikan dalam soup cup, tambahkan cream dan garnish dengan mushroom slice

Resep purre of potatoes soup

Bahan:

Margarine	30 gr
Onion	100 gr, potong kecil
Leek	100 gr, potong kecil
Potatoes	700 gr potong kecil
White stock	2,5 ltr
Cream	1 dl
French bread	100 gr
Lada, garam	sck

Cara membuat :

- a. Panaskan margarine masukkan semua sayuran dan aduk sampai rata. Simmer hingga layu
- b. Tuangkan stock dan simmer selama 30 menit
- c. Haluskan dengan blender (kecepatan rendah), pindahkan lagi ke dalam panci dan jerangkan
- d. Sempurnakan rasanya, tambahkan cream beberapa saat sebelum dihidangkan
- e. Hidangkan panas-panas dalam soup cup, taburi dengan french bread (toast)

Resep Hungarian Goulash Soup

Bahan :

Mentega	10 gr
Daging sapi	100 gr, macedoine
Onion	60 gr, chopped
Garlic	2 gr, chopped
Green pepper	10 gr, brunoise
Tomato paste	15 gr
Flour	10 gr
Paprika powder	3 gr
Brown stock	½ ltr
Potatoes	60 gr, macedoine
Tomato counccasse	20 gr
Salt & pepper	sck

Cara membuat :

- a. Panaskan butter dalam sauce pan saute onion dan garlic
- b. Tambahkan potato pasta dan tepung aduk hingga rata
- c. Tuangkan kaldu, aduk dan simmer
- d. Masukkan kentang dan tomato counccasse
- e. Hidangkan panas dalam soup cup

Resep Shrimp Bisque

Bahan :

Raw shrimp	250 gr
Mentega	15 gr
Shallots	25 gr, sliced
Carrots	15 gr, sliced
Leek	10 gr, sliced
Batang seledri	3 gr
Tomato paste	10 gr
Tomato councasse	20 gr
Fish stock	1,5 dl
White stock	8 dl
Tepung beras	80 dl

Cara membuat :

- Panaskan mentega dalam soup pan dan masukkan shrimp
- Tambahkan shallot, carrots, leeks, dan batang seledri biarkan selama 5 menit
- Masukkan tomato paste aduk hingga rata, tuangkan fish stock dan white stock terus direbus 5 menit
- Kentalkan dengan tepung beras yang telah dicairkan
- Saring ambil shrimp, untuk dikupas dan diris-iris sebagai garnish soup

M. Keselamatan Kerja

- Menggunakan perlengkapan praktikum: rambut disanggul cepol, celemek, dan serbet (2 buah).
- Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
- Tidak menggunakan perhiasan.
- Bekerja sesuai dengan SOP yang telah ditentukan.
- Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung.
- Menggunakan alat sesuai dengan buku manualnya.
- Memperhatikan lingkungan kerja.

N. Referensi

Kokom komariah,dkk. 2011 *Job Sheet Pengolahan Makanan*
Kontinental. Pt.Amara books

MATERI

SUP (SOUPS)

1. Pengertian Sup (*meaning of soup*)

Sup adalah suatu hidangan cair yang berasal dari stock dengan penambahan bumbu dan bahan-bahan isian lainnya yang dihidangkan sebagai hidangan pembuka, makanan ringan atau sebagai pelengkap makanan pokok. Mutu dari suatu hidangan soup bergantung pada mutu stock yang dipakai.

2. Bahan Pembuatan Sup (*main ingredient of soup*)

- a. Bahan Dasar Cairan
 - ★ White Stock / Kaldu putih
 - ★ Brown Stock / Kaldu Coklat
- b. Bahan Isi
 - ★ Bahan dari hewani, misalnya daging sapi/kambing, ayam, ikan, kerang-kerangan, udang, bebek, babi, dsb.
 - ★ Bahan dari nabati, misalnya sayuran (selada air, wortel, timun, tomat, okra, bunga kol, kol, kentang, labu kuning, asparagus, lobak, bayam, bit, labu siam, dsb) dan buah-buahan (pumpkin,
 - ★ Bahan dari padi-padian, misalnya pasta, sereal, vermicelli, bihun, dsb.
 - ★ Berasal dari kacang-kacangan, misalnya butter beans, ercis, almond, lima beans, read beans, dsb.
- c. Bahan Pengental
 - ★ Bahan pengental dari tepung : roux, buree manie, corn starch, atau white wash.
 - ★ Bahan pengental dari sayuran atau bahan pembuat sup tersebut : puree dari sayuran/buah, bahan sup yang dihaluskan, dsb.
- d. Bahan Penambah Rasa dan Aroma
 - ★ Bumbu-bumbu segar : semua jenis bawang, cabai, bumbu yang berasal dari daun, dsb.
 - ★ Rempah Kering : merica, thyme, bayleaf, cayenne pepper, chervil, pala, saffron, tarragon, paprika bubuk, bunga pala, dsb.
 - ★ Cairan atau minuman : *wine, whiskey*, arak, *brandy*, air jeruk nipis/lemon, atau
 - ★ Garam (salt)
 - ★ Susu dan hasil olahannya : mentega, sour cream, keju, whipping cream atau yogurt.

3. Fungsi Sup (*functions of soup*)

- a. Membangkitkan selera makan yang disajikan dalam porsi kecil
- b. Menambah nilai gizi pada suatu susunan menu
- c. Pada jamuan makan, berfungsi untuk menetralkan rasa tajam dari appetizer
- d. Menyeimbangkan konsistensi pada suatu susunan hidangan, menghindari keseluruhan hidangan kurang cairan

4. Penyajian Soup (*serving soup*)

- a. Temperatur penyajian
 - Sup yang disajikan panas (*hot soup*)
 - Dihidangkan pada suhu 70-90 °C
 - Sup yang disajikan dingin (*cold soup*)
 - Dihidangkan pada suhu 4-7 °C
- b. Waktu Penyajian dan Piranti Penyajian
 - Pada susunan menu kontinental, sup disajikan di mangkuk kecil dengan dua telinga lengkap dengan piring alas (*soup cup and saucers*) sebelum makanan pokok (*main courses*) atau sesudah hidangan pembuka (*cold appetizer*)
 - Pada nasional sup, biasanya disajikan di mangkuk (*bowll*) bersamaan dengan hidangan lain atau disantap dengan roti saja
- c. Volume Penyajian
 - Pada menu kontinental lengkap dihidangkan pada soup cup dengan jumlah ± 200-250 cc
 - Pada sup yang dihidangkan bersamaan dengan hidangan lain, biasanya lebih banyak dari jumlah sup pada penyajian kontinental

5. Pengental Sup (*thickening agent in soup*)

a) Roux

Roux (dibaca : /Ru) adalah campuran antara lemak (fat) dengan tepung melalui proses pemasakan yaitu dimasak di atas api kecil hingga kental. Lemak yang digunakan dalam pembuatan roux antara lain : butter, margarine, shortening, lemak ayam, serta meat dripping. Roux yang baik akan ditandai dengan tekstur seperti pasir dan berbau seperti kacang. Roux dapat juga digunakan untuk mengentalkan sup dan gravies. Roux dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu :



1. White Roux (roux putih), digunakan sebagai bahan pengental untuk jenis sup yang berwarna putih. Lama pemasakannya selama 3 menit, sedangkan jenis white roux yang dimasak selama 3-5 menit disebut Blond Roux.
2. Brown Roux (roux coklat), digunakan sebagai bahan pengental untuk jenis sup yang berwarna coklat. Lama pemasakannya selama 10-15 menit.

b) Beuree Manie

Beuree Manie (dibaca : /Burre Manyi) adalah campuran antara mentega dan tepung beras dengan perbandingan 4 : 3 tanpa melalui proses pemasakan, hanya ditambah/disiram dengan air panas lalu dicampur rata saja. Sup yang dikentalkan dengan beuree manie harus dimasak agak lama agar hasilnya tidak terasa tepung mentah.

c) Corn Strarch

Corn starch adalah campuran maizena atau tepung beras atau tepung kentang dengan bahan cair yang dingin (30 °C) seperti : sari buah, kaldu, air biasa. Selanjutnya corn starch yang dilarutkan ini ditambahkan pada akhir pemasakan sup. Hanya membutuhkan waktu sebentar saja untuk pemasakan setelah pemberian corn starch karena hanya menyempurnakan proses gelatinisasi.

d) White Wash

White wash adalah campuran tepung terigu dengan air melalui proses pemasakan. Pengental ini hanya mengentalkan sehingga tidak mempengaruhi rasa dan aroma dari sup yang dikentalkannya.

e) Arrowroot

Arrowroot dibuat dari tepung arrowroot yang ditambahkan dengan air dingin lalu dimasukkan ke dalam cairan yang ingin dikentalkan. Sekilas sama dengan corn starch tetapi hasil cairannya lebih jernih.

f) Liaison

Liaison adalah campuran dari cream dan kuning telur yang dikocok bersama. Makanan yang ditambahkan liaison tidak boleh dipanaskan melebihi suhu didih karena akan menyebabkan telur dan susu menjadi menggumpal (pecah).

6. Penghias Hidangan Sup (*garnish in soup*)

Dalam penyajian sup, perlu diperhatikan penghias (*garnish*) agar lebih menarik. Beberapa macam garnish yang dapat digunakan untuk menghias sup, antara lain :

- Peterseli (*parsley*) cincang
- Croutons (roti yang digoreng dengan mentega)
- Keju (*cheese*) atau krim kental (*cream milk*)

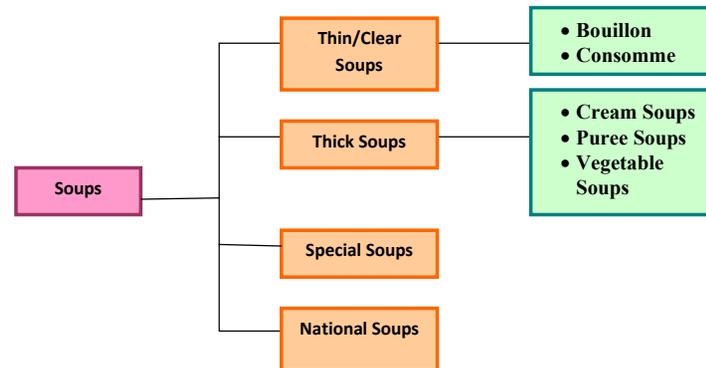
7. Teknik Pengolahan Sup

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

- a) Pada waktu pembuatan kaldu harus tepat metodenya, sehingga menghasilkan kaldu yang berkualitas baik
- b) Menyiapkan kaldu sesuai dengan sup yang akan dibuat (ayam, sapi, atau ikan)
- c) Dalam membuat sup jernih yang perlu diperhatikan ialah :
 - Kaldu harus jernih
 - Mempunyai rasa dan aroma yang khas (sedap)
- d) Dalam membuat sup kental yang perlu diperhatikan ialah :
 - Yang dikentalkan dengan bahannya sendiri (*puree soup*), direbus sebentar dalam kaldu, lalu dihaluskan, kemudian dimasukkan ke dalam kaldu, dan disempurnakan rasanya dengan bumbu dan rempah.
 - Yang dikentalkan dengan roux, roux dibuat terlebih dahulu kemudian ditambah kaldu lalu dikentalkan dengan pengental.

- Yang dikentalkan dengan cream atau telur, dicairkan terlebih dahulu dengan cairan kaldu lalu masukkan ke dalam sup.

8. Klasifikasi Sup



A. Sup Cair / Jernih (*Thin/Clear Soup*)

Sup cair ialah sup yang dibuat dari kaldu jernih dengan beberapa macam bahan isi. Thin sup tidak berlemak, kadang-kadang menggunakan sedikit bahan pengental yang jernih seperti *corn starch*. *Thin sup* dibagi atas dua golongan, yaitu :

➤ Bouillon

Sup ini terbuat dari stock. Bahan dan cara pembuatan bouillon sama dengan cara pembuatan kaldu (stock). Variasi dari sup bouillon adalah dengan penambahan berbagai bahan isi dan bumbu.

Nama dari variasi sup ini disesuaikan dengan bahan isi atau bumbu yang digunakan. Jika bahan isi yang digunakan sayuran maka namanya menjadi Vegetable Bouillon atau jika daging sapi maka namanya menjadi Beef Bouillon.

Langkah Pembuatan Bouillon :

- ⇒ Rebus tulang dan daging (sapi, kambing, ayam) dengan air dingin
- ⇒ Setelah mendidih, saring lemak dan kotoran yang timbul
- ⇒ Tambahkan bouquet garni dan mirepoix, simmer selama 4-5 jam
- ⇒ Angkat kotoran, lemak, dan busa yang ada dipermukaan
- ⇒ Saring dengan saringan yang baik

Bouillon divariasikan dengan menambahkan sayuran dan daging. Bouillon di Indonesia dikenal dengan Sop Sayuran atau Sop Daging. Bahan isi yang ingin digunakan langsung ditambahkan ke dalam cairan kaldu bouillon. Biasanya digarnish dengan cincangan peterseli.

Variasi dari Bouillon :

- a) Marmite, merupakan bouillon yang ditambahkan daging yang dipotong kecil-kecil.
- b) Petite Marmite, merupakan bouillon yang ditambahkan daging sapi dan daging ayam serta sayuran (bawang preai, wortel, seledri, kol, dan lobak). Sup ini digarnish dengan roti dan keju yang diparut kasar.
- c) French Beef Broth, merupakan petite marmite yang menggunakan daging sapi saja tanpa ayam dan ditambahkan tulang iga dan sosis.

Selain Bouillon, Broth Sup juga merupakan sebutan untuk sup jernih. Tetapi Broth Sup lebih identik dengan sup jernih yang menggunakan daging sapi / ayam sebagai bahan isiannya.

➤ **Consomme**

Sup ini terbuat dari stock yang dimasak dengan campuran daging cincang dan putih telur. Putih telur digunakan untuk menyerap kotoran yang berasal dari daging agar hasil akhir cairan sup jernih kecoklatan. Consomme merupakan salah satu sup yang mempunyai nilai gizi tinggi karena merupakan cairan yang berasal dari dua jenis protein berbeda yaitu daging cincang dan putih telur.

Langkah Pembuatan Consomme :

- ⇒ Campur daging sapi cincang dan mirepoix dengan putih telur, diamkan selama 1 jam
- ⇒ Rebus kaldu dengan api kecil, masukkan campuran daging dan putih telur
- ⇒ Simmer selama 2 jam
- ⇒ Saring dengan saringan yang baik

Variasi dari Consomme :

- a) Double Consomme, consomme yang menggunakan bahan dengan jumlah dua kali lebih banyak dari consomme biasa.
- b) Chicken Consomme, consomme yang menggunakan daging ayam cincang
- c) Fish Consomme, consomme yang menggunakan daging ikan cincang

Ciri-Ciri Sup Jernih :

- Jernih dan tidak berlemak
- Nama sup diambil dari jenis bahan isi
- Isi dimasak tersendiri
- Isi harus menarik agar dapat berfungsi sebagai garnish
- Rasa sedap dan berbau khas karena mengandung zat ekstraktif

- Dihidangkan panas

B. Sup Kental (*Thick Sup*)

Yang dimaksud dengan sup kental ialah sup yang mempergunakan susu dan kaldu sebagai cairannya, dikentalkan dengan roux atau bahan lainnya. Bahan pengentalnya dapat berupa tepung-tepungan, bijian dan kacang-kacangan. Macam-macam sup kental, antara lain :

➤ Cream soup

Sup yang bahan dasar white roux + susu (*milk*) dan ditambahkan cairan *white stock* lalu dikentalkan dengan *cream* (susu yang sangat kental). Bentuknya hampir seperti veloute atau bechamel sauces. Cream soup biasa ditambahkan dengan jamur, potongan daging ayam yang telah direbus, sayuran yang telah direbus terpisah, kacang polong, dsb. Nama dari cream soup diambil dari nama bahan yang melengkapinya, misalnya *Cream of Asparagus Soup* (cream soup + asparagus), *Mushroom Cream Soup* (cream soup + jamur cincang), *Chicken Cream Soup* (cream soup + potongan daging ayam rebus), *Cream of Oatmeal Soup* (cream soup + cereal oatmeal), *Macaroni Cream Soup* (cream soup + macaroni), dsb.

Langkah Pembuatan Cream Soup :

- ⇒ Masak mentega dan tepung terigu (membuat roux putih) aduk rata, masak selama 3 menit. Jangan sampai roux berubah menjadi coklat.
- ⇒ Tambahkan stock dingin lalu masak dengan api kecil
- ⇒ Beri bumbu (merica dan garam)
- ⇒ Setelah hampir mendidih, kentalkan dengan cream
- ⇒ Saring sampai halus dan licin

Variasi dari Cream Sup :

- a) Chicken Cream Soup, cream sup yang dibuat dengan bahan dasar kaldu ayam putih dan susu. Digarnish dengan potongan daging ayam berbentuk dadu.
- b) Asparagus Cream Sup, cream sup yang ditambahkan bahan isian asparagus yang telah diblanch.
- c) Mushroom Cream Soup, cream soup yang ditambahkan bahan isian mushroom.

➤ Puree Soup

Sup yang dikentalkan dengan bahannya sendiri, misalnya tomat yang dihaluskan, wortel yang dihaluskan, bayam yang dihaluskan, dsb. Puree soup tidak selembut cream soup. Puree soup dapat ditambahkan susu ataupun tanpa susu. Puree sup dapat juga disajikan langsung tanpa ditambahkan bahan isi.

Bahan yang ingin dibuat puree soup dapat ditambahkan dengan bumbu, rempah, sayuran, biji-bijian, kacang-kacangan, atau bahan lainnya untuk menambah rasa dan aroma. Lalu seluruh bahan dihaluskan dengan blender dan dimasak dengan ditambahkan sedikit kaldu (*stock*) sampai mengental. Puree soup dapat dihidangkan dengan *croutoun* (roti yang dipotong-potong dadu kecil, kemudian dipanggang dengan mentega).

Contohnya :

- Puree tomato, yaitu tomat yang dihancurkan sebagai bahan pengental dari puree sup.
- Puree carrot, yaitu wortel yang dihancurkan sebagai bahan pengental dari puree sup.
- Puree Green Peas, yaitu kacang polong yang dihancurkan sebagai bahan pengental dari puree sup.
- Pumpkin Sup, yaitu pumpkin atau labu besar yang dihancurkan sebagai bahan pengental dari puree sup.

➤ **Vegetable soup**

Sup yang dibuat dari berbagai sayuran, antara lain kentang, wortel, lobak, kol, kembang kol, dan asparagus. Biasanya ditambahkan bawang bombay, bawang prei yang ditumis lalu dimasukkan ke dalam sup. Sayuran dimasak dengan kaldu dan susu lalu dikentalkan dengan tepung yang dicairkan atau cream (*cream milk*).

Langkah Pembuatan Cream Soup :

- ⇒ Tumis bawang bombay dan sayuran dengan butter sampai hampir matang
- ⇒ Tambahkan kaldu dan susu kental, masak sampai sayuran matang
- ⇒ Kentalkan dengan cream

C. Special Soup

Sup spesial ialah sup yang sangat istimewa tergantung dari isi bahan sup itu sendiri atau yang memasak sup tersebut. Biasanya sup ini terdiri dari bahan yang langka atau mahal atau orang yang membuatnya adalah chef terkenal. Disebut sup spesial karena sup tersebut tidak digolongkan dalam thin soup maupun thick soup karena dibuat dari bahan yang khusus serta cara pembuatan yang khusus pula.

Biasanya sebutan special soup digunakan untuk menyebut sup yang dibuat dari selain daging sapi, ayam, dan bebek. Misalnya sup yang terbuat dari hasil laut. Sup yang dibuat dari hasil laut ini biasa dikenal dengan nama *Bisque Soup*.

Bisque soup dibuat dari ikan/kerang-kerangan/udang/cumi-cumi yang ditumis dengan mentega, ditambah dengan tomato puree, brandy, wine, kaldu ikan. Sup ini dikentalkan dengan larutan tepung beras dan liaison tanpa penyaringan.

Contoh sup yang terbuat dari hasil laut, antara lain :

- a) Chowder/Crustacean soup, yaitu sup yang dibuat dari hasil laut (kerang-kerangan, lobster, tuna, cumi, dsb)
- b) Soup madder trou fruit, yaitu sup yang dibuat dari buah-buahan + wine
- c) Turtle soup, yaitu sup yang terbuat dari daging kura-kura
- d) Londondarry, yaitu sup yang terbuat dari daging kura-kura + liaison

Contoh sup yang dibuat dengan bahan yang diolah secara khusus :

- a) Puree of Chicken Soup, yaitu sup yang dibuat dari daging ayam (direbus) yang dihaluskan lalu dimasak dengan cairan kaldu dan ditambah cincangan daging ayam dan diberi bumbu, dikentalkan dengan larutan tepung beras.

- b) Fruit Soup, yaitu sup yang dibuat dari buah-buahan segar yang dihancurkan lalu disajikan dingin.

D. National Soup

Sup nasional dapat berupa sup cair atau kental karena jenis sup ini digolongkan atas spesifik bahan, cara memasak yang khusus dan dari asal negaranya. Kemudian diperkenalkan kepada dunia luar sehingga menjadi bagian daripada Internasional Soup, yang dapat dijumpai dalam daftar menu di beberapa restoran khas suatu negara tertentu. Beberapa contoh sup nasional, antara lain :

- a) **Scotch Broth** dari Skotlandia, sup yang dibuat dari : daging sapi yang dipotong dadu, sayuran (wortel, seledri, kol, dan bawang prei), dan kaldu ayam putih.
- b) **Onion soup** dari Perancis, sup yang dibuat dari : cream soup ditambah bawang bombay dan cereal.
- c) **Gazpacho** dari Spanyol, sup yang dibuat dari : cincangan tomat dan ketimun mentah dan disajikan dingin.
- d) **Bouillabaisse** dari Perancis : sup lezat yang berasal kota Marseille dan merupakan sebuah contoh sup jenis berat. Terbuat dari 6 atau 7 macam jenis ikan yang ditangkap di sungai Rhone dan Laut Mediterania. Bouillabaisse dapat juga menggunakan jenis ikan biasa atau seafood.
- e) **Mulligatawny** dari India, sup yang dibuat dari : bawang bombay, bumbu kari (*curry*), saus dasar putih, dan beras. Diberi tambahan nasi dan potongan ayam yang dimasukkan ke dalamnya.
- f) **Minestrone** dari Italia, sup yang dibuat dari : lemak sapi/babi, bawang bombay, sayuran (bawang prei, kacang polong, timun, wortel, seledri, kentang), spaghetti, tomat, tomato puree, dan bumbu-bumbu.
- g) **Ratatouille and Pasta Soup**, sup yang dibuat dari : tomato puree, white stock, pasta (fusilli), sayuran (paprika hijau, paprika merah, timun, wortel).
- h) **Goulash Soup** dari Hungaria, sup yang dibuat dari : lemak sapi, bawang bombay, daging sapi, paprika merah, kentang, tomat, tomato puree dan kaldu sapi.
- i) **Mediterranean Soup** dari Laut Tengah (Mediterania), sup yang dibuat dari : ikan tuna, tomato puree, fish stock, seledri, dan peterseli.
- j) **Tom Yam Gong** dari Thailand : sup tradisional yang terdiri dari udang dan tomat, beraroma ketumbar. Rasa asam dan pedas merupakan ciri khas sup ini.
- k) **Hebitant atau Pea Soup** dari Kanada, sup yang dibuat dari : sejenis kacang-kacangan kuning yang dimasak dengan ham atau daging babi asin. Dimasak sampai empuk dan kemudian dihaluskan dan disajikan dengan tepung jagung (*corn bread*).
- l) **Soto Ayam** dari Indonesia/Malaysia, sup yang dibuat dari : potongan daging ayam, mie, sayuran (kol, kentang, tauge, seledri), bumbu soto khas melayu, dan kaldu ayam.

9. Menyimpan Sup

Hal-hal yang harus diperhatikan dalam menyimpan olahan sup, antara lain :

- Kesehatan
Kesehatan meliputi : kesehatan pribadi (pembuat sup), kebersihan peralatan dan daerah persiapan, bahan-bahan pembersih yang aman dan diperbolehkan, serta penggunaan bahan segar yang berkualitas.
- Suhu
Berhubungan dengan :
 - cairan sup dijaga untuk penggunaan langsung, suhu panas dipertahankan pada 80 °C – 100 °C
 - penyimpanan, sup disimpan untuk persediaan, suhu penyimpanan pada :
 - Dingin 5 °C – 15 °C
 - Beku 0 °C – (-18 °C)
- Daya Tahan
Penyimpanan sup wajib diberi label dan tanggal untuk memastikan bahwa sup yang digunakan masaih dalam jangka waktu yang dibenarkan. Ingatlah kebijakan masuk pertama dan keluar pertama pula (FIFO) untuk memastikan bahwa produk yang disiapkan tidak melebihi daya tahannya.
- Pemanasan
 - Di atas pemanas / api : hanya disimmer jangan direbus dengan api besar
 - Microwave : makanan selalu ditutup ketika dipanaskan dalam microwave, jangan menggunakan aluminium foil sebagai penutup
- Dilarang mencampur sup lama dengan yang baru

10. Pengenceran Sup

Pengenceran sup dilakukan jika sup ingin dibuat dalam jumlah besar dalam sekali pembuatan. Sup dibuat dengan kekentalan yang tinggi dan diencerkan ketika akan dipergunakan. Hal ini merupakan cara yang paling baik dalam menghadirkan sup yang telah selesai diproses dalam jumlah besar dan hanya mengencerkannya sesuai jumlah yang dibutuhkan.

RESEP – RESEP

BOUILLON SOUP

Bahan-Bahan :

- 1 kg tulang sapi
- 1 gr peterseli
- ¼ sdt thyme
- ½ bh bay leaf
- 45 gr seledri cincang
- 45 gr bawang bombay cincang
- 1 gr garam
- ¼ sdt merica
- ¼ sdt garam
- 2,5 L air

Cara Membuat :

- ✎ Rebus tulang (yang telah di blanching) dengan air dingin
- ✎ Setelah hampir mendidih masukkan keseluruhan sisa bahan-bahan
- ✎ Rebus dengan api kecil (simmer) selama 1 jam
- ✎ Angkat busa, kotoran, dan lemak yang ada di permukaan
- ✎ Saring dengan saringan yang baik

CONSOMME

Bahan – Bahan :

- 1 kg daging sapi cincang
 - 225 gr bawang prei dihaluskan
 - 110 gr wortel dihaluskan
 - 110 gr seledri dihaluskan
- } mirepoix

4 bh putih telur

2 L air

8 L kaldu

Cara Membuat :

- ✎ Campur daging cincang, mirepoix, dan putih telur
- ✎ Rebus kaldu sapi, lalu masukkan adonan daging cincang ke dalam kaldu yang hampir mendidih, rebus dengan api kecil selama 2 jam
- ✎ Saring dengan saringan yang baik

CREAM SOUP

Bahan – Bahan :

100 gr butter

130 gr tepung terigu

300 ml kaldu sapi/ayam

20 gr butter

200 ml cream

25 ml cream

½ bh kuning telur

Cara Membuat :

- ✎ Masak butter dengan tepung terigu, campur rata dan masak selama 3 menit
- ✎ Masukkan kaldu dingin sedikit demi sedikit, campur rata seluruhnya, masak dengan api kecil selama 10 menit
- ✎ Kentalkan dengan cream
- ✎ Beri garam dan merica
- ✎ Angkat dari api dan kentalkan dengan kuning telur

DAFTAR RESEP
PRAKTEK PENGOLAHAN MAKANAN

Comsomme Soup (Kel 1 & 2)

Porsi : 4 orang

No	Nama Bahan	Jumlah	Cara membuat
1.	Daging sapi (gravy beef)	350 gr	1. Buang lemak daging dan cincang halus atau gunakan prosesor. 2. Iris wortel, seledri dan bawang prei, taruh sayuran, tomat, daging dan putih telur dalam panci besar; aduk rata. 3. Hangatkan kaldu; bumbu dengan garam dan lada. 4. Taruh panci berisi campuran daging dan sayuran diatas api sedang; sedikit demi sedikit tuang kaldu sambil diaduk-aduk selama 10 menit hingga mendidih, kecilkan api, sibak busa sehingga terbentuk lubang dipermukaan kaldu. 5. Didihkan terbuka diatas api kecil selama 35 menit; jangan diaduk. 6. Taruh kaldu yang sudah disaring dalam pnci bersih; panaskan dan sajikan dalam soup cup and saucer. 7. Hias dengan irisan wortel dan bwang prei (masukan saat penyajian agar sup tidak keruh).
2.	Wortel sedang	2 bh	
3.	Kaldu sapi (White stock)	1 ½ ltr	
4.	Seledri	2 tangkai	
5.	Bawang prei kecil	2 bh	
6.	Tomat sedang, iris	2 bh	
7.	Putih telur	2 bh	
8.	Garam, Lada	-	
9.	Hiasan :		
10.	Wortel sedang	1 bh	
11.	Bawang prei kecil	1 bh	

NB : Agar memperoleh consomme yang sangat jernih, saring dua kali.

Asparagus Cream Soup (Kel 3 & 4)

Porsi : 4 – 6 orang

No	Nama Bahan	Jumlah	Cara membuat
1.	Asparagus segar	750 gr	1. Potong pucuk asparagus dan iris batangnya. Masukkan pucuk asparagus kedalam air garam
2.	Mentega	60 gr	
3.	Bawang bombay	1 bh	

	kecil, iris		mendidih selama 1 menit, tiriskan.
4.	Seledri, iris	1 tangkai	2. Panaskan mentega di panci, tumis bawang bombay, seledri dan batang asparagus selama 5 menit sampai layu. Masukkan terigu dan aduk rata.
5.	Tepung terigu		
6.	Kaldu ayam (White stock)	3 cangkir	3. Angkat panci dari api, tuang kaldu dan aduk rata. Tutup panci dan masak 20-25 menit lagi sampai empuk.
7.	Krim	2/3 cangkir	4. Masukkan ujung asparagus, masak 5 menit lagi.
8.	Garam, Lada		5. Haluskan sup dengan prosesor atau blender.
			6. Tuang kembali ke panci lalu aduk-aduk diatas api sampai panas.
			7. Hias sup dengan setangkai chervil segar bila suka; sajikan.

Gazpacho Soup (Kel 5 & 6)

Porsi : 6 – 8 orang

No	Nama Bahan	Jumlah	Cara membuat
1.	Bawang bombay	1 bh	1. Iris dadu bawang bombay, tomat, timun dan paprika, sisihkan.
2.	Tomat	3 bh	
3.	Timun sedang	½ bh	2. Lalu campur bawang putih dengan irisan bawang bombay, tomat, timun dan paprika tanpa biji.
4.	Paprika hijau	½ bh	
5.	Paprika merah	½ bh	
6.	Bawang putih, haluskan	1 siung	3. Tambahkan sari tomat, gula, garam, lada, serta campuran minyak zaitun dan cuka (white
7.	Tomat puree	3 ½ cangkir	

8.	Gula	½ sdt	wine vinegrate) kedalam sayuran
9.	Garam, Lada	-	dan bumbu simpan dalam kulkas.
10.	Minyak zaitun	¼ cangkir	4. Sajikan dingin dengan crouton.
11.	White wine Vinegrate	¼ cangkir	5. Crouton bawang putih :
12.	Crouton bawang putih :		14. Panaskan oven pada suhu 180° C
	11. Roti tawar		15. Buang kulit roti, lalu iris dadu ukuran 1 cm. Percikan roti dengan campuran minyak dan bawang.
	12. Minyak zaitun	6 iris	16. Panggang 10-15 menit, balik dua kali sampai coklat keemasan.
	13. Bawang putih, haluskan	¼ cangkir 1 siung	

French Onion Soup (Kel 7 & 8)

Porsi : 2 orang

No	Nama Bahan	Jumlah	Cara membuat
1.	Bawang bombay	200 gr	1. Potong tipis membuat bawang bombay.
2.	Margarine	5 gr	2. Lelehkan mentega, tumis bawang bombay sampai berwarna coklat.
3.	Tomat pasta	10 gr	3. Tambahkan pasta dan paprika bubuk, aduk sampai rata.
4.	Paprika bubuk	2 gr	4. Tambahkan brown stock, rebus sampai mendidih lalu simmer 30 menit.
5.	Brown stock	½ ltr	5. Tambahkan lada dan garam.
6.	Garam, Lada	secukupnya	6. Hidangkan :
7.	French Bread	2 iris	French onion soup panas-panas dalam soup cup and saucer, taburi
8.	Hiasan :		
	17. Seledri cincang	½ sdt	

			seledri cincang dan lengkapi dengan french bread, tambahkan margarin.
--	--	--	---

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : Sekolah Menengah Kejuruan
Kelas/Semester : XI / I
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Menu Kontinental
Materi Pokok : Saus dan turunannya
Pembuatan saus dan turunannya
Pertemuan ke- : 5
Alokasi Waktu : 7 X 45 Menit (315 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 5. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 6. 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 7. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingintahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 8. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar

- 2.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kesesuaian kebutuhan tubuh sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 1.5 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran merancang dan mengolah makanan yang diperlukan tubuh.

- 1.6 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 1.7 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.3 Saus dan turunannya
- 3.4 Membuat saus dan turunannya

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

7. Menjelaskan Pengertian saus (sauce)
8. Menjelaskan jenis-jenis karakteristik turunan saus (sauce)
9. Menjelaskan turunan saus (sauce)
10. Mengetahui alat dan bahan yang digunakan
11. Menjelaskan cara pembuatan saus (sauce)
12. Menjelaskan proses yang terjadi selama pengolahan saus (sauce)
13. Mengetahui kriteria hasil dan penyimpanan saus (sauce)
14. Mengetahui perbedaan saus indonesia dan saus kontinental

D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah melakukan penelusuran melalui buku referensi tentang saus, peserta didik mampu menjelaskan pengertian saus
2. Setelah melakukan penelusuran melalui buku referensi tentang saus peserta didik mampu menjelaskan jenis-jenis karakteristik turunan saus
3. Setelah melakukan penelusuran melalui buku referensi tentang saus peserta didik mampu mengetahui turunan saus
4. Setelah melakukan diskusi peserta didik mampu menjelaskan alat dan bahan yang digunakan
5. Setelah melakukan penelusuran melalui buku referensi tentang saus peserta didik mampu menjelaskan cara pembuatan saus
6. Setelah melakukan penelusuran melalui buku referensi tentang saus peserta didik mampu menjelaskan proses yang terjadi selama pengolahan saus
7. Setelah melakukan diskusi peserta didik mampu menjelaskan kriteria hasil dan penyimpanan saus
8. Setelah melakukan diskusi peserta didik mampu menjelaskan perbedaan saus indonesia dan kontinental

E. Materi Ajar

1. Pengertian saus

Saus adalah bahan setengah cair atau cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental yang mempunyai rasa penuh, digunakan sebagai pemberi rasa atau menambah rasa yang disajikan bersama daging, ikan, ayam atau kue-kue manis dengan maksud untuk menambah rasa dan mempertinggi makanan tersebut.

2. fungsi saus

- Menambah rasa dan kelembatan pada makanan untuk menambah rasa yang berkualitas tinggi
- Memberi kelembapan pada makanan
- Mempertinggi aroma makanan
- Meningkatkan penampilan warna dan kilau
- Mempertinggi nilai gizi

3. Turunan saus

Bechamel sauce

Veloute sauce

Espagnole sauce

Saus tomat

Hollandais sauce

Bernaise sauce

Mayonaise sauce

4. Kriteria hasil dan penyimpanan saus

Penyimpanan saus

a. Saus dasar *roux* disimpan dengan cara :

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

b. Hollandaise disimpan dengan cara :

- Dalam jangka pendek disimpan dalam *refregator*, apabila hendak dihidangkan dilakukan *au bain marie*
- Disimpan dalam *freezer* apabila penyimpanan dalam waktu yang cukup lama.

c. *Mayonaise Sauce* :

- Disimpan dalam *refregator*, dan dinetralkan kembali sesuai dengan temperatur ruangan.
- Bila terlalu kental tambahkan cuka atau jeruk nipis.

F. Pendekatan, Strategi dan Metode Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	8. Memasuki kelas dan mengucapkan / menjawab	45 menit

	<p>salam</p> <p>9. Bersama-sama dengan peserta didik membaca doa.</p> <p>10. Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran</p> <p>11. Mengecek kehadiran peserta didik</p> <p>12. Apersepsi dengan cara: (mengamati)</p> <p>3. Meminta peserta didik mengamati gambar/video saus</p> <p>4. Meminta peserta didik menyebutkan nama saus</p> <p>13. Memberikan motivasi kepada peserta didik bahwasannya materi yang akan dicapai sangat berguna bagi kehidupannya dan hal itu dapat dicapai apabila peserta didik dapat berkonsentrasi pada saat mengikuti pembelajaran</p> <p>14. Peserta didik mendapatkan penjelasan cara penilaian yang akan digunakan untuk mengukur pemahaman peserta didik terhadap materi yang diajarkan</p>	
Inti	<p>5. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dengan mengamati gambar saus peserta didik dapat menjelaskan pengertian saus - Dengan mengamati gambar saus peserta didik dapat menjelaskan jenis-jenis saus - Dengan mengamati gambar saus peserta didik dapat mengetahui turunan saus - Dengan mengamati gambar saus peserta didik dapat mengetahui cara pembuatan saus - Dengan mengamati gambar saus peserta didik dapat mengetahui cara pembuatan saus - Dengan mengamati gambar saus peserta didik dapat menjelaskan kriteria saus - Dengan mengamati gambar saus peserta didik dapat menjelaskan perbedaan saus indonesia dan kontinental 	230 menit

	<p>6. Menanyakan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melalui tanya jawab peserta didik mampu menjelaskan saus dan turunannya <p>7. Mengumpulkan informasi</p> <p>Peserta didik menganalisis saus serta dapat mengetahui 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> <p>8. Asosiasi dan Komunikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik bermain games dengan cara menebak gambar saus 	
Penutup	<p>5. Siswa dibantu guru menyimpulkan materi yang dibahas</p> <p>6. Guru menyampaikan manfaat dan nilai-nilai yang bisa diambil dari materi tersebut bagi kehidupan sehari-hari</p> <p>7. Informasi rencana pembelajaran yang akan datang</p> <p>8. Menutup pembelajaran dengan salam</p>	40 menit
	TOTAL	315menit

G. Kegiatan Pembelajaran

Pendekatan : *Scientific Learning*
 Model : Problem Based Learning
 Metode : Diskusi, Games, Tanya Jawab

H. Alat dan Sumber Bahan

3. Alat dan Bahan
 - c. Alat : white board, Lcd
 - d. Bahan : Hand Out, Power Point

4. Sumber Belajar

Kokom komariah, dkk. 2006. *Hidangan Kontinental*. Universitas Negeri Yogyakarta

I. Penilaian Hasil Belajar

10. Jenis/ Teknik Penilaian : Penilaian sikap dan tes tertulis

11. Bentuk Instrumen dan Instrumen :

g. Bentuk Instrumen

Testertulis : Essay

Non Tes : Skala penilaian

h. Instrumen

Soal :

No	Instrumen Soal	Kunci jawaban	Skor penilaian
1.	Apa yang dimaksud dengan saus !	Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (semi liquid), dan disajikan bersama daging, ikan atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.	Jawaban benar bernilai 20
2.	Jelaskan 4 fungsi saus	a. Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan b. Memberikan cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban c. Mempertinggi aroma makanan d. Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau e. Mempertinggi nilai gizi	Setiap jawaban bernilai 5 (5 x 4 =20)
3.	Sebutkan 6 bahan cair yang digunakan dalam pembuatan saus!	1. White stock 2. Brown sauce 3. Susu 4. Tomat 5. Butter 6. Minyak	Jawaban benar bernilai 10. 10 X 6 = 60
	Jumlah		100

12. Prosedur Penilaian

No.	Aspek yang dinilai	Teknik/ Bentuk Penilaian	Waktu dan Prosedur Penilaian
-----	--------------------	--------------------------	------------------------------

1.	Sikap	Pengamatan siswa dalam proses pelajaran materi stock	Selama proses belajar mengajar
2.	Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian saus • Fungsi saus • Macam-macam saus • Turunan saus • Alat dan bahan pembuatan saus • Cara pembuatan saus 	Sebelum dan setelah kegiatan belajar mengajar
3.	Keterampilan	Presentasi tentang stock	Selama proses belajar mengajar, penyelesaian tugas diskusi

Mengetahui

Surakarta, 4 Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Tri Sunarmi, M.Pd

Liny Rahmasari

NIP.19720313 2005012 007

NIM.11511244006

HAND OUT

MATA PELAJARAN	: Pengolahan Penyajian Makanan Kontinental
KELAS	: II Jasa Boga
STANDAR KOMPETENSI	: Mengolah Makanan Kontinental
KOMPETENSI DASAR	: Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental

J. PENGERTIAN SAUS

Saus adalah bahan setengah cair atau cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental yang mempunyai rasa penuh, digunakan sebagai pemberi rasa atau menambah rasa yang disajikan bersama daging, ikan, ayam atau kue-kue manis dengan maksud untuk menambah rasa dan mempertinggi makanan tersebut. Maka dari itu saus tidak pernah dihidangkan sendiri

K. GUNA SAUS

Penambahan saus pada masakan bertujuan untuk:

- Menambah rasa dan kelembatan pada makanan untuk menambah rasa yang berkualitas tinggi.
- Memberi kelembapan pada makanan
- Mempertinggi aroma makanan
- Meningkatkan penampilan warna dan kilau
- Mempertinggi nilai gizi

L. STRUKTUR BANGUNAN SAUS

Pada umumnya saus didasarkan pada 3 komponen dasar, yaitu

1. Bahan cair

Bahan cair adalah bahan dasar dalam hampir semua pembuatan saus. Bahan cair yang digunakan untuk pembuatan saus adalah:

- a. White stock*
- b. Brown stock*
- c. Susu*
- d. Tomat*
- e. Butter*
- f. Minyak*

2. Bahan pengental

Bahan pengental yang biasa digunakan adalah bahan pengental yang banyak mengandung tepung. Ciri-ciri saus yang baik yaitu memiliki kekentalan yang cukup, tidak terlalu cair ataupun terlalu kental. Saus yang terlalu cair akan mengalir dan berada didasar piring.

Bahan pengental dari saus adalah :

a. *Roux*

Roux adalah campuran antara lemak dan tepung yang dimasak bersama-sama. Ada tiga macam *roux* yaitu:

- *White roux*
- *Blond roux*
- *Brown roux*
- *Corn flour, arrow root*
- *Beurre Manie (burr mah nyay)*
- *Egg yolk*

3. Bahan pengaroma dan bumbu

M. MACAM-MACAM SAUS DASAR

Saus di dapur Eropa berasal dari *sauce* yang disebut juga sebagai "*Mother Sauce*". Dari saus dasar dapat dilahirkan bermacam-macam saus turunan yang disebut dengan *Secondary Sauce* yang jumlahnya sangat banyak. Macam saus dasar dapat dikelompokkan sebagai berikut :

Nama Sauce	Gambar	Pengertian
<i>Bechamel Sauce</i>		<i>Sauce bechamel</i> namanya diambil dari Marquise Bechame, salah seorang Lord Steward Louis XIV. <i>Sauce bechamel</i> dibuat dari susu ditambah dengan <i>roux</i> (campuran tepung dan mentega panas).
<i>Espagnol Sauce</i>		<i>Sauce espagnol</i> merupakan saus dasar coklat, karena terbuat dari <i>brown roux</i> ditambah dengan <i>brown stock</i> .
<i>Veloute Sauce</i>		<i>Sauce veloute</i> dibuat dari <i>blond roux</i> ditambah dengan air kaldu. Kaldu ini akan memberikan nama dari saus tersebut misalnya <i>chicken veloute</i> (dibuat dengan kaldu ayam), <i>fish veloute</i> (dibuat dengan kaldu ikan).
<i>Demi-glance Sauce</i>		<i>Sauce demi-glance</i> merupakan <i>sauce espagnol</i> anggun dibuat dari <i>sauce espagnol</i> yang dimasak sampai kental.

<p><i>Tomato Sauce</i></p>		<p>Saus tomat dibuat dari wortel, bawang bombay, bawang putih, tomat segar, tomato paste, kulit bacon (babi asap) dan bumbu-bumbu yang terdiri dari merica bulat, <i>bay leaf</i>, <i>thyme</i> dan <i>oregano</i> dimasak dengan air kaldu daging, dan dikentalkan dengan tepung kemudian disaring halus.</p>
<p>Saus Dasar Mentega</p>		<p>Saus mentega yaitu saus yang pada pembuatannya menggunakan mentega sebagai bahan dasar ditambahkan bahan dasar lainnya sehingga dapat disajikan menurut kebutuhannya. Saus ini diklasifikasikan menjadi tiga macam, yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Melted butter</i> yaitu <i>butter</i> yang dipanaskan sampai meleleh, kemudian ditambahkan bahan dasar lain. b. <i>Soft butter</i> yaitu <i>butter</i> yang dilembekkan untuk mempermudah bahan lain yang ditambahkan dapat tercampur rata. c. <i>Simpel sauce</i> dibuat dari <i>soft butter</i> ditambah dengan satu macam bahan lain, yang akan menentukan nama dari <i>simple butter sauce</i> tersebut.
<p>Saus minyak selada</p>		<p>Pada umumnya saus ini dibagi menjadi dua yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Sauce vinaigrette</i> yang dibuat dari cuka, <i>mustard</i>, minyak selada, peterseli cincang dan <i>chives</i> (tumbuhan kecil keluarga <i>onion</i>). b. <i>Sauce mayonaise</i>, dibuat dari kuning telur ditambah <i>mustard</i>, cuka dan minyak selada.

Saus Dingin



Sebagai induk dari saus dingin ada dua macam yang dikenal yaitu *mayonnaise* dan *French Dressing*. Dari kedua induk ini selanjutnya terdapat beberapa saus turunannya.

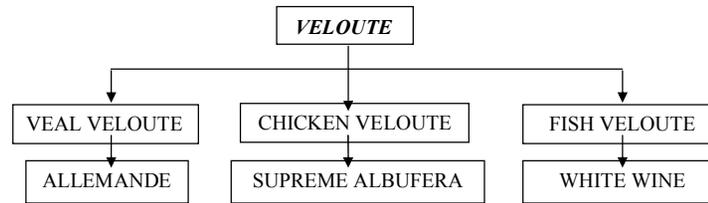
- *Mayonnaise* dibuat dari minyak selada, kuning telur cuka dan *french mustard*. Kuning telur berfungsi sebagai pengikat (*emulsifier*) antara minyak slada dengan cuka, oleh karena itu dibutuhkan sampai $\pm 20\%$ dari berat keseluruhan.
- *French Dressing* adalah *dressing* yang paling sederhana tetapi sangat luas sekali pemakaiannya. *French Dressing* ini dibuat dari minyak salad, cuka atau air jeruk nipis ditambah garam dan merica. Proporsi yang baik antara minyak salad dan cuka adalah dua atau tiga bagian dibanding satu bagian tergantung dari kadar cuka yang digunakan.

✚ Saus turunan

Saus turunan merupakan pengembangan dari saus dasar (*mother sauce*), jumlah saus turunan tidak terbatas, nama-nama saus turunan banyak ditentukan dari bahan tambahannya. Beberapa contoh saus turunan sebagai berikut :

(a) *Tomato Sauce* (saus tomat)

(b) Turunan dari *sauce veloute*



Allemande : Veal Veloute + krim + kuning telur + air jeruk nipis

Mushroom : Allemande + irisan jamur

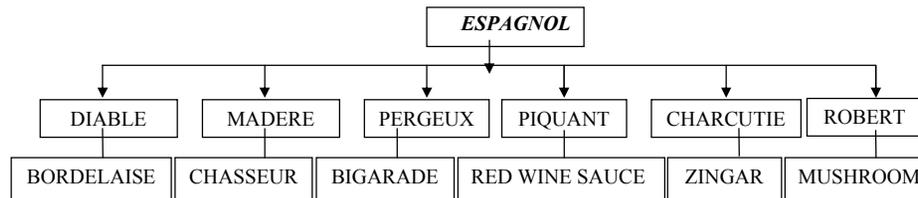
Suprema : Chiken Veloute + krim + kuning telur + mentega

Albufera : Supreme + mentega dengan rasa pimentoes

White Wine Sauce: Fish veloute + krim + anggur putih + kuning telur

Normandy Sauce : White wine sauce + lobster + truffle

(c) Turunan dari *Sauce Espagnol*



Espagnol : tulang + tomato paste + mirepoix + herbs & spices.

Diable : Demi-glace + cuka + mentega + bawang merah + cabe rawit

Madere : Demi-glace + bawang merah + anggur madeira

Perigeoux : Demi-glace truffle dicincang.

Piquante : Demi-glace + bawang bombay+ anggur putih + cuka + peterseli (parsley) + merica + bawang merah + acar timun + tarragon.

Charcuterie : Demi-glace + bawang bombay +anggur putih + mustard + merica + acar mentimun + cuka.

Robert : Bawang bombay + anggur putih + mustard + merica + cuka.

Chasseur : Demi-glace + bawang merah + jamur + anggur putih + tomat + cincang peterseli (parsley) + tarragon.

Bordelaise : Demi-glace + bawang merah + jamur + anggur putih + tomat + cincang peterseli + taragon.

Bigarade : Saus coklat dengan dasar tulang bebek + air jeruk + gula (caramel) + irisan kulit jeruk + anggur merah + air jeruk nipis.

Red Wine Sauce : Demi-glace + bawang merah + anggur merah + daun salam + thyme.

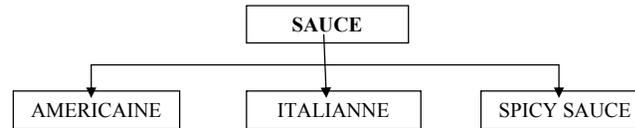
Zingara : Demi-glace + jamur + truffle + ham + lidah sapi + madeira.

Mushroom : Demi-glace + bawang merah + anggur putih + jamur + krim.

(d) **Turunan dari Sauce Demi-glace**

- a. *Sauce bordelaise*
- b. *Sauce garlic*
- c. *Sauce madeira*

(e) **Turunan dari saus tomat**



American Sauce : Saus tomat + mentega dengan sari lobster

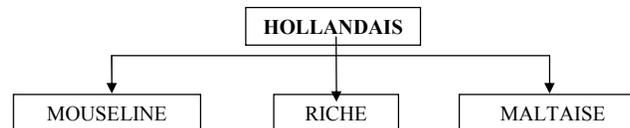
Italianne Sauce : Saus tomat + irisan jamur + bawang merah + ham + anggur putih + cincang peterseli (*Chopped parsley*) + cincang taragon (*chopped tarragon*).

Spicy Sauce : Saus tomat + potongan tomat (*concasse*) + cabe besar hijau + cabe besar merah + jamur + irisan lidah sapi + peterseli cincang.

(f) **Saus Dasar dengan Mentega**

Saus ini dibedakan menjadi dua macam yaitu :

- *Sauce Hollandaise (Wine Vinegar)*

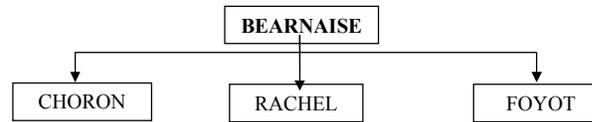


Mousseline Sauce : Hollandaise + krim

Riche Sauce : Hollandaise + jamur + udang + truffle

Maltaise Sauce : Hollandaise + air jeruk + kulit jeruk yang diiris panjang (orange zest).

- *Sauce Bearnaise*



Choron Sauce: Bearnaise + tomat paste

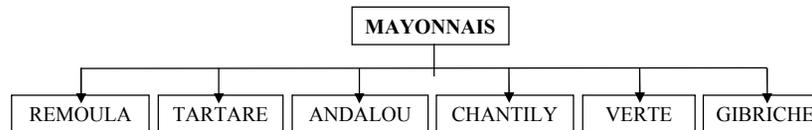
Rachel Sauce : Bearnise + tomat paste + sari kaldu (Meat *-glace*)

Foyot Sauce : Bearnise + air kaldu

(g) **Saus dingin**

Pada umumnya saus ini dibagi menjadi dua golongan besar yaitu :

- *Sauce Vinaigrette*, dibuat dari cuka ditambah *mustard*, minyak salada, cincangan *peterseli* dan *chives*.
- *Sauce Mayonnaise*, dibuat dari kuning telur ditambah *mustard*, cuka dan minyak salada.



Remoulade Sauce : Mayonnaise + cepers + acar timun + cincangan, peterseli, chervil, taragon, anchovy.

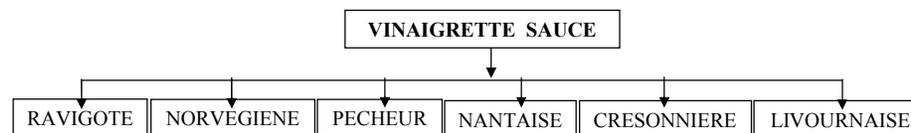
Tartare Sauce : Mayonnaise + cincangan telur rebus, bawang, bombay, chives.

Andalouse Sauce : Mayonnaise + tomato paste + cabe merah.

Chantily Sauce: Mayonnaise + krim

Verte Sauce : Mayonnaise + perasan salada air atau daun bayam + peterseli.

Gibriche Sauce : Mayonnaise + cincang telur rebus + mustard + Cincangan capers, pickle cucumber + tarragon + Peterseli + chervil.



<i>Ravigote Sauce</i>	: Vinaigrette + cepers + acar mentimun
<i>Norvegiene Sauce</i>	: Vinaigrette + cincang telur + cuka
<i>Pecheur Sauce</i>	: Vinaigrette + lobster + spiny lobster
<i>Nantaise Sauce</i>	: Ravigote + lobster + spiny lobster
<i>Cresonniere Sauce</i>	: Vinaigrette + salada air + cincang telur rebus
<i>Livournaise Sauce</i>	: Vinaigrette + kuning + anchovy + parutan pala

🚩 Standar kualitas saus

Ada 3 (tiga) hal yang menentukan kualitas saus adalah

- (a) Kepekatan dan kondisi bagian utama (*body*)
Saus disebut kualitas apabila memiliki kelembutan tertentu yang ditandai dengan tidak adanya gumpalan, baik yang terlihat maupun hanya dapat dirasakan lewat indra cecapan. *Body sauce* tidak terlalu encer atau kental, tetapi cukup dapat menutupi makanan secara ringan, tidak tebal dan makanan itu masih nampak terlihat.
- (b) Aroma
Setiap saus memiliki aroma khusus, tidak sembarang aroma dapat digunakan, sebaiknya dipilih aroma yang benar-benar dapat meningkatkan atau melengkapi makanan.
- (c) Penampilan
Penampilan saus ditujukan dengan kelembutan dan kilau yang baik. Masing-masing saus memiliki warna yang khusus, coklat tua, gading muda, putih dan merah.

🚩 Penyimpanan saus

- d. Saus dasar *roux* disimpan dengan cara :
 - *au' bain marie*
 - Ditutup dengan kertas roti yang dialas mentega
 - Bila terlalu kental dicairkan dengan susu atau *stock*, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental.
- e. Hollandaise disimpan dengan cara :
 - Dalam jangka pendek disimpan dalam *refregrator*, apabila hendak dihidangkan dilakukan *au' bain marie*
 - Disimpan dalam *freezer* apabila penyimpanan dalam waktu yang cukup lama.
- f. *Mayonaise Sauce* :
 - Disimpan dalam *refregrator*, dan dinetralkan kembali sesuai dengan temperatur ruangan.
 - Bila terlalu kental tambahkan cuka atau jeruk nipis.

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : Sekolah Menengah Kejuruan
Kelas/Semester : XI / I
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Menu Kontinental
Materi Pokok : Makanan Kontinental
Pertemuan ke- : 1
Alokasi Waktu : 7 X 45 Menit (315 Menit)

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 9. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
KI 10. 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 11. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
KI 12. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar

- 3.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kesesuaian kebutuhan tubuh sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
1.8 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran merancang dan mengolah makanan yang diperlukan tubuh.
1.9 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
1.10 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental

4.1 Mengklasifikasi berbagai menu makanan *Kontinental* berdasarkan karakteristiknya

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan Pengertian Makanan Kontinental
2. Menjelaskan Ruang Lingkup Negara
3. Mengetahui Pola Susunan Menu Kontinental
4. Menjelaskan Karakteristik Masakan Kontinental
5. Menjelaskan Contoh Menu Makanan Kontinental

D. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah melakukan penelusuran melalui buku referensi tentang makanan kontinental, peserta didik mampu menjelaskan pengertian makanan kontinental
2. Setelah melakukan penelusuran melalui buku referensi tentang makanan kontinental peserta didik mampu menjelaskan ruang lingkup negara
3. Setelah melakukan penelusuran melalui buku referensi tentang makanan kontinental peserta didik mampu mengetahui susunan menu kontinental
4. Setelah melakukan diskusi peserta didik mampu menjelaskan karakteristik masakan kontinental
5. Setelah melakukan diskusi peserta didik mampu menjelaskan contoh menu makanan kontinental

E. Materi Ajar

1. Pengertian Makanan Kontinental

Masakan kontinental adalah masakan yang berkembang dari negara-negara Eropa yang pada awalnya diperkenalkan di Perancis. Gaya masakan ini terus berkembang sampai ke benua lainnya termasuk Amerika (akibat penjajahan Inggris), karena itu menu masakan di Amerika akan banyak memiliki kesamaan dengan menu dari Eropa.

2. Susunan Menu Kontinental

Appetizer

Soup

Maincourse

Dessert

3. Karakteristik Masakan Kontinental

5. Struktur menu pada hidangan kontinental terdiri atas cold appetizer (hidangan pembuka dingin), soup (sup), hot appetizer (makanan pembuka panas), maincourse (makanan utama), sweet dish (hidangan manis), dan dessert (makanan penutup).

6. Hal yang membedakannya dari makanan lainnya yaitu pada hidangan kontinental porsi sumber proteinnya lebih besar (porsi daging lebih besardaripada porsi sumber karbohidrat).
7. Dalam pemasakan hidangan kontinental biasanya menambahkan bahan lain dalam masakannya seperti susu, wine, butter, atau lemak hewan.
8. Garnish dalam hidangan kontinental tidak terlalu banyak, biasanya hanya potongan kecil daun peterseli.
9. Dalam satu piring sajian masakan kontinental masih terdapat tempat kosong dalam satu piring tersebut, jadi piring yang digunakan tidak penuh dengan makanan.
10. Hidangan kontinental sangat identik dengan pemakaian sausnya. Saus yang digunakan dalam hidangannya selain menjadi garnish namun pada beberapa makanan menjadi penentu cita rasa dari makanan yang disajikan.
11. Bumbu yang digunakan pada masakan kontinental memiliki cara pengolahanyang berbeda dengan pengolahan bumbu pada masakan lain
12. Biasanya bumbuyang digunakan sudah dalam bentuk instan tinggal pakai, seperti dalam bentuk bubuk atau larutan
13. Kaldu yang berwarna putih disebut white stock
14. Kaldu yang berwarna coklat disebut brown stock

4. Contoh Menu Makanan Kontinental

Scotch egg
 Sandwich
 Steak
 Burger

A. Pendekatan, Strategi dan Metode Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	15. Memasuki kelas dan mengucapkan / menjawab salam 16. Bersama-sama dengan peserta didik membaca doa. 17. Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran 18. Mengecek kehadiran peserta didik 19. Apersepsi dengan cara: (mengamati) 5. Meminta peserta didik mengamati gambar masakan kontinental 6. Meminta peserta didik menyebutkan nama	25 menit

	<p>masakan kontinental</p> <p>20. Memberikan motivasi kepada peserta didik bahwasannya materi yang akan dicapai sangat berguna bagi kehidupannya dan hal itu dapat dicapai apabila peserta didik dapat berkonsentrasi pada saat mengikuti pembelajaran</p> <p>21. Peserta didik mendapatkan penjelasan cara penilaian yang akan digunakan untuk mengukur pemahaman peserta didik terhadap materi yang diajarkan</p>	
Inti	<p>9. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dengan mengamati gambar masakan kontinental peserta didik dapat menjelaskan pengertian masakan kontinental dan ruang lingkup negara masakan kontinental tersebut - Dengan mengamati gambar masakan kontinental peserta didik dapat menjelaskan susunan menu masakan kontinental - Dengan mengamati gambar masakan kontinental peserta didik dapat mengetahui karakteristik masakan kontinental - Dengan mengamati gambar masakan kontinental peserta didik dapat mengetahui contoh menu masakan kontinental <p>10. Menanyakan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melalui tanya jawab peserta didik mampu menjelaskan masakan kontinental <p>11. Mengumpulkan informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik menganalisis masakan kontinental serta dapat mengetahui asal negaranya, susunan menu kontinental, karakteristik masakan kontinental, dan contoh menu masakan kontinental <p>12. Asosiasi dan Komunikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik bermain games dengan cara 	260 menit

	<p>menebak menu masakan kontinental</p> <p>– Peserta didik berkelompok membuat penyusunan menu kontinental serta contoh menu kontinental.</p>	
Penutup	<p>9. Siswa dibantu guru menyimpulkan materi yang dibahas</p> <p>10. Guru menyampaikan manfaat dan nilai-nilai yang bisa diambil dari materi tersebut bagi kehidupan sehari-hari</p> <p>11. Informasi rencana pembelajaran yang akan datang</p> <p>12. Menutup pembelajaran dengan salam</p>	30 menit
	TOTAL	315 menit

B. Kegiatan Pembelajaran

Pendekatan : *Scientific Learning*
 Model : Problem Based Learning
 Metode : Diskusi, Games, Tanya Jawab

C. Alat dan Sumber Bahan

5. Alat dan Bahan
- e. Bahan : Hand Out, Power Point
 - f. Alat : Lcd, papan tulis, kapur

6. Sumber Belajar

Atat Siti Nuraini. 2010. *Sejarah Masakan Kontinental*. Slide File UPI. Sekolah Menengah Kejuruan

D. Jenis/ Teknik Penilaian : Penilaian sikap dan tes tertulis

13. Bentuk Instrumen dan Instrumen :

i. Bentuk Instrumen

Testertulis : Essay
 Non Tes : Skala penilaian

14. Instrumen

Soal :

No	Instrumen Soal	Kunci jawaban	Skor penilaian
1.	Apa yang dimaksud dengan masakan kontinental!	Masakan kontinental adalah masakan yang berkembang dari negara-negara Eropa yang pada awalnya diperkenalkan di Perancis. Gaya masakan ini terus berkembang sampai ke benua lainnya termasuk Amerika (akibat penjajahan Inggris), karena itu menu masakan di Amerika akan banyak memiliki kesamaan dengan menu dari Eropa. Masakan kontinental sendiri dijelaskan sebagai masakan Eropa sebagai tempat awal mula masakan ini berkembang.	Jawaban benar bernilai 20
2.	Sebutkan dan jelaskan susunan menu kontinental	<p>f. Appetizer</p> <p>Appetizer, dalam istilah bahasa Indonesia yaitu 'hidangan pembuka'. Appetizer merupakan hidangan pembuka sebelum hidangan utama (<i>main course</i>) yang disajikan dengan tujuan membangkitkan nafsu makan atau selera makan.</p> <p>g. Soup</p> <p>Kata soup atau sup berasal dari kata <i>Soupe</i> (Perancis) yang berarti bermacam-macam bahan makanan yang ditambahkan kaldu atau cairan. Soup dapat disajikan panas atau dingin, berupa sup jernih atau kental. Sup bisa terbuat dari nabati maupun hewani.</p> <p>h. Maincourse</p> <p>Makanan utama (<i>main course</i>) adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu <i>lunch</i> maupun <i>dinner</i>, ukuran</p>	Setiap jawaban bernilai 10 (10 x 4 =40)

		<p>porsinya lebih besar dari <i>appetizer</i>. Makanan yang dihidangkan terdiri dari lauk pauk hewani yang disertai kentang dan sayuran.</p> <p>i. Dessert Dessert adalah sajian yang disajikan diakhir courses dalam suatu set menu yang gunanya untuk menghilangkan kesan rasa hidangan yang terdahulu dan menutup babak penyajian makanan.</p>	
3.	Sebutkan 4 karakteristik masakan kontinental !	<p>7. Struktur menu pada hidangan kontinental terdiri atas cold appetizer (hidangan pembuka dingin), soup (sup), hot appetizer (makanan pembuka panas), maincourse (makanan utama), sweet dish (hidangan manis), dan dessert (makanan penutup).</p> <p>8. Hal yang membedakannya dari makanan lainnya yaitu pada hidangan kontinental porsi sumber proteinnya lebih besar (porsi daging lebih besardaripada porsi sumber karbohidrat).</p> <p>9. Dalam pemasakan hidangan kontinental biasanya menambahkan bahan lain dalam masakannya seperti susu, wine, butter, atau lemak hewan.</p> <p>10. Garnish dalam hidangan kontinental tidak terlalu banyak, biasanya hanya potongan kecil daun peterseli.</p> <p>11. Dalam satu piring sajian masakan kontinental masih terdapat tempat</p>	<p>Jawaban benar bernilai 10. 10 X 4 = 40</p>

		<p>kosong dalam satu piring tersebut, jadi piring yang digunakan tidak penuh dengan makanan.</p> <p>12. Hidangan kontinental sangat identik dengan pemakaian sausnya. Saus yang digunakan dalam hidangannya selain menjadi garnish namun pada beberapa makanan menjadi penentu cita rasa dari makanan yang disajikan.</p> <p>13. Bumbu yang digunakan pada masakan kontinental memiliki cara pengolahan yang berbeda dengan pengolahan bumbu pada masakan lain. Biasanya bumbu yang digunakan sudah dalam bentuk instan tinggal pakai, seperti dalam bentuk bubuk atau larutan</p>	
	Jumlah		100

15. Prosedur Penilaian

No.	Aspek yang dinilai	Teknik/ Bentuk Penilaian	Waktu dan Prosedur Penilaian
1.	Sikap	Pengamatan siswa dalam proses pelajaran materi stock	Selama proses belajar mengajar
2.	Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian stock • Fungsi stock • Macam-macam stock • Karakteristik stock • Alat dan bahan pembuatan stock • Cara pembuatan stock 	Sebelum dan setelah kegiatan belajar mengajar
3.	Keterampilan	Presentasi tentang stock	Selama proses belajar mengajar, penyelesaian tugas diskusi

Mengetahui
Guru Pembimbing

Surakarta, 4 Agustus 2014
Mahasiswa

Tri Sunarmi, M.Pd
NIP. 197203132005012007

Liny Rahmsari
NIM. 11511244006

HAND OUT

MATA PELAJARAN	: PRODUKTIF TATA BOGA
KELAS	: II Jasa Boga
STANDAR KOMPETENSI	: MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL
KOMPETENSI DASAR	: Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental

N. PENGERTIAN SEJARAH MASAKAN KONTINENTAL

Pada masa bangsa romawi menguasai Eropa, kemenangan peperangan dirayakan dengan pesta pora yang hebat, yaitu dengan diadakannya pesta-pesta yang melanda di negara-negara Eropa, salah satunya adalah Negara Perancis. Pada acara pesta disajikan hidangan yang istimewa, sehingga Negara Perancis terkenal dengan masakan yang modern dan mengembangkannya sampai ke seluruh dunia. Perkembangan masakan kontinental hingga bisa ke seluruh dunia diawali dengan terjadinya revolusi agama dan politik di Eropa pada abad XIV. Akibat revolusi ini banyak orang Eropa yang melarikan diri ke Amerika. Seiring berjalannya waktu, imigrasi dalam periode ini sangat tinggi dan dilakukan dengan besar-besaran. Perpindahan yang dilakukan oleh orang-orang Eropa umumnya adalah dalam tujuan politik, memperluas daerah jajahan, dan menemukan sumber daya baru yang dapat dikuasai olehnya. Namun bukan hanya masalah politik yang menjadi tujuan satu-satunya, orang-orang Eropa juga memperkenalkan kebudayaannya ke daerah lain, termasuk masakannya yang mewah. Kebiasaan orang Eropa yang kemudian berkembang di daerah yang disinggahinya menjadikan daerah tersebut memiliki hidangan makanan yang mirip dengan masakan Eropa. Dengan demikian, masakan kontinental yang identik dengan wilayah Eropa kini menjadi lebih luas karena perkembangan masakannya yang telah meluas ke daratan lain (Australia, Amerika, dan lain-lain).

O. Pengertian Masakan Kontinental

Masakan kontinental adalah masakan yang berkembang dari negara-negara Eropa yang pada awalnya diperkenalkan di Perancis. Gaya masakan ini terus berkembang sampai ke benua lainnya termasuk Amerika (akibat penjajahan Inggris), karena itu menu masakan di Amerika akan banyak memiliki kesamaan dengan menu dari Eropa. Masakan kontinental sendiri dijelaskan sebagai masakan Eropa sebagai tempat awal mula masakan ini berkembang.

P. Karakteristik Masakan

1. Struktur menu pada hidangan kontinental terdiri atas cold appetizer (hidangan pembuka dingin), soup (sup), hot appetizer (makanan pembuka panas), maincourse (makanan utama), sweet dish (hidangan manis), dan dessert (makanan penutup).
2. Hal yang membedakannya dari makanan lainnya yaitu pada hidangan kontinental porsi sumber proteinnya lebih besar (porsi daging lebih besardaripada porsi sumber karbohidrat).

3. Dalam memasak hidangan kontinental biasanya menambahkan bahan lain dalam masakannya seperti susu, wine, butter, atau lemak hewan.
4. Garnish dalam hidangan kontinental tidak terlalu banyak, biasanya hanya potongan kecil daun peterseli.
5. Dalam satu piring sajian masakan kontinental masih terdapat tempat kosong dalam satu piring tersebut, jadi piring yang digunakan tidak penuh dengan makanan.
6. Hidangan kontinental sangat identik dengan pemakaian sausnya. Saus yang digunakan dalam hidangannya selain menjadi garnish namun pada beberapa makanan menjadi penentu cita rasa dari makanan yang disajikan.
7. Bumbu yang digunakan pada masakan kontinental memiliki cara pengolahan yang berbeda dengan pengolahan bumbu pada masakan lain. Biasanya bumbu yang digunakan sudah dalam bentuk instan tinggal pakai, seperti dalam bentuk bubuk atau larutan
8. Kaldu yang berwarna putih disebut white stock
9. Kaldu yang berwarna coklat disebut brown stock

Q. Perkembangan Umum dari Masakan Kontinental di Benua Eropa

1. Eropa barat (Perancis, Belgia, Swiss, Belanda, dan Jerman) memiliki selera makan yang sama.
2. Eropa timur (Cekoslovakia, Hongaria, Yugoslavia, Yunani, Romawi, dan Rumania) mempunyai selera makan yang menggunakan bumbu tajam dari rempah-rempah seperti lada.
3. Eropa selatan (Italia, Portugal, Spanyol) pada umumnya berbumbu tajam pulayaitu menggunakan pala, lada, dan kayu manis.
4. Bumbu Rempah Yang Sering Digunakan
5. Bay Leaf (*Laurus nobilis*)
6. Basil (*Ocimum basilicum*)
7. Dill (*Anethum graveolens*)
8. Oregano (*Origanum spp*)
9. Rosemary (*Rosmarinus officinalis*)
10. Sage (*Salvia officinalis*)
11. Tarragon (*Artemisia dracunculus*)
12. Thyme (*Thymus spp*)

R. Pola Menu Kontinental

1. Appetizer (Hidangan Pembuka)

Appetizer, dalam istilah bahasa Indonesia yaitu 'hidangan pembuka'. Sedangkan istilah Perancis menyebutnya Hors d'oeuvre (starter). Appetizer merupakan hidangan pembuka sebelum hidangan utama (*main course*) yang disajikan dengan tujuan membangkitkan nafsu makan atau selera makan. Sumber lain memberikan pengertian sebagai berikut: Appetizer merupakan penghantar untuk menikmati hidangan utama, sebagai hidangan pembuka untuk menimbulkan selera makan karena itu porsinya kecil dengan rasa asam, asin atau pedas.

Appetizer hendaknya memiliki rasa yang enak (*tasteful*), ringan (*light*), menyegarkan (biasanya berasa agak asam untuk merangsang selera makan), berukuran kecil (*bite size*, *finger food*), dan disajikan dengan penampilan menarik. Appetizer dapat berupa hidangan panas (canape, fritters, soup) atau dingin (salad, Chilled Fruit Cocktail, Shrimp Cocktail), dan adakalanya berasa pedas.

Hidangan appetizer hendaknya disajikan dengan prima, meliputi rasa, aroma, penampilan, dan kesesuaian dengan alat saji agar dapat membangkitkan selera dan memberikan kesan bahwa hidangan yang akan disajikan setelahnya akan lebih enak lagi.

Macam appetizer berdasarkan harga bahan yang digunakan adalah:

- *Sur Asiette Complète*, yaitu appetizer yang menggunakan kelebihan bahan atau bahan yang murah.
- *Hors D' Oeuvre Royale*, yaitu appetizer yang menggunakan bahan dengan harga mahal serta dalam penyajian tanpa saus.
- *Hors D' Oeuvre Varies*, yaitu appetizer yang menggunakan bahan paduan antara bahan dengan harga mahal dan murah

Berdasarkan suhunya, appetizer digolongkan sebagai berikut:

- Cold Appetizer (Hidangan Pembuka Dingin)

Makanan yang disajikan : aneka salad, shrim, cocktail atau cold, canape (sandwich kecil yang disajikan dingin).

- Hot appetizer (hidangan pembuka panas)

Makanan yang disajikan : aneka jenis soup, muffin, fritter

Berdasarkan uraian diatas, dapat disimpulkan bahwa appetizer mempunyai ciri khas:

- Mempunyai variasi yang banyak sekali. Salah satunya sup, dengan bahan rumput laut, tulang ikan hiu, jamur, sampai sea food.
- Memiliki warna yang khas yaitu sedikit menyala contohnya kuning atau merah terang
- Cita rasa yang ditampilkan unik, hangat, lembut, dan tetap menyegarkan
- Aroma wangi menyeruak menusuk hidung
- Dapat dihidangkan diawal
- Disajikan dalam porsi kecil, oleh karena itu sering disebut finger food.
- Menggunakan bumbu yang khas yaitu bumbu-bumbu yang merangsang pengeluaran asam lambung sehingga menambah rasa lapar.

2. Main Course (Hidangan Utama)

Makanan utama (main course) adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* maupun *dinner*, ukuran porsinya lebih besar dari *appetizer*. Makanan yang dihidangkan terdiri dari lauk pauk hewani yang disertai kentang dan sayuran antara lain adalah:

- a. Lauk pauk hewani yang dihidangkan pada main course seperti daging, ikan, unggas, dan sea food yang diolah dengan bermacam-macam cara dan menghidangkannya dengan saus dan besar porsinya berkisar 175gram s.d gram.
- b. Sayur yang dihidangkan pada main course ialah sayuran continental. Pada umumnya seperti buncis, bunga kol, lobak putih, brocoli, dan lainnya dan besarnya adalah 75gram.
- c. Kentang maupun penggantinya seperti macam-macam pasta yang dihidangkan dengan roti / roll yang besar porsinya 75gram. Untuk nasi kadang juga mengganti kentang dengan lauk-pauk yang sesuai.

Makanan utama ditata dalam dinner plate sebagai makanan pokok yang utama. Kombinasi main course dengan kentang ataupun sayur sebagai lauk pauknya harus serasi dari rasa, warna, dan bahan lauk pauk yang dihidangkan disertai dengan saus atau greavynya atau saus beku yang disebut *maitre de'hotel* menata lauk pauk di tengah sebelah bawah logo piring, sedangkan kentang sebelah kanan, dan sayur sbelah kiri.

3. Dessert (Hidangan Penutup)

Dessert adalah sajian yang disajikan diakhir courses dalam suatu set menu yang gunanya untuk menghilangkan kesan rasa hidangan yang terdahulu dan menutup babak penyajian makanan. Sajian dessert sering dinamakan The final course atau The last course dan berasa manis atau disebut sweet Hidangan penutup (dessert) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (main course) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Dessert biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. Fungsi dessert dalam giliran hidangan (courses) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (main course) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa enak. Pada awalnya hidangan dessert yang disajikan berupa buah-buahan yang segar tanpa proses pengolahan.

Seiring dengan perkembangan zaman, hidangan dessert mulai bervariasi dengan mengambil dasar (basic) dari beberapa hidangan seperti cake, pie, ice cream dan sebagainya yang dipadukan dengan sauce, buah, syrup, cream atau perpaduan antara bahan dasar, sehingga menciptakan hidangan dessert yang lezat dan menarik. Jenis hidangan yang digunakan sebagai dessert dapat dihidangkan secara tersendiri diluar dari

susunan menu. Seperti untuk hidangan teman tea, sebagai snack, petit four, hantaran, dan lain sebagainya. Bahan-Bahan Untuk Sajian Dessert :

- a. Bahan pokok Bahan pokok yang digunakan macamnya antara lain: tepung, beras, havermouth, cereals, agar-agar, gelatin, roti, biscuit, buah. Bahan tersebut berfungsi sebagai bahan pengental,
- b. Bahan cair Cairan yang digunakan tidak hanya air tetapi dapat pula susu, youghurt, sari buah.
- c. Bahan perasa Bahan perasa yang digunakan adalah gula, coklat, jam, caramel
- d. Bahan pengisi Bahan isian dapat berupa bahan makanan segar yaitu buah segar, kenari atau bahan makanan yang sudah diawetkan seperti kismis, sukade, buah dalam sirup, jam, marmalade.
- e. Bahan pengharum Bahan makanan yang dapat digunakan sebagai bahan pemberi aroma atau bahan pengharum yaitu vanili, kulit jeruk, rhum, brandy, essence.
- f. Bahan perapuh Bahan ini digunakan sebagai perbaikan kualitas hasil akhir sajian, contoh putih telur sebgai bahan perapuh sajian fritter.
- g. Bahan penghias Untuk menambah daya tarik diberi sentuhan akhir berupa garnish. Garnish pada sajian dessert dapat berupa whipped cream, cherry, gula halus.

S. Pembagian waktu makan untuk Negara 4 musim:

- a. *Breakfast* 06.00-09.00
- b. *Brunch* 10.00 (minum kopi/cemilan, sarapan bukan makan siang pun bukan)
- c. *Lunch* 12.00-15.00 (menu tergantung keluarga)
- d. *Afternoon Tea* 16.00-18.00 (*tea/cookies/cemilan* di sore hari)
- e. *Dinner* 19.00-21.00
- f. *Supper* tengah malam (biasanya setelah menonton acara tengah malam)

T. Jenis menu continental :

1. *A la carte Menu* : susunan menu dengan masing-masing harganya pada setiap hidangan. Karakteristiknya :
 - a. Menentukan daftar makanan yang lengkap.
 - b. Memberi peluang pada konsumen untuk memilih makanan yang disukai.
 - c. Masing-masing makanan siberi harga terpisah dan konsumen harus membayar setiap item yang dipilih.
 - d. Makanan akan dimasak, jika konsumen memesan.
2. *Table D'hote Menu* : susunan menu dengan harga keseluruhan (satu set menu, mulai dari *appetizer* hingga *dessert*). Karakteristiknya :
3. Susunan hidangan lengkap dan dengan satu harga tertentu
4. Konsumen tidak punya peluang untuk memilih hidangan yang diinginkan, sudah ditentukan oleh kokinya. Konsumen hanya bisa memilih satu set menu yang telah ditentukan. Tidak dapat memilih per itemnya.

U. Perbedaan makanan kontinental dengan makanan oriental / tradisional

1. Makanan continental adalah makanan yang berasal dari Negara Eropa, Amerika , dan Australia sedangkan makanan tradisional adalah makanan khas dari suatu bangsa atau suatu wilayah Makanan oriental adalah makanan yang berasal dari Negara timur terutama Negara asia, afrika dan pasifik.

2. Ciri khas makanan tradisional porsi sumber karbohidratnya lebih banyak dari jumlah lauk pauk hewani sedangkan makanan kontinental lebih cenderung banyak lauk pauk hewannya yang disertai makanan pokok kentang, pasta atau roti dan disertai sayur pada penghidangan.
3. Dari segi bumbu biasanya makanan oriental / tradisional menggunakan bumbu yang masih segar dan langsung di racik sedangkan pada makanan kontinental penggunaan bumbu kebanyakan sudah instan dan diawetkan dalam bentuk tepung.
4. Dari segi teknik pengolahan dan waktu pada makanan kontinental teknik memasak makanan dan pengolahannya lebih mudah dan cepat karena bahan yang digunakan semua siap pakai dan tersedia dalam kemasan sesuai kebutuhan sedangkan pada makanan oriental / tradisional teknik pengolahannya agak kompleks dan memerlukan waktu yang lama.
5. Dari segi penyajian makanan dan alat makan yang digunakan, pada makanan kontinental penyajiannya agak rumit dan bertahap dan alat makan yang digunakan berbeda-beda tiap jenis makanan yang dihidangkannya sesuai gilirannya sedangkan tata cara penyajian makanan oriental/ tradisional lebih simple karena dihidangkan bersamaan dengan alat makan yang sama dan digunakan untuk makanan yang berbeda-beda.
6. Dari segi alat pengolahan pada makanan kontinental menggunakan alat-alat teknologi maju sehingga lebih praktis sedangkan makanan tradisional menggunakan alat-alat yang alami dan sangat jarang menggunakan alat yang praktis.



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2
UntukMahas

UniversitasNegeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH:JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU I

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Sabtu, 15 Maret	➤ Observasi kondisi sekolah	➤ Observasi kondisi sekolah yang diikuti mahasiswa PPL	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2
Untuk Mahas

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU II

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Rabu, 21 Mei 2014	➤ Observasi Pembelajaran dikelas dan peserta didik	➤ Observasi pembelajaran dikelas dan peserta didik yang diikuti oleh mahasiswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

FO2
Untuk Mahas

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU III

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Selasa, 1 Juli 2014	➤ Pelepasan PPL di GOR UNY	➤ Pelepasan dilakukan oleh seluruh mahasiswa PPL di semua jurusan Universitas Negeri Yogyakarta	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Rabu, 2 Juli 2014	➤ Penerimaan Mahasiswa PPL	➤ Penerimaan dilakukan oleh mahasiswa ppl uny di SMK 4 Surakarta diterima oleh wks 1 dan kaprodi boga	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2

Untuk Mahas

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU IV

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Jumat , 11 Juli 2014	➤ Rapat dinas SMK N 4 Surakarta	➤ Menghasilkan agenda sekolah selama 1 semester	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2
UntukMahas

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU V

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 14 Juli 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Konsultasi guna melengkapi pembelajaran	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Kamis, 17 Juli 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Sabtu, 19 Juli 2014	➤ Membuat media pembelajaran	➤ Mempersiapkan materi dan handout untuk siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2

UntukMahas

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU VI

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan
1.	Senin, 4 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara bendera di SMK N 4 Surakarta➤ Halal bihalal➤ Mendampingi mengajar ilmu gizi & pengenalan kelas X BOGA 1 dengan materi ilmu gizi dasar dan silabus	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat➤ Halal bihalal dilakukan setelah upacara selesai dan diikuti oleh seluruh warga sekolah➤ Mendampingi mengajar dan pengenalan dengan siswa yang diikuti oleh 32 siswa.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini
2.	Selasa, 5 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat administrasi mengajar➤ Mendampingi mengajar kontinental dan pengenalan kelas XI BOGA 3	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat administrasi mengajar yang berkaitan dengan pembelajaran➤ Mendampingi mengajar dan pengenalan dengan siswa yang diikuti oleh 32 siswa.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini
3.	Rabu, 6 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat administrasi mengajar➤ Konsultasi RPP	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat administrasi mengajar yang berkaitan dengan pembelajaran➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini

4.	Kamis, 7 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat RPP 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menghasilkan RPP untuk mengajar 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini
5.	Jumat, 8 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar Ilmu gizi kelas X Boga 4 dengan materi ilmu gizi dasar dan silabus 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh 32 siswa 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini
6.	Sabtu, 9 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat administrasi mengajar ➤ Membuat media pembelajaran Konsultasi RPP 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat administrasi mengajar yang berkaitan dengan pembelajaran ➤ Membuat media pembelajaran berupa PPT tentang stock Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL

SMK NEGERI 4 SURAKARTA



FO2

Untuk Mahas

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU VII

No	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 11 Agustus 2014	➤ Membuat media pembelajaran	➤ Membuat media pembelajaran berupa power point tentang soup	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 12 Agustus 2014	➤ Mengajar praktek stock kontinental kelas XI BOGA 3 ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI Boga 3 yang diikuti oleh 32 siswa ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing untuk memperbaiki sikap dan penyampaian materi di saat pembelajaran berlangsung	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 13 Agustus 2014	➤ Membuat media pembelajaran	➤ Membuat ppt praktek karbohidrat	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 14	➤ Mengajar praktik materi karbohidrat kelas X Boga 2	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas X Boga 2 yang diikuti oleh 32 siswa	Tidak ada hambatan	

	Agustus 2014	➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan evaluasi kembali dengan guru pembimbing guna memperbaiki sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung	dalam kegiatan ini
5	Jumat, 15 Agustus 2014		➤	
6	Sabtu, 16 Agustus 2014		➤	



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

FO2
Untuk Mahas

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU VIII

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar praktekilmugizimaterikarbohidrat dan menghitung kalori kelas X Boga 1➤ Membuat rpp dan media pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Melakukan proses belajarmengajarkepadasiswa kelas X Boga 1 yang diikuti oleh 32 siswa➤ Menghasilkan rpp untuk mengajar dan menghasilkan ppt saus	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 19 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajarpraktekkontinental membuat soup➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Melakukan proses belajarmengajarkepadasiswa kelas XI Boga 3 yang diikuti oleh 32 siswa➤ Melakukan evaluasi tentang penilaian sikap dan hasil mengajar	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 20 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar praktek tumpeng makanan khusus kelas XII BOGA 2	<ul style="list-style-type: none">➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XII boga 2	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 21 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar enterpreneurship kelas XI BOGA 3	<ul style="list-style-type: none">➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI Boga 3 dan diikuti 32 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

5	Jumat, 22 Agustus 2014	➤ Mengajarpraktekilmugizimaterikarbohidrat dan menghitung kalori kelas X Boga 4	➤ Melakukan proses belajarmengajarkepadasiswa kelas X Boga 4 yang diikuti oleh 32 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 23 Agustus 2014	➤ Membuat media pembelajaran	➤ Membuat media power point tentang makanan khusus tumpeng	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

**FO2
UntukMahas**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU IX

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar ilmu gizi kelas X BOGA 1 dengan materi protein dan presentasi tugas makalah sumber zat gizi ➤ Evaluasi dengan guru pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan proses belajar mengajar yang diikuti oleh 32 siswa. Siswa mempresentasikan hasil tugas kelompok ➤ Evaluasi tentang penilaian sikap hasil selama mengajar 	<p>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini</p> <p>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini</p>	
2	Selasa, 26 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar kontinental kelas XI BOGA 3 dengan materi cream soup 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan proses belajar mengajar yang diikuti oleh 32 siswa 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 27 Agustus 2014		<ul style="list-style-type: none"> ➤ 		
4	Kamis, 28 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 		
5	Jumat, 29 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar ilmu gizi kelas X BOGA 4 dengan materi protein dan presentasi tugas makalah sumber zat gizi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan proses belajar mengajar yang diikuti oleh 32 siswa. Siswa mempresentasikan hasil tugas kelompok 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
6	Sabtu, 30 Agustus				

2014				
------	--	--	--	--



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

FO2
Untuk Mahas

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU X

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 September 2014	➤ Membuat laporan ppl	➤ Melakukan pembuatan laporan ppl	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Selasa, 2 September 2014	➤ Mengajar kontinental kelas XI Boga 3 dengan materi saus	➤ Melakukan proses belajar mengajar kelas XI Boga 3 diikuti oleh 32 Siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Rabu, 3 September 2014	➤ Membuat laporan ppl	➤ Melakukan pembuatan laporan ppl	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Kamis, 4 September 2014	➤ Membuat laporan ppl	➤ Melakukan pembuatan laporan ppl	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Jumat, 5 September 2014	➤ Membuat laporan ppl	➤ Melakukan pembuatan laporan ppl	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
7	Sabtu, 6 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2
UntukMahas

UniversitasNegeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH:JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU XI

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Selasa, 9 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Rabu, 10 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Kamis, 11 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Jumat, 12 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
7	Sabtu, 13 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2

UntukMahas

UniversitasNegeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH:JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU XII

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin , 15 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Selasa , 16 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Rabu , 17 September 2014	➤ Penarikan PPL	➤ Penarikan PPL dilakukan oleh DPL PPL	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NAMA MAHASISWA : LINY RAHMASARI
NO. MAHASISWA : 11511244006
TGL. OBSERVASI : 21 MEI 2014
PUKUL : 08.00- 12.00 WIB
TEMPAT PRAKTIK : SMK N 4 SURAKARTA
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum 2013	Pembelajaran menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Silabus ada, sesuai dengan KI 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 uji kompetensi boga dasar
	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 Lcd, 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 saati 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, 21 Mei 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Tri Sunarmi, M.Pd
NIP. 19720313 200501 2 007

Liny Rahmasari
NIM. 11511244006