

**LAPORAN KEGIATAN**  
**PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**  
**SEMESTER GANJIL AKADEMIK 2014/2015**

SMK Negeri 4 Surakarta  
Jl LU Adisucipto No.40 Surakarta (Jawatengah)



**DISUSUN OLEH :**

**Nama : R AjMaridaDewiArdiarini**

**Nim : 13511247006**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BOGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**2014**

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan ini disusun dan dianjurkan guna memenuhi persyaratan dalam mata kuliah. Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) Program Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta Tahun Akademik 2013/2014

Lokasi : SMK N 4 Surakarta

Kode Sekolah : 364

Laporan ini disetujui dan disahkan pada :

Hari :

Tanggal:

Guru Pembimbing

Dwi Eni Handayani S.Pd

NIP. 19700507 200501 2 013

Mahasiswa PPL UNY

R Aj Marida Dewi Ardiarini

NIM 13511247006

Koordinator PPL

SMK N 4 Surakarta

Heri Susanto S.Kom

NIP. 19790323 200501 1 012

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr Kokom Komariah M.Pd

NIP 19600808 198403 2 002

Mengetahui

Kepala Sekolah

SMK N 4 Surakarta



Suratno S.Pd, M.Pd

NIP 19671021 199103 1005

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penyusun panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat serta karunia-Nya, Sehingga Pelaksanaan Kegiatan Kuliah Kerja Nyata dan Kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan di SMK N 4 Surakarta dapat terlaksana dengan baik, sampai akhirnya dapat menyelesaikan penyusunan laporan ini.

Penulisan Laporan PPL merupakan salah satu syarat kelulusan untuk mata Kuliah Kerja Nyata dan Praktek Pengalaman Lapangan yang dilaksanakan mulai tanggal 2 Juli 2014 sampai 19 September 2014. Laporan ini disusun bertujuan untuk melengkapi serangkain tugas yang harus dipenuhi untuk melengkapi Praktek Pengalaman Lapangan dalam rangka proses penerapan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan. Selain itu penyusunan laporan ini bertujuan pula untuk memberi gambaran secara lengkap mengenai seluruh rangkaian kegiatan PPL yang dilaksanakan oleh penyusun di SMK N 4 Surakarta.

Penyusunan menyadari bahwa terselesainya laporan ini juga tidak lepas dari bimbingan, pengarahan dan saran dari berbagai pihak, pada saat pra-kegiatan pelaksanaan KKN-PPL hingga pasca kegiatan. Oleh Karena itu, pada kesempatan ini penyusun mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berperan dalam membantu pelaksanaan kegiatan KKN-PPL. Ucapan terima kasih penyusunh aturkan kepada:

1. Suratno S.Pd, M. Pd. Selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberi izin kepada penyusun untuk melakukan kegiatan PPL di sekolah tersebut.
2. Heri Susanto, S.Kom Selaku Koordinator KKN-PPL di sekolah yang telah memberi bimbingan dan pengarahan selama penyusun melakukan kegiatan KKN-PPL di SMK N 4 Surakarta.

3. Dra Yenni Lisa Selaku DPL-KKN yang telah memberikan bimbingan dan pengarahannya selama kegiatan KKN-PPL di SMK N 4 Surakarta.
4. Dr Kokom Komariah M.Pd selaku DPL-PPL yang telah memberikan bimbingan dan pengarahannya selama kegiatan PPL berlangsung.
5. Dwi Eni Handayani S.Pd selaku Guru Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahannya penyusunan cara mengajar yang selama pelaksanaan KKN-PPL terutama PPL berlangsung.
6. Guru dan Karyawan SMK N4 Surakarta yang telah membantu pelaksanaan KKN-PPL di SMK N 4 Surakarta.
7. Dosen Prodi Pendidikan Teknik Boga yang telah memberikan dukungan dan membantu penyusunan dalam menyediakan media pembelajaran.
8. Pengurus Osis SMK N 4 Surakarta yang telah bekerjasama dan membantu dalam kelancaran kegiatan KKN-PPL.
9. Rekan-rekan KKN-PPL UNY , Ambar, Evi, Nisa, Lini, Vita, Winda, Alfun, Maria, Yuni, Fero, Dita yang telah bekerja sama dengan baik sehingga program kerja KKN-PPL dapat berjalan lancar dan terselesaikan.
10. Seluruh siswa kelas X, XI, XII, Khususnya Boga di SMK N 4 Surakarta yang telah bekerjasama dan membantu dalam praktek mengajar di sekolah.
11. Orang tua dan kakak saya yang selalu mendoakan dalam kegiatan KKN-PPL Selalu lancar dan tidak ada hambatan apapun.
12. Serta pihak-pihak lain yang tidak dapat penyusunan sebutkan satu persatu.

Penyusun menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu pada kesempatan ini pula, penyusun sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak demi

kesempurnaan hasil pada kegiatan-kegiatan selanjutan. Akhir kata, semoga laporan ini dapat memberi manfaat bagi kita semua, terutama pembaca dan penyusun pribadi

Yogyakarta, September 20

Penyusun

## DAFTAR ISI

<b>Halaman Judul.....</b>	<b>i</b>
<b>Halaman Pengesahan Laporan PPL.....</b>	<b>ii</b>
<b>Kata Pengantar.....</b>	<b>iii</b>
<b>Daftar Isi.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Analisis Situasi.....	2
B. Perumusan Program dan Rencana Kegiatan KKN-PPL.....	8
<b>BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL....</b>	<b>15</b>
A. Persiapan.....	15
B. Pelaksanaan.....	18
C. Analisis Hasil Pelaksanaan.....	25
<b>BAB III PENUTUP.....</b>	<b>28</b>
A. Kesimpulan.....	28
B. Saran.....	29
<b>Daftar Pustaka.....</b>	<b>30</b>
<b>Lampiran</b>	

## ABSTRAK

Kegiatan PPL dapat memberikan Kesempatan pada mahasiswa untuk mempelajari, mengenal dan menghayati permasalahan yang dihadapi lembaga pendidikan, menerapkan ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai dengan bidang studinya. Mahasiswa juga dapat belajar dan menyumbangkan pemikiran dan tenaga guna pengembangan lembaga pendidikan yang bersangkutan. Sehingga mahasiswa dapat memiliki pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai bekal untuk mengembangkan kompetensinya dimasa yang akan datang, dalam kaitanya sebagai tenaga pendidikan Kegiatan PPL dilaksanakan SMK N 4 Surakarta yang terletak di Jl LU AdiSucipto No 40. Di sekolah ini mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran, tenaga dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program sekolah. Kegiatan PPL yang dilakukan meliputi tahap persiapan, praktek mengajar, dan pelaksanaan. Beberapa persiapan yang dilakukan antara lain kegiatan konsultasi dengan guru pembimbing dan observasi kegiatan pembelajaran. Pada tahap praktek mengajar, mahasiswa menyiapkan perangkat pembelajaran seperti RPP dan Silabus.

Teknik pelaksanaan dimana mahasiswa yang ditempatkan dilokasi selama kurang lebih dua setengah bulan yaitu mulai tanggal 2 juli 2014-19 september2014. Pelaksanaan dari PPL itu sendiri secara teknis dilaksanakan setelah tahun ajaran baru yaitu 2014/2015 dimulai sekitar bulan 14 Juli 2014. Pada tahap pelaksanaan, mahasiswa diberi kesempatan mengajar dengan lokasi waktu 7, 4, dan 5 x 45 menit tiap pertemuan di kelas Boga X. XI, XII. Hasil yang diperoleh dari kegiatan PPL yaitu mahasiswa mendapatkan pengalamannya berkaitan dengan perencanaan, penyusunan perangkat pembelajaran, proses pembelajaran dan pengolahan kelas. Mahasiswa juga mempunyai pengalaman untuk mengatasi siswa yang mempunyai hambatan terutama dalam belajar. Selain itu mahasiswa juga mempunyai bekal untuk lebih menambah pengayaan di bidang masing-masing demi kemajuan peserta didik itu sendiri.

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Praktek Pengalaman Lapangan (PPL), merupakan salah satu kegiatan latihan kependidikan bersifat intrakurikuler yang dilaksanakan oleh mahasiswa dari program studi kependidikan di Universitas Negeri Yogyakarta. Kegiatan PPL mencakup praktek mengajar dan kegiatan akademis yang lain, dalam rangka memenuhi persyaratan pembentukan tenaga kependidikan yang professional. Pelaksanaannya sendiri selalu bersama dengan pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilaksanakan di lembaga-lembaga pendidikan yang tersebar di beberapa wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta dan luar kota Yogyakarta.

Tujuan dari Praktek Pengalaman Lapangan adalah melatih mahasiswa dalam menerapkan pengetahuan dan kemampuannya serta mempraktekkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan dalam proses pembelajaran sesuai bidang studinya, sehingga mahasiswa memperoleh bekal berupa pengalaman faktual untuk mengembangkan diri sebagai tenaga pendidikan yang professional dan tanggung jawab. Selain itu, praktek Pengalaman Lapangan juga bermanfaat untuk melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan serta kependidikan dari mahasiswa praktek sebagai bekal membentuk tenaga kependidikan profesional yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan ketrampilan yang diperlukan dalam profesinya.

Sebelum pelaksanaan PPL, mahasiswa harus terlebih dahulu menempuh kegiatan sosialisasi yaitu pra PPL dimulai dari pembelajaran mikro dan kegiatan observasi. Pelaksanaan pembelajaran mikro dilaksanakan dengan melibatkan teman sebaya maupun siswa dari beberapa sekolah yang telah bekerjasama dengan didatangkan oleh pihak fakultas. Melalui pelaksanaan pembelajaran mikro mahasiswa dapat berlatih untuk tampil percaya diri ketika mengajar di kelas dan berlatih untuk menerapkan metode serta media pembelajaran.

Kegiatan observasi yang dilakukan antara lain meliputi observasi pembelajaran di kelas, observasi lingkungan fisik dan manajerial sekolah. Tujuan diadakan kegiatan observasi adalah agar mahasiswa memperoleh gambaran nyata mengenai proses pembelajaran di sekolah beserta sarana prasarananya yang menunjang proses belajar mengajar. Sehingga praktisi dapat mempersiapkan apa yang dibutuhkan oleh seluruh komponen pendidikan termasuk siswa, mulai dari sarana prasarana yang dibutuhkan dan digunakan, guru, serta seluruh anggota sekolah lainnya. Agar nantinya calon guru ini benar-benar menjadi guru yang profesional dan peka terhadap situasi dan kondisi dalam dunia pendidikan.

Dalam kegiatan PPL ini mahasiswa diterjunkan ke sekolah agar dapat mengenal, mengamati dan mempraktekkan semua kompetensi yang diperlukan bagi seorang tenaga kependidikan. Bekal pengalaman yang diperoleh diharapkan dapat digunakan sebagai modal untuk mengembangkan diri sebagai calon guru yang sabar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga profesional kependidikan.

## **A. Analisis Situasi**

### **1. Kondisi SMK N 4 Surakarta**

SMK N 4 Surakarta merupakan salah satu sekolah menengah atas yang berlokasi di JL LU Adi Sucipto Solo. SMK N 4 Surakarta memiliki lahan seluas 10.185 m<sup>2</sup>.

Berdasarkan Hasil Observasi yang telah dilaksanakan baik observasi kondisi fisik maupun kondisi nonfisik sekolah, secara umum kondisi SMK N 4 Surakarta sudah cukup baik. Selama observasi, anggota PPL juga berdiskusi dengan Kepala sekolah, Koordinator PPL, guru, karyawan, OSIS, dan komponen sekolah lainnya. Secara garis besar kondisi SMK N 4 Surakarta dapat diuraikan sebagai berikut:

#### **1) Potensi Fisik**

Berdasarkan hasil observasi dapat diperoleh gambaran tentang lingkungan fisik SMK N 4 Surakarta sebagai berikut:

a. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi fisik sekolah sudah sangat baik, ruang kelas terdiri 20 ruangan yaitu 12 kelas, 4 praktek busana, 4 praktek boga. Selain itu terdapat 6 kamar mandi siswa dan guru, ruang guru, ruang kepala sekolah, ruang BK, ruang tata usaha, ruang UKS, Laboratorium, ruang Komputer (TIK), perpustakaan, Ruang OSIS, ruang kantin dan ruang Koperasi. Kegiatan olahraga dilakukan di lapangan basket dan lapangan voli. Sekolah juga memiliki lapangan upacara untuk keperluan upacara setiap hari senin dan upacara peringatan hari khusus lainnya.

b. Fasilitas KBM termasuk media pembelajaran

Fasilitas kelas : LCD, Whiteboard dan alat tulis

Fasilitas praktek: Laboratorium Komputer, laboratorium IPA.

c. Perpustakaan

Perpustakaan SMK N 4 Surakarta dikelola oleh tiga karyawan yaitu Yuli Kushariyani, SS, Sri Wahyuni dan Nonik Eminatingrum, Amd. Kelola buku perpustakaan sebagian besar buku sekolah dalam sebagai berikut:

- 1) Buku paket pembelajaran
- 2) Buku pelengkap pembelajaran
- 3) Buku bacaan fisik dan nonfisik
- 4) Majalah dan koran

d. Laboratorium

Laboratorium komputer : terdapat 25 unit kompute, 1 unit printer dan 1 unit LCD

Laboratorium Bahasa: Ruangan sudah baik

Laboratorium Multimedia : Ruangan sudah baik

Laboratorium Praktek: Praktek Boga, Praktek Busana, Praktek Kecantikan dan Praktek Perhotelan

e. Ruang Kepala Sekolah

Ruang Kepala sekolah dilengkapi dengan 1 unit meja kursi tamu, meja kerja dan kursi, almari buku beberapa piala serta alat komunikasi

f. Ruangan guru

Ruang guru dilengkapi dengan meja dan kursi untuk tiap-tiap guru, beberapa lemari untuk menyimpan arsip-arsip, 6 unit tiap ruang guru dari Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan, 4 unit printer, 1 buah televisi dan 1 buah almari es.

g. Ruang Tata Usaha

Tata Usaha memiliki tugas penting dalam proses KBM di sekolah yaitu mengurus administrasi sekolah maupun kesiswaan. Ruang tata usaha terletak bersebelahan dengan ruang kepala sekolah sehingga memudahkan kepala sekolah berkoordinasi dengan karyawan bagian tata usaha. Di ruang tata usaha dilengkapi dengan 5 unit komputer dan 1 unit printer. Selain itu pada dinding ruangan terdapat data-data administrasi sekolah seperti jumlah siswa dan guru

h. Ruang UKS

Ruang UKS merupakan sarana untuk beristirahat bagi warga sekolah yang sakit ringan saat proses KBM berlangsung. Ruang UKS terdiri dari 1 ruangan yang jadi satu dengan ruangan BP tapi ditengahnya di sekat tengahnya. Ruang UKS terdiri dari 3 tempat tidur, 1 lemari obat, 1 unit meja kursi untuk dokter.

i. Lingkungan Sekolah

SMK N 4 Surakarta terletak didaerah yang dekat dengan jalan raya yang aseknnya dengan jalur antar kota.

- 1) Sebelah Utara: SPBU Manahan
- 2) Sebelah Timur : SMK 6 N Surakarta
- 3) Sebelah Barat : SMK 5 N Surakarta

4) Sebelah Selatan : Perkampungan

j. Fasilitas Olahraga

Fasilitas olahraga yang dimiliki sekolah adalah lapangan basket di tengah-tengah gedung sekolah. Untuk keperluan sekolah dalam sehari ada 3 kelas tapi dengan waktunya berbeda, sekolah menggunakan lapangan manahan solo

k. Tempat Ibadah

Sekolah telah memiliki tempat ibadah(musholla yang cukup memadai untuk kegiatan ibadahnya warga sekolah saat kegiatan sekolah berlangsung khususnya untuk warga sekolah yang beragama Islam.

l. Koperasi Siswa

Menyediakan berfungsi jenis makanan, minuman, es krim, alat tulis, dan lain- lain.

m. Kantin dan Tempat Parkir

Ada 2 kantin yang dikelola oleh perorangan.Selain itu terdapat tempat parkir kendaraan bermotor maupaun bukan bagi guru, karyawan, maupaun siswa.

n. Ruang kelas

Ruang kelas yang dimiliki SMK N 4 Surakarta ada 22 kelas. Ruang kelas itu dibagi menjadi 4 prodi yaitu boga, busana, kecantikan, perhotelan. Sedangkan ruang praktek di setiap prodi boga ada 5 ruangan praktek, busana ada 7 ruangan praktek, kecantikan ada 2 ruang praktek dan perhotelan ada 2 ruangan praktek.

**2) Potensi Nonfisik**

a. Personalia Sekolah

Kepala Sekolah: Suranton S.Pd, M.Pd

Beberapa wakilnya antar lain:

Wakil Urusan Kesiswaan: Dr. Supratinah

Wakil Urusan Kurikulum : Heri Susanto S.Pd

Wakil Urusan Sarana&ketenagakerja : Dra Nikmah Mawadati

Wakil Urusan Humas : Dra. Hendrina Widyastuti

b. Jumlah Siswa

Jumlah siswa SMK N 4 Surakarta pada tahun 2014/2015 adalah 1218 orang yang terbagi menjadi beberapa kelas yaitu boga, busana, kecantikan, perhotelan yang terdiri dari masing-masing kelas jumlahnya 32 siswa.

c. Jumlah Guru

Jumlah guru yang mengajar di SMK N 4 Surakarta ada 86 guru. Beberapa guru diantaranya juga menerapkan sebagai wali kelas untuk beberapa kelas.

d. Jumlah Staf dan Karyawan

Jumlah staf dan karyawan di SMK N 4 Surakarta ada 32 orang yang terdiri dari 7 orang pegawai tetap, 14 orang pegawai tidak tetap, 9 orang penjaga sekolah dan pesuruh

e. Bimbingan dan Konseling

Bimbingan dan konseling di SMK N 4 Surakarta berjalan dengan baik. Bimbingan dan konseling siswa dikelola oleh 6 orang guru BK. Kegiatan bimbingan dan konseling antara lain menertibkan siswa yang sering datang terlambat, membantu siswa dalam mengatasi permasalahan yang dihadapinya, dan menertibkan siswa yang tidak patuh terhadap peraturan sekolah. kegiatan bimbingan dilakukan pada jam kosong dan jam bebas.

f. Interaksi Sosial Personalia

Interaksi sosial antar personalia berjalan baik. Mereka saling, menghormati, memahami dan menghargai seorang sehingga dapat menghasilkan kerja yang optimal.

g. Interaksi Sosial Guru dan Siswa

Interaksi sosial antara guru dengan siswa berjalan dengan baik terdapat hubungan yang harmonis diantara mereka. Rasa kekeluargaan juga tercermin dalam perilaku kehidupan sehari-hari mereka di sekolah. Siswa menghormati guru mereka. Hal ini terlihat selama kegiatan belajar mengajar di kelas.

h. Interaksi Sosial antar siswa

Interaksi sosial antara siswa berjalan dengan baik. Hal ini terlihat ketika ada salah satu teman mereka yang sedang sakit (misal habis kecelakaan) maka mereka akan membantu siswa tersebut dalam melakukan aktivitas di sekolah.

i. Ekstrakurikuler

Kegiatan ekstrakurikuler di SMK N 4 Surakarta: PMR, PMI dilaksanakan pada Kamis jam selesai pelajaran, Pramuka (Khusus untuk kelas X setiap hari Sabtu)

j. Organisasi Siswa

Organisasi yang ada di SMK N 4 Surakarta ada yaitu OSIS, yang mempunyai agenda-agenda kerja seperti MOS. Sedangkan Rohis adalah mempunyai agenda-agenda tentang agama seperti zakat saat Idul Fitri

k. Administrasi Sekolah

Bertugas mencatat pembukuan, penyimpanan dokumen penting sekolah serta mengatur mekanisme dan peran

karyawan. Lingkungan sekolah yang kondusif, sangat mendukung untuk kemajuan proses kegiatan belajar mengajar. Dalam mengembangkan kepercayaan masyarakat, SMK N 4 Surakarta selalu melakukan perbaikan, baik dari segi kondisi fisik sekolah dalam hal ini gedung sekolah dan fasilitas pendukung lainnya maupun dari segi mutu sekolah.

#### 1. Kesehatan Lingkungan

Pihak sekolah mempunyai tenaga atau tugas kebersihan dan disediakan peralatan kebersihan seperti tempat sampah, sapu disetiap ruang kelas.

Secara garis besar, kondisi SMK N 4 Surakarta baik secara fisik maupun nonfisik sudah cukup baik. Namun, perlu dilakukan perbaikan dan peningkatan agar dapat mengoptimalkan kualitas SMK N 4 Surakarta dalam hal pembelajaran dan sarana-prasarana.

Berdasarkan hal tersebut, kami selaku mahasiswa PPL Universitas Negeri Yogyakarta tahun 2014 yang berlokasi di SMK N 4 Surakarta berusaha untuk dapat mengoptimalkan seluruh potensi di SMK N 4 Surakarta dengan memanfaatkan fasilitas yang telah tersedia. Upaya ini tentu saja harus mendapat dukungan sepenuhnya dari pihak universitas (UNY), pihak sekolah (SMK N 4 Surakarta), dan masyarakat. Dan untuk mewujudkan hal tersebut, kami tempuh melalui kegiatan-kegiatan atau program kerja yang sesuai dengan ketrampilan dan kemampuan kami.

### **B. PERUMUSAN PROGRAM DAN RANCANGAN KEGIATAN PPL**

Perumusan program dilakukan setelah mengetahui berbagai permasalahan yang terpotret dalam kegiatan observasi terhadap lingkungan sekolah SMK N 4 Surakarta. Langkah selanjutnya adalah penyusunan program kerja yang dapat mengatasi dalam hal pemecahan permasalahan yang dihadapi di lingkungan sekolah tersebut. Perumusan program ini disusun

melalui hasil musyawarah yang melibatkan seluruh mahasiswa PPL, Koordinator PPL dan Dosen Pembimbing Lapangan serta pihak-pihak yang terkait yang terjadi sasaran kegiatan ini. Hal ini dimaksudkan agar dalam melaksanakan program kerja nantinya menjadi tanggungjawab bersama dan tidak terjadi kesalah pahaman dengan pihak-pihak yang terkait.

Kegiatan PPL dimulai pada tanggal 1 Juli – 17 September 2014. Program kerja yang akan dilaksanakan dibagi 2 yaitu program kerja kelompok dan program kerja individu atau perjurusan. Program kerja terdiri dari pengadaan doa ke toilet, pengadaan media pembelajaran bagi keahlian Busana, Pemasangan tulisan motivasi agama di Musholla sekolah, Pemasangan gambar banner di dapur boga. Pemilihan program kerja tersebut dikarenakan dalam pengadaan doa toilet supaya anak-anak tidak lupa untuk berdoa selalu kepada Allah. Pengadaan media pembelajaran ini supaya anak-anak tidak lupa dengan bentuk-bentuk atau gambar. Pemasangan motivasi agama untuk merasangi hati anak-anak supaya hatinya bergerak selalu berbuat baik. Sedangkan untuk pemasangan gambar untuk anak-anak ingin selalu dengan bentuk atau gambar supaya tidak lupa. Secara garis besar rencana kegiatan PPL, meliputi:

## **1. Persiapan di kampus**

### **a. Orientasi Pembelajaran Mikro (*microteaching*)**

Pembelajaran mikro dilaksanakan pada semester khusus ( PKS ) untuk memberi bekal awal pelaksanaan PPL. Dalam kuliah ini mahasiswa dibagi menjadi beberapa kelompok, masing-masing kelompok terdiri dari 10 mahasiswa dengan satu dosen pembimbing. Praktek Pembelajaran Mikro meliputi:

- Praktek membuka dan menutup pelajaran
- Praktek mengajar
- Teknik bertanya
- Teknik menguasai kelas dan mengelola kelas
- Pembuatan perangkat pembelajaran seperti RPP

- Media pembelajaran
- Alokasi waktu
- Sistem Penilaian

## **2. Observasi di sekolah**

### **a. Observasi kondisi Sekolah**

Observasi ini bertujuan untuk memperoleh gambaran secara jelas tentang kehidupan sekolah terutama yang berkaitan dengan situasi, kondisi tempat mahasiswa PPL mengajar, observasi ini dilakukan 2 kali pada bulan maret dan bulan Mei. Adapun yang menjadi sasaran observasi kali ini adalah:

- a. Jumlah guru dan karyawan
- b. Hubungan sosial antara kepala sekolah dan guru. Karyawan dan siswa
- c. Hubungan sosial antara sekolah dan siswa
- d. Kegiatan siswa pada jam pembelajaran dan diluar pelajaran dengan waktu yang telah diprogramkan

### **b. Observasi Proses Belajar Mengajar**

Observasi ini bertujuan untuk memperoleh pengetahuan dan pengalaman pendahuluan mengenai tugas guru khususnya tugas mengajara, observasi sebagai gambaran bagi mahasiswa khususnya praktik sendiri bagaimana proses belajar mengajar berjalan dengan baik. Adapun yang menjadi obyek dari observasi ini adalah :

- Perangkat pembelajaran

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

- Proses Pembelajaran

1. Membuka pelajaran
2. Penyajian materi
3. Metode pembelajaran
4. Penggunaan Bahasa
5. Penggunaan waktu
6. Gerak

7. Cara memotivasi siswa
  8. Teknik bertanya dan menanggapi pertanyaan
  9. Teknik penguasaan kelas
  10. Penggunaan media pembelajaran
  11. Bentuk dan cara evaluasi
  12. Menutup dan pembelajaran
- Perilaku Siswa
    - Perilaku siswa di luar kelas

### **3. Praktek mengajar**

1. Penyusunan perangkat persiapan pembelajaran
2. Praktik mengajar terbimbing dan mandiri
3. Menyusun dan mengembangkan alat evaluasi
4. Bimbingan dengan guru pembimbing dan dosen PPL
5. Membantu administari guru
6. Membantu administrasi BK

### **4. Pembekalan PPL**

Pembekalan dilaksanakan pada bulan maret dan mei 2014 dengan Koordinator DPL PPL masing-masing. Hal ini yang sesuai dengan jadwal, akan tetapi dengan kesepakatan kelompok dan koordinator DPL PLL pembekalan dilaksanakan pada bulan juni

### **5. Penerimaan**

Pelaksanaan penerimaan pada tanggal 2 juli 2014 oleh koordinator DPL PPL. Kegiatan tersebut merupakan penyerahan mahasiswa PPL ke sekolah atau instansi terkait secara resmi. Penerimaan ini dihadiri oleh 12 orang siswa dan 1 koordinator DPL PPL. Pada saat penyerahan disambut dengan baik oleh seluruh pihak dan diterima secara resmi oleh koordinator PPL Sekolah. akan tetapi, pada saat penerimaan Bapak Kelapa Sekolah tidak bisa hadir dikarenakan beliau ada kepentingan kedinasan.

## **6. Kegiatan PPL**

### **a. Persiapan Praktek Mengajar**

Perencanaan praktik mengajarkan dilaksanakan sesuai dengan mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing yang ada di sekolahan.

Kegiatan ini meliputi:

- Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- Menyiapkan Media Pembelajaran
- Siabus
- Prota dan Prosem

### **b. Pelaksanaan Praktek Mengajar**

Dalam praktek mengajar, mahasiswa melaksanakan praktik mengajar menurut bidang studi di dalam kelas. Kegiatan praktek mengajar ini meliputi:

1. Pembukaan
  - Salam
  - Berdoa
  - Mengecek daftar hadir siswa
2. Presentasi
  - Apersepsi
  - Menyampaikan materi
3. Praktek atau pembelajaran
  - Memandu siswa untuk mempraktek materi
4. Tugas
  - Siswa melakukan tugas mandiri maupaun tugas secara berkelompok
5. Penutup
  - Memberikan kesempatan bertanya kepada siswa
  - Menjawab pertanyaan siswa
  - Memberi kesimpulan
  - Meminta siswa untuk memberi refleksi

- **Praktek mengajar terbimbing**

Dalam latihan mengajar terbimbing, praktik didampingi oleh guru pembimbing hanya pada awal pertemuan dengan siswa. Mahasiswa praktik memberikan materi sedangkan guru pembimbing mengamati. Dengan demikian guru pembimbing dapat mengetahui kekurangan-kekurangan mengenai segala sesuatu yang berkaitan dengan praktek, sehingga praktek mendapatkan masukan-masukan agar dapat lebih baik

- **Praktek mengajar mandiri**

Setelah mendapat beberapa masukan dan arahan dari guru pembimbing, praktek mulai mengajar sendiri tanpa didampingi guru pembimbing, latihan mengajar mandiri ini bertujuan untuk melatih ketrampilan dan kemampuan guru yang profesional serta menumbuhkan rasa kepercayaan pada diri sendiri. Dalam latihan mengajar mandiri, praktikan mengajar materi teori dan praktek.

Praktek mengajar dilapangan bertujuan untuk menerapkan, mempersiapkan dan mengembangkan kemampuan sebagai calon pendidik sebelum mahasiswa terjun langsung ke dunia pendidikan seutuhnya. Praktek mengajar minimal dilakukan sebanyak 10 kali pertemuan. Sesuai dengan pembagian jadwal mengajar oleh guru pembimbing yang bersangkutan. Mahasiswa melakukan praktik mengajar di kelas X, XI, XII boga 1,2, 3(X), boga 4(XI), boga 4 patiseri (XII) dengan alokasi setiap pertemuan masing-masing kelas X 7 jam, kelas XI 4 jam sedangkan kelas XII jam 5 jam mata pelajaran.

- **Penyusunan dan Pelaksanakan Evaluasi**

Evaluasi merupakan tolak ukur keberhasilan proses kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui kemampuan siswa dalam menangkap atau memahami materi yang telah disampaikan oleh mahasiswa, evaluasi dilakukan setelah usai pembelajaran pendidikan jasmani selesai

- **Mempelajari Administrasi Guru**

Kegiatan ini bertujuan agar mahasiswa benar-benar mengetahui tugas-tugas administrasi guru selama mengajar di sekolah. Selama program PPL berlangsung, pembuatan administrasi oleh guru dilakukan. Antara lain meliputi: silabus, analisis materi pembelajaran, buku agenda mengajar, daftar presensi dan daftar penilaian.

## **7. Evaluasi**

Dalam hal ini praktek dinilai apakah baik atau tidak dalam mengajar dikelas maupaun dalam melaksanakan tugas-tugas lain.

## **8. Penyusunan Laporan**

Tindak lanjut dari PPL ini adalah tahap akhir setelah dilakukan evaluasi, yaitu penyusunan laporan sebagai pertanggungjawab atas kegiatan PPL yang telah diselenggarakan. Laporan PPL ini berisi kegiatan-kegiatan yang dilakukan selama praktek melaksanakan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL). Laporan disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, dosen pembimbing koordinator PPL, dan Kelapa Sekolah .

## **9. Penarikan**

Setelah PPL selesai, secara keseluruhan kegiatan PPL diakhiri dengan penarikan mahasiswa dari lokasi PPL. Secara resmi PPL ditarik pada tanggal 20 September 2014. Perancangan program yang tersebut diatas diharapkan dan diupayakan semoga dapat tercipta tenaga kependidikan yang professional.

## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAKAN, DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. PERSIAPAN**

Program PPL adalah program kegiatan yang memudahkan antara program kegiatan Kuliah Kerja Nyata dengan program kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan. Kedua program tersebut merupakan kegiatan yang terpadu sehingga pelaksanaan kegiatannya saling terintegrasi dan saling mendukung satu dengan yang lainnya. Tujuan yang ingin dicapai kedua program terpadu tersebut yaitu mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon pendidik dan atau tenaga kependidikan.

Praktik Pengalaman Lapangan merupakan kegiatan yang wajib ditempuh oleh mahasiswa SI UNY program kependidikan. Hal itu dikarenakan orientasi utamanya adalah kependidikan. Pada kegiatan ini, akan dinilai bagaimana mahasiswa praktikan mengaplikasikan segala ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh selama di bangku kuliah ke dalam kehidupan sekolah. faktor – faktor penting yang sangat mendudukkan dalam pelaksanaan PPL antara lain kesiapan mental, penguasaan materi, penguasaan dan pengelolaan kelas, penyajian materi, kemampuan berinteraksi dengan siswa, guru, karyawan, orang tua/ wali murid dan masyarakat sekitar. Jika hanya menguasai satu atau sebagian dari faktor di atas maka pada pelaksanaan PPL akan mengalami kesulitan. Adapun syarat akademis yang harus dipenuhi adalah sudah lulus mata kuliah Pengajaran Mikro serta harus mengikuti pembekalan KKN-PPL yang diadakan oleh universitas sebelum mahasiswa diterjunkan ke lokasi.

Mahasiswa praktik harus melaksanakan observasi pra-PPL sebelum pelaksanaan PPL dimulai dengan tujuan untuk mengetahui

bagaimana kondisi sekolah dan proses pembelajaran yang berlangsung di sekolah dengan sesungguhnya. Dengan demikian, pada saat pelaksanaan PPL mahasiswa praktikan tidak mengalami kesulitan dalam beradaptasi terhadap kelas dan proses pembelajaran dikelas itu sendiri. Kegiatan yang dilaksanakan yang berhubungan dengan PPL baik sebelum sampai maupun sesudah pelaksanaan PPL, melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

### **1. Pengajaran Mikro (*Micro Teaching*)**

Mahasiswa yang akan mengikuti PPL diwajibkan mengikuti pengajaran mikro yang diadakan pada semester khusus (PKS). Kegiatan pengajaran mikro dilakukan oleh mahasiswa berkelompok ( $\pm$  12 mahasiswa tiap kelompok) dibawah bimbingan seorang dosen pembimbing lapangan (DPL). Pada pengajaran mikro mahasiswa berlatih untuk menjadi guru dan mahasiswa yang lainnya menjadi siswa. Setiap mahasiswa minimal praktek mengajar 4 kali. Selain praktek mengajar, mahasiswa juga berlatih membuat administrasi guru, seperti program tahunan, program semester, perhitungan waktu, silabus dan rencana pelaksanaan pembelajaran.

Secara umum, pengajaran mikro bertujuan untuk membentuk dan mengembangkan kompetensi dasar mengajar sebagai bekal praktik mengajar (*real teaching*) di sekolah dalam program PPL. Secara khusus pengajaran mikro bertujuan antara lain :

- Memahami dasar-dasar mengajar mikro
- Melatih mahasiswa menyusun rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP)
- Membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terbatas
- Membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh
- Membentuk kompetensi kepribadian dan sosial.

Sehingga diharapkan pengajaran mikro dapat memberikan manfaat, antara lain:

- Mahasiswa menjadi peka terhadap fenomena yang terjadi didalam proses pembelajaran
- Mahasiswa menjadi lebih siap untuk melakukan kegiatan praktik mengajar di sekolah
- Mahasiswa dapat melakukan refleksi diri atas kompotensinya dalam mengajar
- Mahasiswa menjadi lebih mengerti tentang profil guru atau tenaga kependidikan, agar dapat berpenampilan sebagaimana guru atau pendidik

## **2. Kegiatan Observasi**

Observasi lapangan dilakukan oleh mahasiswa KKN-PPL pada bulan maret dan mei 2014 ketika kegiatan mikro berlangsung. Observasi lapangan meliputi observasi kondisi sekolah dan observasi kondisi sekolah dan observasi proses pembelajaran di kelas. Observasi pembelajarn di kelas merupakan kegiatan pengamatan terhadap berbagai karakteristik dalam proses belajar mengajar di kelas. Observasi ini mempunyai tujuan, yaitu:

- Mengenal dan memperoleh gambaran nyata tentang pelaksanaan disekolah beserta kondisi sekolah.
- Menyepadankan pelaksanaan pembelajaran pada saat kuliah pengajaran mikro di kampus sesuai yang dilakukan di sekolah, sehingga pada saat melakukan praktik pembelajaran di sekolah, mahasiswa telah siap.
- Mengetahui berbagai proses pembelajaran, yakni membuka pelajaran, penggunaan metode yang tepat, prinsip mengajar yang digunakan, penggunaan media dan langkah menutup pelajaran.
- Sebagai tahap awal sosialisasi dengan para siswa yang akan diajar. Mendata keadaan fisik sekolah untuk mendapatkan wawasan tentang berbagai kegiatan terkait dengan proses pembelajaran yang mungkin dapat dilakukan di sekolah.
- Sebagai prediksi dalam menentukan langkah-langkah dan strategi yang akan ditempuh dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas.

Observasi pelaksanaan pembelajaran meliputi observasi perangkat pembelajaran seperti silabus, RPP, kalender pendidikan, perilaku siswa didalam maupun diluar kelas, pelaksanaan proses pembelajaran yang dilakukan oleh guru, sarana pembelajaran di sekolah seperti perpustakaan, media pembelajaran, laboratorium, alat olah raga, peraturan sekolah, guru pembimbing di sekolah dan sebagainya. Observasi keadaan fisik sekolah meliputi sarana prasarana dan kegiatan kulikuler dan ekstrakulikuler.

Observasi sekolah dibagi menjadi 2, yang pertama adalah observasi mengenai keadaan sekolah yang dilakukan secara berkelompok, yaitu dengan pembagian tugas untuk mengamati dan mengambil data observasi yang kemudian data dianalisis bersama. Kedua adalah observasi pembelajaran dikelas dan observasi peserta didik, aspek yang diamati meliputi perangkat pembelajaran, proses pembelajaran dan perilaku siswa.

Observasi dilakukan dengan cara mengikuti proses belajar mengajar dikelas pada saat guru pembimbing sedang mengajar kemudian mencatat hal-hal positif dan negatif dalam proses pembelajaran, baik dari segi tingkah laku guru maupun siswa, observasi dilakukan secara individu dikelas XI Boga. Observasi ini dilakukan secara individu sesuai dengan mata pelajaran masing-masing mahasiswa.

### **3. Pembekalan PPL**

Pembekalan untuk lokasi PPL wilayah kabupaten surakarta dilaksanakan di kampus dari tanggal 22 juni 2014 di gedung LPPM. Pembekalan tersebut bertujuan untuk mempersiapkan materi teknis dan moril mahasiswa yang akan diterjunkan ke lokasi PPL.

## **B. PELAKSANAAN**

**Program kegiatan PPL yang telah dilaksanakan meliputi kegiatan:**

### **1. Observasi Pembelajaran Di Kelas**

Kegiatan observasi pembelajaran dikelas dilaksanakan sebelum mahasiswa diterjunkan secara langsung di lapangan. Setiap mahasiswa melaksanakan kegiatan ini dibimbing dengan guru yang nantinya akan menjadi guru pembimbing saat mahasiswa praktik mengajar. Observasi dilakukan di kelas XI boga 2, yang diampu oleh guru. Dengan observasi ini mahasiswa dapat melihat langsung bagaimana proses belajar mengajar di kelas sebagai persiapan saat praktik mengajar sehingga mempermudah untuk beradaptasi dan menguasai kelas. Selain itu dapat memberikan gambaran dan persiapan bagi praktik dalam menyusun RP, Silabus, penggunaan media pembelajaran dan penggunaan model pembelajaran. Agar dalam menerapkan strategi pembelajaran dapat berjalan secara efektif dan efisien. Sehingga siswa pun dapat menerima materi yang disampaikan oleh praktik secara mudah.

Ada beberapa hal yang diamati oleh mahasiswa praktikkan di dalam proses observasi pembelajaran didalam kelas, antara lain seperti: penyampaian materi, keterlibatan siswa dalam mengikuti pelajaran, motivasi siswa, penggunaan media pembelajaran, penggunaan fasilitas pembelajaran dan perilaku siswa dalam kelas. Selain itu, kemampuan guru untuk mengelola kelas dan mengatur waktu juga sangat efisien dan efektif.

## **2. Observasi Perilaku Siswa di Luar Kelas**

Sopan santun yang dimiliki siswa dalam menghargai dan menghormati guru baik di dalam maupun di luar kelas cukup bagus, meskipun ada beberapa siswa yang kurang memiliki kesadaran terhadap sopan-santun. Hubungan yang terbangun antara guru dan siswa di lingkungan bisa bersifat sopan santun. Meningngat akan hal tersebut, maka peran aktif guru sebagai orang tua kedua bagi siswa, sebagai tempat untuk mencurahkan isi hati, motivator, dan juga sebagai contoh teladan perlu untuk ditingkatkan. Disinilah arti penting dari kedekatan hubungan emosional antara guru dan siswa.

## **3. Membuat Persiapan Mengajar/ Adminstrasi Guru**

Setelah tahun ajaran baru 2014/2015 dimulai, mahasiswa melakukan persiapan untuk mengajar materi pembelajaran Guru pembimbing memberi materi sesuai dengan jurusan atau kompetensi masing-masing mahasiswa. Materi yang diajarkan adalah boga dasar di dalam materi ini ada beberapa sub materi yaitu peralatann dapu dan garnis, pengolahan usaha bakery di dalam mater ini ada beberapa sub materi yaitu enterpener dan bissinis plan dan pastry dan kue indonesia di dalam materi tersebut ada beberapa sub materi yaitu tepung-tepungan dan membuat kue ( praktek). Praktek mendapatkan kesempatan mengajar di kelas X, XI, XII Boga pada hari senin, kamis, rabu, jumat dan sabtu. Setelah mahasiswa ditetapkan pilihan materi dan jadwal mengajar, guru pembimbing memberikan contoh administrasi guru yang digunakan, antara lain: presensi siswa, jadwal mengajar guru, daftar nilai, agenda pembelajaran, silabus, materi, penyusunan modul. Metode pengajaran, sumber dan bahan pengajaran, evaluasi. Guru pembimbing membimbing praktikkan dalam penyusunan perangkat pembelajaran. Praktekkan diberi kesempatan untuk konsultasi kepada guru pembimbingan sebelum dan sesudah mengajar.

#### **4. Praktek Mengajar**

Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) ini merupakan lanjutan dari PPL atau yang lebih dikenal dengan microteaching yang telah dilaksanakan sebelumnya di jurusan masing-masing. Microteaching merupakan salah satu syarat utama mahasiswa diperbolehkan untuk terjun ke lembaga/sekolah untuk dapat melaksanakan Praktek Pengalamann Lapangan(PPL). Selain mendapat bimbingan dan arahan dari dosen pembimbing PPL, mahasiswa juga akan memperoleh arahan dan bimbingan dari guru pembimbing yang sesuai dengan bidang studi di lembaga atau sekolah yang bersangkutan. Sebelum praktek pembelajaran dimulai, mahasiswa praktik terlebih dahulu berkonsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal dan aspek-aspek lain yang harus dipersiapkan dalam praktek pembelajaran nantinya, seperti silabus dan rencana pelaksanaan pembelajaran. Hal tersebut bertujuan agar

kegiatan belajar mengajar dapat berjalan dengan lancar, tidak ada hambatan dan gangguan yang dialami para mahasiswa.

Para kegiatan ini, mahasiswa diberi kepercayaan mempunyai materi pada siswa dan kemudian melaksanakan evaluasi terhadap siswa. Sehingga mahasiswa dapat memberi skor dari hasil evaluasi dan menilai berapa persen keberhasilan yang dapat dicapai dalam penyampaian materi. Mahasiswa dapat mengampil pelajaran dari pengalaman untuk memperbaiki cara mengajar apabila persentase mahasiswa kurang, baik cara penyampaian, maupun media yang digunakan

#### a. Jadwal Mengajar

**Table 1.1 Jadwal Mengajar**

Hari	Kelas	Jam ke
Senin	<b>X Boga 2</b>	<b>1-7</b>
Rabu	<b>XII Boga 4 Patiseri</b>	<b>1-5</b>
Kamis	<b>X Boga 1</b>	<b>5-11</b>
Jumat	<b>XI Boga 4</b>	<b>1-6</b>
Sabtu	<b>X Boga 3</b>	<b>5-11</b>

#### b. Jumlah Pertemuan dan Materi Pokok Praktek Pembelajaran di Kelas

**Tabel 2.1 Pertemuan dan Materi**

No	Hari/Tanggal	Jam Pelajaran	Kelas	Materi
<b>1</b>	Jumat, 8 Agustus 2014	1 – 6	XI Boga 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan materi Pengolahan usaha pastry dan bakery dan enterpener:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beri Motiviasi tentang membuka usaha kepada anak didik</li> <li>- Materi tentang enterpener</li> </ul> </li> </ul>
<b>2.</b>	Senin, 18 Agustus 2014	1-6	X Boga 2	Teori Garnis, Memperlihatkan gambar garnis dan praktek garnis dan membuat jenang sumsum( bubur sumsum)

3	Rabu, 20 Agustus 2014	1-5	XII Boga 4 (Pastiseri)	Praktek membuat bubur ketan hitam dan lapis besar
4	Kamis, 21 Agustus 2014	5-11	X Boga 1	Teori Garnis, Memperlihatkan gambar garnis dan praktek garnis
5	Jumat, 22 Agustus 2014	1-6	XI Boga 4	Teori Bisnnis Plan
6	Sabtu, 23 Agustus 2014	5-11	X Boga 3	Teori Peralatan Pengolahan makanan dan memperlihatkan gambar
7	Senin, 25 Agustus 2014	1-6	X Boga 2	Teori Alas hidang dan lipat daun dan memperlihatkan gambar praktek alas hidang dan lipat daun
8	Rabu. 27 Agustus 2014	1-5	XII Boga 4 (Pastiseri)	Praktek Kembang goyang dan Rengginan Keju
9	Kamis 28 Agustus 2014	5-11	X Boga 1	Teori Alas hidang dan lipat daun dan memperlihatkan gambar praktek alas hidang dan lipat daun
10	Jumat, 29 Agustus 2014	1-6	XI Boga 4	Membuat Bisnis Plan
11	Sabtu, 30 Agustus 2014	5-11	X Boga 3	Teori Garnis, Memperlihatkan gambar garnis dan praktek garnis dan membuat jenang sumsum( bubur sumsum)
12	Kamis, 4 September 2014	5-11	X Boga 1	Teori Teknik Pengolahan Praktek Sayur menir, Klepon, dan dadar gulung
13	Jumat, 5 September 2014	1-6	XI Boga 4	Membuat Produk sendiri
14	Kamis, 11 September 2014	5-11	X Boga 1	Ulangan Praktek Bacem, Carang Gesing, Sayur bobor
15	Sabtu, 13 September 2014	5-11	X Boga 3	Praktek Bacem dan Sayur Menir
16	Kamis, 18 September 2014	5-11	X Boga 1	Praktek Terik Daging, Es Kopyor sintetis

### **c. Metode dan Model Pembelajaran**

Di dalam proses pembelajaran di kelas, metode dan model pembelajaran yang digunakan merupakan salah satu yang berpengaruh terhadap keberhasilan proses pembelajaran. Metode dan model pembelajaran yang digunakan harus sesuai dengan kondisi siswa sehingga dapat menjadikan suasana di dalam kelas komunikatif, terkontrol, interaktif, efektif, dan efisien.

Praktek pembelajaran dilakukan dengan menggunakan:

- Metode ceramah bervariasi

Guru memberikan penjelasan atau informasi mengenai materi pelajaran

- Metode Tanya Jawab

Metode ini berarti guru menyajikan materi pelajaran melalui berbagai pertanyaan dan menuntut jawaban dari siswa. Metode ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui spontanitas berfikir siswa, persiapan siswa menerima materi baru, menarik perhatian siswa dan meningkatkan partisipasi siswa saat proses belajar mengajar.

- Metode gambar

Guru memberikan beberapa gambar kepada siswa untuk kemudian mengamati gambar. Bertujuan agar siswa memperoleh hal yang baru dan tidak bosan saat pembelajaran dilaksanakan.

- Pemberian tugas kepada siswa, agar siswa mau belajar dan mau mengingat kembali materi yang diajarkan praktik.

### **d. Umpan balik dari pembimbing**

Setelah praktikan melaksanakan praktek mengajar dan ulangan, guru pembimbing selalu memberikan komentar, masukan dan saran baik terkait dengan penampilan di kelas, penguasaan siswa maupun tentang soal-soal yang telah dibuat oleh praktikan agar praktikan bisa tampil dengan baik. Hal ini dapat dilakukan karena guru pembimbing selalu mendampingi praktikan ketika mengajar. Selain dari guru pembimbing, praktikan juga

mendapatkan umpan balik dari teman sesama praktikan. Dari diskusi dengan teman sesama praktik maka praktikan dapat mengetahui karakter kelas dan siswanya.

## **5. Penilaian**

Penilaian yang dilakukan oleh praktikan ada 2 bentuk yaitu tugas individu dan tugas kelompok (gambar alat dapur menuliskan fungsi atau kegunaan) dan evaluasi.

Soal evaluasi berbentuk pilihan ganda 30 butir soal, essay 8 soal. Berdasarkan pengolahan nilai evaluasi didapatkan data ketentuan belajar siswa. Hasil dari ulangan menunjukkan bahwa semua siswa X boga 1 mencapai tingkat ketuntasan.

## **C. ANALISIS HASIL PELAKSANAAN**

Selama masa pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan, lapangan praktikan memperoleh banyak pengalaman dan pengetahuan tentang bagaimana menjadi guru yang baik, disiplin, dan profesional. Mahasiswa praktikan juga belajar untuk beradaptasi dengan lingkungan sekolah, baik guru, karyawan, maupun dengan siswa SMK 4 Negeri Surakarta. Praktikan juga mendapat pengetahuan tentang apa saja kegiatan-kegiatan persekolahan dan bagaimana cara pelaksanaannya.

Pada masa pelaksanaan kegiatan PPL ini, praktikan mengajar 18 kali di kelas X boga 1, 2 dan 3, XI boga 4 dan XII boga 4 patiseri. Praktikan hanya menyampaikan materi untuk kelas X adalah boga dasar, kelas XI menyampaikan materi enterpener sedangkan kelas XII menyampaikan materi Kue indonesia. Ketika menyampaikan materi, paraktikan menggunakan beberapa model pembelajaran yang berbeda. Hal itu dilakukan agar siswa tidak bosan dan agar tercipta suasana belajar yang santai, menyenangkan, tetapi tidak mengenyampingkan materi.

Model pembelajaran yang diterapkan, meliputi tugas individu, tugas kelompok, ulangan. Siswa lebih menyukai penyampaian materi melalui model pembelajaran tersebut daripada menggunakan metode ceramah dan

tanya jawab. Siswa lebih mudah memahami materi jika dikombinasikan dengan melihat video. Siswa pada umumnya cepat merasa bosan jika penyampaian materi hanya dengan ceramah saja, akibatnya ada beberapa siswa yang tidak memperhatikan pelajaran. Maka dari itu praktikan menggunakan beberapa model pembelajaran agar siswa tidak cepat bosan dan dapat menarik minat siswa untuk memperhatikan penjelasan dari praktikan ketika mengajar di kelas.

Penggunaan model pembelajaran juga dapat digunakan untuk mengetahui seberapa dalam tingkat pemahaman siswa terhadap materi. Misalnya penggunaan model pembelajaran tugas individu dengan menggunakan model tersebut praktikan dapat mengetahui sejauh mana dalam memberi tugas individu supaya siswa melalui ini dalam mengerjakan tugas individu di rumah supaya siswa bisa tenang dalam menjawab bisa tanya dengan orang tua atau mencari di buku dan bisa dikembangkan dalam menjawabnya. Selain itu cara penilaian dapat pula dilakukan dengan menggunakan ulangan. Ulangan dilakukan setelah praktikan selesai menyampaikan satu kompetensi dasar. Ulangan dilaksanakan pada tanggal 11 September 2014, dengan bentuk soal pilihan ganda sebanyak 30 butir soal dan essay banyak 8 butir soal. Hasil dari ulangan ini menunjukkan bahwa siswa dapat memahami materi dengan baik, terbukti siswa X boga 1 dapat mencapai standar ketuntasan yang telah ditetapkan oleh guru yaitu 65.

Penilaian yang dilakukan tidak hanya mengacu pada aspek kognitif saja. Melainkan juga mempertimbangkan aspek afektif siswa. Aspek kognitif meliputi ulangan, tugas individu dan tugas kelompok. Sedangkan aspek afektif antara lain terdiri dari, perhatikan siswa terhadap penyampaian materi, penilaian sikap dan keaktifan siswa di kelas seperti mengajukan pertanyaan serta menjawab pertanyaan.

Dalam melaksanakan praktik mengajar mahasiswa praktikan juga menghadapi beberapa hambatan dan permasalahan, diantaranya:

- Ada beberapa siswa yang ramai saat pelajaran berlangsung, sehingga mengganggu siswa lain yang akan memperhatikan pelajaran dan dapat menghambat proses penyampaian materi

- Saat pembelajaran dilakukan setelah istirahat, ada beberapa siswa yang terlambat masuk kelas.
- Saat pembelajaran praktek dilakukan pada jam ke 5 sampai 1, konsentrasi siswa terhadap pelajaran sudah mulai berkurang.
- Kadang ada beberapa siswa yang kurang paham dengan materi yang disampaikan praktikan
- Minat membaca siswa dapat dikatakan kurang

Untuk mengatasi hambatan dan permasalahan diatas, maka dapat menggunakan solusi sebagai berikut:

- Menegur siswa yang ramai supaya memperhatikan pelajaran, menanyakan kembali apa yang telah diterapkan agar siswa lebih fokus dalam belajar dan tidak ramai
- Untuk menertibkan pengumpulan tugas, maka dapat menetapkan batas akhir pengumpulan tugas dan memberikan sanksi terhadap siswa yang terlambat mengumpulkan tugas, misalnya jika terlambat mengumpulkan maka tugasnya diterima tapi nilainya dikurangi.
- Menetapkan batas keterlambatan masuk kelas, jika ada siswa yang datang atau masuk ke kelas melebihi batas keterlambatan masuk kelas maka akan memperoleh hukuman, misalnya merangkum materi pada hari tersebut.
- Menggunakan model pembelajaran yang santai tetapi tidak menyampaikan materi, misalnya bermain meperlihat vidio dan mengamati dan memahami, agar siswa termotivasi untuk terampil dalam membuat garnis.
- Menanyakan kepeahaman siswa dan memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya bagian yang belum jelas
- Mahasiswa praktikan memberi dorongan atau motivasi kepada siswa untuk meningkatkan minat membaca.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan praktik pengalaman lapangan di SMK 4 Negeri Surakarta, dapat diambil beberapa kesimpulan, antara lain :

1. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintergrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
2. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) menjadikan mahasiswa praktikan termotivasi untuk terus meningkatkan kompetensi sosial, pedagogic, kepribadian, dan profesional
3. Praktek pengalaman lapangan dapat membantu mahasiswa untuk siswa belajar menjadi calon guru yang profesional sesuai dengan tugasnya masing-masing
4. Pelaksanaan praktek mengajar di SMK 4 Negeri Surakarta memiliki beberapa hambatan, tetapi masih dapat diatas melalui kerjasama dengan guru bidang studi yang bersangkutan sehingga memperoleh arahan dan bimbingan

#### **B. Saran**

1. Bagi Pihak Sekolah
  - a. Dalam rangka peningkatan mutu pendidikan, pihak sekolah sebaiknya lebih meningkatkan kinerja segenap guru dan karyawan agar berupaya lebih baik dalam mendukung pencapaian visi misi sekolah
  - b. Untuk menciptakan situasi belajar yang kondusif, pihak sekolah perlu mendorong penerapan peraturan sekolah demi kelancaran kegiatan belajar mengajar dan menumbuhkan kedisiplin bagi sisw, guru, maupun karyawan

- c. Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.

## 2. Bagi Mahasiswa PPL

- a. Mahasiswa perlu mempersiapkan diri sebelum pelaksanaan kegiatan PPL dengan mencari informasi ke pihak terkait, sehingga dalam pelaksanaannya nanti mahasiswa sudah siap baik fisik maupun mental
- b. Mahasiswa PPL sebaiknya mendisiplinkan diri dalam pelaksanaan tugas-tugas di sekolah, baik itu tugas yang berkaitan dengan proses mengajar maupun kegiatan yang berhubungan dengan pelaksanaan PPL di sekolah
- c. Mahasiswa PPL sebaiknya berkoordinasi dengan guru pembimbing secara efektif dan efisien, sehingga kegiatan PPL dapat berjalan dengan lancar

## 3. Bagi Universitas

Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program KKN-PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program KKN-PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan Pihak sekolah.

## DAFTAR PUSTAKA

Tim Sundawan S, Wawan DKK. 2014. Panduan Praktek Kerja Lapangan Universitas negeri Yogyakarta. Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat : UNY.

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)****KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : SMK N 4 SURAKATA

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery

Kelas/ Semester : XII/1

Materi Pokok : Usaha Pastry dan Bakery

Alokasi Waktu : 4 x 45 menit (180 menit )

**A. Kompetensi Inti (KI)**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, 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
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator**

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.1 Mensyukuri Karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan mengelola usaha pastry dan bakery sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas adanya berbagai usaha pastry dan bakery.
2.	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha pastry dan bakery 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam	2.1.1 Antusias dalam mencari informasi tentang pengelolaan usaha pastry dan bakery 2.2.2 Menyampaikan pendapat secara santun dalam diskusi 2.3.3 Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam

	melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	berdiskusi
3.	3.1 Menganalisis berbagai Usaha Pastry dan bakery.	3.1.1 Menjelaskan berbagai Usaha Pastry dan bakery
4.	4.1 Menentukan jenis Usaha Pastry dan Bakery yang dapat dikembangkan berdasarkan kebutuhan konsumen	4.1.1 Menjelaskan pengertian usaha pastry dan bakery 4.1.2 Menyebutkan jenis usaha 4.1.3 Menjelaskan karakteristik usaha pastry dan bakery 4.1.4 Menyebutkan produk apa saja yang dijual 4.1.5 Menjelaskan pelayanan di toko roti

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas adanya berbagai Usaha Pastry dan Bakery
2. Siswa dapat antusias dalam mencari informasi tentang pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery sekitar rumah.
3. Siswa dapat Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi
4. Siswa dapat menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi

### D. Materi Pembelajaran

1. Menjelaskan pengertian usaha pastry dan bakery
2. Menyebutkan jenis usaha
3. Menjelaskan karakteristik usaha pastry dan bakery
4. Menyebutkan produk apa saja yang dijual
5. Menjelaskan pelayanan di toko roti

### E. Pendekatan, Strategi dan Metode Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memasuki kelas dan mengucapkan / menjawab salam</li> <li>2. Bersama-sama dengan peserta didik membaca doa.</li> <li>3. Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran</li> </ol>	15 menit

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Mengecek kehadiran peserta didik</li> <li>5. Apersepsi dengan cara: (mengamati) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meminta peserta didik mengamati gambar tentang usaha pastry dan bakery</li> <li>2. Meminta peserta didik mengamati gambar atau film</li> </ol> </li> <li>6. Memberikan motivasi kepada peserta didik bahwasannya materi yang akan dicapai sangat berguna bagi kehidupannya dan hal itu dapat dicapai apabila peserta didik dapat berkonsentrasi pada saat mengikuti pembelajaran</li> <li>7. Peserta didik mendapatkan penjelasan cara penilaian yang akan digunakan untuk mengukur pemahaman peserta didik terhadap materi yang diajarkan</li> </ol>	
Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dengan mengamati gambar suasana usaha pastry dan bakery peserta didik dapat menjelaskan pengertian usaha pastry dan bakery</li> <li>– Dengan mengamati gambar suasana usaha pastry dan bakery peserta didik dapat menjelaskan jenis usaha pastry dan bakery</li> <li>– Dengan mengamati gambar suasana usaha pastry dan bakery peserta didik dapat menyebutkan usaha pastry dan bakery</li> <li>– Dengan mengamati gambar suasana usaha pastry dan bakery peserta didik dapat menjelaskan karakteristik usaha pastry dan bakery</li> </ul> </li> <li>2. Menanyakan</li> </ol>	55 menit

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melalui tanya jawab peserta didik mampu menjelaskan usaha pastry dan bakery</li> </ul> <p>3. Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peserta didik dikelompokkan menjadi 12 terdiri dari 2 orang, mereka diminta untuk membaca buku siswa dan hand out materi ajar tentang usaha pastry dan bakery dan melihat film.</li> </ul> <p>4. Asosiasi dan Komunikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kelompok menganalisis hasil diskusi dan membuat kesepakatan tentang hasilnya.</li> <li>- Kelompok menyimpulkan hasil diskusi.</li> </ul>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa dibantu guru menyimpulkan materi yang dibahas</li> <li>2. Guru menyampaikan manfaat dan nilai-nilai yang bisa diambil dari materi tersebut bagi kehidupan sehari-hari</li> <li>3. Informasi rencana pembelajaran yang akan datang</li> <li>4. Menutup pembelajaran dengan salam</li> </ol>	20 menit
	<b>TOTAL</b>	<b>90 Menit</b>

#### **F. Kegiatan Pembelajaran**

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

#### **G. Alat dan Sumber Bahan**

1. Alat dan Bahan
  - a. Bahan : Hand Out, Power Point
2. Sumber Belajar
  1. Sumber dari internet <http://dekstrometorphan.blogspot.com/2011/07/pengelolaan-usaha-patiseri.html>

2. Sumber dari internet <http://dekstrometorphan.blogspot.com/2011/07/materi-pengelolaan-usaha-patiseri.html>
3. Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd dkk. 2008. *Restoran Buku kejurusan SMK*. Direktoratn Pengembangan Sekolah Menengah Kejurusan Manajemaen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional

## H. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Teknik : Penilaian tertulis
2. Bentuk : Essay
3. Instrumen Soal :
4. Kunci Jawaban :
5. Skor Penilaian :

No	Instrumen Soal	Kunci jawaban	Skor penilaian
1.	Apa yang dimaksud Usaha Pasrty dan Bakery	Usaha pastry dan bakery adalah pelaksanaan dan pengembangan aktifitas memerlukan suatu perencanaan strategis, yaitu suatu pola atau struktur sasaran yang saling mendukung dan melengkapi menuju ke arah tujuan yang menyeluruh, usaha produk patiseri berhasil dalam arti menghasilkan profit dan berkembang produk yang sudah ditentukan menjadi tujuan yang diharapkan	Jawaban benar bernilai 20
2.	Menjelaskan jenis usaha pastry dan bakery	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee Shop</li> </ul> Coffee Shop adalah suatu usaha di bidang makanan yang dikelola secara komersial yang menawarkan kepada para tamu makanan atau makanan kecil dengan pelayanan dalam suasana tidak formal tanpa diikuti suatu aturan service yang berlaku (sebagaimana excecutive dining room), jenis-jenis makanan atau harganya lebih murah. Menurut Charles J. Matelka yang	Jawaban benar bernilai 40

		<p>dikutip oleh Sugiarto dan Sulatiningrum (1996)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bakery        “Baker is a person whose work or business is baking bread, pastry, et cetera.” “Bakery is a place where bread, pastries, et cetera, are baked or sold.”        Baker adalah orang yang bekerja untuk membuat roti, pastry dan lainnya. Sedangkan Bakery adalah orang yang bekerja untuk membuat roti, pastry dan lainnya dibuat dan dijual. Menurut Neufeldt (1995) bakery. Menurut kamus besar bahasa Indonesia (1991). “Pengertian asing adalah datang dari luar negeri”. “Pengertian adalah tempat dimana produk roti, pastry dan lainnya dibuat dan dijual yang berasal dari luar negeri. Sedangkan Bakery lokal adalah tempat dimana produk roti, pastry dan lainnya dibuat dan dijual yang berasal dari setempat atau daerah sendiri.</li> <li>• Cake Shop        Cake Shop adalah toko yang khusus menjual aneka cake dari jenis ceke, rasa ceke dan aneka bentuk dekorasi kue dan cake.</li> <li>• Snack Bar/Milk Bar        Snack Bar/Milk Bar adalah semacam restoran cukupan yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat dimana para tamu mengumpulkan makanan mereka diatas baki yang diambil dari atas kounter dan kemudian membawanya kemeja makan. Para tamu bebas memilih makanan yang disukainya. Makanan yang disediakan biasanya adalah hamburger, sausages dan sawhwich.</li> <li>• Home Industry        Home Industry adalah Home berarti rumah, tempat tinggal, ataupun Kampng halaman. Sedangkan Industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk</li> </ul>	
--	--	---	--

		mendapatkan keuntungan. Home Industry adalah rumah usaha produk barang atau juga perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah.	
3.	Sebutkan karakteristik usaha pastry dan bakery	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Merupakan produk makanan pembuka, penyela, dan penutup</li> <li>•Alat yang digunakan difokuskan dengan menu yang diolah</li> <li>• Berbahan baku pati atau tepung-tepungan</li> </ul>	Jawaban benar bernilai 20
		<b>Jumlah</b>	<b>80</b>

Mengetahui  
Guru Pembimbing

Surakarta, 14 Juli 2014  
Mahasiswa

Dwi Eni Handayati S. Pd  
NIP. 19700507 200501 2 013

R Aj Marida Dewi Ardiarini  
NIM. 13511247006

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)****KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : SMK N 4 SURAKATA

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery

Kelas/ Semester : XII/1

Materi Pokok : Usaha Pastry dan Bakery

Alokasi Waktu : 4 x 45 menit (180 menit )

**A. Kompetensi Inti (KI)**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, 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
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator**

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.1 Mensyukuri Karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan mengelola usaha pastry dan bakery sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas adanya berbagai usaha pastry dan bakery.
2.	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha pastry dan bakery 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam	2.1.1 Antusias dalam mencari informasi tentang pengelolaan usaha pastry dan bakery 2.2.2 Menyampaikan pendapat secara santun dalam diskusi 2.3.3 Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam

	melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	berdiskusi
3.	3.1 Menganalisis berbagai Usaha Pastry dan bakery.	3.1.1 Menjelaskan berbagai Usaha Pastry dan bakery
4.	4.1 Menentukan jenis Usaha Pastry dan Bakery yang dapat dikembangkan berdasarkan kebutuhan konsumen	4.1.1 Menjelaskan pengertian usaha pastry dan bakery 4.1.2 Menyebutkan jenis usaha 4.1.3 Menjelaskan karakteristik usaha pastry dan bakery 4.1.4 Menyebutkan produk apa saja yang dijual 4.1.5 Menjelaskan pelayanan di toko roti

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas adanya berbagai Usaha Pastry dan Bakery
2. Siswa dapat antusias dalam mencari informasi tentang pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery sekitar rumah.
3. Siswa dapat Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi
4. Siswa dapat menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi

### D. Materi Pembelajaran

1. Menjelaskan pengertian usaha pastry dan bakery
2. Menyebutkan jenis usaha
3. Menjelaskan karakteristik usaha pastry dan bakery
4. Menyebutkan produk apa saja yang dijual
5. Menjelaskan pelayanan di toko roti

### E. Pendekatan, Strategi dan Metode Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memasuki kelas dan mengucapkan / menjawab salam</li> <li>2. Bersama-sama dengan peserta didik membaca doa.</li> <li>3. Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran</li> </ol>	15 menit

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Mengecek kehadiran peserta didik</li> <li>5. Apersepsi dengan cara: (mengamati) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meminta peserta didik mengamati gambar tentang usaha pastry dan bakery</li> <li>2. Meminta peserta didik mengamati gambar atau film</li> </ol> </li> <li>6. Memberikan motivasi kepada peserta didik bahwasannya materi yang akan dicapai sangat berguna bagi kehidupannya dan hal itu dapat dicapai apabila peserta didik dapat berkonsentrasi pada saat mengikuti pembelajaran</li> <li>7. Peserta didik mendapatkan penjelasan cara penilaian yang akan digunakan untuk mengukur pemahaman peserta didik terhadap materi yang diajarkan</li> </ol>	
Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dengan mengamati gambar suasana usaha pastry dan bakery peserta didik dapat menjelaskan pengertian usaha pastry dan bakery</li> <li>– Dengan mengamati gambar suasana usaha pastry dan bakery peserta didik dapat menjelaskan jenis usaha pastry dan bakery</li> <li>– Dengan mengamati gambar suasana usaha pastry dan bakery peserta didik dapat menyebutkan usaha pastry dan bakery</li> <li>– Dengan mengamati gambar suasana usaha pastry dan bakery peserta didik dapat menjelaskan karakteristik usaha pastry dan bakery</li> </ul> </li> <li>2. Menanyakan</li> </ol>	55 menit

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melalui tanya jawab peserta didik mampu menjelaskan usaha pastry dan bakery</li> </ul> <p>3. Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peserta didik dikelompokkan menjadi 12 terdiri dari 2 orang, mereka diminta untuk membaca buku siswa dan hand out materi ajar tentang usaha pastry dan bakery dan melihat film.</li> </ul> <p>4. Asosiasi dan Komunikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kelompok menganalisis hasil diskusi dan membuat kesepakatan tentang hasilnya.</li> <li>- Kelompok menyimpulkan hasil diskusi.</li> </ul>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa dibantu guru menyimpulkan materi yang dibahas</li> <li>2. Guru menyampaikan manfaat dan nilai-nilai yang bisa diambil dari materi tersebut bagi kehidupan sehari-hari</li> <li>3. Informasi rencana pembelajaran yang akan datang</li> <li>4. Menutup pembelajaran dengan salam</li> </ol>	20 menit
	<b>TOTAL</b>	<b>90 Menit</b>

#### F. Kegiatan Pembelajaran

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

#### G. Alat dan Sumber Bahan

1. Alat dan Bahan
  - a. Bahan : Hand Out, Power Point
2. Sumber Belajar
  1. Sumber dari internet <http://dekstrometorphn.blogspot.com/2011/07/pengelolaan-usaha-patiseri.html>

2. Sumber dari internet <http://dekstrometorphn.blogspot.com/2011/07/materi-pengelolaan-usaha-patiseri.html>
3. Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd dkk. 2008. *Restoran Buku kejurusan SMK*. Direktoratn Pengembangan Sekolah Menengah Kejurusan Manajemaen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional

## H. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Teknik : Penilaian tertulis
2. Bentuk : Essay
3. Instrumen Soal :
4. Kunci Jawaban :
5. Skor Penilaian :

No	Instrumen Soal	Kunci jawaban	Skor penilaian
1.	Apa yang dimaksud Usaha Pasrty dan Bakery	Usaha pastry dan bakery adalah pelaksanaan dan pengembangan aktifitas memerlukan suatu perencanaan strategis, yaitu suatu pola atau struktur sasaran yang saling mendukung dan melengkapi menuju ke arah tujuan yang menyeluruh, usaha produk patiseri berhasil dalam arti menghasilkan profit dan berkembang produk yang sudah ditentukan menjadi tujuan yang diharapkan	Jawaban benar bernilai 20
2.	Menjelaskan jenis usaha pastry dan bakery	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee Shop adalah suatu usaha di bidang makanan yang dikelola secara komersial yang menawarkan kepada para tamu makanan atau makanan kecil dengan pelayanan dalam suasana tidak formal tanpa diikuti suatu aturan service yang berlaku (sebagaimana excecutive dining room), jenis-jenis makanan atau harganya lebih murah. Menurut Charles J. Matelka yang dikutip oleh Sugiarto dan Sulatiningrum (1996)</li> <li>• Bakery</li> </ul>	Jawaban benar bernilai 40

		<p>Baker adalah orang yang bekerja untuk membuat roti, pastry dan lainnya. Sedangkan Bakery adalah orang yang bekerja untuk membuat roti, pastry dan lainnya dibuat dan dijual. Menurut Neufeldt (1995) bakery. Menurut kamus besar bahasa Indonesia (1991). “Pengertian asing adalah datang dari luar negeri”. “Pengertian adalah tempat dimana produk roti, pastry dan lainnya dibuat dan dijual yang berasal dari luar negeri. Sedangkan Bakery lokal adalah tempat dimana produk roti, pastry dan lainnya dibuat dan dijual yang berasal dari setempat atau daerah sendiri.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cake Shop</b>        Cake Shop adalah toko yang khusus menjual aneka cake dari jenis ceke, rasa ceke dan aneka bentuk dekorasi kue dan cake.</li> <li>• <b>Snack Bar/Milk Bar</b>        Snack Bar/Milk Bar adalah semacam restoran cukupan yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat dimana para tamu mengumpulkan makanan mereka diatas baki yang diambil dari atas kounter dan kemudian membawanya kemeja makan. Para tamu bebas memilih makanan yang sukainya. Makanan yang disediakan biasanya adalah hamburger, sausages dan sawhwich.</li> <li>• <b>Home Industry</b>        Home Industry adalah Home berarti rumah, tempat tinggal, ataupun Kampng halaman. Sedangkan Industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan.        Home Industry adalah rumah usaha produk barang atau juga perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah.</li> </ul>	
--	--	---	--

3.	Sebutkan karakteristik usaha pastry dan bakery	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Merupakan produk makanan pembuka, penyela, dan penutup</li> <li>•Alat yang digunakan difokuskan dengan menu yang diolah</li> <li>• Berbahan baku pati atau tepung-tepungan</li> </ul>	Jawaban benar bernilai 20
		<b>Jumlah</b>	<b>80</b>

Mengetahui  
Guru Pembimbing

Surakarta, 14 Juli 2014

Mahasiswa

Dwi Eni Handayati S. Pd  
NIP. 19700507 200501 2 013

R Aj Marida Dewi Ardiarini  
NIM. 13511247006

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)****KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : SMK N 4 SURAKATA

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery

Kelas/ Semester : XII/1

Materi Pokok : Produk Makanan dan Penentuan Jenis Produk

Alokasi Waktu : 4 x 45 menit (180 menit)

**A. Kompetensi Inti (KI)**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, 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
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator**

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.1 Mensyukuri Karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan mengelola usaha pastry dan bakery sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas adanya berbagai usaha pastry dan bakery.
2.	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha pastry dan bakery 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam	2.1.1 Antusias dalam mencari informasi tentang produk makana dan penentuan jenis produk 2.2.2 Menyampaikan pendapat secara santun dalm diskusi 2.3.3 Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam

	melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	berdiskusi
3.	3.2 Menganalisis produk pastry dan bakery di pasaran	3.1.1 Menjelaskan produk pastry dan bakery
4.	4.2 Menentukan produk pastry dan bakery yang akan dijual	4.1.1 Menjelaskan pengertian produk makan 4.1.2 Menyebutkan jenis produk makanan 4.1.3 Menjelaskan karakteristik produk makanan

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas adanya berbagai produk makanan
2. Siswa dapat antusias dalam mencari informasi tentang produk makanan
3. Siswa dapat Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi
4. Siswa dapat menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi

### D. Materi Pembelajaran

1. Menjelaskan Pengertian Produk makanan
2. Menyebutkan Jenis Produk makanan
3. Menyebutkan Karakteristik Produk makanan
4. Penentuan produk pastry dan bakery

### E. Pendekatan, Strategi dan Metode Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memasuki kelas dan mengucapkan / menjawab salam</li> <li>2. Bersama-sama dengan peserta didik membaca doa.</li> <li>3. Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran</li> <li>4. Mengecek kehadiran peserta didik</li> <li>5. Apersepsi dengan cara: (mengamati) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meminta peserta didik mengamati gambar</li> </ol> </li> </ol>	15 menit

	<p>tentang produk makanan</p> <p>2. Meminta peserta didik mengamati gambar atau film</p> <p>6. Memberikan motivasi kepada peserta didik bahwasannya materi yang akan dicapai sangat berguna bagi kehidupannya dan hal itu dapat dicapai apabila peserta didik dapat berkonsentrasi pada saat mengikuti pembelajaran</p> <p>7. Peserta didik mendapatkan penjelasan cara penilaian yang akan digunakan untuk mengukur pemahaman peserta didik terhadap materi yang diajarkan</p>	
Inti	<p>1. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dengan mengamati gambar suasana usaha pasty dan bakery peserta didik dapat menjelaskan pengertian produk makanan</li> <li>- Dengan mengamati gambar suasana produk makanan peserta didik dapat menjelaskan jenis roduk</li> <li>- Dengan mengamati gambar suasana produk usaha peserta didik dapat menyebutkan karakteristri produk makanan</li> </ul> <p>2. Menanyakan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melalui tanya jawab peserta didik mampu menjelaskan produk makanan dan penentuan jenis produk</li> </ul> <p>3. Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peserta didik dikelompokkan menjadi 12 terdiri dari 2 orang , mereka diminta untuk membaca buku siswa materi ajar tentang produk makanan dan melihat film.</li> </ul> <p>4. Asosiasi dan Komunikasi</p>	55 menit

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kelompok menganalisis hasil diskusi dan membuat kesepakatan tentang hasilnya.</li> <li>- Kelompok menyimpulkan hasil diskusi.</li> </ul>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa dibantu guru menyimpulkan materi yang dibahas</li> <li>2. Guru menyampaikan manfaat dan nilai-nilai yang bisa diambil dari materi tersebut bagi kehidupan sehari-hari</li> <li>3. Informasi rencana pembelajaran yang akan datang</li> <li>4. Menutup pembelajaran dengan salam</li> </ol>	20 menit
	<b>TOTAL</b>	<b>90 Menit</b>

#### F. Kegiatan Pembelajaran

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

#### G. Alat dan Sumber Bahan

1. Alat dan Bahan
  - a. Bahan : Hand Out, Power Point
2. Sumber Belajar
  - a. Sumber dari internet <http://dekstrometorphn.blogspot.com/2011/07/pengelolaan-usaha-patiseri.html>
  - b. Sumber dari internet <http://dekstrometorphn.blogspot.com/2011/07/materi-pengelolaan-usaha-patiseri.html>
  - c. Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd dkk. 2008. *Restoran Buku kejurusan SMK*. Direktoratn Pengembangan Sekolah Menengah Kejurusan Manajemaen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional

#### H. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Teknik : Penilaian tertulis
2. Bentuk : Essay
3. Instrumen Soal :

4. Kunci Jawaban :

5. Skor Penilaian :

No	Instrumen Soal	Kunci jawaban	Skor penilaian
1.	Apa yang dimaksud Produk makana	Produk makanan adalah makanan yang diperjual belikan dan mendapatkan keuntungan yang bagus	Jawaban benar bernilai 20
2.	Menyebutkan jenis produk makan dan pengertian	<p>Jenis-jenis produk yang termasuk patiseri</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bakery Bakery termasuk bagian dari patiseri yang terdiri dari roti, cake, pastry, dan cookies. Produk-produk bakery dibuat dengan menggunakan berbagai bahan dasar seperti; terigu, lemak, gula, telur, garam, dan cairan (dapat berupa air atau susu).</li><li>2. Yeast product Yeast product adalah produk patiseri yang menggunakan ragi sebagai bahan pengembang. Bahan pengembang yang umum digunakan ada dua jenis yaitu, yeast (ragi) dan chemical agent (bahan pengembang kimia) seperti baking powder, baking soda. contoh : apem, surabi, kue mangkok, bika ambon.</li><li>3. Breads (roti) Breads (roti) istilah untuk berbagai jenis roti, seperti rolls, french bread, german bread, dan lain-lain. 4 bahan utama pembuatan roti sangat sederhana, yaitu terigu, air, garam dan ragi.</li><li>4. Quick bread Quick bread adalah roti dengan proses pembuatan yang relatif singkat. Quick bread merupakan solusi yang baik dalam menyajikan roti yang cepat dan praktis.</li><li>5. Cake Jenis formula pada cake ada dua, yaitu high fat cake dan low fat cake. Sedang metode pembuatannya ada lima yaitu creaming method, two stage</li></ol>	Jawaban benar bernilai 40

		<p>method (high fat cake), sponge method, angel food method dan chiffon method ( low fat cake).</p> <p>6. Cookies          Cookies adalah kue manis berukuran kecil-kecil terbuat dari adonan solid dan liquid dan mempunyai sifat yang tahan lama. Teknis persiapan dan penanganan adonan terbagi kedalam enam (7) bagian : drop, bar,rolled atau cut-out, molded, pressed dan wafer,ice box/refrigerator.</p> <p>7. Pastry          Jenis adonan lain dari pastry dikenal dengan istilah paste yang terbuat dari campuran tepung terigu, cairan dan lemak. Pada dasarnya ada dua kelompok adonan yaitu dough and batters, adonan keras dan adonan lunak. Kelompok adonan keras terdiri dari puff pastry, danish dan croissant, strudel, short paste. Sedangkan kelompok adonan lunak terdiri dari choux paste          Istilah pastry dough and batters merupakan adonan untuk digunakan berbagai produk pastry yang variatif. Pie dough, short dough dan puff pastry adalah hanya sebagian contoh dari produk pastry, yang semuanya terbuat dari bahan dasar yang sama, tetapi berbeda dalam teknik pembuatannya. Sedangkan pastry batters (adonan lunak) seperti adonan crepe atau choux paste digunakan untuk membuat produk</p>	
3.	Sebutkan karakteristik produk makanan	<p>1. Informing (Memberikan Informasi)          Promosi membuat konsumen sadar akan produk-produk baru, mendidik mereka tentang berbagai fitur dan manfaat merek, serta memfasilitasi penciptaan citra sebuah perusahaan yang menghasilkan produk atau jasa. Promosi menampilkan peran informasi bernilai lainnya, baik untuk merek yang diiklankan maupun konsumennya, dengan mengajarkan manfaat-manfaat baru dari merek yang telah ada.</p>	Jawaban benar bernilai 20

		<p>2. Persuading (Membujuk) Media promosi atau iklan yang baik akan mampu mempersuasi pelanggan untuk mencoba produk dan jasa yang ditawarkan. Terkadang persuasi berbentuk mempengaruhi permintaan primer, yakni menciptakan permintaan bagi keseluruhan kategori produk. Lebih sering, promosi berupaya untuk membangun permintaan sekunder, permintaan bagi merek perusahaan yang spesifik.</p> <p>3. Reminding (Mengingat) Iklan menjaga agar merek perusahaan tetap segar dalam ingatan para konsumen. Saat kebutuhan muncul, yang berhubungan dengan produk dan jasa yang diiklankan, dampak promosi di masa lalu memungkinkan merek pengiklan hadir di benak konsumen.</p> <p>4. Adding Value (Menambah nilai) Terdapat tiga cara mendasar dimana perusahaan bisa memberi nilai tambah bagi penawaran-penawaran mereka, inovasi, penyempurnaan kualitas, atau mengubah persepsi konsumen. Ketiga komponen nilai tambah tersebut benar-benar independen.</p> <p>5. Assisting (Mendampingi upaya-upaya lain dari perusahaan) Periklanan merupakan salah satu alat promosi. Promosi membantu perwakilan penjualan.</p>	
		Jumlah	80

Mengetahui  
Guru Pembimbing

Surakarta, 14 Juli 2014  
Mahasiswa

Dwi Eni Handayati S. Pd  
NIP. 19700507 200501 2 013

R Aj Marida Dewi Ardiarini  
NIM. 13511247006

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)****KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : SMK N 4 SURAKATA

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery

Kelas/ Semester : XII/1

Materi Pokok : Promosi dan pemasaran produk pastry dan bakery, Perencanaan promosi dan pemasara

Alokasi Waktu : 4 x 45 menit (180 menit)

**A. Kompetensi Inti (KI)**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, 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
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator**

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.1 Mensyukuri Karunia Tuhan Yang Maha Esa, memlalui pengembangan berbagai ketrampilan mengelola usaha pastry dan bakery sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas adanya berbagai usaha pastry dan bakery.
2.	2.1Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha pastry dan bakery 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam	2.1.1Antusias dalam mencari informasi tentang promosi dan pemasaran 2.2.2 Menyampaikan pendapat secara santun dalm diskusi 2.3.3 Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi

	melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	
3.	3.3 Memahami promosi dan pemasaran produk pastry dan bakery	3.1. 1 Menjelaskan promosi dan pemasaran produk pastry dan bakery 3.1.2 Menjelaskan jenis promosi dan pemasaran 3.1.3 Menjelaskan fungsi pemasaran dan promosi 3.1.4 Menjelaskan cara melaksanakan promosi dan pemasaran
4.	4.3 Merencanakan promosi dan pemasaran produk pastry dan bakery	4.1.1 Menjelaskan perencanaan promosi dan perencanaan

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas adanya berbagai Usaha Pastry dan Bakery
2. Siswa dapat antusias dalam mencari informasi tentang pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery sekitar rumah.
3. Siswa dapat Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi
4. Siswa dapat menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi

### D. Materi Pembelajaran

1. Menjelaskan pengertian promosi dan pemasaran
2. Menyebutkan jenis promosi dan pemasaran
3. Menjelaskan fungsi promosi dan pemasaran
4. Menyebutkan cara melakukan promosi dan pemasaran
5. Menjelaskan apa saja yang bersangkutan dengan promosi penjualan produk

### E. Pendekatan, Strategi dan Metode Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memasuki kelas dan mengucapkan / menjawab salam</li> <li>2. Bersama-sama dengan peserta didik membaca doa.</li> <li>3. Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran</li> <li>4. Mengecek kehadiran peserta didik</li> </ol>	15 menit

	<p>5. Apersepsi dengan cara: (mengamati)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meminta peserta didik mengamati gambar tentang promosi dan pemasaran</li> <li>2. Meminta peserta didik mengamati gambar atau film</li> </ol> <p>6. Memberikan motivasi kepada peserta didik bahwasannya materi yang akan dicapai sangat berguna bagi kehidupannya dan hal itu dapat dicapai apabila peserta didik dapat berkonsentrasi pada saat mengikuti pembelajaran</p> <p>7. Peserta didik mendapatkan penjelasan cara penilaian yang akan digunakan untuk mengukur pemahaman peserta didik terhadap materi yang diajarkan</p>	
Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dengan mengamati gambar proses promosi dan pemasaran peserta didik dapat menjelaskan pengertian promosi dan pemasaran</li> <li>– Dengan mengamati gambar proses promosi dan pemasaran peserta didik dapat menjelaskan jenis promosi dan pemasaran yang bagaimana</li> <li>– Dengan mengamati gambar proses promosi dan pemasaran peserta didik dapat menyebutkan fungsi promosi dan pemasaran</li> <li>– Dengan mengamati gambar proses promosi dan pemasaran peserta didik dapat menjelaskan cara promosi dan pemasaran</li> </ul> </li> <li>2. Menanyakan <ul style="list-style-type: none"> <li>– Melalui tanya jawab peserta didik mampu menjelaskan promosi dan pemasara,</li> </ul> </li> </ol>	55 menit

	<p>perencanaan pemasaran</p> <p>3. Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Peserta didik dikelompokkan menjadi 12 terdiri dari 2 orang, mereka diminta untuk membaca buku siswa materi ajar tentang promosi dan pemasaran dan melihat film.</li> </ul> <p>4. Asosiasi dan Komunikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kelompok menganalisis hasil diskusi dan membuat kesepakatan tentang hasilnya.</li> <li>– Kelompok menyimpulkan hasil diskusi.</li> </ul>	
Penutup	<p>1. Siswa dibantu guru menyimpulkan materi yang dibahas</p> <p>2. Guru menyampaikan manfaat dan nilai-nilai yang bisa diambil dari materi tersebut bagi kehidupan sehari-hari</p> <p>3. Informasi rencana pembelajaran yang akan datang</p> <p>4. Menutup pembelajaran dengan salam</p>	20 menit
	<b>TOTAL</b>	<b>90 Menit</b>

#### F. Kegiatan Pembelajaran

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

#### G. Alat dan Sumber Bahan

1. Alat dan Bahan
  - a. Bahan : Hand Out, Power Point
2. Sumber Belajar
  - a. Sumber dari Internet [http://id.wikipedia.org/wiki/Promosi\\_%28pemasaran%29](http://id.wikipedia.org/wiki/Promosi_%28pemasaran%29)
  - b. Drs Basu Swastha DH. M.B.A dkk. 2008. Manajemen Pemasaran modern. Penerbit Libery. Yogyakarta
  - c. Sumber dari Internet <http://alrasyidonline.blogspot.com/2012/08/jenis-kegiatan-promosi.html>

#### H. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Teknik : Penilaian tertulis

2. Bentuk : Essay

3. Instrumen Soal :

4. Kunci Jawaban :

5. Skor Penilaian :

No	Instrumen Soal	Kunci jawaban	Skor penilaian
1.	Apa yang dimaksud Promosi dan Pemasaran	<ul style="list-style-type: none"><li>- Promosi adalah upaya untuk memberitahukan atau menawarkan produk atau jasa pada dengan tujuan menarik calon konsumen untuk membeli atau mengkonsumsinya. Dengan adanya promosi produsen atau distributor mengharapkan kenaikannya angka penjualan.</li><li>- Pemasaran merupakan salah satu dari kegiatan yang dilakukan oleh para pengusaha untuk mempertahankan perkembangan produk yang di jual.</li></ul>	Jawaban benar bernilai 20
2.	Menyebutkan jenis dan penjelasan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Periklanan (Advertising), yaitu bentuk promosi non personal dengan menggunakan berbagai media yang ditujukan untuk merangsang pembelian.</li><li>• promosi jualan yaitu suatu bentuk promosi diluar ketiga bentuk diatas yang ditujukan untuk merangsang pembelian. Promosi penjualan menawarkan suatu produk dengan cara memberikan perangsang supaya membeli.</li><li>• jualan terus ), yaitu bentuk promosi secara personal dengan presentasi lisan dalam suatu percakapan dengan calon pembeli yang ditujukan untuk merangsang pembelian atau kegiatan mempromosikan suatu produk dengan cara mendatangi ke konsumen</li><li>• publisiti merupakan usaha untuk merangsang permintaan dari suatu</li></ul>	Jawaban benar bernilai 40

		<p>produk secara non personal yang bersifat komersial. Tentang produk tersebut di media cetak dan media elektronik</p>	
3.	<p>Sebutkan fungsi promosi dalam pemasaran</p>	<p><b>Fungsi Promosi</b> Promosi mempunyai 5 (lima) fungsi yang sangat penting bagi suatu perusahaan/organisasi. Kelima fungsi tersebut adalah:</p> <p><b>1. Informing</b> (<i>memberikan informasi</i>) Promosi membuat konsumen sadar akan produk-produk baru, mendidik mereka tentang berbagai fitur dan manfaat merek, serta memfasilitasi penciptaan citra sebuah perusahaan yang menghasilkan produk atau jasa. Promosi menampilkan peran informasi bernilai lainnya, baik untuk merek yang diiklankan maupun konsumennya, dengan mengajarkan manfaat-manfaat baru dari merek yang telah ada.</p> <p><b>2. Persuading</b> (<i>membujuk</i>) Media promosi atau iklan yang baik akan mampu mempersuasi pelanggan untuk mencoba produk dan jasa yang ditawarkan. Terkadang persuasi berbentuk mempengaruhi permintaan primer, yakni menciptakan permintaan bagi keseluruhan kategori produk. Lebih sering, promosi berupaya untuk membangun permintaan sekunder, permintaan bagi merek perusahaan yang sekunder.</p> <p><b>3. Reminding</b> (<i>mengingat</i>) Iklan menjaga agar merek perusahaan tetap segar dalam ingatan para konsumen. Saat kebutuhan muncul, yang berhubungan dengan produk dan jasa yang diiklankan, dampak promosi di masa lalu memungkinkan merek pengiklan hadir di benak konsumen. Iklan lebih jauh didemonstrasikan untuk mempengaruhi pengalihan merek dengan mengingatkan konsumen yang akhir-akhir ini belum membeli merek yang tersedia dan mengandung atribut-</p>	<p>Jawaban benar bernilai 20</p>

	<p>atribut yang menguntungkan.</p> <p><b>4. Adding Value (menambah nilai)</b>          Terdapat tiga cara mendasar dimana perusahaan dapat member nilai tambah bagi penawaran-penawaran mereka, inovasi, penyempurnaan kualitas, atau mengubah persepsi konsumen. Ketiga komponen nilai tambah tersebut benar-benar independen. Promosi yang efektif menyebabkan merek dipandang lebih elegan, lebih bergaya, lebih bergengsi dan dapat lebih unggul dari tawaran pesaing.</p> <p><b>5. Assisting (mendampingi upaya-upaya lain dari perusahaan)</b>          Iklan merupakan salahsatu alat promosi, iklan dapat mengawasi proses penjualan produk-produk perusahaan dan memberikan pendahuluan yang bernilai bagi wiraniaga sebelum melakukan kontrak personal dengan para pelanggan yang prospektif. Upaya, waktu dan biaya periklanan dapat dihemat karena lebih sedikit waktu yang diperlukan untuk memberi informasi kepada prospek tentang keistimewaan dan keunggulan produk jasa. Terlebih lagi, iklan melegitimasi atau membuat apa yang dinyatakan klaim oleh perwakilan penjual lebih kredibel.</p>	
	Jumlah	80

Mengetahui  
 Guru Pembimbing

Surakarta, 14 Juli 2014  
 Mahasiswa

Dwi Eni Handayati S. Pd  
 NIP. 19700507 200501 2 013

R Aj Marida Dewi Ardiarini  
 NIM. 13511247006

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)****KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : SMK N 4 SURAKATA

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery

Kelas/ Semester : XII/1

Materi Pokok : Pembelian bahan makanan dan membuat administari pembelian bahan makanan

Alokasi Waktu : 4 x 45 menit ( 180 menit) 2 minggu

**A. Kompetensi Inti (KI)**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, 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
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator**

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.1 Mensyukuri Karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan mengelola usaha pastry dan bakery sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas adanya berbagai usaha pastry dan bakery.
2.	2.1Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha pastry dan bakery 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,	2.1.1Antusias dalam mencari informasi tentang pembelian bahan makanan dan adminitrasi 2.2.2 Menyampaikan pendapat secara santun dalm diskusi

	displin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dlam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	2.3.3 Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi
3.	3.Mendeskripsikan tujuan, prosedur, metode, persyaratan pertugas, dan administrasi pembelian bahan makanan	3.1. 1Menjelaskan tentang pembelian 3.1.2 Menjelaskan tujuan pembelian 3,1.3 Menjelaskan prosedur pembelian produk 3.1.4 Menjelaskan metode pembelian bahan makan 3.1.5 menjelaskan persyaratan pembelian produk makanan
4.	4.4 Membuat administrasi pembelian bahan makanan	4.1.1 Menjelaskan cara administrasi pembelian produk bahan makanan

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas adanya berbagai pembelian bahan makanan
2. Siswa dapat antusias dalam mencari informasi tentang pembelian bahan makanan
3. Siswa dapat Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi
4. Siswa dapat menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi

### D. Materi Pembelajaran

1. Menjelaskan pengertian pembelian bahan makanan
2. Menjelaskan tujuan pembelian bahan makanan
3. Menjelaskan prosedur pembelian bahan makanan
4. Menjelaskan metode pembelian bahan makanan

### E. Pendekatan, Strategi dan Metode Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Memasuki kelas dan mengucapkan / menjawab salam 2. Bersama-sama dengan peserta didik membaca doa. 3. Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran	15 menit

	<p>4. Mengecek kehadiran peserta didik</p> <p>5. Apersepsi dengan cara: (mengamati)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meminta peserta didik mengamati gambar tentang pembelian bahan makanan</li> <li>2. Meminta peserta didik mengamati gambar atau film</li> </ol> <p>6. Memberikan motivasi kepada peserta didik bahwasannya materi yang akan dicapai sangat berguna bagi kehidupannya dan hal itu dapat dicapai apabila peserta didik dapat berkonsentrasi pada saat mengikuti pembelajaran</p> <p>7. Peserta didik mendapatkan penjelasan cara penilaian yang akan digunakan untuk mengukur pemahaman peserta didik terhadap materi yang diajarkan</p>	
Inti	<p>1. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dengan mengamati gambar/video tentang pembelian bahan makanan peserta didik dapat menjelaskan pengertian pembelian bahan makanan</li> <li>- Dengan mengamati gambar/ video tentang pembelian bahan makanan peserta didik dapat menjelaskan tujuan pembelian bahan makanan</li> <li>- Dengan mengamati gambar/video peserta didik dapat menjelaskan prosedur pembelian bahan makanan</li> <li>- Dengan mengamati gambar/ video</li> </ul>	55 menit

	<p>peserta didik dapat menjelaskan metode pembelian bahan makanan</p> <p>2. Menanyakan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Melalui tanya jawab peserta didik mampu menjelaskan pembelian bahan makanan dan administrasi</li> </ul> <p>3. Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Peserta didik dikelompokkan menjadi 12 terdiri dari 2 orang , mereka diminta untuk membaca buku siswa materi ajar tentang promosi dan pemasaran dan melihat film.</li> </ul> <p>4. Asosiasi dan Komunikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kelompok menganalisis hasil diskusi dan membuat kesepakatan tentang hasilnya.</li> <li>– Kelompok menyimpulkan hasil diskusi.</li> </ul>	
Penutup	<p>1. Siswa dibantu guru menyimpulkan materi yang dibahas</p> <p>2. Guru menyampaikan manfaat dan nilai-nilai yang bisa diambil dari materi tersebut bagi kehidupan sehari-hari</p> <p>3. Informasi rencana pembelajaran yang akan datang</p> <p>4. Menutup pembelajaran dengan salam</p>	20 menit
	<b>TOTAL</b>	<b>90 Menit</b>

## F. Kegiatan Pembelajaran

Pendekatan : *Scientific Learning*

Model : Problem Based Learning

Metode : Diskusi, Games, Tanya Jawab

### G. Alat dan Sumber Bahan

1. Alat dan Bahan
  - a. Bahan : Hand Out, Power Point
2. Sumber Belajar
  - a. Sumber dari Internet  
<http://sabrinasahetyeducation.blogspot.com/2013/04/pembelian-bahan-makanan.html>
  - b. Drs Basu Swastha DH. M.B.A dkk. 2008. Manajemen Pemasaran modern. Penerbit Libery. Yogyakarta
  - c. Sumber dar Interne <http://alrasyidonline.blogspot.com/2012/08/jenis-kegiatan-promosi.html>

### H. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Teknik : Penilaian tertulis
2. Bentuk : Essay
3. Instrumen Soal :
4. Kunci Jawaban :
5. Skor Penilaian :

No	Instrumen Soal	Kunci jawaban	Skor penilaian
1.	Apa yang dimaksud dengan pembelian bahan makanan?	Pembelian bahan makanan adalah proses penyediaan bahan makanan melalui prosedur dan ketentuan yang berlaku dala upaya pemenuhan kebutuhan bahan makanan untuk penyelenggaraan makanan institusi. Dengan pembelian bahan makanan yang ketat akan menyederhanakan perhitungan dan pengendalian harga makanan per porsi.	Jawaban benar bernilai 20
2.	Menyebutkan tujuan pembelian bahan makanan?	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mencegah over investment dan barang yang rusak/busuk</li><li>- Menghindari kerugian akibat waktu penyerahan dan menghemat biaya pemesanan</li><li>- Membuat perencanaan pembelian yang optimal</li></ul>	Jawaban benar bernilai 40

		<p>- Menjaga kebutuhan barang dapat seimbang antara pembelian dengan gudang</p> <p>- Mencegah slow moving item</p> <p>Barang-barang yang tahan lama seperti material supplies, disimpan di General Store, sedangkan barang-barang yang mudah rusak dan minuman disimpan di Daily Store.</p>	
3.	Bagaimana prosedur pembelian bahan makanan ?	<p>Pembelian bahan makanan dibagi menjadi 3 yaitu :</p> <p>a. Pembelian langsung</p> <p>Pembelian bahan makanan secara langsung ke pasar biasanya dilakukan di institusi makanan yang melayani konsumen sedikit sekitar 50 orang, sehingga penyediaan bahan makanan masih dapat dibatasi dengan cara pembelian langsung. Metode macam ini melalui prosedur yang sederhana. Pesanan dapat dilakukan melalui telepon, datang langsung ke pasar atau berdasarkan perjanjian antara pembeli dan penjual. Metode pembelian ini diharapkan mengikuti prosedur administrasi keuangan yang berlaku, harus ada bon pesanan, penerimaan dan pencatatan.</p> <p>b. Pembelian di pasar petani atau pasar nelayan</p> <p>Petugas pembelian bahan makanan mendatangi langsung ke lokasi dimana petani dan nelayan menjual hasil pertanian dan tangkapan ikannya. Biasanya pembelian ini hanya dilakukan untuk bahan makanan tertentu yang hanya tersedia secara musiman atau jumlahnya terbatas.</p> <p>Keuntungan membeli langsung dari petani adalah pembeli dapat memperoleh bahan makanan dengan</p>	<p>Jawaban benar bernilai 20</p>

		<p>cara harus diperhitungkan biaya transportasi antara pasar dengan institusi karena akan mempengaruhi harga pembelian bahan makanan.</p> <p>c. Pelelangan</p> <p>Cara pembelian semi resmi semacam ini adalah mengikuti prosedur pembelian yang telah disebarkan dalam keppres No. 29-30 Tahun 1984 dan No.8 Tahun 1986 serta peraturan yang ditetapkan pemerintah daerah ataupun penanggung jawab tertentu.</p>	
		Jumlah	80

Mengetahui  
Guru Pembimbing

Surakarta, 14 Juli 2014  
Mahasiswa

Dwi Eni Handayati S. Pd  
NIP. 19700507 200501 2 013

R Aj Marida Dewi Ardiarini  
NIM. 13511247006

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)****KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : SMK N 4 SURAKATA

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery

Kelas/ Semester : XII/1

Materi Pokok : Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan dan membuat administari penerimaan dan penyimpanan bahan makanan

Alokasi Waktu : 4x45 (180 menit) 2 minggu

**A. Kompetensi Inti (KI)**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, 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
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator**

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.1 Mensyukuri Karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan mengelola usaha pastry dan bakery sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas adanya berbagai usaha pastry dan bakery.
2.	2.1Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha pastry dan bakery 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,	2.1.1Antusias dalam mencari informasi tentang penerimaan dan penyimpanan bahan makanan 2.2.2 Menyampaikan pendapat secara santun dalm diskusi

	displin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dlam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	2.3.3 Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi
3.	3.5 Mendeskripsikan tujuan, prosedur, persyaratan pertugas, dan administrasi penerimaan dan penyimpanan bahan makanam	3.1. 1 Menjelaskan tentang penerimaamn dan penyimpanan 3.1.2 Menjelaskan tujuan penerimaamn dan penyimpanan 3.1.3 Menjelaskan prosedur penerimaamn dan penyimpanan 3.1.4 Menjelaskan metode penerimaamn dan penyimpanan 3.1.5 menjelaskan persyaratan pembelian produk makanan
4.	4.5 Membuat administrasi penerimaan dan penyimpanan bahan makanan	4.1.1 Menjelaskan cara administrasi pembelian produk bahan makanan

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas adanya penerimaan dan penyimpanan bahan makanan
2. Siswa dapat antusias dalam mencari informasi tentang penerimaan dan penyimpana bahan makanan
3. Siswa dapat Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi
4. Siswa dapat menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi

### D. Materi Pembelajaran

1. Menjelaskan pengertian penerimaan bahan makanan
2. Menjelaskan pengertian penyimpanan bahan makanan
3. Menjelaskan tujuan pembelian bahan makanan
4. Menjelaskan prosedur pembelian bahan makanan
5. Menyebutkan syrata penerimaan dan penyimpanan

### E. Pendekatan, Strategi dan Metode Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Memasuki kelas dan mengucapkan / menjawab salam 2. Bersama-sama dengan peserta didik membaca	15 menit

	<p>doa.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran</li> <li>4. Mengecek kehadiran peserta didik</li> <li>5. Apersepsi dengan cara: (mengamati) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meminta peserta didik mengamati gambar tentang pembelin bahan makanan</li> <li>2. Meminta peserta didik mengamati gambar atau film</li> </ol> </li> <li>6. Memberikan motivasi kepada peserta didik bahwasannya materi yang akan dicapai sangat berguna bagi kehidupannya dan hal itu dapat dicapai apabila peserta didik dapat berkonsentrasi pada saat mengikuti pembelajaran</li> <li>7. Peserta didik mendapatkan penjelasan cara penilaian yang akan digunakan untuk mengukur pemahaman peserta didik terhadap materi yang diajarkan</li> </ol>	
Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dengan mengamati gambar/video tentang penerimaan dan penyimpanan bahan makanan peserta didik dapat menjelaskan pengertian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> <li>– Dengan mengamati gambar/ video tentang penerimaan dan penyimpanan peserta didik dapat menjelaskan tujuan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> <li>– Dengan mengamati gambar/video peserta didik dapat menjelaskan prosedur penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> </ul> </li> </ol>	55 menit

	2. Menanyakan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melalui tanya jawab peserta didik mampu menjelaskan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan dan administrasi</li> </ul> 3. Mengumpulkan data <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peserta didik dikelompokkan menjadi 12 terdiri dari 2 orang, mereka diminta untuk membaca buku siswa materi ajar tentang promosi dan pemasaran dan melihat film.</li> </ul> 4. Asosiasi dan Komunikasi <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kelompok menganalisis hasil diskusi dan membuat kesepakatan tentang hasilnya.</li> <li>- Kelompok menyimpulkan hasil diskusi.</li> </ul>	
Penutup	1. Siswa dibantu guru menyimpulkan materi yang dibahas 2. Guru menyampaikan manfaat dan nilai-nilai yang bisa diambil dari materi tersebut bagi kehidupan sehari-hari 3. Informasi rencana pembelajaran yang akan datang 4. Menutup pembelajaran dengan salam	20 menit
	<b>TOTAL</b>	<b>90 Menit</b>

#### **F. Kegiatan Pembelajaran**

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

#### **G. Alat dan Sumber Bahan**

1. Alat dan Bahan
  - a. Bahan : Hand Out, Power Point
2. Sumber Belajar
  - a. Sumber dari Internet  
<http://sabrinasetyeducation.blogspot.com/2013/04/pembelian-bahan-makanan.html>

- b. Drs Basu Swastha DH. M.B.A dkk. 2008. Manajemen Pemasaran modern. Penerbit Libery. Yogyakarta
- c. Sumber dar Interne <http://alrasyidonline.blogspot.com/2012/08/jenis-kegiatan-promosi.html>

## H. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Teknik : Penilaian tertulis
2. Bentuk : Essay
3. Instrumen Soal :
4. Kunci Jawaban :
5. Skor Penilaian :

No	Instrumen Soal	Kunci jawaban	Skor penilaian
1.	Apa yang dimaksud dengan penerimaan bahan makanan?	Penerimaan Bahan Makanan. Pada waktu menerima bahan-bahan makanan perlu diperhatikan barang-barang diterima apakah sesuai dengan pesanan. Kesalahan-kesalahan yang sering timbul ialah mengenai jumlah barang, timbangan atau kualitas yang tidak sesuai dengan contoh atau pesanan.	Jawaban benar bernilai 20
2.	Apa yang dimaksud dengan penyimpanan bahan makanan?	Penyimpanan bahan makanan. Bahan makanan harus segera disimpan setelah diterima kecuali jika beras akan dimasak	Jawaban benar bernilai 10
3.	Bagaimana tujuan penyimpanan bahan makanan	agar tersedia bahan makanan siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan perencanaan.	Jawaban benar bernilai 10
4.	Bagaimana cara prosedur penyimpanan ?	Cara penyimpanan 1. Setiap bahan makanan yan disimpan diatur ketebalannya, maksudnya agar suhu dapat merata keseluruh bagian 2. Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (container) masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik atau lemari yang berbeda. 3. Makanan disimpan didalam ruangan penyimpanan sedemikian hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik	Jawaban benar bernilai 20

		<p>agar suhu merata keseluruhan bagian. Pengisian lemari yang terlalu padat akan mengurangi manfaat penyimpanan karena suhunya tidak sesuai dengan kebutuhan.</p> <p>4. Penyimpanan didalam lemari es</p>	
5.	Bagaimana syarat penerimaan dan pemasaran	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan, ataupun urutan pemakaian bahan makanan</li> <li>2. Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik</li> <li>3. Ruangan yang bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab</li> <li>4. Rak – rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit</li> <li>5. Suhu ruang harus kering (berkisar 19 – 210C)</li> <li>6. Rak mudah dibersihkan</li> <li>7. Penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (first in first out)</li> <li>8. Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa, serta bila terjadi kerusakan oleh binatang pengerat misalnya, harus segera diperbaiki.</li> </ol>	

Mengetahui  
Guru Pembimbing

Surakarta, 14 Juli 2014  
Mahasiswa

Dwi Eni Handayati S. Pd  
NIP. 19700507 200501 2 013

R Aj Marida Dewi Ardiarini  
NIM. 13511247006

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)****KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : SMK N 4 SURAKATA

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery

Kelas/ Semester : XII/1

Materi Pokok : Jumlah Produk, system produksi dan perencanaan jumlah produk

Alokasi Waktu : 4x45 (180 menit) 2 minggu

**A. Kompetensi Inti (KI)**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, 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
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator**

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.1 Mensyukuri Karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan mengelola usaha pastry dan bakery sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas adanya berbagai jumlah produk dan perencanaan
2.	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha pastry dan bakery 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari	2.1.1 Antusias dalam mencari informasi tentang jumlah produk dan perencanaan 2.2.2 Menyampaikan pendapat secara santun dalam diskusi 2.3.3 Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi

	sikap professional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	
3.	3.8 Menjelaskan jumlah produk, system produk dan kebutuhan tenaga kerja	3.1. 1Menjelaskan pengertian jumlah produk 3.1.2 Menjelaskan tujuan produksi 3.1.3 Menyebutkan jenis produksi 3.1.4 menjelaskan cara menentukan produk
4.	Merencanakan jumlah produk, system produk dan kebutuhan tenaga kerja usaha pastry dan bakery	4.1.1 Menjelaskan hubungan antara jumlah produksi dan system

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas adanya Jumlah Produk, system produksi dan perencanaan jumlah produk
2. Siswa dapat antusias dalam mencari informasi tentang Jumlah Produk, system produksi dan perencanaan jumlah produk.
3. Siswa dapat Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi
4. Siswa dapat menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi

### D. Materi Pembelajaran

1. Menjelaskan pengertian jumlah produk
2. Menjelaskan tujuan jumlah produk
3. Menjelaskan jenis system produksi

### E. Pendekatan, Strategi dan Metode Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memasuki kelas dan mengucapkan / menjawab salam</li> <li>2. Bersama-sama dengan peserta didik membaca doa.</li> <li>3. Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran</li> <li>4. Mengecek kehadiran peserta didik</li> <li>5. Apersepsi dengan cara: (mengamati) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meminta peserta didik mengamati gambar</li> </ol> </li> </ol>	15 menit

	<p>tentang pembelin bahan makanan</p> <p>2. Meminta peserta didik mengamati gambar atau film</p> <p>6. Memberikan motivasi kepada peserta didik bahwasannya materi yang akan dicapai sangat berguna bagi kehidupannya dan hal itu dapat dicapai apabila peserta didik dapat berkonsentrasi pada saat mengikuti pembelajaran</p> <p>7. Peserta didik mendapatkan penjelasan cara penilaian yang akan digunakan untuk mengukur pemahaman peserta didik terhadap materi yang diajarkan</p>	
Inti	<p>1. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dengan mengamati gambar/video tentang harga pokok produksi peserta didik dapat menjelaskan pengertian jumlah produk</li> <li>- Dengan mengamati gambar/ video tentang harga pokok produksi peserta didik dapat menjelaskan tujuan Jumlah Produk, system produksi dan perencanaan jumlah produk</li> <li>- Dengan mengamati gambar/video peserta didik dapat menjelaskan cara menentukan produk</li> </ul> <p>2. Menanyakan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melalui tanya jawab peserta didik mampu menjelaskan harga pokok produksi</li> </ul> <p>3. Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peserta didik dikelompokkan menjadi 12 terdiri dari 2 orang , mereka diminta untuk membaca buku siswa materi ajar tentang promosi dan pemasaran dan melihat film.</li> </ul>	55 menit

	4. Asosiasi dan Komunikasi <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kelompok menganalisis hasil diskusi dan membuat kesepakatan tentang hasilnya.</li> <li>– Kelompok menyimpulkan hasil diskusi.</li> </ul>	
Penutup	1. Siswa dibantu guru menyimpulkan materi yang dibahas 2. Guru menyampaikan manfaat dan nilai-nilai yang bisa diambil dari materi tersebut bagi kehidupan sehari-hari 3. Informasi rencana pembelajaran yang akan datang 4. Menutup pembelajaran dengan salam	20 menit
	<b>TOTAL</b>	<b>90 Menit</b>

#### **F. Kegiatan Pembelajaran**

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

#### **G. Alat dan Sumber Bahan**

1. Alat dan Bahan
  - a. Bahan : Hand Out, Power Point
2. Sumber Belajar
  - a. Sumber dari Internet  
<http://sabrinasetyeducation.blogspot.com/2013/04/pembelian-bahan-makanan.html>
  - b. Drs Basu Swastha DH. M.B.A dkk. 2008. Manajemen Pemasaran modern. Penerbit Libery. Yogyakarta
  - c. Sumber dar Interne <http://alrasyidonline.blogspot.com/2012/08/jenis-kegiatan-promosi.html>

#### **H. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR**

1. Teknik : Penilaian tertulis
2. Bentuk : Essay
3. Instrumen Soal :
4. Kunci Jawaban :

5. Skor Penilaian :

No	Instrumen Soal	Kunci jawaban	Skor penilaian
1.	Apa yang dimaksud dengan jumlah produk	<p>pengertian jumlah produk: apapun yang ditawarkan kepada pelanggan untuk memuaskan keinginan atau kebutuhan konsumen. Bauran pemasaran dimulai dengan memfokuskan penawaran untuk memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen. Agar pelanggan tetap menyukai tampilan dan kualitas produk harus menyesuaikan harga karena ketiga elemen tersebut akan menentukan produk yang akan ditawarkan.</p> <p>a. Proses produksi terputus-putus Produk diproses dalam kumpulan produk bukan atas dasar aliran terus-menerus dalam proses produk ini. Perusahaan yang menggunakan tipe ini biasanya terdapat sekumpulan atau lebih komponen yang akan diproses atau menunggu untuk diproses, sehingga lebih banyak memerlukan persediaan barang dalam proses.</p> <p>b. Proses produksi campuran Proses produksi ini merupakan penggabungan dari proses produksi terus-menerus dan terputus-putus. Penggabungan ini digunakan berdasarkan kenyataan bahwa setiap perusahaan berusaha untuk memanfaatkan kapasitas secara penuh.</p>	Jawaban benar bernilai 20
2.	Menjelaskan tujuan jumlah produk	<p>tujuan jumlah produk: produk yang akan di tawarkan menggambarkan jenis dan variasi produk dengan memberikan gambaran tentang sejumlah produk yang akan di buat dan teknik pengolahan dan penyajian d</p> <p>Tenaga Kerja adalah seluruh jumlah penduduk yang dianggap dapat bekerja dan sanggup bekerja jika ada permintaan kerja, tenaga kerja dapat dilihat dari konsep produktivitasnya tenaga kerja di bedakan kepada tiga golongan berikut:</p> <p>a. Tenaga kerja kasar adalah tenaga kerja yang tidak berpendidikan atau rendah pendidikannya dan tidak memiliki keahlian dalam suatu bidang pekerjaan,</p>	Jawaban benar bernilai 10

		<p>b. Tenaga kerja terampil adalah tenaga kerja yang memiliki keahlian dari pelatihan atau dari pengalaman kerja seperti pembuatan kue, menjual minuman dan snack.</p> <p>c. Tenaga kerja terdidik adalah tenaga kerja yang memiliki pendidikan cukup tinggi dan ahli dalam bidang tertentu seperti cook helper, koki, chef.</p>	
3.	menjelaskan jenis system produksi	<p>merupakan kumpulan dari sub sistem yang saling berinteraksi dengan tujuan menstranformasi input produksi menjadi output produksi yang memiliki nilai lebih/jual. Input produksi ini dapat berupa bahan baku, mesin, tenaga kerja, modal, dan informasi. Sedangkan output produksi merupakan produk yang dihasilkan berikut hasil sampingannya, seperti limbah, informasi, dan sebagainya. Sistem pendukung kegiatan produksi antara lain :</p> <p>a. perencanaan dan pengendalian produksi  b. pengendalian kualitas  c. penentuan standar operasi  d. penentuan fasilitas produksi  e. perawatan fasilitas produksi  f. penentuan harga pokok produksi.</p>	Jawaban bener bernilai 10

Mengetahui  
Guru Pembimbing

Surakarta, 14 Juli 2014  
Mahasiswa

Dwi Eni Handayati S. Pd  
NIP. 19700507 200501 2 013

R Aj Marida Dewi Ardiarini  
NIM. 13511247006

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)****KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : SMK N 4 SURAKATA

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery

Kelas/ Semester : XII/1

Materi Pokok : Pengemasan produk pastry dan bakery

Alokasi Waktu : 2 minggu

**A. Kompetensi Inti (KI)**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, 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
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator**

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.1 Mensyukuri Karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan mengelola usaha pastry dan bakery sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas adanya berbagai pengemasan pastry dan bakery
2.	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha pastry dan bakery 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari	2.1.1 Antusias dalam mencari informasi tentang jumlah produk dan penerimaan 2.2.2 Menyampaikan pendapat secara santun dalam diskusi 2.3.3 Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi

	sikap professional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	
3.	3.7 Memahami Pengemasan produk pastry dan bakery	3.1. 1Menjelaskan pengertian pengemasan produk 3.1.2 Menjelaskan fungsi pengemasan 3.1.3 Menyebutkan jenis-jenis pengemasan 3.1.4 Menjelaskan karakteristik 3.1.5 Menjelaskan cara pengemasan
4.	4.7 Melakukan pengemasan produk pastry dan bakery	4.1.1 Menjelaskan hubungan antara jumlah produksi dan pengemasan

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas adanya pengemasan pastry dan bakery
2. Siswa dapat antusias dalam mencari informasi tentang pengemasan pastry dan bakery
3. Siswa dapat Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi
4. Siswa dapat menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi

### D. Materi Pembelajaran

1. Menjelaskan pengertian pengemasan
2. Menjelaskan fungsi tujuan pengemasan
3. Menjelaskan jenis- jenis pengemasan
4. Menjelaskan cara pengemasan produk

### E. Pendekatan, Strategi dan Metode Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memasuki kelas dan mengucapkan / menjawab salam</li> <li>2. Bersama-sama dengan peserta didik membaca doa.</li> <li>3. Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran</li> <li>4. Mengecek kehadiran peserta didik</li> <li>5. Apersepsi dengan cara: (mengamati) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meminta peserta didik mengamati gambar</li> </ol> </li> </ol>	15 menit

	<p>tentang pembelin bahan makanan</p> <p>2. Meminta peserta didik mengamati gambar atau film</p> <p>6. Memberikan motivasi kepada peserta didik bahwasannya materi yang akan dicapai sangat berguna bagi kehidupannya dan hal itu dapat dicapai apabila peserta didik dapat berkonsentrasi pada saat mengikuti pembelajaran</p> <p>7. Peserta didik mendapatkan penjelasan cara penilaian yang akan digunakan untuk mengukur pemahaman peserta didik terhadap materi yang diajarkan</p>	
Inti	<p>1. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dengan mengamati gambar/video tentang pengemasan produk pastry dan bakery dan merencanakan peserta didik dapat menjelaskan pengertian pengemasan produk pastry dan bakrey</li> <li>- Dengan mengamati gambar/ video tentang pengemasan produk pasrty dan bakery peserta didik dapat menjelaskan fungsi pengemasan produk pastry dan bakery</li> <li>- Dengan mengamati gambar/video peserta didik dapat menjelaskan jenis-jenis pengemasan produk pastry dan bakery</li> </ul> <p>2. Menanyakan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melalui tanya jawab peserta didik mampu menjelaskan pengemasan produk pasrty dan bakery</li> </ul> <p>3. Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peserta didik dikelompokkan menjadi 12 terdiri dari 2 orang , mereka diminta untuk</li> </ul>	55 menit

	<p>membaca buku siswa materi ajar tentang promosi dan pemasaran dan melihat film.</p> <p>4. Asosiasi dan Komunikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kelompok menganalisis hasil diskusi dan membuat kesepakatan tentang hasilnya.</li> <li>– Kelompok menyimpulkan hasil diskusi.</li> </ul>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa dibantu guru menyimpulkan materi yang dibahas</li> <li>2. Guru menyampaikan manfaat dan nilai-nilai yang bisa diambil dari materi tersebut bagi kehidupan sehari-hari</li> <li>3. Informasi rencana pembelajaran yang akan datang</li> <li>4. Menutup pembelajaran dengan salam</li> </ol>	20 menit
	<b>TOTAL</b>	<b>90 Menit</b>

#### F. Kegiatan Pembelajaran

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

#### G. Alat dan Sumber Bahan

1. Alat dan Bahan
  - a. Bahan : Hand Out, Power Point
2. Sumber Belajar
  - a. Sumber dari Internet  
<http://sabrinashtyeducation.blogspot.com/2013/04/pembelian-bahan-makanan.html>
  - b. Drs Basu Swastha DH. M.B.A dkk. 2008. Manajemen Pemasaran modern. Penerbit Libery. Yogyakarta
  - c. Sumber dar Interne <http://alrasyidonline.blogspot.com/2012/08/jenis-kegiatan-promosi.html>

#### H. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Teknik : Penilaian tertulis
2. Bentuk : Essay
3. Instrumen Soal :
4. Kunci Jawaban :

5. Skor Penilaian :

No	Instrumen Soal	Kunci jawaban	Skor penilaian
1.	Apa yang dimaksud dengan pengemasan	<p>Pengemasan merupakan suatu cara atau perlakuan pengemasan terhadap makanan atau bahan pangan, agar makanan atau bahan pangan baik yang belum diolah maupun yang telah mengalami pengolahan, dapat sampai ke tangan konsumen dengan “selamat”, secara kuantitas maupun kualitas.</p> <p>Pengemasan disebut juga pembungkusan, pewadahan atau pengepakan. Pengemasan memegang peranan penting dalam pengawetan dan mempertahankan mutu bahan hasil pertanian. Adanya wadah atau pembungkus dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi bahan pangan yang ada di dalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran).</p>	Jawaban benar bernilai 20
2.	Menjelaskan fungsi pengemasan produksi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mewadahi produk selama distribusi dari produsen hingga ke konsumen, agar produk tidak tercecer, terutama untuk cairan, pasta atau butiran</li> <li>○ Melindungi dan mengawetkan produk, seperti melindungi dari sinar ultraviolet, panas, kelembaban udara, oksigen, benturan, kontaminasi dari kotoran dan mikroba yang dapat merusak dan menurunkan mutu produk.</li> <li>○ Sebagai identitas produk, dalam hal ini kemasan dapat digunakan sebagai alat komunikasi dan informasi kepada konsumen melalui label yang terdapat pada kemasan.</li> <li>○ Meningkatkan efisiensi, misalnya : memudahkan penghitungan (satu kemasan berisi 10, 1 lusin, 1</li> </ul>	Jawaban benar bernilai 10

		<p>gross dan sebagainya), memudahkan pengiriman dan penyimpanan. Hal ini penting dalam dunia perdagangan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Melindungi pengaruh buruk dari luar, Melindungi pengaruh buruk dari produk di dalamnya, misalnya jika produk yang dikemas berupa produk yang berbau tajam, atau produk berbahaya seperti air keras, gas beracun dan produk yang dapat menularkan warna, maka dengan mengemas produk ini dapat melindungi produk-produk lain di sekitarnya.</li> <li>○ Memperluas pemakaian dan pemasaran produk, misalnya penjualan kecap dan sirup mengalami peningkatan sebagai akibat dari penggunaan kemasan botol plastik.</li> <li>○ Menambah daya tarik calon pembeli</li> <li>○ Sarana informasi dan iklan <ul style="list-style-type: none"> <li>– Memberi kenyamanan bagi pemakai.</li> </ul> </li> </ul>	
3.	Sebutkan jenis-jenis pengemasan ?	<p>Kertas, Karton, Karton Bergelombang (Kemasan primer &amp; sekunder, perkembangan relatif stabil),Kemasan plastik kaku (Kemasan primer &amp; sekunder, perkembangan relatif stabil), Kemasan Fleksibel (Kemasan primer, perkembangannya meningkat pesat.),Logam (Kemasan primer &amp; sekunder, perkembangan menurun pesat.),Gelas (Kemasan primer, perkembangan relatif stabil),Karung (Kemasan primer &amp; sekunder, perkembangan relatif stabil),DLL</p>	Jawaban benar bernilai 10
4.	Bagaimana karakteristik pengemasan?	<p>Karakteristik Kemasan Logam  Karakteristik bahan logam dibandingkan bahan non logam dapat dilihat pada tabel. Keuntungan wadah kaleng untuk makanan dan minuman :mempunyai kekuatan mekanik yang tinggi,barrier yang baik terhadap gas, uap air, jasad renik, debu dan kotoran sehingga</p>	Jawaban benar bernilai 20

		<p>cocok untuk kemasan hermetis., Toksisitasnya relatif rendah meskipun ada kemungkinan migrasi unsur logam ke bahan yang dikemas. ,Tahan terhadap perubahan-perubahan atau keadaan suhu yang ekstrim, Mempunyai permukaan yang ideal untuk dekorasi dan pelabelan.</p> <p><b>Karakteristik Kemasan Plastik</b> Kemasan plastik saat ini mendominasi industri makanan di Indonesia, menggeser penggunaan kemasan logam dan gelas. Hal ini disebabkan karena kelebihan dari kemasan plastik yaitu ringan, fleksibel, multiguna, kuat, tidak bereaksi, tidak karatan dan bersifat termoplastis (heat seal), dapat diberi warna dan harganya yang murah. Kelemahan dari plastik karena adanya zat monomer dan molekul kecil dari plastik yang mungkin bermigrasi ke dalam bahan pangan yang dikemas.</p> <p><b>Karakteristik Kemasan Kertas</b> Kemasan kertas merupakan kemasan fleksibel yang pertama sebelum ditemukannya plastik dan aluminium foil. Saat ini kemasan kertas masih banyak digunakan dan mampu bersaing dengan kemasan lain seperti plastik dan logam karena harganya yang murah, mudah diperoleh dan penggunaannya yang luas. Selain sebagai kemasan, kertas juga berfungsi sebagai media komunikator dan media cetak. Kelemahan kemasan kertas untuk mengemas bahan pangan adalah sifatnya yang sensitif terhadap air dan mudah dipengaruhi oleh kelembaban udara lingkungan</p>	
5.	Bagaimana syarat penerimaan dan pemasaran	Kemampuan/daya membungkus yang baik untuk memudahkan dalam penanganan, pengangkutan, distribusi, penyimpanan dan penyusunan/ penumpukan. Kemampuan melindungi isinya dari	

		<p>berbagai risiko dari luar, misalnya perlindungan dari udara panas/dingin, sinar/cahaya matahari, bau asing, benturan/tekanan mekanis, kontaminasi mikroorganisme.</p> <p>Kemampuan sebagai daya tarik terhadap konsumen. Dalam hal ini identifikasi, informasi dan penampilan seperti bentuk, warna dan keindahan bahan kemasan harus mendapatkan perhatian.</p> <p>Persyaratan ekonomi, artinya kemampuan dalam memenuhi keinginan pasar, sasaran masyarakat dan tempat tujuan pemesan.</p> <p>Mempunyai ukuran, bentuk dan bobot yang sesuai dengan norma atau standar yang ada, mudah dibuang, dan mudah dibentuk atau dicetak.</p>	
--	--	---	--

Mengetahui  
Guru Pembimbing

Surakarta, 14 Juli 2014  
Mahasiswa

Dwi Eni Handayati S. Pd  
NIP. 19700507 200501 2 013

R Aj Marida Dewi Ardiarini  
NIM. 13511247006

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)****KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : SMK N 4 SURAKATA

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery

Kelas/ Semester : XII/1

Materi Pokok : Harga pokok produksi, harga jual dan titik impas

Alokasi Waktu : 2 minggu

**A. Kompetensi Inti (KI)**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, 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
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator**

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.1 Mensyukuri Karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan mengelola usaha pastry dan bakery sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas adanya berbagai harga pokok produksi
2.	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha pastry dan bakery 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam	2.1.1 Antusias dalam mencari informasi tentang harga pokok produksi 2.2.2 Menyampaikan pendapat secara santun dalam diskusi 2.3.3 Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi

	melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	
3.	3.8 Menjelaskan cara menghitung berbagai biaya produksi, harga jual dan titik impasnya	3.1. 1 Menjelaskan pengertian harga pokok 3.1.2 Menyebutkan jenis-jenis harga 3.1.3 Menjelaskan cara menghitung harga 3.1.4 menjelaskan pengertian titik impas
4.	4.7 Menghitung harga pokok produksi, harga jual dan titik impas	4.1.1 Menjelaskan hubungan antara jumlah produksi dan pengemasan

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menunjukan sikap syukur kepada Tuhan atas adanya haraga pokok produksi dan haraga jual dan titik impas
2. Siswa dapat antusias dalam mencari informasi tentang pengemasan pastry dan bakery
3. Siswa dapat Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi
4. Siswa dapat menunjukan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi

### D. Materi Pembelajaran

1. Menjelaskan pengertian harga pokok
2. Menjelaskan jenis harga
3. Menjelaskan titik impas pada produksi
4. Menjelaskan cara menghitung

### E. Pendekatan, Strategi dan Metode Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memasuki kelas dan mengucapkan / menjawab salam</li> <li>2. Bersama-sama dengan peserta didik membaca doa.</li> <li>3. Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran</li> <li>4. Mengecek kehadiran peserta didik</li> <li>5. Apersepsi dengan cara: (mengamati)</li> </ol>	15 menit

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meminta peserta didik mengamati gambar tentang pembelin bahan makanan</li> <li>2. Meminta peserta didik mengamati gambar atau film</li> <li>6. Memberikan motivasi kepada peserta didik bahwasannya materi yang akan dicapai sangat berguna bagi kehidupannya dan hal itu dapat dicapai apabila peserta didik dapat berkonsentrasi pada saat mengikuti pembelajaran</li> <li>7. Peserta didik mendapatkan penjelasan cara penilaian yang akan digunakan untuk mengukur pemahaman peserta didik terhadap materi yang diajarkan</li> </ol>	
Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dengan mengamati gambar/video tentang harga pokok produksi peserta didik dapat menjelaskan pengertian harga pokok</li> <li>– Dengan mengamati gambar/ video tentang harga pokok produksi peserta didik dapat menjelaskan jenis harga pokok produksi</li> <li>– Dengan mengamati gambar/video peserta didik dapat menjelaskan cara menghitung</li> </ul> </li> <li>2. Menanyakan <ul style="list-style-type: none"> <li>– Melalui tanya jawab peserta didik mampu menjelaskan harga pokok produksi</li> </ul> </li> <li>3. Mengumpulkan data <ul style="list-style-type: none"> <li>– Peserta didik dikelompokkan menjadi 12 terdiri dari 2 orang , mereka diminta untuk membaca buku siswa materi ajar tentang promosi dan pemasaran dan melihat film.</li> </ul> </li> <li>4. Asosiasi dan Komunikasi</li> </ol>	55 menit

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kelompok menganalisis hasil diskusi dan membuat kesepakatan tentang hasilnya.</li> <li>- Kelompok menyimpulkan hasil diskusi.</li> </ul>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa dibantu guru menyimpulkan materi yang dibahas</li> <li>2. Guru menyampaikan manfaat dan nilai-nilai yang bisa diambil dari materi tersebut bagi kehidupan sehari-hari</li> <li>3. Informasi rencana pembelajaran yang akan datang</li> <li>4. Menutup pembelajaran dengan salam</li> </ol>	20 menit
	<b>TOTAL</b>	<b>90 Menit</b>

#### **F. Kegiatan Pembelajaran**

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

#### **G. Alat dan Sumber Bahan**

1. Alat dan Bahan
  - a. Bahan : Hand Out, Power Point
2. Sumber Belajar
  - a. Sumber dari Internet  
<http://sabrinashtyeducation.blogspot.com/2013/04/pembelian-bahan-makanan.html>
  - b. Drs Basu Swastha DH. M.B.A dkk. 2008. Manajemen Pemasaran modern. Penerbit Libery. Yogyakarta
  - c. Sumber dar Interne <http://alrasyidonline.blogspot.com/2012/08/jenis-kegiatan-promosi.html>

#### **H. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR**

1. Teknik : Penilaian tertulis
2. Bentuk : Essay
3. Instrumen Soal :
4. Kunci Jawaban :
5. Skor Penilaian :

No	Instrumen Soal	Kunci jawaban	Skor penilaian
1.	Apa yang dimaksud dengan harga pokok	<p>Harga pokok penjualan atau HPP adalah istilah yang digunakan pada akuntansi keuangan dan pajak untuk menggambarkan biaya langsung yang timbul dari barang yang diproduksi dan dijual dalam kegiatan bisnis. Ini termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead dan tidak termasuk periode (operasi) biaya seperti penjualan, iklan atau riset dan pengembangan.</p>	<p>Jawaban benar bernilai 20</p>
2.	Menjelaskan tentang harga jual?	<p>Harga jual adalah besarnya yang akan dibedakan kepada konsumen yang diperoleh atau dihitung dan biaya produksi ditambahkan biayaan nonproduksi dan laba yang diharapkan</p>	<p>Jawaban benar bernilai 10</p>
3.	Menyebutkan jenis harga jual ?	<p>a. Harga subjektif</p> <p>adalah nilai barang dan/atau jasa yang dinilai oleh penjual maupun pembeli berdasarkan perspektif yang berbeda. Akibatnya harga terhadap barang dan/atau jasa tersebut berbeda menurut orang yang satu dan yang lainnya. Besarnya harga subjektif ditentukan oleh biaya produksi dan besar kecilnya keinginan keuntungan oleh penjual, selain itu, harga subjektif juga ditentukan daya beli masyarakat.</p> <p>b. Harga Objektif</p> <p>adalah nilai barang dan/atau jasa dinilai oleh penjual maupun pembeli atas dasar kesepakatan bersama. Oleh karena itu harga yang dipatok oleh penjual akan setimpal dengan nilai barang dan/atau jasa yang didapatkan pembeli. Sehingga terbentuklah harga pasar.</p>	<p>Jawaban benar bernilai 10</p>

		<p>c. Harga pokok</p> <p>Harga pokok adalah harga keseluruhan yang dikeluarkan untuk memperoleh produk tertentu. Tujuannya untuk menetapkan harga jual pokok yang bersaing. Harga pokok dibedakan menjadi:</p> <p>a. Harga pokok historis; biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang ditambah dengan biaya lainnya hingga barang ditawarkan kepada masyarakat.</p> <p>b. Harga pokok normatif; biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi barang ditambah dengan biaya lainnya hingga barang ditawarkan kepada masyarakat.</p> <p>d. Harga dasar Harga dasar adalah harga eceran terendah yang ditetapkan atas suatu barang. Penentuan harga dasar disebabkan oleh jumlah barang yang ditawarkan melimpah. Tujuannya untuk menghindari kerugian produsen dari kerugian.</p> <p>e. Harga tertinggi Harga tertinggi adalah harga maksimum yang ditetapkan atas suatu barang. Hal ini ditetapkan pemerintah untuk melindungi konsumen agar memiliki daya beli.</p>	
4.	Menjelaskan titik impas pada produk	Titik impas adalah suatu titik tempat terjadinya keseimbangan antara dua kondisi yang berbeda atau dua alternatif yang berbeda.	Jawaban benar bernilai 20

Mengetahui  
Guru Pembimbing

Surakarta, 4 Agustus 2014  
Mahasiswa

R Aj Marida Dewi Ardiarini  
NIM. 13511247006



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)****KURIKULUM 2013**

Satuan Pendidikan : SMK N 4 SURAKATA

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery

Kelas/ Semester : XII/1

Materi Pokok : Perencanaan usaha pastry dan bakery, pengelolaan usaha paastry dan bakery

Alokasi Waktu : 2 minggu

**A. Kompetensi Inti (KI)**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, 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
3. Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator**

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1.	1.1 Mensyukuri Karunia Tuhan Yang Maha Esa, memlalui pengembangan berbagai ketrampilan mengelola usaha pastry dan bakery sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya	1.1.1 Bersyukur kepada Tuhan atas adanya berbagai Perencanaan usaha pastry dan bakery, pengelolaan usaha paastry dan bakery
2.	2.1Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha pastry dan bakery	2.1.1Antusias dalam mencari informasi tentang Perencanaan usaha pastry dan bakery, pengelolaan usaha paastry dan bakery

	2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	2.2.2 Menyampaikan pendapat secara santun dalam diskusi 2.3.3 Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi
3.	3.9 Merencanakan usaha pastry dan bakery	3.1.1 Menjelaskan pengertian perencanaan usaha 3.1.2 Menyebutkan komponen perencanaan dan pengelolaan 3.1.3 Menjelaskan fungsi dari perencanaan dan pengelolaan 3.1.4 menjelaskan langkah-langkah perencanaan dan pengelolaan 3.1.5 menjelaskan pelaksanaan perencanaan 3.1.6 menjelaskan perbedaan perencanaan dan pengelolaan
4.	4.9 Mengelola usaha pastry dan bakery	4.1.1 Menjelaskan pengelolaan usaha pastry dan bakery

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas adanya Perencanaan usaha pastry dan bakery, pengelolaan usaha pastry dan bakery
2. Siswa dapat antusias dalam mencari informasi tentang Perencanaan usaha pastry dan bakery, pengelolaan usaha pastry dan bakery
3. Siswa dapat Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi
4. Siswa dapat menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi

### D. Materi Pembelajaran

1. Menjelaskan pengertian perencanaan dan pengelolaan
2. Menjelaskan komponen perencanaan dan pengelolaan
3. Menjelaskan fungsi perencanaan dan pengelolaan
4. Menjelaskan langkah-langkah pengelolaan
5. Menjelaskan perbedaan pengelolaan dan perencanaan

### E. Pendekatan, Strategi dan Metode Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Memasuki kelas dan mengucapkan / menjawab	15 menit

	<p>salam</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Bersama-sama dengan peserta didik membaca doa.</li> <li>3. Memeriksa kesiapan tempat pembelajaran</li> <li>4. Mengecek kehadiran peserta didik</li> <li>5. Apersepsi dengan cara: (mengamati) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meminta peserta didik mengamati gambar tentang perencanaan dan peengelolaan usaha pasrty dan bakery</li> <li>2. Meminta peserta didik mengamati gambar atau film</li> </ol> </li> <li>6. Memberikan motivasi kepada peserta didik bahwasannya materi yang akan dicapai sangat berguna bagi kehidupannya dan hal itu dapat dicapai apabila peserta didik dapat berkonsentrasi pada saat mengikuti pembelajaran</li> <li>7. Peserta didik mendapatkan penjelasan cara penilaian yang akan digunakan untuk mengukur pemahaman peserta didik terhadap materi yang diajarkan</li> </ol>	
Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dengan mengamati gambar/video perencanaan dan pengelolaan usaha pasrty dan bakery peserta didik dapat menjelaskan pengertian perencanaan</li> <li>– Dengan mengamati gambar/ video tentang jumlah produk peserta didik dapat menjelaskan Komponen perencanaan usaha</li> <li>– Dengan mengamati gambar/ video tentang jumlah produk peserta didik dapat menjelaskan Komponen perencanaan usaha</li> </ul> </li> </ol>	55 menit

	<p>2. Menanyakan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melalui tanya jawab peserta didik mampu menjelaskan Komponen perencanaan usaha</li> </ul> <p>3. Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peserta didik dikelompokkan menjadi 12 terdiri dari 2 orang , mereka diminta untuk membaca buku siswa materi ajar tentang promosi dan pemasaran dan melihat film.</li> </ul> <p>4. Asosiasi dan Komunikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kelompok menganalisis hasil diskusi dan membuat kesepakatan tentang hasilnya.</li> <li>- Kelompok menyimpulkan hasil diskusi.</li> </ul>	
Penutup	<p>1. Siswa dibantu guru menyimpulkan materi yang dibahas</p> <p>2. Guru menyampaikan manfaat dan nilai-nilai yang bisa diambil dari materi tersebut bagi kehidupan sehari-hari</p> <p>3. Informasi rencana pembelajaran yang akan datang</p> <p>4. Menutup pembelajaran dengan salam</p>	20 menit
	<b>TOTAL</b>	<b>90 Menit</b>

#### **F. Kegiatan Pembelajaran**

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

#### **G. Alat dan Sumber Bahan**

1. Alat dan Bahan
  - a. Bahan : Hand Out, Power Point
2. Sumber Belajar
  - a. Sumber dari Internet  
<http://sabrinashtyeducation.blogspot.com/2013/04/pembelian-bahan-makanan.html>

- b. Drs Basu Swastha DH. M.B.A dkk. 2008. Manajemen Pemasaran modern. Penerbit Libery. Yogyakarta
- c. Sumber dar Interne <http://alrasyidonline.blogspot.com/2012/08/jenis-kegiatan-promosi.html>

**H. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR**

- 1. Teknik : Penilaian tertulis
- 2. Bentuk : Essay
- 3. Instrumen Soal :
- 4. Kunci Jawaban :
- 5. Skor Penilaian :

No	Instrumen Soal	Kunci jawaban	Skor penilaian
1.	1. Menjelaskan pengertian perencanaan dan pengelolaan	Perencanaan mengenai masa yang akan datang dan menyangkut tindakan-tindakan apa yang dapat dilakukan terhadap hambatan yang mengganggu kelancaran usaha.	Jawaban benar bernilai 20
2.	Menjelaskan tentang komponen pengelolaan ?	komponen-komponen penting dalam menyusun sebuah rencana bisnis.  1. Ulasan Deskripsi Bisnis Disini anda harus menjelaskan secara singkat apa bidang usaha yang akan dijalankan. Tuliskan potensi produk anda saat ini dan kemungkinannya dimasa depan. Juga berikan informasi peluang pasarnya serta perkembangan produk untuk bisa bertahan dan menyesuaikan dengan pasar yang ada.  2. Strategi Pemasaran Strategi pemasaran yang akan dijalankan haruslah merupakan hasil analisa pasar yang telah dilakukan dengan cermat. Analisa pasar adalah kekuatan yang harus anda gunakan untuk menciptakan target pembeli, anda harus memahami seluruh aspek yang berkaitan dengan pasar sehingga target penjualan dapat ditentukan (kemana produk anda akan dipasarkan).	Jawaban benar bernilai 10

	<p><b>3. Analisa Pesaing</b>  Analisa Pesaing digunakan untuk mengetahui kekuatan dan kelemahan pesaing anda dalam satu pasar yang sama. Setelah menemukan kekuatannya, kemudian mencari strategi untuk memasarkan produk dengan cara yang berbeda dengan pesaing. Anda juga harus mencari strategi untuk menghalangi pesaing masuk dan meniru strategi yang sama dengan anda.  Demikian juga dengan kelemahan yang ditemukan, dapat dieksploitasi dengan mengembangkan produk yang lebih baik dari pesaing anda.</p> <p><b>4. Rencana Desain dan Pengembangan</b>  Rencana desain dan pengembangan diperlukan untuk menunjukkan tahap perencanaan produk, grafik pengembangan dalam konteks produksi dan penjualan. Ini berguna untuk membuat rencana anggaran biaya produksi yang sesuai dengan kebutuhan.</p> <p><b>5. Rencana Operasional dan Manajemen</b>  Rencana operasional dan manajemen dibuat untuk menjelaskan bagaimana usaha akan berjalan dan berkelanjutan. Rencana operasional akan berfokus pada kebutuhan logistik perusahaan, misalnya bermacam tugas dan tanggung jawab tim manajemen, bagaimana prosedur penugasan antar divisi dalam perusahaan serta kebutuhan anggaran dan pengeluaran yang berkaitan dengan operasional perusahaan.</p> <p><b>6. Pembiayaan</b>  Faktor pembiayaan menjadi unsur penting dalam sebuah rencana bisnis. Darimana sumber dana berasal, bagaimana mengatur anggaran agar efisien namun tetap dapat mengoperasikan seluruh divisi dalam perusahaan agar berjalan lancar.</p>	
--	--	--

		7. Kesimpulan Usaha Yang terakhir disusun adalah kesimpulan dari seluruh kerangka bisnis plan. Anda dapat menampilkan jadwal waktu tiap komponen diatas akan dilakukan, perkiraan waktunya dan hal-hal penting lainnya yang akan mendukung segala aktifitas dalam memulai usaha. (bn)	
3.	Menyebutkan fungsi perencanaan		Jawaban bener bernilai 10

Mengetahui  
Guru Pembimbing

Surakarta, 14 Juli 2014  
Mahasiswa

Dwi Eni Handayati S. Pd  
NIP. 19700507 200501 2 013

R Aj Marida Dewi Ardiarini  
NIM. 13511247006

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/ Semester : X/1 dan 2

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku ( jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, 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
<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"> <li>● <b>Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</b></li> <li>● <b>Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)</b></li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengamati Alat – alat memasak dan pesawat memasak</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, , cara menggunakan, cara perawatan dan apakah ada hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>● Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Alat masak dan pesawat memasak</li> <li>● Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</li> <li>● Macam – macam Peralatan persiapan pengolahan makanan</li> <li>● Macam – macam Pesawat memasak</li> </ul>
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p> <p>4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)</p>		<p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam-macam pesawat memasak</li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>Mengoperasikan pesawat memasak</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 menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran</p>	<p><b>Penanganan dasar pengolahan makanan</b> (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut, tehnik membuat santan kental dan cair)</p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan, cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>Melakukan penanganan</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar penanganan dasar</li> <li>Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Bahan Ajar penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</p> <p>4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>		<p>dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</p> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan</li> </ul>	dasar pengolahan makanan		
<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 menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam</p>	<b>Potongan bahan makanan</b>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar</li> <li>Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>Buku tentang potongan bahan makanan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan</p> <p>4.3. Membuat potongan bahan makanan</p>		<p>terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>Membuat potongan bahan makanan</p>		
<p>1.1 . Menyukuri 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 menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam</p>	<b>Teknik pengolahan makanan</b>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan apakah ada perbedaan teknik pengolahan diantara berbagai negara</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek melakukan berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar</li> <li>Bahan untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</li> <li>Alat praktik untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</li> <li>Buku tentang berbagai teknik pengolahan makanan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja</p> <p>3.4. Menjelaskan tehnik pengolahan makanan</p> <p>4.4. Melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			
<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 menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja</p>	<b>Garnish makanan dan minuman</b>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara garnish makanan dan minuman</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat garnish makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman secara berkelompok</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar tentang garnish</li> <li>Bahan untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman</li> <li>Alat praktik untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman</li> <li>Buku pembuatan <i>garnish</i> makanan dan minuman</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya		<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			
4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<b>Alas hidangan dari lipatan daun</b>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>	3 minggu	<p><b>Sumber:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar/foto</li> <li>Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>Buku untuk pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.6. Mendeskripsikan jenis,					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun</p> <p>4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			
<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 menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p><b>Wadah hidangan dari sayuran dan buah</b></p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	6 minggu	<p><b>Sumber:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar/foto</li> <li>Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>Buku untuk pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah		<b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			
3.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<b>Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</b>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan bumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan turunannya</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar bumbu dasar dan turunannya</li> <li>Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya</li> <li>Bahan bumbu dasar Indonesia</li> <li>Alat praktik pembuatan bumbu dasar Indonesia</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sikap kerja		<p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia					
4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan 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.	<p><b>Sambal pada makanan Indonesia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian sambal</li> <li>Klasifikasi sambal</li> <li>Macam – macam sambal</li> <li>Tehnik pembuatan sambal</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang sambal pada masakan Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan sambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar sambal pada masakan Indonesia</li> <li>Bahan praktik pembuatan sambal</li> <li>Alat praktik pembuatan sambal</li> <li>Bahan ajar sambal Indonesia</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	
<p>jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat – alat yang digunakan untuk membuat sambal</li> <li>• Persiapan pembuatan sambal</li> <li>• Tehnik pembuatan macam – macam sambal</li> <li>• Langkah – langkah pembuatan macam – macam sambal</li> </ul> <p>Kiat – kiat membuat macam – macam sambal</p>	<p>pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan Indonesia</li> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p>dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>			
3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia						
4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia						

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK  
 Paket Keahlian : Patiseri  
 Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha *Pastry* dan *Bakery*  
 Kelas /Semester: XII

### Kompetensi Inti

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, 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 dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, 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 mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.  2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery. 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. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan	<b>Usaha <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i></b>	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang berbagai jenis usaha <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i></li> </ul> <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, karakteristik, produk yang dijual, serta tipe pelayanan yang dilakukan, serta</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis	1 minggu	<b>Sumber :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>Lembar kasus</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		apakah ada hubungan antara jenis usaha dengan kebutuhan pasar di lingkungan usaha.	<b>Jurnal</b>		
3.1. Menganalisis berbagai usaha <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>		apakah ada hubungan antara jenis usaha dengan kebutuhan pasar di lingkungan usaha.	Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran		
4.1. Menentukan jenis usaha <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> yang dapat dikembangkan berdasarkan kebutuhan konsumen		<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>• Kerja kelompok untuk menentukan jenis usaha <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> berdasarkan analisis masalah yang terdapat pada lembar kasus</li> </ul> <p><b>Mengsosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan lembar tugas</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis tentang jenis usaha <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i></li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa,	• Produk	<b>Mengamati</b>	<b>Observasi</b>	1	<b>Sumber :</b>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penentuan jenis produk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang berbagai jenis produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i></li> </ul>	<p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	<p>minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• film/video/gambar</li> <li>• Referensi / buku terkait</li> <li>• Lembar kasus</li> </ul>
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery.</p>		<p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, karakteristik, cara menentukan produk makanan, serta apakah ada hubungan antara jenis produk dengan kebutuhan pasar di lingkungan usaha.</li> </ul>	<p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</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><b>Tes</b> Tes tertulis</p>		
<p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>			<p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		
<p>3.2. Menganalisis produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> di pasaran</p>		<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>• Kerja kelompok untuk menentukan jenis produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> berdasarkan masalah yang terdapat pada lembar kasus</li> </ul>			
<p>4.2. Menentukan produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> yang akan dijual</p>		<p><b>Mengsosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan lembar tugas</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan hasil analisis tentang jenis produk makanan yang akan dijual</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery.</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. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>4.3. Memahami promosi dan pemasaran produk Pastry dan Bakery</p> <p>4.4. Merencanakan promosi dan pemasaran produk Pastry dan Bakery</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Promosi dan pemasaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i></li> <li>Perencanaan Promosi dan pemasaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i></li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang promosi dan pemasaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, cara melakukan promosi dan pemasaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>, serta apakah ada hubungan antara promosi dan pemasaran dengan tingkat penjualan produk.</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama</p>	1 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>Lembar tugas</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>menggunakan berbagai sumber</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kerja kelompok untuk merencanakan promosi dan pemasaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> sesuai dengan lembar tugas</li> </ul> <p><b>Mengsosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis tentang promosi dan penjualan produk</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>	pembelajaran		
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelian bahan makanan</li> <li>• Pembuatan administrasi Pembelian bahan makanan</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang pembelian bahan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, tujuan,</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis</p>	2 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• film/video/gambar</li> <li>• Referensi / buku terkait</li> <li>• Format administrasi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>prosedur, metode, persyaratan petugas dan administrasi pembelian,, serta apakah ada hubungan antara cara pembelian dengan jenis usaha Pastry dan Bakery</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>• Kerja kelompok untuk membuat administrasi pembelian bahan makanan</li> </ul> <p><b>Mengsosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>• Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>	<p>kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		<p>pembelian</p>
<p>3.4. Mendeskripsikan tujuan, prosedur, metode, persyaratan petugas, dan administrasi pembelian bahan makanan</p>					
<p>4.4. Membuat administrasi pembelian bahan makanan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	2 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• film/video/gambar</li> </ul>
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembuatan administrasi penyimpanan bahan makanan</li> </ul>	<p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, tujuan, prosedur, metode, persyaratan petugas dan administrasi Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, serta apakah ada perbedaan antara petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> </ul>	<p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Referensi / buku terkait</li> <li>• Format administrasi Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> </ul>
3.5. Mendeskripsikan tujuan, prosedur, persyaratan petugas , dan administrasi penerimaan dan penyimpanan bahan makanan			<p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		
4.5. Membuat administrasi penerimaan dan penyimpanan bahan makanan		<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>• Kerja kelompok untuk membuat administrasi Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar				
		<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>• Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>							
<p>.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja</li> <li>• Perencanaan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang system produksi dan kebutuhan tenaga kerja</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, tujuan, jenis system produksi, cara menentukan produk dan perhitungan jumlah tenaga kerja serta apakah ada hubungan antara jumlah produksi dan system produksi yang akan ditentukan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan</p>	<p>2 minggu</p>	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• film/video/gambar</li> <li>• Referensi / buku terkait</li> </ul>				
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>									
<p>3.6. Menjelaskan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja</p>									

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.6 Merencanakan jumlah produk,system produksi dan kebutuhan tenaga kerja usaha Pastry dan Bakery		<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Kerja kelompok untuk merencanakan jumlah produk,system produksi dan kebutuhan tenaga kerja usaha Pastry dan Bakery berdasarkan masalah yang diberikan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>	perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran		
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan	Pengemasan produk <i>pastry</i>	<p><b>Mengamati</b></p> <p>Mengamati</p>	<b>Observasi</b> pengamatan	2 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	dan <i>bakery</i>	film/video/gambar/membaca buku tentang pengemasan produk jasa Pastry dan Bakery	sikap selama pembelajaran berlangsung		gambar
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery.		<b>Menanya</b>	<b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok		• Referensi / buku terkait
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, karakteristik, cara pengemasan, serta apakah ada hubungan antara jumlah produksi, distribusi dan pengemasan produk</li> </ul>	<b>Tes</b> Tes tertulis		• Jenis-jenis kemasan
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		<b>Mengumpulkan Data</b>	<b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran		
3.7. Memahami pengemasan produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> </ul>	Tes Kinerja		
4.7 Melakukan pengemasan produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Praktik melakukan pengemasan produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> dan mencatat temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	Melakukan pengemasan		
		<b>Mengssosiasi</b>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan tentang pengemasan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery.</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. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.8. Menjelaskan cara menghitung berbagai biaya produksi, harga jual dan titik impas makanan</p> <p>4.8. Menghitung harga pokok produksi, harga jual dan titik impas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>harga pokok produksi, harga jual dan titik impas</li> <li>Perhitungan harga pokok produksi, harga jual dan titik impas</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <p>1.2 Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang harga pokok produksi, harga jual dan titik impas</p> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis harga, cara perhitungan, HPP, harga jual dan titik impas, serta adakah perbedaan jenis usaha dengan tingkat harga jual yang ditentukan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama</p>	2 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>menggunakan berbagai sumber</p> <p>1.3 Kerja kelompok untuk menghitung harga pokok produksi, harga jual dan titik impas sesuai lembar kasus</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok kasus</li> <li>• Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok kasus</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>	pembelajaran		
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perencanaan usaha <i>pastry</i> dan <i>bakery</i></li> <li>• Pengelolaan usaha <i>pastry</i> dan <i>bakery</i></li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <p>1.4 Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang perencanaan dan pengelolaan usaha jasa Pastry dan Bakery</p> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, komponen, fungsi, langkah-</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p>	2 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• film/video/gambar</li> <li>• Referensi / buku terkait</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		langkah , pelaksanaan, serta apakah ada perbedaan antara perencanaan dan pengelolaan usaha jasa Pastry dan Bakery	<b>Tes</b> Tes tertulis		
3.9. Merencanakan usaha <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>			<b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran		
4.9. Mengelola usaha <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>		<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> </ul> <p>1.5 Kerja kelompok untuk menyusun perencanaan usaha <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> sesuai dengan hasil identifikasi jenis usaha</p> <p>1.6 Praktik melakukan pengelolaan usaha <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> dan mencatat temuan untuk digunakan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi , kerja kelompok perencanaan dan pengelolaan usaha</li> <li>• Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>perencanaan dan pengelolaan usaha</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil pengelolaan usaha</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil pengelolaan usaha <i>pastry</i> dan <i>bakery</i></li> </ul>			



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN OBSERVASI KONDISI SEKOLAH

**NAMA SEKOLAH: SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

**ALAMAT SEKOLAH : Jl LU Adisucipto NO. 40**

NO	Aspek yang Diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1.	Kondisi fisik sekolah	Gedung sekolah dalam keadaan baik, tapi ada beberapa gedung yang sedang direnovasi.	Terdapat 22 ruang kelas, 13 Ruang praktik. Terdapat 6 kamar mandi. Ruang guru jadi satu. Ada ruang kepala sekolah, ruang BK, ruang TU, ruang UKS, laboratorium, ruang komputer, perpustakaan, ruang ava, ruang OSIs, ruang pertemuan, kantin, koperasi, lapangan basket.
2.	Potensi siswa	Kedisiplinan siswa sudah agak kurang terlihat dari seragan siswa yang sudah ditentukan misalnya: kerundung yang dipakai bukan dari sekolahan tapi malah menggunakan bahan yang tidak sesuai	Sekolah mewadahi potensi siswa dalam hal keorganisasi berupa Osis, pramuka, PMI, PMR.
3.	Potensi guru	Selain guru bertugas mengajar, ada guru yang bertugas membimbing ekstrakurikuler.	Jumlah guru ada 89 orang guru
4.	Potensi karyawan	Karyawan menguasai administrasi yang ada disekolahan	Jumlah karyawan ada 21 orang ada petugas kebersihan
5.	Fasilitas KBM, media	Sekolah memiliki fasilitas KBM berupa LCD, Whiteboard, spidol dan lab komputer	LCD ada beberapa di dalam kelas untuk mengajar
6.	Perpustakaan	Perpustakaan tidak terlalu luas ada petugas penjaga perpustakaan. Kondisi buku-buku sangat rapi	fasilitas nya antara lain: tempat majalah dan koran, buku pelajaran komputer, tempat membaca. Perpustakaan memiliki: tata tertib peminjaman buku, rak buku daftar pengunjung tempat katalog, tempat penitipan tas
7.	Laboratorium	Laboratorium di sekolahan ada 6 laboratorium	Peralatan yang ada di laboratorium sudah sangat baik.

8.	Bimbing konseling	Tiap kelas ada alokasi waktu untuk mata pelajaran bimbingan konseling. Mata pelajaran BK diampu oleh 6 orang guru	Ruang bimbingan konseling terpisah dari ruang guru dan ruang kepala sekolah. Kondisi ruangan baik dan ada ruang untuk menerima tamu. Fasilitas dalam ruangan sangat baik
9.	Bimbing belajar	Bimbingan belajar dilakukan para guru kepada siswa secara langsung pada saat kegiatan pembelajaran	sudah ada program bimbingan belajar secara khusus untuk siswa yang kurang paham terhadap materi pelajaran.
10.	Ekstrakurikuler	Kegiatan ekstrakurikuler dilakukan setelah jam pelajaran sekolah	Kegiatan ekstrakurikuler yang diadakan di sekolah adalah pramuka untuk kelas X, PMI, PMR.
11.	Organisasi dan fasilitas Osis	OSIS memiliki program kerja yang menyesuaikan dengan program kerja/kegiatan dari sekolah. OSIS dipimpin/diketahui oleh seorang siswa kelas XI	OSIS memiliki ruang tersendiri yang cukup baik
12.	Organisasi dan fasilitas UKS	Ruang UKS dipergunakan sebagai tempat istirahat bagi siswa/guru yang sakit pada saat kegiatan pembelajaran di sekolah sedang berlangsung.	Ruang jadi satu dengan BP yang di pisah dengan lemari. Fasilitas terdiri dari lemari obat, timbangan badan, meja, kasur, tempat tidur
13.	Administrasi (karyawan, sekolah)	administrasi sekolah ditangani oleh karyawan tata usaha. Karyawan di ruang tata usaha berjumlah 6 orang dan bertugas untuk mendata administrasi kesiswaan, karyawan, dan sekolah. Ada inventaris almari sekolah dan beberapa barang lainnya	Administrasi kesiswaan tersendiri dari: buku induk, buku legger, data dinding siswa lemari presensi siswa. Administrasi karyawan terdiri dari: data dinding karyawan, struktur organisasi sekolah, daftar kenaikan pengkat guru dan karyawan secara berkala. Administrasi sekolah meliputi sarana prasarana sekolah
14	Koperasi Sekolah	koperasi siswa dikelola oleh seorang karyawan. Siswa sudah terlibat dalam mengorganisasi koperasi siswa. Kondisi ruang koperasi cukup baik	barang-barang yang dijual di koperasi antara lain: alat-lat tulisan, makanan ringan, minuman eskrim dll
15.	Tempat Ibadah	Tempat ibadah berupa musholla. Musholla sering dipergunakan oleh warga sekolah untuk beribadah (sholat dzuhur pada waktu istirahat kedua)	Fasilitas yang ada antara lain: mukena, Al Quran dan sajadah. Tempat wudu laki-laki dan perempuan dipisah.
16.	Kesehatan lingkungan	kebersihan lingkungan sekolah dijaga oleh seluruh warga sekolah. Ada 2 petugas.	Secara keseluruhan kondisi lingkungan sekolah sangat terawat . peralatan kebersihan (sapu, serok sampah dll) sudah cukup banyak
17.	Keamanan	Kondisi keamanan sekolah	Ada 6 penjaga sekolah (shift

		cukup baik. Belum pernah terjadi kemalingan	malam) sangat menjaga bergantian sesuai dengan jadwal jaga
--	--	---	--

Surakarta, 19 September 2014

Koordinator KKN Sekolah

Ketua TIM KKN

SMK N 4 Surakarta

Heri Susanto S.Kom

Ambar Rizqi Firdausa

NIP. 19790323 200501 1 012

NIM. 11511241013

JAM PELAJARAN DI SMK 4 N SURAKARTA

TAHUN PELAJARAN 2014/2015

SENIN s.d JUMAT		SABTU	
JAM KE	WAKTU	JAM KE	WAKTU
1	07.30 - 08.15	1	07.00-07.40
2	08.15 - 09.00	2	07.40-08.20
3	09.00 - 09.45	3	08.20-09.15
4	10.00 - 10.45	4	09.15-09.55
5	10.45 - 11.30	5	09.55-10.35
6	11.30 - 12.15	6	10.35-11.15
7	12.45 - 13.25	7	11.35-11.55
8	13.25 - 14.05	8	12.25-13.05
9	14.05 - 14.45	9	13.05-13.45
10	14.45 - 15.25	10	13.45-14.25
11	15.40 - 16.20	11	14.40-15.20
12	16.20 - 17.00	12	15.20-16.00



## JADWAL MENGAJAR MAHASISWA KKN-PPL UNY

SMK 4 N SUARAKARTA

TAHUN AJARAN 2014/2015

Universitas Negeri Yogyakarta

---

HARI	MAHASISWA	JAM KE	KELAS	MATA PELAJARAN
SENIN	Nur Alfun K D	3-4	X BOGA 1	Pengetahuan Bahan Makanan
	Dita Rahmanda	5-11	X BOGA 1	Ilmu Gizi
	Yuni Iriyanti	1-4	XI BOGA 1	Pengelolaan Usaha Jasa Boga
	R Aj Marida Dewi A	1-7	X BOGA 2	Boga Dasar
	Khoirunnisa Ulil B	1-2	X BOGA 1	Sanitasi
SELASA	Khoirunnisa Ulil B	1-5	X BOGA 3	Ilmu gizi
	Nur Alfun K D	8-11	X BOGA 3	Pengetahuan Bahan Makanan
	Fitri Royani	5-11	X BOGA 4	Boga Dasar
	Maria Winda E	1-5	XI BOGA 2	Tata Hindang
	Liny Rahmasari	1-6	XI BOGA 3	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
	Sarwinda K	1-5	XI BOGA 4	Kue Indonesia
	Ambar F	5-11	XI BOGA 4	Pastry Bakery
	RABU	R Aj Marida Dewi A	1-5	XII BOGA4
Ambar F		1-5	XI BOGA 4	Tata Hindang
Pravitasari		5-12	XI BOGA 3	Pengelahan dan Penyajian Makanan Indonesia
KAMIS	R Aj Marida Dewi A	5-11	X BOGA 1	Boga Dasar
	Koirunnisa Ulil B	1-2	X BOGA 2	Sanitasi
	Nur Alfun K D	3-4	X BOGA 2	Pengetahuan Bahan Makanan
	Dita Rahmanda	5-11	X BOGA 2	Ilmu Gizi
	Yuni Irinyati	1-6	XI BOGA 3	Pengelola Usaha Jasa Boga
JUM'AT	R Aj Marida Dewi A	1-5	XI BOGA 4	Pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery
	Pravitasari	3-10	XI BGA 1	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
	Fitri Royani	1-4	XI BOGA 3	Tata Hindang
	Evi Agustiyani	6-12	XI BOGA 4	Produk Cake

	Koirunnisa Ulil B	6-7	X BOGA 3	Sanitasi
	Liny Rahmasari	1-5	X BOGA 4	Ilmu Gizi
	Sarwinda K	8-12	X BOGA 4	Pengetahuan Bahan Makanan
SABTU	R Aj Marida Dewi A	5-10	X BOGA 3	Boga Dasar
	Maria Winda Eka	1-5	XI BOGA 1	Tata Hindang
	Evi Agustiyani	1-9	XI BOGA 2	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Mengetahui

Surakarta 19 September 2014

Kepala Sekolah

Koordinator PPL

Ketua Kelompok

SMK 4 N Surakarta

SMK 4 N Surakarta

Suratno S.Pd, M.Pd  
NIP 19671021 199103 1005

Heri Susanto S.Kom  
NIP. 19790323 200501 1 012

Ambar Rizqi Firdausa  
NIM. 11511241013



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH :

MINGGU I

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



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : JL Adi Sucipto No.40

MINGGU II

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



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : Jl Adi Sucipto No.40

MINGGU III

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



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

**FO2**

**Untuk Mahasiswa**

**Universitas Negeri Yogyakarta**

---

**NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

**ALAMAT SEKOLAH :**

**MINGGU IV**

<b>No.</b>	<b>Hari/ Tanggal</b>	<b>Materi Kegiatan</b>	<b>Hasil</b>	<b>Hambatan</b>	<b>Solusi</b>
1.	Jumat, 11 Juli 2014	➤ Rapat Dinas			



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH :

MINGGU V

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Rabu, 16 Juli 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Konsultasi guna melengkapi pembelajaran	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Kamis, 17 Juli 2014	➤ Mencari Materi Mengajar	➤ Mencari materi tentang Pengolahan usaha pastry dan Bakery	Tidak ada Hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Jumat, 18 Juli 2014	➤ Konsultasi RPP	➤ Konsultasi RPP yang sudah dikerjakan itu sudah benar atau salah	Tidak ada Hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH :

MINGGU VI

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 4 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Upacara bendera di SMK N 4 Surakarta</li><li>➤ Halal bihalal</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat</li><li>➤ Halal bihalal dilakukan setelah upacara selesai dan diikuti oleh seluruh warga sekolah</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
2.	Jumat, 8 Agustus 2014	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mendamping mengajar Pengolahan Usaha Pastry dan Bakery &amp; perkenalan kelas XI Boga 4 Dengan materi Pengolahan Usaha Pastry dan Bakery</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Medampingi mengajar dan perkenalan dengan siswa yang diikuti oleh 32 siswa</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

3.	Sabtu, 9 Agustus 2014	➤ Mengajar mata pelajaran boga dasar kelas X boga 3	➤ Kosong ( murid- murid ada kegiatan HAMBALAN (Pramuka) )	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
----	-----------------------	---	---	---------------------------------------	--

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL

SMK NEGERI 4 SURAKARTA



Universitas Negeri Yogyakarta

FO2

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH :

ALAMAT SEKOLAH :

### MINGGU VII

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 11 Agustus 2014	➤ Konsultasi RPP dengan Guru yang mata pelajaran Boga Dasar	➤ Dalam membuat RPP ada kesalahan tidak.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Rabu, 13 Agustus 2014	➤ Konsultasi dengan guru boga dasar	➤ Mengganti hari yang kosong yang mengajar	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Kamis, 14 Agustus 2014	➤ Membuat media pembelajaran	➤ Membuat media pembelajaran dengan menggunakan power point	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

5	Jumat, 15 Agustus 2014	➤ Mengajar mata pelajaran pengolahan usaha pastry dan bakery kelas XI boga 4	➤ Kosong ( ada memperingati hari kemerdekaan RI yang ke 69) murid-murid mengikuti lomba yang diadakan oleh sekolah		
6	Sabtu, 16 Agustus 2014	➤ Mengajar mata pelajaran boga dasar kelas X boga 3	➤ Kosong ( ada memperingati hari kemerdekaan RI yang ke 69) murid-murid mengikuti lomba yang diadakan oleh sekolah		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH :

ALAMAT SEKOLAH :

MINGGU VIII

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Agustus 2014	➤ Mengajar praktek dan teori mata pelajaran Boga dasar di kelas X Boga 2, Perkenalan diri.	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas X Boga 2 yang diikuti oleh 32 siswa (garnish)	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 19 Agustus 2014	➤ Membuat media pembelajaran	➤ Membuat power point tentang garnis ➤ Membuat power point tentang peralatan pengolahan dapur	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 20 Agustus	➤ Mengajar praktek kue	➤ Melakukan proses belajar	Tidak ada	

	2014	indonesia	mengajar kepada siswa kelas XII boga 4 Patiseri (Lapis beras dan bubur ketan hitam)	hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 21 Agustus 2014	➤ Mengajar teori dan praktek di kelas X Boga 1 mata pelajaran boga dasar	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas X Boga 1 dan diikuti 32 siswa (garnish)	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 22 Agustus 2014	➤ Mengajar enterpreneurship kelas XI BOGA 4	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela XI Boga 4 yang diikuti oleh 32 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 23 Agustus 2014	➤ Mengajar mata pelajaran boga dasar kelas X boga 3 tentang peralatan pengolahan dapur	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela X Boga 1 yang diikuti oleh 32 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
7	Minggu 24 Agustus 2014	➤ Membuat media pembelajaran	➤ Membuat media pembelajaran dengan power ponit dengan tema alas hidangan dan lipatan daun	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH :

ALAMAT SEKOLAH :

MINGGU IX

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Agustus 2014	➤ Mengajar praktek dan teori mata pelajaran Boga dasar di kelas X Boga 2, Perkenalan diri.	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela X Boga 2 yang diikuti oleh 32 siswa (Alas hidangan dan lipatan daun)	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Rabu, 27 Agustus 2014	➤ Mengajar praktek kue indonesia	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas XII boga 4 Patiseri( Kembang goyang dan renginan keju)	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Kamis, 28 Agustus 2014	➤ Mengajar teori dan praktek di kelas X	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa		

		Boga 1 mata pelajaran boga dasar	kelas X Boga 1 dan diikuti 32 siswa (alas hidang dan lipatan daun)		
5	Jumat, 29 Agustus 2014	➤ Mengajar enterpreneurship kelas XI BOGA 4	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela XI Boga 4 yang diikuti oleh 32 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
6	Sabtu, 30 Agustus 2014	➤ Mengajar mata pelajaran boga dasar kelas X boga 3	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela X Boga 1 yang diikuti oleh 32 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegitan ini	



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

**FO2**

**Untuk Mahasiswa**

**Universitas Negeri Yogyakarta**

**NAMA SEKOLAH :**

**ALAMAT SEKOLAH :**

**MINGGU X**

<b>No.</b>	<b>Hari/ Tanggal</b>	<b>Materi Kegiatan</b>	<b>Hasil</b>	<b>Hambatan</b>	<b>Solusi</b>
1	Senin, 1 September 2014	➤ Membuat laporan ppl	➤ Melakukan pembuatan laporan ppl	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Selasa, 2 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	➤ Mengajar Praktek boga dasar kelas X boga 1	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kelas X Boga 1 dan diikuti 32 siswa (sayur menir, klepon dan dadar gulung)	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

6	Jumat, 5 September 2014	➤ Mengajar Praktek Pengolahan Usaha Pastry Dan Bakery	➤ Melakukan proses belajar mengajar kepada siswa kela XI Boga 4 yang diikuti oleh 32 siswa (Praktek resep hasil olahan dari siswa)	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
7	Sabtu, 6 September 2014	➤ Membuat laporan ppl Bab 1	➤ Melakukan pembuatan laporan ppl	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH :

ALAMAT SEKOLAH :

MINGGU XI

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 September 2014	➤ Membuat catatan minggun ppl	➤ Melakukan pembuatan catatan laporan ppl	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Selasa, 9 September 2014	➤ Membuat Matriks Program kerja ppl	➤ Membuat Matriks Program kerja ppl	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Rabu, 10 September 2014	➤	➤		
5	Kamis, 11 September 2014	➤ Mengajar Boga Dasar kelas X Boga 1	➤ Praktek Bacem, Carang Geseng, Sayur Menir. ➤ Ulangan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Jumat, 12	➤ Membuat Laporan	➤ Melakukan pembuatan		

	September 2014	PPL Bab II	laporan ppl		
7	Sabtu, 13 September 2014	➤ Mengajar Boga Dasar kelas X Boga 3	➤ Praktek Bacem dan Sayur Menir	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
8	Senin , 15 September 2014	➤	➤	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
9	Selasa , 16 September 2014	➤ Membuat Laporan PPL Bab III	➤		
10	Rabu, 17 September 2014	➤	➤		
11	Kamis, 18 September 2014	➤ Mengajar Boga Dasar Kelas X Boga 1	➤ Praktek Ngajar Terik Daging dan Es Kopyor sintetis		
12	Jumat , 19 September 2014	➤ Penarikan PPL	➤ Penarikan PPL dilakukan oleh DPL PPL	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

Mengetahui

Dosen Pembimbing lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr Kokom Komariah M. PD

Dwi Eni Handayani S.Pd

R Aj Marida Dewi Ardiarini

NIP 19600808 198403 2 002

NIP. 19700507 200501 2 013

NIM 13511247006



5.	Mengajar				6	32	32	13	14	7				104
	a. Persiapan													
	b. Pelaksanakan				6	32	32	13	14	7				104
	c. Evaluasi/Tidak Lanjutan													
6.	Evaluasi Pembelajaran										5			5
	a. Persiapan										2			2
	b. Pelaksanakan										3			3
	c. Evaluasi / Tidak Lanjutan													
7.	Mengoreksi Hasil Tugas							2	2					4
	a. Pesiapan													
	b. Pelaksanakan							2	2					4
	c. Evaluasi /tidak Lanjutan													
8.	Mengoreksi Hasil Ulangan									3				3
	a. Persiapan													
	b. Pelaksanakan									3				3
	c. Evaluasi/Tidak Lanjutan													
9.	Membuat Laporan PPL								4	4	10	4	4	28
	a. Persiapan								1	2	4	2	2	11
	b. Pelaksanakan								3	2	6	2	2	17
	c. Evaluasi/Tidak Lanjutan													
	<b>JUMLAH JAM</b>	5	24	5	12	64	64	30	40	28	30	8	8	318

Menyetujui

Surakarta 19 September 2014

Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Yang Membuat

Suratno, S. Pd, M. Pd.

Dr Kokom Komariah M.Pd

R Aj Marida Dewi Ardiarini

NIP 19671021 199105 1 005

NIP 19600808 198403 2 002

NIM 13511247006