

LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
LOKASI SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Disusun Sebagai Tugas Akhir Pelaksanaan
Kegiatan PPL



Disusun oleh:
PRAVITA SARI
11511244028

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2014

HALAMAN PENGESAHAN

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

NAMA : Pravita Sari
NIM : 11511244028
JURUSAN : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
FAKULTAS : Fakultas Teknik

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

Yogyakarta, 6 Oktober 2014

Mengetahui

Koordinator KKN-PPL
SMK Negeri 4 Surakarta



Heri Susanto, S.Kom, M.Pd

NIP. 19790323 200501 1 005

Guru Pembimbing
SMK Negeri 4 Surakarta



Yulia Rahmawati, S.Pd

NIP. 19710712 199802 2 005

Menyetujui

Dosen Pembimbing PPL



Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP.19600808 198403 2 002

Kepala Sekolah

SMK Negeri 4 Surakarta



Suratno, S.Pd., M.Pd

NIP. 19671021 199103 1 005

KATA PENGANTAR

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

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program 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 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 Komariah selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. YuliaRahmawati, S.Pd guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri4 Surakarta
4. Heri Susanto, M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 4 Surakarta
5. Teman-teman KKN – PPL di SMK Negeri 4 Surakarta, terima kasih atas kerjasamanya selama ini.
6. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 4 Surakarta yang telah menerima kami dengan baik
7. 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
8. 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

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATAPENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	2
B. Rumusan Program Kegiatan PPL	9
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Kegiatan PPL	11
B. Pelaksanaan.....	15
C. Analisis Hasil	19
D. Refleksi	21
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan	23
B. Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA.....	26
LAMPIRAN – LAMPIRAN	

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA

OLEH :
Pravita Sari
11511244028

SMK Negeri 4 Surakarta, yang beralamatkan di Jl. Adisucipto no.40 Surakarta adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu lokasi PPL UNY 2014. PPL dilaksanakan selama 2,5 bulan pada tanggal 1 Juli 2014 hingga pada tanggal 11 September 2014. Kegiatan PPL meliputi praktik mengajar dan pembuatan RPP, media pembelajaran, dan administrasi guru.

Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mengembangkan teori yang telah didapat selama perkuliahan, dan untuk mengembangkan diri menumbuhkan kemampuan sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang.

Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama mengajardi kelas. Namun, sebelum mengajarmahasiswa wajib membuat perangkat pembelajaran yang meliputi RPP dan media pembelajaran yang di konsultasikan kepada guru pembimbing. Penulis mengajar secara *team teaching* pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia di kelas XI BO 1 dan XI BO 3, mengajar individu pada mata pelajaran Bogadasardi di kelas X BO 2. Berbagai media pembelajaran sudah disumbangkan dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses KBM di SMK N 4 Surakarta. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami lagi.

Kata Kunci : PPL UNY 2014, SMK N 4 SURAKARTA

BAB I

PENDAHULUAN

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

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

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

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

A. Analisis Situasi

1. Sejarah SMK N 4 Surakarta

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

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

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

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersamaan dengan turunnya keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan tertanggal 22 Oktober 1983 Nomor 0461/U/1983 tentang perbaikan kurikulum Pendidikan Dasar dan Menengah di lingkungan Departemen pendidikan dan Kebudayaan. Dengan turunnya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula. Akhirnya lahirlah kurikulum 1984, yang di dalamnya antara lain terkandung mengenai sistem kredit. Dalam proses itu situasi dan kondisi di SMKK pun mengalami perubahan pula, antara lain sebagai berikut : Semua jurusan : Tatalaksana Boga, Tatalaksana Busana dan Tatalaksana Rumah Tangga menjadi Rumpun Boga dan Rumpun Busana. Dari rumpun Boga SMKK Negeri Surakarta baru memiliki Program Studi Busana Batik, dan mulai tahun ajaran 1992/1993 dibuka Rumpun Kecantikan Program Studi Tata Kecantikan.

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

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

2. Visi SMK N 4 Surakarta

Mewujudkan SMK yang berkualitas, bernuansa industri dan berbudaya lingkungan

3. Misi SMK N 4 Surakarta

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

4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK N 4 Surakarta yang beralamat di Jl. LU Adi sucipto No 40 Surakarta ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 4 Surakarta memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 4 Surakarta sebagai berikut:

a. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan dan kebersihan lingkungan yang sangat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK N 4 Surakarta. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut

- 1) Ruang Kepala Sekolah
- 2) Ruang Waka
- 3) Ruang Tata Usaha
- 4) Ruang Guru
- 5) Ruang OSIS
- 6) Ruang Bahasa
- 7) Ruang Lab. Komputer
- 8) Ruang Lab. IPA
- 9) Gardu Satpam

10) Menara Air

11) Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawab laboratorium di SMK N 4 Surakarta adalah sebagai berikut :

a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan

- (1) Ruang Laundry
- (2) Ruang Hotel

b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga

- (1) Ruang Praktik Boga 1
- (2) Ruang Praktik Boga 2
- (3) Ruang Praktik Boga 3
- (4) Ruang Praktik Patiseri 1
- (5) Ruang UP Boga
- (6) Ruang Tata Hidang 1

c) Ruang Cafeteria Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik

- (1) Ruang Praktik Busana 1
- (2) Ruang Praktik Busana 2
- (3) Ruang Praktik Busana 3
- (4) Ruang Praktik Busana 4
- (5) Ruang Sanggar Busana
- (6) Gudang Busana oleh

d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan

- (1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur
- (2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang Ruang Aula

e) Pengandaan

f) UKS

g) Bimbingan dan Penyuluhan

h) Rumah Jaga

i) KM/ WC siswa

j) KM/ WC guru

k) KM/ WC kepala sekolah

- l) KM/ WC karyawan/ TU
- m) Ruang Ibadah
- n) Gudang
- o) Koperasi Siswa
- p) Selasar/ penghubung
- q) Sanggar busana
- r) Lapangan basket
- s) Gudang bekas dinas P dan K
- t) Tempat sepeda motor siswa
- u) Tempat sepeda motor guru

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

5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan

a. Potensi sekolah

SMK N 4 Surakarta cukup bergengsi diantara SMK di Surakarta, karena SMK N 4 Surakarta adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK N 4 Surakarta merupakan SMK tertua di kota Surakarta. SMK N 4 Surakarta mempunyai program - program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 4 Surakarta mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, Laundry, Salon dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usaha tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK N 4 Surakarta.

b. Potensi Siswa

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

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK N 4 Surakarta berjumlah 90 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.

d. Potensi Karyawan

SMK N 4 Surakarta mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan, karyawan Unit Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

6. Media Pembelajaran

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

7. Kegiatan Ekstrakurikuler

SMK Negeri 4 Surakarta memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

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

8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 4 Surakarta diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, dan ruang praktik kecantikan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

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

Media pembelajaran yang tersedia di SMK N 4 Surakarta juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

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

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

9. Perpustakaan Sekolah

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

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

10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK N 4 Surakarta melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

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

11. Unit Kesehatan Sekolah

SMK N 4 Surakarta terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan dan 1 dokter jaga yang dapat dimanfaatkan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat sudah baik karena kelengkapan obat yang memadai serta kebersihan ruangan yang terawat.

12. Tempat Ibadah

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

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Program PPL

a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran

Perangkat pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK N 4 Surakarta menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

b. Kegiatan Praktik Mengajar

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 6 Agustus 2014. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 8 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 16 Juli 2014 dan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pembelajaran di kelas Jasa Boga yang dilakukan pada tanggal 21 Mei 2014.
2. Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.
3. Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus dikonsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
4. Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 8 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
5. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi

kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.

6. Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
7. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. KEGIATAN PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

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

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

a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching*

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

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

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

b. Pembekalan

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

jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

c. Observasi

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

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 15 Maret 2014 dan 21 Mei 2014. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a) Observasi Pra PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 21 Mei 2014 di kelas X Boga. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran

a. Satuan Pembelajaran.

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

4) Bimbingan Mikro/ PPL

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

5) Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL

diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

a) Konsultasi dengan guru pembimbing

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

b) Penguasaan materi

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

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

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

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas XI BO 3, XI BO 1, X BO 2 dan XII BO 2. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 4 Surakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Salad Indonesia, Sup dan Soto Indonesia, Garnish Sayuran, dan Hidangan sepinggan.

d) Pembuatan media pembelajaran

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

e) Pembuatan alat evaluasi

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

B. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK N 4 Surakarta, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai 6 Agustus sampai 29 Agustus 2014. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar dikelas XI BO 3, XI BO 1, X BO 2 dan XII BO 2 dengan alokasi

waktu sebanyak 73 jam dengan 11 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan :

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	6 Agustus 2014	XI BO 3	5-12	Mempelajari Tentang Salad Indonesia dan membuat jobsheet Metode : Sainifik
2.	8 Agustus 2014	XI BO 1	3-10	Mempelajari Tentang Salad Indonesia dan membuat jobsheet Metode : Sainifik
3.	13 Agustus 2014	XI BO 3	5-12	Praktik Membuat Salad Indonesia, diantaranya: a. Terancan b. Karedok c. Selad Solo Metode : Project Based Learning
4.	18 Agustus 2014	X BO 2	1-7	Mempelajari Tentang Garnish (Praktik dan Teori) Metode : Project Based Learning
5.	20 Agustus 2014	XI BO 3	5-12	Mempelajari Tentang Sup dan Soto Indonesia dan Praktik Membuat Salad Indonesia, diantaranya: a. Rujak Cingur b. Selada Pengantin Metode : Sanifik
6.	22 Agustus 2014	XI BO 1	3-10	Mempelajari Tentang Sup dan Soto Indonesia dan Praktik Membuat Salad

				Indonesia, diantaranya: a. Rujak Cingur b. Selada Pengantin c. Terancam Metode : Sanitifik
7.	25 Agustus 2014	XI BO 1	1-5	Praktik Membuat Hidangan Sepinggan, snack dan minuman. Metode : Project Based Learning
8.	26 Agustus 2014	X BO 2	5-7	Mempelajari tentang Pengantar Pariwisata dan siswa mempresentasikan tentang beberapa daerah. Metode : Sainifik
9.	27 Agustus 2014	XI BO 3	5-12	Praktik Membuat Salad Indonesia, diantaranya: a. Asinan Buah b. Lotek Metode : Project Based Learning
10	28 Agustus 2014	XII BO 3	1-6	Praktik Membuat Hidangan Sepinggan, diantaranya: a. Sate Lilit b. Sate Ambal Metode : Project Based Learning
11	29 Agustus 2014	XI BO 1	3-10	Praktik Membuat Salad Indonesia, diantaranya: a. Asinan Buah b. Lotek c. Karedok Metode : Project Based Learning

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

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

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

b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

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

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

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas X, XI dan XII adalah *White Board*, *handout*, *jobsheet* dan *powerpoint* pada pelajaran *Pengolahan dan Penyajian Hidangan Indonesia dan Boga Dasar*.

c. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahannya dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga

praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

d. Evaluasi

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

e. Penyusunan Laporan

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

f. Penarikan

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

C. Analisis Hasil

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

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 6 agustus sampai dengan 29 Agustus 2014. Praktikan telah mengajar sebanyak 11 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 73 jam pelajaran dengan 4 kali pertemuan di kelas XI BO 3, 4 kali pertemuan di kelas XI BO 1,2 kali pertemuan di kelas X BO 2, 1 kali di kelas XII BO 3 .

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul Restoran

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

2. Bahan Ajar

Pengetahuan dan pengolahan makanan .Sutriati Purwati dkk.2007

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

Secara garis besar, siswa-siswi SMK N 4 Surakarta menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

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

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

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta

dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 6 Agustus sampai dengan 29 Agustus 2014. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

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

2. Faktor Penghambat

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL,

praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasi

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

BAB III

PENUTUP

A. SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2014 dimulai tanggal 1 Juli sampai dengan 17 September berlokasi di SMK N 4 Surakarta. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (P2MI) kelas XI BO 1, XI BO 3, DAN XII BO 3 dan Boga Dasar kelas X BO 2, PUJB kelas XI BO 1. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK N 4 Surakarta, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

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

1. Program PPL

Dari pelaksanaan PPL di SMK N 4 Surakarta dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.

- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

B. SARAN

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

1. Bagi Sekolah

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

2. Bagi Mahasiswa

- a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b) Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.

- c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d) Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
- e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

3. Bagi Universitas

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

DAFTAR PUSTAKA

Pusat Layanan PPL dan PKL UNY. Yogyakarta

Tim LPPM UNY. 2012. *Panduan KKN-PPL 2013 UNY*. Yogyakarta

Tim LPPM UNY. 2012. *Materi pembekalan KKN-PPL 2013 UNY*. Yogyakarta.

Panduan PPL UNY 2013

<http://lppmp.uny.ac.id/>;

<http://lppmp.uny.ac.id/pusat-layanan-ppl-dan-pkl>

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XI BOGA 1 / 1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : Pembuatan Salad Indonesia (Teori)
Pertemuan ke : 1
Alokasi Waktu : 7 × 45 menit (315 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 menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.

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

3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia.

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia.
2. Siswa mampu memahami jenis-jenis salad Indonesia.
3. Siswa mengetahui saus untuk salad Indonesia.
4. Siswa mengetahui bahan dan peralatan yang digunakan membuat salad Indonesia.
5. Siswa mengetahui cara pembuatan salad Indonesia.
6. Siswa mengetahui kriteria hasil berbagai jenis salad Indonesia.
7. Siswa mengetahui cara penyimpanan berbagai jenis salad Indonesia.
8. Siswa mampu menjelaskan perbedaan dari masing-masing jenis saus dan salad Indonesia.

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian salad Indonesia
2. Jenis-jenis salad Indonesia
3. Saus untuk salad Indonesia
4. Bahan dan peralatan untuk salad Indonesia
5. Cara pembuatan salad Indonesia
6. Kriteria hasil berbagai jenis salad Indonesia
7. Cara penyimpanan berbagai salad Indonesia
8. Perbedaan jenis saus dan salad Indonesia

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik dan Kontekstual

Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, Tanya jawab dan penugasan

Strategi pembelajaran : Group Investigation

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point, video
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas
3. Sumber belajar :
 - Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan sekolah menengah dan kejuruan 2008.
 - Modul Membuat Salad Indonesia

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salamb. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan	20 menit

	<ul style="list-style-type: none"> c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotifasi 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. 	
Inti	<ul style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> a. Siswa mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam-macam salad Indonesia 2. Menanya <ul style="list-style-type: none"> a. Guru menanyakan tentang materi dan video yang sudah diperlihatkan kepada siswa b. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing saus dan salad Indonesia tersebut. 3. Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> a. Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan salad Indonesia. b. Guru menjelaskan tentang GI (Group Investigation) c. Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok menjadi 6 kelompok d. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas kelompok 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ul style="list-style-type: none"> a. Guru memanggil ketua kelompok dan setiap kelompok mendapat tugas satu materi/tugas yang berbeda dari kelompok lain b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ada secara kooperatif yang bersifat penemuan c. Membahas studi kasus terkait materi 5. Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok b. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan 	275 menit
Penutup	<ul 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 membuat berbagai macam salad Indonesia 3. Menutup pelajaran dengan salam 	20 menit
TOTAL		315 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian : Tes Tertulis

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

a. Bentuk Instrumen: Soal Uraian

b. Instrumen:

- 1) Jelaskan pengertian salad Indonesia!
- 2) Sebutkan komponen salad Indonesia!
- 3) Bagaimana cara penyimpanan salad yang baik?
- 4) Jelaskan jenis-jenis dan ciri masing-masing salad Indonesia
- 5) Apa tujuan dari perebusan sayuran dalam pembuatan salad Indonesia?

c. Kunci Jawaban :

1) Salad Indonesia, yaitu hidangan yang segar rasanya, dapat terbuat dari sayur-sayuran atau buah-buahan yang dipotong-potong dan kemudian diberi saus atau dressing dengan ciri khas menggunakan bumbu Indonesia.

2) Komponen salad Indonesia:

- Underliner atau bagian alas (dasar)

Underliner pada umumnya terbuat dari sayuran segar yang berwarna hijau agar salad tampak lebih segar dan menyenangkan. Contoh: daun selada, kol, bayam, dan kangkung.

- Body atau badan utama (isi)

Bagian body salad yang terdiri dari beberapa bahan makanan perlu ditata dan diatur dengan rapi sesuai dengan warna bahan sehingga salad tampak menarik dan membangkitkan selera makan. Contoh: tahu, tempe, cingur, taoge, mentimun, ketupat, dll.

- Dressing atau saus

Dressing adalah cairan yang dikentalkan (semi liquid) dengan rasa menonjol, kecut, dan tajam. Sebaiknya, dressing rasanya lebih menonjol dari asal bahan utama, karena bahan utama biasanya menggunakan sayuran segar yang belum dibumbui. Saus khas salad Indonesia kebanyakan memiliki ciri terbuat dari kacang tanah, dan berasa pedas.

- Garnish atau hiasan

Garnish adalah hiasan dari bagian body (isi), kemudian diatur kembali di atas hidangan sebagai hiasan. Garnish dapat dibuat dari salah satu bahan utama atau diambil dari bahan lain yang ditambahkan pada salad.

3) Cara penyimpanan salad:

- Simpanlah salad yang dapat dihidangkan dingin di dalam lemari pendingin sebelum dihidangkan agar salad tetap awet dan segar, misalnya macam-macam rujak buah

- Saus atau bumbu pada salad, misalnya bumbu pecel, gado-gado, karedok, dan urap dapat disimpan di lemari es untuk beberapa hari. Apabila bumbu akan disimpan jangan dicampur terlebih dahulu baik dengan sayuran atau air. Jika akan digunakan panaskan kembali dan campur dengan air.
- Simpan salad pada tempat yang bersih jangan menyatu dengan tempat menyimpan bahan-bahan yang berbahaya atau bumbu-bumbu yang mempengaruhi aroma pada salad.
- Usahakan makanan tidak dimakan binatang, seperti semut, kecoa, tikus, dan cicak.

4) Macam-macam dan ciri salad Indonesia:

- Gado - gado : gado-gado merupakan salad Indonesia dengan ciri khas menggunakan underliner selada, dengan body ketupat, taube, kacang panjang, wortel rebus, tahu, tempe yang digoreng, dengan dressing saus kacang yang direbus dengan santan. Dilengkapi dengan garnish tomat dan bawang goreng.
- Karedok : karedok merupakan salad Indonesia dengan ciri khas menggunakan sayuran segar/mentah antara lain kacang panjang, taube, mentimun, terong, kol, serta daun kemangi. Dressing menggunakan kacang tanah goreng, yang dibumbui dengan terasi, dan bumbu-bumbu khas Indonesia. Dilengkapi dengan garnish mentimun atau tomat segar.
- Pecel : pecel merupakan salad Indonesia dengan ciri khas menggunakan body sayuran yang direbus berupa bayam, kacang panjang, taube, daun turi, serta sayuran segar berupa mentimun, dan kemangi. Dressing yang digunakan adalah saus kacang yang dibumbui dengan daun jeruk purut, bawang putih, dan asam jawa. Dilengkapi dengan garnish kemangi dan mentimun.
- Urap : urap merupakan salad Indonesia dengan ciri khas terbuat dari sayuran yang dipotong-potong dan direbus. Dressing menggunakan sambal dari kelapa parut yang dibumbui dengan cabai merah, bawang putih, kencur, gula merah. Garnish menggunakan mentimun.
- Rujak : rujak merupakan salad Indonesia dengan ciri khas terbuat dari potongan buah-buahan berupa nanas, mangga, jambu, pepaya dan umbi-umbian segar berupa bengkoang yang dicampur dressing saus kacang tanah yang dibumbui dengan terasi, gula merah, cabe rawit.

5) Tujuan perebusan sayuran:

- Menguraikan pektin yang terkandung pada dinding sel agar teksturnya menjadi lunak
- Membunuh kuman penyakit
- Membuat tidak aktif senyawa alami beracun
- Menguraikan residu pepsida agar tidak berbahaya bagi tubuh
- Mengubah senyawa kompleks menjadi lebih sederhana sehingga mudah dicerna dan diserap tubuh.

3. Pedoman penskoran

- 1) Penilaian :Jawaban tiap soal nilai 20, jumlah soal 5
- 2) Total nilai benar semua adalah 100 poin

Guru Pembimbing

Surakarta, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Pravita Sari
NIM. 11511244028

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XI BOGA 3 / 1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : Pembuatan Salad Indonesia
Pertemuan ke : 2 (Praktek)
Alokasi Waktu : 7× 45 menit (315 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 menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.

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

4.1. Membuat salad Indonesia

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat mengidentifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat salad Indonesia.
2. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat salad Indonesia.
3. Siswa dapat membedakan berbagai jenis saus yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia.
4. Siswa dapat mengolah dan menyajikan salad Indonesia dengan tepat.
5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil terancam, karedok, dan selad Solo dengan baik.

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Terancam
2. Karedok
3. Selad Solo

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Demonstrasi
Metode Pembelajaran : Praktikum, ceramah, dan tanya jawab
Strategi pembelajaran : Praktik berkelompok

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Bahan makanan, peralatan pengolahan salad Indonesia.
2. Alat : White Board, spidol.
3. Sumber belajar :
 - Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan sekolah menengah dan kejuruan 2008.
 - Jobsheet Salad Indonesia

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>g. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam.</p> <p>h. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat yang diperlukan untuk praktik pembuatan salad Indonesia.</p>	20 menit

	<ul style="list-style-type: none"> i. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. j. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti praktikum. k. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai. l. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 	
Inti	<ul style="list-style-type: none"> 6. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> a. Melihat guru pada saat mendemonstrasikan secara garis besar tahapan pembuatan salad Indonesia yang akan dipraktekkan. b. Membaca resep pembuatan terancam, karedok, dan salad Solo. 7. Menanya <ul style="list-style-type: none"> a. Guru menanyakan tentang materi dan demonstrasi yang sudah di perlihatkan kepada siswa. b. Siswa bertanya tentang materi, dan resep sebelum praktikum. 8. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ul style="list-style-type: none"> a. Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok. b. Guru membagi kelas menjadi 8 kelompok c. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas masing-masing kelompok. d. Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum. e. Siswa melaksanakan praktikum pembuatan salad Indonesia dengan menu: terancam, karedok, dan salad Solo. 9. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ul style="list-style-type: none"> d. Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum. 10. Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> c. Siswa menyajikan hasil praktikum. 	280 menit

	<p>d. Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah sesuai dengan standar maupun yang belum.</p> <p>e. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum.</p>	
Penutup	<p>4. Guru melakukan penjajagan hasil praktikum peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diraktikkan.</p> <p>5. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya tentang praktik pembuatan rujak cingur dan selada pengantin.</p> <p>6. Menutup pelajaran dengan salam.</p>	15 menit
TOTAL		315 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

4. Jenis/Teknik Penilaian : Pengamatan
5. Bentuk instrument dan instrumen :
 - a. Bentuk instrumen : Lembar Penilaian Praktik
 - b. Instrumen

DAFTAR NILAI PRAKTIK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA
 SMK NEGERI 4 SURAKARTA
 TAHUN PELAJARAN 2014/2015
 MAPEL: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

Kelas :
 Menu :
 Hari/Tgl :

Nomor		Nama Siswa	Hasil Nilai Praktik (Tanggal & Bulan)			Nilai
Urut	Induk		Persiapan (A)	Proses Kerja (B)	Hasil Produk (C)	
			10%	15%	75%	

6. Pedoman penskoran

3) Total nilai sempurna praktikum adalah 100 poin.

4) Penilaian :

- Persiapan (10 poin) :meliputi persiapan jobsheet, persiapan alat dan bahan praktikum.
- Proses Kerja (15 poin) : meliputi tertib kerja, sanitasi hygiene, dan ketepatan waktu pengolahan.
- Hasil Produk (75 poin) :meliputi kualitas hasil makanan yang dinilai dari warna, tekstur, aroma, dan rasa. Serta cara penyajian dan ketepatan menggunakan alat saji.

Surakarta, Agustus2014

Guru Pembimbing

Guru Mata Pelajaran

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Pravita Sari
NIM. 11511244028



**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**



Hand Out Sup dan Soto Indonesia



Oleh:

**Pravita Sari
11511244028**

**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**



KALDU UNTUK HIDANGAN SUP DAN SOTO

Pengertian Kaldu

Kaldu (stock) adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging dan tulang dalam waktu tertentu dengan sayuran sebagai penambah aroma, sehingga zat-zat ekstraktif yang terdapat di dalamnya dapat keluar dan larut dalam cairan yang dimasak tersebut.

Kaldu digunakan sebagai bahan dasar pembuatan sup dan soto Indonesia. Untuk kaldu Indonesia, teknik memasak, bahan-bahan, dan penambah rasa yang digunakan berbeda dengan pengolahan kaldu continental.

Dalam masakan Indonesia, penambahan aroma dalam pembuatan kaldu juga dilakukan. Jika pada pembuatan kaldu continental menggunakan bayleaf, thyme, dan merica hitam; lain halnya dengan kaldu masakan Indonesia. Kaldu untuk masakan Indonesia menggunakan bumbu dan rempah asli Indonesia untuk memperkaya aroma dan rasa. Misalnya: Jahe, Lengkuas, Batang Serai, Daun Jeruk, Daun Salam, Kayu Manis, Cengkeh, dan pala.

Pada pembuatan sup dan soto, kaldu yang dihasilkan didapat dari perebusan bahan hewani yang digunakan sebagai isian. Setelah bahan hewani direbus untuk diambil kaldunya, maka bahan hewani tadi (daging atau jeroan) digunakan kembali sebagai isian sup dan soto tersebut. Jadi tidak dibuang seperti bahan pembuatan kaldu continental.

Pada pembuatan sup dan soto, ada berbagai bumbu yang dihaluskan untuk memberi rasa khas daerah asal sup dan soto tersebut. Biasanya bumbu tersebut langsung dimasukkan ke dalam cairan kaldu/santan. Setelahnya, kaldu/santan dimasak lagi dengan penambahan beberapa bumbu dan rempah yang tidak dihaluskan. Setelah kaldu dan bumbu menjadi suatu cairan/kuah yang lezat, maka dapat langsung disantap dengan bahan isian serta pelengkap sup dan soto lainnya.

Dalam menyiapkan kaldu untuk sup dan soto, penggunaan jumlah bahan dan bumbu disesuaikan dengan resep standar yang digunakan. Mempergunakan bahan dan bumbu sesuai dengan jumlah yang ditentukan pada resep agar diperoleh hasil kaldu yang baik. Jika kaldu yang dihasilkan baik dan sesuai dengan spesifikasi resep, maka hasil akhir sup dan soto akan berkualitas baik.

Fungsi kaldu adalah:

1. Bahan dasar dalam membuat sup dan soto.
2. Bahan penyedap yang ditambahkan pada masakan tertentu.
3. Merangsang alat pencernaan sehingga membangkitkan selera makan.
4. Nutrisi yang bisa diberikan untuk orang sakit.







Bumbu dan Rempah dalam Pembuatan Kaldu

Untuk menghasilkan suatu makanan atau masakan yang bernilai gizi tinggi dan sesuai dengan selera, perlu memperhatikan penggunaan bumbu dan rempah yang tepat. Karena, bumbu dan rempah mengandung substansi yang sangat membantu merangsang kelenjar-kelenjar pencernaan yang dapat menimbulkan nafsu atau selera makan.

Bumbu dan rempah merupakan tanaman aromatik yang digunakan untuk bahan masakan dan berfungsi untuk penyedap dan pembangkit selera makan. Setiap bumbu dan rempah mempunyai fungsi yang berbeda-beda. Secara umum fungsi bumbu dan rempah, yaitu sebagai penyedap rasa, pemberi aroma, meningkatkan selera makan, menghasilkan hidangan yang bernilai gizi, dan membantu merangsang kelenjar pencernaan.






Bumbu yang digunakan dalam pembuatan kaldu untuk sup dan soto dalam keadaan segar atau basah. Jenis bumbu yang digunakan dalam pembuatan kaldu antara lain:

No	Nama	Gambar
----	------	--------

1	Kunyit	
2	Kencur	
3	Lengkuas	
4	Jahe	
5	Sereh	
6	Daun Salam	
7	Daun Jeruk	

Rempah merupakan merupakan bahan aromatik yang digunakan untuk memasak masakan berasal dari bahan nabati yang pada umumnya dalam

keadaan kering. Rempah yang digunakan dalam pembuatan kaldu sup dan soto, antara lain:

No	Nama	Gambar
1	Merica	
2	Pala	
3	Kemiri	
4	Cengkeh	
5	Kayu manis	

Bahan Makanan dalam Pembuatan Kaldu

Bahan dasar pembuatan kaldu untuk sup dan soto yang berasal dari hewani, yaitu daging atau tulang sapi, ayam, kambing, dan ikan.




Pemilihan bahan dasar pembuatan kaldu untuk sup dan soto adalah sebagai berikut:

1. Air, yaitu air yang bersih dan bebas dari bau atau rasa yang tajam (rasa kaporit dan rasa asin).
2. Daging atau tulang sapi yang digunakan untuk pembuatan kaldu, yaitu daging dan tulang sapi muda.
3. Ayam yang sudah tua, bagian tulang, kepala, dan kaki ayam.
4. Kambing, umur satu tahun dipilih bagian tulangnya saja.
5. Ikan, yang digunakan adalah jenis ikan yang tidak berbau keras. Bagian yang digunakan adalah tulang dan kepala ikan. Jenis ikan yang baik adalah ikan kakap.
6. Sayuran, terdiri dari wortel, bawang bombay, bawang putih, batang bawang, dan batang seledri.

Peralatan Pengolahan dalam Pembuatan Kaldu

Alat dan perlengkapan yang digunakan dalam pembuatan kaldu untuk sup dan soto, antara lain sebagai berikut:

No	Nama	Gambar	Fungsi
1	Stock pot		- Untuk merebus kaldu
2	Sauce pan besar		- Untuk mengolah daging atau memblansir daging
3	Penyerok/Skimmer		- Untuk mengambil buih yang timbul pada saat membuat kaldu

4	Pisau tulang		<ul style="list-style-type: none"> - Memotong persediaan atau sambungan tulang - Memisahkan tulang hewan dari daging
5	Talenan		<ul style="list-style-type: none"> - Alas untuk memotong bahan makanan
6	Sendok sayur/Ladle		<ul style="list-style-type: none"> - Menyendok kaldu

Aneka Kaldu untuk Sup dan Soto

Di dalam pembuatan kaldu untuk sup dan soto, bahan makanan yang digunakan ialah bahan yang segar, peralatannya bersih dan memakai panci yang tebal. Selain itu potongan tulang sebaiknya kecil, merebus dengan api kecil, dan disaring dengan saringan yang halus.

Ada bermacam-macam cara membuat kaldu sesuai dengan bahan utamanya, yaitu sebagai berikut:



1. Kaldu Sapi

Bahan:

No	Nama Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Tulang sapi muda	1 kg	
2	Air	3,5 liter	
3	Lengkuas	3 ruas jari	Dimemarkan

4	Daun jeruk purut	3 lembar	
5	Serai	2 batang	Dimemarkan
6	Garam	1 sdm	

Cara Membuat:

- 1) Potong kecil-kecil tulang sapi muda terlebih dahulu lalu bersihkan.
- 2) Rebuslah tulang sampai mendidih.
- 3) Masukkan lengkuas, daun jeruk purut, dan serai.
- 4) Tambahkan garam.
- 5) Bersihkan busa yang terapung dan yang menempel pada tepi panci dengan menggunakan skimmer.
- 6) Setelah mendidih, api dikecilkan.
- 7) Kaldu sapi siap digunakan.
- 8) Jika kaldu tidak langsung digunakan dapat disaring terlebih dahulu dan simpan dalam stock pot.



2. Kaldu Ayam

Bahan:

No	Nama Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Dada ayam	750 g	Dipotong-potong
2	Air	3 liter	
3	Serai	3 batang	Dimemarkan
4	Garam	1 sdm	

Cara Membuat:

- 1) Air sebanyak 3 liter dipanaskan sampai mendidih. Kemudian masukkan ke dalam air potongan ayam.
- 2) Tambahkan serai dan garam.

- 3) Sendoki busa yang timbul selama proses memasak.
- 4) Setelah mendidih, api dikecilkan.
- 5) Kaldu ayam siap digunakan.
- 6) Jika kaldu tidak langsung digunakan dapat disaring terlebih dahulu dan simpan dalam stock pot.



3. Kaldu Kambing

Bahan:

No	Nama Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Tulang kambing	1 kg	
2	Air	4 liter	
3	Lengkuas	3 ruas jari	Dimemarkan
4	Daun jeruk purut	3 lembar	
5	Serai	3 batang	Dimemarkan
6	Garam	1 sdm	

Cara Membuat:

- 1) Potong kecil-kecil tulang kambing terlebih dahulu lalu bersihkan.
- 2) Rebuslah tulang sampai mendidih.
- 3) Masukkan lengkuas, daun jeruk purut, dan serai.
- 4) Tambahkan garam.
- 5) Bersihkan busa yang terapung dan yang menempel pada tepi panci dengan menggunakan skimmer.
- 6) Setelah mendidih, api dikecilkan.
- 7) Kaldu kambing siap digunakan.
- 8) Jika kaldu tidak langsung digunakan dapat disaring terlebih dahulu dan simpan dalam stock pot.



4. Kaldu Ikan

Bahan:

No	Nama Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Ikan	1 kg	Dipotong-potong
2	Merica butir	4 g	
3	Air	3 liter	
4	Lengkuas	2 ruas jari	Dimemarkan
5	Serai	3 batang	Dimemarkan
6	Garam	1 sdm	

Cara Membuat:

- 1) Air sebanyak 3 liter dipanaskan sampai mendidih. Kemudian masukkan ke dalam air potongan ikan.
- 2) Tambahkan serai, lengkuas dan garam.
- 3) Sendoki busa yang timbul selama proses memasak.
- 4) Setelah mendidih, api dkecilkan.
- 5) Kaldu ikan siap digunakan.
- 6) Jika kaldu tidak langsung digunakan dapat disaring terlebih dahulu dan simpan dalam stock pot.



SUP DAN SOTO INDONESIA

Pengertian Sup dan Soto

SUP adalah suatu hidangan cair yang berasal dari kaldu (stock) dengan penambahan bumbu dan bahan-bahan isian lainnya yang dihidangkan sebagai hidangan pembuka, makanan ringan atau sebagai pelengkap makanan pokok. Mutu dari suatu hidangan sup bergantung pada mutu kaldu (stock) yang dipakai. Soto merupakan salah satu jenis sup yang berasal dari Indonesia. Masyarakat Indonesia mengenal soto layaknya masyarakat Eropa dan Amerika mengenal soup.

Sup telah lama menjadi makanan yang disukai, selain disajikan sebagai menu sehari-hari, sup sering disebut sebagai makanan “penyembuh” tubuh yang sedang sakit. Disajikan dan disantap dalam keadaan panas, kuahnya yang lezat dan berlimpah, sungguh nikmat bagi lidah, lambung, dan seluruh tubuh. Setelah menyantap semangkuk sup, biasanya tubuh yang lesu akan segar kembali. Indonesia memiliki aneka ragam jenis sup, bumbu dan bahan yang digunakan untuk membuat sup berbeda pada tiap daerah, semua itu sangat bergantung pada budaya dan hasil alamnya. Sup khas Indonesia cita rasanya lezat, gurih, dan segar, karena diolah dengan bumbu tradisional dari berbagai jenis rempah, disajikan dengan taburan bawang goreng, perasan air jeruk nipis, dan sambal. Cara menyantapnya juga sangat unik, disajikan sebagai menu utama teman nasi.

SOTO adalah hidangan yang berisi campuran daging, ikan, atau unggas yang direbus bersama sayuran, dedaunan dan aneka rempah sehingga menghasilkan aroma yang khas dan menggugah selera. Soto dapat dinikmati sebagai pendamping nasi, lontong atau ketupat dan dapat juga disantap sebagai hidangan selingan.

Fungsi Sup dan Soto

Dalam susunan hidangan Indonesia, fungsi sup dan soto adalah sebagai berikut:

1. Dalam satu susunan menu Indonesia, sup dan soto termasuk dalam kelompok lauk pauk atau lauk pauk sayuran.
2. Sup dan Soto termasuk juga dalam kelompok hidangan sepiringan yang disantap pada waktu antara makan pagi-siang atau siang-malam.
3. Sup dan Soto menyeimbangkan konsistensi hidangan pada waktu menyantap makanan.
4. Sup dan soto dapat membangkitkan selera makan : rasa harus lezat, rupa menarik.
5. Sup dan soto sebagai penambah nilai gizi.

Klasifikasi Sup dan Soto

❖ Sup dan Soto Jernih

Sup dan soto yang termasuk golongan ini merupakan soto yang kuah/cairannya jernih karena mempergunakan kaldu bukan cairan santan.

Jenis sup dan soto yang termasuk ke dalam jenis ini antara lain:

<u>Sup Kuah Jernih:</u>	<u>Soto Kuah Jernih:</u>
1) Sup Pengantin	1) Soto Ayam Madura
2) Sup Ceker Ayam	2) Soto Padang
3) Sup Merah	3) Soto Sukaraja
4) Sup Tengiri	4) Soto Banjar
5) Sup kambing	5) Soto Kudus
6) Sup Tekwan	6) Soto Padang
7) Sup Timlo	7) Soto Mie
8) Sup Buntut	8) Soto Lamongan
9) Sup Matahari	9) Soto Bandung
10) Sup Konro	

❖ Soto Keruh

Soto yang termasuk golongan ini merupakan soto yang kuahnya/cairannya keruh karena mempergunakan santan atau susu. Jenis soto yang termasuk ke dalam jenis soto ini antara lain:

- 1) Soto Betawi
- 2) Soto Tangkar

Bahan - Bahan Pembuatan Sup

Bahan yang dipergunakan dalam sup dan soto digolongkan ke dalam lima bagian, yaitu:

a. Bahan Dasar

- Bahan dasar sup adalah: kaldu/*stock*. Jenis kaldu yang digunakan yaitu : Kaldu sapi, kaldu kambing, kaldu ayam, dan kaldu ikan.
- Bahan dasar soto adalah:
 - 1) Kaldu/*stock* yang berasal dari sapi dan kambing (daging, iga, atau jeroan), ayam, dan ikan.
 - 2) Santan
 - 3) Susu cair

b. Bahan Isian

- 1) Bahan isian berasal dari hewani : sapi, kambing (daging, iga, atau jeroan), unggas, ikan dan jenis-jenis *seafood*.
- 2) Bahan isian berasal dari nabati : sayur-sayuran (kol, kentang, tomat, tauge, jamur, dsb) dan kacang-kacangan (kacang merah, kacang tanah, dsb).
- 3) Bahan isian berasal dari jenis olahan mie: soun, mie telur, mie kuning, bihun, dsb.

c. Bahan Pemberi Rasa dan Aroma serta Bumbu

- 1) Rasa dan aroma biasanya timbul dari bahan isi yang ditambahkan di dalamnya atau penggunaan bumbu segar dan rempah yang dimasukkan ke dalam cairan sup dan soto.
Misalnya: Jahe, lengkuas, batang serai, daun jeruk, daun salam, kayu manis, cengkeh, biji pala, dsb.
- 2) Bumbu yang digunakan pada sup dan soto Indonesia bermacam-macam sesuai dengan dari daerah mana soto itu berasal.

Misalnya: bawang merah, bawang putih, cabai, kunyit, merica, pala, ketumbar, keluwak, kemiri, jinten, dsb.

d. Bahan Pelengkap

- 1) Bawang goreng (bawang merah atau bawang putih)
- 2) Irisan daun bawang dan seledri
- 3) Kerupuk (kerupuk udang, kerupuk merah, emping, dan berbagai macam kerupuk lainnya).
- 4) Telur rebus
- 5) Acar
- 6) Sambal rebus atau goreng


e. Garnish

- 1) Garnish dapat berasal dari bahan isi sup dan soto tersebut.
- 2) Garnish yang berasal dari bahan pelengkap sup dan soto, misalnya:
 - Bawang goreng (bawang merah atau bawang putih)
 - Irisan daun bawang dan seledri
 - Kerupuk (kerupuk udang, kerupuk merah, emping, dan berbagai macam kerupuk lainnya).
 - Telur rebus

Peralatan Pengolahan dalam Pembuatan Sup

Di dalam dapur Indonesia, peralatan pengolahan makanan sangat banyak dan masing-masing mempunyai fungsi sendiri-sendiri. Peralatan pengolahan untuk pembuatan sup meliputi sebagai berikut.



Alat-alat yang dipergunakan waktu persiapan pembuatan sup dan soto antara lain sebagai berikut:

No	Nama Alat	Gambar	Fungsi
1	Talenan		Untuk alas memotong bahan makanan, seperti: daging, sayuran.

2	Pisau		Untuk mengiris dan memotong bahan makanan
3	Kom		Untuk meletakkan bahan makanan yang akan diolah
4	Cobek dan ulekan		Untuk menghaluskan bumbu

Alat-alat untuk pengolahan sup dan soto, antara lain sebagai berikut:

No	Nama Alat	Gambar	Fungsi
1	Panci Teflon		Untuk memasak bahan makanan yang perlu direbus
2	Wajan		Untuk menggoreng bahan makanan, misal: kerupuk, bawang goreng
3	Sauté pan		Untuk menumis bumbu

4	Ladle		Untuk mengambil sup
5	Solet		Untuk membolak-balikkan makanan yang sedang digoreng
6	Serokan		Untuk mengangkat makanan yang telah digoreng

Peralatan hidang dalam pembuatan sup dan soto, adalah sebagai berikut:

No	Nama Alat	Gambar	Fungsi
1	Mangkuk sup		Untuk tempat menghidangkan sup
2	Saucer		Untuk alas mangkuk sup
3	Mangkuk sambal		Untuk tempat menghidangkan sambal

Kriteria Hasil dan Penyimpanan Aneka Sup

Kriteria Sup yang Baik:

- 1) Sup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan
- 2) Sup tidak berlemak
- 3) Kaya dari segi aroma, rasa, dan penampilan
- 4) Temperatur harus sesuai dengan jenis sup (panas/dingin)
- 5) Bahan isian segar dan layak untuk dikonsumsi. Bahan isian dipilih dari bahan-bahan makanan yang segar an diperhatikan kualitasnya.
- 6) Mempunyai rasa yang khas dari daerah sup berasal. Penggunaan bahan dan bumbu disesuaikan dengan resep standar.

Kriteria Soto yang Baik:

- 1) Berkuah kaldu dan santan
- 2) Perbandingan antara kuah dengan isi 2:1
- 3) Kaya dari segi aroma, rasa, dan penampilan
- 4) Temperatur penyajian panas
- 5) Bahan isian segar dan layak untuk dikonsumsi. Bahan isian dipilih dari bahan-bahan makanan yang segar an diperhatikan kualitasnya.
- 6) Mempunyai rasa yang khas dari daerah soto berasal. Penggunaan bahan dan bumbu disesuaikan dengan resep standar.

Cara Pembuatan Soto

a. Teknik pembuatan kaldu untuk soto

Pembuatan kaldu untuk soto pada dasarnya tidak berbeda dengan pembuatan kaldu untuk sup. Akan tetapi bisa pula kaldu dibuat dengan merbus langsung air bersama sama dengan daging atau ayam yang akan digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan dari kaldu. Selanjutnya kaldu dibumbui. Sebelum dibumbui kaldu sebaiknya disaring terlebih dahulu supaya serbuk atau potongan tulang tidak terbawa.

b. Teknik Membumbui Soto

Bumbu soto sangat beragam tergantung jenisnya. Ada soto yang hanya dibumbui dengan bawang putih, salam, lengkuas dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain: bawang merah, bawang putih, kemiri dan kunyit. Beberapa jenis

soto mengharuskan bumbunya ditumis terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kaldu, tetapi ada pula yang langsung dimasukkan dalam kaldu tanpa ditumis. Merebus bumbu dalam kaldu harus cukup lama agar supaya bumbu betul-betul meresap. Sebaiknya gunakan api kecil selama bumbu direbus dalam kaldu.

Teknik Penyajian Sup dan Soto

Dalam menyajikan sup dan soto, harus diperhatikan hal-hal sebagai berikut:

1) Keindahan Penampilan Penyajian Sup dan Soto

Sup dan soto dihidangkan dengan penampilan yang baik. Keindahan penampilan suatu hidangan mempengaruhi selera makan konsumen, maka penampilan penyajian sup dan soto harus diperhatikan. Beberapa langkah penyajian sup dan soto agar didapat penampilan yang baik dan indah antara lain:

- Untuk sajian per porsi, sup dan soto disajikan pada *soup cup* (untuk hotel), bowl (untuk restoran), atau kemasan yang layak dan bersih (untuk *take away*).
- Untuk jumlah banyak seperti pada pesta dan catering, sup dan soto dihidangkan dengan *soup tourine* atau *round carving* berukuran besar yang dapat menempatkan sup dan soto dalam jumlah banyak.
- Penggunaan alat saji yang bersih (sudah dicuci setelah dipakai).
- Pemorsian yang hati-hati agar tidak mengotori bagian lain dari alat saji.
- Bahan isi diatur letaknya supaya terlihat rapi dan tidak berantakan.
- Pemilihan garnish yang tepat sesuai dengan jenis sup dan soto agar penampilan hidangan menjadi indah.

2) Standar Porsi yang Tepat

- Untuk per porsi, disajikan sebanyak $\pm 200 - 250$ ml untuk *soup cup*, $\pm 250 - 300$ ml untuk bowl, dan sesuai standar porsi hotel/restoran untuk *take away*,
- Untuk jumlah besar, disajikan sesuai dengan besarnya *soup tourine* atau *round carving* yang digunakan.
- Sup disajikan panas pada suhu antara $70-80^{\circ}$ C.

3). Garnish Sup dan Soto

- Garnish yang digunakan harus dapat membuat penampilan sup dan soto menjadi baik dan indah.

- Ukuran garnish yang digunakan harus diperhatikan agar proporsional dengan banyaknya sup dan soto yang disajikan.
- Garnish yang digunakan dapat mencirikan daerah asal sup dan soto tersebut berasal atau menunjukkan bahan isian yang digunakan di dalam sup dan soto tersebut.

Cara Menyimpan Sup

Makanan yang sudah diolah sebelum dihidangkan untuk dimakan, biasanya tidak dibuat dan disajikan untuk sekali makan saja, karena untuk menghemat waktu dan tenaga. Cara menyimpan yang baik, akan mengurangi cepatnya terjadi kerusakan makanan tanpa mengurangi kelezatan dan mutu makanan.

Cara menyimpan sup, antara lain sebagai berikut:

- 1) Simpanlah sup pada panci perebusan tetapi jangan dimasukkan bahan-bahan pelengkap sup, agar sup tahan lama. Jika akan dihidangkan kuah sup dipanaskan terlebih dahulu.
- 2) Sup yang akan disimpan tidak boleh terkena tangan agar kuah sup tahan lama.
- 3) Simpanlah sup pada tempat yang bersih jangan menyatu dengan tempat menyimpan bahan-bahan yang berbahaya atau bumbu-bumbu yang mempengaruhi bau pada sup.
- 4) Usahakan makanan tidak dimakan binatang seperti semut, kecoa, tikus, cicak, dan lain-lain.

Aneka Sup dan Soto Indonesia

Aneka sup yang dikenal di Indonesia, antara lain:

a. Sup Kambing

- Berbahan dasar kaldu iga/tulang kambing
- Termasuk sup berkaldu jernih
- Bahan isian dari sup ini adalah: daging kambing, sayuran (wortel dan kentang)
- Bahan penambah rasa dan aroma serta bumbu yang digunakan antara lain: jahe, cengkeh, kayu manis, biji pala, daun bawang, dan merica.
- Bahan pelengkapanya: emping, irisan tomat merah, irisan daun bawang, dan seledri, bawang goreng, acar mentimun dan wortel, dan sambal rebus dari cabai rawit merah.



b. Sup Konro

- Berbahan dasar kaldu iga sapi
- Termasuk sup berkaldu jernih
- Bahan isian dari sup ini adalah: iga sapi
- Bahan penambah rasa dan aroma antara lain: cengkeh dan daun jeruk
- Bumbu yang dihaluskan adalah: bawang merah, ketumbar, kunyit, keluak, dan merica.
- Bahan pelengkapanya adalah: irisan daun bawang dan seledri, bawang goreng, sambal (dari cabai merah keriting, cabai rawit, merah, dan bawang putih yang dihaluskan lalu digoreng), dan kecap manis.



c. Timlo

- Berbahan dasar kaldu ayam
- Termasuk sup berkaldu jernih
- Bahan isian dari sup ini adalah: daging ayam, udang kecil, jamur kuping, sedap malam, soun, dan wortel.
- Bahan penambah rasa dan aroma antara lain: bawang putih, jahe, dan merica
- Bahan pelengkapanya adalah: irisan daun bawang dan seledri, bawang goreng, dan sambal rebus dari cabai rawit merah.



d. Sup Sayuran

- Berbahan dasar kaldu sapi atau ayam
- Termasuk sup berkaldu jernih
- Bahan isian dari sup ini adalah: wortel, kol, buncis, kentang, kembang kol, dan tomat.
- Bahan penambah rasa dan aroma antara lain: bawang putih, jahe, dan merica.
- Bahan pelengkapanya adalah: irisan daun bawang dan seledri, bawang goreng, dan sambal rebus dari cabai rawit merah.



Soto yang Berbahan Dasar Kaldu

a. Soto Lamongan/ Soto Ayam

- Berbahan dasar kaldu ayam
- Bahan isian dari soto ini adalah: suiran ayam, soun, kol, dan tauge
- Bahan penambah rasa dan aroma antara lain: bawang putih, jahe, dan merica.
- Bahan pelengkapya adalah: irisan daun bawang dan seledri, bawang goreng, dan sambal rebus dari cabai rawit merah.



b. Soto Ayam Madura

- Berbahan dasar kaldu ayam
- Bahan isian dari soto ini adalah: suiran ayam, telur, soun, kol, dan tauge
- Bahan penambah rasa dan aroma antara lain: bawang putih, kunyit, serai.
- Bahan pelengkapya adalah: telur rebus, daun bawang, seledri, jeruk nipis, tauge pendek, kecap manis.



c. Soto Banjar

- Berbahan dasar kaldu ayam, susu/santan.
- Bahan isian dari soto ini adalah: ayam kampung
- Bahan penambah rasa dan aroma antara lain: bawang putih, bawang merah, cengkeh, daun salam, kayu manis, jahe
- Bahan pelengkapya adalah: soun, telur rebus, perkedel kentang, ketupat, sambal, kecap, jeruk nipis.



JOB SHEET
SMK N 4 Surakarta

Mata Pelajaran	Kompetensi	Waktu
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	4.1 Membuat Salad Indonesia	315 Menit

A. Acara Praktik

1. Menyiapkan bahan dan peralatan membuat Salad Indonesia
2. Membuat Salad Indonesia

B. Tujuan

1. Siswa mampu menyiapkan bahan dan peralatan membuat Salad Indonesia
2. Siswa mampu membuat Salad Indonesia

C. Alat Praktik

1. Talenan
2. Cobek
3. Tray
4. Pisau
5. Sendok
6. Piring
7. Baskom

D. Bahan

1. Cingur
2. Tauge
3. Kangkung
4. Kacang panjang
5. Tempe
6. Tahu
7. Bengkuang
8. Mentimun

E. Langkah Kerja

1. Siswa menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan yang diperlukan

2. Siswa menyiapkan perlengkapan pribadi
3. Siswa mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai praktik
4. Siswa memperhatikan penjelasan dari guru
5. Siswa mempraktikkan membuat Salad Indonesia sesuai dengan resep

Resep Rujak Cingur

Bahan :

Cingur, rebus lunak	200 gr
Tauge, seduh	150 gr
Kangkung, seduh	100 gr
Kacang panjang, seduh	1 lonjor
Tempe, goreng	100 gr
Tahu, goreng	150 gr
Bengkuang	150 gr
Mentimun, iris tipis	1 buah

Bumbu yang dihaluskan :

Cabai rawit	4 buah
Kacang tanah, sangrai	50 gr
Terasi	1 sdt
Gula pasir	25 gr
Garam	½ sdt
Pisang batu	4 iris
Petis ikan	2 sdm
Cuka	½ sdt
Asam jawa	1 sdm
Air	100cc

Cara Membuat :

1. Haluskan semua bahan bumbu, campurkan dengan air. Aduk rata. Tambahkan cingur.
2. Siapkan semua bahan. Siram dengan bumbu, hidangkan.

Resep Selada Pengantin

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**(RPP)**

Satuan Pendidikan :	SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester :	X / 1
Mata Pelajaran :	Pengantar Pariwisata
Materi Pokok :	Pengertian, Istilah dan sejarah pariwisata
Pertemuan ke :	3, 6, 8, 10
Alokasi Waktu :	2 × 45 menit (90 menit)

I. KOMPETENSI INTI:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Menghayati perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan pro-aktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

J. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1 Mendeskripsikan pengertian, istilah dan sejarah pariwisata
- 1.1.1 Mengidentifikasi istilah Kepariwisata
 - 1.1.2 Mengidentifikasi sejarah kepariwisataan
 - 1.1.3 Menganalisis hubungan sejarah dan perkembangan pariwisata
- 2.1 Menyajikan sejarah wisata di berbagai wilayah terkait dengan pengembangan pariwisatanya

- 2.1.1 Membuat perbandingan tentang sejarah Hotel Indonesia
- 2.1.2 Mendiskusikan perbandingan tentang sejarah Hotel Indonesia dengan pengembangannya

K. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa mampu mendeskripsikan istilah dan sejarah Hotel Indonesia
2. Siswa mampu Mengidentifikasi sejarah kepariwisataan
3. Siswa mampu membandingkan pengembangan Hotel Indonesia

L. MATERI PEMBELAJARAN

- Kepariwisataan

Keseluruhan gejala-gejala yang ditimbulkan oleh perjalanan dan pendiaman orang-orang asing serta penyediaan tempat tinggal sementara, asalkan pendiaman itu tidak tinggal menetap dan tidak memperoleh penghasilan dari aktivitas yang bersifat sementara itu.

- Sejarah kepariwisataan

Berdasarkan kurun waktu perkembangan sejarah pariwisata Indonesia bisa dibagi tiga, yaitu :

1. Masa penjajahan Belanda
2. Masa pendudukan jepang
3. Setelah Indonesia merdeka

- Istilah kepariwisataan

4. **Hotel/Hotel**: tempat untuk menginap sejenis kamar tidur yg identik berkelas.
5. **Restoran/Restaurant** : suatu tempat makan yang biasanya identik mewah dan besar yang di dalamnya menyediakan berbagai jenis hidangan makanan.
6. **Reservasi/Reservation** : Reservasi adalah suatu proses permintaan pemesanan kamar dan fasilitas lain yang diinginkan oleh calon tamu untuk periode tertentu.
7. **Rekreasi/Recreation**: Suatu keinginan untuk mengunjungi salah satu objek wisata yang biasanya bertujuan untuk menenangkan diri ataupun sekedar bersenang – senang (refreshing).
8. **Dormitory** : tipe kamar yang ada dan disediakan di hostel. Biasanya penghuni dormitory diisi beberapa orang yang belum kenal. Dormitory diisi 4 sampai 10 orang dalam ruangan yang sama. Dormitory harus menaati peraturan yang sangat tinggi, seperti tidak merokok atau membuat kegaduhan. Dormitory sangat diminati juga populer dikalangan backpacker karena harganya yang lebih murah.
9. **Hostel** : hostel adalah sejenis tempat menginap akan tetapi perbedaannya adalah fasilitas didalamnya digunakan secara bersama-sama oleh penggunanya, seperti kamar mandi, dapur dan ruang tamu. Kelebihannya diantaranya adalah penghuni hostel punya kesempatan untuk lebih bersosialisasi dengan tamu lain. Bukan hanya dormitory saja yang menyediakan kamar privat layaknya hotel.

10. **Homestay** : adalah rumah biasa yang sebagian kamarnya disewakan kepada tamu, namun tamu yang menginap akan tinggal dalam jangka waktu lama.homestay sering diikuti oleh pelajar asing guna mempelajari kebudayaan setempat.
11. **Motel** : hotel yang di desain yang lokasinya biasanya ada di pinggir jalan raya dan menyediakan tempat parkir luas untuk tamunya. Motel biasanya digunakan sebagai tempat istirahat sebelum penghuni melanjutkan kembali perjalanannya.
12. **Homestay** : adalah rumah biasa yang sebagian kamarnya disewakan kepada tamu, namun tamu yang menginap akan tinggal dalam jangka waktu lama.homestay sering diikuti oleh pelajar asing guna mempelajari kebudayaan setempat.
13. **Motel** : hotel yang di desain yang lokasinya biasanya ada di pinggir jalan raya dan menyediakan tempat parkir luas untuk tamunya. Motel biasanya digunakan sebagai tempat istirahat sebelum penghuni melanjutkan kembali perjalanannya.
14. **Reserved** : produk ataupun jasa yang telah dipesan sebelumnya dan juga telah disetujui.
15. **Pakansi/ Vacation** : sejenis liburan akhir pekan yang digunakan untuk menghabiskan waktu seperti liburan.
16. **Travel/ Travel** : sebuah biro perjalanan yang mengatur tentang semua perjalanan wisata kita.
17. **Kuliner/Culinary** : berbagai macam wisata makanan yang ada di suatu kota maupun Negara tertentu.
18. **Passport** : alat yang biasanya digunakan oleh seseorang yang hendak pergi ke suatu negara dengan tujuan berwisata atau hal lain sebagai tanda pengenalan.

M. METODE PEMBELAJARAN

- Pendekatan pembelajaran : Saintifik
 Metode Pembelajaran :
 Strategi pembelajaran : Diskusi kelompok, Penugasan

N. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

4. Media : Film, gambar, bahan ajar
5. Alat : Laptop, LCD, Speaker
6. Bahan : Brosur, Leaflet, Lembar kerja
7. Sumber belajar :

O. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
----------	--------------------	---------------

Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 	15 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati ;Istilah dan sejarah pariwisata melalui gambar atau film. 2. Menanya ; Tanya jawab mengenai istilah dan sejarah Hotel Indonesia 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen ; Mengeksplorasi tentang pengetahuan istilah dan sejarah pariwisata. 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi ; Membuat laporan tentang istilah dan sejarah pariwisata. 5. Mengkomunikasikan ; Diskusi kelompok membahas sejarah Hotel Indonesia dan pengembangannya 6. Membuat laporan mengenai diskusi membahas hasil perbedaan sejarah wisata di berbagai wilayah terkait dengan pengembangan pariwisatanya 	65 menit
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 	10 menit

P. Penilaian Hasil Belajar

1. Jenis/Teknik Penilaian :
 - a. Sikap (Observasi/pengamatan,penilaian diri, penilaian teman sejawat, jurnal)
 - b. Pengetahuan (Tes tulis, tes lisan ,penugasan (individu atau kelompok)
 - c. Keterampilan (Tes praktik,project, penilaian portofolio)

2. Bentuk instrument dan instrumen :
 - a. Bentuk instrumen :
 - 1) Tes : Penugasan

		K	B	S	K	S	K	S	K	S	K	S	K	S	K	S	K	S	K	S	K	S	K	S
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																								
32																								

KB Kurang Baik
 B Baik
 SB Sangat Baik

b. Instrumen Penilaian Tes Tertulis

NO	Aspek	NO	Butir Soal
a	Pemahaman	1	
		2	
		3	
b	Penerapan	1	

32																			
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

KT : Kurang Terampil

T : Terampil

ST : Sangat Terampil

Guru Pembimbing

Guru Mata Pelajaran

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Pravita Sari
NIM. 11511244028



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU I

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	H:
1.	Sabtu, 15 Maret	➤ Observasi kondisi sekolah	➤ Observasi kondisi sekolah yang diikuti mahasiswa PPL	Tidak ada dalam ke



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU II

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	H
1	Rabu, 21 Mei 2014	➤ Observasi Pembelajaran dikelas dan peserta didik	➤ Observasi pembelajaran dikelas dan peserta didik yang diikuti oleh mahasiswa	Tidak a dalam k



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU III

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	H
1	Selasa, 1 Juli 2014	➤ Pelepasan PPL di GOR UNY	➤ Pelepasan dilakukan oleh seluruh mahasiswa PPL di semua jurusan Universitas Negeri Yogyakarta	Tidak a dalam k
2	Rabu, 2 Juli 2014	➤ Penerimaan Mahasiswa PPL	➤ Penerimaan dilakukan oleh mahasiswa ppl uny di SMK 4 Surakarta diterima oleh wks 1 dan kaprodi boga	Tidak a dalam k



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU IV

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	H
1	Jumat , 11 Juli 2014	➤ Rapat dinas SMK N 4 Surakarta	➤ Menghasilkan agenda sekolah selama 1 semester	Tidak ad dalam ke



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU V

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil
-----	---------------	-----------------	-------

1.	Senin, 14 Juli 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Konsultasi guna melengkapi pembelajaran
2.	Rabu, 16 Juli 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok
3.	Jum'at, 18 Juli 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok
4.	Sabtu, 19 Juli 2014	➤ Membuat media pembelajaran	➤ Mempersiapkan materi dan handout untuk siswa



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 4

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU VI

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil
1.	Senin, 4 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Upacara bendera di SMK N 4 Surakarta ➤ Halal bihalal 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat ➤ Halal bihalal dilakukan setelah upacara selesai dan diikutioleolah
2.	Selasa, 5 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat media pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat media pembelajaran berupa Power Point dan Video Pembelajaran
3.	Rabu, 6 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat administrasi mengajar ➤ Mengajar Pengolahan dan Penyajian Hidangan Indonesia kelas XI BO 3 dengan materi Salad Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat administrasi mengajar yang berkaitan dengan ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh ➤ Siswa belajar untuk membuat job sheet
4.	Kamis, 7 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat RPP 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menghasilkan RPP untuk mengajar
5.	Jumat, 8 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar Pengolahan dan Penyajian Hidangan Indonesia kelas XI BO 1 dengan materi Salad Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melaksanakan proses pengajaran yang diikuti oleh ➤ Siswa belajar untuk membuat job sheet
6.	Sabtu, 9 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat administrasi mengajar ➤ Membuat media pembelajaran dan Konsultasi RPP 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat administrasi mengajar yang berkaitan dengan ➤ Membuat media pembelajaran berupa Power Point dan Indonesia Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang

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



Universitas Negeri Yogyakarta

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

MINGGU VII

No.	Har i/ Tan ggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 11 Agustus 2014	➤ Membuat media pembelajaran	➤ Membuat media pembelajaran berupa power point tentang soto Indonesia	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Sela	➤ Konsultasi	➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pem	Tidak	

	sa, 12 Agu stus 201 4	RPP	belajaranbesok.	ada hamb atan dala m kegia tan ini	
3	Rab u, 13 Agu stus 201 4	<ul style="list-style-type: none"> ➤ MengajarPeng olahan dan Penyajian Makanan Indonesiamate riSalad Indonesia kelas XI Boga 3 ➤ Melakukaneva luasidengan guru pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan proses belajarmengajarkepadasiswakela XI BO 3 yang diikuti oleh 31 siswa ➤ Melakukanevaluasikembalidengan guru pembimbinggunamemperbaikisikapdanpen yampaianmateridisaatpembelajaranberlangs ung 	Tidak ada hamb atan dala m kegia tan ini	
5	Jum at, 15 Agu stus 201 4	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuatadmi nistrasaimenga jar 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuatadministrasimengajar yang berkaitandenganpembelajaran 	Tidak ada hamb atan dala m kegia tan ini	
6	Sabt u, 16 Agu stus 201 4	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat rpp dan media pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menghasilkan rpp untuk mengajar dan menghasilkan ppt garnish 	Tidak ada hamb atan dala m kegia tan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

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

MINGGU VIII

No	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar praktek boga dasar materi garnish dan bubur sum-sum➤ kelas X Boga 2➤ Membuat rpp dan media pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas X Boga 2 yang diikuti oleh 30 siswa➤ Menghasilkan rpp untuk mengajar dan menghasilkan ppt hidangan sup dan soto	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Rabu, 20 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar praktik dan teori.➤ Materi tentang sup dan soto Indonesia➤ Mengajar praktik membuat salad indonesia yaitu rujak cingur dan selada pengantin	<ul style="list-style-type: none">➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI boga 3	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Kamis, 21	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat rpp dan media	<ul style="list-style-type: none">➤ Menghasilkan rpp untuk mengajar dan	Tidak ada hambatan	

	Agustus 2014	pembelajaran	menghasilkan video pembuatan sup buntut dan sup makasar	dalam kegiatan ini	
4	Jumat, 22 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar praktik dan teori. ➤ Materi tentang sup dan soto Indonesia ➤ Mengajar praktik membuat salad indonesia yaitu rujak cingur, selada pengantin dan terancam 	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XI boga 1	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Sabtu, 23 Agustus 2014	➤ Membuat media pembelajaran	➤ Membuat modul tentang makanan Indonesia yaitu nasi dan mie	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



ORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

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

MINGGU IX

No.	Hari/Tanggal	Materi/Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar PUJB kelas XI BOGA 1 dengan materi hidangan sepinggan, snack dan minuman ➤ Evaluasi dengan guru pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan proses belajar mengajar yang diikuti oleh 32 siswa. Siswa mempresentasikan hasil tugas kelompok ➤ Evaluasi tentang penilaian sikap hasil selama mengajar 	<p>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini</p> <p>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini</p>	
2	Selasa, 26 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membantu mengajar Pengantar Pariwisata kelas X BOGA 2 ➤ Presentasi siswa tentang daerah masing-masing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan proses belajar mengajar yang diikuti oleh 32 siswa ➤ Siswa mempresentasikan hasil tugas kelompok 	<p>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini</p>	
3	Rabu, 27 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Praktek Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia kelas XI BOGA 3 dengan materi Asinan buah dan Lotek 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada asiswawakela XI BOGA 3 yang diikuti oleh 32 siswa ➤ Mengawasi siswa ujian kewirausahaan 	<p>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini</p> <p>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini</p>	

		➤ Membantu mengawasi Ujian Kewirausahaan			
4	Kamis, 28 Agustus 2014	➤ Praktek Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia kelas XII BOGA 3 dengan materi Sate Lilit dan Sate Ambal	➤ Melakukan proses belajarmengajarkepada asiswakela XIBoga 3 yang diikuti oleh 32 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 29 Agustus 2014	➤ Praktek Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia kelas XI BOGA 1 dengan materi Asinan Buah, Lotek, Karedok	➤ Melakukan proses belajarmengajarkepada asiswakela XIBoga 1 yang diikuti oleh 30 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
6	Sabtu, 30 Agustus 2014	➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Evaluasi tentang penilaian sikap hasil selama mengajar	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



ORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

MINGGU X

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 September 2014	➤ Membuat laporan ppl	➤ Melakukan pembuatan laporan ppl	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Rabu, 3 September 2014	➤ Membuat laporan ppl	➤ Melakukan pembuatan laporan ppl	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Kamis, 4 September 2014	➤ Membuat laporan ppl	➤ Melakukan pembuatan laporan ppl	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Jumat, 5 September 2014	➤ Membuat laporan ppl	➤ Melakukan pembuatan laporan ppl	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



ORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

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

MINGGU XI

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



ORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

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

MINGGU XII

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



LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS

DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : Pravita Sari

NO. MAHASISWA : 11511244028

TGL. OBSERVASI : 21 MEI 2014

PUKUL : 08.00- 12.00 WIB

TEMPAT PRAKTIK : SMK N 4 SURAKARTA

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

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum 2013	Pembelajaran menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Silabus ada, sesuai dengan KI dan KD
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	RPP ada
2.	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Salam dan menenangkan siswa sebelum memulai pelajaran.
	2. Penyajian materi	Praktik uji kompetensi boga dasar
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, praktik
	4. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa dalam penyampaian materi di kelas menggunakan bahasa Indonesia baik dan benar.
	5. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu yang digunakan selama pelajaran berlangsung sesuai jadwal, yaitu 45 menit.
	6. Gerak	Guru mengamati siswa yang ada di ruang kelas pada saat praktik, guru dapat

		membantu siswa secara langsung jika ada siswa yang kesulitan dalam praktik.
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan pujian yang membanggakan dan meningkatkan semangat siswa dan kepercayaan diri siswa.
	8. Teknik bertanya	Guru menyuruh siswa untuk memberikan pertanyaan apabila ada kesulitan dalam praktik.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru mengamati setiap siswa yang berada di kelas.
	10. Penggunaan media	Guru menggunakan media Lcd, papan tulis dan spidol.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa.
	12. Menutup Pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saat itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam.
3.	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku Siswa di dalam kelas	Siswa sangat aktif dalam proses pembelajaran.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, ada yang aktif dan ada yang terkesan lebih banyak diam.

Surakarta, 21 Mei 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Yulia Rahmawati, S.Pd
NIP. 19710712 199802 2 005

Pravita Sari
NIM. 11511244028

**PROGRAM TAHUNAN/SEMESTER
SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

STANDAR KOMPETENSI : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 KELAS/SEMESTER : XI Boga/ Gasal
 PROGRAM STUDI KEAHLIAN : Tata Boga
 KOMPETENSI KEAHLIAN :JasaBoga
 TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

NO	KEGIATAN	ALOKASI WAKTU	WAKTU PELAKSANAAN
	Kegiatan Tahun Pelajaran Semester Gasal		
1	<u>Pembuatan Salad Indonesia</u> Penyampaian silabus, motivasi belajar, dan kontrak belajar Pengertian salad Indonesia, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, criteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing saus dan salad Indonesia tersebut.	4 x pertemuan 1 x Teori 3 x Praktek	Juli minggu ke - 1 Agustus minggu ke - 1, 2, 3
2	<u>PembuatanSup Indonesia</u> Pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, criteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing sup Indonesia dan sup kontinental.	5 x pertemuan 1 x Teori 4 x Praktek	Agustus minggu ke - 4 September minggu ke - 1, 2, 3, 4
3	<u>PembuatanSoto Indonesia</u> Pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, criteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing soto Indonesia dan sup kontinental	5 x pertemuan 1 x Teori 4 x Praktek	Oktober minggu ke - 1, 2, 3, 4 November minggu ke- 1
4	<u>Ulangan Tengah Semester</u>	1 x pertemuan	November minggu ke- 2
5	<u>Ulangan Praktek Individu</u>	2 x pertemuan	November minggu ke - 3, 4
6	<u>Ulangan Akhir Semester</u>	1 x pertemuan	Desember minggu ke -1

Surakarta, 2014

Mengetahui
Kepala SMK Negeri 4 Surakarta

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

Guru
Mat
Pelajar

NIP.

NOMOR LOKASI : 364

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 4 Surakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jalan LU. Adi Sucipto No.40

No.	Program/KegiatanKKN PPL	Jumlah Jam Per Minggu										Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	
1	Pembuatan RPP											
	a. Persiapan				28	18	14					60
	b. pelaksanaan				21	16	16	8	4			65
2	Pembuatan Media											
	a. Pelaksanaan						14	28	4			46
3	Praktik Mengajar											
	a. Persiapan					6	12	4	8			30
	b. Pelaksanaan					6	5	14	9	5		39
	c. Evaluasi					2	4	12				18
4	Penilaian Tugas											
	a. Rekap nilai							4	6			10
6	Pembuatan Laporan											
	a. Persiapan								4			4
	b. Pelaksanaan									16	5	21
	c. Evaluasi										5	5
	Jumlah Jam				49	48	65	70	35	21	10	298

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Kokom Komariah, M.Pd.

NIP. 1600808 198403 2 002

Guru Pembimbing

Yulia Rahmawati, S.Pd

NIP. 19710712 199802 2 005

Mahasiswa

Pravita Sari

NIM. 11511244028

SILABUS

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

KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari 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 pengembangan berbagai keterampilan pengolahan dan penyajian makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Salad Indonesia • Pembuatan salad Indonesia 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam salad Indonesia <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat salad Indonesia</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>perbedaan dari masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan 			
<p>3.1. Mendeskripsik</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>an salad</p> <p>Indonesia</p> <p>4.1.Membuat Salad Indonesia</p>		<p>praktik pengolahan salad Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia 			
<p>1.1 .</p> <p>Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sup Indonesia • Pembuatan Sup Indonesia 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>membuat sup Indonesia</p>	<p>3 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran</p>		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan 			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>jaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia 			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
implemen- tasi sikap kerja					
3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia					
4.2. Membuat sup Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Soto Indonesia Pembuatan soto Indonesia 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soto Indonesia <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing soto Indonesia dan sup continental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat soto Indonesia</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari</p>		<p>berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat soto Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat soto • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soto Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan soto Indonesia • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia 			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai wujud</p> <p>implementasi sikap kerja</p> <p>3.3. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia</p> <p>4.3. Membuat soto Indonesia</p>					
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan</p>	<ul style="list-style-type: none"> hidangan dari nasi Pembuatan hidangan dari nasi 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari nasi</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam</p>		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat hidangan dari nasidan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari nasi <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil 			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pembelajaran sehari – hari sebagai wujud</p> <p>implementasi sikap kerja</p>		<p>diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari nasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari nasi 			
3.4. Membedakan hidangan dari nasi					
4.4 Membuat hidangan dari nasi					
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • hidangan dari mie • Pembuatan hidangan dari mie 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari mie <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari mie serta apakah ada perbedaan hidangan mie 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari mie</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja</p>		<p>di berbagai wilayah Indonesia</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat hidangan dari mie idan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <p>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan 			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>praktik membuat hidangan dari mie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari mie 			
3.5. Mendeskripsikan hidangan dari mie					
4.5 Membuat hidangan mie					

DOKUMENTASI PPL



