

LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA
JL.Adisucipto no. 40
1 Juli – 17 September 2014



Disusun Oleh :
Nur Alfun Kartika Dewi
13511247017

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2014

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta :

Nama : Nur Alfun Kartika Dewi
NIM : 13511247017
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Surakarta mulai 1 Juli 2014 sampai 17 September 2014. Hasil kegiatan termuat dalam Laporan Individu. Praktik Pengalaman Lapangan di SMK Negeri 4 Surakarta ini, yang telah disusun sesuai dengan PANDUAN KKN – PPL UNY 2014 yang telah ditetapkan.

Mengetahui,

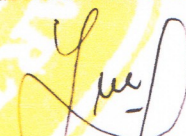
Dosen Pembimbing PPL,



Dr. Kokom Komariah

NIP. 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing,



Dra. Yenni Liza

NIP. 19620508 198803 2 005

Kepala Sekolah

SMK Negeri 4 Surakarta,

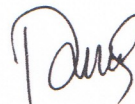


Suratno, M. Pd.

NIP. 19671021 199103 1 005

Koord.PPL

SMK Negeri 4 Surakarta,



Heri Susanto, M. Pd.

NIP. 19790323 200501 1 012

KATA PENGANTAR

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

Laporan kami disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program KKN – PPL 2014 di SMK Negeri 4 Surakarta kurang lebih dua setengah bulan, pada tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014. Diharapkan tulisan pada laporan ini dapat memperkaya wawasan pembaca.

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

1. Suratno, M. Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan KKN – PPL di SMK Negeri 4 Surakarta
2. Dr. Kokom Komariyah selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Dra. Yenni Liza guru pembimbing PPL terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta
4. Bagus Tri W., S.ST. guru pengampu mata pelajaran pengetahuan bahan makanan, terimakasih atas sarannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta.
5. Heri Susanto, M. Pd selaku koordinator KKN-PPL SMK Negeri 4 Surakarta
6. Teman-teman KKN – PPL di SMK Negeri 4 Surakarta, Dita, Maria, Winda, Yuni, Marida, Vita dan Liny terimakasih atas bantuan dan kerjasamanya selama ini.
7. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 4 Surakarta yang telah menerima kami dengan baik
8. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materiil, serta selalu memberikan motivasi agar KKN – PPL di SMK Negeri 4 Surakarta dapat terlaksana dengan baik dan lancar
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan KKN – PPL SMK Negeri 4 Surakarta.

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

Yogyakarta, 17 September 2014

Penulis

Nur Alfun Kartika Dewi

13511247017

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latarbelakang.....	1
B. Tujuan PPL	1
C. Waktu pelaksanaan PPL	2
D. Tempat PPL	2
E. Kegiatan dalam PPL	2
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Persiapan	3
B. Pelaksanaan PPL.....	9
C. Analisis Hasil.....	12
D. Refleksi	15
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan	17
B. Saran	17
DAFTAR PUSTAKA.....	19
LAMPIRAN – LAMPIRAN	

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA

OLEH :
Nur Alfun Kartika Dewi
13511247017

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh Universitas Negeri Yogyakarta sebagai suatu wahana pembentukan calon guru atau tenaga kependidikan yang profesional. Kegiatan ini bertujuan untuk (1) memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran dan manajerial di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan. (2) Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga, baik yang terkait atau dengan proses pembelajaran maupun kegiatan manajerial kelembagaan. (3) meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam kehidupan nyata di sekolah, atau lembaga pendidikan. (4) memacu pengembangan sekolah atau lembaga dengan cara menumbuhkan motivasi atas dasar kekuatan sendiri. (5) meningkatkan hubungan kemitraan antara UNY dengan pemerintah daerah, sekolah atau lembaga pendidikan terkait.

Pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta dilakukan secara bertahap yaitu dimulai dari observasi hingga pelaksanaan PPL yang terbagi beberapa tahapan yaitu persiapan, pelaksanaan, analisis hasil, dan refleksi. Dalam praktik mengajar (PPL) mengampu 1 mata pelajaran yaitu Pengetahuan Bahan Makanan kelas XBoga 1,2 dan 3. Alokasi waktu jam pelajaran dalam satu minggu adalah 9 jam (@45 menit. Metode mengajar yang sering digunakan praktikan saat mengajar ialah ceramah, tanya jawab, diskusi, demonstrasi, serta pengamatan.

Kesimpulan dari kegiatan PPL ini adalah (1) PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya ke dalam praktik keguruan atau praktik kependidikan. (2) Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional. (3) Kegiatan PPL 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.

Kata Kunci : PPL UNY 2014, SMK Negeri 4 Surakarta, Kependidikan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Praktik pengalaman lapangan ialah suatu program kegiatan akademik yang wajib dilaksanakan mahasiswa Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta yang mencakup Observasi sekolah dan latihan mengajar maupun tugas kependidikan secara terbimbing dan terpadu dalam pembentukan profesi kependidikan. Praktik pengalaman lapangan adalah salah satu mata kuliah wajib yang dilaksanakan setiap semester 3 di program kelanjutan studi teknik boga Universitas Negeri Yogyakarta .

Seorang guru harus dibentuk menjadi guru yang profesional dan berkepribadian. Sebagai mahasiswa Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta yang merupakan calon guru, maka sebelum menjalankan tugas tersebut seorang guru harus memiliki bekal ilmu yang memadai.

PPL ini merupakan program lanjutan bagi mahasiswa yang telah menempuh SKS yang ditentukan, sehingga diharapkan mahasiswa memperoleh bekal untuk kegiatan selanjutnya atau latihan sebelum benar-benar menjadi guru atau tenaga pendidik. Dengan melaksanakan program ini mahasiswa diharapkan memiliki pengetahuan, keterampilan, nilai, sikap serta pola tingkah laku sesuai profesinya, dan cakap menggunakan didalam penyelenggaraan pendidikan dan pengajaran disekolah maupun diluar sekolah.

Pada PPL ini mahasiswa harus melaksanakan praktik mengajar pada sekolah tertentu. Kegiatan ini berdasarkan koordinasi pelaksanaan antara mahasiswa sebagai calon pendidik, dosen pembimbing, kepala sekolah, dan pihak-pihak sekolah yang terkait dalam pelaksanaan PPL.

B. Tujuan PPL

Secara umum PPL ditujukan untuk memenuhi kebutuhan profesionalitas keguruan atau tenaga kependidikan. Sasaran yang ingin tercapai adalah terbentuknya pribadi calon pendidik yang mempunyai seperangkat pengetahuan, keterampilan, nilai dan sikap, serta pola tingkah laku yang diperlukan bagi guru dalam menjalankan profesinya. Sebagai seorang guru tidak hanya mengajar dan mendidik tetapi juga ada hal-hal yang perlu dilakukan di sekolah.

Secara khusus PPL bertujuan agar calon guru mampu untuk:

1. Menerapkan berbagai kemampuan professional keguruan secara utuh dan berada di dalam situasi nyata.
2. Mengembangkan aspek pribadi dan aspek di lingkungan sekolah.
3. Menarik kesimpulan edukatif dari penghayatan dan pengalamannya selama pelatihan melalui refleksi dan menuangkan hasil refleksi tersebut dalam bentuk laporan.

4. Menjunjung tinggi nilai-nilai kode etik keguruan.

C. Waktu Pelaksanaan PPL

PPL ini dilaksanakan dalam jangka waktu kurang lebih 3 bulan. Dimulai dari 01 juli 2014 sampai dengan 17september 2012, yaitu pada tahun ajaran 2014/2015 semester 3.

PPL ini dibagi dalam dua tahap. Tahap pertama observasi dan pengenalan sekolah selama satu minggu dimulai dari tanggal 01 juli sampai 12 September 2012. Tahap kedua pelaksanaan latihan mengajar terbimbing dan mandiri selama 4 minggu dimulai dari tanggal 04 Agustus sampai 17 September 2012.

D. Tempat Pelaksanaan

Sesuai dengan ketentuan penempatan dari LPPM, kegiatan PPL yang telah dilaksanakan bertempat di salah satu SMK Negeri di Surakarta yaitu:

Nama : SMK N 4 Surakarta
Nomor Statistik : 331036101001
Alamat Sekolah : Jl. LU. Adisucipto No. 40
Kecamatan : Surakarta
Status Sekolah : Negeri

E. Kegiatan dalam PPL

Peserta PPL melaksanakan beberapa kegiatan yang sesuai dan mendukung tujuan dilaksanakan

1. Materi pokok kegiatan pelatihan mengajar terbimbing dan mandiri
 - a. Penyusunan rencana pelaksanaan pembelajaran.
 - b. Pengembangan materi, media, dan sumber belajar.
 - c. Penyusunan satuan pelajaran/rencana pembelajaran harian.
 - d. Pelaksanaan hasil belajar.
2. Materi pokok kegiatan latihan tugas keguruan lain
 - a. Melaksanakan dan merencanakan administrasi sekolah, terutama administrasi bidang studi.
 - b. Merencanakan dan melaksanakan bimbingan kesulitan belajar bidang studi bagi siswa.
 - c. Merencanakan dan melaksanakan kegiatan ekstrakurikuler bagi siswa

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Kegiatan persiapan PPL yang dilakukan adalah menyusun proposal program berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan. Setelah program tersusun mahasiswa menyiapkan kebutuhan program kegiatan yang telah direncanakan agar semua kegiatan yang dilakukan selama pelaksanaan PPL dapat dilaksanakan dengan terarah dan terorganisir dengan baik dilakukan agar dapat mengatasi permasalahan yang mungkin muncul saat melaksanakan PPL di sekolah.

Oleh karena itu sebelum diterjunkan ke lokasi PPL, maka sebagai bekal mahasiswa dalam melaksanakan PPL. Persiapan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Persiapan Kegiatan PPL

Sebelum pelaksanaan PPL, UNY telah membuat berbagai program persiapan sebagai bekal mahasiswa dalam melaksanakan PPL. Beberapa persiapan yang telah dilaksanakan yaitu :

a. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan syarat wajib bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL pada semester berikutnya dan harus dilaksanakan dengan kriteria mata kuliah lulus minimum nilai B. Dalam pelaksanaan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik dengan disertai praktik untuk mengajar dengan peserta yang diajar yang disebut pembelajaran mikro. Alokasi waktu saat pengajaran mikro untuk mata pelajaran teori sekitar 15 menit dan untuk mata pelajaran praktik 20 menit, tergantung dari dosen dan jumlah peserta pengajaran mikro. Mahasiswa dituntut dapat memaksimalkan waktu yang ada untuk memenuhi target yang hendak dicapai.

Penilaian pengajaran mikro dilakukan oleh dosen pembimbing pada saat proses pembelajaran berlangsung. Penilaian itu mencakup tiga komponen yaitu orientasi dan observasi, rencana pelaksanaan pembelajaran, proses pembelajaran dan kompetensi kepribadian dan sosial. Tujuan dari pengajaran mikro ini adalah membentuk dan mengembangkan kompetensi dasar mengajar sebagai bekal praktik mengajar (real teaching) di sekolah/lembaga pendidikan dalam program PPL.

Tujuan dari pengajaran mikro ini yaitu :

- a. Memahami dasar-dasar pengajaran mikro.
- b. Melatih mahasiswa menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).
- c. Membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terbatas.
- d. Membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh.
- e. Membentuk kompetensi kepribadian.

f. Membentuk kompetensi sosial.

Pada saat pengajaran mikro, mahasiswa dilatih unjuk kompetensi dasar mengajar secara terbatas dan secara terpadu dari beberapa kompetensi dasar mengajar, dengan kompetensi, materi, peserta didik maupun waktu presentasi yang dibatasi. Pengajaran mikro juga sebagai sarana latihan untuk tampil berani menghadapi kelas, mengendalikan emosi, ritme pembicaraan, dan lain-lain.

b. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL dilaksanakan 03 Juni 2014 bertempat di Ruang kuliah PTBB Fakultas Teknik UNY dengan materi yang disampaikan antara lain Mekanisme Pelaksanaan PPL di sekolah maupun di lembaga, Profesionalisme Pendidik, dan Tenaga Kependidikan, Dinamika Sekolah, serta Norma dan Etika Pendidik/Tenaga Kependidikan. Tujuan dilakukannya pembekalan PPL yaitu untuk memberikan bekal bagi mahasiswa agar dapat melaksanakan tugas dan kewajiban sebagai peserta PPL dengan baik. Adanya pembekalan ini mahasiswa mendapatkan informasi mengenai kemungkinan-kemungkinan yang akan dihadapi di sekolah sehingga program akan disesuaikan dengan pengalaman pada bidang yang ditekuni.

Keberhasilan dari kegiatan PPL sangat ditentukan oleh kesiapan mahasiswa baik persiapan secara akademis, mental, maupun keterampilan. Hal tersebut dapat diwujudkan karena mahasiswa telah diberi bekal sebagai pedoman dasar dalam menjalankan aktivitas PPL yang merupakan rambudalam melaksanakan praktek di sekolah. Keberhasilan pembekalan PPL akan berdampak pada peningkatan kualitas proses dan hasil belajar mahasiswa dalam melaksanakan program-program PPL di sekolah.

2. Observasi Lingkungan Sekolah Dan Pembelajaran Di Kelas

Kegiatan observasi adalah kegiatan yang dilakukan dengan cara mengamati proses belajar mengajar di dalam kelas dan mengamati sarana fisik pendukung lainnya di sekolah.

a. Observasi Lingkungan Sekolah

Kegiatan ini berupa pengamatan langsung, wawancara dan kegiatan lain yang dilakukan di luar kelas dan di dalam kelas. Observasi dilaksanakan dua tahap yaitu pada saat mengambil mata kuliah Pengajaran Mikro dan sebelum penerjunaan PPL. Aspek yang diamati antara lain, kondisi fisik sekolah, potensi siswa, potensi guru, potensi karyawan, fasilitas KBM, perpustakaan, laboratorium, bimibingan konseling, bimbingan belajar, ekstrakurukuler, OSIS, UKS, administrasi karyawan dan sekolah, karya tulis ilmiah remaja dan guru, koperasi siswa, tempat ibadah,

serta kesehatan lingkungan. Hasil observasi proses belajar mengajar didiskripsikan dengan pembimbing dan dijadikan bahan perkuliahan pada pengajaran mikro.

Kondisi Fisik Sekolah SMK N 4 Surakarta 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) Ruang
- 13) Panjang Pagar Lahan
- 14) Panjang saluran air hujan
- 15) Luas Bangunan
 - a) Luas taman
 - b) Luas Kebun
 - c) Luas Halaman
- 16) Luas Tanah seluruhnya
- 17) 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 Praktik Busana 5
 - (6) Ruang Sanggar Busana
 - (7) Gudang Busana oleh
- d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan
 - (1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur
 - (2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang Ruang Aula
- e) Penggandaan
- 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.

b. Observasi Pembelajaran di Kelas

Dalam observasi pembelajaran di kelas diharapkan mahasiswa memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman pendahuluan mengenai tugas-tugas seorang guru di sekolah. Observasi lingkungan sekolah atau lapangan juga bertujuan untuk memperoleh gambaran tentang aspek-aspek karakteristik komponen kependidikan dan norma yang berlaku di tempat PPL. Hal yang diobservasi yaitu :

- 1) Perangkat Pembelajaran
 - a) Kurikulum 2013
 - b) Silabus
 - c) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- 2) Proses Pembelajaran
 - a) Membuka pelajaran
 - b) Penyajian materi
 - c) Metode pembelajaran
 - d) Penggunaan waktu
 - e) Gerak
 - f) Cara memotivasi siswa
 - g) Teknik bertanya
 - h) Teknik penguasaan kelas
 - i) Penggunaan media
 - j) Bentuk dan cara evaluasi
 - k) Menutup pelajaran
- 3) PerilakuSiswa
 - a) Perilaku siswa di dalam kelas
 - b) Perilaku siswa di luar kelas

SMKN 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 mempunyai program - program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa.

SMK N 4 Surakarta menggunakan kurikulum 2013 sebagai kurikulum sekolah, dimana pihak sekolah yang mengelola kurikulum tersebut mengacu pada Standar Nasional Pendidikan. SMK N 4 Surakarta mempunyai silabus seluruh mata pelajaran. RPP dibuat oleh guru pengampumata pelajaran tersebut sebagai pedoman pelaksanaan pembelajaran. Guru membuka pelajaran, dilanjutkan dengan mengkondisikan siswa yang ramai serta guru melakukan absensi terlebih dahulu. Penyajian materi dilakukan dengan cara memberikan teori dengan menampilkan power point materi pembelajaran. Model pembelajaran yang digunakan yaitu Model Pembelajaran Langsung dengan metode yang digunakan adalah campuran, yaitu guru tersebut menggunakan beberapa metode pembelajaran seperti ceramah, demonstrasi, praktik, tanya jawab, serta terakhir dilakukan evaluasi. Bahasa yang digunakan memakai bahasa Indonesia.

Penggunaan waktu jam pelajaran cukup efektif untuk mempraktikan skriting. Gerak guru cukup luas, tidak hanya duduk didepan kelas, berkeliling sambil mengamati siswa yang sedang melakukan pengamatan sesuai kelompok. Gerak peserta didik aktif langsung melakukan apa yang diperintahkan oleh guru serta menanyakan apabila mengalami kesulitan. Bahasa santai komunikatif, menekankan peserta didik untuk memotivasi diri mengerjakan tugas dengan benar dan mau memperhatikan dengan baik. Apabila ada siswa bandel, guru memberikan teguran.

Media yang digunakan tertuju pada papan tulis dan spidol. Apabila masih terdapat kesalahan, siswa disuruh untuk memperbaiki sampai benar. Sebelum menutup guru memotivasi siswa untuk rajin belajar agar siap ujian selanjutnya diakhir ditutup dengan salam dan berdoa, pakaian cukup rapi. Peserta didik komunikatif satu sama lain.

3. Pembuatan Rencana Pembelajaran Pengajaran (RPP)

Seorang guru yang akan mengajar suatu kelas tentu saja mempunyai Rencana Pelaksanaan Pembelajaran yang berisi materi, metode, media dan teknik pembelajaran yang akan dilakukan dalam proses belajar mengajar. RPP disini digunakan sebagai acuan atau pegangan bagi seorang guru dalam melakukan proses pembelajaran di kelas. Guru yang professional tentu saja dalam mengajar di kelas tidak akan keluar dari apa yang telah ada didalam sebuah Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).

Mahasiswa sebelum praktik dilapangan telah diajarkan cara pembuatan RPP yang baik dan benar ketika menempuh perkuliahan. Guru pembimbing lapangan

juga ikut serta dalam proses pembuatan RPP. Guru pembimbing mempunyai andil dalam mengarahkan sebuah RPP yang layak digunakan.

4. Pembuatan Materi Pembelajaran

Mahasiswa dalam membuat materi pembelajaran mendapat arahan dari guru pembimbing. Hal ini agar materi yang mahasiswa ajarkan tidak melenceng dari Silabus yang telah dibuat oleh guru pembimbing tersebut. Materi yang dibuat mahasiswa dapatkan dari berbagai sumber, seperti internet dan buku cetak selain membuat materi pembelajaran dalam melakukan kegiatan pembelajaran mahasiswa juga menggunakan modul yang telah dibuat oleh guru pengampu mata pelajaran sehingga mahasiswa bisa menyelaraskan materi yang akan diberikan kepada siswa.

5. Pembuatan Media Pembelajaran

Adapun media pembelajaran yang dibuat oleh mahasiswa yaitu dengan media power point dimana kegiatan pembuatan media pembelajaran tersebut sebelum disampaikan telah dikoreksi terlebih dahulu oleh guru pembimbing. Sehingga materi yang disampaikan tidak melenceng dari Silabus serta RPP yang telah dibuat oleh mahasiswa.

B. Pelaksanaan PPL (Praktik Terbimbing dan Mandiri)

Kegiatan PPL dilaksanakan mahasiswa mulai tanggal 04 Agustus sampai dengan 17 September 2014. Selama dalam pelaksanaannya, mahasiswa melakukan bimbingan dengan pihak sekolah dan dosen pembimbing yang berhubungan dengan program pengajaran yang direncanakan sebelumnya, kemudian dilaksanakan sesuai dengan rencana yang telah disetujui. Rangkaian dari kegiatannya meliputi:

1. Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

Sebelum praktikan melaksanakan praktik mengajar di kelas, terlebih dahulu praktikan membuat persiapan mengajar sesuai dengan materi yang telah ditentukan oleh guru pembimbing. mahasiswa membuat RPP sebanyak 10 sesuai silabus pengetahuan bahan makanan. Rencana Pelaksanaan pembelajaran (RPP) secara terperinci sudah ada dalam lampiran.

2. Silabus

Proses pembuatan silabus bertujuan untuk mempermudah dalam pembuatan rencana proses pembelajaran. Pembuatan silabus mengacu pada kurikulum 2013. Silabus secara terperinci terdapat pada lampiran.

3. Administrasi guru

Administrasi guru adalah rangkaian dari catatan atau jadwal rincian kegiatan tentang pembelajaran yang dilakukan oleh guru. Fungsi dari administrasi guru yaitu sebagai pendukung dalam kegiatan proses pengajaran.

4. Kisi-kisi penyusunan tes

Kisi-kisi penyusunan tes bertujuan untuk mengevaluasi materi yang sudah diberikan kepada siswa dalam proses kegiatan belajar-mengajar.

5. Praktik mengajar di kelas

Praktik mengajar di kelas dilaksanakan setelah semua rangkaian persiapan sudah dibuat, tujuannya yaitu supaya praktikan bisa mentransfer ilmu atau materi kepada siswa. Dalam praktik mengajar di kelas, praktikan diberi tugas 1 minggu 2 kali tatap muka dengan 12x pertemuan yang dilaksanakan setiap hari senin, selasa dan kamis di kelas X Boga 1, 2 dan 3.

Daftar kegiatan mengajar di kelas selama 12x pertemuan dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 2. Daftar Kegiatan Mengajar selama PPL

No	Materi kegiatan pelaksanaan PPL	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	Daging dan Hasil olahnya	04 Agustus, jam 3-6 kelas X Boga 1	Teori
2	Daging dan Hasil olahnya	05 Agustus 2014, jam 8-11 kelas X Boga 3	Teori
3	Daging dan Hasil olahnya	07 Agustus 2014, jam 3-6 Kelas X Boga 2	Teori
4	Daging dan Hasil olahnya	11 Agustus 2014, jam 3-6 Kelas X Boga 1	Teori
5	Daging dan Hasil olahnya	12 Agustus 2014, jam 8-11 Kelas X Boga 3	Teori
6	Daging dan Hasil olahnya	14 Agustus 2014, jam 3-4 Kelas XBoga 2	Teori
7	Potongan dan jenis daging	18 Agustus 2014 jam 3-6 Kelas XBoga 1	Pengamatan
8	Potongan dan jenis daging	19 Agustus 2014, jam 8-11 Kelas X Boga 3	Pengamatan

No.	Materi Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
9	Potongan dan jenis daging	21 Agustus 2014 jam 3-6 Kelas X Boga 2	Pengamatan
10	Unggas dan hasil olahannya	25 Agustus 2014 jam 3-6 Kelas X Boga 1	Teori
11	Unggas dan hasil olahannya	26 Agustus 2014 jam 8-11 Kelas X Boga 3	Teori
12	Unggas dan hasil olahannya	28 Agustus 2014 jam 3-6 Kelas X Boga2	Teori

6. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi yang dilakukan didapatkan dari hasil evaluasi siswa dan hasil prestasi siswa. Hasil evaluasi siswa didapatkan dari nilai ulangan. Sedangkan hasil prestasi siswa didapatkan dari rerata penjumlahan dari daftar hadir, keaktifan, tugas-tugas, presentasi, dan ulangan harian.

7. Konsultasi dengan Pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing sangat diperlukan. Pelaksanaan konsultasi dengan pembimbing biasanya dilakukan sebelum pelaksanaan praktik mengajar. Hal tersebut agar mahasiswa tidak mengalami kendala yang berarti. Mahasiswa berkonsultasi dengan guru pembimbing mulai dari Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), media pembelajaran maupun materi yang akan disampaikan.

8. Umpan balik pembimbing

Setiap proses pembelajaran berakhir, maka dilakukan umpan balik dari pembimbing dengan tujuan untuk mengetahui perkembangan praktikan dalam mengajar dan juga supaya proses pembelajaran berikutnya menjadi lebih baik.

9. Bimbingan dengan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL

Bimbingan dengan dosen pembimbing lapangan merupakan salah satu aspek terpenting dalam lancarnya kegiatan PPL. Dengan adanya bimbingan langsung tersebut diharapkan mahasiswa bisa memecahkan permasalahan yang dihadapi. Dari hal tersebut diharapkan dosen pembimbing akan memberikan solusi yang dapat membantu memecahkan permasalahan tersebut.

10. Penyusunan Laporan PPL

Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan laporan tertulis yang dapat dipertanggungjawabkan kepada semua pihak. Laporan tersebut memuat berbagai kegiatan yang dilakukan ketika sedang melakukan proses pembelajaran di kelas. Penyusunan ini juga merupakan sarana media untuk menuangkan hasil kemampuan menulis mahasiswa yang berbeda dari yang lain. Sehingga setelah disusunnya laporan ini dapat dijadikan acuan bagi angkatan selanjutnya guna memudahkan dalam mencari referensi yang dibutuhkan saat dilaksanakannya kegiatan PPL.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisis Hasil Pelaksanaan Program PPL

Mahasiswa mendapatkan kesempatan mengajarkan mata pelajaran Pengetahuan bahan makanan untuk kelas X Boga 1,2, dan 3 dan terbimbing oleh bapak Bagus Tri W.,SS.T sebagai guru mata pelajaran. Dalam melaksanakan praktik mengajar di kelas, sebelumnya mahasiswa telah mempersiapkan satuan mata pelajaran agar pada saat mengajar arah dan tujuannya jelas. Adapun kegiatan mengajar dilaksanakan dengan total 12x tatap muka, dengan rincian sebagai berikut :

Analisis hasil pelaksanaan selama PPL yaitu sebagai berikut:

1. Pertemuan I (04 Agustus 2014, jam 3-6 kelas X Boga 1)

Tempat : R. Dapur 1

Kelas : X Boga 1

Materi : Prinsip pengetahuan bahan makanan

Hasil : Siswa dapat memahami dan menerapkan konsep dari prinsip pengetahuan makanan Indonesia ke mata pelajaran berikutnya dalam rangkaian kompetensi dasar pengolahan makanan.

Hambatan : Siswa Pasif dan masih belum punya gambaran yang harus dikuasai tentang pelajaran pengolahan makanan Indonesia.

Solusi : Dalam penyajian materi di berikan berbagai gambar jenis daging dan hasil olahannya.

2. Pertemuan II (05 Agustus 2014, jam 8-11 kelas X Boga 3)

Tempat : Dapur 3

Kelas : X Boga 3

Materi : Daging dan hasil olahannya

Hasil : Siswa dapat memahami pengertian dan membedakan jenis daging

Hambatan : Siswa ramai, tidak memperhatikan.

- Solusi : Dalam penyajian materi di berikan semenarik mungkin dan diberikan dengan selingan game atau motivasi.
3. Pertemuan III (07 Agustus 2014, jam 3-6 Kelas X Boga 2)
 - Tempat : Ruang Tatahidang
 - Kelas : X Boga 2
 - Materi : Daging dan hasil olahny.
 - Hasil : Siswa dapat memahami pengertian dan membedakan jenis daging .
 - Hambatan : Siswa Pasif
 - Solusi : Diberi motivasi agar siswa aktif
 4. Pertemuan IV (11 Agustus 2014, jam 3-6 Kelas X Boga 1)
 - Tempat : Ruang Dapur 1
 - Kelas : X Boga 1
 - Materi : Daging dan hasil olahny.
 - Hasil : Siswa dapat memahami pengertian dan membedakan jenis daging .
 - Hambatan : Siswa ramai dan terkadang tidak memperhatikan.
 - Solusi : Dalam penyajian materi di berikan semenarik mungkin dan diberikan dengan selingan game atau motivasi.
 5. Pertemuan V (12 Agustus 2014, jam 8-11 Kelas X Boga 3)
 - Tempat : Ruang Dapur 1
 - Kelas : X Boga 3
 - Materi : Daging dan hasil olahny.
 - Hasil :Siswa dapat memahami pengertian dan membedakan jenis daging beserta potongannya.
 - Hambatan : Siswa pasif.
 - Solusi : Diberi motivasi agar siswa aktif
 6. Pertemuan VI (14 Agustus 2014, jam 3-6 Kelas X Boga 2)
 - Tempat : Ruang Tatahidang
 - Kelas : X Boga 2
 - Materi : Daging dan hasil olahny
 - Hasil :Siswa dapat memahami dan membedakan jenis daging dan potongannya
 - Hambatan : siswa kurang memahami jenis potongan daging
 - Solusi : memberikan materi beserta gambar dan penjelasannya.
 7. Pertemuan VII (18 Agustus 2014 jam 3-6 Kelas X Boga 1)
 - Tempat : Ruang Dapur 1

Kelas : X Boga 1
Materi : Pengamatan jenis daging dan potongan daging yang belum diolah dan sudah diolah (direbus)
Hambatan : siswa merasa jijik memegang jenis daging dan potongannya
Solusi : siswa diberi pengertian bahwa mengamati harus memegang agar bisa membedakan jenis dan tekstur daging.

8. Pertemuan VIII (19 Agustus 2014, jam 8-11 Kelas X Boga 3)

Tempat : Ruang Dapur 1
Kelas : X Boga 3
Materi : Pengamatan jenis daging dan potongan daging yang belum diolah dan sudah diolah (direbus)
Hambatan : Siswa merasa jijik memegang jenis daging dan potongannya
Solusi : siswa diberi pengertian bahwa mengamati harus memegang agar bisa membedakan jenis dan tekstur daging.

9. Pertemuan IX (21 Agustus 2014 jam 3-6 Kelas X Boga 2)

Tempat : Ruang Tatahidang
Kelas : X Boga 2
Materi : Pengamatan jenis daging dan potongan daging yang belum diolah dan sudah diolah (direbus)
Hambatan : Siswa merasa jijik memegang jenis daging dan potongannya..
Solusi : Siswa diberi pengertian bahwa mengamati harus memegang agar bisa membedakan jenis dan tekstur daging.

10. Pertemuan X (25 Agustus 2014 jam 3-6 Kelas X Boga 1)

Tempat : Ruang Dapur 1
Kelas : X Boga 1
Materi : Unggas dan hasil olahannya
Hambatan : siswa bingung membedakan jenis ayam apa saja yang dapat dikonsumsi
Solusi : memberikan penjelasan secara rinci tentang jenis ayam

11. Pertemuan XI (26 Agustus 2014 jam 8-11 Kelas X Boga 3)

Tempat : Ruang Dapur 1
Kelas : X Boga 3

Materi : Unggas dan Hasil olahnya
Hambatan : -
Solusi : -

12. Pertemuan XII (28 Agustus 2014 jam 3-6 Kelas X Boga 2)

Tempat : Ruang Tatahidang
Kelas : X Boga 2
Materi : Unggas dan hasil olahnya.
Hambatan : -
Solusi : -

2. Refleksi Hasil Pelaksanaan PPL

a. Analisa Hasil Pelaksanaan

Berdasarkan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dapat disampaikan beberapa hal sebagai berikut:

- 1) Adanya penilaian praktik mengajar kepada siswa ini dirasa sangat berguna bagi mahasiswa, untuk mengetahui seberapa besar kompetensi pendidik, dinilai dari kepuasan siswa kepada guru sebagai umpan balik terhadap pembelajaran yang telah dilakukan sebelumnya.
- 2) Ketidakberhasilan mahasiswa dalam pelaksanaan PPL yaitu, mahasiswa tidak bisa membawakan media berupa contoh potongan yang banyak secara nyata kepada siswa.

b. Hambatan Dalam Pelaksanaan PPL

Dalam pelaksanaan PPL terdapat beberapa hal yang dapat menghambat jalannya kegiatan. Beberapa hambatan yang ada antara lain:

- 1) Kesiapan siswa untuk menerima materi yang telah disiapkan dirasa kurang hal ini dikarenakan siswa tidak belajar pada waktu malam hari.
- 2) Adanya beberapa siswa yang sangat aktif berbicara sendiri di kelas X 1,2 dan 3 dan menyebabkan siswa lain juga ikut berbicara pula, sehingga seringkali menyebabkan kelas ramai.
- 3) Siswa kurang aktif dalam mencari ilmu-ilmu pengetahuan yang bersangkutan dengan mata pelajaran tersebut baik dari internet maupun buku.
- 4) Siswa masih sering kurang mempersiapkan diri dalam mata pelajaran khususnya pengamatan.
- 5) Terbatas serta mahalnya tempat untuk mengeprint RPP, handout, serta *jobsheet* sebelum mengajar.
- 6) Adanya perubahan jam mengajar mahasiswa PPL yang seharusnya untuk kelas X pada saat praktik mengajar.

c. Usaha Mengatasinya

- 1) Ketika siswa belum siap materi mahasiswa mencoba mengeksplorasi siswa dengan carameminta siswa untuk membaca materi yang ada pada buku. Kemudian mahasiswa bertanya kepada siswa dilanjutkan dengan penjelasan ulang materi yang telah dipelajari dengan menggunakan media laptop dan lcd proyektor.
- 2) Untuk mengatasi siswa yang membuat ramai di kelas mahasiswa mencoba memanggil siswa tersebut dan memberikan pertanyaan serta mengingatkan untuk tidak ramai. Selanjutnya mahasiswa juga mencoba mengakrabkan diri dengan siswa tersebut dengan batas yang wajar, menanyakan kepada siswa tentang tugas-tugas yang diberikan dan berusaha membantu mengerjakannya, berusaha untuk selalu berkomunikasi dengan guru untuk mengatasi siswa seperti itu.
- 3) Memotivasi siswa terhadap perkembangan-perkembangan khususnya tentang manfaat pengetahuan bahan makanan dalam kehidupan nyata, sehingga siswa termotivasi untuk mencari perkembangan-perkembangan tersebut di internet maupun buku.
- 4) Ketika hari minggu mahasiswa selalu pergi ke jogja untuk mengeprint tugas yang diberikan oleh guru baik itu RPP, Handout, *Jobsheet*. Ini mahasiswa lakukan karena banyak tempat-tempat rental fotokopy serta murah nya mengeprint.

BAB III

PENUTUP

A. Simpulan

Setelah dilaksanakan kegiatan Praktik pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Surakarta maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. PPL adalah suatu sarana bagi mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta untuk dapat menerapkan langsung ilmu yang telah diperoleh di bangku kuliah dengan program studi atau konsentrasi masing-masing.
2. PPL adalah sarana untuk menimba ilmu dan pengalaman yang tidak diperoleh di bangku kuliah. Dengan terjun ke lapangan maka kita akan berhadapan langsung kepada masalah yang berkaitan dengan proses belajar mengajar di sekolah, baik itu mengenai manajemen pendidikan dan akan menuju proses pencarian jati diri mahasiswa yang melaksanakan PPL tersebut.
3. PPL akan menjadikan mahasiswa untuk dapat mendalami proses belajar mengajar secara langsung, menumbuhkan rasa tanggung jawab, dan profesionalisme yang tinggi sebagai calon pendidik dan pengajar.
4. PPL menjadikan mahasiswa lebih mengetahui kedudukan, fungsi, peran, tugas, dan tanggung jawab sekolah secara nyata. Semua itu mempunyai tujuan yang sama meskipun mempunyai bidang kerja atau gerak yang berbeda. Tujuan yang dimaksud adalah berhasilnya proses belajar mengajar yang ditentukan sebelumnya.
5. Keberhasilan proses belajar mengajar tergantung kepada unsur utama yaitu guru dan murid yang ditunjang dengan sarana dan prasarana pendukung.

B. Saran

1. Untuk SMK Negeri 4 Surakarta
 - a. Peningkatan koordinasi KKN-PPL sekolah dengan guru pembimbing, tentang mekanisme alur prosedur-prosedur pembimbingan, sehingga terjadi sinkronisasi antar koordinator KKN-PPL sekolah dengan guru pembimbing terhadap hasil atau harapan dari bimbingan.
 - b. Kelengkapan fasilitas praktik merupakan hal yang paling menunjang dalam proses pembelajaran.
2. Untuk LPPM UNY
 - a. Pengaturan jadwal rangkaian kegiatan KKN-PPL dari mulai dari observasi hingga ujian yang lebih baik
 - b. Komunikasi antara LPPM dan mahasiswa saat persiapan perlu ditingkatkan

- c. Alokasi dana untuk menunjang kelancaran program KKN hendaknya lebih diperhatikan.
3. Untuk mahasiswa KKN-PPL
- a. Mahasiswa KKN-PPL hendaknya melakukan observasi secara optimal supaya program-program sesuai dengan kebutuhan sekolah.
 - b. Mahasiswa KKN-PPL hendaknya membina komunikasi yang baik dengan pihak sekolah supaya terbina hubungan yang harmonis.
 - c. Mahasiswa PPL harus bisa berkomunikasi dengan baik kepada guru pembimbing.
 - d. Bimbingan dengan koordinator DPL jurusan perlu ditingkatkan.
 - e. Perlunya rasa tanggung jawab dan kebersamaan yang tinggi antara mahasiswa PPL.
 - f. Persiapan sangat penting bagi praktikan dalam melakukan segala hal terutama saat berlangsung kegiatan belajar mengajar. Hal ini dapat menghasilkan sesuatu yang sangat diharapkan.
 - g. Kerja sama (team work) kiranya perlu ditingkatkan, guna meringankan beban yang ada, dan membuat berat untuk melakukan over lapping terhadap tugas atau job description yang telah ada.
 - h. Mahasiswa KKN-PPL harus menjunjung nama baik almamater dan kepribadian pendidik
4. Untuk Universitas Negeri Yogyakarta
- a. Pemberian berkas dan format yang harus dibuat selama KKN-PPL sebaiknya sebelum mahasiswa melaksanakan KKN-PPL.
 - b. Materi pembekalan sebaiknya diberikan jauh sebelum mahasiswa melakukan observasi dan KKN-PPL
 - c. Sebagai lembaga yang berkompeten untuk mempersiapkan seorang tenaga pendidik atau pengajar, UNY diharapkan dapat lebih meningkatkan fasilitas, sehingga mahasiswa dapat lebih berkembang dan mampu bersaing dengan cabang ilmu yang lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

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



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN PPL

FO1

Individu Mah
a

Nama Sekolah: SMK Negeri 4 Surakarta
Alamat Sekolah: Jl. LU. Adisucipto No 40
Guru Pembimbing: Dra. Yenni Liza

Nama: Nur Alfun Kartika Dewi
NIM : 13511247017
Fak/Jur/Prodi : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing: Dra. Kokom Komariah

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu											
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
	Kegiatan PPL												
1.	Penyusunan RPP												
	- Persiapan					4	2	8					
	- Pelaksanaan						12	8					
	- Evaluasi dan tindak lanjut						4	4					
2.	Pembuatan Media												
	- Persiapan					4	6	3	3				
	- Pelaksanaan					8	8	8	8				
	- Evaluasi dan tindak lanjut												
3.	Praktik Mengajar												
	- Persiapan						6	4	5	10			
	- Pelaksanaan						15	10	20	21			
	- Evaluasi dan tindak lanjut						3	2	4	5			
4.	Penilaian tugas												
	- Pembuatan soal						4			6			
	- Koreksi								4	8			

	- Rekap nilai									4				4
5.	Pengambilan nilai													8
	- Persiapan								4	4				12
	- Pelaksanaan								4	8				8
	- Evaluasi dan tindak lanjut								4	4				
6.	Pembuatan Laporan													
	- Persiapan									8				8
	- Pelaksanaan										21			21
	- Evaluasi dan tindak lanjut										8			8
	Jumlah Jam													321

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan



Dra. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing,



Dra. Yenni Liza
NIP. 19620508 198803 2 005

Mahasiswa,

Nur Alfun Kartika dewi
NIM. 13511247017



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2

Untuk Mahas

NAMA SEKOLAH: SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: Jl. LU Adisucipto No 40

MINGGU I

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Sabtu, 15 Maret 2014	- Observasi kondisi sekolah	- Observasi kondisi sekolah yang diikuti oleh mahasiswi PPL		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2

Untuk Mahas

NAMA SEKOLAH: SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : Jl. LU Adisucipto No 40

MINGGU II

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
2.	Rabu, 21 Mei 2014	- Observasi Pembelajaran dikelas dan peserta didik	- Observasi pembelajaran dikelas dan peserta didik yang diikuti oleh mahasiswi PPL		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2

Untuk Mahas

NAMA SEKOLAH: SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : Jl. LU Adisucipto No 40

MINGGU III

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Selasa, 1 Juli 2014	- Pelepasan PPL di Gor UNY	- Pelepasan dilakukan oleh seluruh mahasiswa PPL di semua jurusan UNY		
2.	Rabu, 2 Juli 2014	- Penerimaan mahasiswa PPL	- Penerimaan mahasiswa PPL diikuti oleh mahasiswa PPL dan diterima oleh WKS 1 dan Kaprodi boga		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

FO2

Untuk Mahas

NAMA SEKOLAH: SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : Jl. LU Adisucipto No 40

MINGGU IV

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
3.	Jumat, 11 Juli 2014	- Rapat Dinas SMK N 4 Surakarta.	- Menjabarkan kurikulum 2013 dan tugas guru, serta pengenalan guru baru di SMK N 4 Surakarta.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Selasa, 15 Juli 2014	- Konsultasi RPP	- Konsultasi guna melengkapi pembelajaran	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Kamis, 17 Juli 2014	- Membuat media pembelajaran	- Mencari materi untuk bahan ajar.	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 Adisucipto No 40

MINGGU V

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
5.	Senin, 4 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">- Upacara bendera- Halal bi halal- Pendampingan kelas	<ul style="list-style-type: none">- Upacara dengan tertib- Halal bihalal bersama seluruh warga SMK N 4 Surakarta.- Mendampingi mengajar, memberikan materi tentang pembentukan karakter siswa di SMK N 4 Surakarta dikelas X BOGA 1 dimulai dengan perkenalan mahasiswa ppl, guru dan siswa.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6.	Selasa, 5 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar Mandiri - Konsultasi RPP	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan dikelas X BOGA III dimulai dengan perkenalan mahasiswa ppl, dan memberikan materi DAGING mencakup pengertian daging, klasifikasi, jenis potongan daging kepada 32 siswa. - Konsultasi materi dan RPP mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan.	Penguasaan kelas kurang.	Lebih keras suaranya dalam memberikan materi

7.	Kamis, 7 Agustus 2014	- Pendampingan kelas.	- Mengajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan dikelas X BOGA II dimulai dengan pengenalan mahasiswa ppl, dan memberikan materi DAGING kepada 32 siswa.	Kurang dalam Penguasaan kelas.	Lebih tegas terhadap siswa dalam memberikan m
8.	Sabtu, 9 Agustus 2014	- Konsultasi RPP	- Konsultasi guna melengkapi pembelajaran		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2

Untuk Mahas

NAMA SEKOLAH: SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : Jl. LU Adisucipto No 40

MINGGU VI

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
7.	Senin, 11 agustus 2014	- Revisi RPP - Mengajar Mandiri	- Memperbaiki format RPP - Mengajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan dikelas X BOGA I memberikan materi Dagingdan hasil olahnya kepada 32 siswa.	- Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini. - Siswa tidak memperhatikan.	- Langsung Menegur siswa ditempat.
8.	Selasa, 12 Agustus 2014	- Mengajar mandiri	- Mengajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan dikelas X BOGA III memberikan materi Dagingkepada 32 siswa.	- Siswa tidak menyimak materi dengan baik.	- Memberikan pertanyaan langsung berkaitan dengan materi.
9.	Rabu, 13 Agustus 2014	- Membuat RPP	- Guna melengkapi administrasi mengajar	- Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	-
10.	Kamis,14 Agustus 2014	- Mengajar Mandiri	- Mengajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan dikelas X BOGA II melanjutkan materi Dagingmencakup pengertian Daging, klasifikasi Dagingkepada 32 siswa.	- Tidak ada hambatan.	-



Universitas Negeri Yogyakarta

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

FO2

Untuk Mahas

NAMA SEKOLAH: SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : Jl. LU Adisucipto No 40

MINGGU V

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
11.	Senin, 18 Agustus 2014	- Mengajar mandiri	- Mengajar di kelas X Boga I memberikan materi Daging melanjutkan materi yang telah diberikan minggu lalu dan melakukan pengamatan potongan daging sapi dan kambing yang belum diolah dan sudah diolah(direbus).	- Siswa merasa jijik memegang daging - Siswa kesulitan membedakan jenis daging dan potongannya - Kurangnya waktu dalam mengamati	- Siswa diberikan pengertian tentang penting mengamati daging dengan memegang agar bisa membedakan tekstur daging dan potongannya - Siswa diingatkan kembali tentang materi potongan daging yang telah diberikan.
12.	Selasa, 19 Agustus 2014	- Mengajar mandiri	- Mengajar dikelas X Boga 3 memberikan materi Daging melanjutkan materi yang telah diberikan minggu lalu dan melakukan pengamatan potongan daging sapi dan kambing yang belum diolah dan sudah diolah(direbus).	- Siswa merasa jijik memegang daging - Siswa kesulitan membedakan jenis daging dan potongannya - Kurangnya waktu dalam mengamati	- Siswa diberikan pengertian tentang penting mengamati daging dengan memegang agar bisa membedakan tekstur daging dan potongannya - Siswa diingatkan kembali tentang materi potongan

					daging yang te diberikan.
13.	Rabu, 20 Agustus 2014	- Konsultasi Materi Unggas	- Pembatasan materi tentang Unggas	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
14.	Kamis, 21 Agustus 2014	- Mengajar mandiri	- Mengajar di kelas X Boga 2 memberikan materi Daging melanjutkan materi yang telah diberikan minggu lalu dan melakukan pengamatan potongan daging sapi dan kambing yang belum diolah dan sudah diolah(direbus).	- Siswa merasa jijik memegang daging - Siswa kesulitan membedakan jenis daging dan potongannya - Kurangnya waktu dalam mengamati	- Siswa di be pengertian ter penting mengamati da dengan meme agar membedakan tekstur daging potonganya - Siswa diingat kembali tent materi potong daging yang te diberikan.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2

Untuk Mahas

NAMA SEKOLAH: SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : Jl. LU Adisucipto No 40

MINGGU IV



















No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
3.	Senin,25 Agustus 2014	- Mengajar mandiri	- Mengajar di kelas X Boga 1 memberikan materi Unggas mencakup jenis unggas, potongan unggas dan hasil olahannya.	- Siswa tidak bisa membedakan kualitas dengan kriteria unggas	- Memberikan pengertian kesiswa ttg perbedaan kualitas dan kriteria
4.	Selasa,26 Agustus 2014	- Mengajar mandiri	- Mengajar di kelas X Boga 3 memberikan materi Unggas mencakup jenis unggas, potongan unggas dan hasil olahannya.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Kamis,28 Agustus 2014	- Mengajar mandiri	- Mengajar di kelas X Boga 2 memberikan materi Unggas mencakup jenis unggas, potongan unggas dan hasil olahannya.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

KALENDER PENDIDIKAN SMK NEGERI 4 SURAKARTA
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

DRAFT

TANGGAL BULAN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Jml Hari Efektif	Jml Minggu Efektif
JULI 2014	☉	☉	☉	☉	☉	■	☉	☉	☉	☉	☉	☉	■	■	■	■	■	■	■	■	☉	☉	☉	☉	☉	■	○	○	☉	☉	0	0	
AGUSTUS 2014	☉	☉	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	Up	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	24	4
SEPTEMBER 2014	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	26	5
OKTOBER 2014	Up	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	☉	☉	☉	☉	☉	T1	■	■	■	■	■	■	■	■	Up	■	■	■	18	4	
NOVEMBER 2014	■	■	■	T2	■	■	■	■	■	Up	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	22	4	
DESEMBER 2014	■	■	■	■	■	■	■	U	U	U	U	U	U	■	R	R	R	☺	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	6	1	
Jumlah Hari/Minggu Efektif Semester Gasal																	96	18															
JANUARI 2015	○	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	22	4	
FEBRUARI 2015	■	#	#	#	#	#	■	#	#	#	#	#	#	■	#	#	#	○	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	23	4	
MARET 2015	■	★	★	★	★	★	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	☉	☉	☉	☉	○	■	■	■	■	■	■	■	■	■	14	3	
APRIL 2015	■	○	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	22	4	
MEI 2015	■	Up	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	○	○	■	■	■	■	■	Up	■	■	■	■	■	■	■	■	■	22	4	
JUNI 2015	U	○	U	U	U	U	■	U	R	R	R	R	R	■	■	■	■	■	■	☺	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	6	1	
JULI 2015	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	0	0	
Jumlah Hari/Minggu Efektif Semester Genap																	109	20															
Jml Hari Efektif dalam 1 tahun																	205	38															

Keterangan Kode:

 Libur Awal Tahun Pelajaran 2014/2015	 Remediasi
 Hari-hari Pertama Masuk/MOS	 Libur Hari Raya Idul Fitri
 Hari Belajar Efektif	 Ujian Nasional SMA/MA dan SMK Utama
 Perkiraan Ulangan Semester	 Ujian Sekolah Utama
 Libur Hari Minggu	 Penyerahan Buku Rapor
 Libur Umum	 Kegiatan Tengah Semester
 Libur Akhir Semester	 Ujian Praktik Kejuruan
 Tahun Pelajaran 2014/2015	 Ujian Praktif Normatif dan adaptif
 Pesantren Romadhan	T1, T2, T3 Uji Coba UN 1,2, 3
	 Upacara hari besar nasional

Libur Umum 2014

17 Agustus	: Proklamasi Kemerdekaan RI
28-29 Juli	: Hari Raya Idul Fitri 1 Syawal 1435
5 Oktober	: Hari Raya Idul Adha 1435 H
25 Oktober	: Tahun Baru Hijriyah 1435 H
25 Desember	: Hari Raya Natal

Surakarta, Juli 2014

Kepala SMK Negeri 4 Surakarta

Suratno, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19671021 199103 1 0

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas /Semester : X

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan	Daging dan Hasil olahannya	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan daging dan berbagai jenis hasil olah daging Menanya :	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Ceklist lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi 	6 Jpl (@ 2 x 3 Jpl)	Sumber : <ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar struktur dan potongan daging Bahan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.1. Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang daging dan hasil olahannya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi 		<p>praktek daging dan hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait daging dan hasil olahannya
<p>4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p>		<p>Eksperimen/eksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan/uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu daging segar pengaruh pengolahan terhadap daging, serta keempukan daging dengan bagian-bagian daging Mendiskusikan hasil pengamatan/uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang daging dan hasil olahannya <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil eksplorasi Menyimpulkan hasil analisis 	<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar daging dan hasil olahannya Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		<ul style="list-style-type: none"> Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan daging dan hasil olahannya</p> <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi daging dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi daging dan hasil olahannya 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Unggas dan hasil olahannya</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan unggas dan berbagai jenis hasil olah ikan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang unggas dengan struktur, potongan, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada unggas dan hasil olahannya 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceklist lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan 	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl)</p>	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar struktur dan potongan unggas • Bahan praktek daging dan hasil olahannya • Referensi / bahan ajar terkait unggas dan
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p>					
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>					
<p>3.2. Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.2. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan		<p>Eksperimen/eksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan/uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu unggas segar, pengaruh pengolahan terhadap unggas, serta dengan bagian-bagian unggas Mendiskusikan hasil pengamatan/uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang unggas dan hasil olahnya <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil eksplorasi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan unggas dan hasil olahnya <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi unggas dan hasil olahnya Mempresentasikan laporan hasil 	<p>presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar daging dan hasil olahnya Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		<p>hasil olahnya</p> <ul style="list-style-type: none"> Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar		
		pengamatan/uji coba dan eksplorasi unggas dan hasil olahannya					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Ikan dan hasil olahannya	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan ikan dan berbagai jenis hasil olah ikan Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang ikan dengan struktur, potongan, komposisi, mutu , proses pembuatan hasil olah ikan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada ikan dan hasil olahannya Eksperimen/eksplorasi: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan/uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu ikan segar, pengaruh pengolahan terhadap ikan, dan hasil olahannya Mendiskusikan hasil pengamatan/uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Ceklist lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar daging dan hasil olahannya Laporan tertulis 	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl)	Sumber : <ul style="list-style-type: none"> Gambar struktur dan potongan ikan Bahan praktek ikan dan hasil olahannya Referensi / bahan ajar terkait ikan dan hasil olahannya Alat pengolahan makanan 		
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan						3.3. Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya	4.3. Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah						2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja	

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>hasil olahnya</p> <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil eksplorasi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahnya <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi ikan dan hasil olahnya • Mempresentasikan laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi ikan dan hasil olahnya 	<p>kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan</p>	Susu dan hasil olahnya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan susu, dan hasil olah susu <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang susuterkait dengan, komposisi, 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceklist lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi 	8 Jpl (@ 2 x 4 Jpl)	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gambar susu dan hasil olah susu • Bahan praktek susu dan hasil olahnya • Referensi /

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>mutu, proses pembuatan hasil olahan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada susu dan hasil olahnya</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceklist kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi 		<p>bahan ajar terkait susu dan hasil olahnya</p>
<p>3.4. Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahnya</p>		<p>Eksperimen/eksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan/uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu susu segar, pengaruh pengolahan terhadap susu, dan hasil olahnya 	<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan gambar daging dan hasil olahnya 		<ul style="list-style-type: none"> • Alat pengolahan makanan
<p>4.4. Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan</p>		<p>Mendiskusikan hasil pengamatan/uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahnya</p> <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan, penilaian mutu dan uji coba serta hasil eksplorasi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahnya <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi ikan dan hasil 	<ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		olahnya <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi ikan dan hasil olahnya 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.5. Menganalisis bahan makanan dari telur dan hasil olahnya</p> <p>4.5. Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan</p>	Telur dan hasil olahnya	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur telur dan berbagai jenis hasil olah telur Menanya : <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang telur dengan struktur, bagian-bagian, komposisi, mutu, telur dan proses pembuatan hasil olah telur; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada telur dan hasil olahnya Eksperimen/eksplorasi: <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan/uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu telur segar, pengaruh pengolahan terhadap telur, dan hasil olahnya • Mendiskusikan hasil pengamatan/uji coba dengan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> • Ceklist lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan gambar daging dan hasil olahnya 	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl)	Sumber : <ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar struktur telur dan jenis-jenis hasil olah telur • Bahan praktek telur dan hasil olahnya • Referensi / bahan ajar terkait telur dan hasil olahnya • Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang telur dan hasil olahannya</p> <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil eksplorasi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu telur, pengaruh pengolahan terhadap mutu telur dan hasil olahannya <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil pengamatan/uji coba, penilaian mutu dan eksplorasi telur dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi telur dan hasil olahannya 	<ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p>	Lemak dan minyak	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan lemak dan minyak 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceklist lembar pengamatan sikap saat 	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl)	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video/Bahan praktek lemak dan minyak • Referensi /

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.6. Menganalisis bahan makanan dari Lemak dan minyak</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang lemak dan minyak terkait dengan komposisi, mutu, sifat-sifat lemak dan minyak pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat lemak dan minyak 	<p>berdiskusi, pengamatan dan presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceklist kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi 		<p>bahan ajar terkait lemak dan minyak</p> <ul style="list-style-type: none"> Alat pengolahan makanan
<p>4.6. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahan</p>		<p>Eksperimen/eksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan/uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu lemak dan minyak; perbandingan lemak dan minyak; pengaruh pengolahan terhadap lemak dan minyak Mendiskusikan hasil pengamatan/uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang lemak dan minyak 	<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan sifat-sifat lemak dan minyak Laporan tertulis kelompok 		
		<p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil eksplorasi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu lemak dan minyak; , pengaruh 	<p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pengolahan terhadap mutu lemak dan minyak</p> <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil pengamatan/uji coba, penilaian mutu dan eksplorasi lemak dan minyak • Mempresentasikan laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi lemak dan minyak 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.7. Memilih bahan makanan dari sereal (gandum dan beras) dan hasil olahannya</p> <p>4.7. Menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dari sereal akibat pengolahan</p>	<p>Sereal (gandum dan beras) dan hasil olahannya</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur sereal <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang sereal terkait dengan struktur, komposisi, mutu, sifat-sifat sereal dan hasil olahannya; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat sereal dan hasil olahannya <p>Eksperimen/eksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan/uji coba serta menilai secara berkelompok 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceklist lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p>	<p>8 Jpl (@ 2 x 4 Jpl)</p>	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar sereal dan hasil olahannya • Bahan praktek sereal dan hasil olahannya • Referensi / bahan ajar terkait sereal dan hasil olahannya • Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>tentang mutu sereal dan hasil olahannya; pengaruh pengolahan terhadap sereal dan hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan/uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang sereal dan hasil olahannya <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil eksplorasi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu sereal ; , pengaruh pengolahan terhadap mutu sereal dan hasil olahannya <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil pengamatan/uji coba, penilaian mutu dan eksplorasi sereal dan hasil olahannya Mempresentasikan laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi sereal dan hasil olahannya 	<ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar sereal dan hasil olahannya Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis</p>		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui	Kacang-	Mengamati :	Observasi	4 Jbl (@ 2	Sumber :

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.8. Memilih bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahannya</p>	<p>kacangan dan hasil olahannya</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur kacang-kacangan dan hasil olahannya <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang kacang-kacangan terkait dengan struktur, komposisi, mutu, sifat-sifat Kacang-kacangan dan hasil olahannya; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat Kacang-kacangan dan hasil olahannya <p>Eksperimen/eksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan/uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu kacang-kacangan dan hasil olahannya; pengaruh pengolahan terhadap kacang-kacangan dan hasil olahannya Mendiskusikan hasil pengamatan/uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang kacang-kacangan dan hasil olahannya <p>Asosiasi :</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ceklist lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar kacang-kacangan dan hasil olahannya Laporan tertulis kelompok 	<p>x 2 Jpl)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar kacang-kacangan dan hasil olahannya Bahan praktek kacang-kacangan dan hasil olahannya Referensi / bahan ajar terkait kacang-kacangan dan hasil olahannya Alat pengolahan makanan
<p>4.1. Membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan dan hasil olahannya</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil eksplorasi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Kacang-kacangan dan hasil olahannya; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu kacang-kacangan dan hasil olahannya <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil pengamatan/uji coba, penilaian mutu dan eksplorasi kacang-kacangan dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi kacang-kacangan dan hasil olahannya 	<p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan,</p>	<p>Bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan <p>Menanya :</p>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceklist lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan 	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl)</p>	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar sayuran dan buah-buahan • Bahan praktek sayuran dan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.9. Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</p> <p>4.2. Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan terkait dengan struktur, komposisi, mutu, sifat-sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan <p>Eksperimen/eksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan/uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan Mendiskusikan hasil pengamatan/uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil 	<p>presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceklist kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar kacang-kacangan dan hasil olahannya Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		<p>buah-buahan</p> <ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait sayuran dan buah-buahan Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pengamatan dan uji coba serta hasil eksplorasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu sayuran dan buah-buahan; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu sayuran dan buah-buahan. <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil pengamatan/uji coba, penilaian mutu dan eksplorasi sayuran dan buah-buahan Mempresentasikan laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi sayuran dan buah-buahan 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab</p>	bumbudan rempah	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari bumbu dan rempah <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari bumbu dan rempah terkait dengan struktur, komposisi, mutu , sifat-sifat 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceklist lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist kemampuan 	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl)	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar bumbudan rempah Bahan praktek bumbudan rempah Referensi / bahan ajar terkait

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		<p>bahan makanan dari bumbu dan rempah; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah</p> <p>Eksperimen/eksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan/uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan dari bumbudan rempah,; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan dari bumbudan rempah • Mendiskusikan hasil pengamatan/uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari bumbudan rempah <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil eksplorasi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bumbudan rempah; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bumbudan rempah. 	<p>content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan gambar bumbudan rempah • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		<p>bumbudan rempah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alat pengolahan makanan
3.10. Membedakan bumbu dan rempah					
4.10. Mengevaluasi bumbudan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk rasa, bau, warna					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Komunikasi : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil pengamatan/uji coba, penilaian mutu dan eksplorasi bumbu dan rempah Mempresentasikan laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi bumbu dan rempah			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.11. Mendeskripsikan bahan makanan tambahan</p> <p>4.11. Mengevaluasi sifat-sifat bahan makanan tambahan</p>	Bahan makanan tambahan	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan bahan makanan tambahan Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari bahan makanan tambahan terkait dengan, komposisi, mutu, sifat-sifat bahan makanan tambahan; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan tambahan Eksperimen/eksplorasi: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan/uji coba serta menilai secara berkelompok 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Ceklist lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan 	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl)	Sumber : <ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar bahan makanan tambahan Bahan praktek bahan makanan tambahan Referensi / bahan ajar terkait bahan makanan tambahan Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>tentang mutu bahan makanan tambahan ; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan tambahan</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan/uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan tambahan <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil eksplorasi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Bahan makanan tambahan ; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu Bahan makanan tambahan Komunikasi : <p>Membuat laporan hasil pengamatan/uji coba, penilaian mutu dan eksplorasi Bahan makanan tambahan Mempresentasikan laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi Bahan makanan tambahan</p>	<p>an gambar bahan makanan tambahan</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis</p>		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga	Bahan	Mengamati :	Observasi	4 Jpl (@ 2	Sumber :

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.12. Mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat)</p>	<p>minuman (kopi, teh, coklat)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, jenis bahan minuman (kopi, teh, coklat) <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat) terkait dengan, komposisi, mutu, sifat-sifat bahan makanan tambahan; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan minuman (kopi, teh, coklat) <p>Eksperimen/eksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan/uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat); pengaruh pengolahan terhadap bahan minuman (kopi, teh, coklat) Mendiskusikan hasil pengamatan/uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat) <p>Asosiasi :</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ceklist lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar bahan makanan tambahan Laporan tertulis kelompok 	<p>x 2 Jpl)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar bahan minuman (kopi, teh, coklat) Bahan praktek bahan minuman (kopi, teh, coklat) Referensi / bahan ajar terkait bahan minuman (kopi, teh, coklat) Alat pengolahan makanan
<p>4.12. Mengevaluasi perubahan sifat kopi, teh, coklat akibat proses pengolahan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil eksplorasi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat) ; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat) <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil pengamatan/uji coba, penilaian mutu dan eksplorasi bahan makanan tambahan Mempresentasikan laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi bahan minuman (kopi, teh, coklat) 	<p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi</p>	<p>Gula dan hasil olahnya</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan jenis-jenis gula dan hasil olahnya <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang unggas dengan struktur, jenis,, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah dan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceklist lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist 	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl)</p>	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar jenis-jenis gula dan hasil olahnya Bahan praktek gula dan hasil olahnya

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		<p>pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada gula dan hasil olahannya</p> <p>Eksperimen/eksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan/uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu gula dan hasil olahannya, pengaruh pengolahan terhadap gula dan hasil olahannya, • Mendiskusikan hasil pengamatan/uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang gula dan hasil olahnyagula dan hasil olahannya <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil eksplorasi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap sifat-sifatgula dan hasil olahannya <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil pengamatan/uji coba dan eksplorasi gula dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil 	<p>kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan gambar gula dan hasil olahannya • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Referensi / bahan ajar terkait gula dan hasil olahannya • Alat pengolahan makanan
3.13. Menganalisis bahan makanan dari gula dan hasil olahannya					
4.13. Mengevaluasiperubahan sifat-sifat gula saat pengolahan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		pengamatan/uji coba dan eksplorasi gula dan hasil olahannya			

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta

Kelas/Semester : X/ Gasal

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Materi Pokok : Daging dan hasil olahannya

Pertemuan ke : 1, 2, 3

Alokasi Waktu : 3 x 45 menit

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 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 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerjasebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingintahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.
- 3.1 . Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya

- 3.1.1. Menentukan jenis daging yang akan diolah
- 3.1.2. Mengidentifikasi ciri-ciri daging sapi
- 3.1.3. Mengidentifikasi potongan daging
- 3.1.4. Mengidentifikasi jenis hasil olahan daging berdasarkan karakternya
- 4.1. Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan
 - 4.1.1. Menentukan kualitas daging sapi
 - 4.1.2. Membuat perbandingan antara hasil olah dari daging sapi
 - 4.1.3. Mengolah makanan dari beberapa jenis daging dengan resep yang sama (kaldu)

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

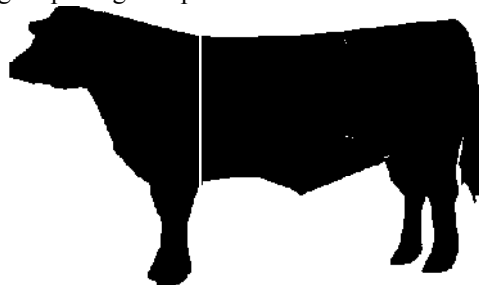
Selama dan setelah proses pembelajaran tentang daging dan hasil olahannya peserta didik mampu :

- 1. Menentukan daging yang akan diolah
- 2. Mengidentifikasi ciri-ciri daging sapi
- 3. Mengidentifikasi karakteristik potongan daging
- 4. Mengidentifikasi jenis hasil olahan daging berdasarkan karakternya
- 5. Menentukan kualitas daging sapi
- 6. Membuat perbandingan antara hasil olah dari daging sapi
- 7. Mengolah makanan dari beberapa jenis daging dengan resep yang sama (kaldu)

D. MATERI PEMBELAJARAN

- 1. Bagian atau potongan daging
 Dalam pengolahan makanan, ternak potong yang menghasilkan daging adalah :
 - a) Sapi (Beef)
 - b) Sapi muda (Veal)
 - c) Domba (Lamb)
 - d) Babi (Pork)

Bagian potongan sapi



- 2. Karakteristik potongan daging yang baik
 - a) Warna daging
 Daging yang baik berwarna merah cerah dan lembab. Warna daging yang lebih muda

Daging yang baik bertekstur lembut dan kenyal, dan memiliki serat daging yang halus. Serat daging yang kasar atau besar menunjukkan bahwa daging itu alot dan dipotong dari sapi yang banyak bergerak. Makin banyak sapi bergerak, makin terbentuk serat dagingnya dan makin alot pula teksturnya.

c) Warna lapisan

Lapisan lemak yang terselip di sela-sela daging disebut “marbling” yang menandakan kelembutan daging. Lapisan lemak yang berada antara kulit dan daging disebut “fat covering”. Kedua lapisan lemak ini berwarna putih kekuning-kuningan.

3. Teknik penyimpanan daging

Bahan makanan hewani sangat mudah rusak bila dibiarkan di udara terbuka karena bahan makanan hewani banyak mengandung protein yang disukai oleh bakteri dan yang bersuhu kamar (lebih kurang 30°C) adalah suhu yang sangat menguntungkan bakteri berkembang biak.

Teknik menyimpan bahan makanan hewani :

Langkah 1, bahan makanan hewani segar dibersihkan atau dicuci sehingga kotoran-kotoran yang dibawa dapat dibuang dan tidak mencemari makanan

Langkah 2, bahan makanan hewani dimasukkan kedalam ruang pendingin (refrigerator) dengan suhu 5 – 10 °C

Langkah 3, dari ruang pendingin bahan makanan dipindahkan ke dalam ruang pembeku (Freezer) yang bersuhu minus 20-30° dibawah nol

4. Teknik mengolah daging

a) Cooking by Moist Heat (Memasak Panas Basah)

- Boiling
- Stewing
- Braising
- Blancing

b) Cooking by Dry Heat (Memasak Panas Kering)

- Grilling
- Roasting
- Baking
- Shallow Frying

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik, Inkuiri dan Project based learning

Metode Pembelajaran : JP, STAD, CLS, LT, GI, CIRC

Strategi pembelajaran : Diskusi kelompok, Penugasan

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Film/Gambar, bahan ajar

2. Alat : Brosur/Liflet, Lembar kerja

3. Sumber belajar :

- Buku Pengetahuan Bahan Makanan
- Modul Pengetahuan Bahan Makanan
- Buku kejuruan SMK “Restoran”

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	10 menit
Inti	1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Film/gambar tentang jenis daging dan hasil olahny 2. Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab tentang daging dan karakternya • Tanya jawab bagian/potongan daging dan hasil olahny 3. Mengumpulkan informasi/eksperimenan <ul style="list-style-type: none"> • Eksplorasi untuk menemukan jenis daging yang segar dan sehat • Eksploraasi untuk membedakan jenis-jenis daging 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ul style="list-style-type: none"> • Melaporkan hasil analisa daging dan hasil olahny 5. Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok membahas karakter daging ciri-ciri daging sapi • Membuat laporan mengenai hasil analisa daging 	150 menit
Penutup	1. Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian :

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

a. Bentuk instrumen :

1) Tes : Tes tertulis

Soal Uraian

1. Bagaimanakah cara menentukan daging sapi yang baik dan apa cirinya ?
2. Bagaimanakah teknik menangani daging yang benar, agar tetap terjaga kandungan gizinya ?
3. Bagaimana cara penyimpanan daging yang benar?
4. Sebutkan 3 bagian potongan daging sapi yang anda ketahui?

Penugasan

Membuat gambar sapi dan bagian potongannya

Penilaian unjuk kerja

- Diskusi kelompok mengenai karakter daging dan ciri-ciri daging sapi
 - Laporan hasil Diskusi kelompok mengenai hasil analisa daging
- 2) Non tes : Pengamatan kegiatan diskusi dan presentasi

Surakarta, Juli 2014

Ketua Program Tata Boga Guru Mata Pelajaran

Dra. Yenni Liza Nur Alfun Kartika Dewi

NIP.196205081988032005 NIM.13511247017

Mengetahui,
WKS Bidang Kurikulum

Heri Susanto, S.Kom

NIP. 197903232005011012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : X/ Gasal
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Materi Pokok : Unggas dan hasil olahannya
Pertemuan ke : 4, 5, 6
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit

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 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 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerjasebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.

- 3.1 Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya
 - 3.1.1 Menentukan jenis unggas yang diolah
 - 3.1.2 Mengidentifikasi ciri-ciri unggas
 - 3.1.3 Menjabarkan teknik memotong unggas
 - 3.1.4 Mengidentifikasi jenis hasil olahan unggas berdasarkan karakternya
- 4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan
 - 4.1.1 Menentukan kualitas daging unggas
 - 4.1.2 Membuat perbandingan antara hasil olah dari unggas
 - 4.1.3 Mengolah makanan dari beberapa jenis unggas dengan resep yang sama

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang daging dan hasil olahannya peserta didik mampu :

1. Menentukan jenis unggas yang diolah
2. Mengidentifikasi ciri-ciri unggas
3. Menjabarkan teknik memotong unggas
4. Mengidentifikasi jenis hasil olahan unggas berdasarkan karakternya
5. Menentukan kualitas daging unggas
6. Membuat perbandingan antara hasil olah dari unggas
7. Mengolah makanan dari beberapa jenis unggas dengan resep yang sama

D. MATERI PEMBELAJARAN

Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkun, angsa, dan bermacam-macam burung. Secara esensial komposisi unggas pada umumnya adalah daging, yaitu: air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot, dan elemen-elemen lain. Umur binatang merupakan faktor yang paling menentukan dalam pemilihan unggas.

Umur ini pula yang menentukan metode pengolahan unggas. Unggas muda lebih lunak, karena itu dapat diolah secaraapanaskering, sedang unggas yang tua memerlukan pengolahan pelandan panjang, karena itu cocok digunakan pengolahan secaraapanasbasah.

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik, Inkuiri dan Project based learning
 Metode Pembelajaran : JP, STAD, CLS, LT, GI, CIRC
 Strategi pembelajaran : Diskusi kelompok, Penugasan

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Film/Gambar, bahan ajar
2. Alat : Brosur/Liflet, Lembar kerja

3. Sumber belajar :
- Buku Pengetahuan Bahan Makanan
 - Modul Pengetahuan Bahan Makanan
 - Buku Kejuruan SMK “Restoran”
 - Internet

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	10 menit
Inti	1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Film/gambar tentang jenis unggas dan hasil olahannya 2. Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab tentang unggas dan karakternya 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ul style="list-style-type: none"> • Eksplorasi untuk menemukan jenis unggas yang segar dan sehat 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ul style="list-style-type: none"> • Melaporkan hasil analisa unggas dan hasil olahannya 5. Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok membahas karakter unggas dan ciri-ciri unggas • Membuat laporan mengenai hasil analisa 	150 menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	unggas	
Penutup	1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian :

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

a. Bentuk instrumen :

1) Tes : Tes tertulis

Soal Uraian

1. Bagaimanakah cara menentukan daging unggas yang baik dan apa cirinya ?
2. Sebutkan 3 jenis unggas yang dikonsumsi pada umumnya?
3. Sebutkan 5 masakan hasil olahan dari unggas?
4. Bagaimanakah teknik menangani daging unggas yang benar, agar tetap terjaga kandungan gizinya ?

Penugasan

Membuat gambar unggas dan bagian potongannya

Penilaian unjuk kerja

- Diskusi kelompok mengenai karakter daging unggas dan ciri-ciri daging unggas
- Laporan hasil Diskusi kelompok mengenai hasil analisa daging unggas

2) Non tes : Pengamatan kegiatan diskusi dan presentasi

Surakarta, Juli 2014
Ketua Program Tata BogaGuru Mata Pelajaran

Dra. Yenni LizaNur Alfun Kartika Dewi

NIP.196205081988032005 NIM.13511247017

Mengetahui,
WKS BidangKurikulum

Heri Susanto, S.Kom

NIP. 197903232005011012

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : X/ Gasal
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Materi Pokok : Ikan laut dan hasil olahannya
Pertemuan ke : 7, 8, 9
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit

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 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 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerjasebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah

- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.
- 3.1 Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya
 - 3.1.1 Menentukan jenis ikan yang akan diolah.
 - 3.1.2 Mengidentifikasi ciri-ciri ikan
 - 3.1.3 Mengidentifikasi penggolongan ikan.
 - 3.1.4 Mengidentifikasi jenis hasil olahan ikan berdasarkan karakternya
- 4.1 Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan.
 - 4.1.1 Menentukan kualitas ikan dan hasil laut
 - 4.1.2 Membuat perbandingan antara hasil olah dari ikan
 - 4.1.3 Mengolah makanan dari beberapa jenis ikan dengan resep yang sama

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang ikan dan hasil olahannya peserta didik mampu :

1. Menentukan jenis ikan yang akan diolah.
2. Mengidentifikasi ciri-ciri ikan
3. Mengidentifikasi penggolongan ikan.
4. Mengidentifikasi jenis hasil olahan ikan berdasarkan karakternya.
5. Menentukan kualitas ikan dan hasil laut
6. Membuat perbandingan antara hasil olah dari ikan
7. Mengolah makanan dari beberapa jenis ikan dengan resep yang sama

D. MATERI PEMBELAJARAN

Ikan atau biasa disebut *fish* diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu *fin fish* (ikan berkulit lunak) yang disebut ikan, dan *shellfish* yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Bagian luar ikan tertutup sisik, sedang bagian luar kerang-kerangan tertutup kulit keras.

Ikan yang biasa dipakai dalam pengolahan makanan sebagian besar berasal dari laut, hanya sebagian kecil ditangkap di air tawar, seperti di sungai, danau, dan kolam-kolam ikan. Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat, karena apabila dikaitkan dengan pengolahan, ikan akan lebih cepat masak dibandingkan dengan daging. Jaringan pengikat pada ikan lebih banyak terdapat pada bagian ekor dan bagian daging yang berwarna merah. Jaringan pengikat yang terdapat dalam daging ikan mudah *terhidrolisa*. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus. Berdasarkan tempat hidupnya, ikan digolongkan menjadi 2, yaitu ikan airasin dan ikan air tawar.

Ikan air asin beraroma lebih tinggi daripada ikan air tawar. Ikan yang memiliki kandungan lemak yang tinggi memiliki aroma lebih dibanding dengan ikan yang memiliki kandungan lemak rendah. Ikan mengandung lemak antara 0,5–20%.

Ciri-ciri Ikan Bermutu Baik

Makanan laut tersedia dalam bentuk segar, kering, atau beku. Ikan segar atau ikan beku biasanya dijual setelah dibekukan di dalam lemari es atau didinginkan dengan es. Ciri-ciri ikan bermutu baik:

- Warna tubuh ikan harus cerah, mengkilat, dan terlihat bagus
- Ikan tidak berbau amis atau baunya menyengat seperti ammonia
- Mata ikan harus terlihat cerah, jernih, dan menonjol keluar
- Daging ikan tidak lunak dan lentur bila ditekan
- Bagian insang atau bagian yang mengandung pembuluh darah harus terlihat merah tua atau merah jambu, dan bukan warnacoklat atau abu-abu.

Kerang, kepiting, udang

- Hewan laut yang memiliki cangkang harus utuh, tidak retak, atau pecah
- Cangkang kerang atau tiram yang masih hidup akan menutup bila ditegangkan
- Kaki-kaki dari kepiting dan udang kerang yang hidup masih bisabergerak.

Penyimpanan dan pengolahan

Setelah dibeli di pasar atau ditangkap di laut, kesegaran makanan laut harus dipertahankan agar tidak rusak. Kesegaran makanan laut dijaga dengan memasukkannya ke dalam kemasan berisi es, kotak es, atau lemari es. Sebelum kualitasnya menurun, makanan laut harus segera dimasak atau dikonsumsi.

Pengolahan makanan laut:

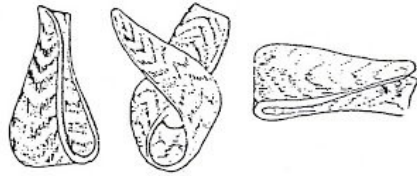
- Pematangan dengan cara direbus, digoreng, dibakar, ditumis, dikukus, atau dipepes menjadi berbagai masakan dan makanan olahan: kerang rebus, udang bakar, kepiting rebus, ikan goreng, ikan pepes, kerupuk, atau bakso.
- Pengeringan dan penggaraman: udang kering, ikan asin, cumi asin
- Perendaman dengan cuka atau minyak: carpaccio, ceviche, pekelharing
- Fermentasi: kecap ikan, narezushi
- Penyajian sewaktu masih segar (mentah) sebagai sashimi, sushi, atau campuran selada.

Potongan ikan

1. DELICE

Potongan delice adalah potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat.

Caranya: Pertama – tama fillet flat fish. Lalu bagian menjadi dua bagian. Setelah itu, ikan yang sudah di fillet di bentuk seperti pita atau simpul bisajuga menjadi bulatan atau dilipat.

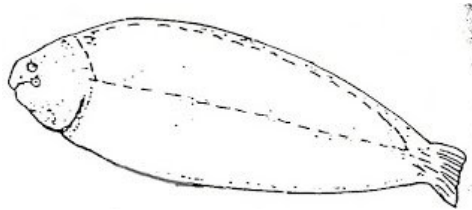


ikan yang suda di fillet di bagidua, lalu di bentuksepertigambar di atas

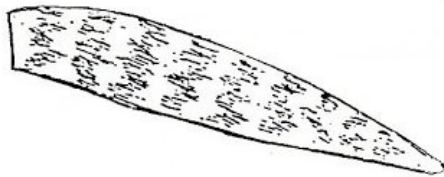
2. PAUPIETTE

Daging fillet tipis, diisilaludigulung. Disebutjuga rolled fish.

caranya :Ikan di fillet terlebihdahulu, setelahmenjadi 2 bagianletakkandagingikan di cutting board. Setelahituberiisiandiatas daging, kemudian fillet ikandigulung.



Memakai flat fish. contohnyakakap, nila, gurame



Daging yang sudah di fillet di bagidua

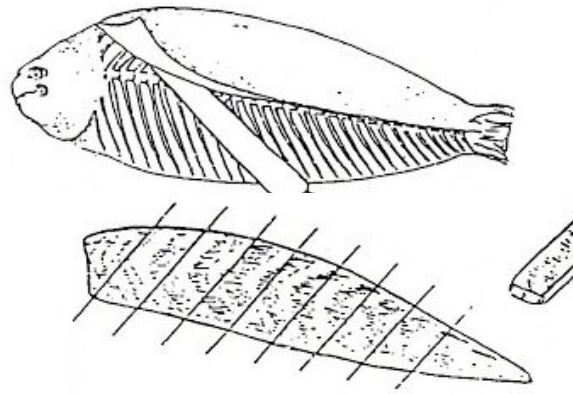


Daging yang sudah di fillet di bagidua

3. GOUJON / GOUJONETTE

Dagingikan fillet yang dipotongserongmemanjang.

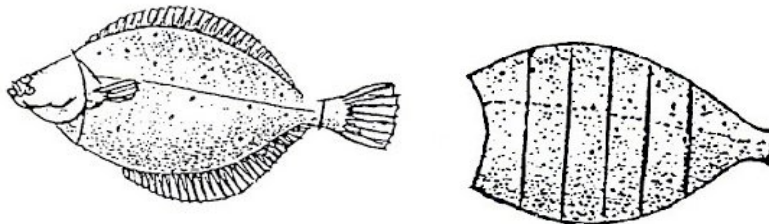
caranya :Fillet dagingikandiletakkandiatas cutting board, lalu iris ataupotongserongmemanjang. Panjangpotonganlebihkurang 6-8 cm dengantebal 0,5-1 cm.



4. TRONCOM

Potongan ikan yang dipotong bulat-tuh.

caranya :Potongan ikan troncom adalah potongan ikan yang dipotong dari ikan yang berbentuk pipih (flat fish), potongan berbentuk bulat-tuh. Potongan ikan ini langsung dipotong bulat-tuh disertai durinya juga.



langsung di potong bersamadurinya.

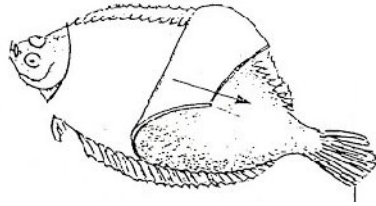


iris daging yang masih ada durinya.

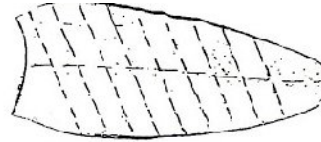
5. SUPREME

Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan, supreme biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat besar.

Caranya: Ikan di fillet tanpa di bagimenjadi dua. Sehingga menjadi fillet ikan yang cukup besar. Lalu iris miring fillet ikan tersebut.



Fillet utuh

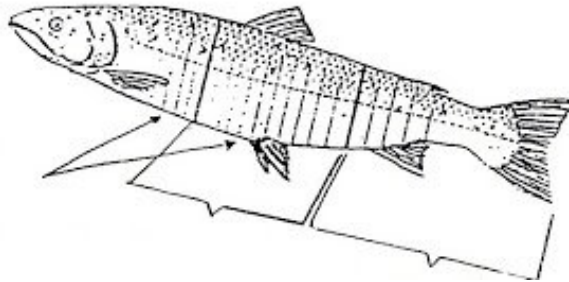


hasilnya mirip gougontapitidak dibagi 2

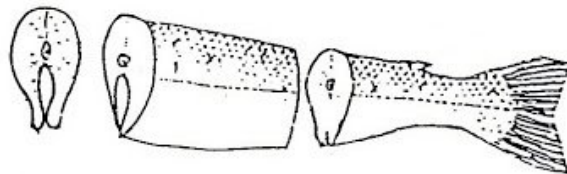
6. DARNE

Potongan ikan yang dipotong melintang, dari ikan yang bertubuh bulat, potongan darne ini bulat utuh.

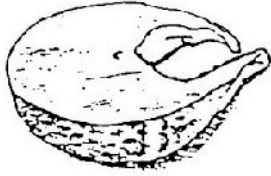
Caranya: Ikan yang berbentuk bulat diletakkan di atas cutting board. Lalu belah utuh ikan tersebut disertai durinya. Potong menjadi 3 bagian. Potongan tipis, potongan tebal, potongan bagian ekor.



Memakai round fish. contohnya ikan tongkol, ikan tuna



hasilnya seperti ikan sarden.



E. METODE PEMBELAJARAN

- Pendekatan pembelajaran : Saintifik, Inkuiri dan Project based learning
 Metode Pembelajaran : JP, STAD, CLS, LT, GI, CIRC
 Strategi pembelajaran : Diskusi kelompok, Penugasan

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Film/Gambar, bahan ajar
2. Alat : Brosur/Liflet, Lembar kerja
3. Sumber belajar :
 - Buku Pengetahuan Bahan Makanan
 - Modul Pengetahuan Bahan Makanan
 - Buku Kejuruan SMK “Restoran”
 - Internet

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	10 menit
Inti	1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Film/gambar tentang jenis ikan dan hasil olahnya 	150 menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	2. Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab tentang ikan dan karakternya • Tanya jawab tentang penggolongan ikan. 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ul style="list-style-type: none"> • Eksplorasi untuk menemukan jenis ikan yang segar dan sehat 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ul style="list-style-type: none"> • Melaporkan hasil analisa ikan dan hasil olahannya 5. Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok membahas karakter ikan dan ciri-ciri ikan • Membuat laporan mengenai hasil analisa ikan 	
Penutup	1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian :

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

a. Bentuk instrumen :

1) Tes : Tes tertulis

Soal Uraian

1. Bagaimanakah cara menentukan ikan yang baik dan apa cirinya ?
2. Sebutkan metode pengolahan ikan dan seafood beserta contohnya?
3. Bagaimanakah teknik menangani ikan yang benar, agar tetap terjaga kandungan gizinya ?
4. Sebutkan dan jelaskan nama potongan ikan?

Penugasan

Membuat gambar ikan dan bagian potongannya

Penilaian unjuk kerja

- Diskusi kelompok mengenai karakter ikan dan ciri-ciri daging sapi
 - Laporan hasil Diskusi kelompok mengenai hasil analisa ikan
- 2) Non tes : Pengamatan kegiatan diskusi dan presentasi

Surakarta, Juli 2014

Ketua Program Tata Boga Guru Mata Pelajaran

Dra. Yenni Liza Nur Alfun Kartika Dewi

NIP.196205081988032005 NIM.13511247017

Mengetahui,
WKS Bidang Kurikulum

Heri Susanto, S.Kom

NIP. 197903232005011012

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
 Kelas/Semester : X/ Gasal
 Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
 Materi Pokok : Susu dan hasil olahannya
 Pertemuan ke : 10, 11, 12
 Alokasi Waktu : 3 x 45 menit

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 melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 3.2. . Menganalisis bahan makanan dari susu hasil olahannya
 - 3.2.1. Menentukan jenis susu yang akan diolah
 - 3.2.2. Mengidentifikasi ciri-ciri susu
 - 3.2.3. Mengidentifikasi jenis hasil olahan susu berdasarkan karakternya
- 4.2. Mengevaluasi mutu susudan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan
 - 4.1.1. Menentukan kualitas susu
 - 4.1.2. Membuat perbandingan antara hasil olah dari susu
 - 4.1.3. Mengolah makanan dari beberapa jenis susu dengan resep yang sama

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

- 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjagadan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerjasebagai tindakan pengamalan menurut agama yang

dianutnya.

2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingintahudalammemenemukandanmemahamikarakteristikdanjenis-jenisbahanmakanan
3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah
4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
5. Menganalisis bahan makanan dan hasil olahannya
6. Mengevaluasi mutu susudan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian susu

Susu adalah cairan bergizi berwarna putih yang dihasilkan oleh kelenjar susu mamalia dan manusia.

Susu adalah sumber gizi utama bagi bayi sebelum mereka dapat mencerna makanan padat. Susu binatang (biasanya sapi) juga diolah menjadi berbagai produk seperti mentega, yogurt, es krim, keju, susu kental manis, susu bubuk dan lain-lainnya untuk konsumsi manusia.

Dewasa ini, susu memiliki banyak fungsi dan manfaat. Untuk umur produktif, susu membantu pertumbuhan mereka. Sementara itu, untuk orang lanjut usia, susu membantu menopang tulang agar tidak keropos. Susu secara alam mengandung nutrisi penting, seperti bermacam-macam vitamin, protein, kalsium, magnesium, fosfor, dan zinc. Terdapat lain menambahkan bahwa susu mengandung mineral dan lemak. Oleh karena itu, setiap orang dianjurkan minum susu. Sekarang banyak susu yang dikemas dalam bentuk yang unik. Tujuan dari ini agar orang tertarik untuk membeli dan minum susu. Ada juga susu yang berbentuk fermentasi.

2. Sumber susu

Susu tidak hanya dari sapi, tapi juga dari beberapa hewan mamalia lainnya yang dihasilkan melalui peternakan susu. Susu dari jenis hewan ternak selain sapi diantaranya:

- Susu domba
- Susu kambing
- Susu kuda
- Susu kerbau

- Susukeledai
- Susuunta, termasukunta di Amerika Selatan, sepertillama
- Susu yak

3. Syaratsusu yang baik

- Saat masih berada di dalam kelenjar susu, susu dinyatakan steril. Namun, apabila sudah terkena udara, susu sudah tidak bisa dijamin kesterilannya. Adapun syarat susu yang baik meliputi banyak faktor, seperti warna, rasa, bau, berat jenis, kekentalan, titik beku, titik didih, dan tingkat keasaman.
- Warna susu bergantung pada beberapa faktor seperti jenis ternak dan pakannya. Warna susu normal biasanya berkisar dari putih kebiruan hingga kuning keemasan. Warna putihnya merupakan hasil dispersi cahaya dari butiran-butiran lemak, protein, dan mineral yang ada di dalam susu. Lemak dan beta karoten yang larut menciptakan warna kuning, sedangkan apabila kandungan lemak dalam susu diambil, warna biru akan muncul.
- Susu terasa sedikit manis dan asin (gurih) yang disebabkan adanya kandungan gula laktosa dan garam mineral di dalam susu. Rasa susu sendiri mudah sekali berubah bila terkena benda-benda tertentu, misalnya makanan ternak penghasil susu, kerja enzim dalam tubuh ternak, bahkan wadah tempat menampung susu yang dihasilkan nantinya. Bau susu umumnya sedap, namun juga sangat mudah berubah bila terkena faktor di atas.
- Berat jenis air susu adalah 1,028 kg/L. Penetapan berat jenis susu harus dilakukan 3 jam setelah susu diperah, sebab berat jenis ini dapat berubah, dipengaruhi oleh perubahan kondisi lemak susu ataupun karena gas di dalam susu. Viskositas susu biasanya berkisar antara 1,5 sampai 2 cP, yang dipengaruhi oleh bahan padat susu, lemak, serta temperatur susu.
- Titik beku susu di Indonesia adalah $-0,520\text{ }^{\circ}\text{C}$, sedangkan titik didihnya adalah $100,16\text{ }^{\circ}\text{C}$. Titik didih dan titik beku ini akan mengalami perubahan apabila dilakukan pemalsuan susu dengan penambahan air yang terlalu banyak karena titik didih dan titik beku air yang berbeda.
- Susu segar mempunyai sifat amfoter, artinya dapat berada di antara sifat asam dan sifat basa. Secara alami pH susu segar berkisar 6,5–6,7. Bila pH susu lebih rendah dari 6,5, berarti terdapat kolostrum ataupun aktivitas bakteri.

4. Jenis Susu

Jenis-jenis susu yang tersedia di pasaran juga bermacam-macam. Ada istilah-istilah yang dikatakan sebagai zat yang terkandung dalam susu yang mungkin belum diketahui. Beberapa istilah tersebut yaitu:

- **Full cream** : Mengandung 4% lemak dan umumnya banyak mengandung vitamin A dan vitamin D.
- **Low fat** : Susu rendah lemak, karena kandungan lemaknya hanya setengah dari susu *full cream*.
- **Skim** : Susu yang kandungan lemaknya lebih sedikit lagi, kurang dari 1%.
- **Susu evaporasi** : Yaitu susu yang telah diupkan sebagian airnya sehingga menjadiental. Mirip dengan susuental manis, tetapi susu jenis ini rasanya tawar
- **Susu Pasteur** : Susu yang melalui proses pasteurisasi (dipanaskan) 65° sampai 80° C selama 15 detik untuk membunuh bakteri patogen yang dapat menyebabkan penyakit.
- **Flavoured** : Sebenarnya susu *full cream* atau *low fat* yang ditambahkan rasa tertentu untuk variasi. Misalnya susu coklat, strawberry, pisang, dan rasa lainnya. Umumnya memiliki kandungan gula yang lebih banyak karena penambahan rasa ini.
- **Calcium enriched** : Susu yang ditambahkan dengan kandungan kalsium dan kandungan lemaknya telah dikurangi.
- **UHT** : Merupakan singkatan dari *Ultra-High Temperature-Treated*. Susu jenis ini adalah susu yang dipanaskan dalam suhu tinggi (140° C) selama 2 detik yang kemudian langsung dimasukkan dalam karton kedap udara. Susu ini dapat disimpan untuk waktu yang lama.
- **CLA** : Susu ini bermanfaat bagi orang yang ingin merampingkan tubuh. Kepanjangan dari CLA adalah *Conjugated Linoleic Acid* yang akan membantu dalam pembentukan otot dan mempercepat pembakaran lemak.

5. Manfaat Susu

Karena memiliki kandungan nutrisi tersebut, maka susu memiliki manfaat yang tidak sedikit, diantaranya:

- Mencegah osteoporosis dan menjaga tulang tetap kuat. Bagian anak-anak, susu berfungsi untuk pertumbuhan tulang yang membuat anak menjadi bertambah tinggi.
- Menurunkan tekanan darah.

- Mencegahkerusakangigidanmenjagakesehatanmulut.
Susumampumengurangikeasamanmulut, merangsang air liur, mengurangiplakdanmencegahgigiberlubang.
- Menetralisirracunsepertilogamatautimah yang mungkininterkandungdalamakanan.
- Mencegahterjadinyakankercolonataukankerusus.
- Mencegahdiabetestipe 2.
- Mempercantikkulit, membuatnyalebihbersinar.
- Membantu agar lebihcepattidur. Hal inikarenakandungansusuakanmerangsanghormon**melatonin** yang akanmembuattubuhmengantuk.

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Sainifik, Inkuiri dan Project based learning
 Metode Pembelajaran : JP, STAD, CLS, LT, GI, CIRC
 Strategi pembelajaran : Diskusi kelompok, Penugasan

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Film/Gambar, bahan ajar
2. Alat : Brosur/Liflet, Lembar kerja
3. Sumber belajar :
 - Buku Pengetahuan Bahan Makanan
 - Modul Pengetahuan Bahan Makanan
 - Buku Mengolah Makanan Sehat
 - Internet

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	10 menit
Inti	1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Film/gambar tentang jenis susu dan hasil olahannya 2. Menanya	150 menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> 3. Tanya jawab tentang susu dan karakternya Mengumpulkan informasi/eksperimen • Eksplorasi untuk menemukan jenis susu yang segar dan sehat 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi • Melaporkan hasil analisa susu dan hasil olahannya 5. Mengkomunikasikan • Diskusi kelompok membahas karakter susu dan ciri-ciri susu • Membuat laporan mengenai hasil analisa susu 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam 	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian :

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

a. Bentuk instrumen :

1) Tes : Tes tertulis

Soal Uraian

1. Bagaimanakah cara menentukan daging susu yang baik dan apa cirinya ?
2. Bagaimanakah teknik menangani daging susu yang benar, agar tetap terjaga kandungan gizinya ?

Penugasan

Membuat kliping gambar makanan dari hasil olahan susu

Penilaian unjuk kerja

- Diskusi kelompok mengenai karakter susu dan ciri-ciri susu
- Laporan hasil Diskusi kelompok mengenai hasil analisa susu

2) Non tes : Pengamatan kegiatan diskusi dan presentasi

Surakarta, Juli 2014
Ketua Program Tata BogaGuru Mata Pelajaran

Dra. Yenni LizaNur Alfun Kartika Dewi
NIP.196205081988032005 NIM.13511247017

Mengetahui,
WKS BidangKurikulum

Heri Susanto, S.Kom
NIP. 19790323200501101

**PROGRAM TAHUNAN
KEGIATAN BELAJAR MENGAJAR
SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

MATA PELAJARAN : PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN
 KELAS / SEMESTER : X TATA BOGA
 PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
 PAKET KEAHLIAN : JASA BOGA
 TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

KLS/SEM	MATERI POKOK	WAKTU	KET
X /GASAL	3.1. Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya 4.1. Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan 3.2. Menganalisis bahan makanan dari unggas hasil olahannya 4.2. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan 3.3. Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil laut (fish and sea food) 4.3. Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	9 minggu efektif	Juli s.d Oktober
	Ulangan Tengah Semester Gasal	4 hari	Oktober
	3.4. Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahannya 4.4. Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan 3.5. Menganalisis bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 4.5. Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan 3.9. Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan 4.9. Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan	9 minggu efektif	Oktober s.d Desember
	Ulangan Akhir Semester Gasal	1 minggu	Desember
	Pembagian Rapor	1 hari	Desember
	Libur Semester Gasal	2 minggu	Desember s.d Januari
	X/GENAP	3.6. Menganalisis lemak dan minyak 4.6. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahan 3.7. Memilih bahan makanan dari sereal (gandum dan beras) dan hasil olahannya 4.7. Menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dari sereal akibat pengolahan 3.8. Memilih bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahannya 4.8. Membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan dan hasil olahannya 3.10. Membedakan bumbu dan rempah 4.10. Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau, warna	10 minggu

KLS/SEM	MATERI POKOK	WAKTU	KET
	Kunjungan Industri	2 hari	Februari
	Ulangan Tengah Semester Genap	4 hari	Maret
	3.11. Mendeskripsikan bahan makanan tambahan 4.11. Mengevaluasi sifat-sifat bahan makanan tambahan 3.12. Mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat) 4.12. Mengevaluasi perubahan sifat kopi, teh, coklat akibat proses pengolahan 3.13. Menganalisis bahan makanan dari gula dan hasil olahannya 4.13. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat gula saat pengolahan	10 minggu	April s.d Mei
	Ulangan Kenaikan kelas	6 hari	Juni
	Pembagian Rapor Kenaikan kelas	1 hari	Juni
	Libur Semester Genap	3 minggu	Juni s.d Juli

Mengetahui
Kepala SMK N 4 Surakarta

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

Surakarta, Juli 2014

Guru Mata Pelajaran

Nur Alfun Kartika Dewi
NIM. 13511247017

ANALISIS KURIKULUM TAHUN KE 1

- | | | | |
|--|-----------------------------|-----------|-------|
| 1. Sekolah | : SMK Negeri 4 Surakarta | | |
| 2. Mata Pelajaran | : Pengetahuan Bahan Makanan | | |
| 3. Program Studi Keahlian/ Paket Keahlian | : Tata Boga | | |
| 4. Jumlah Jam Pembelajaran dalam 1 tahun | : 114 Jam | | |
| | | | |
| Semester Gasal | : 54 Jam | | |
| | | | |
| Semester Genap | : 60 Jam | | |
| | | | |
| 5. Jumlah Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar dalam 1 tahun | : 4 | KI | KD 13 |
| Semester Gasal | | | |
| Jumlah Kompetensi Inti (KI) | : 4 | KI | |
| Jumlah Kompetensi dasar (KD) | : 6 | KD | |
| Jumlah Indikator | : 36 | Indikator | |
| Jumlah RPP pada semester gasal | : 6 | RPP | |
| Semester Genap | | | |
| Jumlah Kompetensi Inti (KI) | : 4 | KI | |
| Jumlah Kompetensi dasar (KD) | : 7 | KD | |
| Jumlah Indikator | : | Indikator | |
| Jumla RPP pada semester genap | : 7 | RPP | |
| | | | |
| 6. Kriteria Ketuntasan Minimal Mata Pelajaran | : 2.66 (B-) | | |

Mengetahui
Kepala SMK Negeri 4 Surakarta

Surakarta, 14 Juli 2014
Guru Mata Pelajaran

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

Nur Alfun Kartika Dewi
NIM. 13511247017

