

**LAPORAN KEGIATAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)  
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

**Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon  
Alamat : Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul**

Disusun Guna Memenuhi Tugas Mata Kuliah  
Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)  
Dosen Pembimbing: Sri Palupi, M. Pd



**Disusun Oleh:  
Aturdian Pramesti  
NIM. 13511242005**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2014**

## HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon menyatakan bahwa:

Nama : Aturdian Pramesti  
NIM : 13511242004  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Fakultas : Teknik

telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon dari tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Bantul, 17 September 2014

Mengesahkan,

Dosen pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,

Sri Palupi, M.Pd  
NIP. 19571111 198803 2 001

Jazimatul Fauziah, S. Pd  
NIP. 19700419 197702 2 001

Mengetahui,

Kepala Sekolah SMK N I Sewon

Koordinator KKN-PPL Sekolah

Dra. Sudaryati  
NIP. 19600806 199003 2 001

Dra. Sri Sudaryanti  
NIP. 19640810 198903 2 015

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Laporan Individu PPL di SMK Negeri 1 Sewon dengan baik. Penyusunan laporan ini merupakan tahap akhir dari serangkaian kegiatan PPL terhitung mulai dari tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014.

Penyusun menyadari sepenuhnya bahwa pelaksanaan program PPL tidak akan terlaksana dengan baik dan lancar tanpa bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., M.A. selaku rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Ibu Dra. Sudaryati, selaku Kepala SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberikan ijin untuk melaksanakan PPL.
3. Ibu Dra. Sri Sudaryanti. A selaku koordinator KKN-PPL SMK Negeri 1 Sewon yang senantiasa memberikan bimbingan dan pengarahan pada saat pelaksanaan KKN-PPL.
4. Ibu Sri Palupi, M.Pd, selaku dosen pembimbing PPL yang senantiasa memberikan bimbingan dan pengarahan pada saat pelaksanaan PPL.
5. Ibu Dra. Suwantini, M.Par, selaku guru pembimbing yang senantiasa memberikan bimbingan dan semangat.
6. Bapak ibu dan adik ku tercinta yang telah memberikan dukungannya.
7. Semua piak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Kami menyadari bahwa dalam penyusunan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon ini masih jauh dari kesempurnaan dan banyak kekurangannya sehingga kami sangat mengharapkan masukan yang berupa kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan ini.

Bantul, September 2014  
Penyusun

Aturdian Pramesti  
NIM. 13511242004

## DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Kata Pengantar .....	iii
Daftar Isi .....	iv
Daftar Tabel .....	v
Abstrak .....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Analisis Situasi.....	1
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan KKN-PPL .....	13
<b>BAB II KEGIATAN PPL</b>	
A. Perencanaan PPL.....	19
B. Pelaksanaan PPL .....	20
C. Analisis Hasil .....	23
<b>BAB III PENUTUP</b>	
A. Simpulan .....	26
B. Saran.....	26
<b>Daftar Pustaka</b>	
<b>Lampiran</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Struktur Kurikulum SMK .....	5
Tabel 2. Kondisi Guru .....	9
Tabel 3. Kondisi Karyawan .....	9
Tabel 4. Kondisi Siswa .....	9
Tabel 5. Agenda pelaksanaan KKN-PPL UNY 2014 di SMK Negari I Sewon	13
Tabel 6. Jadwal Mengajar .....	20

**ABSTRAK**  
**LAPORAN PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN**  
**DI SMK NEGERI 1 SEWON BANTUL**

**2014**

*Oleh: Aturdian Pramesti*

Tujuan kegiatan PPL merupakan kegiatan yang dilaksanakan oleh mahasiswa sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat, sekolah, dan atau lembaga masyarakat lainnya sekaligus sebagai upaya untuk memberdayakan mahasiswa dalam mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh selama di Perguruan Tinggi. Sebelum Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dilaksanakan, terlebih dahulu dilakukan observasi yang bertujuan untuk mengenali atau menganalisis kondisi sekolah/lembaga. Dengan demikian mahasiswa dapat menyusun dan menentukan program yang sesuai dengan kondisi dan kebutuhan sekolah/lembaga.

Adapun cara untuk mengabdikan diri kepada masyarakat, sekolah atau lembaga adalah dengan melakukan praktik belajar mengajar dan di dahului oleh kegiatan pembekalan, tes pembekalan, observasi kelas, konsultasi dengan guru pembimbing, pembuatan perangkat pengajaran, konsultasi pembuatan perangkat pengajaran, pelaksanaan praktik mengajar, evaluasi mengajar, penyusunan laporan, penarikan. Sedangkan untuk program KKN diantaranya pembuatan struktur organisasi, denah sekolah dan mengecat parkir guru dan siswa SMK N I Sewon.

Secara umum, semua program dapat berjalan dengan baik dan lancar sesuai rencana. Namun demikian, masih banyak kekurangan dan perlu adanya tindak lanjut di masa yang akan datang. Besarnya dukungan dari pihak sekolah terhadap mahasiswa PPL sangat membantu dalam menjalankan program-programnya. Dalam pelaksanaan program kerja tersebut, tentunya ada hambatan, namun dapat segera diatasi dan terselesaikan dengan baik berkat kerjasama yang baik dengan semua pihak.

Kata Kunci : PPL, SMK N 1 Sewon

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon menyatakan bahwa:

Nama : Aturdian Pramesti  
NIM : 13511242004  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Fakultas : Teknik

telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon dari tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Bantul, 17 September 2014

Mengesahkan,

Dosen pembimbing PPL,



Sri Palupi, M.Pd  
NIP. 19571111-198803 2 001

Guru Pembimbing,



Jazimatul Fauziah, S. Pd  
NIP. 19700419 197702 2 001

Mengetahui,

Kepala Sekolah SMK N I Sewon



Dra. Sri Sudaryanti  
NIP. 19600806 199003 2 001

Koordinator KKN-PPL Sekolah



Dra. Sri Sudaryanti  
NIP. 19640810 198903 2 015

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Sebagai salah satu lembaga pendidikan di Indonesia, Universitas Negeri Yogyakarta diharapkan mampu mencetak tenaga pendidik yang profesional dan bermutu tinggi. Dalam mewujudkan hal tersebut, Universitas Negeri Yogyakarta menyelenggarakan program PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) yang disebut PPL.

Sekolah merupakan lembaga yang tepat untuk melaksanakan program PPL. Salah satu sekolah yang terpilih untuk melaksanakan program tersebut adalah SMK Negeri 1 Sewon, Bantul. Di sekolah ini, mahasiswa akan mendapatkan pengalaman yang mungkin tidak didapatkan di kampus, terutama dalam hal mengajar, pelatihan dan pengembangan kompetensi, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan memecahkan masalah.

Program PPL yang diselenggarakan oleh Universitas Negeri Yogyakarta akanakanKontinental, Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, yang diperuntukan untuk kelas XI dan XII beberapa mata pelajaran yang bertujuan untuk menunjang pembentuk kompetensi kejuruan dan pengembangan kemampuan menyesuaikan diri dalam bidang keahliannya.

Pengembangan diri bukan merupakan mata pelajaran yang harus diasuh oleh guru. Pengembangan diri bertujuan memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengembangkan dan mengekspresikan diri sesuai dengan kebutuhan, bakat, dan minat setiap peserta didik sesuai dengan kondisi sekolah. Kegiatan pengembangan diri difasilitasi dan bimbingan oleh konselor, guru, atau tenaga kependidikan yang dapat dilakukan dalam bentuk kegiatan ekstrakurikuler.

Kegiatan pengembangan diri dilakukan melalui kegiatan pelayanan konseling yang berkenaan dengan masalah diri pribadi dan kehidupan sosial, belajar, dan pembentukan karier peserta didik SMK terutama ditujukan untuk pengembangan kreativitas dan bimbingan karier.

#### **A. ANALISIS SITUASI**

SMK N 1 Sewon merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan negeri di kota Bantul yang terdiri dari beberapa program keahlian antara lain program keahlian Jasa Boga dan Patiseri Busana Butik, Akomodasi

Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata, serta Kecantikan Kulit dan Kecantikan rambut.

Kualitas pelaksanaan pembelajaran di sekolah dipengaruhi oleh berbagai faktor antara lain, pembelajaran, media pembelajaran, sarana penunjang, dan fasilitas layanan sekolah lainnya, serta kedisiplinan dari sumber daya manusia yang ada.

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) UNY tahun 2013 dilaksanakan di SMK Negeri 1 Sewon yang berlokasi di Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul, Yogyakarta.

Analisis situasi meliputi kondisi sekolah, potensi sekolah/lembaga, dan permasalahan yang terkait dengan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM). Lokasi SMK Negeri 1 Sewon kurang begitu strategis, meskipun berada di dekat Perumahan Pendowo Asri karena terletak di tengah pedesaan namun masih dapat dijangkau oleh kendaraan umum. Suasana belajar cukup kondusif, tenang dan sejuk sebab keadaan lingkungan sekolah yang asri serta masih ada jarak antara lokasi KBM dengan jalan raya.

Untuk mengembangkan potensi siswa SMK Negeri 1 Sewon diadakan berbagai ekstrakurikuler yang digunakan sebagai wadah penyalur bakat, minat dan kegemaran siswa. Kegiatan ekstrakurikuler ini meliputi pramuka, keagamaan/hadroh, batik, bahasa inggris, bahasa perancis dan olahraga. Dari beberapa ekstrakurikuler tersebut sudah mampu meraih beberapa prestasi yang membanggakan sekolah. Prestasi yang membanggakan tersebut membuat SMK N I Sewon di pandang sebagai sekolah yang banyak memiliki prestasi meskipun sekolah ini berada di tengah pemukiman masyarakat. berikut ini merupakan profil tentang SMK N I Sewon.

#### **1. Lokasi SMK N 1 Sewon**

SMK Negeri 1 Sewon terletak di dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul, kode pos: 55185. Kawasan ini terletak 2,5 km dari jalan raya Bantul dan dapat dijangkau dengan kendaraan. SMK Negeri 1 Sewon merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan di Bantul yang terdiri dari empat program keahlian, yaitu:

1. Program Keahlian Jasa Boga (Restoran dan Patiseri)
2. Program Keahlian Busana Butik
3. Program Keahlian Akomodasi Perhotelan (Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata)

#### 4. Program Keahlian Kecantikan (Kulit dan Rambut)

SMK Negeri 1 Sewon didirikan pada tahun 1979 dengan No. SK 0191/0/1979 tanggal 03/09/1979 pada waktu itu bernama SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga) Negeri Bantul, berlokasi di Jl. Ra. Kartini Trirenggo, Bantul. Pada Tahun 1996 Lokasi SMKK Negeri Bantul dan semua proses kegiatan KBM dipindahkan ke Dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul.

Berdasarkan SK Mendikbud No. 036/0/ 1997 Tentang Perubahan NOMENKLATUR SMKTA menjadi SMK Negeri 1 Sewon serta organisasi dan tatakerja SMK.

Dalam usianya yang ke-34 SMK Negeri 1 Sewon telah meraih berbagai prestasi dan kemajuan sehingga SMK Negeri 1 Sewon semakin dikenal dan diminati oleh masyarakat khususnya masyarakat Bantul. Hal yang paling penting adalah telah diraihnya Sertifikat ISO 9001 : 2008 pada tanggal 17 Juli 2010 dari PT. TUV, yang berarti juga akan membawa perubahan ke masa depan yang lebih baik dan harapan yang cerah.

Manajemen berdasarkan SK No. 274/I13.2/SMK.01/KP/2012 Tanggal 1 Januari 2012. Adapun Keadaan gedung sekolah yaitu:

Luas Tanah	: 20.005 m <sup>2</sup>
Luas Bangunan Gedung	: 12.003 m <sup>2</sup>
Taman	: 2.000 m <sup>2</sup>
Luas Halaman Upacara/OR	: 3.000 m <sup>2</sup>
Lain-lain	: 1.002 m <sup>2</sup>
Status Tanah	: Hak milik
Status Bangunan	: Pemerintah
Sifat Bangunan	: Permanen

### 1. Visi dan Misi SMK N 1 Sewon

#### a. Visi SMK N 1 Sewon

Mewujudkan lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas berkarakter dan profesional.

#### b. Misi SMK N 1 Sewon

- 1) Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan sesuai dengan standar mutu manajemen pendidikan

- 2) Memberikan pelayanan pendidikan dan pelatihan dibidang pariwisata secara profesional dan *up to date*
- 3) Menciptakan lingkungan sekolah yang kondusif bagi pengembangan nilai-nilai karakter dan budaya bangsa.
- 4) Menghasilkan tamatan yang berkualitas dibidangnya sesuai kebutuhan dunia kerja.

## **2. Sistem Pendidikan SMK N 1 Sewon**

Sistem pendidikan yang berlaku di SMK Negeri 1 Sewon adalah Pendidikan Sistem Ganda (PSG), sebagaimana sistem pendidikan yang berlaku di sekolah kejuruan yang lainnya. PSG merupakan model penyelenggaraan pendidikan yang menggabungkan antara pendidikan sekolah dengan program keahlian yang diperoleh di dunia kerja. Tujuan dari Pendidikan Sistem Ganda ini adalah:

- a. Tamatan diharapkan menampilkan dirinya sebagai manusia yang beriman, takwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berbudi pekerti luhur, sehat jasmani dan rohani, berkepribadian yang mantap dan berbangsa.
- b. Memiliki kemampuan dan ketrampilan praktis yang sesuai dengan studi dan jurusan masing-masing.

Oleh karena itu, SMK Negeri 1 Sewon menerapkan isi Pendidikan Sistem Ganda yang terdiri dari lima komponen program pendidikan, yaitu:

- a. Komponen pendidikan umum (normatif), dimaksudkan untuk membentuk peserta didik menjadi warga negara yang baik, memiliki karakter sebagai warga negara dan berbangsa Indonesia yang baik.
- b. Komponen pendidikan dasar penunjang (adaptif), dimaksudkan untuk memberi bekal penunjang bagi keahlian profesi dan bekal keahlian untuk mengikuti perkembangan IPTEK.
- c. Komponen pendidikan teori kejuruan (produktif), dimaksudkan untuk membekali dasar keahlian profesi kejuruan.
- d. Komponen praktik profesi, yaitu berupa latihan kerja untuk menguasai teknik bekerja secara baik dan benar sesuai dengan tuntutan keahlian profesi.
- e. Komponen praktik keahlian profesi, yaitu berupa kegiatan bekerja secara terprogram dalam situasi yang sebenarnya untuk mencapai tingkat keahlian dan sikap kerja profesional.

### 3. Struktur dan Muatan Kurikulum 2013

Struktur kurikulum SMK meliputi substansi pembelajaran yang ditempuh dalam satu jenjang pendidikan selama tiga tahun mulai kelas X sampai dengan kelas XII.

Tabel. 1 Struktur Kurikulum SMK

MATA PELAJARAN		KELAS					
		X		XI		XII	
		1	2	1	2	1	2
<b>Kelompok A (Wajib)</b>							
1	Pendidikan Agama dan Budi Pekerti	3	3	3	3	3	3
2	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan	2	2	2	2	2	2
3	Bahasa Indonesia	4	4	4	4	4	4
4	Matematika	4	4	4	4	4	4
5	Sejarah Indonesia	2	2	2	2	2	2
6	Bahasa Inggris	2	2	2	2	2	2
<b>Kelompok B (Wajib)</b>							
7	Seni Budaya	2	2	2	2	2	2
8	Prakarya dan Kewirausahaan	2	2	2	2	2	2
9	Pendidikan Jasmani, Olah Raga & Kesehatan	3	3	3	3	3	3
<b>Total Kelompok A dan B (wajib)</b>		<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
<b>Kelompok C (Peminatan)</b>							
<b>C1. Dasar Bidang Keahlian</b>							
10	IPA Aplikasi	2	2	2	2	-	-
11	Pengantar Pariwisata	2	2	2	2	-	-
<b>C2. Dasar Program Keahlian</b>							
12	Simulasi Digital	3	3	-	-	-	-
13	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	2	2	-	-	-	-
14	Pengetahuan Bahan Makanan	3	3	-	-	-	-
15	Boga Dasar	7	7	-	-	-	-
16	Ilmu Gizi	5	5	-	-	-	-
<b>C3. Paket Keahlian Jasa Boga</b>							
17	Tata Hidang			5	5	5	5
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental			7	7		
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia			8	8	6	6
	Hidangan Kesempatan Khusus dan <i>Fusion Food</i>					8	8
	Pengelolaan Usaha Boga					5	5
	<b>Total Paket Jasa Boga</b>			20	20	24	24
<b>TOTAL</b>		<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>

Implikasi dari struktur kurikulum di atas dijelaskan sebagai berikut:

a. Di dalam penyusunan kurikulum SMK mata pelajaran dibagi ke dalam dua kelompok, yaitu:

1) Kelompok wajib

Kelompok wajib terdiri atas kelompok wajib A dan B yang terdiri atas Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, Bahasa Inggris. Kelompok B terdiri atas terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan dan Pendidikan Jasmani Olah Raga & Kesehatan.

2) Kelompok Peminataan

Mata pelajaran peminataan dikelompokkan menjadi 3 bagian. Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata, IPA Aplikasi, mata pelajaran ini untuk kelas X dan XI, kelompok Dua terdiri atas Simulasi Digital, Ilmu gizi, Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja, Pengetahuan bahan makanan dan Boga Dasar, mata pelajaran ini hanya didapat di kelas X, sedangkan untuk kelompok 3 terdiri atas Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia yang diperuntukan untuk kelas XI dan XII

- b. Materi pembelajaran Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan disesuaikan dengan kebutuhan program keahlian untuk memenuhi standar kompetensi kerja di dunia kerja.
- c. Evaluasi pembelajaran dilakukan setiap akhir penyelesaian satu standar kompetensi atau beberapa penyelesaian kompetensi dasar dari setiap mata pelajaran.
- d. Pendidikan SMK diselenggarakan dalam bentuk pendidikan sistem paket.
- e. Alokasi waktu satu jam pelajaran tatap muka adalah 45 menit.
- f. Beban pelajaran SMK meliputi kegiatan pembelajaran tatap muka, praktik di sekolah dan kegiatan kerja praktik di dunia usaha/industri ekuivalen dengan 48 jam pelajaran per minggu.
- g. Minggu efektif penyelenggaraan pendidikan SMK adalah 38 minggu dalam satu tahun pelajaran.
- h. Lama penyelenggaraan pendidikan SMK tiga tahun, maksimum empat tahun sesuai dengan tuntutan program keahlian.

#### **4. Program Keahlian SMK N 1 Sewon**

##### **a. Jasa Boga (Restoran dan Patiseri)**

Program ini terdiri dari 12 kelas yang berdaya tampung 364 siswa. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten di bidang:

- 1) Memiliki pengetahuan baik dalam pelayanan tamu maupun pembuatan atau penyajian makanan.
- 2) Serta mengetahui tata cara dalam penyajian maupun pembuatan makanan baik dalam negeri maupun luar negeri, dll.
- 3) Program keahlian ini bekerja sama dengan beberapa institusi, seperti:
  - a) Mirota Bakery
  - b) Mirota Kampus Group

##### **b. Akomodasi Perhotelan**

Program keahlian Akomodasi Perhotelan memiliki daya tampung 277 siswa yang terbagi menjadi delapan kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten dalam:

- 1) Dapat menerapkan hidup sehat, memiliki wawasan pengetahuan
- 2) Memiliki keahlian dan ketrampilan dalam bidang perhotelan agar dapat bekerja baik dan secara mandiri
- 3) Mampu memilih karir, berkompetensi, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang bisnis manajemen program perhotelan
- 4) Memiliki ilmu pengetahuan dan ketrampilan sebagai bekal bagi yang berminat untuk melanjutkan pendidikan.

Program keahlian ini memiliki institusi pasangan, yaitu:

- a) Hyatt Regency Hotel Yogyakarta
- b) Puri Asri Hotel Magelang
- c) Laras Asri Hotel Salatiga
- d) Novotel Solo
- e) The Sunan Hotel Solo
- f) Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta
- g) Mustika Sheraton Hotel Yogyakarta, dll.

### **c. Busana Butik**

Program keahlian ini terdiri dari 12 kelas secara keseluruhan dengan daya tampung 378 siswa. Tujuan dari program ini adalah membekali siswa dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten di bidang:

1. Menjahit dan mengembangkan sikap kewirausahaan, dll.

Program keahlian ini bekerja sama dengan beberapa institusi, antara lain:

- a) Dinasty Group
- b) Anteng Griya Busana
- c) Butik Delmora
- d) Ruma Mode Michael

### **d. Kecantikan (Kulit dan Rambut)**

Program keahlian ini berdaya tampung 179 siswa yang terbagi dalam 6 kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten dalam bidang:

1. Memotong rambut, merawat kulit, dan tata kecantikan lainnya
2. Serta mengerti tata cara dalam memberi perawatan

Program keahlian ini menjalin hubungan kerja sama dengan beberapa institusi, seperti

- a) Java Garden Spa
- b) Jhony Andrean Training Center
- c) Margaria Group

## **5. Organisasi SMK N 1 Sewon**

Struktur organisasi SMK Negeri 1 Sewon terdiri dari beberapa unsur, yaitu;

- a. Kepala Sekolah
- b. Dewan Sekolah
- c. Waka Kurikulum
- d. Waka Kesiswaan
- e. Waka Sarpras
- f. Waka Humas DU/DI
- g. Koordinasi Tata Usaha
- h. K3 (Kaprodi) Akomodasi Perhotelan
- i. K3 (Kaprodi) Tata Boga
- j. K3 (Kaprodi) Tata Kecantikan
- k. K3 (Kaprodi) Tata Busana

## 6. Kondisi Non-Fisik SMK N 1 Sewon

Kondisi non-fisik SMK N 1 Sewon terdiri dari sebaran warga sekolah yang terdiri dari:

### a. Kondisi Guru

Tabel 2. Kondisi Guru

STATUS	JUMLAH
PNS	78
GTT	23
Total Guru	101

### b. Kondisi Karyawan

Tabel 3. Kondisi Karyawan

STATUS	JUMLAH
PNS	12
PTT	18
Total Karyawan	30

### c. Kondisi Siswa

Tabel 4. Kondisi Siswa

KELAS		L	P	JUMLAH
X	AP1	10	22	32
	AP2	11	21	32
	AP3	10	22	32
	UPW A	9	23	32
	UPW B	8	24	32
	JB1	6	27	33
	JB2	5	27	32
	JB3	6	26	32
	Patiseri	7	25	32
	BB1		32	32
	BB2		32	32
	BB3		32	32
	BB4		32	32
	KCK		32	32
KCR		32	32	
XI	AP1	6	22	28
	AP2	9	20	28
	AP3	8	24	32
	UPW	14	16	30
	JB1	6	25	31
	JB2	7	23	30
	JB3	7	23	30
	Patiseri	3	28	31
	BB1		30	30
	BB2		31	31
	BB3		30	30

	BB4		31	31
	KC 1		31	31
	KC 2		31	31
XII	AP1	6	26	32
	AP2	3	27	30
	AP3	8	23	31
	JB1	5	26	31
	JB2	5	25	30
	JB3	5	23	28
	Patiseri	1	24	25
	BB1		32	32
	BB2		32	32
	BB3		32	32
	BB4	1	31	32
	KC Kulit		28	28
	KC Rambut		27	27
TOTAL SISWA		166	1128	1294

Selain dari kegiatan formal seperti pembelajaran di kelas, untuk menambah keterampilan dan menunjang pengembangan potensi non-akademis yang dimiliki oleh peserta didik, sekolah juga menyediakan kegiatan ekstrakurikuler antara lain Pramuka (wajib), Bola basket, Bola voli, Hadroh, dan Karate.

## 7. Kondisi Fisik SMK N 1 Sewon

SMK N 1 Sewon merupakan sekolah menengah kejuruan yang sudah memiliki sertifikat ISO, sehingga sekolah yang terletak di dusun Pulutan Pendowoharjo merupakan sekolah favorit. Di SMK Negeri 1 Sewon memiliki beberapa ruang teori, ruang teori digunakan untuk pembelajaran yang bersifat adaptif dan normatif, sedangkan pembelajaran yang bersifat produktif dilakukan di ruang praktek masing-masing jurusan. Namun terkadang pembelajaran yang bersifat normatif ataupun adaptif dilakukan di ruang praktek. Adapun fasilitas yang terdapat di SMK Negeri 1 Sewon adalah :

- a. SMK Negeri I Sewon mempunyai 65 ruang meliputi ruang praktek, ruang teori, ruang guru, dll. Mempunyai 4 jurusan yaitu sebagai berikut:
  - 1) Jurusan Tata Boga (Restoran dan Patiseri)
  - 2) Jurusan Tata Busana
  - 3) Jurusan Tata kecantikan (Kulit dan Rambut)
  - 4) Jurusan Akomodasi Perhotelan (Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata)

b. SMK Negeri I Sewon memiliki sarana dan prasarana yang cukup memadai sebagai pendukung kegiatan belajar mengajar, seperti:

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1) Ruang kepala sekolah    | 25) Dapur boga                     |
| 2) Ruang guru              | 26) Ruang kafetaria                |
| 3) Ruang tata usaha        | 27) Gudang alat boga               |
| 4) Ruang UKS               | 28) Ruang unit produksi boga       |
| 5) Ruang BP                | 29) Kantin atau <i>food center</i> |
| 6) Ruang perpustakaan      | 30) Akomodasi perhotelan           |
| 7) Ruang sidang            | 31) Ruang tata hidang              |
| 8) Ruang instruktur busana | 32) Ruang restoran                 |
| 9) Ruang praktek busana    | 33) Gudang restoran                |
| 10) Gudang busana          | 34) Ruang tata rias kulit          |
| 11) Ruang PU busana        | 35) Ruang instruktur<br>kecantikan |
| 12) Ruang gizi             | 36) Gudang kecantikan              |
| 13) Gudang gizi            | 37) Ruang tata rias rambut         |
| 14) Dapur RT               | 38) Ruang teori                    |
| 15) Gudang OR              | 39) Lab komputer                   |
| 16) Ruang OSIS             | 40) Lab. Bahasa Inggris            |
| 17) Tower air              | 41) Gudang umum                    |
| 18) Aula                   | 42) Tempat sepeda                  |
| 19) Sanggar kecantikan     | 43) Gardu jaga                     |
| 20) Koperasi               | 44) Selasar penghubung             |
| 21) Sanggar busana         | 45) Lapangan parkir                |
| 22) Mushola                | 46) Lapangan upacara               |
| 23) Kamar mandi/wc         | 47) Pagar                          |
| 24) Ruang instruktur boga  | 48) Hotel training                 |

c. Keadaan lokasi

Lokasi SMK Negeri 1 Sewon terletak di dusun Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul. Lokasi sekolah dekat dengan perumahan Pendowo Asri, meskipun letaknya di tengah-tengah desa namun sekolah ini dapat dijangkau dengan kendaraan.

d. Keadaan gedung

Kondisi gedung sekolah dalam keadaan baik. gedung ada dibagian timur jalan dan barat jalan, gedung yang ada dibagian barat jalan digunakan untuk ruang teori khusus jurusan Busana Butik.

e. Keadaan prasarana/sarana

- 1) Prasarana/sarana kebersihan seperti tempat sampah sudah tersedia di lingkungan sekolah. Kamar mandi sudah memadai, kondisinya bersih dan terawat.
- 2) Prasarana/sarana olah raga seperti lapangan sudah tersedia. Fasilitas olah raga sudah dilengkapi dengan tempat penyimpanan peralatan olah raga.

f. Keadaan personalia

- 1) SMK N 1 Sewon memiliki tenaga pendidik berjumlah 101 orang.
- 2) Karyawan berjumlah 30 orang.

g. Keadaan fisik lain (penunjang)

- 1) Tempat parkir sudah tersedia, dan sudah ada pembagian tempat parkir untuk guru/karyawan, siswa, dan tamu namun masih kurang tertata rapi.
- 2) Fasilitas peribadatan seperti mushola sudah ada dan dalam kondisi baik, mushola ini terletak disebelah barat aula. Perlengkapan yang ada di dalam mushoa seperti mukena, Al-qur'an, perpustakaan buku islami, pengeras suara, mimbar dan sebagainya sudah lengkap.
- 3) Kantin sudah tersedia dalam keadaan baik, karena telah dibukanya *food center*.
- 4) Pos satpam sudah tersedia dan dalam kondisi baik.
- 5) Koperasi sekaligus *fotocopy* tersedia dengan baik dan dapat memenuhi kebutuhan siswa.

h. Penataan ruang kerja

Dalam aspek penataan ruang kerja ada beberapa hal yang terkait yaitu pencahayaan, suara, warna, dan juga letak dari perabot/alat kerja kantor.

- 1) Ruang kelas teori yang ada disebelah barat jalan tidak memiliki fasilitas aliran listrik yang memadai meskipun lampu-lampunya dalam keadaan baik namun stop kontak banyak yang rusak sehingga jika mau mengajar menggunakan LCD masih kesulitan.

- 2) Faktor keramaian suara dari pemukiman warga dan jalan raya tidak mengganggu aktivitas guru, karyawan serta siswa SMK N 1 Sewon.
- 3) Warna di kelas atau di ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung aktivitas guru, karyawan dan siswa.
- 4) Penataan letak barang baik di kelas atau di ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung iklim kerja para guru, siswa, dan didukung perangkat sekolah yang lain untuk menjalankan tugas masing-masing. Namun untuk ruang guru kurang luas, mengingat pengajar di SMK Negeri 1 Sewon cukup banyak.

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

Kegiatan PPL Kegiatan PPL sebagai wahana mahasiswa dalam mewujudkan Tri Dharma yang ketiga yaitu pengabdian masyarakat. Masyarakat disini dikategorikan menjadi tiga yaitu kategori masyarakat umum, kategori industri dan kategori sekolah. Program PPL yang kami laksanakan kali ini tergolong dalam kategori sekolah, tepatnya SMK Negeri 1 Sewon. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan atau pembangunan sekolah.

### **1. Pra PPL**

Kegiatan KKN-PPL UNY 2014 dilaksanakan selama 2 ½ bulan terhitung mulai tanggal 1 Juli sampai 20 September 2013, adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY 2014 di SMK Negeri 1 Sewon dapat di lihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 5. Agenda Pelaksanaan KKN-PPL UNY 2014 di SMK Negeri 1 Sewon

<b>No</b>	<b>Nama Kegiatan</b>	<b>Waktu Pelaksanaan</b>	<b>Tempat</b>
1.	Observasi Pra KKN-PPL	3 Maret 2014	SMKN 1 Sewon
2.	Penyerahan Mahasiswa PPL	28 Februari 2014	SMKN 1 Sewon
3.	Pembekalan	24 Juni 2014	Fakultas
4.	Ujian PPL	28 Juni 2014	Puskom UNY
5.	Penerjunan	1 Juli 2014	SMKN 1 Sewon
6.	Praktik PPL	1 Juli – 17 September 2014	SMKN 1 Sewon
7.	Penyelesaian Laporan / Ujian	23 Agustus –22 September 2014	SMKN 1 Sewon
8.	Penarikan Mahasiswa KKN-PPL	20 September 2014	Aula SMKN 1 Sewon

## 2. Kegiatan KKN

### a. Program kerja

#### 1) Pelaksanaan Pembuatan Kata-kata Slogan

- a) Hari/Tanggal : Senin, 21 Agustus 2014
- b) Tempat : SMK N 1 Sewon
- c) Tujuan : Memperindah lingkungan sekolah dan memotivasi para siswa SMK N I Sewon.
- d) Bentuk Kegiatan : Pembuatan kata-kata Slogan dari bahan akrilik
- e) Target Sasaran : siswa siswi SMK N I Sewon
- f) Realisasi program : pembuatan desain dilakukan selama 1 hari dan dicetak jadi dalam waktu kurun 3 hari.
- g) Penanggung Jawab : Dewi gustin Nurani dan Eka Yuli Utami

#### 2) Pembaharuan struktur organisasi dan denah sekolah

- a) Hari/Tanggal : Senin, 28 Agustus 2014
- b) Tempat : SMK N 1 Sewon
- c) Tujuan : membenahi struktur yang telah berganti kepengurusan serta membenahan denah akibat adanya penambahan gedung baru
- d) Bentuk Kegiatan : pembuatan dena dan struktur organisasi dengan bahan benner
- e) Target Sasaran : Guru-guru SMK N I Sewon
- f) Realisasi Proker : pembuatan desaine dilakukan selama 1 hari dan dicetak jadi selama 1 hari dan untuk proses pembingkaiian dilakukan selama 4 hari.
- g) Penanggung Jawab : Agnes Dian Saputri dan Afia Fauzia

### 3) Pengecetan parkir guru dan siswa

- a) Hari/Tanggal : Minggu, 24 Agustus 2014
- b) Tempat : Parkiran Guru dan Siswa SMK N I Sewon
- c) Tujuan : menertibkan pemarkiran kendaraan siswa dan guru agar lebih rapi
- d) Bentuk Kegiatan : pengecetan oleh tukang cat dilanjutkan pengecetan secara rutin setiap sore oleh mahasiswa UNY, STIQ dan UST .
- e) Target Sasaran : siswa dan guru SMKN 1 Sewon
- f) Realisasi Proker : Pengecetan dilakukan oleh tukang cat pada hari minggu, namun karena belum selesai dilanjutkan pengecetan oleh mahasiswa selama 10 hari.
- g) Penanggung Jawab : Inda hayati, Dwi Astuti, Mita Septia Sari

#### b. Program Partisipan

Program partisipan yang kami laksanakan adalah:

- 1) Mengikuti Pesantren kilat di SMK N 1 Sewon
- 2) Membantu mengkoordinir pembagian zakat fitra
- 3) Mengikuti MABIT di SMK N 1 Sewon (buka dan sahur)
- 4) Mengikuti Pengajian Nuzulul Qur'an di SMK N 1 Sewon
- 5) Syawalan dengan keluarga besar SMK N I Sewon
- 6) Mengikuti upacara bendera setiap hari Senin.
- 7) Mengikuti Dies Natalis SMK N 1 Sewon
- 8) Mengikuti Penerimaan Peserta Didik Baru SMK N 1 Sewon
- 9) Mengikuti pelatihan Tonti kelas X SMK N 1 Sewon
- 10) Mengikuti MOS peserta didik baru 2014.
- 11) Mengikuti kegiatan senam pagi setiap hari jumat.
- 12) Mengikuti upacara 17 agustus.
- 13) Melaksanakan piket guru dan piket UKS.
- 14) Membantu persiapan lomba mushola
- 15) Membantu lomba MTQ

- 16) Membantu lomba kebersihan antar sekolah SMK se kabupaten Bantul
- 17) Menggantikan guru mengajar
- 18) Membantu menuliskan no induk buku di perpustakaan SMK N I Sewon.
- 19) Mengecat parkir guru dan siswa

### 3. Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa di kampus yang disebut dengan *micro teaching* sampai di sekolah tempat praktik. Pada kegiatan *micro teaching* mahasiswa melakukan praktik pembelajaran dengan mahasiswa lain yang berperan sebagai siswa. Kegiatan tersebut merupakan alat untuk melatih mental dan kesiapan mahasiswa dalam mengajar siswa yang sebenarnya. Kemudian dilanjutkan dengan melaksanakan kegiatan PPL di sekolah, disinilah tempat mahasiswa mengaplikasikan ilmu dan menuangkan kemampuannya dalam mengajar kelas yang sebenarnya. Penyerahan mahasiswa secara resmi di sekolah dilaksanakan pada tanggal 1 Juli 2014.

Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL yang dilakukan sebelum melakukan praktik mengajar di kelas

#### a. Pembekalan PPL

Pembekalan dilakukan sebelum mahasiswa sebelum diterjunkan ke sekolah.

#### b. Tes pembekalan

Tes ini dilakukan secara online di puskom, tes dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman mahasiswa setelah mengikuti pembekalan.

#### c. Observasi Kelas

Kegiatan ini dilaksanakan untuk mengetahui kondisi siswa serta untuk mengetahui cara mengajar guru di dalam kelas. Kegiatan ini dilaksanakan pada saat pelaksanaan kegiatan belajar mengajar sedang berlangsung.

#### d. Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai kelas, waktu, materi, silabus dan RPP yang dibutuhkan. Konsultasi ini dilaksanakan ketika setiap kali akan mengajar di kelas.

e. Pembuatan perangkat pengajaran

Membuat persiapan mengajar yang meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi dan buku-buku sumber pembelajaran, media pembelajaran, serta alat evaluasi pembelajaran. Referensi untuk membuat perangkat mengajar diambil dari berbagai sumber buku dan internet.

f. Konsultasi pembuatan perangkat pengajaran

Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai RPP, materi, media, buku-buku sumber, dan alat evaluasi pembelajaran yang telah dibuat sebelum pelaksanaan pengajaran di kelas.

g. Pelaksanaan praktik mengajar

Pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan 8 kali. Praktik mengajar dilaksanakan di kelas XII Jasa Boga 1, XI Jasa Boga 3, X Jasa Boga I , X Jasa Boga 2, XI Patiseri , XI Jasa Boga 3. Kegiatan mengajar di kelas dimulai setelah lebaran yaitu antara tanggal 13 Agustus sampai 17 September 2014. Materi yang diajarkan adalah materi Tata idang kelas XII, Pengetahuan Bahan Makanan, Boga Dasar, Pengolahan makanan Kontinental, Tata hidang kelas XI dan Pengolahan Makanan Indonesia. Adapun jadwal mengajar sesuai dengan jadwal mengajar yang telah ditentukan oleh guru pembimbing masing-masing.

h. Evaluasi mengajar

Evaluasi mengajar dilaksanakan tiap kali selesai mengajar. Dalam hal ini, mahasiswa praktikan bisa membicarakan tentang materi yang telah dan akan diajarkan pada tiap pertemuan, atau dapat dilakukan dengan cara memberikan soal evaluasi kepada siswa pada akhir pembelajaran. Selain itu, guru pembimbing dapat memberikan evaluasi terhadap kekurangan maupun kelebihan dalam praktik mengajar yang telah dilaksanakan.

i. Penyusunan Laporan

Proses penyusunan laporan PPL dilakukan sejak minggu ke 10 dalam rangkaian kegiatan PPL hingga menjelang penarikan PPL.

j. Penarikan

Kegiatan menandai bahwa PPL di SMK Negeri 1 Sewon telah selesai, Penarikan dilakukan pada tanggal 20 September 2014.

Kegiatan Penarikan PPL dilaksanakan di gedung Aula SMK N 1 Sewon dan dihadiri oleh ibu Dra.Widji ningsih selaku DPL PPL, Ibu Marniah, S.Pd selaku WKS Kurikulum; Ibu Mujirah, S.Pd, selaku perwakilan dari jurusan Boga; ibu Sudaryanti, S.Pd, selaku wakil dari jurusan Busana; Dra. Sri Sudaryati, Selaku kepala sekolah SMK N I Sewon.

## **BAB II**

### **KEGIATAN PPL**

#### **A. Perencanaan PPL**

Sebelum melakukan praktik mengajar di kelas, mahasiswa melakukan berbagai persiapan dan perencanaan yang diwujudkan dalam beberapa kegiatan antara lain:

1. **Konsultasi dengan Guru Pembimbing**

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan dengan tujuan untuk mengenal guru pembimbing lebih baik serta untuk mengetahui penugasan yang harus dikerjakan. Setelah mengetahui bentuk penugasan, mahasiswa dapat mulai mempersiapkan materi-materi yang berkaitan dengan penugasan tersebut. Penugasan tersebut antara lain yaitu Silabus, KKM, Rubrik Penilaian, RPP tahun, evaluasi, perangkat penilaian (Analisis butir soal) dan perangkat pembelajaran lainnya.

2. **Persiapan Materi Pembelajaran**

Persiapan materi pembelajaran dilakukan dengan mencari berbagai referensi baik dari sumber buku maupun sumber lain seperti internet, media massa, dll.

3. **Pembuatan Perangkat Pembelajaran**

Pembuatan perangkat pembelajaran diawali dengan pembuatan silabus dan RPP. RPP dibuat sesuai dengan silabus yang telah ada.

4. **Konsultasi Perangkat Pembelajaran**

Setelah RPP selesai disusun, maka mahasiswa melakukan konsultasi dengan guru pembimbing RPP sesuai dengan kompetensi inti dan kompetensi dasar yang ada. RPP yang dibuat harus direvisi agar sesuai dengan format dari guru pembimbing.

5. **Persiapan Metode dan Media Pembelajaran**

Persiapan metode dilakukan dengan memilih metode pembelajaran yang sesuai dengan materi dan kondisi siswa. Metode pembelajaran yang digunakan antara lain metode saintifik, diskusi, project work dan jigsaw. Sedangkan persiapan media pembelajaran dilakukan dengan membuat media yang sesuai dengan materi yang hendak disampaikan. Beberapa media yang digunakan yaitu Gambar, Bahan Sebenarnya, LCD, Laptop, Benda sebenarnya, dan materi lain sebagai penunjang berjalannya KBM.

## B. Pelaksanaan PPL

Dalam melakukan pelaksanaan PPL, mahasiswa secara otomatis menggantikan guru mata pelajaran selama kegiatan PPL berlangsung. Selama praktik mengajar, kelas dan jadwal pelajaran disesuaikan dengan kelas dan jadwal guru pembimbing. Kelas yang diampu oleh mahasiswa selama praktik yaitu kelas XII Jasa Boga 1, XI Jasa Boga 3, X Jasa Boga I, X Jasa Boga 2, XI Patiseri, XI Jasa Boga 3.

### 1. Praktik Mengajar

Pada praktikum mengajar mahasiswa didampingi oleh guru mata pelajaran dan guru pembimbing dengan tujuan agar guru mengetahui kekurangan-kekurangan mahasiswa praktikan sehingga dapat memberikan kritik dan saran yang membangun. Praktik mengajar mandiri dilakukan selama kegiatan PPL berlangsung yaitu sejak 13 Agustus – 16 September 2014. Jadwal mengajar dan kelas yang diampu dapat dilihat dalam tabel berikut:

**Tabel 6. Jadwal mengajar**

Minggu ke-	Hari/tanggal	Kelas	Mata pelajaran	Jam pelajaran	Jumlah jam
VII	Jumat, 15 Agustus 2014	XI JB1	Tata Hidang	1-6	6
	Sabtu, 16 Agustus 2014	XI JB 1	PPM Kontinental	3-9	6
Jumlah jam per- minggu					12
VIII	Selasa, 19 Agustus 2014	X BG 4	Pengetahuan Bahan Makanan Boga Dasar	6-9	4
	Jumat, 22 Agustus 2014	X BG 3		1-6	6
Jumlah jam per-minggu					10
IX	Rabu, 27 Agustus 2014	XII JB 1	Tata Hidang	1-6	6
Jumlah jam per-minggu					6
X	Sabtu, 6 September 2014	XI JB 1	PPM Kontinental	3-9	6
Jumlah jam per-minggu					6
XI	Rabu, 10 September 2014	XII JB 1	Tata Hidang	1-6	6
	Kamis, 11 September 2014	XI JB 1	PPM Indonesia	1-8	8
Jumlah jam per-minggu					14
<b>JUMLAH JAM KESELURUHAN</b>					<b>48</b>

Proses pembelajaran :

a. Membuka Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran dibuka dengan salam, berdoa, presensi siswa, dan setelah itu dilanjutkan dengan kegiatan apersepsi dengan mengaitkan materi yang akan diajarkan dengan hal-hal yang ada diluar agar siswa muda untuk mengingat materi yang akan diajarkan, tahap selanjutnya yaitu menyampaikan secara singkat mengenai tujuan pembelajaran, sistem penilaian dan gambaran materi yang akan disampaikan.

c. Penyajian Materi

Materi disajikan dengan memanfaatkan LCD, bahan sebenarnya, dan buku sebagai media untuk menyampaikan materi. Sedangkan materi yang diberikan kepada siswa, disusun sendiri oleh mahasiswa dengan bantuan guru mata pelajaran.

d. Metode Pembelajaran

Beberapa metode yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain yaitu metode saintifik, diskusi, tanya jawab, Praktek, demonstrasi, presentasi, serta berbagai games yang menarik.

e. Model Pembelajaran

Model pembelajaran yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain adalah jigsaw, diskusi kelompok, Tanya jawab, dan games. Pada setiap pertemuan diusahakan untuk menggunakan model pembelajaran yang berbeda sehingga tidak monoton.

f. Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan yaitu bahasa Indonesia

g. Penggunaan Waktu

Alokasi waktu disesuaikan dengan kebutuhan, untuk mata pelajaran normatif waktu yang digunakan adalah 2 jam pelajaran atau 90 menit. Dan untuk mata pelajaran produktif waktu yang digunakan adalah 5 sampai 6 jam pelajaran. Setiap 1 jam pelajaran membutuhkan waktu 45 menit.

h. Gerak

Selama pembelajaran berlangsung, praktikan berusaha tidak statis hanya didepan kelas saja, melainkan juga berkeliling dan mendekati siswa apabila ada yang kesulitan dalam proses diskusi.

i. Cara Memotivasi Siswa

Cara memotivasi yang digunakan yaitu dengan memberikan poin bagi siswa yang aktif, selain itu pemberian motivasi juga dilakukan secara lisan melalui kata- kata.

j. Teknik Bertanya

Teknik bertanya yang digunakan yaitu dengan melontarkan pertanyaan terlebih dahulu dan memberikan kesempatan kepada semua siswa untuk menjawab pertanyaan tersebut. Jika tidak ada yang menawarkan diri, barulah praktikan menunjuk salah satu siswa.

k. Teknik Penguasaan Kelas

Agar kelas selalu dalam kondisi kondusif, maka praktikan menciptakan beberapa kesepakatan khusus dengan siswa, menegur atau memberikan pertanyaan jika ada siswa yang mengobrol sendiri.

l. Penggunaan Media

Media yang digunakan selama praktek berlangsung yaitu gambar, LCD, Laptop, Buku, Papan tulis, media sebenarnya.

m. Bentuk dan Cara Evaluasi

Evaluasi yang digunakan selama praktik PPL berlangsung terdiri dari evaluasi proses dan evaluasi hasil. Evaluasi proses dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab selama proses pembelajaran berlangsung, serta dengan cara mengamati aspek afektif siswa menggunakan instrumen lembar pengamatan. Sedangkan evaluasi hasil dilakukan dengan memberikan soal post test diakhir pembelajaran.

n. Menutup Pembelajaran

Pembelajaran ditutup dengan menarik kesimpulan oleh guru dan siswa. Setelah menarik kesimpulan, guru memberikan tugas kepada siswa, menyampaikan materi pertemuan selanjutnya, memberikan pesan-pesan afektif kepada siswa, kemudian diakhiri dengan doa dan salam.

## C. Analisis Hasil

### 1. Manfaat PPL bagi Mahasiswa

Setelah menjalani proses kegiatan PPL, mahasiswa mendapatkan banyak pengalaman dan pengetahuan yang mungkin tidak didapat selama mengikuti perkuliahan. Menjalani profesi sebagai seorang guru selama proses PPL memberikan gambaran bahwasanya untuk menjadi seorang guru yang profesional tidak cukup hanya dengan penguasaan materi dan metode yang baik, melainkan juga perlu penguasaan teknik pengelolaan kelas yang baik.

Secara lebih spesifik, beberapa manfaat yang didapatkan oleh mahasiswa praktikan antara lain:

- a. Membantu mahasiswa dalam memahami pentingnya proses pendidikan.
- b. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk dapat berperan sebagai motivator, dinamisator dan melatih kemampuan menyelesaikan masalah yang ada.
- c. Memperoleh pengalaman dan keterampilan untuk melaksanakan pembelajaran dan manajerial di sekolah atau lembaga.
- d. Memperoleh daya penalaran dalam melakukan penelaahan, perumusan dan pemecahan masalah pendidikan yang ada.
- e. Dapat menerapkan RPP yang telah disusun dalam praktik pembelajaran langsung.
- f. Dapat menerapkan teori yang telah didapat di kampus mengenai: cara memilih dan mengembangkan materi, media, sumber bahan pelajaran serta metode yang dipakai dalam pembelajaran secara langsung.
- g. Dapat menerapkan cara menyesuaikan materi dengan jam efektif yang tersedia.
- h. Dapat berlatih melaksanakan kegiatan belajar mengajar di kelas dan mengelola kelas.
- i. Dapat berlatih melaksanakan penilaian hasil belajar siswa dan mengukur kemampuan siswa dalam menerima materi yang diberikan.
- j. Dapat mengetahui tugas-tugas guru selain mengajar di kelas (guru piket) sehingga dapat menjadi bekal untuk menjadi seorang guru yang profesional.

## **2. Hambatan**

Selama proses PPL berlangsung, selain memperoleh banyak manfaat mahasiswa juga menghadapi beberapa hambatan yaitu:

- a. Pada pertemuan-pertemuan awal mengajar praktikan masih kurang percaya diri karena masih belum terbiasa.
- b. Kesulitan dalam mencari jadwal mengajar.
- c. Terbatasnya sarana-sarana pendukung misalnya buku-buku penunjang yang diperlukan untuk proses belajar mengajar.
- d. Karakteristik dan perilaku siswa bervariasi sehingga menuntut kreativitas praktikan guna menghidupkan suasana agar siswa fokus dalam belajar.
- e. Beberapa siswa masih sulit dikendalikan, baik dari sisi ketertiban, antusiasme dalam proses pembelajaran, dan kerapian dalam hal penampilan.
- f. Kesulitan membagi waktu pada awal kegiatan KKN-PPL dimulai karena harus mengerjakan pembuatan perangkat pembelajaran seperti silabus dan RPP, dan disisi lain juga harus melakukan persiapan untuk mengajar.
- g. Kesulitan dalam mencari materi untuk kelas X sesuai dengan silabus terbaru yang disesuaikan dengan kurikulum 2013.
- h. Kegiatan KKN dan PPL yang dilakukan bersamaan membuat kegiatan PPL kurang efektif, karena arus membagi waktu disekolah dan dimasyarakat.
- i. Kurikulum 2013 menuntut agar guru untuk memberikan contoh benda yang nyata sehingga membuat praktikan harus benar-benar membuatnya, ini khusus untuk pelajaran praktik.

## **3. Usaha untuk Mengatasi Hambatan**

Dalam mengatasi beberapa hal yang menjadi hambatan, mahasiswa melakukan beberapa usaha yaitu:

- a. Melakukan latihan sebelum praktik mengajar.
- b. Menyesuaikan dengan jadwal terbaru dan selalu aktif konsultasi dengan guru pembimbing.
- c. Memanfaatkan buku dan media yang ada, serta mencari referensi dari internet.

- d. Menggunakan metode pembelajaran yang variatif dan disisipi dengan game agar siswa tertarik serta antusias dalam mengikuti pembelajaran.
- e. Memberikan sanksi secara positif kepada siswa yang kurang disiplin dan tertib, serta tidak memberikan poin afektif kepada siswa tersebut.
- f. Membagi waktu dengan cara mengerjakan silabus dan RPP di rumah, sedangkan persiapan mengajar dilakukan selama waktu senggang ketika di sekolah.
- g. Membagi waktu, selama di sekolah difokuskan di sekolah dan di masyarakat sebaliknya.
- h. Membuat produk simple sehingga tidak mengurak biaya dan waktu.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan kegiatan PPL yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Kegiatan PPL yang telah dilaksanakan meliputi : pembuatan silabus dan RPP, serta pelaksanaan pembelajaran di kelas.
2. Kegiatan PPL merupakan wahana untuk memberikan bekal bagi mahasiswa tentang bagaimana menjadi guru yang memiliki dedikasi dan loyalitas yang tinggi pada instansi dan profesinya.
3. Kegiatan PPL ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar mengajar secara langsung di depan kelas, melakukan teknik pengelolaan kelas, dan menghadapi siswa yang berbeda baik dari segi sikap maupun cara belajarnya.

#### **B. Saran**

Berdasarkan pengalaman selama menjalankan PPL, maka penulis dapat memberikan beberapa saran antara lain:

1. Bagi Sekolah
  - a) Hendaknya semua elemen sekolah diharapkan ikut berperan serta dalam program PPL
  - b) Sekolah hendaknya berperan dalam perawatan sarana dan prasarana yang ditinggalkan mahasiswa
  - c) Media untuk pelaksanaan belajar mengajar diperbanyak dan dimanfaatkan sebaik-baiknya
2. Bagi Mahasiswa
  - a) Penyusunan program sebaiknya direncanakan secara matang, baik persiapan mental dan fisik.
  - b) Membina kebersamaan dan kekompakan diantara mahasiswa PPL.
  - c) Memahami kondisi lingkungan karakter dan kemampuan elemen-elemen sekolah.
  - d) Terbinanya hubungan yang baik antara mahasiswa dengan seluruh keluarga besar SMK N 1 Sewon

3. Bagi Universitas

- a) Sebaiknya kegiatan PPL-KKN dilakukan terpisah, agar lebih efektif.
- b) Pembekalan dari LPPMP PKL PPL sebaiknya dilakukan diberikan keseragaman dan kepastian tentang tuntutan-tuntutan yang harus dilaksanakan selama KKN-PPL sehingga tidak terdapat perbedaan persepsi antar mahasiswa

## DAFTAR PUSTAKA

- Tim KKN-PPL UNY. 2010. *Laporan KKN-PPL*. Yogyakarta: UNY
- Tim Pembekalan KKN-PPL. 2014. *Materi Pembekalan KKN-PPL*. Yogyakarta: UNY
- Tim Pembekalan Pengajaran Mikro. 2014. *Materi Pembekalan Pengajaran Mikro/PPL 1*. Yogyakarta: UNY
- Tim Penyusunan Panduan KKN-PPL UNY. 2014. *Panduan KKN-PPL Edisi 2012*. Yogyakarta: UNY

# LAMPIRAN







# Lampiran 1

# **Lampiran 2**

# Lampiran 3



## LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Mahasiswa: Aturdian Pramesti Pukul : 10.00 WIB

No. Mahasiswa : 13511242004 Tempat Praktik : SMK N 1 Sewon

Tgl. Observasi : 3 Maret 2014 Fak/Jur/Prodi : Teknik/Ptbb/Pt.Boga S1

No	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan
A	<b>Perangkat pembelajaran</b>	
	1. Kurikulum tingkat satuan pembelajaran (KTSP)	Untuk kelas x sudah menggunakan kurikulum 2013, sedangkan untuk kelas xi dan xii masih menggunakan ktsp
	2. Silabus	Silabus yang dibuat oleh guru dari masing-masing pengajar digunakan sesuai dengan yang telah dituliskan untuk dua semester
	3. Rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP)	Rencana pelaksanaan pembelajaran dibuat setiap tahun ajaran baru untuk dua semester
B	<b>Proses pembelajaran</b>	
	1. Membuka pelajaran	Pelajaran dibuka dengan doa, guru memberikan motivasi dengan lelucon kecil agar murid mau aktif mendengarkan.
	2. Penyajian materi	Materi disajikan dengan ceramah
	3. Metode pembelajaran	Untuk kelas xi metode pembelajarannya masih terpusat pada guru
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa yang digunakan bahasa indonesia semi formal, hal ini bertujuan agar murid nyaman dengan materi yang disampaikan oleh guru
	5. Penggunaan waktu	Waktu digunakan seefektif mungkin oleh guru, hal ini terlihat pada pelajaran praktek yang memiliki waktu lama dan dimanfaatkan sebaik mungkin oleh guru untuk memberikan seluruh pembelajaran pada hari itu.
	6. Gerak	
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memakai sistem lelucon kecil tapi mengena dan membuat para murid berpikir untuk mengikuti apa yang dikatakan guru. Memberikan kata-kata mutiara
	8. Teknik bertanya	Guru memberikan kebebasan pada setiap murid untuk bertanya, apabila tidak ada yang bertanya maka akan ditunjuk salah satu murid dan guru yang gantian bertanya. Hal ini digunakan guru untuk memancing hal-hal yang belum dipahami para murid namun murid bingung untuk merangkai kata-kata yang tepat untuk dipertanyakan.
9. Teknik penguasaan kelas	Guru aktif mengamati semua murid didalam kelas, setiap ada murid yang berbicara sendiri maka guru menegur, hal itu membuat murid serentak satu kelas memperhatikan guru yang sedang mengajar.	



## LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

Universitas Negeri Yogyakarta

	10. Penggunaan media	Media yang digunakan disekolah ini lcd, papan tulis, black bord, job sheet
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Evaluasi untuk teori diakhiri dengan guru memberikan pertanyaan kepada murid seputar mapel yang diajarkan. Untuk evaluasi mapel praktek, guru menunjuk makanan yang sesuai kriteria baik, tekstur, dll. Apabila tidak ada yang memenuhi kriteria maka guru akan menjelaskan karakteristik dan penyajian yang benar kepada murid
	12. Menutup pelajaran	Pelajaran ditutup dengan memberikan motivasi kepada murid dan diakhiri doa
C	<b>Perilaku siswa</b>	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Pada saat teori banyak yang mendengarkan mapel yang dijelaskan oleh guru, sedangkan pada saat praktek ada murid yang aktif mengolah makanan, ada yang hanya melihat, bahkan ada yang terkadang duduk dibelakang dengan alasan capek
	2. Perilaku siswa diluar kelas	Diluar kelas kebanyak murid senang bergerombol tapi tidak membuat kebisingan.

Yogyakarta, 3 Maret 2014

Guru pembimbing

Mahasiswa ,

Jazimatul Fauziah, S. Pd  
NIP. 19700419 197702 2 001

Aturdian Pramesti  
13511242004



## LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Mahasiswa: Aturdian Pramesti Pukul : 10.00 WIB

No. Mahasiswa : 13511242004 Tempat Praktik : SMK N 1 Sewon

Tgl. Observasi : 3 Maret 2014 Fak/Jur/Prodi : Teknik/Ptbb/Pt.Boga S1

No	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan	Keterangan
1	Kondisi fisik sekolah	Rapi, tapi untuk cat bangunan sudah mulai luntur dan butuh perbaikan	Perlu pengecatan baru
2	Potensi siswa	Siswa memiliki skill yang sesuai dengan jurusan yang mereka ambil	
3	Potensi guru	Kompeten dan benar-benar memiliki pengetahuan yang kompleks dengan mapel yang diampuhnya, terbukti para guru mampu mengasah dan menumbuhkan skill pada setiap murid	
4	Potensi karyawan	Sangat disiplin dan mau bekerjasama	
5	Fasilitas KBM, media	Lcd, papa tulis, white board, restoran, cafetaria, hotel, dapur patiseri, dapur pengolahan	
6	Perpustakaan	Buku yang tersedia lumayan banyak dan sangat mendukung pembelajaran yang ada di smk ini	
7	Laboratorium	Lab yang tersedia lab komputer dan bahasa	
8	Bimbingan konseling	Bk sangat membantu para murid untuk memberikan nasehatan untuk mengarahkan bakat yang dimiliki siswa tersalurkan dengan tepat	Memberikan bimbingan pada dunia kerja
9	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar dilakukan untuk kelas xii yang akan menempuh ujian nasional	
10	Ekstrakurikuler,(pramuka, PMI, basket, drumband, dsb)	Ekstrakurikuler yang ada di smk ini diantaranya pramuka, basket, drama, tari.	
11	Organisasi dan fasilitas OSIS	Osis, rohis. Fasilitas tersedia tempat rapat setiap organisasi dan tambahan alat kebutuhan lainnya.	



## LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

Universitas Negeri Yogyakarta

12	Organisasi dan fasilitas UKS	Uks memiliki peralatan yang memadai untuk mengadakan pertolongan pertama dan sakit ringan lainnya.	
13	Administrasi(karyawan, sekolah, dinding)		
14	Karya tulis ilmiah remaja	Tidak ada	
15	Karya tulis ilmiah oleh guru		
16	Koperasi siswa	Tersedia, menjual peralatan sekolah, snack, minuman, tersedia foto kopi dengan harga yang terjangkau	
17	Tempat ibadah	Tersedia masjid yang besar yang digunakan untuk sholat lima waktu dan dhuha secara berjamaah	
18	Kesehatan lingkungan	Lingunn smk ini bersih dan tersedia tempat sampah untuk sampah organik dan non organik sehingga sampah mudah diolah untuk menghindari penumpukan sampah	
19	Lain-lain.....		

Yogyakarta, 3 Maret 2014

Koordinator PPL Sekolah/instansi

Mahasiswa

Dra. Sudaryanti  
NIP. 19640810 198903 2 015

Aturdian Pramesti  
13511242004



## OBSERVASI PEMBELAJARAN/PELATIHAN

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Mahasiswa: Aturdian P. Pukul : 10.00

No. Mahasiswa : 13511242004 Tempat Praktik : SMK N 1 Sewon

Tgl. Observasi : 3 Maret 2014 Fak/Jur/Prodi:Teknik/Ptbb/Pt. Boga S1

No	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan
A	<b>Perangkat Pelatihan/pembelajaran</b>	
	1. Kurikulum tingkat satuan pembelajaran (KTSP)	Untuk kelas X dan XI menggunakan kurikulum 2013, dan kelas tiga vmasih KTSP
	2. Silabus	Silabus untuk kurikulum 2013 sudah ada
	3. Rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP)	RPP dibuat sebelum pembelajaran, jadi pembelajaran di kelas telah tersetting oleh RPP yang dibuat
B	<b>Proses pelatihan/ pembelajaran</b>	
	1. Membuka pelajaran	Membuka dengan diawali salam, doa, apresepsi, penyampaian ujuan, metode, model pembelajaran dan penilaian
	2. Penyajian materi	Penyajian materi dengan di bantu LCD
	3. Metode pembelajaran	Metode yang dipakai saintific, diskusi, praktik,
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa indonesia
	5. Penggunaan waktu	Waktu satu kali jam pelajaran 45 menit
	6. Gerak	Menyebar ke kelas
	7. Cara memotivasi siswa	Dengan memberikan kata-kata motivasi dan contoh real
	8. Teknik bertanya	Mengancungkan tangan
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru rata-rata mampu mengendalikan dengan cara mereka sendiri
	10. Penggunaan media	LCD, Power point
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Dengan post test unuk materi teori
12. Menutup pelajaran	Ditutup dengan memotivasi, berdoa dan salam	
C	<b>Perilaku peserta pelatihan (Diklat)</b>	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Aktif, sebagian ada yang tidak mendengarkan dan berbicara sendiri
	2. Perilaku siswa diluar kelas	Rame,

Yogyakarta, 3 Maret 2014

Guru pembimbing

Mahasiswa

Jazimatul Fauziah, S. Pd  
NIP. 19700419 197702 2 001

Aturdian Pramesti  
13511242004



## OBSERVASI PEMBELAJARAN/PELATIHAN

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Mahasiswa: Aturdian P. Pukul : 10.00

No. Mahasiswa : 13511242004 Tempat Praktik : SMK N 1 Sewon

Tgl. Observasi : 3 Maret 2014 Fak/Jur/Prodi:Teknik/Ptbb/Pt. Boga S1

NO	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan	Keterangan
1	<b>Observasi fisik:</b>		
	a. Keadaan lokasi	Bersih, rindang dan asri, hanya kurang adanya tanaman hias di depan sekolah	Tamanisasi
	b. Keadaan gedung	Gedung tertata rapi	
	c. Keadaan sarana/prasarana	Terpenuhi	
	d. Keadaan personalia	Tercukupi untuk semua bidang ada yang bertanggung jawab	
	e. Keadaan fisik lain (penunjang)		
	f. Penataan ruang kerja	Ruang kerja tertata rapi	
	g. Aspek lain.....		
2	<b>Observasi tata kerja:</b>		
	a. Struktur organisasi tata kerja	Tertata dengan baik, setiap jurusan juga memiliki struktur organisasi tersendiri	
	b. Program kerja lembaga	Kerja lembaga terkoordinir dengan baik, hal ini terlihat dari guru piket yang dilakukan oleh guru yang berbeda setiap harinya	
	c. Pelaksanaan kerja	Kerja guru mapel praktek kebanyakan sampai sore/ sampai praktek selesai	
	d. Iklim kerja antar personalia	Hanya pada saat piket saja yang dilakukan pergantian jadwalnya	
	e. Evaluasi program kerja		
	f. Hasil yang dicapai		
	g. Program pengembangan	Setiap tahun smk merencanakan untuk menambah sarpras dan kelengkapan lain demi kemajuan sekolah smk tersebut	
	h. Aspek lain ....		

Yogyakarta, 3 Maret 2014

Koordinator PPL Sekolah/instansi

Mahasiswa

Dra. Sudaryanti  
NIP. 19640810 198903 2 015

Aturdian Pramesti  
13511242004



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL

**F03**

Untuk  
Mahasiswa

NOMOR LOKASI :

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 SEWON (SMKK)

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

No	Nama Kegiatan	Hasil Kuantitatif/Kualitatif	Serapan Dana (Dalam Rupiah)				Jumlah
			Swadaya/ Sekolah/Lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	Sponsor/Lembaga Lainnya	
1	Penarikan KKN-PPL UNY 2014	Pengadaan snack sejumlah : a. Mahasiswa : 15 @ Rp 5.000 x 15 = Rp 75.000,- b. Guru : 25 @ Rp 15.000 x 25 = Rp 375.000,-		Rp 450.000,-			Rp 450.000,-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL

**F03**

Untuk  
Mahasiswa

NOMOR LOKASI :  
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 SEWON (SMKK)  
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

No	Nama Kegiatan	Hasil Kuantitatif/Kualitatif	Serapan Dana (Dalam Rupiah)				
			Swadaya/ Sekolah/Lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	Sponsor/Lembaga Lainnya	Jumlah
1	Penarikan KKN-PPL UNY 2014	Pengadaan vendel untuk sekolah : a. Vendel dan Box batik 1 buah Rp 85.000 + Rp 40.000 = Rp 125.000,-		Rp 130.000,-			Rp 130.000,-

Bantul, 10 Oktober 2014  
Mengetahui :

Kepala sekolah

Dra. Hj Sudaryati  
NIP. 19600806 199003 2 001

Dosen pembimbing lapangan

Sri Palupi, M,Pd  
NIP 19571111 198803 2 001

Ketua Kelompok,

Prawangsa Sam Putra  
NIM. 10511244026



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL

**F03**

Untuk  
Mahasiswa

NOMOR LOKASI :

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 SEWON (SMKK)

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 SEWON (SMKK)

NAMA MAHASISWA : ATURDIAN PRAMESTI

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

NO MAHASISWA : 13511242004

GURU PEMBIMBING : Jazimatul Fauziah, S. Pd

FAK./JUR./PRODI : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

DPL PPL : SRI PALUPI, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	<b>Minggu I</b> Senin-Sabtu 1-6 Juli 2014	Kegiatan KKN	-	-	-
2.	<b>Minggu II</b> Senin-Sabtu 8- 13 Juli 2014	Observasi Kelas	Terlaksana	-	-
3.	<b>Minggu III</b> Senin-Sabtu 15-20 Juli 2014	Konsultasi jadwal mengajar Konsultasi Guru Pembimbing	Terlaksana Terlaksana	- -	- -
4.	<b>Minggu IV</b> Senin-sabtu 22-27 Juli 2014	Konsultasi Perangkat Pembelajaran Konsultasi Materi	Terlaksana Terlaksana	- -	- -



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 SEWON (SMKK)

NAMA MAHASISWA : ATURDIAN PRAMESTI

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

NO MAHASISWA : 13511242004

GURU PEMBIMBING : Jazimatul Fauziah, S. Pd

FAK./JUR./PRODI : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

DPL PPL : SRI PALUPI, M.Pd

5.	<b>Minggu V</b> Senin-sabtu 29 Juli-3 Agustus 2014	Membuat RPP dan Perangkat Pembelajaran lainnya	Terlaksana Terlaksana	- -	- -
6.	<b>Minggu VI</b> Senin-sabtu 5-10 Agustus 2014	LIBUR LEBARAN			
7.	<b>Minggu VII</b> Senin-sabtu 12- 17 Agustus 2014	Konsultasi Materi mengajar Upacara 17 Agustus Membuat RPP Mengajar Tata Hidang Kelas XI JB 1	Terlaksana Terlaksana Terlaksana Terlaksana	- - - -	- - - -



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 SEWON (SMKK)

NAMA MAHASISWA : ATURDIAN PRAMESTI

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

NO MAHASISWA : 13511242004

GURU PEMBIMBING : Jazimatul Fauziah, S. Pd

FAK./JUR./PRODI : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

DPL PPL : SRI PALUPI, M.Pd

8.	<b>Minggu VIII</b> Senin-Sabtu 18-22 Agustus 2014	Membuat Media Pembelajaran Mengajar Pengetahuan Bahan Makanan Mengajar Boga Dasar Merekap Nilai dan Evaluasi	Terlaksana Terlaksana Terlaksana Terlaksana	- - - -	- - - -
9.	<b>Minggu IX</b> Senin-sabtu 26-31 Agustus 2014	Membuat Media Pembelajaran Mengajar Tata Hidang Kelas XII JB 1	Terlaksana Terlaksana	- -	- -
10.	<b>Minggu X</b> 2-7 September 2014	Membuat Media Pembelajaran Mengajar PPM Kontinental kelas XI JB 1 Merekap Nilai dan Evaluasi	Terlaksana Terlaksana Terlaksana	- - -	- - -



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 SEWON (SMKK)

NAMA MAHASISWA : ATURDIAN PRAMESTI

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

NO MAHASISWA : 13511242004

GURU PEMBIMBING : Jazimatul Fauziah, S. Pd

FAK./JUR./PRODI : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

DPL PPL : SRI PALUPI, M.Pd

11.	<b>Minggu XI</b> Senin- Sabtu 9-14 September 2014	Membuat Media Pembelajaran Mengajar Tata Hidang kelas XII JB 1 Mengajar PPM Indonesia Merekap Nilai dan Evaluasi	Terlaksana Terlaksana Terlaksana Terlaksana	- - - -	- - - -
-----	---	---	--	------------------	------------------

Mengetahui  
Kepala sekolah

Dosen pembimbing lapangan

Bantul, 1 Oktober 2014

Mahasiswa KKN-PPL,

Dra. Hj Sudaryati  
NIP. 19600806 199003 2 001

Sri Palupi, M.Pd  
NIP. 19571111 198803 2 001

Aturdian Pramesti  
NIM.13511242004



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk  
Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 SEWON (SMKK)

NAMA MAHASISWA : ATURDIAN PRAMESTI

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

NO MAHASISWA : 13511242004

GURU PEMBIMBING : Jazimatul Fauziah, S. Pd

FAK./JUR./PRODI : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

DPL PPL : SRI PALUPI, M.Pd



Universitas Negeri  
Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN PROGRAM KERJA PPL UNY

TAHUN 2013/2014

**F01**

Kelompok Mahasiswa

NO  
MO

R LOKASI :

NAMA SEKOLAH : SMK N 1 Sewon

ALAMAT SEKOLAH : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

NAMA : AturdianPramesti

NIM : 13511242004

PRODI : Pendidikan Teknik Boga

No	Program / Kegiatan PPL	Jumlah Jam Per Minggu												Jml Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	
<b>1</b>	<b>Observasi Kelas</b>													
	a. Persiapan													
	b. Pelaksanaan		4											4
	c. Evaluasi dan tindak lanjut													
<b>2</b>	<b>Konsultasi Jadwal Mengajar</b>													
	a. Persiapan													
	b. Pelaksanaan			4										4
	c. Evaluasi dan tindak lanjut													
<b>1</b>	<b>Konsultasi dengan guru pembimbing</b>													
	a. Persiapan				1	1		1	1	1	1	1	1	8
	b. Pelaksanaan				2	2		2	2	2	2	2	2	16
	c. Evaluasi dan tindak lanjut				1	1		1	1	1	1	1	1	8
<b>2</b>	<b>Konsultasi dengan dosen pembimbing PPL</b>													
	a. Persiapan					1		1		1		1		4
	b. Pelaksanaan					1		1		1		1		4
	c. Evaluasi dan tindak lanjut					1		1		1		1		4

<b>3</b>	<b>Membuat RPP</b>													
	a. Persiapan					1		1	1	1	1	1		6
	b. Pelaksanaan					4		4	4	4	4	4		24
	c. Evaluasi dan tindak lanjut					1		1	1	1	1	1		6
<b>4</b>	<b>Membuat Administrasi Guru</b>													
	a. Persiapan													
	b. Pelaksanaan					2					2	2	2	8
	c. Evaluasi dan Tindak lanjut													
<b>5</b>	<b>Membuat Media Pembelajaran</b>													
	a. Persiapan					1	1		1	1	1	1		7
	b. Pelaksanaan					2	2		2	2	2	2		14
	c. Evaluasi dan tindak lanjut					1	1		1	1	1	1		7
<b>6</b>	<b>Membuat Jobsheet</b>													
	a. Persiapan								1	1	1	2		5
	b. Pelaksanaan								2	2	2	4		10
	c. Evaluasi dan tindak lanjut								1	1	1	2		5
<b>7</b>	<b>Mengajar</b>													
	a. Persiapan								2	2	1	2	2	9
	b. Pelaksanaan								8	6	4	3	10	31
	c. Evaluasi dan tindak lanjut								2	2	1	1	2	8
<b>8</b>	<b>Membuat Lembar Kerja Siswa</b>													
	a. Persiapan								2	2	1	1	2	8
	b. Pelaksanaan								2	4	2	2	4	14
	c. Evaluasi dan tindak lanjut								2	2	1	1	2	8
<b>9</b>	<b>Mengoreksi lembar kerja siswa</b>													
	a. Persiapan								2	2	1	1	2	8
	b. Pelaksanaan								4	4	2	2	4	16
	c. Evaluasi dan tindak lanjut								2	2	1	1	2	8

<b>10</b>	<b>Membuat Hand out</b>													
	a. Persiapan							2	2	1	1	2		4
	b. Pelaksanaan							4	4	2	2	4		16
	c. Evaluasi dan tindak lanjut							2	2	1	1	2		8
<b>10</b>	<b>Pembuatan Laporan KKN Kelompok</b>													
	a. Persiapan										1	2	2	5
	b. Pelaksanaan										2	2	4	8
	c. Evaluasi dan tindak lanjut										1	1	1	3
<b>11</b>	<b>Pembuatan Laporan PPL Individu</b>													
	a. Persiapan											2	2	4
	b. Pelaksanaan											6	6	12
	c. Evaluasi dan tindak lanjut											1	1	2
<b>Jumlah Total Jam</b>													<b>317</b>	

**Mengetahui,  
Dosen Pembimbing Lapangan**

**Guru Pembimbing**

**Bantul, 17 September 2014  
Mahasiswa**

**Sri Palupi, M.Pd  
NIP. 19571111 198803 2 001**

**Jazimatul Fauziah, S. Pd  
NIP. 19700419 197702 2 001**

**Aturdian Pramesti  
NIM. 13511242004**







## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP No 1)

Nama Sekolah	: SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester	: XI
Materi Pokok	: Ikan
Pertemuan	: Pertama
Alokasi Waktu	: 3x 45 menit

### A. Kompetensi Inti

- KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2: Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung .

### B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan	Terlihat aktif dalam pembelajaran



	rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang ikan	dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang ikan.
2.2	Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi
3.3	Mendeskripsikan bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mendeskripsikan pengertian tentang ikan</li><li>2. Mendeskripsikan tentang fungsi ikan</li><li>3. Mendeskripsikan tentang potongan ikan</li><li>4. Mendeskripsikan tentang komposisi ikan</li></ol>
4.3	Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mengevaluasi tentang mutu ikan</li><li>2. Mengevaluasi tentang proses pembuatan hasil olah ikan</li><li>3. Mengevaluasi pengaruh pengolahan ikan</li><li>4. Mengevaluasi hasil olahan ikan</li></ol>



### C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran sup dan soto Indonesia ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat

1	Aktif dalam pembelajaran ruang lingkup pengetahuan bahan makanan ikan
2	Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3	Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4	Dapat mendeskripsikan tentang pengertian tentang ikan
5	Dapat mendeskripsikan tentang fungsi ikan
6	Dapat mendeskripsikan tentang potongan ikan
7	Dapat mendeskripsikan tentang komposisi ikan
8	Dapat mengevaluasi tentang mutu ikan
9	Dapat mengevaluasi tentang proses pembuatan hasil olah ikan
10	Dapat mengevaluasi tentang pengaruh pengolahan ikan
11	Dapat mengevaluasi tentang hasil olahan ikan

### D. Materi Pembelajaran Ikan

Ruang Lingkup Pembelajaran Ikan

1. Pengertian Ikan
2. Jenis-jenis ikan
3. Fungsi Ikan
4. Potongan ikan
  - a. Delice
  - b. Paupiette
  - c. Goujon
  - d. Troncom
  - e. Supreme
  - f. Dame
5. Komposisi ikan
6. Mutu Kriteria Penilaian Ikan
7. Proses Pembuatan Hasil Olahan Ikan
8. Pengaruh pengolahan Pada Ikan
9. Hasil olahan ikan

### E. Model/Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran : Project work (diskusi)
2. Model Pembelajaran : Direct Interaction dan Bimbingan kelompok



## F. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru mengajak siswa untuk mengawalipelajaran dengan berdoa</li><li>2. Guru memberikan salam kepada siswa</li><li>3. Guru mengabsen siswa</li><li>4. Guru memberikan gambaran tentang ruang lingkup pengolahan bahan makanan ikan. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang pengolahan bahan makanan ikan.</li></ol>	25 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati:</b> Peserta didik memahami materi pengolahan bahan makanan tentang ikan dan mencerna materi power point yang disampaikan oleh guru.</p> <p><b>Menanya:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mendiskusikan tentang jenis-jenis ikan dan karakteristiknya secara berkelompok, dan setiap kelompok beranggotakan 4 orang.</li><li>2. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang jenis-jenis ikan dan karakteristiknya.</li></ol> <p><b>Mengumpulkan informasi:</b> Peserta didik mencari informasi tentang ikan</p> <p><b>Menalar / Mengasosiasi:</b> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi tentang ikan Siswa memahami tentang jenis-jenis ikan Siswa memahami tentang potongan-potongan ikan</p> <p><b>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik mempresentasikan laporan hasil diskusi kelompok</li><li>2. Peserta didik memperoleh klarifikasi/ penegasan dari guru tentang laporan hasil observasi.</li><li>3. Peserta didik memperoleh pengayaan informasi dan referensi dari guru</li><li>4. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru.</li></ol>	65 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru mengevaluasi tentang materi tentang bahanpengetahuan bahan makanan ikan</li><li>2. Guru menyimpulkan materi pengolahan bahan makanan ikan.</li><li>3. Guru memberikan penugasan terhadap siswa untuk membuat makalah hasil diskusi yang telah dipresentasikan.</li><li>4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</li></ol>	45menit
	<b>JUMLAH:</b>	135menit



### G. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran:

1. LCD
2. White board
3. Power point

Sumber Pembelajaran:

1. -----,(2004). Pengetahuan Bahan Pangan. Yogyakarta : PTBB FT UNY.
2. Anita Reischl. 2000. *Nutrition*. Sekolah Trauner.
3. Astawan M. W. dan M. Astawan, 1989. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademi Presindo. Jakarta.

### H. Penilaian Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian

Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Mendeskripsikan pengertian tentang ikan	Tertulis	Esay
Mendeskripsikan tentang fungsi ikan	Tertulis	Esay
Mendeskripsikan tentang potongan ikan	Tertulis	Esay
Mendeskripsikan tentang komposisi ikan	Tertulis	Esay
Mengevaluasi tentang mutu ikan	Tertulis	Esay
Mengevaluasi tentang proses pembuatan hasil olah ikan	Tertulis	Esay
Mengevaluasi pengaruh pengolahan ikan	Tertulis	Esay
Mengevaluasi hasil olahan ikan	Tertulis	Esay



2. Bentuk instrumen penilaian hasil belajar

a. Naskah tes tertulis

No	Soal
1.	Sebutkan struktur biologis ikan!
2.	Mutu dan kesegaran ikan diuji dengan metode indrawi yaitu? Dan jelaskan!
3.	Apakah yang dimaksud dengan potongan delice? dan sebutkan cara pembuatannya!
4.	Sebutkan proses hasil pengolahan pada ikan!
5.	Apakah yang dimaksud dengan ikan asap?
6.	Kedudukan ikan menjadi sangat penting karena?
7.	Fungsi ikan dalam mencakupi kebutuhan gizi karena ikan mengandung?
8.	Apa sajakah komposisi yang terkandung didalam ikan?
9.	Pengaruh pengolahan pada ikan saat perebusan adalah?
10.	Apakah yang dimaksud dengan pengalengan ikan?

b. Kunci jawaban

No	Kunci jawaban	Skor
1.	Struktur biologis ikan: a. Mudah sekali rusak b. Mudah terkontaminasi oleh mikrobia c. Mudah mengalami kebusukan	10
2.	Mutu dan kesegaran ikan diuji dengan metode indrawi: a. Rupa yaitu mengamati perubahan yang terjadi pada insang, mata lender, permukaan badan, sayatan daging dan isi perut. b. Bau umumnya ikan berubah dari tingkatan kedatar (plain), amis (fishy), manis (sweet), asam (sour), berbau (stale), busuk dan akhirnya tahap bau menusuk.	10
3.	Potongan delice adalah potongan fillet utuh panjang, yang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat. Cara membuatnya: Pertama – tama fillet flat fish. Lalu bagi menjadi dua bagian. Setelah itu, ikan yg sudah difillet di bentuk seperti pita atau simpul bisa juga menjadi bulatan atau dilipat.	10
4.	Proses hasil pengolahan pada ikan: a. Jangan merendam ikan pada saat membersihkan ikan, karena bahan-bahan yang bermanfaat akan larut kedalam air. b. Sebelum akan dimasak sebaiknya ikan direndam dalam sari jeruk sirtrun. Dengan demikian daging ikan akan lebih padat. c. Sebelum akan dimasak ikan dibumbui garam, numun jangan dibiarkan terlalu lama. d. Jangan memasak ikan terlalu matang, karena ikan mudah matang akibat jaringan daging ikan yang lunak.	10
5.	Ikan asap adalah Pengasapan ikan adalah salah satu cara mengolah dan sekaligus mengawet ikan menggunakan kombinasi pemanasan dan penambahan senyawa kimia alami yang berasal dari asap kayu. Senyawa dalam asap akan menempel pada ikan dan terlakur dalam tubuh ikan dan menghasilkan aroma dan rasa khas, serta warna kecoklatan atau keemasan.	10
6.	Kedudukan ikan menjadi sangat penting karena ikan merupakan sumber protein hewani yang potensial, kandungan protein 15-24% tergantung jenis ikan, daya cerna 95%.	10



7.	Fungsi ikan dalam mencukupi kebutuhan gizi, karena ikan mengandung banyak protein, nilai biologisnya mencapai 75%, sedikit mengandung karbohidrat. Terdapat perbedaan yang mencolok pada kandungan lemak. Ikan yang tidak berlemak hanya memiliki 1% lemak, sebaliknya ikan berlemak mencapai 15%. Ikan kaya akan asam lemak tak jenuh. Asam lemak tak jenuh berguna untuk menurunkan kadar kolesterol darah. Daging ikan mudah dicerna dengan bantuan air dan protein, namun juga mudah busuk. Pada ikan bakar dan ikan kaleng terdapat kadar energi yang tinggi dan tidak mudah busuk.	10
8.	Ikan mengandung Vitamin B kompleks. Ikan yang berlemak mengandung banyak Vitamin A dan D. Jenis ikan laut terdapat zat pengatur yodium. Peningkatan konsumsi ikan sangat baik untuk tubuh. Ikan segar sedikit mengandung natrium. Ikan kaya akan kalsium, magnesium, fosfor, zat besi, tembaga dan kalium.	10
9.	Temperatur yang tinggi akan mengeraskan (membuat liat) protein daging, ikan. Air yang mendidih dengan cepat akan mengurai kehalusan makanan. Bahan pangan yang dimasak dengan menggunakan air akan meningkatkan daya kelarutan.	10
10	Pengalengan ikan adalah pengawetan ikan dalam wadah yang tertutup secara hermetis (tidak dapat dilalui uap air, udara debu, mikroba dan kotoran. Pengisian kaleng tidak boleh penuh, tetapi harus disisakan sedikit ruangan kurang lebih 1/10 bagian kaleng. Hal ini dimaksudkan supaya isinya tidak tumpah pada saat sterilisasi karena terjadi pemuaian.	10
JUMLAH:		100

c. Rubrik Penilaian

No soal	Rubrik penilaian
1.	Nilai 1 jika siswa tidak mampu menyebutkan struktur biologis ikan
	Nilai 5 jika siswa kurang lengkap dalam menyebutkan tentang struktur biologis ikan
	Nilai 10 jika siswa dapat menyebutkan struktur biologis ikan dengan lengkap
2.	Nilai 1 jika tidak dapat menyebutkan dan menjelaskan mutu dan kesegaran ikan diuji dengan metode indrawi
	Nilai 5 jika siswa menyebutkan dan menjelaskan satu jenis mutu dan kesegaran ikan diuji dengan metode indrawi
	Nilai 10 jika siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan mutu dan kesegaran ikan diuji dengan metode indrawi secara lengkap
3.	Nilai 1 jika siswa tidak dapat menjelaskan pengertian potongan delice dan cara membuatnya
	Nilai 8 jika siswa hanya dapat menjelaskan pengertian potongan delice atau hanya dapat menjelaskan cara pembuatan potongan delice.
	Nilai 10 jika siswa dapat menjelaskan potongan delice dan cara membuatnya



	dengan lengkap
4.	Nilai 1 jika siswa tidak dapat menyebutkan proses hasil pengolahan pada ikan
	Nilai 8 jika siswa mampu menyebutkan tentang dua proses hasil pengolahan pada ikan
	Nilai 10 jika siswa mampu menyebutkan proses hasil pengolahan pada ikan
5.	Nilai 1 jika siswa tidak dapat menjelaskan pengertian tentang ikan asap
	Nilai 5 jika siswa tidak menjelaskan pengertian ikan asap dengan lengkap.
	Nilai 10 jika siswa dapat menjelaskan pengertian tentang ikan asap.
6.	Nilai 1 jika siswa tidak dapat menyebutkan kedudukan ikan yang sangat penting dikonsumsi
	Nilai 5 jika siswa tidak lengkap dalam menyebutkan kedudukan ikan yang sangat penting dikonsumsi
	Nilai 10 jika siswa dengan lengkap menyebutkan kedudukan ikan yang sangat penting dikonsumsi
7.	Nilai 1 jika siswa tidak mampu mendeskripsikan fungsi ikan dalam kebutuhan gizi
	Nilai 8 jika siswa tidak lengkap dalam mendeskripsikan fungsi ikan dalam kebutuhan gizi.
	Nilai 10 jika siswa dapat mendeskripsikan fungsi ikan dalam kebutuhan gizi
8.	Nilai 1 jika siswa tidak dapat menyebutkan komposisi yang terkandung didalam ikan
	Nilai 8 jika siswa kurang lengkap dalam menyebutkan komposisi yang terkandung didalam ikan
	Nilai 10 jika siswa dapat menyebutkan komposisi yang terkandung didalam ikan
9.	Nilai 1 jika siswa tidak mampu menjelaskan tentang pengaruh pengolahan ikan pada saat perebusan
	Nilai 5 jika siswa kurang lengkap dalam menjelaskan tentang pengaruh pengolahan ikan pada saat perebusan
	Nilai 10 jika siswa dapat dengan lengkap menjelaskan tentang pengaruh pengolahan ikan pada saat perebusan
10.	Nilai 1 jika siswa tidak dapat menjelaskan tentang pengertian pengalengan ikan
	Nilai 5 jika siswa kurang lengkap dalam menjelaskan tentang pengertian pengalengan ikan.
	Nilai 10 jika siswa dapat dengan lengkap menjelaskan tentang pengertian pengalengan ikan

### 3. Pedoman penskoran

#### a. Pedoman Penilaian post test :

No. Soal	Skor Maksimal
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	10
10	10
<b>NILAI</b>	<b>100</b>



b. Lembar penilaian Post Test:

No	NIS	Nama Siswa	Post Test										Jumlah	
			1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.		

c. Pedoman penilaian diskusi

**Lembar Pengamatan Penilaian Diskusi**

No	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Bertanggung Jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

**Keterangan:** 1= Tidak baik    2= Kurang baik    3 = Baik    4= Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran makanan pembuka
  1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pelajaran
  2. Kurang baik *jika* ada sedikit usaha ambil bagian dalam pembelajaran
  3. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
  4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
  1. Tidak bai jikasama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
  2. Kurang baik *jika* sedikit memberikan usaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
  3. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak brsikap bertanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.



2. Kurang baik *jika* sedikit memberikan sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
3. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Mengetahui,  
Guru pembimbing

Bantul, 20 Juli 2014  
Guru mata pelajaran

Jazimatul Fauziah, S. Pd  
NIP 197004191977022001

Zuniarti, S. Pd  
NIP. 197010192007012006

# PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN IKAN

OLEH: ATURDIAN PRAMESTI




## **PENGERTIAN IKAN**

**Ikan adalah anggota vertebrata poikilotermik (berdarah dingin), yang hidup di air dan bernafas dengan insang.**

**Sebagai bahan makanan, kedudukan ikan menjadi sangat penting karena ikan merupakan sumber protein hewani yang potensial, kandungan protein 15-24% tergantung jenis ikan, daya cerna 95%.**




## **Struktur biologis ikan:**

- a. Mudah sekali rusak**
  - b. Mudah terkontaminasi oleh mikrobia**
  - c. Mudah mengalami kebusukan**
- 

# **FUNGSI IKAN**

**Fungsi ikan dalam mencukupi kebutuhan gizi, karena ikan mengandung banyak protein, nilai biologisnya mencapai 75%, sedikit mengandung karbohidrat. Ikan yang tidak berlemak hanya memiliki 1% lemak, sebaliknya ikan berlemak mencapai 15%. Ikan kaya akan asam lemak tak jenuh. Asam lemak tak jenuh berguna untuk menurunkan kadar kolestrol darah.**



# POTONGAN IKAN

## 1. Delice

**Potongan ini adalah potongan fillet utuh panjang, yang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat.**



## **2. Paupiette**

**Adalah daging fillet tipis yang digulung. Biasanya juga disebut dengan rolled fish.**



### **3. Goujon**

**Goujon adalah daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang, atau berbentuk panjang sirip ikan.**



## 4. Troncom

Adalah potongan ikan yang dibentuk bulat utuh. Biasanya, ikan yang dipotong dengan teknik ini adalah ikan yang berbentuk pipih.



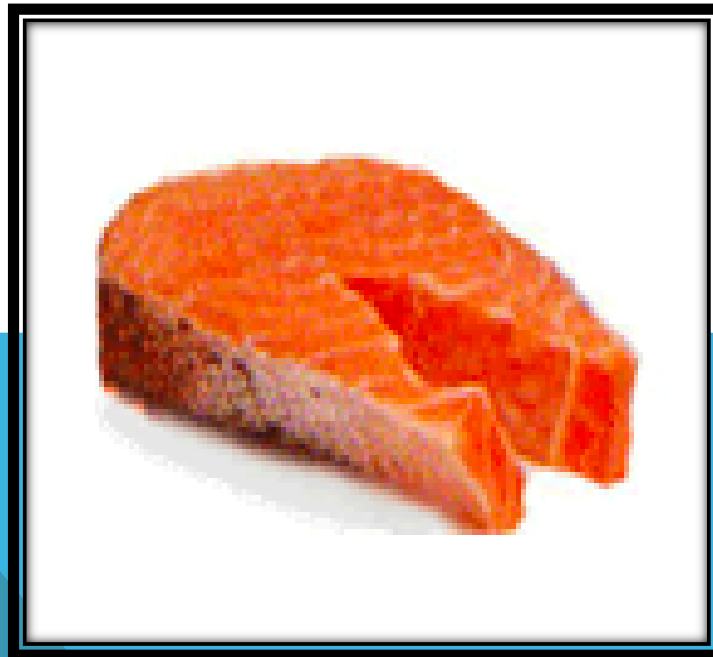
## **5. Supreme**

**Supreme adalah potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan. Biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh besar.**



## **6. Dame**

**Adalah potongan ikan yang dipotong melintang dari ikan yang berbentuk bulat dan masih utuh, contohnya ikan tenggiri dan tongkol.**




# **KOMPOSISI IKAN**

**Ikan mengandung Vitamin B kompleks. Ikan yang berlemak mengandung banyak Vitamin A dan D. Jenis ikan laut terdapat zat pengatur yodium. Peningkatan konsumsi ikan sangat baik untuk tubuh. Ikan segar sedikit mengandung natrium. Ikan kaya akan kalsium, magnesium, phospor, zat besi, tembaga dan kalium.**

# MUTU KRITERIA PENILAIAN IKAN

**Mutu dan kesegaran ikan diuji dengan metode indrawi:**

- a. Rupa yaitu mengamati perubahan yang terjadi pada insang, mata lender, permukaan badan, sayatan daging dan isi perut.**
  - b. Bau umumnya ikan berubah dari tingkatan kedatar (plain), amis (fishy), manis (sweet), asam (sour), berbau (stale), busuk dan akhirnya tahap bau menusuk.**
- 

**IKAN SEGAR DAPAT DIBEDAKAN DENGAN IKAN YANG  
SUDAH RUSAK DAPAT DILIHAT DARI TANDA-TANDA**

**BERIKUT**

No	Parameter	Ikan Segar	Ikan yang mutunjaburuk
1	Warna Kulit	Terang, cerah dan tidak suram	Tidak cerah dan suram
2	Sisik	Suram Masih melekat dengan kuat Jernih, tidak suram	Sisik mudah dilepaskan
3	Mata	Melotot	Suram, tenggelam kedalam tempat mata
4	Daging	Segar, elastis, apabila ditekan dengan jari bekasnya lekas kembali keposisi semula	Tidak segar, lemas dan tidak mudah kembali keposisi semula apabila ditekan dengan jari
5	Bau	Tidak memberikan tanda-tanda busuk atau berbau asing	Busuk dan asam
6	Lendir	Tidak terdapat lender pada permukaannya. Kalaupun ada jumlahnya tidak banyak	Banyak terdapat lender dipermukaan badannya
7	Dalam air	Ikan tenggelam	Ikan mengapung

# PROSES PEMBUATAN HASIL OLAHAN IKAN

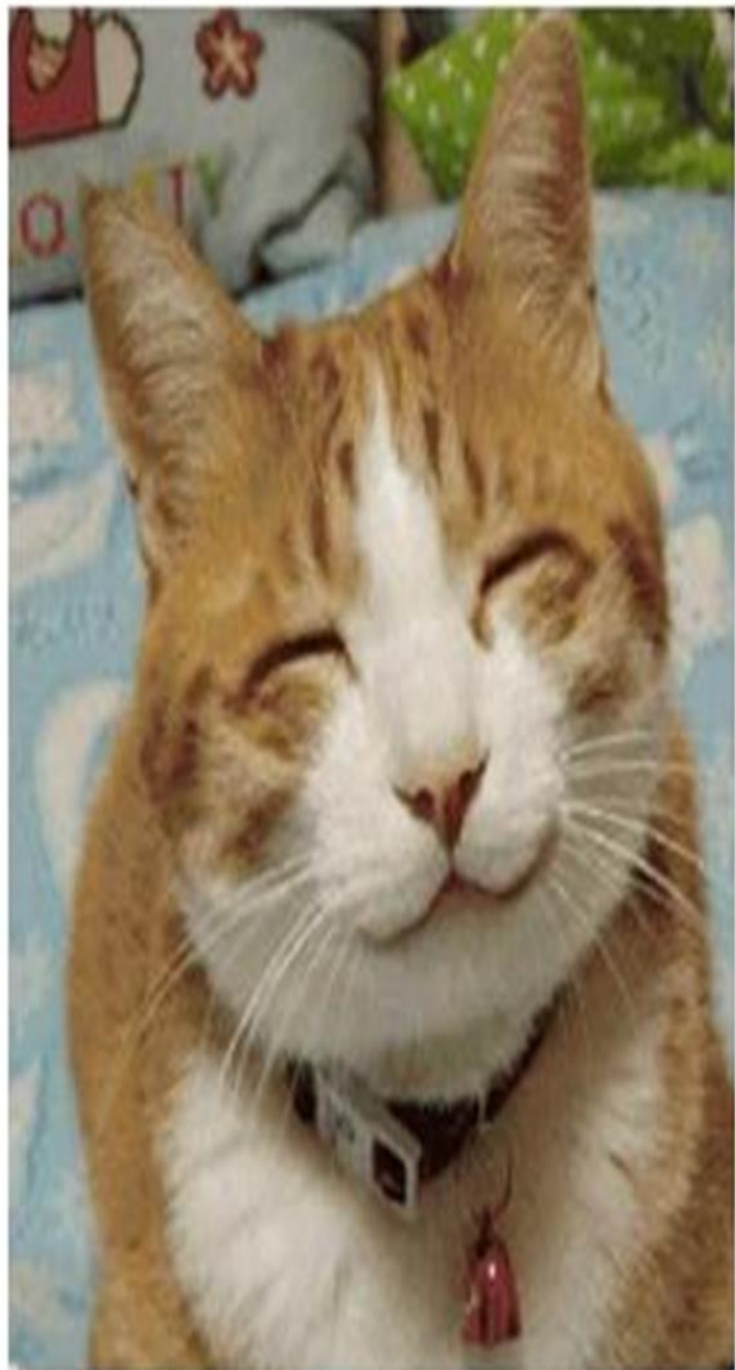
1. Jangan merendam ikan pada saat membersihkan ikan, karena bahan-bahan yang bermanfaat akan larut kedalam air.
2. Sebelum akan dimasak sebaiknya ikan direndam dalam sari jeruk sirtrun. Dengan demikian daging ikan akan lebih padat.
3. Sebelum akan dimasak ikan dibumbui garam, namun jangan dibiarkan terlalu lama.
4. Jangan memasak ikan terlalu matang, karena ikan mudah matang akibat jaringan daging ikan yang lunak.

# **PENGARUH PENGOLAHAN PADA IKAN**

**Pemanasan merupakan suatu perlakuan suhu tinggi yang diberikan pada suatu bahan pangan yang bertujuan untuk mengurangi populasi mikroorganisme atau membunuhnya yang ada di dalam bahan pangan.**


# HASIL OLAHAN IKAN

1. Ikan Fermentasi
  2. Ikan Asin
  3. Ikan Asap
  4. Ikan Kaleng
- 



THANK

YOU!

	<b>SMK NEGERI 1 SEWON</b> <b>PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL</b>	
<b>HAND OUT</b>		
<i>Job Sheet No.3</i>	Menyiapkan dan Mengolah Ikan	Waktu: 135 menit

A. Standar Kompetensi

Pengetahuan bahan makanan

B. Kompetensi Dasar

Mendeskripsikan bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya

C. Indikator

1. Mendeskripsikan pengertian tentang ikan
2. Mendeskripsikan tentang fungsi ikan
3. Mendeskripsikan tentang potongan ikan
4. Mendeskripsikan tentang komposisi ikan
5. Mengevaluasi tentang mutu ikan
6. Mengevaluasi tentang proses pembuatan hasil olah ikan
7. Mengevaluasi pengaruh pengolahan ikan
8. Mengevaluasi hasil olahan ikan

D. Tujuan Pembelajaran

Dapat menganalisis tentang pengertian ikan

Dapat menganalisis tentang fungsi ikan

Dapat menganalisis tentang potongan ikan

Dapat menganalisis tentang komposisi ikan

Dapat mengevaluasi tentang mutu ikan

Dapat mengevaluasi tentang proses pembuatan hasil olah ikan

Dapat mengevaluasi tentang pengaruh pengolahan ikan

Dapat mengevaluasi tentang hasil olahan ikan

## E. Uraian Materi

### Menyiapkan Dan Mengolah Ikan

#### A. Pengertian Ikan

Ikan adalah anggota vertebrata poikilotermik (berdarah dingin), yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Banyak sekali komoditi pangan yang dihasilkan dari perairan antara lain ikan, udang, kerang, kepiting, cumi-cumi dan sebagainya. Ikan pada umumnya lebih banyak dikenal daripada hasil perikanan yang lain karena jenis tersebut yang paling banyak ditangkap dan dikonsumsi.

Sebagai bahan makanan, kedudukan ikan menjadi sangat penting karena ikan merupakan sumber protein hewani yang potensial, kandungan protein 15-24% tergantung jenis ikan, daya cerna 95%. Struktur biologis ikan:

- a. Mudah sekali rusak
- b. Mudah terkontaminasi oleh mikrobia
- c. Mudah mengalami kebusukan

Ikan menurut tempat hidupnya terbagi 2 yaitu ikan laut dan ikan tawar. Ikan air tawar sendiri dapat dikelompokkan berdasarkan ikan budi daya dan perairan umum. Ikan laut dikelompokkan menjadi ikan pelagis besar (tuna), pelagis kecil (teri dan lemuron), ikan demersal (pari dan cucut), ikan karang (kerapu, baronang, dan kakap).

#### B. Jenis-jenis ikan

##### 1. Ikan air laut

Terdiri dari dua jenis yaitu

ikan yang kerangkanya terdiri dari tulang rawan (ikan hiu, ikan pari)

ikan yang kerangkanya terdiri dari tulang keras (20.000 jenis)

##### a) Jenis ikan hiu

- 1) Ikan hiu "herring" rasanya mirip daging sapi muda
- 2) Ikan hiu kucing (large spotted dogfish): lezat dan dagingnya padat
- 3) Ikan hiu berduri (spiny dogfish): seperti belut raja

##### b) Jenis ikan pari: rendah lemak dan untuk dikonsumsi

c) Ikan yang bentuknya seperti belut: ukurannya panjang, tubuhnya ramping, mengandung 25% lemak dan sering diolah dengan cara diasap. Belut laut: daging padat mengandung 5 % lemak.

##### d) Jenis ikan hering

Jenis ikan yang ini secara ekonomis, biasa dikonsumsi dan dijadikan hasil olahan, jumlah tangkapan pertahun = 13 juta ton.

- 1) Hering: dagingnya lezat, pada musim semi ikan ini lebih gemuk dibanding saat musim gugur. Hering hijau, dapat diasamkan, diasapkan di marinade.
  - 2) Sarden: berbumbu, dapat dipanggang.
  - 3) Ikan anchovy: rasa lebih nikmat digoreng.
- e) Jenis ikan cod
- Ada sekitar 200 jenis: ikan jenis ini sangat cocok untuk dikeringkan ataupun segar. Dagingnya putih, berasa lezat dan mengandung sedikit lemak.
- f) Jenis ikan kepala naga
- Embut, daging warna putih, untuk bouillabaisse. Ikan “rock fish”: dagingnya sangat bagus.
- g) Jenis ikan bersirip
- Ada sekitar 6000 jenis. Ikannya padat, berdagig putih, kualitas sangat baik dan berasa nikmat. Contoh: kakap merah: jenis ikan yang disukai, biasa dijual filet atau utuh.
- h) Jenis ikan makarel
- Makarel (tongkol) mengandung lemak 12%, dan sering dimasak dengan cara diasap.
- i) Jenis keluarga ikan tuna
- Termasuk jenis ikan yang banyak dikonsumsi di seluruh dunia, tekstur dagingnya lembut, mengkilap dan lezat.
- j) Jenis ikan “swordfish”: tidak berserat, lembut dan dagingnya lezat
- k) Jenis ikan sebelah/flat fish
- Bentuk tubuh datar, memiliki nilai ekonomis yang tinggi, merupakan jenis ikan terbaik. Contohnya: halibut, plaice, common sole, dover sole, flounder.
2. Ikan air tawar
- Keluarga ikan sturgeon: daging sangat bagus, telur ikan menghasilkan kaviar. Jenis beluga: penghasil kaviar termahal.
- a) Keluarga ikan salem
- Hidup dilaut, bertelur disungai jenis yang harus diternakkan dan sebagai jenis ikan trout serta jenis ikan saibling, hanya hidup di air tawar.
- 1) Ikan salem raja, ikan salem yang paling lembut dan disukai.
  - 2) Ikan salem perak
  - 3) Ikan trout: jenis ikan yang disukai, perkembang biakannya cepat.
- b) Jenis ikan cucut
- Memiliki daging yang padat, tipis, putih dan beraroma
- c) Jenis keluarga ikan mas atau ikan putih

Ikan mas atau tambora, mengandung 5% lemak.

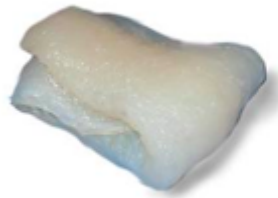
### C. Fungsi Ikan

Fungsi ikan dalam mencukupi kebutuhan gizi, karena ikan mengandung banyak protein, nilai biologisnya mencapai 75%, sedikit mengandung karbohidrat. Terdapat perbedaan yang mencolok pada kandungan lemak. Ikan yang tidak berlemak hanya memiliki 1% lemak, sebaliknya ikan berlemak mencapai 15%. Ikan kaya akan asam lemak tak jenuh. Asam lemak tak jenuh berguna untuk menurunkan kadar kolesterol darah. Daging ikan mudah dicerna dengan bantuan air dan protein, namun juga mudah busuk. Pada ikan bakar dan ikan kaleng terdapat kadar energi yang tinggi dan tidak mudah busuk.

### D. Potongan ikan

#### 1. Delice

Potongan ini adalah potongan fillet utuh panjang, yang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat. Cara membuatnya: Pertama – tama fillet flat fish. Lalu bagi menjadi dua bagian. Setelah itu, ikan yg sudah d fillet di bentuk seperti pita atau simpul bisa juga menjadi bulatan atau dilipat. Dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Potongan ikan delice

#### 2. Paupiette

Adalah daging fillet tipis yang diisi lalu digulung. Biasanya juga disebut dengan rolled fish. Cara membuatnya: Ikan di fillet terlebih dahulu, setelah menjadi 2 bagian letakkan daging ikan di cutting board. Setelah itu beri isian diatas daging, kemudian fillet ikan digulung. Yang dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Potongan ikan paupiette

#### 3. Goujon

Goujon adalah daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang, atau berbentuk panjang sirip ikan. Cara membuatnya: Fillet daging ikan diletakkan diatas cutting board, lalu iris atau potong serong memanjang. Panjang potongan lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. Dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Potongan ikan goujon

#### 4. Troncom

Adalah potongan ikan yang dibentuk bulat utuh. Biasanya, ikan yang dipotong dengan teknik ini adalah ikan yang berbentuk pipih. Cara membuatnya: Potongan ikan troncom adalah potongan ikan yang dipotong dari ikan yang berbentuk pipih (flat fish), potongan berbentuk bulat utuh. Potongan ikan ini langsung dipotong bulat utuh disertai durinya. Dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Potongan ikan troncom

#### 5. Supreme

Supreme adalah potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan. Biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh besar. Cara membuatnya: Ikan di fillet tanpa di bagi menjadi dua. Sehingga menjadi fillet ikan yang cukup besar. Lalu iris miring fillet ikan tersebut. Dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Potongan ikan supreme

#### 6. Dame

Adalah potongan ikan yang dipotong melintang dari ikan yang berbentuk bulat dan masih utuh, contohnya ikan tenggiri dan tongkol. Cara membuatnya: Ikan

yang berbentuk bulat diletakkan diatas cutting board. Lalu belah utuh ikan tersebut disertai durinya. Potong menjadi 3 bagian. Potongan tipis, potongan tebal, potongan bagian ekor. Dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6. Potongan ikan dame

#### E. Komposisi ikan

Ikan mengandung Vitamin B kompleks. Ikan yang berlemak mengandung banyak Vitamin A dan D. Jenis ikan laut terdapat zat pengatur yodium. Peningkatan konsumsi ikan sangat baik untuk tubuh. Ikan segar sedikit mengandung natrium. Ikan kaya akan kalsium, magnesium, fosfor, zat besi, tembaga dan kalium.

#### F. Mutu Kriteria Penilaian Ikan

Ikan merupakan bahan makanan yang mudah sekali busuk. Tanpa penanganan yang baik, segera setelah ikan ditangkap maka akan mengalami penurunan mutu yang drastis, biasanya didahului dengan kekakuan kemudian terjadi proses dekomposisi yang arahnya kepembusukan. Mutu dan kesegaran ikan diuji dengan metode indrawi:

- a. Rupa yaitu mengamati perubahan yang terjadi pada insang, mata lender, permukaan badan, sayatan daging dan isi perut.
- b. Bau umumnya ikan berubah dari tingkatan kedatar (plain), amis (fishy), manis (sweet), asam (sour), berbau (stale), busuk dan akhirnya tahap bau menusuk.

Ikan segar dapat dibedakan dengan ikan yang sudah rusak dapat dilihat dari tanda-tanda berikut

No	Parameter	Ikan Segar	Ikan yang mutunjaburuk
1	Warna Kulit	Terang, cerah dan tidak suram	Tidak cerah dan suram
2	Sisik	Suram Masih melekat dengan kuat Jernih, tidak suram	Sisik mudah dilepaskan
3	Mata	Melotot	Suram, tenggelam kedalam tempat mata
4	Daging	Segar, elastis, apabila ditekan dengan jari bekasnya lekas kembali keposisi semula	Tidak segar, lemas dan tidak mudah kembali keposisi semula apabila ditekan dengan jari
5	Bau	Tidak memberikan tanda-tanda busuk atau berbau asing	Busuk dan asam
6	Lendir	Tidak terdapat lender pada permukaannya. Kalaupun ada jumlahnya tidak banyak	Banyak terdapat lender dipermukaan badannya
7	Dalam air	Ikan tenggelam	Ikan mengapung

## G. Proses Pembuatan Hasil Olahan Ikan

1. Jangan merendam ikan pada saat membersihkan ikan, karena bahan-bahan yang bermanfaat akan larut kedalam air.
2. Sebelum akan dimasak sebaiknya ikan direndam dalam sari jeruk sirtrun. Dengan demikian daging ikan akan lebih padat.
3. Sebelum akan dimasak ikan dibumbui garam, namun jangan dibiarkan terlalu lama.
4. Jangan memasak ikan terlalu matang, karena ikan mudah matang akibat jaringan daging ikan yang lunak.

## H. Pengaruh pengolahan Pada Ikan

Pemanasan merupakan suatu perlakuan suhu tinggi yang diberikan pada suatu bahan pangan yang bertujuan untuk mengurangi populasi mikroorganisme atau membunuhnya yang ada di dalam bahan pangan. Perlakuan-perlakuan pemanasan biasanya dikombinasikan dengan perlakuan lainnya untuk mencegah rekontaminasi oleh mikroorganisme.

Pengukusan merupakan proses pemanasan yang sering diterapkan pada sistem jaringan sebelum pembekuan, pengeringan atau pengalengan. Pengukusan sebelum pengeringan terutama bertujuan untuk menginaktifkan enzim yang akan menyebabkan perubahan warna, cita rasa atau nilai gizi yang tidak dikehendaki selama penyimpanan. Tujuan dilakukannya pengukusan adalah untuk mengurangi kadar air dalam bahan baku. Dalam pengukusan diterapkan suhu tinggi dan penambahan air sehingga menyebabkan gelatinisasi.

Pengukusan akan berpengaruh pada komponen gizi yang terdapat dalam bahan makanan, yaitu dapat mengurangi zat gizi bahan. Besarnya penurunan zat gizi akibat proses pengukusan tergantung dari cara mengukus dan jenis makanan yang dikukus. Keragaman susut zat gizi diantara berbagai cara pengukusan terutama terjadi akibat degradasi oksidatif. Proses pengolahan dengan pengukusan memiliki susut gizi yang lebih kecil dibandingkan dengan perebusan.

Perebusan adalah cara memasak makanan dalam cairan yang sedang mendidih (100 °C) (Widyati, 2001). Perebusan dipakai dalam pengolahan makanan. Temperatur yang tinggi akan mengeraskan (membuat liat) protein daging, ikan. Air yang mendidih dengan cepat akan mengurai kehalusan makanan. Bahan pangan yang dimasak dengan menggunakan air akan meningkatkan daya kelarutan. Pemanasan dapat mengurangi daya tarik-menarik antara molekul-molekul air dan akan memberikan cukup energi pada molekul-molekul air tersebut sehingga dapat mengatasi daya tarik-menarik antar molekul dalam bahan pangan tersebut, karena itu daya kelarutan pada bahan yang melibatkan ikatan hidrogen, akan meningkat dengan meningkatnya suhu.

Pemanggangan juga merupakan cara pengawetan/pengolahan ikan. Pemanggangan dapat dilakukan dengan menggunakan gas, arang ataupun listrik. Pemanggangan dapat menyebabkan kenampakan ikan menjadi kecoklatan.

## I. Hasil olahan ikan

### 1. Ikan Fermentasi

Fermentasi ikan merupakan cara pengawetan tradisional di Indonesia dan negara-negara Asia Tenggara. Ikan yang difermentasi pada umumnya ikan-ikan kecil, murah dan campuran berbagai jenis ikan hasil samping tangkapan ikan (ikan curah). Fermentasi ikan dilakukan dengan teknologi sederhana oleh nelayan, industri rumah tangga dan industri kecil. Metode fermentasi ikan di Indonesia dapat digolongkan menjadi 2 macam. Pertama, fermentasi menggunakan kadar garam tinggi, misalnya pembuatan pada kecap ikan.

### 2. Ikan Asin

Pada pembuatan ikan asin, ikan diawetkan dengan kombinasi penggaraman dan pengeringan. Pada konsentrasi tinggi, garam dapat mencegah kerusakan ikan oleh enzim-enzim dalam daging ikan (kerusakan akibat autolysis), dan pembusukan oleh mikroorganisme. Garam mempunyai tekanan osmotik yang tinggi, sehingga akan menarik air dari daging ikan dan cairan dari sel mikroba. Akibatnya mikroba akan mengalami plasmolisis dan mati. Penambahan garam menyebabkan protein ikan terdenaturasi sehingga daging ikan mengkerut dan air akan terperas keluar. Pengeringan akan mengurangi kandungan air dalam daging ikan sehingga mikroba tidak dapat tumbuh dengan baik dan pembusukan dapat dicegah.

### 3. Ikan Asap

Pengasapan ikan adalah salah satu cara mengolah dan sekaligus mengawet ikan menggunakan kombinasi pemanasan dan penambahan senyawa kimia alami yang berasal dari asap kayu. Senyawa dalam asap akan menempel pada ikan dan terlakur dalam tubuh ikan dan menghasilkan aroma dan rasa khas, serta warna kecoklatan atau keemasan. Pengasapan ikan dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu pengasapan panas pada suhu 65-80°C, dan pengasapan dingin 30-40°C. Pengasapan panas hanya dilakukan selama beberapa jam (1-5 jam) sehingga walaupun rasanya lebih enak, tetapi kadar air dalam ikan masih tinggi. Keawetannya hanya beberapa hari, biasanya 2-7 hari, sedangkan pengasapan dengan suhu rendah dilakukan selama 1-2 minggu, sehingga ikan lebih kering dan lebih awet.

#### 4. Ikan Kaleng

Merupakan hasil olahan ikan dengan cara modern. Pengalengan ikan adalah pengawetan ikan dalam wadah yang tertutup secara hermetis (tidak dapat dilalui uap air, udara debu, mikroba dan kotoran). Pengisian kaleng tidak boleh penuh, tetapi harus disisakan sedikit ruangan kurang lebih  $1/10$  bagian kaleng. Hal ini dimaksudkan supaya isinya tidak tumpah pada saat sterilisasi karena terjadi pemuaian. Sebelum kaleng ditutup, terlebih dahulu dilakukan “exhausting” yaitu mengeluarkan udara dan gas-gas didalam kaleng serta menggantinya dengan uap air panas. Bila dalam kaleng masih terdapat udara, maka spora-spora bakteri yang masih tahan pada proses sterilisasi akan dapat tumbuh sehingga menyebabkan terjadi kerusakan. Segera setelah proses “exhausting” selesai dilakukan, kaleng ditutup rapat lalu dimasukkan kedalam retort. Retort ditutup, kemudian dilakukan sterilisasi pada suhu 112-120 C selama beberapa menit.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**KISI-KISI SOAL**

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
 Kelas/Semester : X/ 1 (satu)  
 Program Keahlian : Jasa Boga

Semester :1  
 Tahun Pelajaran :2014

No	Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Indikator	Soal			Butir Soal
				Bentuk	Jumlah	Nomor	
1.	Mendeskripsikan bahan makanan dari ikan	1. Pengertian ikan	1. Mendeskripsikan pengertian tentang ikan	esai	2	1 dan 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kedudukan ikan menjadi sangat penting karena....</li> <li>Sebutkan setruktur biologis ikan!</li> </ul>
		2. Fungsi ikan	2. Mendeskripsikan tentang fungsi ikan	esai	1	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fungsi ikan dalam mencakupi kebutuhan gizi kaena ikan mengandung....</li> </ul>
		3. Potongan ikan	3. Mendeskripsikan tentang potongan ikan	esai	1	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apakah yang dimaksud dengan potongan delice? Dan sebutkan cara pembuatannya!</li> </ul>
		4. Mendeskripsikan tentang komposisi ikan	4. Komposisi ikan	esai	1	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apa sajakah komposisi yang terkandung didala ikan?</li> </ul>
2.	Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah perubahan	5. Mutu kriteria penilaian ikan	5. Mengevaluasi tentang mutu ikan	esai	1	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mutu dan kesegaran ikan diuji dengan metode indrawi yaitu? Dan jelaskan</li> </ul>
		6. Proses pembuatan hasil olahan ikan	6. Mengevaluasi tentang proses pembuatan hasil olahan ikan	esai	1	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sebutkan proses hasil pengolahan pada ikan!</li> </ul>
		7. Pengaruh pengolahan pada ikan	7. Mengevaluasi proses pengaruh pengolahan ikan	esai	1	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengaruh pengolahan ikan saat perebusan adalah...</li> </ul>
		8. Hasil olahan ikan	8. Mengevaluasi hasil olahan ikan	esai	1	5 dan 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apakah yang dimaksud dengan ikan asap?</li> <li>Apakah yang dimaksud dengan pengalengan ikan?</li> </ul>





PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon  
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
Kelas/Semester : X/1  
Kode Kompetensi :  
Alokasi waktu : 3 x 45 menit

Kompetensi Dasar	Indikator	Skor			Nilai KKM
		Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya dukung (C)	
1. Mendeskripsikan bahan dari ikan dan hasil olahannya 2. Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahan setelah pengolahan	1. Mendeskripsikan pengertian tentang ikan	80	80	79	79,67
	2. Mendeskripsikan tentang fungsi ikan	81	80	79	80
	3. Mendeskripsikan tentang potongan ikan	80	81	80	80,34
	4. Mendeskripsikan tentang komposisi ikan	81	81	80	80,67
	5. Mengevaluasi tentang mutu ikan	80	81	79	80

	6. Mengevaluasi tentang proses pembuatan hasil olah ikan	81	81	80	80,67
	7. Mengevaluasi pengaruh pengolahan ikan	80	81	79	80
	8. Mengevaluasi hasil olahan ikan	80	80	79	79,67
<b>KKM KD</b>					<b>80,127</b>

Bantul, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran,

Zuniarti, S. Pd

NIP. 197010192007012006



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: [smkn1sewon.sch.id](http://smkn1sewon.sch.id) Email: [smkn1sewon@gmail.com](mailto:smkn1sewon@gmail.com)

F/751-NA/WKS1/15

01/07/2012



### SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya 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 menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>	<p><b>Ikan dan hasil olahannya</b></p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan ikan dan berbagai jenis hasil olah ikan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang ikan dengan struktur, fungsi, potongan, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah ikan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada ikan dan hasil olahannya</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu ikan segar, pengaruh pengolahan terhadap ikan, dan hasil olahannya</li> <li>Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahannya</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	<p>2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gambar struktur dan potongan ikan</li> <li>ikan dan hasil olahannya</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait ikan dan hasil olahannya</li> <li>Alat pengolahan makanan</li> </ul>

<p>3.3. Mendeskripsikan bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya</p> <p>4.3. Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahannya</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi ikan dan hasil olahannya</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi ikan dan hasil olahannya</li> </ul>			
--	--	--	--	--	--



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**Lembar Penilaian Post Test**

**Mata pelajaran : PBM**  
**Kelas : X Boga 4**  
**Tahun Ajaran : 2014-2015**  
**Waktu Pengamatan : Selasa, 19 Agustus 2014**

No	NIS	Nama Siswa	Post Test										Jumlah
			1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	
1	3124	Alpindo Bahari	10	10	10	1	5	5	10	10	10	10	81
2.	3131	Annisa Uswatun K	10	10	10	1	10	5	10	10	10	10	86
3.	3147	Aprilia Eka Putri	10	10	10	1	5	10	10	10	5	10	81
4.	3003	Aqsani Hersita P	10	10	10	1	5	10	10	10	10	5	86
5.	3094	Arif Setiawan	10	10	10	1	5	5	10	10	10	10	81
6.	3104	Awang Bura S	10	10	10	1	10	10	10	10	5	5	81
7.	3036	Bobby N W	10	10	10	1	5	5	8	8	1	10	68
8.	3009	Eka Putri W	10	10	10	10	5	10	10	10	1	1	77
9.	3084	Emi Astiwi	10	10	8	1	1	5	10	10	5	5	65
10.	3118	Fernanda Rizka	10	10	10	1	10	5	10	10	10	10	86
11.	3002	Ida Oktianingrum	1	10	10	1	5	10	10	10	10	10	77
12.	3025	Latifah Nur F	10	10	10	10	1	10	10	10	10	5	86
13.	3050	Lieftyanna L	10	10	10	10	5	10	10	10	1	5	81
14.	3010	Meilana A	10	10	10	1	10	5	10	10	10	10	86
15.	3142	Muhammad J											
16	3042	Muhammad Nur	10	10	10	1	5	10	-	10	10	10	76
17.	3008	Ninda Tyas N	10	10	10	1	10	5	10	10	10	10	86
18	3120	Nova Octaviani	10	10	8	1	5	10	10	10	5	1	70
19.	3014	Nur Sholaika	10	10	10	10	5	5	10	10	1	10	81
20.	3114	Putri Wulandari	10	10	10	1	5	10	10	10	10	10	86
21.	3033	Radwan M	10	5	10	1	1	5	5	8	1	-	46
22.	3089	Rahma Fajri	10	10	10	10	5	5	8	8	1	10	77
23.	3081	Revinda A	10	10	10	1	1	5	5	8	1	-	51
24.	3127	Rida D	10	10	10	10	1	10	10	10	10	1	82
25.	3073	Rizki Nur L	10	5	10	1	5	5	8	8	1	10	68
26.	3062	Shella S R	10	10	10	10	1	10	10	10	10	1	82
27.	3137	Tri Rahayuningsih	1	10	10	1	5	10	10	10	10	10	77
28.	3088	Vena Zalka	10	10	10	1	5	10	10	10	5	10	81
29.	3015	Zainnisa Nur A	10	10	8	10	5	5	10	10	1	5	74
30.	3049	Zustika Ajiyanti	10	10	10	1	10	5	10	10	10	10	86
31.	3013	Siwi Etikawati	10	10	10	10	5	10	10	10	1	5	81
32	3121	Ulfah Dwi Azhar	10	10	10	1	5	10	10	1	10	-	67



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
**Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054**  
**Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com**



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**  
**(RPP)**

Nama Sekolah	: SMK N I SEWON
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	:X/Gasal
Materi Pokok	: Peralatan pengolahan makanan/ alat masak dan pesawat masak
Pertemuan	: pertama /1
Alokasi Waktu	: 5 x45 menit

**A. Kompetensi Inti**

KI 1) :Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.

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

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

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

**B. Kompetensi Dasar dan Indikator**

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang

	pengamalan menurut agama yang dianutnya.	menciptakannya
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang peralatan	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang peralatan
2.2	Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi.
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi
3.1	Mendiskripsikan peralatan pengolahan makanan/ alat masak dan pesawat masak	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian alat masak dan pesawat memasak</li> <li>2. Mengklasifikasikan macam-macam alat masak</li> <li>3. Menjelaskan cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak</li> <li>4. Menjelaskan cara penyimpanan alat masak dan pesawat memasak</li> </ol>
4.1	Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan /pesawat memasak	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mempraktikan langkah-langkah pengoperasian macam-macam peralatan persiapan pengolan makanan</li> <li>2. Mempraktikan langkah-langkah pengoperasian macam-macam pesawat memasak</li> </ol>

### **C. Tujuan Pembelajaran**

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran boga dasar ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Aktif dalam pembelajaran ruang lingkup pengetahuan Peralatan pengolahan makanan/ alat masak dan pesawat masak
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4. Dapat menjelaskan pengertian alat masak dan pesawat memasak
5. Dapat mengklasifikasikan macam-macam alat masak
6. Dapat menjelaskan cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak
7. Dapat menjelaskan teknik penyimpanan alat memasak dan pesawat memasak
8. Dapat mempraktikkan langkah-langkah pengoperasian macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan
9. Dapat mempraktikkan langkah-langkah pengoperasian macam-macam pesawat memasak

### **D. Materi Pembelajaran**

1. Pengertian alat masak adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.
2. Klasifikasi macam-macam alat masak  
alat pengolahan dibagi menjadi 6 yaitu:
  - a. Alat pemanas/ pesawat memasak  
Alat yang digunakan/berfungsi untuk memanaskan/membuat masak bahan makanan dan harus dioperasikan terlebih dahulu sebelum digunakan.
  - b. Alat memasak/ pengolahan  
Alat yang digunakan dalam proses memasak/mematangkan bahan makanan yang telah dipersiapkan tanpa harus dioperasikan terlebih dahulu.
  - c. Alat bantu memasak pengolahan  
Alat yang digunakan sebagai penunjang dalam proses pengolahan makanan
  - d. Alat pemotong  
Alat yang digunakan untuk membantu pengolahan makanan dalam proses pemotongan bahan.
  - e. Alat pengukur  
Alat yang digunakan untuk membantu pengukuran bahan dalam proses pengolahan makanan.
  - f. Alat perapian  
Alat yang digunakan untuk memematangkan bahan makanan menjadi suatu makanan.

### 3. Teknik perawatan alat masak dan pesawat masak

#### a. Peralatan kecil

##### 1) Alat yang terbuat dari besi

- a) Gunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
- b) Gunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
- c) Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

##### 2) Plastic/ melamin

- a) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
- b) Gosok dengan spons lembut
- c) Bilas air dingin dan keringkan

##### 3) Aluminium

- a) Rendam dengan air panas yang berisi detergen
- b) Gosok dengan sikat halus
- c) Bilas dan keringkan dengan air bersih
- d) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan aluminium.

##### 4) Kayu

- a) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
- b) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.

#### b. Perlengkapan besar dibagi menjadi tiga kelompok

- a. Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
- b. Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, gunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.
- c. Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual

### 4. Teknik penyimpanan

Peralatan masak yang sudah dibersihkan dan dikeringkan, kemudian disimpan didalam rak yang tertutup, bersih dan dalam keadaan kering.

## E. Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran : Project work (diskusi)
2. Model Pembelajaran : Direct Interaction dan Bimbingan kelompok

### 3. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media dan alat pembelajaran:

- a. LCD
- b. Power point

2. Sumber pembelajaran:

Kurt bauer, 1999, Buku Sekolah trauner, indonesia, Pengetahuan Pengolahan makanan

Reni widya , 2013, UNY Yogyakarta, Modul Pengetahuan Boga dasar

### G. Langkah-Langkah Pembelajaran

1. Langkah-langkah pembelajaran pertama

PERTEMUAN PERTAMA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Salam</li><li>2. Berdoa</li><li>3. Absensi</li><li>4. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis siswa, siswa diberikan pertanyaan tentang apakah mereka pernah menggunakan peralatan memasak?</li><li>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada pembelajaran peralatan memasak</li></ol>	45 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mengamati power point yang sedang ditampilkan oleh guru</li><li>• Mengamati hand out</li></ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait dengan peralatan memasak</li></ul> <p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Guru membagi kelompok masing-masing kelompok terdiri dari 4 orang/kelompok.</li><li>• Siswa secara berkelompok diminta untuk mengidentifikasi alat masak berdasarkan bahanya serta cara perawatannya.</li><li>• Siswa mencari beberapa referensi terkait alat masak berdasarkan bahannya dan cara perawatannya.</li><li>• Siswa saling berdiskusi mengamati peralatan untuk</li></ul>	135 menit

	<p>mendapatkan informasi</p> <p><b>Menalar / Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah data hasil pengamatan secara berkelompok</li> <li>• Menyimpulkan hasil diskusi tentang alat masak berdasarkan bahannya serta cara penyimpanannya.</li> </ul> <p><b>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi tentang alat masak berdasarkan bahannya.</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi tentang alat masak berdasarkan bahannya</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memberikan evaluasi tentang hasil diskusi siswa</li> <li>• Guru bersama siswa menyimpulkan hasil diskusi</li> <li>• Guru memberikan soal (post test) tentang peralatan pengolahan makanan yang telah dibahas</li> <li>• Siswa mengerjakan soal yang diberikan Guru</li> <li>• Guru mengingatkan kepada siswa untuk tidak lupa mengumpulkan tugas makalah hasil diskusi minggu depan</li> <li>• Guru memotivasi siswa agar rajin belajar</li> <li>• Doa</li> <li>• Salam</li> </ul>	45 menit

## 2. Langkah-langkah pembelajaran kedua

PERTEMUAN KEDUA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salam</li> <li>2. Berdoa</li> <li>3. Guru mengabsen siswa</li> <li>4. Guru memberikan peringatan k3 sebelum melakukan peraktek</li> <li>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada pembelajaran peralatan memasak</li> </ol>	45menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membaca jobsheet</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru meminta siswa menyiapkan peralatan yang akan diperaktekkan untuk dioperasikan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktik mengoperasikan peralatan dan mencatat temuan saat praktik dilakukan</li> </ul>	135menit

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik pengoperasian peralatan memasak dan mencatat data hasil praktik pengoperasian peralatan memasak</li> </ul> <p><b>Menalar / Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis data hasil diskusi dan praktik pengoperasian peralatan memasak</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik pengoperasian memasak</li> </ul> <p><b>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengoperasian memasak</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi didepan kelas</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengevaluasi hasil praktek yang telah dilakukan oleh siswa</li> <li>• Guru memotivasi siswa agar rajin belajar</li> <li>• Berdoa</li> <li>• Guru mengingatkan siswa agar mengerjakan tugasnya dan berhati-hati dalam berkendara saat pulang sekolah</li> <li>• Salam</li> </ul>	45 menit

## H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

### 1. Jenis/teknik penilaian

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik penilaian	Bentuk instrumen
Menjelaskan pengertian alat masak dan pesawat memasak	Tertulis	Multiple choice
Mengklasifikasikan macam-macam alat masak	Tertulis	Multiple choice
Mengklasifikasikan macam-macam pesawat memasak	Tertulis	Multiple choice
Menjelaskan cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak	Tertulis	Multiple choice
Menjelaskan cara penyimpanan alat memasak dan pesawat memasak	Tertulis	Multiple choice
Mempraktikkan langkah-langkah pengoperasian macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan	Praktik	Hasil praktek
Mempraktikkan langkah-langkah pengoperasian macam-macam pesawat memasak	Praktik	Hasil Prakti

## 2. Instrumen penilaian hasil belajar

1. Apakah yang dimaksud dengan alat masak?
  - a. Berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu makanan
  - b. Berbagai alat yang digunakan untuk mengemas makanan
  - c. Berbagai benda yang digunakan untuk memanggang suatu makanan
  - d. Berbagai benda yang digunakan untuk merebus suatu makanan
2. Alat perapian non listrik yaitu....
  - a. Bian marie
  - b. Tungku
  - c. Microwave
  - d. Stove dan oven
3. Alat yang digunakan untuk membantu pengolahan makanan dalam proses pemotongan bahan, adalah pengertian dari?
  - a. Alat bantu memasak pengolahan
  - b. Alat memasak/ pengolahan
  - c. Alat pengukur
  - d. Alat pemotong
4. Bagaimanakah cara teknik penyimpanan peralatan?
  - a. Dibersihkan dan dikeringkan
  - b. Dicuci lalu disimpan didalam lemari
  - c. Dibersihkan, dikeringkan, disimpan didalam rak yang tertutup, bersih dan dalam keadaan kering
  - d. Dibersihkan dan disimpan dalam rak yang terbuka
5. Alat yang digunakan/berfungsi untuk memanaskan/membuat masak bahan makanan dan harus dioperasikan terlebih dahulu sebelum digunakan, adalah pengertian dari...
  - a. Alat memasak/ pengolahan
  - b. Alat bantu memasak pengolahan
  - c. Alat pemotong
  - d. Alat pemanas/ pesawat memasak
6. Cara perawatan peralatan dibawah ini, merupakan perawatan peralatan yang terbuat dari?
  - 1) Rendam dengan air panas yang berisi detergen
  - 2) Gosok dengan sikat halus
  - 3) Bilas dan keringkan dengn air bersih
  - a. Alumunium
  - b. Plastik
  - c. Besi
  - d. kayu
7. Alat untuk membalik daging pada saat dipanggang, alat bantu memotong daging, adalah kegunaan dari alat...

- a. Bread knife/ pisau roti
  - b. Garpu panggang
  - c. Peeler/ pengupas
  - d. Pisau dapur
8. 1) Penggunaan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan  
2) Penggunaan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan  
3) Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan  
Cara perawatan alat diatas, merupakan perawatan dari peralatan yang berasal dari apa?
- a. Besi
  - b. Kayu
  - c. Plastik
  - d. Alumunium
9. Alat yang digunakan dalam proses memasak/mematangkan bahan makanan yang telah dipersiapkan tanpa harus dioperasikan terlebih dahulu, merupakan pengertian dari...
- a. Alat perapian
  - b. Alat pengukur
  - c. Alat memasak/ pengolahan
  - d. Alat bantu memasak pengolahan
10. Alat yang digunakan untuk memematangkan bahan makanan menjadi suatu makanan, adalah pengertian dari....
- a. Alat memasak/ pengolahan
  - b. Alat bantu memasak pengolahan
  - c. Alat perapian
  - d. Alat pemanas

**Kunci jawaban:**

- |      |       |
|------|-------|
| 1. A | 6. A  |
| 2. B | 7. B  |
| 3. D | 8. A  |
| 4. C | 9. C  |
| 5. D | 10. C |

### 3. PEDOMAN PENSKORAN

#### a. Teori

##### Rubrik penilaian post test

Indikator no soal	Kriteria
1	Nilai 0= jika jawaban salah
	Nilai 10= jika jawaban benar
2	Nilai 0= jika jawaban salah
	Nilai 10= jika jawaban benar
3	Nilai 0= jika jawaban salah
	Nilai 10= jika jawaban benar
4	Nilai 0= jika jawaban salah
	Nilai 10= jika jawaban benar
5	Nilai 0= jika jawaban salah
	Nilai 10= jika jawaban benar
6	Nilai 0= jika jawaban salah
	Nilai 10= jika jawaban benar
7	Nilai 0= jika jawaban salah
	Nilai 10= jika jawaban benar
8	Nilai 0= jika jawaban salah
	Nilai 10= jika jawaban benar
9	Nilai 0= jika jawaban salah
	Nilai 10= jika jawaban benar
10	Nilai 0= jika jawaban salah
	Nilai 10= jika jawaban benar

#### b. Afektif/ sikap

NO	NO PEND	Nama Siswa	Sikap											
			Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

1) Indikator sikap aktif dalam kegiatan kelompok skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut :

1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat

2= Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg

3= sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg

4= sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg

2) Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut :

1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.

2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg

3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

4= aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten

3) Indikator sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut :

1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi

2= Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.

3= Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten.

4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

c. Psikomotor/keterampilan

No	No PEND	Menu	Nama siswa	Ketrampilan			
				Persiapan 15 %	Proses 25%	Hasil 60%	jumlah

**Rubrik Penilaian Praktik:**


No	Indikator keterampilan	Skor
1.	Persiapan :	Skor 15: jika siswa lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
		Skor 10: jika siswa kurang lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
		Skor 5: jika siswa tidak lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
2.	Proses :	Skor 25: jika siswa aktif dalam pengoprasian alat
		Skor 15: jika siswa kurang aktif dalam proses pengoprasian alat
		Skor 5: jika siswa tidak aktif dalam proses pengoprasian alat
3.	Hasil :	Skor 60: jika siswa mampu mngoprasikan peralatan memasak
		Skor 50: jika siswa kurang mampu melakukan pengoprasian peralatan memasak
		Skor 5: jika siswa tidak mampu melakukan pengoprasian peralatan memasak

Mengetahui,  
Guru pembimbing

Bantul, 16 Agustus 2014  
Guru mata pelajaran

Jazimatul Fauziah, S. Pd  
NIP 19700419 197702 2 001

Jazimatul Fauziah, S. Pd  
NIP 19700419 197702 2 001

	<b>SMK NEGERI 1 SEWON</b> <b>PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL</b>	
<b>HAND OUT</b>		
<i>Job Sheet No.1</i>	Peralatan Pengolahan Makanan (Alat Masak Dan Pesawat Masak)	Waktu: 225 menit

A. Kompetensi Dasar

Mendiskripsikan peralatan pengolahan makanan/ alat masak dan pesawat masak

B. Indikator

1. Menjelaskan pengertian alat masak dan pesawat memasak
2. Mengklasifikasikan macam-macam alat masak
3. Menjelaskan cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak
4. Menjelaskan cara penyimpanan alat masak dan pesawat memasak

C. Tujuan Pembelajaran

1. Dapat menjelaskan pengertian alat masak dan pesawat memasak
2. Dapat mengklasifikasikan macam-macam alat masak
3. Dapat menjelaskan cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak
4. Dapat menjelaskan teknik penyimpanan alat memasak dan pesawat memasak

D. Uraian materi

### **PERALATAN MEMASAK**

#### **A. Pengertian Peralatan pengolahan**

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Peralatan yang dipergunakan dalam makanan sangatlah banyak ragam dan fungsinya. Peralatan ini sama artinya dalam penggunaan, kebersihan harus selalu terjaga dan siap pakai setiap saat.

Fungsi peralatan adalah sebagai alat digunakan untuk memasak, peralatan digunakan sesuai dengan petunjuk maupun fungsi kegunaannya. Dalam proses pengolahan makanan dan minuman, tidak lepas dari kebutuhan akan peralatan yang baik itu peralatan untuk persiapan, peralatan untuk pengolahan maupun peralatan penyajian. Alat pengolahan ini di tinjau dari segi ;

- a. Asal dan sifat bahan
- b. Macam-macam peralatan pengolahan
- c. Pemeliharaan peralatan pengolahan



Sebelum memulai memasak dimulai , terlebih dahulu harus mengetahui jenis-jenis peralatan, cara penggunaan dan pembersihan alat masak, dan penyimpanan alat memasak dalam pengolahan makanan.

### **B. Klasifikasi Macam-macam Alat Masak**

peralatan pengolahan dibedakan menjadi 6 macam diantaranya

1. Alat pemanas/ pesawat memasak

Alat yang digunakan/berfungsi untuk memanaskan/membuat masak bahan makanan dan harus dioperasikan terlebih dahulu sebelum digunakan.

2. Alat memasak/ pengolahan

Alat yang digunakan dalam proses memasak/mematangkan bahan makanan yang telah dipersiapkan tanpa harus dioperasikan terlebih dahulu.

3. Alat bantu memasak pengolahan

Alat yang digunakan sebagai penunjang dalam proses pengolahan makanan

4. Alat pemotong

Alat yang digunakan untuk membantu pengolahan makanan dalam proses pemotongan bahan.

5. Alat pengukur

Alat yang digunakan untuk membantu pengukuran bahan dalam proses pengolahan makanan.

6. Alat perapian

Alat yang digunakan untuk memematangkan bahan makanan menjadi suatu makanan.

Menurut klasifikasinya alat pengolahan makanan dapat dibagi menjadi berikut menurut jenis penggolongannya yaitu:

1. Alat pemanas/pesawat memasak

Alat yang digunakan/berfungsi untuk memanaskan/membuat masak bahan makanan dan harus dioperasikan terlebih dahulu sebelum digunakan.



<b>NAMA ALAT</b>	<b>KEGUNAAN</b>	<b>GAMBAR</b>
Toaster	Alat untuk membuat roti bakar	
Kompor gas	Alat untuk memasak makanan	
Stove dan oven	Alat untuk memasak makanan	
Microwave	Alat untuk memanggang	
Bakery oven	Alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas	

2. Alat memasak/pengolahan

Alat yang digunakan dalam proses memasak/mematangkan bahan makanan yang telah dipersiapkan tanpa harus dioperasikan terlebih dahulu. Contoh alat ini adalah sebagai berikut:

**PERALATAN UNTUK MEMASAK**

<b>NO.</b>	<b>NAMA ALAT</b>	<b>KEGUNAAN</b>	<b>GAMBAR</b>
1.	Stock Pot	Panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.	
2.	Sauce Pot	Panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.	
3.	Sauce pan	Panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.	
4.	Saute pan	Panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.	

5.	Roustring pan	Panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.	
6.	Fraying pan	Alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.	




### 3. Alat bantu pengolahan




Alat bantu pengolahan dibagi menjadi 2 yang terdiri dari listrik dan non listrik :

a. Alat bantu pengolahan non listrik terdiri dari

NO.	NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
1.	Whasking bowl	Mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.	
2.	Mixing bowl	Mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makana seerti salad, daging, dan lain-lain.	
3.	Colander	Alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.	
4.	Trays	Baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.	
5.	Bowl	Untuk mencampur dan menyimpan makanan.	

#### Alat kecil dari stainless steel




NO.	NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
1.	Ladle / sendok berpangkal panjang	Untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.	
2.	Skimmer dan spider / serok	Untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buah pada kaldu.	
3.	Frying spatula / sutil	Untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang.	



4.	Conical stainer / saringan	Untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.	
5.	Ballon whisk / kocokan telur	Untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.	
6.	Ice cream scoop	Alat untuk mengambil ice cream.	

Peralatan dari kayu




NO.	NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
1.	Chopping board	Alat untuk alas memotong karkas hewan	
2.	Wooden spatula	Alat untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng	
3.	Cutting board	Alat untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue, dan lain-lain	
4.	Rolling pan	Untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.	
5.	Tray kayu	Baki yang terbuat dari kayu. Baki untuk membawa makanan	

Peralatan dari karet dan plastik

NO.	NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
1.	Rubber spatula	Untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.	
2.	Spatula plastik	Alat untuk mengaduk makanan	
3.	Containe/ toples	alat penyimpanan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus dan lain- lain	

4.	<i>Cutting board</i>	untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue	
5.	<i>Plastic tray</i>	alat untuk membawa makanan	


b. Alat bantu pengolahan listrik

<b>NAMA ALAT</b>	<b>KEGUNAAN</b>	<b>GAMBAR</b>
Dough mixer	Alat untuk membuat adonan	
Blender	Alat untuk menghaluskan makanan	
Hand Mixer	Alat untuk membuat adonan	

4. Alat perapian

Alat yang digunakan untuk mematangkan bahan makanan menjadi suatu makanan. perapian dibagi menjadi 2 yaitu listrik dan non listrik  
Alat perapian listrik

<b>NAMA ALAT</b>	<b>KEGUNAAN</b>	<b>GAMBAR</b>
Toaster	Alat untuk membuat roti bakar	
Kompior listrik	Alat untuk memasak makanan	
Stove dan oven	Alat untuk memasak makanan	
Microwave	Alat untuk memanggang	
Bakery oven	Alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas	

Bian marie	Alat untuk memanaskan makanan	
------------	-------------------------------	---

Alat perapian non listrik

NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
Tungku	Alat untuk memasak dengan menggunakan kayu	
Anglo	Alat untuk memasak makanan	
Kompor minyak	Alat untuk memasak makanan	
Kompor gas	Alat untuk mengolah	

## 5. Peralatan memotong


Alat yang digunakan untuk membantu pengolahan makanan dalam proses pemotongan bahan.

NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
Peeler/ pengupas	Alat untuk mengupas sayur, dan buah	
Pisau kecil	Alat untuk mengupas sayur	
Pisau dapur	pisau untuk memgupas, memotong dan mengiris bahan- bahan hiasan pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging	
Pisau cincang	Pisau untuk mencincang, bumbu, daging, sayuran	

Pisau besar	Alat untuk memotong tulang, mencincang daging	
Bread knife/ pisau roti	Pisau untuk memotong roti, sandwich	
Garpu panggang	Alat untuk membalik daging pada saat dipanggang, alat bantu memotong daging	
Parutan / grater	Alat untuk memarut kelapa, sayuran, keju, dan lain- lain	
<i>Chopping knife</i>  <i>Filleting knife</i>	pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan  pisau pemisah tulang daging. pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham. untuk memotong tulang, mencincang daging	  

#### 6. Alat pengukur

NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
Timbangan manual	Alat untuk mengukur bahan makanan	
Timbangan digital	Alat untuk mengukur bahan makanan	
Gelas ukur plastik	Alat untuk mengukur bahan makanan	
Gelas ukur kaca	Alat untuk mengukur bahan makanan	

Sendok ukur	Alat untuk mengukur bahan makanan	
-------------	-----------------------------------	---

## C. Teknik Perawatan

### 1. Teknik Perawatan

#### a) Peralatan kecil

##### 1) Alat yang terbuat dari besi

1. Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
2. Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
3. Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

##### 2) Plastic/ melamin

1. Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
2. Gosok dengan spons Imbut
3. Bilas air dingin dan keringkan

##### 3) Alumunium

1. Rendam dengan air panas yang berisi detergen
2. Gosok dengan sikat halus
3. Bilas dan keringkan dengan air bersih
4. Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium.

##### 4) Kayu

1. Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
2. Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.

#### b) Perlengkapan besar

- 1) Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
- 2) Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, pergunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

## D. Teknik Penyimpanan

Peralatan masak yang sudah dibersihkan dan dikeringkan, kemudian disimpan didalam rak yang tertutup, bersih dan dalam keadaan kering.

# PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN



Aturdian Pramesti

# Pengertian



## Peralatan pengolahan????

adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.

# KLASIFIKASI PERALATAN PENGOLAHAN

- ❧ Alat pemanas/ pesawat memasak
- ❧ Alat memasak/ pengolahan
- ❧ Alat bantu memasak pengolahan
- ❧ Alat pemotong
- ❧ Alat pengukur
- ❧ Alat perapian

# Alat pemanas/ pesawat memasak



☞ Kompor gas

☞ Oven listrik

☞ Toaster

☞ Bakery oven



# Alat memasak/ pengolahan

---



☞ Sauce Pot

☞ Roasting pan

☞ Frying pan

☞ Sauce pan



# Alat bantu memasak pengolahan

---



Dibedakan menjadi :

- ❧ Peralatan untuk memasak
- ❧ Alat kecil dari stainless steel
- ❧ Peralatan dari kayu
- ❧ Peralatan dari karet dan plastik



# Alat pemotong



☞ Peeler/ pengupas

☞ Pisau besar

☞ Parutan / grater



# Alat perapian



- ☞ Alat perapian listrik
- ☞ Alat perapian non listrik



# Alat pengukur



- ☞ Timbangan manual
- ☞ Gelas ukur kaca
- ☞ Sendok ukur



# Teknik Perawatan



## Peralatan kecil

- ☞ Alat yang terbuat dari besi
- ☞ Plastic/ melamin
- ☞ Alumunium
- ☞ Kayu

## Perlengkapan besar

- ☞ Peralatan listrik dan gas
- ☞ Peralatan non listrik

# Teknik Penyimpanan



- ❧ Bersihkan alat dan dikeringkan
- ❧ Disimpan didalam rak yang tertutup, bersih dan dalam keadaan kering



Thank  
You

F/751-NA/WKS1/15

01/07/2012



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



### SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/ Semester : X/1

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya


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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat</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</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alat masak dan pesawat memasak</li> <li>Referensi bahan ajar peralatan pengolahan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>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>3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p> <p>4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan ( pesawat memasak )</p>	<p><b>memasak)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)</b></li> </ul>	<p>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</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>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>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolah makanan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolah 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>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> Mengoperasikan pesawat memasak</p>		<p>makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Macam – macam Peralatan persiapan pengolahan makanan</li> <li>Macam – macam Pesawat memasak</li> </ul>

	<b>SMK NEGERI 1 SEWON</b> <b>PULUTAN PENDOWOHARO SEWON BANTUL</b>	
<i>JOB SHEET</i>		
<i>Job Sheet No.1</i>	Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan/ pesawat memasak	Waktu: 225 menit

### A. Kompetensi Inti

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

### B. Kompetensi Dasar

4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan/ pesawat memasak

### C. Dasar Teori

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.


### D. Alat

Alat pokok yang digunakan:

1. Mixer
2. Blender
3. Dought Mixer
4. Freezer
5. Kompore
6. Hand mixer

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Jazimatul, S. Pd
--------------------------------------	--	-------------------------------------

## E. Gambar Alat

Nama Alat	Gambar
Hand mixer	
Blender	
Food Processor	
Stove dan oven	

## F Prosedur penggunaan :

### 1. Mixer

adalah sebuah alat dapur yang digunakan untuk mencampur, mengocok, dan menghancurkan bahan makanan. alat ini datang dalam dua variasi utama yaitu mixer tangan dan mixer berdiri.

#### **Cara Pengoperasian :**

- Alat pengocok dipasang pada tangkai pengocok.
- Hubungkan aliran listrik
- Putar tombol mixer ke tingkat kecepatan berputarnya mixer sesuai dengan keperluan (No. 1,2,3)
- Berdirikan mixer tangan atau tegakkan tangkai pengocok dan tampung sisa adonan yang masih menetes
- Keluarkan tangkai pengocok dengan menekan tombol eject hingga terlepas sendiri
- Angkat kom adonan dari standar mixer

### 2. Blender

Blender adalah peralatan rumah tangga yang berfungsi menggiling dan haluskan makanan dan minuman.

#### **Cara Pengoperasian :**

- Pastikan bahwa saklah ON-OFF blender beradapadaposisi OFF.
- Persiapkan semua bahan yang hendak diblender. Pisahkan bahan biji-bijian seperti jagung, merica dan bahan yang agak keras dari yang bahan yang lembut seperti buah pisang, apel, tomat, lombok dan lain sebagainya.

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dkumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Jazimatul, S. Pd
--------------------------------------	---	-------------------------------------

- c. Gunakan mangkok yang sesuai keperluan pemblenderan. Mangkok kecil untuk menghaluskan bahan keras dan kering, sedang kan bahan yang lembut dan basah gunakan mangkok besar.
- d. Pasang mangkok adonan di atas dudukan mangkok dengan tepat, lalu putar hingga mangkok tidak dapat ditarik keatas meninggalkan dudukan.
- e. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF keposisi ON. Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mangkok blender. Penghalusan atau penghancuran bahan mulai berlangsung. Perhatian! Jangan mengangkat mangkok dari dudukan mangkok pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya!
- f. Setelah tekstur bahan halus (bunyi putaran motor dan pisau terdengar halus), matikan motor (posisikan saklar ON-OFF pada posisi OFF).
- g. Angkat mangkok dari dudukannya.
- h. Pada saat selesai menggunakan blender, segera dibersihkan. Cuci bersih dengan air, kecuali bodinya. Hanya bodi blender yang tidak boleh dibersihkan atau dicuci dengan air cukup dilap dengan kain bersih, karena di dalamnya ada motor dan rangkaian listriknya. Mencuci dengan air dapat menyebabkan motor dan rangkaian kelistrikan yang ada di dalamnya korsleting atau hubung singkat dan terbakar.

### 3. Food Processor

Alat ini digunakan untuk memotong, memarut, menghaluskan, mengiris, atau mencampur bahan makanan seperti sayuran, buah atau bahan makanan yang lainnya.

#### **Cara Pengoperasian:**

- a. Pastikan steker tidak terpasang pada stop kontak listrik.
- b. Letakkan drive shaft di atas power unti.
- c. Kemudian letakkan wadahnya. Tempatkan pegangan dibelakang dan putar searah jarum jam sampai terkunci.
- d. Cocokkan disc blade dengan drive shaft. (sesuaikan dengan wadah dan disc blade ke mesin sebelum memasukkan bahan).
- e. Sesuaikan tutupnya, pastikan bagian atas drive shaft terletak di tengah-tengah tutupnya.

### 4. Stove dan oven

Alat ini digunakan untuk memasak makanan

#### **Cara pengoperasian:**

- a. Pasang regulator ke tabung gas
- b. Pastikan semua pemetik tertutup
- c. Pastikan gas tidak bocor ataupun berbunyi
- d. Putar pemetik kompor yang akan digunakan
- e. Kemudian nyalakan dengan korek gas

## **F. Keselamatan Kerja**

- 1. Menggunakan pakaian kerja dengan lengkap
- 2. Menggunakan sepatu
- 3. Memperhatikan tata kerja yang tertera pada masing-masing alat.

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Jazimatul, S. Pd
--------------------------------------	--	-------------------------------------

### G. Langkah- Langkah Praktek

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Mengecek kelengkapan praktik	25 menit
2	Membaca jobsheet	20 menit
3	Menyiapkan alat	30 menit
5	Mempraktikan pengoprasian peralatan	150 menit

### Daftar Pustaka

1. Kurt bauer, 1999, Buku Sekolah trauner, indonesia, Pengetahuan Pengolahan makanan
2. Reni widya. (2013). Modul Boga Dasar ,Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dkumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Jazimatul, S. Pd
--------------------------------------	---	-------------------------------------



F/751-NA/WKS1/15

01/07/2012



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



### KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Boga dasar  
 Kelas/Program Studi Keahlian : x Boga I/ Tata Boga  
 Pelajaran : 2014/2015

Semester : gasal  
 Thn. 2014

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
1	Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.	Mendiskripsikan peralatan pengolahan makanan/ alat masak dan pesawat masak	pengertian alat masak dan pesawat memasak	Mampu menjelaskan pengertian alat masak dan pesawat masak	Multiple choice	1	1	
			macam-macam alat masak	Mampu mengklasifikasikan macam-macam alat masak	Multiple choice		2,3, 5,10,7	

			perawatan alat memasak dan pesawat memasak	Menjelaskan cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak	Multiple choice	1	6,8	
			Penyimpanan alat memasak dan pesawat memasak	Mampu menjelaskan cara penyimpanan alat memasak dan pesawat memasak	Multiple choice	1	4	

Bantul, 19 Agustus 2014  
Guru Mata Pelajaran

Jazimatul Fauziah, S. Pd  
NIP. 197004191977022001



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**  
**(RPP)**

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon  
Program Studi Keahlian : Tata Boga/Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas/Semester : XI  
Materi Pokok : Penyajian dan Pengolahan Sup  
Pertemuan : 1  
Alokasi Waktu : 8x45

**A. Kompetensi Inti**

KI 1 :	Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
KI 2 :	Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
KI 3 :	Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
KI 4 :	Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar dan Indikator**

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya

2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang salad	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang pengolahan dan penyajian masakan Indonesia sup
2.2	Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa jujur, bertanggung jawab; bekerjasama, aktif) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi
3.4	Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan tentang pengertian sup Indonesia</li> <li>2. Menyebutkan tentang jenis-jenis sup Indonesia</li> <li>3. Menyebutkan tentang macam-macam sup Indonesia</li> <li>4. Menyebutkan tentang karakteristik sup Indonesia</li> <li>5. Menyebutkan tentang alat pembuatan sup Indonesia</li> <li>6. Menyebutkan tentang bahan pembuatan sup Indonesia</li> <li>7. Menganalisis tentang cara penyajian sup Indonesia</li> <li>8. Menganalisis tentang porsi sup Indonesia</li> </ol>
4.3	Membuat sup Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melakukan praktik sup Indonesia</li> </ol>

### C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran sup Indonesia ini diharapkan siswa:	
1.	Dapat menjelaskan tentang pengertian sup Indonesia
2.	Dapat menyebutkan tentang jenis-jenis sup Indonesia
3.	Dapat menyebutkan tentang macam-macam sup Indonesia
4.	Dapat menyebutkan tentang karakteristik sup Indonesia
5.	Dapat menyebutkan tentang alat pembuatan sup Indonesia
6.	Dapat menyebutkan tentang bahan pembuatan sup Indonesia
7.	Dapat menganalisis tentang cara penyajian sup Indonesia
8.	Dapat menganalisis tentang porsi sup Indonesia

#### D. Materi Pembelajaran Sup Indonesia

Ruang Lingkup Pembelajaran Sup Indonesia

1. Pengertian Sup Indonesia
2. Jenis-Jenis Sup
3. Macam-macam sup Indonesia
4. Karakteristik Sup Indonesia
5. Alat pembuatan sup Indonesia
6. Bahan dan Bumbu untuk Sup Indonesia
7. Cara penyajian sup Indonesia
8. Porsi sup Indonesia
9. Perbedaan sup dan soto Indonesia
10. Teknik Pembuatan Sup Indonesia
11. Kiat-kiat membuat sup Indonesia
12. Teknik Penyimpanan Sup Indonesia

#### E. Metode Pembelajaran Sup Indonesia

1. Metode Pembelajaran : Diskusi, inkuiri, penugasan dan praktek
2. Model Pembelajaran : *Scientific Learning* dan Bimbingan kelompok

#### F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran:

1. LCD
2. White board
3. Modul
4. Power point

Sumber Pembelajaran:

1. Agustin. 2011. *Menu Resep Keluarga Aneka Soto dan Sup*. Jakarta; Pt Dian Rakyat
2. Titin Hera Widi Hndayani, Marwanti. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta; Pendidikan Teknik Boga dan Busana.
3. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2*. Jakarta; Irektorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
4. <http://www.dwifitri.com/2012/02/pengertian-dan-fungsi-sup-soup.html>
5. <http://www.sajiansedap.com/recipe/detail/16396/sup-kepala-ikan-bali>

#### G. Langkah-Langkah Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta didik	
Pendahuluan	• Guru membuka dengan salam pembuka.	• Menjawab salam	15'

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memeriksa kesiapan tempat pembelajaran (kebersihan dan kenyamanan)</li> <li>• Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah <i>ibadah</i> serta menciptakan suasana <i>religius</i>.</li> <li>• Guru mengadakan presensi kehadiran siswa.</li> <li>• Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, tugas-tugas praktek, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan.</li> <li>• Guru dengan santun melakukan <i>appersepsi</i> dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Guru menanyakan kepada siswa apakah pernah memakan soup Indonesia atau belum?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bila belum rapi peserta didik membenahi dan membersihkan tempat belajar</li> <li>• Berdoa</li> <li>• Mendengarkan dan menjawab pertanyaan</li> <li>• Mengamati dan mencermati penjelasan guru</li> <li>• Siswa menjawab pertanyaan guru</li> </ul>	
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam soup Indonesia</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis soup, bahan dan alat yang digunakan, kriteria hasil soup dan penyimpanan soup Indonesia secara <i>aktif</i>, agar tugas yang dibrikan oleh guru daat diterima dengan jelas.</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• membaca bahan ajar/handout/ gambar yang dibagikan oleh guru</li> <li>• peserta didik menanyakan materi yang belum jelas</li> <li>• Peserta didik berdiskusi sesuai</li> </ul>	60'

	<p>diajukan dengan rasa <i>bekerja sama</i> didalam mencari sumber informasi dengan kelompok</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dengan rasa <i>bertanggung jawab</i> dalam menyelesaikan tugas yang telah diberikan</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi secara <i>jujur</i></li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia</li> </ul>	<p>dengan kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data</li> <li>• Membuat kesimpulan</li> <li>• Menbuat laporan</li> <li>• Presentasi dan tanya jawab</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<p><b>Penutup :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengulang secara singkat hasil diskusi kelompok.</li> <li>• Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara tanggung jawab.</li> <li>• Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya.</li> <li>• Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa.</li> <li>• Mengucapkan salam penutup.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas</li> <li>• Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas</li> <li>• Berdoa</li> <li>• Menjawab salam</li> </ul>	15'
Jumlah			90'

PERTEMUAN KEDUA			Waktu
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru menanyakan tentang perlengkapan siswa mulai dari alat, bahan, job sheet serta kelengkapan diri (baju cook, apround, clemek, dan serbet)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa menjawab pertanyaan guru dengan menunjukkan perlengkapan yang mereka bawa</li> </ul>	15'
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati atau membaca resep sup sayuran, sup oyong, dan sup jagung. guru memberikan contoh produk yang akan di praktikan oleh siswa</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan cara pembuatan dan kriteria hasil sup Indonesia serta apakah ada perbedaan antara sup Indonesia dengan sup kontinental</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan dengan memiliki sikap <b>bertanggung jawab</b> dalam setiap klompok dalam mengerjakan praktek.</li> <li>Diskusi kelompok tentang hasil praktek untuk menjawab pertanyaan yang diajukan secara <b>jujur</b> tentang penemuan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>membaca, mencermati, dan memahami resep</li> <li>peserta didik menanyakan materi yang belum jelas</li> <li>Membuat salad dan mencatat temuan</li> <li>Peserta didik berdiskusi sesuai kelompok</li> </ul>	<p>5'</p> <p>5'</p> <p>160'</p> <p>15'</p>

	<p>disaat pembelajaran praktek yang tlah dilakukan</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang sup</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia</li> <li>• Membuat makalah hasil diskusi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data</li> <li>• Membuat kesimpulan</li> <li>• Menbuat laporan</li> <li>• Presentasi</li> </ul>	<p>10'</p> <p>10'</p> <p>60'</p> <p>20'</p>
Kegiatan Penutup	<p><b>Penutup :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengevaluasi hasil praktik yang telah dilakukan siswa dan menilai.</li> <li>• Memotivasi siswa agar rajin belajar di dalam matapelajaran pengolahan dan penyajian makanan Indonesia tentang sup Indonesia.</li> <li>• Berdoa</li> <li>• Mengucapkan salam penutup.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas</li> <li>• Berdoa</li> <li>• Menjawab salam</li> </ul>	15'
Jumlah			270'

## H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

### 1. Jenis/teknik penilaian

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Memiliki sikap tanggung jawab, peduli, dan responsive dalam memilih bahan makanan untuk membuat masakan soup Indonesia	Unjuk kerja	- Penugasan - Diskusi - Presentasi
Mengidentifikasi hasil diskusi dalam memahami dan menyampaikan materi berupa soup Indonesia.	Tanya jawab	Pertanyaan lisan
Menjawab pertanyaan <i>post test</i> secara tepat dan benar	<i>Post test (Test Objektif)</i>	1. Lembaran tugas latihan 2. Rubrik penilaian latihan

### 2. Instrumen penilaian hasil belajar

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar dan tepat!

1. Apakah yang dimaksud dengan sup Indonesia?
2. Sebutkan karakteristik sup Indonesia!
3. Sebutkan alat pembuatan sup Indonesia!
4. Apakah yang dimaksud dengan sup jagung?
5. Apakah yang dimaksud dengan sup sayuran?
6. Jelaskan apa yang dimaksud dengan sup jernih?
7. Mengapa sup senerek tergolong sup jernih? Jelaskan!
8. Berapa gram yang diperlukan untuk menyajikan sup dalam satu porsi?
9. Sebutkan bahan yang digunakan dalam pembuatan sup!
10. Sebutkan cara penyajian sup Indonesia!

#### Kunci jawaban:

1. Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari.
2. Karakteristik sup yaitu
  - a. Sup ada yang berkuah kental dan jernih

- b. Kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air
  - d. Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
  - e. Temperature sup disajikan pada suhu 70-80°C
3. Alat pembuatan sup Indonesia:

Alat	Fungsi
wajan	Untuk menggoreng atau menumis bumbu
Spatula	Untuk membalik bahan makanan yang ditumis
Panci perebus	Untuk merebus bahan makanan
Penghalus bumbu	Untuk menghaluskan bumbu
Sendok sayur	Untuk mengaduk
Talenan	Untuk landasan memotong bahan makanan
Pisau	Untuk memotong bahan makanan
Mangkok	Untuk menyajikan sup

4. Sup jagung adalah sup yang terdiri dari kaldu ayam, jagung manis, wortel, buncis dan telur yang dicamuran kedalam sup, serta berasa gurih dan disajikan dalam keadaan panas.
5. Sup sayuran adalah sup yang berasal dari kaldu sapi, berasa gurih dan berisi kentang, wortel, buncis, tomat dan kacang kapri. Serta disajikan dalam keadaan panas.
6. Sup jernih adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental
7. Karena sup senerek memiliki kuah encer sehingga sup senerek tergolong sup jernih
8. Sup disajikan sebanyak sebanyak 200 gr untuk satu porsi.
9. Bahan yang digunakan dalam pembuatan sup yaitu:
- 1) Bahan Utama  
Bahan utama pembuatan sup adalah: kaldu/stock Stock ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Ada dua jenis stock yaitu : white stock dan brown stock.
  - 2) Bahan Isian
    - a. Bahan isian berasal dari nabati : sayur-sayuran dan sereal
    - b. Bahan isian berasal dari hewani : daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood.
  - 3) Bahan Pengental Bahan pengental terdiri dari , tepung, puree dari bahan terbanyak yang digunakan dalam sup, susu, cream dan telur.
  - 4) Bahan Pemberi Rasa dan Aroma Bahan pemberi rasa dan aroma sup adalah : bouquet garnie , mirepoix, lada, garam.
10. Cara menyajikan sup Indonesia:

Sup disajikan pada suhu antara 70°C-80°C. Dilengkapi dengan Garnish sop, yaitu garnish yang ada dalam sop atau garnish yang digunakan sebagai bahan isi, Garnish

yang ditabur kan diatas sop atau sebagai topping, Garnish yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta

### 3. Pedoman penskoran

#### a. Teori / post test

NO	NO PEND	Nama Siswa	Post test										Jml	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
			10	10	10	10	10	10	10	15	10	5		
1														
2														
3														
4														
5														

#### Rubrik penilaian post test

Indikator no soal	Kriteria
1	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5 = jika jawaban kurang lengkap
	Skor 10 = jika jawaban lengkap
2	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5= jika jawaban siswa kurang lengkap
	Skor 10= jika jawaban lengkap
3	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5= jika jawaban kurang legkap
	Skor 10 = jika jawaban lengkap
4	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5= jika jawaban kurang legkap
	Skor 10 = jika jawaban lengkap
5	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5= jika jawaban kurang lengkap
	Skor 10= jika jawaban lengkap
6	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5= jika jawaban kurang lengkap
	Skor 10 = jika jawaban lengkap
7	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5= jika jawaban kurang lengkap
	Skor 10 = jika jawaban lengkap
8	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5 = jika jawaban kurang lengkap
	Skor 10 = jika jawaban lengkap
9	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5= jika jawaban kurang lengkap
	Skor 10= jika jawaban lengkap
10	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5= jika jawaban kurang lengkap
	Skor 10 = jika jawaban lengkap

**b. Afektif/ sikap**

NO	NO PEND	Nama Siswa	Sikap															
			Aktif				Bekerja sama				Tanggung jawab				Jujur			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		

**Rubrik penilaian afektif**

No	Jenis/aspek sikap	Standar pencapaian	
		Deskripsi	Score
1.	Aktif	Aktif dalam pelaksanaan pembelajaran	
		Selalu	4
		Sering	3
		Kadang-kadang	2
		Jarang	1
2.	Bekerja sama	Mencari jalan untuk mengatasi perbedaan pendapat/pikiran antara diri sendiri dengan orang lain Mendorong orang lain untuk bekerja sama demi mencapai tujuan bersama	
		Selalu	4
		Sering	3
		Kadang-kadang	2
		Jarang	1
3.	Bertanggung jawab	Melaksanakan tugas yang diberikan dengan benar dan tepat waktu	
		Selalu	4
		Sering	3
		Kadang-kadang	2
		Jarang	1
4.	Jujur	Tidak menyontek saat ulangan, dan menyampaikan informasi dengan jujur	
		Selalu	4
		Sering	3
		Kadang-kadang	2
		Jarang	1

NO.	SCORE	NILAI AKHIR	PREDIKAT
1	4	90-100	SANGAT BAIK
2	3	80-89	BAIK
3	2	75-79	CUKUP
4	1	0-74	KURANG

**c. Psikomotor/Praktek**

**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Hari/Tanggal :  
 Kelas :  
 Materi : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

No	Kelompok>Nama Siswa	Menu	Persiapan 15%	Proses 25%	Hasil 60%	Keterangan	Rata-rata
1.							

**RUBRIK PENILAIAN PRAKTIK**

No	Indikator keterampilan	Skor
1.	Persiapan :	Skor 15: jika siswa lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
		Skor 10: jika siswa kurang lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
		Skor 5: jika siswa tidak lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
2.	Proses :	Skor 25: jika siswa aktif dalam proses pengolahan dan penyajian salad
		Skor 20: jika siswa kurang aktif dalam proses pengolahan dan penyajian salad
		Skor 5: jika siswa tidak aktif dalam proses pengolahan dan penyajian salad
3.	Hasil :	Skor 60: jika produk sesuai dengan kriteria dan kreatif dalam penyajian makanan
		Skor 50: jika produk sesuai dengan kriteria namun siswa kurang kreatif dalam penyajian makanan
		Skor 10: jika produk kurang sesuai dengan kriteria dan kurang kreatif
		Skor 5: jika produk tidak sesuai dengan kriteria dan tidak kreatif

Mengetahui,  
 Guru pembimbing

Bantul, 16 Agustus 2014  
 Guru mata pelajaran

Jazimatul Fauziah, S. Pd  
 NIP. 197004191977022001  
 197104271995122001

Subiarsih, M.Pd  
 NIP.



# Sup ndonesia

Nama: Aturdian Pramesti

NIM: 13511242004



# Pengertian Sup

1. Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari.

# Jenis-jenis Sup

Jenis sup berdasarkan pada kaldu yang digunakan. Kaldu yang digunakan dalam pembuatan sup yaitu kaldu ayam, kaldu sapi, kaldu udang, dan kaldu ikan. Setiap bahan dasar kaldu membutuhkan kiat khusus untuk menghasilkan kaldu yang jernih, harum, dan lezat. Saat membuat kaldu udang, sebaiknya kaldu direbus di atas api sedang dan dalam waktu yang singkat agar cita rasa manis kaldu tidak hilang. Kaldu ayam dan kaldu daging harus direbus dalam waktu lama agar sari daging dapat keluar secara maksimal dan menghasilkan kaldu yang gurih.

# Macam-macam sup

- 1) **Sup Sayuran**
- 2) **Timlo Solo**
- 3) **Sup Jagung**
- 4) **Sup Konro**
- 5) **Sup Senerek**
- 6) **Sup Matahari**
- 7) **Sop Buntut**
- 8) **Sup Ayam**
- 9) **Sop Kaki Kambing**

# Karakteristik Sup

- \* a. Sup ada yang berkuah kental dan jernih
- \* b. Kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air
- \* d. Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
- \* e. Penyajian harus panas.

# Alat Pembuatan Sup Indonesia

Alat	Fungsi
wajan	Untuk menggoreng atau menumis bumbu
Spatula	Untuk membalik bahan makanan yang ditumis
Panci perebus	Untuk merebus bahan makanan
Penghalus bumbu	Untuk menghaluskan bumbu
Sendok sayur	Untuk mengaduk
Talenan	Untuk landasan memotong bahan makanan
Pisau	Untuk memotong bahan makanan
Mangkok	Untuk menyajikan sup

# Bahan pembuatan sup Indonesia

## 1) Bahan Utama

Bahan utama pembuatan sup adalah: kaldu/stock. Stock ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Ada dua jenis stock yaitu: white stock dan brown stock.

## 2) Bahan Isian

a. Bahan isian berasal dari nabati : sayur-sayuran dan sereal

b. Bahan isian berasal dari hewani : daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood.

3) Bahan Pengental Bahan pengental terdiri dari , tepung, puree dari bahan terbanyak yang digunakan dalam sup, susu, cream dan telur.

4) Bahan Pemberi Rasa dan Aroma Bahan pemberi rasa dan aroma sup adalah : bouquet garnie , mirepoix, lada, garam dan sebagainya

# Cara penyajian sup Indonesia

Sup disajikan pada suhu antara 70°c-80°c. Dilengkapi dengan Garnish sop, yaitu garnish yang ada dalam sop atau garnish yang digunakan sebagai bahan isi, Garnish yang ditabur kan diatas sop atau sebagai topping, Garnish yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta.

# Porsi sup indonesia

Sup disajikan sebanyak sebanyak 200 gr untuk satu porsi.

# Macam-macam sup



Sup konro Makasar



Kaledo Palu



Timlo



Sup kacang merah  
Manado



Sup Matahari



Sup Buntut

TERIMA KASIH





PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas/ Semester : XI/1

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan	<ul style="list-style-type: none"><li>Sup Indonesia</li><li>Pembuatan Sup Indonesia</li></ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia</li></ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan</li></ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"><li>foto/film/gambar</li><li>Bahan praktik</li><li>Alat praktik</li><li>Buku referensi</li></ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
menurut agama yang dianutnya.		alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental	<b>Tes</b> Tes tertulis		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	<b>Jurnal</b> Catatan—perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional		Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia</li> </ul>	<b>Tes Kinerja</b> membuat sup Indonesia		
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia</li> </ul>			
3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia					
4.2. Membuat sup Indonesia					



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



**Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054**

**Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com**

**HANDOUT**

**SUP INDONESIA**

**A. Kegiatan Belajar I (Sup Indonesia)**

**1. Tujuan Kegiatan Belajar I**

Setelah mengikuti proses pembelajaran I, diharapkan peserta didik dapat:

- a. Dapat menjelaskan tentang pengertian sup Indonesia
- b. Dapat menyebutkan tentang jenis-jenis sup Indonesia
- c. Dapat menyebutkan tentang macam-macam sup Indonesia
- d. Dapat menyebutkan tentang karakteristik sup Indonesia
- e. Dapat menyebutkan tentang alat pembuatan sup Indonesia
- f. Dapat menyebutkan tentang bahan pembuatan sup Indonesia
- g. Dapat menganalisis tentang cara penyajian sup Indonesia
- h. Dapat menganalisis tentang porsi sup Indonesia

**2. Uraian Materi Sup Indonesia**

**a. Pengertian Sup**

Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari. Secara tradisional, sup dibagi menjadi dua kelompok: sup jernih dan sup kental. Sup jernih/ encer adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental. Sup encer di hidangkan dengan menggunakan isian. Isian sup encer biasanya berupa berbagai macam sayuran dan daging. Sedangkan sup kental adalah sup yang dibuat dengan menggunakan kaldu yang dikentalkan dengan bahan pengental seperti tepung, sagu, ataupun dari bahan itu sendiri dengan atau tanpa isi

**b. Jenis-jenis sup**

Sup dibedakan menjadi 2 berdasarkan jenisnya yaitu

- 1) Sup cair adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih dan tidak diberi bahan pengental. Sup cair biasanya diberi isian. Contoh: sup jagung, sop oyong, sup senerek, sup buntut, sup sayuran

- 2) Sup kental adalah sup yang terbuat dari kaldu yang dikentalkan dengan bahan pengental atau kental karena bahan itu sendiri. Contoh: sup kepiting asparagus, cream sup, sup kacang polong, sup merah

### c. Macam-Macam Sup

#### 1) Timlo Solo

Nasi timlo adalah masakan khas Solo, Jawa Tengah. Yang terdiri dari campuran nasi, mie putih (soun), suwiran daging ayam, sosis solo, dan telur kecap. Pada dasarnya timlo solo memiliki rasa seperti soto. Tetapi yang membedakan dengan soto yang lain adalah komposisinya. Nasi timlo tidak menggunakan sayuran. Dan bahan yang hanya bisa ditemui di dalam nasi timlo, tidak di soto lain, yaitu sosis solo (sejenis lumpia dengan isi ayam). Selain itu nasi timlo menggunakan telur kecap yang manis, kebanyakan soto lain (yang menggunakan telur) menggunakan telur rebus biasa.



Gambar Timlo Solo

#### 2) Sup Sayuran

Sup sayuran adalah sup yang berasal dari kaldu sapi, berasa gurih dan berisi kentang, wortel, buncis, tomat dan kacang kapri. Serta disajikan dalam keadaan panas.

#### 3) Sup Jagung

Sup jagug adalah sup yang terdiri dari kaldu ayam, jagung manis, wortel, buncis dan telur yang dicamuran kedalam sup, serta berasa gurih dan disajikan dalam keadaan panas.

#### 4) Sup Konro

Sup Konro merupakan salah satu masakan asli Indonesia yang berasal dari tradisi Bugis dan Makassar. Masakan berkuah warna coklat kehitaman ini biasa dimakan dengan ketupat kecil yang dipotong-potong terlebih dahulu. Warna gelap ini berasal dari buah kluwek yang memang berwarna hitam. Bumbunya relatif "kuat" akibat digunakannya ketumbar. Sup ini biasanya juga dibuat dengan daging sapi.



Gambar Sup Konro

Masakan ini disajikan berupa sop berkuah dengan bahan-bahan dasar seperti tulang rusuk sapi atau kerbau, dimasak/dibakar dengan bumbu ketumbar, jintan, sereh, kaloa, bawang merah, bawang putih, garam, vitsin yang sudah dihaluskan. Sop Konro pada umumnya disajikan/dimakan bersama nasi putih dan sambal.

#### 5) Rawon

Rawon atau nasi rawon (karena selalu disajikan dengan nasi) adalah menu berupa sup daging dengan bumbu khas karena mengandung kluwek. Rawon, meskipun dikenal sebagai masakan khas Jawa Timur (seperti Surabaya), dikenal pula oleh masyarakat Jawa Tengah sebelah timur (daerah Surakarta).



Gambar Rawon

Daging untuk rawon umumnya adalah daging sapi yang dipotong kecil-kecil. Bumbu supnya sangat khas Indonesia, yaitu campuran bawang merah, bawang putih, lengkuas (laos), ketumbar, serai, kunir, lombok, kluwek, garam, serta minyak nabati. Semua bahan ini (kecuali serai dan lengkuas) dihaluskan, lalu ditumis sampai harum. Campuran bumbu ini kemudian dimasukkan dalam kaldu rebusan daging bersama-sama dengan daging. Warna gelap khas rawon berasal dari kluwek. Rawon disajikan bersama nasi, dilengkapi dengan taugé kecil, daun bawang, kerupuk, dan sambal.

#### 6) Sup Senerek

Sop senerek merupakan makanan khas Magelang yang konon merupakan warisan jaman Kolonial. Isinya seperti sop biasa yaitu potongan daging sapi atau ayam, wortel, bayam, dan kacang merah. Yang menjadi ciri khas sup senerek adalah penggunaan kacang merah, sehingga juga disebut sup kacang merah. Asal “sup senerek” ini juga pengapdosian dari kosa kata Belanda. “Snert” adalah bahasa Belanda yang berarti “kacang polong”. Jadi “sup senerek” adalah sup kacang

polong, namun menurut perkembangannya sup ini bukan berisi kacang polong tetapi kacang merah, karena sudah disesuaikan dengan daerah setempat.



Gambar Sup Senerek

### 7) Sup Matahari

Sup matahari atau yang sering disebut sup bunga matahari merupakan sup asli kota solo. Dinamakan sup matahari karena bentuknya yang menyerupai matahari ataupun bunga matahari. Biasanya sup matahari disajikan saat perayaan pesta pernikahan. Rasa sup matahari hampir sama dengan sup sayuran lainnya, namun yang membedakannya adalah semua bahan isi dibungkus dengan telur dadar.



Gambar Sup Matahari

### 8) Sop Buntut

Sop butut adalah salah satu makanan populer dalam makanan Indonesia. Terbuat dari potongan ekor sapi yang dibumbui kemudian dibakar atau digoreng dan dimasukkan kedalam kuah kaldu sapi yang agak bening bersama irisan kentang, wortel, tomat, daun bawang, seledry dan taburan bawang goreng. Sop buntut Indonesia dibumbui dengan bawang merah, bawang putih, dan rempah-rempah lokal, seperti merica, pala, dan cengkeh. Variasi yang relatif baru disebut "Sop Buntut Goreng" yaitu buntut goreng yang dibumbui disajikan kering, sementara kuah sup kaldunya disajikan dalam mangkuk terpisah.



Gambar sup buntut

## 9) Sup Ayam

Sup ayam adalah sup yang terbuat dari ayam yang direbus dengan berbagai bahan lainnya. Sup ayam merupakan sup yang paling sederhana yang terdiri dari kaldu, potongan ayam dan beberapa sayuran, seperti : kentang, wortel, seledri, macaroni, kubis, bunga kol, kapri dan bawang merah goreng.



Gambar Sup Ayam

## 10) Sop Kaki Kambing

Sop kaki kambing merupakan makanan khas Betawi. Kenapa dinamakan sop kaki kambing? Karena dalam pembuatannya sop ini menggunakan kaki kambing dan jeroan kambing yang dipadukan dengan santan kental dan bumbu-bumbu lainnya.

Sop kaki kambing memiliki aroma rempah-remah yang tajam serta memiliki rasa yang gurih dan tidak amis. Dalam penyajiannya biasanya sop kaki kambing di taburi dengan emping melinjo, daun bawang dan bawang goreng.



Gambar Sop Kaki Kambing

### d. Karakteristik Sup Indonesia

Karakteristik sup yaitu

- 1) Sup ada yang berkuah kental dan jernih
- 2) Kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air
- 3) Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
- 4) Temperature sup disajikan pada suhu 70-80°C

### e. Kriteria Sup Berdasarkan Jenisnya

- 1) kriteria sup cair :
  - a) Sup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan.
  - b) Sup tidak berlemak
  - c) Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan

d) Temperatur harus sesuai dengan jenis sup  
(panas/dingin)

2) kriteria sup kental :

- a) Mempunyai tekstur kental namun masih dapat dituang/ mengalir baik dalam keadaan suhu panas maupun dingin.
- b) Penampakan sup transparan
- c) Tidak berbutir atau bergumpal
- d) Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
- e) Temperatur harus sesuai baik untuk sup panas atau dingin

**f. Alat Pembuatan Sup Indonesia**

Alat	Fungsi
wajan	Untuk menggoreng atau menumis bumbu
Spatula	Untuk membalik bahan makanan yang ditumis
Panci perebus	Untuk merebus bahan makanan
Penghalus bumbu	Untuk menghaluskan bumbu
Sendok sayur	Untuk mengaduk
Talenan	Untuk landasan memotong bahan makanan
Pisau	Untuk memotong bahan makanan
Mangkok	Untuk menyajikan sup

Alat saji	
Mangkok kuping	Untuk menyajikan sup
Saucer/alas	Untuk alas mangkok sup

**g. Bahan pembuatan sup Indonesia**

1) Bahan Utama

Bahan utama pembuatan sup adalah: kaldu/stock Stock ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Ada dua jenis stock yaitu : white stock dan brown stock.

2) Bahan Isian

a. Bahan isian berasal dari nabati : sayur-sayuran dan sereal

b. Bahan isian berasal dari hewani : daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood.

3) Bahan Pengental Bahan pengental terdiri dari , tepung, puree dari bahan terbanyak yang digunakan dalam sup, susu, cream dan telur.

4) Bahan Pemberi Rasa dan Aroma Bahan pemberi rasa dan aroma sup adalah : bouquet garnie , mirepoix, lada, garam dan sebagainya

#### **h. Cara penyajian sup Indonesia**

Sup disajikan pada suhu antara 70°C-80°C. Dilengkapi dengan Garnish sup, yaitu garnish yang ada dalam sup atau garnish yang digunakan sebagai bahan isi, Garnish yang ditaburkan di atas sup atau sebagai topping, Garnish yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta.

#### **i. Porsi sup Indonesia**

Sup sebagai makanan pembuka disajikan sebanyak 2-2 ½ dl (200-250 cc) untuk satu porsi dan sup sebagai makanan utama disajikan sebanyak 3-3 ½ dl (300-350 cc) untuk satu porsi.

#### **j. Perbedaan sup dan Soto Indonesia**

<b>sup</b>	<b>soto</b>
Sup diolah dengan cara mencampur semua bahan ke dalam bahan cair atau kaldu.	Pada pembuatan soto, kuah kaldu dimasak terpisah dengan isinya hingga saat penyajiannya. Hal inilah mengapa bahan isian yang digunakan untuk soto sudah dimasak sebelumnya agar bisa langsung disantap begitu kuah disiram di atasnya.

#### **k. Teknik pembuatan sup**

Merebus (boiling): Memasak makanan seperti sup di dalam cairan (air, susu, atau kaldu) mendidih (+ 100 C) sehingga gelembung udara pecah di permukaan.

#### **l. Kiat-kiat membuat sup Indonesia**

- 1) Pilihlah bahan segar berkualitas agar rasa olahan ini terasa nikmat.
- 2) Pilih unggas dan daging yang masih segar
- 3) Buatlah kaldu sendiri agar terasa lebih nikmat

#### **m. Teknik Penyimpanan Sup Indonesia**

Sup dapat disimpan selama enam jam, hal ini dikarenakan ada beberapa jenis sayuran yang tidak dapat dimakan setelah enam jam, contohnya adalah bayam.

Teknik penyimpanan sup:

- 1) Simpan sup di tempat dengan suhu ruangan
- 2) Panaskan terlebih dulu sup sebelum disimpan agar tidak mudah basi
- 3) Simpan sup menggunakan wadah yang tertutup.



**SMK NEGERI 1 SEWON  
PULUTAN PENDOWOHARO SEWON BANTUL**

**JOB SHEET**

<b>Mata Pelajaran</b>	<b>Kompetensi</b>	<b>Waktu</b>
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	Membuat Sup Indonesia	8 x 45 menit

**A. Acara praktik**

1. Membuat sup sayuran
2. Membuat sup oyong
3. Membuat sup jagung

**B. Tujuan Pembelajaran**

1. Dapat menjelaskan tentang pengertian sup Indonesia
2. Dapat menyebutkan tentang jenis-jenis sup Indonesia
3. Dapat menyebutkan tentang macam-macam sup Indonesia
4. Dapat menyebutkan tentang karakteristik sup Indonesia
5. Dapat menyebutkan tentang alat pembuatan sup Indonesia
6. Dapat menyebutkan tentang bahan pembuatan sup Indonesia
7. Dapat menganalisis tentang cara penyajian sup Indonesia
8. Dapat menganalisis tentang porsi sup Indonesia

**C. Bahan :**

1. Sup sayuran:

Bahan	Jumlah
Daging sapi	100 gr
Kentang	1 buah
Wortel	1 buah
Buncis	20 gr
Tomat	1 buah
Kacang kapri	20 gr
Lada	sck
Garam	sck
Pala	sck
Daun bawang	1 batang
Bawang goreng	sck

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Subiarsih, M.Pd
--------------------------------------	--	------------------------------------

## 2. Sup Oyong

No	Bahan	Jumlah
1.	Daging ayam	50 gr
2.	Oyong	1 buah
3.	Soon	1 ikat
4.	Kalu ayam	1 gelas
5.	Bawang merah	sck
6.	Merica	sck
7.	Pala	sck
8.	Seledri	1 batang
9.	Daun bawang	1 batang
10.	Garam	sck
11.	Bawang putih	2 siung

## 3. Sup jagung

No	Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Jagung manis	1 buah	Ambil bijinya
2	Wortel	¼ buah	Potong dadu kecil
3	Buncis	3 buah	Potong 1 cm
4	Telur	1 buah	Kocok lepas
5	Kaldu ayam	250 ml	Pakai ceke ayam 2 buah
6	Bawang putih	2 siung	Di Geprek
7	Lada	1 sdt	
8	Garam	1 sdt	
9	Daun bawang	½ batang	Potong 1 cm

## D. Alat :

Nama alat	Fungsi
Kompor	Digunakan sebagai pemanas
Bowl	Sebagai tempat bahan makanan.
Pisau	Digunakan untuk memotong bahan yang akan digunakan dalam pembuatan sup
Talenan	Digunakan sebagai alas dalam memotong.
Cobek + munthu	Digunakan untuk menghaluskan bumbu
Saringan	Digunakan untuk meniriskan sayuran
Wooden spatula	Digunakan untuk mengaduk atau mengangkat makanan saat digoreng
Sendok dan garpu	Digunakan untuk mencicipi rasa dari sup
Panci	Digunakan untuk merebus sup
Wajan	Digunakan untuk menggoreng pelengkap dan menumis bumbu
Kukusan	Digunakan untuk mengukus sosis solo
Mangkuk sup	Untuk menyajikan sup

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dkumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Subiarsih, M.Pd
--------------------------------------	---	------------------------------------

E. Langkah kerja

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Mengecek kelengkapan praktik	20 menit
2	Membaca jobsheet	10 menit
3	Menyiapkan alat	20 menit
4	Menyiapkan bahan	20 menit
5	Mempraktikkan sup Indonesia	90 menit
6	Penyajian	100 menit
7	Evaluasi	100 menit

F. Indikator Keberhasilan :

1. Siswa mampu membuat sup sayuran dengan baik dan benar.
2. Siswa mampu membuat sup oyong dengan baik dan benar
3. Siswa mampu membuat sup jagung dengan baik dan benar
4. Siswa mampu menghidangkan sup Indonesia dengan baik dan benar.

G. Kriteria hasil

1. Sup sayuran

Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Warna-warni dari sayuran	Khas rempah-remah	Gurih dan segar	Cair

2. Sup oyong

Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Hijau dari oyong dan putih dari soon	Khas rempah-rempah	Gurih	Cair

3. Sup jagung

Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Kuning	Harum	Gurih dan segar	Car dan sedikit kental karena telur

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dkumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Subiarsih, M.Pd
--------------------------------------	---	------------------------------------

## Resep

### SUP SAYURAN

Bahan	Jumlah
Daging sapi	100 gr
Kentang	1 buah
Wortel	1 buah
Buncis	20 gr
Tomat	1 buah
Kacang kapri	20 gr
Lada	sck
Garam	sck
Pala	sck
Daun bawang	1 batang
Bawang goreng	sck

Cara membuat:

1. Daging sapi direbus sampai matang, saring (untuk kaldu). Daging sapi dipotong dadu
2. Kentang, kol dipotong dadu, buncis dipotong kecil, tomat dipotong kecil dan semua sayuran direbus kecuali tomat
3. Panaskan kaldu bumbu lada, garam, dan pala halus, cicipi rasanya.
4. Tata dalam sup cup (kol, kentang, buncis, kapri, daging sapi dan tomat), tuang kaldu beri taburan daun seledri dan bawang goreng, hidangkan panas.

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Subiarsih, M.Pd
--------------------------------------	--	------------------------------------

## SUP OYONG

No	Bahan	Jumlah
1.	Daging ayam	50 gr
2.	Oyong	1 buah
3.	Soon	1 ikat
4.	Kalu ayam	1 gelas
5.	Bawang merah	sck
6.	Merica	sck
7.	Pala	sck
8.	Seledri	1 batang
9.	Daun bawang	1 batang
10.	Garam	sck
11.	Bawang putih	2 siung

Cara membuat:

1. Daging ayam diiris kecil-kecil kemudian direbus dalam kaldu
2. Bawang merah diiris tipis-tipis lalu digoreng
3. Oyong dikupas, dicuci bersih, lalu diiris pendek-pendek
4. Setelah ayam lunak, tambahkan bumbu-bumbu, oyong dan soon
5. Cicipi rasanya, setelah matang angkat, lalu taburi degan bawang goreng. Hidangkan panas.

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Subiarsih, M.Pd
--------------------------------------	--	------------------------------------

## SUP JAGUNG



No	Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Jagung manis	1 buah	Ambil bijinya
2	Wortel	¼ buah	Potong dadu kecil
3	Buncis	3 buah	Potong 1 cm
4	Telur	1 buah	Kocok lepas
5	Kaldu ayam	250 ml	Pakai ceker ayam 2 buah
6	Bawang putih	2 siung	Di Geprek
7	Lada	1 sdt	
8	Garam	1 sdt	
9	Daun bawang	½ batang	Potong 1 cm

Cara membuat:

1. Cuci bersih sayuran kemudian potong-potong sayuran
2. Tumis bawang putih, tambahkan garam dan lada, setelah harum tambahkan kaldu.
3. Masukkan semua sayuran satu persatu
4. Tunggu hingga mendidih
5. kocok telur, dan masukkan secara perlahan kedalam sup.

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Subiarsih, M.Pd
--------------------------------------	--	------------------------------------

**LEMBAR KERJA:**

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Subiarsih, M.Pd
--------------------------------------	--	------------------------------------



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas/Semester : XI /1  
Kode Kompetensi :  
Alokasi waktu : 8 x 45 menit

Kompetensi Dasar	Indikator	Skor			Nilai KKM
		Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya dukung (C)	
1. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia 2. Membuat sup Indonesia	1. Menjelaskan tentang pengertian sup Indonesia	80	80	79	79,67
	2. Menjelaskan tentang jenis-jenis sup Indonesia	81	80	79	80
	3. Menjelaskan tentang karakteristik sup Indonesia	80	81	80	80,34
	4. Menjelaskan tentang alat pembuatan sup Indonesia	81	81	80	80,67
	5. Menjelaskan tentang bahan pembuatan sup Indonesia	80	81	80	80,34
	6. Menjelaskan tentang cara penyajian				

	sup Indonesia	81	80	80	80,34
	7. Menjelaskan tentang porsi sup Indonesia	80	80	79	79,67
	8. Melakukan praktik sup Indonesia	81	81	80	80,67
<b>KKM KD</b>					<b>80.21</b>

Bantul, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran,

Subiarsih, M.Pd

NIP. 197104271995122001

F/751-NA/WKS1/15

01/07/2012



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



### KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan dan penyajian makanan Indonesia  
 Kelas/Program Studi Keahlian : x Boga / Tata Boga  
 Pelajaran : 2014/2015

Semester : gasal  
 Thn. 2014

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
	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.	Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia	Sup Indonesia	1. Menjelaskan tentang pengertian sup Indonesia	Essay	1	1	
2. Menjelaskan tentang jenis-jenis sup Indonesia				Essay	2	6,7		
3. menjelaskan tentang macam-macam sup Indonesia				Essay	2	4,5		
4. menjelaskan tentang karakteristik sup Indonesia				Essay	1	2		
5. menjelaskan tentang alat pembuatan sup Indonesia				Essay	1	3		
6. menjelaskan tentang bahan pembuatan sup Indonesia				Essay	1	9		
7. menjelaskan tentang cara penyajian sup Indonesia				Essay	1	10		

				8. menjelaskan tentang porsi sup Indonesia	Essay	1	8

Mengetahui,  
Guru pembimbing

Bantul, September 2014  
Guru mata pelajaran

Jazimatul Fauziah, S. Pd  
NIP 197004191977022001

Subiarsih, M.Pd  
NIP 19710427 199512 200 1





**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**  
**(RPP)**

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon  
Program Studi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Tata Hidang  
Kelas/Semester : XI  
Materi Pokok : Rancangan Menu  
Pertemuan : 1  
Alokasi Waktu : 1 x 225 menit

**A. Kompetensi Inti**

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- . KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar dan Indikator**

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

	rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang salad	memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang rancangan menu
2.2	Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi
3.1	Mendeskripsikan rancangan menu (menu plaining)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mendeskripsikan tentang pengertian rancangan menu (menu plaining)</li><li>2. Mendeskripsikan tentang struktur rancangan menu (menu plaining)</li><li>3. Mendeskripsikan tentang jenis menu</li><li>4. Mendeskripsikan tentang ciri rancangan menu (menu plaining)</li><li>5. Mendeskripsikan tentang syarat-syarat menyusun menu</li></ol>
4.1	Menilai rancangan menu (menu planning)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Menilai rancangan menu</li></ol>



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



### C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran rancangan menu ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat:	
1.	Terlihat aktif dalam pembelajaran ruang lingkup salad
2.	Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3.	Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4.	Dapat mendeskripsikan tentang pengertian rancangan menu (menu plaining)
5.	Dapat mendeskripsikan tentang struktur rancangan menu (menu plaining)
6.	Dapat mendeskripsikan tentang jenis-jenis menu
7.	Dapat mendeskripsikan tentang ciri rancangan menu (menu plaining)
8.	Dapat mendeskripsikan tentang syarat-syarat menyusun menu
9.	Dapat membuat rancangan menu (menu planning)
10.	Dapat menilai rancangan menu (menu planning)

### D. Materi Pembelajaran Rancangan Menu (Menu Planning)

#### 1. Pengertian Rancangan Menu

Rancangan menu (Menu planning) adalah Susunan konsep perencanaan daftar makanan. Rancangan menu dibuat berdasarkan jenis hidangannya.

Contohnya: Jenis hidangan Kontinental, hidangan Oriental maupun hidangan Nusantara

#### 2. Struktur rancangan menu

Rancangan menu berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan menu adalah berdasarkan menu skeleton atau kerangka menu antara lain:

- a. Hidangan pembuka (Appetizer)
- b. Soup (Masih termasuk hidangan pembuka)
- c. Hidangan utama (Main course)
- d. Hidangan penutup (Dessert)

#### 3. Jenis-jenis dan ciri menu

Jenis-jenis menu berdasarkan klasifikasinya yaitu:

- a. *Menu A'la Carte* : Adalah suatu susunan menu, di mana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga tersendiri.

*A'la Carte Menu* mempunyai karakter / ciri – ciri sebagai berikut :

- 1) *A'la Carte Menu* mencantumkan daftar makanan selengkapnya yang dapat disediakan oleh restoran tersebut.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

---

- 2) *A'la Carte Menu* memberi peluang yang cukup luas pada pelanggan untuk memilih makanan yang sesuai dengan selera mereka.
  - 3) *Masing – masing* makanan diberikan harga secara terpisah dan tersendiri. Beban harga yang harus dibayar sesuai dengan harga makanan yang dipesan.
  - 4) Makanan akan dimasak bila dipesan, sehingga setiap pesanan memerlukan jangka waktu tertentu untuk menunggu hingga makanan tersebut siap untuk dihidangkan.
- b. *Table d'hote Menu* : Adalah suatu susunan hidangan lengkap (*complete meal*) dengan suatu harga yang pasti. Jumlah hidangan biasanya terbatas dan terdiri dari beberapa kelompok hidangan (*courses*). Untuk tetap menjaga kepuasan tamu, maka hotel biasanya mencantumkan beberapa makanan untuk masing – masing kelompok. Tamu dapat memilih satu makanan diantara kelompok tersebut, misalnya : pada kelompok pembuka (*appetizer*) tercantum 3 makanan, pada kelompok sop (*soup*) tercantum 3 jenis sop dan demikian juga pada kelompok yang lain.
- c. *Spesial Party Menu*: Pada hakekatnya adalah *Table d'hote Menu*, perbedaannya hanyalah pada tujuan menu tersebut.

*Special Party Menu* ini dipergunakan hanya untuk perjamuan atau pesta khusus saja.

Pesta – pesta khusus tersebut, misalnya :

- a. Pesta Perkawinan (*Weeding Party*),
  - b. Pesta Natal (*Christmas Event Dinner*),
  - c. Pesta Lebaran (*Lebaran Party*),
  - d. Perjamuan Kenegaraan (*State Banquet*),
  - e. Pesta Ulang Tahun (*Birthday Party*).
4. Syarat keseimbangan menu untuk menyusun menu
- a. Bahan dasar  
Dalam satu menu jangan terdiri atas satu macam bahan makanan, misalnya soto ayam, sate ayam, dan ayam goreng atau chicken salad hawaian, cream of chicken soup, oast chicken
  - b. Rasa  
Dalam satu menu harus terdapat satu macam variasi rasa, jangan asam semua, pedas semua, atau manis semua. Misalnya: sayur asam, acar bandeng.
  - c. Warna  
Kombinasi warna sangat membantu membangkitkan selera makan. Oleh karena itu, hendaknya diusahakan hidangan dari berbagai warna.
  - d. Tekstur  
Adapun yang dimaksud tekstur adalah lembut kasarnya suatu makanan dan konsistensinya, misalnya kental, cair, padat dan lembek. Dalam satu menu



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



hendaknya ada yang kering, ada yang berkuah, ada yang irisannya halus dan ada pula yang irisannya kasar.

e. Variasi metode pengolahan

Metode pengolahan menentukan rasa dan penampilan makanan. Sebaiknya ada hidangan yang digoreng, dipanggang, dikukus, atau direbus supaya tidak membosankan. Misalkan: beef sausage salad, poached fish florentine, buttered carrot, steam puding.

f. Variasi cara menghidangkan dan hiasannya

Syarat suatu hiasan makanan adalah sederhana, dapat dimakan, dan menarik (simple, edible, attractive).

5. Kemampuan membuat rancangan menu

Membuat Rancangan menu berdasarkan klasifikasinya yaitu:

a. Rancangan Menu a'la carte

**APPETIZER**

o TOMATO SENDWICH	RP. 45,000
o VEGETABLES LASAGNA	RP. 65,000
o MACARONI SALAD	RP. 45,000

**SOUP**

o TOMATO CHICKEN SOUP	RP. 50,000
o MACARONI SOUP	RP. 55,000
o TOMATO FUSSILLI SOUP	RP. 40,000

**MAIN COURSE**

o SPAGHETHI MARINARA	RP. 70,000
o BEEF STEAK	RP. 90,000

**DESSERT**

o APPLE CREAM LASAGNA	RP. 70,000
o PANCAKE	RP. 40,000

b. Rancangan menu Table d'hote menu

**CHICKEN SALAD HAWAIAN**

**CHICKEN-APPLE-PINAPLE-MAYONAISE**

\*\*\*\*\*

RP. 30,000

**TOMATO FUSSILLI SOUP**

**CLEAR CHICKEN-TOMATOPASTA-TAMARIN SOUP**

\*\*\*\*\*

RP. 50,000



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



SPHAGETHI MARINARA

SPHAGETHI-TOMATO PASTA-SEAFOOD

\*\*\*\*\*

RP. 50,000

PANCAKE

FLOUR-SUGAR-MILK-YEAST

\*\*\*\*\*

RP. 25,000

c. Rancangan menu Buffet (Prasmanan)

CAESAR SALAD

With boiled egg, smoked beef and permesan flaked

\*\*\*\*\*

NZ TENDERLOIN

Served with mashed potato, creamy spinach and mushroom sauce

\*\*\*\*\*

PANACOTA PUDDING

\*\*\*\*\*

BEVERAGE

Mineral water and juice

Rp 120,000

**E. Metode Pembelajaran Rancangan Meunu (Menu Planning)**

1. Model : Scientific Learning
2. Metode : Cooperative Learnig

**F. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran**

Alat dan Media pembelajaran:

1. LCD
2. White board
3. Buku tata hidang 1
4. Modul
5. Power point

Sumber Pembelajaran:

1. Budihati sudjaja dan Masye Manaffe Sondakh. 2000. *Tata Hidang 1*. Jakarta: CV AL HAMAN
2. Sutriyati Purwanti, dkk. 2006. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: Jurusan PTBB FT UNY



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



### G. Langkah-Langkah Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>Berdoa</li><li>Peserta didik merespon salam</li><li>Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis siswa, guru bertanya apakah kalian pernah melihat menu?</li><li>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai yaitu memahami ruang lingkup rancangan menu (menu planning), dan kegiatan yang ada didalamnya secara lengkap.</li></ol>	35 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati:</b> Peserta didik membaca materi tata hidangan tentang rancangan menu (menu planning).</p> <p><b>Menanya:</b> Guru mengajukan pertanyaan tentang pengertian, struktur, jenis menu, ciri dan syarat-syarat menyusun menu.</p> <p><b>Mengumpulkan data:</b> Peserta didik mencari informasi rancangan menu (menu planning)</p> <p><b>Menalar / Mengasosiasi:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mendiskusikan tentang tugas menyusun menu. Guru membagi 4 orang/kelompok.</li><li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi tentang rancangan menu (menu planning)</li></ol> <p><b>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Peserta didik mempresentasikan laporan hasil diskusi kelompok</li><li>Peserta didik memperoleh klarifikasi/ penegasan dari guru tentang laporan hasil observasi.</li><li>Peserta didik memperoleh pengayaan informasi dan referensi dari guru</li><li>Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru.</li></ol>	130menit
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"><li>Guru memberikan soal post test kepada siswa tentang rancangan menu (menu planning)</li><li>Siswa mengerjakan soal yang diberikan oleh guru</li><li>Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</li><li>Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan tugas kelompok</li></ol>	60menit



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

	<p>kepada siswa untuk membuat satu set rancangan menu dengan menggunakan syarat keseimbangan menu, yang dibuat semenarik mungkin dan di laminating.</p> <p>5. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan terhadap siswa, agar siswa tetap belajar.</p>	
	Jumlah:	225

### H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

#### 1. Jenis/teknik penilaian

Indikator Pencapaian Kompetensi	Domain Penilaian				
	Pengetahuan			Sikap	Ketrampilan
	Jenis	Bentuk	Jml Soal		
1. Mendeskripsikan tentang pengertian rancangan menu (menu plaining)	Tertulis	Essay / Pilihan Ganda	5 soal	Pengamatan	Pengamatan
2. Mendeskripsikan tentang struktur rancangan menu (menu plaining)					
3. Mendeskripsikan tentang jenis menu					
4. Mendeskripsikan tentang ciri rancangan menu (menu plaining)					
5. Mendeskripsikan tentang syarat-syarat menyusun menu					
6. Menilai rancangan menu					

#### 2. Instrument penilaian hasil belajar

##### a. Soal

- 1.) Apakah pengertian dari rancangan menu (menu planing)? (10)
- 2.) Rancangan menu memiliki beberapa kerangka, sebutkan kerangka penyusunan menu tersebut! (20)
- 3.) *Special Party Menu* digunakan dalam perjamuan khusus yaitu? (20)
- 4.) Apakah syarat bahan dasar yang digunakan untuk menyusun menu? (25)
- 5.) Amati rangkaian set menu dibawah ini! Apakah sudah sesuai dengan syarat-syarat penyusunan menu? Dan berikan alasannya! (25)



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



SET MENU

\*\*\*\*

Appetizer

Shrimp coctail

Rp 15.000

\*\*\*\*

Soup

Cream of mushroom soup

Rp 25.000

\*\*\*\*

Maincourse

Chiken maryland whith demiglace sauce, vegetable and butter potato

Rp 50.000

\*\*\*\*

Dissert

Chocolate bavarois

Rp 15.000

\*\*\*\*

Coffe or tea

Rp 10.000

b. Kunci jawaban:

- 1) Rancangan menu (Menu planning) adalah Susunan konsep perencanaan daftar makanan. Rancangan menu dibuat berdasarkan jenis hidangannya.  
Contohnya: Jenis hidangan Kontinental, hidangan Oriental maupun hidangan Nusantara
- 2) Kerangka menu antara lain:
  - a. Hidangan pembuka (Appetizer)
  - b. Soup (Masih termasuk hidangan pembuka)
  - c. Hidangan utama (Main course)
  - d. Hidangan penutup (Dessert)
- 3) *Special Party Menu* digunakan dalam perjamuan penting yaitu:
  - a. Pesta Perkawinan ( *Weeding Party* ),
  - b. Pesta Natal ( *Christmas Event Dinner* ),
  - c. Pesta Lebaran ( *Lebaran Party* ),
  - d. Perjamuan Kenegaraan ( *State Banquet* ),



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



e. Pesta Ulang Tahun ( *Birthday Party* ).

- 4) Syarat bahan dasar untuk menyusun menu adalah Dalam satu menu jangan terdiri atas satu macam bahan makanan, misalnya soto ayam, sate ayam, dan ayam goreng atau chicken salad hawaian, cream of chicken soup, oast chicken.
- 5) Set menu diatas sudah ssuai dengan syarat-syarat penyusunan rancangan menu (munu planning), karena set menu diatas tidak mengulangi penggunaan bahan, memiliki beragam fariasi rasa, warnanya menarik untuk membangkitkan selera makan, memiliki tekstur yang beragam, yaitu: renyah, empuk, berkuah, kental dan cair, serta memiliki metode pengolahan yang beraneka ragam yaitu: direbus dan digoreng.

3. Pedoman penskoran

Pedoman Penilaian :

No. Soal	Skor Maksimal
1	10
2	20
3	20
4	25
5	25
NILAI	100



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Toleran			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

**Keterangan:** 1= Tidak baik 2= Kurang baik 3 = Baik 4= Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran makanan pembuka
  1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pelajaran
  2. Kurang baik *jika* ada sedikit usaha ambil bagian dalam pembelajaran
  3. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
  4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
  1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
  2. Kurang baik *jika* sedikit memberikan usaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
  3. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
  2. Kurang baik *jika* sedikit memberikan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
  3. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Mengetahui,  
Guru pembimbing

Bantul, Juli 2014  
Guru mata pelajaran

Jazimatul Fauziah, S. Pd  
NIP. 197004191977022001

Marniah, S. Pd  
NIP. 195808051986022002

# RANCANGAN MENU



Oleh : Aturdian Pramesti



# TUJUAN PEMBELAJARAN

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran rancangan menu ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat:

1.	Terlihat aktif dalam pembelajaran ruang lingkup salad
2.	Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3.	Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4.	Dapat mendeskripsikan tentang pengertian rancangan menu (menu planning)
5.	Dapat mendeskripsikan tentang struktur rancangan menu (menu planning)
6.	Dapat mendeskripsikan tentang jenis-jenis menu
7.	Dapat mendeskripsikan tentang ciri rancangan menu (menu planning)
8.	Dapat mendeskripsikan tentang syarat-syarat menyusun menu
9.	Dapat membuat rancangan menu (menu planning)
10	Dapat menilai rancangan menu (menu planning)

# Metode Pembelajaran Rancangan Menu (Menu Planning)



1. Model : Scientific Learning
2. Metode : Cooperative Learning

# Tugas Diskusi Kelompok



☞ Tugas kelompok:

1. Diskusikanlah rancangan menu (menu planning) secara berkelompok, yaitu tentang:
  - a. Pengertian rancangan menu
  - b. Struktur menu
  - c. Jenis dan ciri menu
  - d. Syarat-syarat menyusun menu



1. Amati 2 set menu dibawah ini! apakah sudah memenuhi syarat keseimbangan menu untuk menyusun menu (menu planning)?

Set menu 1

SET MENU

\*\*\*\*

Appetizer

Cheese and Fish Fritters

Rp 10.000

\*\*\*\*

Soup

Shrimp bisque

Rp 20.000

\*\*\*\*

Maincourse

Fried Fish Fillet With Veloute  
Sauce, Boiled Potatoes And  
Jardinier Of Vegetables

Rp 50.000

\*\*\*\*

Dissert

Bavarois Hapyes

Rp 20.000

\*\*\*\*

Coffe or tea

Rp 10.000

Set menu 2

SET MENU

\*\*\*\*

Appetizer

mixed Salad

Rp 10.000

\*\*\*\*

Soup

Cream Of Corn Soup

Rp 20.000

\*\*\*\*

Maincourse

Chicken Picatta Milanaise With  
Mushroom Sauce, French Fried  
Potatoes, Buttered Carots And

Broccoli

Rp 50.000

\*\*\*\*

Dissert

Banana Split

Rp 20.000

\*\*\*\*

Coffe or tea

Rp 10.000





# RANCANGAN MENU (MENU PLANNING)



Oleh: Aturdian Pramesti

Apakah yang dimaksud dengan rancangan menu?




Rancangan menu (Menu planning) adalah Susunan konsep perencanaan daftar makanan. Rancangan menu dibuat berdasarkan jenis hidangannya.



Sebutkan Struktur Rancangan Menu!



Rancangan menu berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan menu adalah berdasarkan menu skeleton atau kerangka menu antara lain:

- a. Hidangan pembuka (Appetizer)
  - b. Soup (Masih termasuk hidangan pembuka)
  - c. Hidangan utama (Main course)
  - d. Hidangan penutup (Dessert)
- 



Sebutkan jenis dan ciri menu!

1. *Menu A'la Carte* : Adalah suatu susunan menu, di mana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga tersendiri.

# Ciri-ciri

- 1) *A'la Carte Menu* mencantumkan daftar makanan selengkapnya yang dapat disediakan oleh restoran tersebut.
- 2) *A'la Carte Menu* memberi peluang yang cukup luas pada pelanggan untuk memilih makanan yang sesuai dengan selera mereka.
- 3) *Masing – masing* makanan diberikan harga secara terpisah dan tersendiri. Beban harga yang harus dibayar sesuai dengan harga makanan yang dipesan.
- 4) Makanan akan dimasak bila dipesan, sehingga setiap pesanan memerlukan jangka waktu tertentu untuk menunggu hingga makanan tersebut siap untuk dihidangkan,

2. *Table d'hote Menu* : Adalah suatu susunan hidangan lengkap (*complete meal* ) dengan suatu harga yang pasti.

# Ciri-ciri

Jumlah hidangan biasanya terbatas dan terdiri dari beberapa kelompok hidangan (*courses* ).

3. *Spesial Party Menu*: Pada hakekatnya adalah *Table d'hote Menu*, perbedaannya hanyalah pada tujuan menu tersebut.

# Ciri-ciri

- ▶ *Special Party Menu* ini dipergunakan hanya untuk perjamuan atau pesta khusus saja.
- ▶ Pesta – pesta khusus tersebut, misalnya :
  - a. Pesta Perkawinan ( *Weeding Party* ),
  - b. Pesta Natal ( *Christmas Event Dinner* ),
  - c. Pesta Lebaran ( *Lebaran Party* ),
  - d. Perjamuan Kenegaraan ( *State Banquet* ),
  - e. Pesta Ulang Tahun ( *Birthday Party* ).



Sebutkan syarat keseimbangan menu untuk menyusun menu!

## 1. Bahan dasar

Dalam satu menu jangan terdiri atas satu macam bahan makanan, misalnya soto ayam, sate ayam, dan ayam goreng atau chicken salad hawaian, cream of chicken soup, oast chicken

## 2. Rasa

Dalam satu menu harus terdapat satu macam variasi rasa, jangan asam semua, pedas semua, atau manis semua. Misalnya: sayur asam, acar bandeng.

### 3. Warna

Kombinasi warna sangat membantu membangkitkan selera makan. Oleh karena itu, hendaknya diusahakan hidangan dari berbagai warna.

## 4. Tekstur

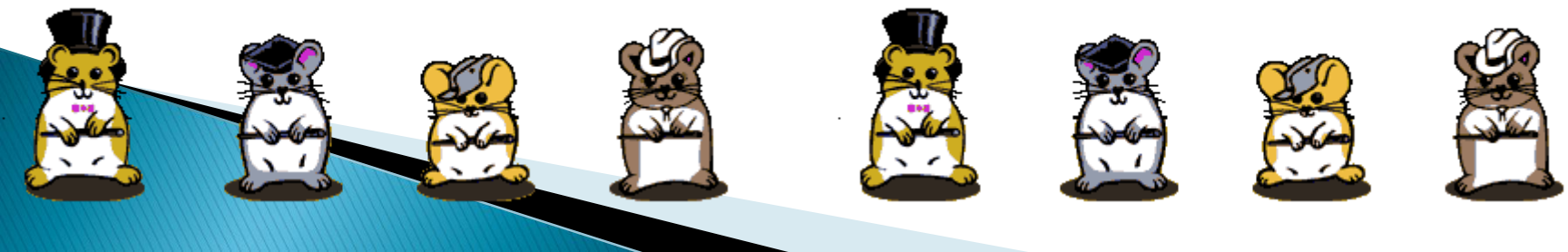
Adapun yang dimaksud tekstur adalah lembut kasarnya suatu makanan dan konsistensinya, misalnya kental, cai, padat dan lembek. Dalam satu menu hendaknya ada yang kering, ada yang berkuah, ada yang irisannya halus dan ada pula yang irisannya kasar.

## 5. Variasi metode pengolahan

Metode pengolahan menentukan rasa dan penampilan makanan. Sebaiknya ada hidangan yang digoreng, dipanggang, dikukus, atau direbus supaya tidak membosankan. Misalkan: beef sausage salad, poached fish florentine, buttered carot, steam puding.

## 6. Variasi cara menghidangkan dan hiasannya

Syarat suatu hiasan makanan adalah sederhana, dapat dimakan, dan menarik (simple, edible, attractive)



Set Menu

\*\*\*\*

Appetizer

Fruit Salad

Rp 10,000

\*\*\*\*

Soup

Cream Of Corn Soup

Rp 10,000

\*\*\*\*

Main Course

Chicken Carbon Sine with Demi-glace Sauce,

Waf Rice and Jardiniere Of Vegetables

Rp 50,000

\*\*\*\*

Dessert

Simple Brownies

Rp 10,000

\*\*\*\*

Coffe Or Tea

Rp 10,000





Thank

You



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



---

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Paket Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : TATA HIDANG

Kelas /Semester : XI/1

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis 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

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
<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>	<p>Rancangan Menu(Menu Planning).</p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, struktur ,jenis Menu ,ciri, syarat-syarat menyusun menu.</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi</li> <li>Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran</li> </ul>	<p>1 hari</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>video/gambar/buku</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> </ul>
<p>3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.1. Menilai rancangan menu (menu planning)		<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok.</li> <li>Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu.</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan.</li> </ul>	<p>saat diskusi dan presentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu</li> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning)</li> </ul> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Membuat laporan hasil kerja kelompok</li> </ul>			



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon  
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
Kelas/Semester : X /1  
Kode Kompetensi :  
Alokasi waktu : 3 x 45 menit

Kompetensi Dasar	Indikator	Skor			Nilai KKM
		Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya dukung (C)	
1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu plaining) 2. Menilai rancangan menu (menu planning)	1. Mendeskripsikan tentang pengertian rancangan menu (menu plaining)	80	80	79	79,67
	2. Mendeskripsikan tentang struktur rancangan menu (menu plaining)	81	80	79	80
	3. Mendeskripsikan tentang jenis menu	80	81	80	80,34
	4. Mendeskripsikan tentang ciri rancangan menu (menu plaining)	81	81	80	80,67

	5. Mendeskripsikan tentang syarat-syarat menyusun menu	80	81	79	80
<b>KKM KD</b>					80.136

Bantul, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran,

Marniah, S. Pd  
NIP. 195808051986022002

F/751-NA/WKS1/15

01/07/2012



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



### KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Tata Hidang  
 Kelas/Program Studi Keahlian : XI Boga / Tata Boga  
 Pelajaran : 2014/2015

Semester : gasal  
 Thn. 2014

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
1	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.	Mendeskripsikan rancangan menu (menu plaining)	Pengertian Rancangan Menu	Mendeskripsikan tentang pengertian rancangan menu (menu plaining)	esai	1	1	
			Struktur rancangan menu	Mendeskripsikan tentang struktur rancangan menu (menu plaining)	esai	1	2	
			Jenis-jenis dan ciri menu		esai	1	3	

				Mendeskripsikan tentang jenis menu				
				Mendeskripsikan tentang ciri rancangan menu (menu plaining)				
2	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	Menilai rancangan menu (menu planning)	Syarat keseimbangan menu	Menilai rancangan menu	esay	2	4 dan 5	

Bantul, 19 Agustus 2014  
Guru Mata Pelajaran

Marniah, S. Pd  
NIP. 195808051986022002



Lembar Penilaian Post Test:

Mata pelajaran : Tata Hidang  
Kelas : XI Boga 1  
Tahun Ajaran : 2014-2015  
Waktu Pengamatan : Jumat, 15 Agustus 2014

No	NIS	Nama Siswa	Post Test					Jumlah
			1.	2.	3.	4.	5.	
1	7913	Amelia Nurul F	10	20	20	25	20	95
2.	7914	Andi Hermawan	10	20	20	1	20	71
3.	7915	Aradiba Wahyunta	10	20	20	25	20	95
4.	7916	Berkah Widiyanto	10	20	20	1	20	71
5.	7917	Christina Muliawati	10	20	20	1	20	71
6.	7918	Dewi Aprilasari	10	20	20	25	20	95
7.	7919	Dian Arifah Qur'ani	10	20	20	25	20	95
8.	7920	Dita Putri Anggraeni	10	1	20	1	20	52
9.	7921	Dwi Febriyanti	10	20	20	25	20	95
10.	7922	Erniwati	10	20	20	25	20	95
11.	7923	Febri Ardy K	10	20	20	1	20	71
12.	7924	Fitri Nur Alimah	10	20	20	25	20	95
13.	7925	Halizza Octaviani K	10	20	20	25	20	95
14.	7926	Ibta Rino Destari	10	20	20	1	20	71
15.	7927	Khoirani Latifah	10	20	20	1	20	71
16	7928	Krismonia Likyta D	-	-	-	-	-	-
17.	7929	Lia Apriati	10	20	20	25	20	95
18	7930	Liana Wijayasari	10	20	20	25	20	95
19.	7931	Liza Oktaviani	10	20	20	1	20	71
20.	7932	Mahesti Dilla P	10	20	20	1	20	71
21.	7933	Muhammad Arif H	10	20	20	1	20	71
22.	7934	Nafisah Marfu'atun	10	1	20	25	20	76
23.	7935	Ni'matul Mauliy	10	20	20	25	20	95
24.	7936	Nova Vemilia	10	20	20	25	20	95
25.	7937	Nurul Ekawati	10	20	20	25	20	95
26.	7938	Restu Andri N	10	20	20	1	20	71
27.	7939	Ristiya Suryani	10	20	20	25	20	95
28.	7940	Rochmat Saputro	10	20	20	1	20	71
29.	7941	Tri Rahayu	10	20	20	25	20	95
30.	7943	Wahyu	10	20	20	1	20	71
31.	7944	Wellas Nikhi	10	20	20	25	20	95



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**  
**(RPP)**

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon  
Program Studi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Tata Hidang  
Kelas/Semester : XII  
Materi Pokok : Minuman Panas  
Pertemuan :  
Alokasi Waktu : pertemuan 1: 1x 225 menit  
Pertemuan 2: 1x 225 menit

**A. Kompetensi Inti**

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- . KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar dan Indikator**

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang salad	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

		aspek terkait dengan pemahaman tentang minuman panas
2.2	Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi
3.4	Menganalisis minuman panas	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Menganalisis tentang pengertian minuman panas</li><li>2. Menganalisis tentang fungsi minuman panas</li><li>3. Menganalisis tentang jenis minuman panas</li><li>4. Menganalisis tentang bahan pembuatan minuman panas</li><li>5. Menganalisis tentang alat pembuatan minuman panas</li><li>6. Menganalisis tentang cara membuat minuman panas</li><li>7. Menganalisis cara menyajikan minuman panas</li></ol>
4.3	Membuat minuman panas	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Melakukan praktik membuat minuman panas</li><li>2. Menganalisis hasil praktik minuman panas terkait dengan kriteria hasil</li></ol>

### C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran minuman panas ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat:	
1.	Terlihat aktif dalam pembelajaran ruang lingkup salad
2.	Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3.	Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4.	Dapat menjelaskan tentang pengertian minuman panas
5.	Dapat menjelaskan tentang fungsi minuman panas
6.	Dapat menjelaskan tentang jenis minuman panas



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

7.	Dapat menjelaskan tentang bahan pembuatan minuman panas
8.	Dapat menjelaskan tentang alat pembuatan minuman panas
9.	Dapat menjelaskan tentang cara membuat minuman panas
10.	Dapat menjelaskan tentang cara menyajikan minuman panas
11.	Dapat mempraktikkan minuman panas
12.	Dapat menjelaskan tentang kriteria hasil praktik minuman panas

#### **D. Materi Pembelajaran Minuman Panas**

##### **1. Pengertian minuman panas**

Minuman panas ialah minuman yang selalu harus dihidangkan dalam keadaan panas. Termasuk kelompok ini ialah teh, kopi, coklat, bajigur, ronde, sekoteng, dan sebagainya. Minuman ini dihidangkan pada waktu pagi, sore dan pada waktu udara dingin.

##### **2. Fungsi minuman panas**

Fungsi minuman panas adalah

###### **a. Memperlancar pencernaan**

Minum air hangat bisa membantu proses pencernaan dan penyerapan nutrisi. Itu membuat lebih mudah bagi tubuhmu untuk mencerna makanan dan memperoleh nutrisi maksimal dari meminum air hangat.

###### **b. Bersihkan tubuh dari racun**

Air hangat bisa membantu membuang racun dari dalam tubuh. Minum air hangat memastikan bahwa tubuhmu dibersihkan dari semua zat beracun tersebut.

###### **c. Baik untuk tenggorokan**

Tenggorokanmu akan terasa lebih baik saat minum air hangat. Air hangat bisa menenangkan tenggorokanmu dan mengurangi masalah tenggorokan yang bisa timbul setelah mengonsumsi sesuatu yang dingin.

##### **3. Jenis minuman panas**

###### **a. Teh**

Teh ditemukan secara tidak sengaja pada 5000 tahun yang lalu. Pada awalnya teh secara tidak sengaja dimasukkan pada air mendidih dan menimbulkan aroma yang harum. Pada tahun 100 SM teh mulai dikonsumsi sebagai minuman yang lezat. Teh adalah minuman yang mengandung kafein, yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang dikeringkan dari tangkai daun yang dikeringkan dari tanaman *Camellia Sinensis* dengan air panas.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: [smkn1sewon.sch.id](http://smkn1sewon.sch.id) Email: [smkn1sewon@gmail.com](mailto:smkn1sewon@gmail.com)

---

Selain sebagai minuman, selain sebagai minuman, teh juga berfungsi untuk mereleksasikan jaringan otot dan merangsang pusat susunan syaraf. Hal ini dikarenakan teh mengandung kafein.

Agar kualitas teh tetap terjaga, maka teh harus disimpan ditempat yang kering, bersih, dan tertutup. Teh juga harus diletakan tidak berdekatan dengan makanan yang berbau kuat karena teh akan menyerap bau tersebut sehingga aroma dan rasa teh akan berubah. Disamping itu, ruangan pengolahan minuman (*still room*) harus berventilasi baik.

Agr minuman teh menghasilkan citra rasa yang baik, ad beberapa aturan yang harus diperhatikan saat membuat minuman teh seperti berikut ini.

- 1) Menggunakan peralatan yang bersih dan higienis.
- 2) Mendidihkan air didalam pot atau tempat minuman teh terlebih dahulu, lalu setelah air mendidih teh dimasukkan kedalamnya dengan takaran yang tepat.
- 3) Diamkan teh yang telah diseduh selama 3-5 menit. Setelah itu gunakan saringan untuk mengeluarkan teh dari air seduhan.

a) Jenis teh

1. Green tea

Green tea adalah teh tanp fermentasi, adapun daun yang dipetik adalah tanpa tangkai., kemudian dimasak dengan cara disteam. Pada waktu pemasakan, teh masi dalam keadaan daun bulat, kebanyakan jenis teh ini diproduksi di Cina dan Jepang.

2. Olong tea

Olong tea adalah jenis teh antara warna hitam dengan warna hijau.sedikit dirampingkan dulu sebelum proses fermentasi. Jenis ini sangat populer di Amerika dan diproduksi secara besar-besaran di Eropa.

3. Black tea

Teh ini biasa diminum dengan campuran susu dan gula tetapi terkadang dicampur dengan lemon. Pada musim panas dicampur dengan ice cream dan dijadikan produk seperti:

- a. Tea bag, adalah teh dalamkantong kecil berbentuk kertas tiap satu porsi.
- b. Tea canddy, ketahanan tea bergantung dari sistem penyimpanannya.

4. Tea insufer

Teh yang dibuat minuman dengan menggunakan dua buah sendok yang didempetkan dan berlubang. Dimaksudkan untuk saringan terhadap teh yang akan disajikan.

5. Tea canister



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: [smkn1sewon.sch.id](http://smkn1sewon.sch.id) Email: [smkn1sewon@gmail.com](mailto:smkn1sewon@gmail.com)

---

Teh yang di simpan dalam wadah yang berbentuk tabung tertutup. Tujuannya untuk menjaga kualitas dan ketahanan dari teh itu sendiri. Teh ini banyak di produksi di Indonesia.

6. Arab tea

Membuat tea masi dianggap penting dalam seni masak-memasak. Dengan menggunakan suatu alat yang disebut samovar (ceret berbentuk khas rusia). Bentuknya berkilau serta ada tempat arang yang bisa dinyalakan sebagai bara api. Samovar diatas meja di dalam kamar. Dengan sabar harus ditunggu hingga airnya mendidih kemudian ditung ke dalam China pot dan pot tersebut diletakka kembali diatas lubang uap samovar (pada penutupnya) hingga uap arng keluar dari teh tersebut. Jika hendak diminum, dituang kealam gelas istihanks, bentuk pinggangnya agak menyempit. Penyuguhannya ditaruh diatas lepek (saucer) yang kecil dan penyuguhan teh ini selalu lebih manis dari minuman yang ditaruh kedalamnya sedikit satu setengah sentimeter pada dasar gelas.

7. Teh campuran

Pada umunya semua jenis tea yang semua jenis tea yang dijual merupakan teh campuan. Seperti darjeeling-himalaya (campuran dari tea hitam dari jenia tea dataran tinggi terbaik). Dan English breakfast (campuran teh dari Darjeeling, Assam, Ceylon).

8. Teh putih

Daun teh hanya dikeringkan tanpa proses lain. Teh putih umunya diproduksi di Cina.

9. Teh asap (smoked flavoured tea)

Daun teh besar dipanggang diatas kayu sehingga memiliki aroma asap.

10. Teh beraroma

Adalah jenis teh hitam dan hijau yang ditambahkan berbagai aroma alami (misalnya: kulit bunga atau buah) sehingga memiliki arom dan rasa yang khas. Contohnya: teh melati, teh mangga, tea apel, tea lemon, teh vanilla dan lain-lain.

11. Teh buah atau teh rempah

Teh jenis ini merupakan minuman yang terbuat dari daun, bunga, buah, akar dan atau rempah kering yang telah diseduh mirip degan teh. Namun, teh ini tidak menggunakan teh.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

---

c. Kopi

Kopi diproduksi dari buah tanaman khusus yang disebut juga dengan tanaman kahve. Kopi ini dapat tumbuh dengan baik di beberapa negara antara lain Amerika Utara, Amerika Tengah, Mexico, Hindia Timur, Afrika Timur dan Tengah, Madagaskar, Indi dan Indonesia. Ada 20 jenis kopi yang kesemuanya asli berasal dari Timur Tengah, yang kini menjadi salah satu perekonomian yang penting, yaitu: Arabica, Robusta dan Liberica.

1) Jenis kopi

a) Arabica

Kopi arabica ini bukan berasal dari Arab Saudi tetapi dari Abyssinnai, Afrika. Biasanya jenis kopi ini hanya tumbuh pada ketinggian tanah antara 600 meter-2.000 meter di atas permukaan laut. Kualitas kopi terbaik adalah kadar kopinya 0,8%-1,3%. Kopi jenis ini merupakan produksi terbesar yang mencapai hampir 75% jumlah kopi yang ada di dunia. Daerah yang memproduksinya ialah Moka, Bourbon, Maragogype, Brazil dan Java.

2) Robusta

Robusta ditemukan pada abad ke XIX. Dapat tumbuh di dataran rendah. Aromanya lebih kuat dan terasa lebih pahit karena kadar kopinya lebih besar sekitar 2%-2,4%. Buahnya agak bulat, tidak lonjong seperti kopi arabica.

3) Liberica

Kopi liberica adalah jenis kopi yang berasal dari liberica, Afrika Barat. Kopi ini dapat tumbuh setinggi 9 meter dari tanah. Ukurannya lebih besar dari arabica dan robusta. Dapat tumbuh di daerah rendah. Kopi ini didatangkan ke Indonesia pada abad ke-19.

d. Espresso

Espresso merupakan kopi hitam yang kental dengan rasa yang kuat. Espresso asli biasanya diminum tanpa campuran pemanis ataupun susu, dan disajikan dalam gelas kecil yang disebut dengan shot.

e. Latte

Latte adalah espresso dalam kombinasi dengan susu yang dihangatkan dengan uap air (semacam dikukus). Café latte adalah campuran antara espresso dan susu cair dengan perbandingan 1:2. Jadi 1/3 bagiannya adalah kopi, sedangkan 2/3 bagiannya adalah susu cair. Jika dibandingkan dengan cappuccino, café latte ini lebih ringan rasa kopinya, karena lebih banyak mengandung susu / busa susu.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

---

f. Moka

Sebagian orang menyebut moka sebagai kopi coklat atau kopi dan coklat. Cokelat yang dicampur dalam minuman ini juga dapat bervariasi. Beberapa moka menggunakan coklat sirup sementara yang lain menggunakan coklat bubuk. Cokelat yang digunakan pun dapat berupa cokelat putih atau cokelat yang hitam.

g. Cappuccino

Cappuccino adalah sajian kopi khas Italia yang biasanya diminum pagi hari. Cappuccino terdiri dari espresso, susu cair dan busa susu di atasnya. Busa susu ini bentuknya menyerupai cap/topi sehingga disebut Cappuccino. Minuman ini sering disalahartikan dengan latte, tapi pada dasarnya mereka adalah dua minuman yang amat berbeda. Umumnya cappuccino dibuat dalam sepertiga proporsi. Ini berarti cappuccino yang tepat adalah sepertiga espresso, sepertiga susu yang dikukus, dan sepertiga busa susu.

cappuccino adalah jenis penyajian kopi yang merupakan perpaduan espresso yang ditambahkan susu panas yang dibusakan. minuman klasik untuk sarapan orang italia yang dipercaya lebih berat. komposisinya terdiri dari sepertiga espresso, sepertiga susu panas, dan sepertiga busa susu yang pekat. disajikan dalam cangkir yang lebih besar dari susu cangkir espresso biasa.

h. Espresso

dibuat dengan mesin brewing khusus. Biji kopi diletakkan di dalam mesin kemudian air dialirkan dengan tekanan sangat tinggi. Akibatnya ekstrak kopi turut keluar bersama air.

i. Susu

Macam-macam susu yaitu:

- a. Susu segar, didapat dari air susu binatang ternak. Seperti sapi, kerbau, kambing dan lain-lain. Sebaiknya disimpan didalam ruangan yang dingin dan bebas dari udara busuk.
- b. Susu UHT, susu yang dipanaskan secara ultra tinggi (susu yang dipanaskan selama 2 sampai 5 detik hingga suhu 140°C) sehingga susu dapat awet selama 3 bulan.
- c. Susu steril, yaitu susu di sterilkan melalui pemanasan pada suhu 100°C dalam bejana tertutup sehingga bebas kuman. Susu ini dapat disimpan selama dua tahun tanpa pendingin.
- d. Susu intan, susu bubuk yang dibuat dari pengeringan susu segar atau susu berkadar lemak rendah. Biasanya susu bubuk disajikan panas dalam cangkir dan dilengkapi dengan gula pasir.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: [smkn1sewon.sch.id](http://smkn1sewon.sch.id) Email: [smkn1sewon@gmail.com](mailto:smkn1sewon@gmail.com)

---

j. Cokelat

Minuman yang terbuat dari cokelat dapat berupa cokelat bubuk atau cokelat cair. Cokelat berasal dari buah kakao. Disamping cokelat, biji cokelat juga dapat difermentasikan untuk membuat cocoa. Cokelat serbuk sebaiknya disimpan dalam ruangan yang sejuk dan sirkulasi yang cukup baik. Untuk satu porsi dibutuhkan kira-kira 20 gram. Karena bubuknya susah larut secara langsung, dianjurkan melarutkan dengan gula dan sedikit air paas kemudian diaduk. Setelah larut, ditambahkan air panas atau susu panas hingga gelas penuh.

Cokelat biasa disajikan dalam keadaan panas ataupun dingin. Umumnya disajikan dalam cangkir dan dapat disajikan dalam high ball yang disertai susu dingin. Biasanya cokelat juga dijadikan campuran minuman dingin seperti milk shake chocolate yang dilengkapi dengan gelas milk shake dilengkapi dengan straw.

k. Sekoteng

Minuman ini merupakan minuman asli Jawa Tengah. Bahan yang digunakan untuk membuat sekoteng adalah jahe kacang hijau, kacang tanah, potongan roti, dan pacar Cina. Minuman hangat ini biasanya dihidangkan pada malam hari.

l. Wedang jahe

Minuman ini dibuat dari bahan dasar jahe dan gula merah. Namun, banyak pula yang menambahkan susu ke dalamnya. Wedang jahe merupakan minuman hangat sangat populer di Indonesia. Selain untuk menghangatkan tubuh melawan hawa dingin, wedang jahe juga kerap diminum untuk tujuan mengatasi gangguan kesehatan ringan, seperti mual, sakit kepala, masuk angin, dan kembung.

m. Wedang secang

Bahan utama untuk membuat wedang secang adalah kayu secang dan beberapa jenis rempah-rempah, seperti jahe, daun serai, air, dan gula batu. Cengkeh, kapulaga, kayu manis, dan jeruk nipis adalah bahan lain yang sering ditambahkan ke dalam wedang secang. Walaupun dapat dihidangkan dingin, tetapi wedang secang lebih sering disajikan dalam keadaan hangat. Selain rasanya yang khas, wedang secang juga memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh.

n. Wedang asle

Wedang asle adalah minuman hangat khas Solo atau Surakarta. Bahan yang digunakan untuk membuat minuman ini adalah santan, ketan, agar-agar, gula pasir, dan roti tawar. Wedang asle biasanya dihidangkan pada malam hari.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

---

o. Wedang kacang putih

Minuman hangat ini juga merupakan minuman khas Solo. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat wedang kacang putih adalah kacang tanah tanpa kulit ari yang direbus hingga empuk, air, santan, gula pasir, garam, pandan, jahe, dan ketan putih. Wedang kacang putih biasanya juga disajikan di malam hari.

j. STMJ (Susu Telur Madu Jahe)

Stmj adalah minuman hangat yang berasal dari campuran susutelur madu dan jahe rasanya enak dan istimewa. Sangat cocok untuk musim hujan dan musim pendingin.

4. Bahan pembuatan minuman panas

- a. Teh
- b. Susu
- c. Coklat
- d. Gula
- e. Gula merah
- f. madu
- g. Air panas
- h. Santan
- i. Garam
- j. jahe

5. Alat pembuatan minuman panas

a. Alat pembuatan

Nama alat	Fungsi
Panci	Untuk merebus air panas
Leadle	Untuk mengaduk
Gelas ukur	Untuk menakar bahan cairan
Sendok	Untuk mencicip minuman
Saringan	Untuk menyaring
Tray	Untuk tempat bahan

b. Alat Pembuatan

Nama alat	Fungsi
Tea cup & saucer	Untuk tempat minuman panas
Coffe cup & saucer	Untuk tempat minuman panas



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

---

6. Cara membuat minuman panas
  - a. Siapkan bahan-bahan pembuatan minuman panas
  - b. Siapkan alat untuk membuat minuman panas
  - c. Rebus air panas sampai mendidih
  - d. Masukkan bahan-bahan pembuatan minuman panas

7. Cara menyajikan minuman panas

Minuman panas disajikan dengan gelas bertangkai dan saucer agar saat meminum minuman panas, tangan tidak bersentuhan langsung dengan gelas dan minumannya tidak menetes. Pada menu tata hidang minuman panas disajikan sebagai hidangan penutup, contohnya seperti teh atau kopi.

- a. Penyajian tea

Cara penyajian tea tergantung pada jenis tea yang akan dihidangkan. Peralatan yang digunakan untuk tea pun bermacam-macam, misalnya cup, pot, tray, glass, saucer, spoon, bowl for sugar, paper doily, straws. Berikut ini disajikan cara pembuatan dan penyajian minum tea berdasarkan jenis tea yang digunakan yaitu:

- 1) Teh India (ceylon)

Teh India dibuat dalam china pots (poci dari keramik). Teh India dapat dihidangkan dengan susu dan guladitempatkan terpisah dalam bowl.

- 2) Tea cina

Tea cina memiliki rasa yang khas dan wang. Untuk menambah rasa dapat ditambahkan lemon atau jeruk nipis. Cara menyajikan tea cina adalah diletakkan diatas bread plate dan dilengkapi dengan sebuah garpu atau sendok kecil. Teh cina bisa pula dihidangkan dengan susu.

- 3) Teh es (iced tea)

Teh es dibuat dengan cara teh kental lalu didinginkan. Iced tea dihidangkan dengan glass tumbler diatas side plate yang dialasi doily paper, seta dilengkapi long spoon dan sepotog lemon yang dikaitkan pada bibir gelas. Potongan-potongan lemon dapat pula dihidangkan di atas bread plate dengan diberi garpu atau sendok kecil.

- 4) Teh herbal

Teh herbal dibuat dengan menyeduh teh dan beberapa tanaman obat yang dikeringkan. Teh herbal berkhasiat untuk kesehatan tubuh. Teh herbal dibuat didalam china pot agar aromanya tetap sedap. Teh herbl dihidangkan tanpa susu dan juga tanpa bhan-bahan yang lain.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: [smkn1sewon.sch.id](http://smkn1sewon.sch.id) Email: [smkn1sewon@gmail.com](mailto:smkn1sewon@gmail.com)

---

b. Penyajian kopi

Cara penyajian kopi bergantung pada jenis kopi yang akan dihidangkan. Peralatan yang digunakan untuk menyajikan kopi pun bermacam-macam., misalnya *cup, pot, tray, glass, saucer, spoon, bowl for sugar, paper doily, straws*. Berikut ini disajikan cara pembuatan dan penyajian minuman kopi berdasarkan jenis kopi yang digunakan.

1) Kopi instan

Kopi instan yaitu kopi bubuk yang dapat larut didalam air dengan segera. Ketika membuat kopi instan dalam jumlah besar, takar dengan cermat perbandingan kopi dengan air mendidih. Kopi instan dibuat dengan caramenuagkan air mendidih kedalam tempat yang telah berisi kopi bubuk yang telah diukur dan ditimbang terlebih dahulu lalu diaduk dengan rata. Kopi instan dapat dihidangkan bersama susu, cream dan gula dalam tempat terpisah.

2) Jug method

Jug method adalah memasukkan kopi giling dengan ukuran tertentu kedalam sauce pan atau jug. Lalu, air mendidih dituangkan ke dalamnya dengan takaran yang sesuai. Setelah itu, air dan kopi dibiarkan bercampur agar aroma dan rasanya berkualitas serta ekstrak kopinya mengendap. Kemudian, kopi disaring lalu dihidangkan bersama susu, cream, atau gula dalam tempat terpisah.

3) Percalator method

Metode ini dilakukan dengan cara memasukkan sejumlah kopi giling atau kopi bubuk kedalam penapis kopi lalu ditambahkan air segar, setelah itu dipanaskan. Ketika mendidih air akan naik, sehingga kopi dan air akan tercampur sempurna dan ekstrak kopi terbentuk. Dengan mengurangi suhu pada penapis kopi, maka seduhan akan berlangsung turun dan kopi siap dihidangkan.

4) Still set

Still set adalah membuat kopi dengan menggunakan alat yang terdiri atas tiga tabung. Tabung pertama terdiri dari saringan dan bubuk kopi. Tabung kedua berisi tabungan saringan dan air untuk erebus kopi yang secara otomatis masuk kedalam tabung pertama hingga tercampur. Tabung ketiga berisi minuman kopi yang telah disaring, yang berasal dari tabung kedua.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

5) Espresso

Espresso adalah membuat minuman kopi dengan cara bubuk kopi terlebih dahulu dibungkus dan disimpan didalam tempat pemanas, air lalu dituangkan ditempat pemanas melalui tekanan gas. Saat disajikan susu dimasukkan kedalam kopi dan kopi ditaburi coklat.

**E. Metode Pembelajaran Minuman Panas**

1. Metode Pembelajaran : Diskusi, inkuiri, penugasan dan praktek
2. Model Pembelajaran : *Discovery Learning* dan Bimbingan kelompok

**F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran**

Alat dan Media pembelajaran:

1. LCD
2. White board
3. Modul
4. Power point

Sumber Pembelajaran:

1. Annyanti Budiningsih Dan Wahyu Kusumaningtyas. 2012. *Pelayanan Makanan Dan Minuman*. Jakarta: P.T. Arya Duta
2. Ny. Sumihar, dkk.1983. *Tata Hidangan*. Jakarta: P. T. Tema Baru
3. <http://www.dreamersradio.com>

**G. Langkah-Langkah Pembelajaran**

1. Langkah-langkah pembelajaran 1

PERTEMUAN PERTAMA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Memberi salam</li><li>2. Peserta didik merespon salam</li><li>3. Berdoa</li><li>4. Mengabsen siswa</li></ol> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memberikan gambaran tentang ruang lingkup minuman panas. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang minuman panas. Dengan memberikan pertanyaan terhadap murid tentang pernahkah kamu meminum minuman panas? Apa saja yang pernah kamu minum?</li><li>2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai yaitu memahami ruang lingkup minuman panas, dan kegiatan yang ada didalamnya secara lengkap.</li></ol>	35menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati:</b> Peserta didik membaca materi tata hidang tentang minuman panas dan mengamati materi power point yang disampaikan oleh guru.</p> <p><b>Menanya:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. Guru memberikan tugas kepada siswa tentang jenis-</li></ol>	150menit



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

	<p>jenis kopi dan teh beserta penjelasannya dan bagaimana cara penyajiannya?</p> <p><b>Mengumpulkan informasi:</b></p> <p>a. Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</p> <p><b>Menalar / Mengasosiasi:</b></p> <p>Menganalisis data hasil diskusi tentang minuman panas  Menyimpulkan data hasil diskusi tentang minuman panas</p> <p><b>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membuat laporan hasil diskusi tentang minuman panas</li> <li>2. Mempresentasikan hasil diskusi didepan kelas.</li> <li>3. Peserta didik memperoleh klarifikasi/ penegasan dari guru tentang laporan hasil observasi.</li> <li>4. Peserta didik memperoleh pengayaan informasi dan referensi dari guru</li> <li>5. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru.</li> </ol>	
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</li> <li>2. Guru memberikan soal (post test) tentang minuman panas</li> <li>3. Siswa mengerjakan soal yang diberikan guru</li> <li>4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan tugas kelompok kepada siswa untuk membuat makalah hasil diskusi tentang jenis-jenis kopi dan teh beserta penjelasannya dan cara penyajiannya. Serta memberikan tugas individu, untuk mencari jenis-jenis minuman panas melalui internet.</li> <li>5. Guru memotivasi siswa untuk tetap terus belajar agar cita-cita yang diinginkan terakbul.</li> <li>6. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</li> <li>7. Berdoa</li> </ol>	40menit
Jumlah:		225

2. Langkah-langkah pembelajaran 2

PERTEMUAN KEDUA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salam</li> <li>2. Berdoa</li> <li>3. Guru mengapsen para siswa</li> <li>4. Guru memberikan peringatan k3 sebelum melakukan peraktek</li> <li>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada pembelajaran minuman panas</li> </ol>	35menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membaca resep minuman panas</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru meminta siswa menyiapkan alat dan bahan pembuatan minuman panas</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktik membuat minuman panas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Kerja kelompok untuk menganaisis hasil praktik minuman panas dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	150menit



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

	<p><b>Menalar / Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis data hasil praktik membuat minuman panas</li> </ul> <p>Menyimpulkan data hasil praktik membuat minuman panas</p> <p><b>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil praktik membuat minuman panas</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi didepan kelas</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru mengevaluasi hasil praktek yang telah dilakukan oleh siswa</li> <li>Guru memotivasi siswa agar rajin belajar</li> <li>Berdoa</li> <li>Memperingatkan siswa agar mengerjakan tugasnya dan berhati-hati dalam berkendara saat pulang sekolah</li> <li>Salam</li> </ul>	40 menit

## H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

### 1. Jenis/teknik penilaian

Indikator Pencapaian	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Menganalisis tentang pengertian minuman panas	Tertulis	Esay
Menganalisis tentang fungsi minuman panas	Tertulis	Esay
Menganalisis tentang jenis minuman panas	Tertulis	Esay
Menganalisis tentang bahan pembuatan minuman panas	Tertulis	Esay
Menganalisis tentang alat pembuatan minuman paas	Tertulis	Esay
Menganalisis tentang cara membuat minuman panas	Tertulis	Esay
Menganalisis cara menyajikan minuman panas	Tertulis	Esay
Melakukan praktik membuat minuman panas	Praktek	Hasil praktek
Menganalisis hasil praktik minuman panas terkait dengan kriteria hasil	Praktek	Hasil praktek

### 2. Instrumen penilaian hasil belajar

1. Apakah yang dimaksud dengan minuman panas?
2. Sebutkan fungsi dari minuman panas, beserta penjelasannya!
3. Apa saja bahan pembutan minuman panas?
4. Bagaimana cara pembuatan minuman panas?
5. Sebutkan jenis-jεις teh!
6. Bagaimana cara agar kualitas teh tetap terjaga dengan baik?
7. Apa sajakah alat yang digunakan dalam pembuatan minuman panas?
8. Sebutkan macam-macam susu beserta penjelasannya!
9. Bagaimanakah cara menyajikan teh cina dengan benar?



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

---

10. Apakah yang dimaksud dengan Still set?

**Kunci jawaban:**

1. Minuman panas ialah minuman yang selalu harus dihidangkan dalam keadaan panas. Termasuk kelompok ini ialah teh, kopi, coklat, bajigur, ronde, sekoteng, dan sebagainya. Minuman ini dihidangkan pada waktu pagi, sore dan pada waktu udara dingin.
2. Fungsi dari minuman panas yaitu:
  - a. Memperlancar pencernaan  
Minum air hangat bisa membantu proses pencernaan dan penyerapan nutrisi. Itu membuat lebih mudah bagi tubuhmu untuk mencerna makanan dan memperoleh nutrisi maksimal dari meminum air hangat.
  - b. Membersihkan tubuh dari racun  
Air hangat bisa membantu membuang racun dari dalam tubuh. Minum air hangat memastikan bahwa tubuhmu dibersihkan dari semua zat beracun tersebut.
  - c. Baik untuk tenggorokan  
Tenggorokanmu akan terlasa lebih baik saat minum air hangat. Air hangat bisa menenangkan tenggorokanmu dan mengurangi masalah tenggorokan yang bisa timbul setelah mengonsumsi sesuatu yang dingin.
3. Bahan pembuatan minuman panas yaitu:
  - a. Teh
  - b. Susu
  - c. Coklat
  - d. Kopi
  - e. Gula
  - f. Gula merah
  - g. madu
  - h. Air panas
  - i. Santan
  - j. Garam
  - k. jahe
4. cara pembuatan minuman panas yaitu:
  - a. Siapkan bahan-bahan pembuatan minuman panas
  - b. Siapkan alat untuk membuat minuman panas
  - c. Rebus air panas sampai mendidih
  - d. Masukkan bahan-bahan pembuatan minuman panas



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

---

5. Jenis-jenis teh yaitu:

- a. Green tea
- b. Olong tea
- c. Black tea
- d. Tea insufer
- e. Tea canister
- f. Arab tea
- g. Teh campuran
- h. Teh putih
- i. Teh asap (smoked flavoured tea)
- j. Teh beraroma
- k. Teh buah atau teh rempah

6. Teh harus disimpan ditempat yang kering, bersih, dan tertutup. Teh juga harus diletakan tidak berdekatan dengan makanan yang berbau kuat karena teh akan menyerap bau tersebut sehingga aroma dan rasa teh akan berubah.

7. Alat yang digunakan dalam pembuatan minuman panas adalah:

a. Alat pembuatan

Nama alat	Fungsi
Panci	Untuk merebus air panas
Leadle	Untuk mengaduk
Gelas ukur	Untuk menakar bahan cairan
Sendok	Untuk mencicip minuman
Saringan	Untuk menyaring
Tray	Untuk tempat bahan
Blender	Untuk mencampur minuman

b. Alat hidang

Nama alat	Fungsi
Tea cup & saucer	Untuk tempat minuman panas
Coffe cup & saucer	Untuk tempat minuman panas

8. Macam-macam susu:

1. Susu segar, didapat dari air susu binatang ternak. Seperti sapi, kerbau, kambing dan lain-lain. Sebaiknya disimpan didalam ruangan yang dingin dan bebas dari udara busuk.
2. Susu UHT, susu yang dipanaskan secara ultra tinggi (susu yang dipanaskan selama 2 sampai 5 detik hingga suhu 140°C) sehingga susu dapat awet selama 3 bulan.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

3. Susu steril, yaitu susu di seterilkan melalui pemanasan pada susu 100°C dalam bejana tertutup sehingga bebas kuman. Susu ini dapat disimpan selama dua tahun tanpa pendingin.
4. Susu intan, susu bubuk yang dibuat dari pengeringan susu segar atau susu berkadar lemak rendah. Biasanya susu bubuk disajikan panas dalam cangkir dan dilengkapi dengan gula pasir.
9. Cara menyajikan teh cina dengan benar adalah:  
Cara menyajikan tea cina adalah diletakkan diatas bread plate dan dilengkapi dengan sebuah garpu atau sendok kecil. Teh cina bisa pula dihidangkan dengan susu.
10. Still set adalah membuat kopi dengan menggunakan alat yang terdiri atas tiga tabung. Tabung pertama terdiri dari saringan dan bubuk kopi. Tabung kedua berisi tabungan saringan dan air untuk erebus kopi yang secara otomatis masuk kedalam tabung pertama hingga tercampur. Tabung ketiga berisi minuman kopi yang telah disaring, yang berasal dari tabung kedua.

### 3. PEDOMAN PENSKORAN

#### a. Post test

NO	NO PEND	Nama Siswa	Post test										Jml	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
			10	10	10	10	10	10	10	10	10	10		
1														
2														
3														
4														
5														

#### Rubrik penilaian post test

Indikator no soal	Kriteria
1	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5 = jika jawaban kurang lengkap
	Skor 10 = jika jawaban lengkap
2	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5 = jika jawaban siswa kurang lengkap
	Skor 10 = jika jawaban lengkap
3	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5 = jika jawaban kurang lengkap
	Skor 10 = jika jawaban lengkap
4	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5 = jika jawaban kurang lengkap



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

	Skor 10 = jika jawaban lengkap
5	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5= jika jawaban kurang lengkap
	Skor 10= jika jawaban lengkap
6	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5= jika jawaban kurang lengkap
	Skor 10 = jika jawaban lengkap
7	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5= jika jawaban kurang lengkap
	Skor 10 = jika jawaban lengkap
8	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5= jika jawaban kurang lengkap
	Skor 10 = jika jawaban lengkap
9	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5= jika jawaban kurang lengkap
	Skor 10 = jika jawaban lengkap
10	Skor 1 = jika jawaban siswa salah semua
	Skor 5= jika jawaban kurang lengkap
	Skor 10 = jika jawaban lengkap

**b. Afektif/ sikap**

NO	NO PEND	Nama Siswa	Sikap											
			Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1														
2														
3														
4														
5														

1) Indikator sikap aktif dalam kegiatan kelompok skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut :

1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat

2= Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg

3= sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg

4= sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg

2) Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut :

1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.

2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: [smkn1sewon.sch.id](http://smkn1sewon.sch.id) Email: [smkn1sewon@gmail.com](mailto:smkn1sewon@gmail.com)

---

3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

4= aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten

3) Indikator sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut :

1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi

2= Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.

3= Sudah menunjukan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten.

4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**c. Psikomotor Test/ Praktek**

No	NSS	Kelompok>Nama Siswa	Menu	Persiapan 15%	Proses 25%	Hasil 60%	Total
1.		A	A				
		B	B				
		C	C				

**Rubrik Penilaian Praktik**

No	Indikator keterampilan	Skor
1.	Persiapan :	Skor 15: jika siswa lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
		Skor 10: jika siswa kurang lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
		Skor 5: jika siswa tidak lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
2.	Proses :	Skor 25: jika siswa aktif dalam proses pengolahan dan penyajian minuman panas
		Skor 15: jika siswa kurang aktif dalam proses pengolahan dan penyajian minuman panas
		Skor 5: jika siswa tidak aktif dalam proses pengolahan dan penyajian minuman panas
3.	Hasil :	Skor 60: jika produk sesuai dengan kriteria dan kreatif dalam penyajian minuman panas
		Skor 50: jika produk sesuai dengan kriteria namun siswa kurang kreatif dalam penyajian minuman panas
		Skor 10: jika produk kurang sesuai dengan kriteria dan kurang kreatif dalam penyajian minuman panas
		Skor 5: jika produk tidak sesuai dengan kriteria dan tidak kreatif dalam penyajian minuman panas

Mengetahui,  
Guru pembimbing

Bantul, Juli 2014  
Guru mata pelajaran

Jazimatul Fauziah, S. Pd  
NIP. 197004191977022001

Dra. Suwantini, M.Par  
NIP 19650 404 199002 2 008



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: [smkn1sewon.sch.id](http://smkn1sewon.sch.id) Email: [smkn1sewon@gmail.com](mailto:smkn1sewon@gmail.com)

---






**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: [smkn1sewon.sch.id](http://smkn1sewon.sch.id) Email: [smkn1sewon@gmail.com](mailto:smkn1sewon@gmail.com)

---



	<b>SMK NEGERI 1 SEWON</b> <b>PULUTAN PENDOWOHARO SEWON BANTUL</b>	
<b>JOB SHEET</b>		
<b>Job Sheet No.1</b>	<b>Membuat Minuman Panas</b>	<b>Waktu: 225 menit</b>

### A. Kompetensi Inti

KI 3 Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

### B. Kompetensi Dasar

4.3. Membuat minuman panas

### C. Dasar Teori

Minuman panas ialah minuman yang selalu harus dihidangkan dalam keadaan panas. Termasuk kelompok ini ialah teh, kopi, coklat, bajigur, ronde, sekoteng, dan sebagainya. Minuman ini dihidangkan pada waktu pagi, sore dan pada waktu udara dingin.

### D. Alat/Bahan

1. Alat pokok yang digunakan:

Nama alat	Fungsi
Panci	Untuk merebus air panas
Leadle	Untuk mengaduk
Gelas ukur	Untuk menakar bahan cairan
Sendok	Untuk mencicip minuman
Saringan	Untuk menyaring
Tray	Untuk tempat bahan
Blender	Untuk mencampur minuman
Tsuk panjang yang terbuat dari kayu atau besi	Untuk membuat motif pada capucino dan latte
Coffe cup and saucer	Untuk menghidangkan capucino dan latte

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Dr. suwantini, M. Par
--------------------------------------	--	--

2. Bahan pokok yang digunakan
  - a. Kopi
  - b. Susu cair
  - c. Milk cooking chocolate
  - d. Gelatin putih
  - e. Gula pasir
  - f. Telur
  - g. Air panas
  - h. Cream

#### **E. Keselamatan Kerja**

1. Menggunakan pakaian kerja lengkap
2. Menggunakan sepatu
3. Memperhatikan tata kerja yang tertera pada masing- masing alat.

#### **F. Langkah- Langkah Praktek**

<b>No</b>	<b>Langkah Kerja</b>	<b>Waktu</b>
1	Mengecek kelengkapan praktik	20 menit
2	Membaca jobsheet	10 menit
3	Menyiapkan alat	20 menit
4	Menyiapkan bahan	20 menit
5	Mempraktikan minuman panas	30 menit
6	Penyajian	100 menit
7	Evaluasi	25 menit

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dkumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Dr. suwantini, M. Par
--------------------------------------	---	--

## G. Kriteria Hasil

### 1. Capucino

Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Coklat dan putih	Harum khas kopi	Manis dan gurih	Cair dan kental

### 2. Latte

Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Coklat dan putih	Harum khas kopi	Manis dan gurih serta rasa kopi yang lebih ringan dibandingkan dengan capucino	Cair dan kental

## H. Gambar Kreasi Membuat Coffe Art



Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Dr. suwantini, M. Par
--------------------------------------	--	--

## I. Resep

### CAPUCINO



#### Bahan-bahan:

1. 1sdt kopi instan, larutkan terlebih dulu
2. 50 ml susu cair
3. 50gram milk cooking chocolate, lelehkan terlebih dulu
4. 10gram gula pasir
5. 10gram gelatin putih, dilarutkan dalam air panas
6. 10 gram whipping cream
7. 1 buah telur, pisahkan antara kuning dan putih telurnya
8. 10 ml air panas, digunakan untuk melarutkan gelatin

#### Bahan Topping:

1. 50 cream kental

#### Cara Membuat Kopi Cappucino Spesial:

1. Kuning telur dikocok dan gula dalam wadah hingga tercampur dan lembut. Masukkan susu cair.
2. Setelah itu masukan dalam panci kecil dan masak sampai mendidih dengan api sedang.
3. Setelah mendidih, diamkan sejenak sampai uap panasnya hilang.
4. Step berikutnya yaitu tambahkan cokelat, kopi instan, gelatin yang dilarutkan bersama air panas. Lalu di aduk-aduk sampai semua tercampur rata.
5. Siapkan gelas atau mangkuk kecil. Lalu tuangkan dan dinginkan sampai hangat.
6. Setelah itu hias cream di atasnya dan dibentuk sesuai dengan kreasi
7. Kopi Cappucino siap disajikan.

#### Cara membuat topping:

1. Kocok cream dengan menggunakan mixer atau pengocok telur selama 1 menit
2. Tuangkan cream ke atas seduhan kopi dengan sendok
3. Kemudian hiaslah kopi sesuai dengan kreatifitas.

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dkumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Dr. suwantini, M. Par
--------------------------------------	---	--

## RESEP KOPI LATTE PANAS



### BAHAN :

- 1 sdm kopi instan
- 100 ml susu cair panas
- 50 ml cream
- 20 gr gula pasir

Bahan toping:

50 gr cream kental

### CARA MEMBUAT KOPI LATTE PANAS:

1. Larutkan kopi instan dengan sedikit susu panas, aduk hingga larut. Masukkan sisa susu, aduk rata.
2. Kocok susu krim kental bersama gula pasir hingga lembut dan agak kaku.
3. Tuang kopi hangat ke dalam cangkir, beri cream kental secukupnya,
4. Kemudian hias kopi dengan cream kental menjadi coffe art sesuai dengan kreatifitas
5. sajikan selagi panas atau anget/hangat.

### J. Daftar Pustaka

1. Annyanti Budiningsih Dan Wahyu Kusumaningtyas. 2012. *Pelayanan Makanan Dan Minuman*. Jakarta: P.T. Arya Duta
2. Ny. Sumihar, dkk.1983. *Tata Hidangan*. Jakarta: P. T. Tema Baru
3. <http://www.dreamersradio.com>

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dkumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Dr. suwantini, M. Par
--------------------------------------	---	--

**LEMBAR KERJA:**

Dibuat oleh: Aturdian Pramesti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh: Dr. suwantini, M. Par
--------------------------------------	--	--



# MINUMAN PANAS

Oleh:

ATUR DIAN PRAMESTI



# Pengertian Minuman Panas

Minuman panas ialah minuman yang selalu harus dihidangkan dalam keadaan panas. Termasuk kelompok ini ialah teh, kopi, coklat, bajigur, ronde, sekoteng, dan sebagainya. Minuman ini dihidangkan pada waktu pagi, sore dan pada waktu udara dingin.

# Fungsi Minuman Panas

1. Memperlancar pencernaan
2. Membersihkan tubuh dari racun
3. Baik untuk tenggorokan



# Jenis-Jenis Minuman Panas

1. Teh

2. Kopi

3. Espresso

4. Latte

5. Moka

6. Cappuccino

7. Espresso

8. Cokelat



9. Sekoteng

10. Wedang jahe

11. Wedang secang

12. Wedang asle

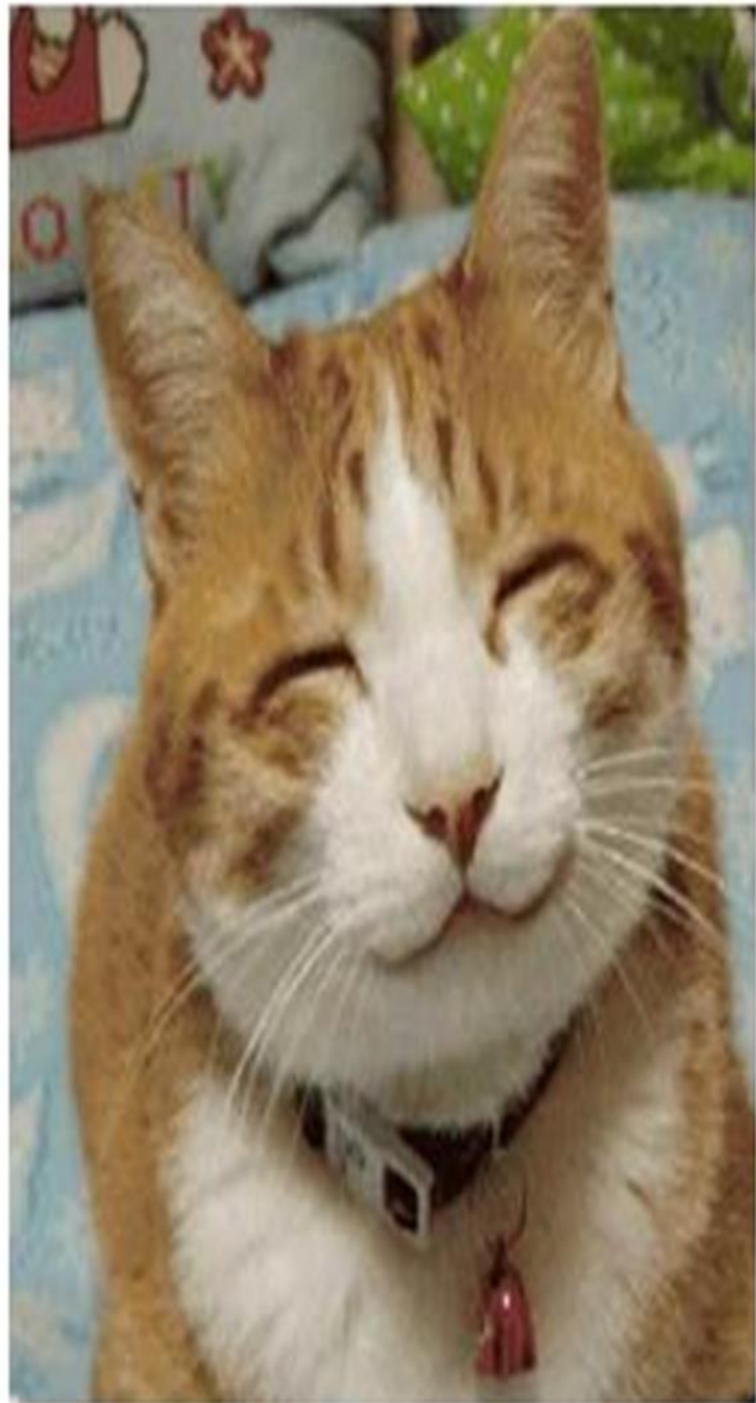
13. Wedang kacang putih

14. STMJ (Susu Telur Madu  
Jahe)

# Cara Menyajiakan




Minuman panas disajikan dengan gelas bertangkai dan saucer agar saat meminum minuman panas, tangan tidak bersentuhan langsung dengan gelasnya dan minumannya tidak menetes. Pada menu tata hidang minuman panas disajikan sebagai hidangan penutup, contohnya seperti teh atau kopi.



THANK

YOU!

	<b>SMK NEGERI 1 SEWON</b> <b>PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL</b>	
<b>HAND OUT</b>		
<i>Job Sheet</i> No.3	Minuman Panas	Waktu: 135 menit

A. Kompetensi Dasar

Menganalisis minuman panas

B. Indikator

1. Menganalisis tentang pengertian minuman panas
2. Menganalisis tentang fungsi minuman panas
3. Menganalisis tentang jenis minuman panas
4. Menganalisis tentang bahan pembuatan minuman panas
5. Menganalisis tentang alat pembuatan minuman panas
6. Menganalisis tentang cara membuat minuman panas
7. Menganalisis cara menyajikan minuman panas

C. Tujuan Pembelajaran

1. Dapat menjelaskan tentang pengertian minuman panas
2. Dapat menjelaskan tentang fungsi minuman panas
3. Dapat menjelaskan tentang jenis minuman panas
4. Dapat menjelaskan tentang bahan pembuatan minuman panas
5. Dapat menjelaskan tentang alat pembuatan minuman panas
6. Dapat menjelaskan tentang cara membuat minuman panas
7. Dapat menjelaskan tentang cara menyajikan minuman panas

## D. Uraian Materi

### MINUMAN PANAS

#### A. Pengertian minuman panas

Minuman panas ialah minuman yang selalu harus dihidangkan dalam keadaan panas. Termasuk kelompok ini ialah teh, kopi, coklat, bajigur, ronde, sekoteng, dan sebagainya. Minuman ini dihidangkan pada waktu pagi, sore dan pada waktu udara dingin.

#### B. Fungsi minuman panas

Fungsi minuman panas adalah

##### 1. Memperlancar pencernaan

Minum air hangat bisa membantu proses pencernaan dan penyerapan nutrisi. Itu membuat lebih mudah bagi tubuhmu untuk mencerna makanan dan memperoleh nutrisi maksimal dari meminum air hangat.

##### 2. Bersihkan tubuh dari racun

Air hangat bisa membantu membuang racun dari dalam tubuh. Minum air hangat memastikan bahwa tubuhmu dibersihkan dari semua zat beracun tersebut.

##### 3. Baik untuk tenggorokan

Tenggorokanmu akan terasa lebih baik saat minum air hangat. Air hangat bisa menenangkan tenggorokanmu dan mengurangi masalah tenggorokan yang bisa timbul setelah mengonsumsi sesuatu yang dingin.

#### C. Jenis minuman panas

##### 1. Teh

Teh ditemukan secara tidak sengaja pada 5000 tahun yang lalu. Pada awalnya teh secara tidak sengaja dimasukkan pada air mendidih dan menimbulkan aroma yang harum. Pada tahun 100 SM teh mulai dikonsumsi sebagai minuman yang lezat. Teh adalah minuman yang mengandung kafein, yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang dikeringkan dari tangkai daun yang dikeringkan dari tanaman *Camellia Sinensis* dengan air panas.

Selain sebagai minuman, teh juga berfungsi untuk mereleksasikan jaringan otot dan merangsang pusat susunan syaraf. Hal ini dikarenakan teh mengandung kafein. Agar kualitas teh tetap terjaga, maka teh harus disimpan ditempat yang kering, bersih, dan tertutup. Teh juga harus diletakan tidak berdekatan dengan makanan yang berbau kuat karena teh akan menyerap bau tersebut sehingga aroma dan rasa teh akan berubah. Disamping itu, ruangan pengolahan minuman (*still room*) harus berventilasi baik.

Agar minuman teh menghasilkan cita rasa yang baik, ad beberapa aturan yang harus diperhatikan saat membuat minuman teh seperti berikut ini.

##### a. Menggunakan peralatan yang bersih dan higienis.

- b. Mendidihkan air didalam pot atau tempat minuman teh terlebih dahulu, lalu setelah air mendidih teh dimasukkan kedalamnya dengan takaran yang tepat.
- c. Diamkan teh yang telah diseduh selama 3-5 menit. Setelah itu gunakan saringan untuk mengeluarkan teh dari air seduhan.

1) Jenis teh

a) Green tea

Green tea adalah teh tanpa fermentasi, adapun daun yang dipetik adalah tanpa tangkai., kemudian dimasak dengan cara disteam. Pada waktu pemasakan, teh masih dalam keadaan daun bulat, kebanyakan jenis teh ini diproduksi di Cina dan Jepang.

b) Olong tea

Olong tea adalah jenis teh antara warna hitam dengan warna hijau. sedikit dirampingkan dulu sebelum proses fermentasi. Jenis ini sangat populer di Amerika dan diproduksi secara besar-besaran di Eropa.

c) Black tea

Teh ini biasa diminum dengan campuran susu dan gula tetapi terkadang dicampur dengan lemon. Pada musim panas dicampur dengan ice cream dan dijadikan produk seperti:

- a. Tea bag, adalah teh dalam kantong kecil berbentuk kertas tiap satu porsi.
- b. Tea candy, ketahanan tea bergantung dari sistem penyimpanannya.

d) Tea infuser

Teh yang dibuat minuman dengan menggunakan dua buah sendok yang didempetkan dan berlubang. Dimaksudkan untuk saringan terhadap teh yang akan disajikan.

e) Tea canister

Teh yang disimpan dalam wadah yang berbentuk tabung tertutup. Tujuannya untuk menjaga kualitas dan ketahanan dari teh itu sendiri. Teh ini banyak diproduksi di Indonesia.

f) Arab tea

Membuat tea masih dianggap penting dalam seni masak-memasak. Dengan menggunakan suatu alat yang disebut samovar (ceret berbentuk khas rusia). Bentuknya berkelau serta ada tempat arang yang bisa dinyalakan sebagai bara api. Samovar diatas meja di dalam kamar. Dengan sabar harus ditunggu hingga airnya mendidih kemudian ditung ke dalam China pot dan pot tersebut diletakkan kembali diatas lubang uap samovar (pada penutupnya) hingga uap arang keluar dari teh tersebut. Jika hendak diminum, dituang ke dalam gelas istihank, bentuk pinggangnya agak menyempit. Penyuguhannya ditaruh diatas lepek (saucer) yang kecil dan penyuguhan teh

ini selalu lebih manis dari minuman yang ditaruh kedalamnya sedikit satu setengah sentimeter pada dasar gelas.

g) Teh campuran

Pada umumnya semua jenis tea yang semua jenis tea yang dijual merupakan teh campuran. Seperti darjeeling-himalaya (campuran dari tea hitam dari jenia tea dataran tinggi terbaik). Dan English breakfast (campuran teh dari Darjeeling, Assam, Ceylon).

h) Teh putih

Daun teh hanya dikeringkan tanpa proses lain. Teh putih umumnya diproduksi di Cina.

i) Teh asap (smoked flavoured tea)

Daun teh besar dipanggang diatas kayu sehingga memiliki aroma asap.

j) Teh beraroma

Adalah jenis teh hitam dan hijau yang ditambahkan berbagai aroma alami (misalnya: kulit bunga atau buah) sehingga memiliki arom dan rasa yang khas. Contohnya: teh melati, teh mangga, tea apel, tea lemon, teh vanilla dan lain-lain.

k) Teh buah atau teh rempah

Teh jenis ini merupakan minuman yang terbuat dari daun, bunga, buah, akar dan atau rempah kering yang telah diseduh mirip degan teh. Namun, teh ini tidak menggunakan teh.

c. Kopi

Kopi diproduksi dari buah tanaman khusus yang disebut juga dengan tanaman cahove. Kopi ini dapat tumbuh dengan baik di beberapa negara antara lain Amerika Utara, Amerika Tengah, Mexico, Hindia Timur, Afrika Timur dan Tengah, Madagaskar, Indi dan Indonesia. Ada 20 jenis kopi yang kesemuanya asli berasal dari Timur Tengah, yang kini menjadi salah satu perekonomian yang penting, yaitu: Arabica, Robusta dan Liberica.

1) Jenis kopi

a) Arabica

Kopi arabica ini bukan berasal dari Arab Saudi tetapi dari Abyssinnai, Afrika. Biasanya jenis kopi ini hanya tumbuh pada ketinggian tanah antara 600 meter-2.000 meter diatas permukaan laut. Kualitas kopi terbaik adalah kadar kopinya 0,8%-1,3%. Kopi jenis ini merupakan produksi terbaesar yang mencapai hampir 75% jumlah kopi yang ada didunia. Daerah yang memproduksinya ialah Moka, Bourbon, Maragogyne, Brazil dan Java.

2) Robuata

Robusta ditemukan pada abad ke XIX. Dapat tumbuh di dataran rendah. Aromanya lebih kuat dan terasa lebih pahit karena kadar kopinya lebih besar sekitar 2%-2,4%. Buahnya agak bulat, tidak lonjong seperti kopi arabica.

### 3) Liberica

Kopi liberica adalah jenis kopi yang berasal dari liberica, Afrika Barat. Kopi ini dapat tumbuh setinggi 9 meter dari tanah. Ukura pohonnya lebih besar dari arabica dan robusta. Dapat tumbuh di daerah rendah. Kopi ini didatangkan ke Indonesia pada abad ke-19.

#### d. Espresso

Espresso merupakan kopi hitam yang kental dengan rasa yang kuat. Espresso asli biasanya diminum tanpa campuran pemanis ataupun susu, dan disajikan dalam gelas kecil yang disebut dengan shot.

#### e. Latte

Latte adalah espresso dalam kombinasi dengan susu yang dihangatkan dengan uap air (semacam dikukus). Café latte adalah campuran antara espresso dan susu cair dengan perbandingan 1:2. Jadi 1/3 bagiannya adalah kopi, sedangkan 2/3 bagiannya adalah susu cair. Jika dibandingkan dengan cappuccino, café latte ini lebih ringan rasa kopinya, karena lebih banyak mengandung susu / busa susu

#### f. Moka

Sebagian orang menyebut moka sebagai kopi coklat atau kopi dan coklat. Cokelat yang dicampur dalam minuman ini juga dapat bervariasi. Beberapa moka menggunakan coklat sirup sementara yang lain menggunakan coklat bubuk. Cokelat yang digunakan pun dapat berupa coklat putih atau coklat yang hitam.

#### g. Cappuccino

Cappuccino adalah sajian kopi khas Italia yang biasanya diminum pagi hari. Cappuccino terdiri dari espresso, susu cair dan busa susu di atasnya. Busa susu ini bentuknya menyerupai cap/topi sehingga disebut Cappuccino. Minuman ini sering disalahartikan dengan latte, tapi pada dasarnya mereka adalah dua minuman yang amat berbeda. Umumnya cappuccino dibuat dalam sepertiga proporsi. Ini berarti cappuccino yang tepat adalah sepertiga espresso, sepertiga susu yang dikukus, dan sepertiga busa susu.

cappuccino adalah jenis penyajian kopi yang merupakan perpaduan espresso yang ditambahkan susu panas yang dibusakan. minuman klasik untuk sarapan orang italia yang dipercaya lebih berat. komposisinya terdiri dari sepertiga espresso, sepertiga susu panas, dan sepertiga busa susu yang pekat. disajikan dalam cangkir yang lebih besar dari susu cangkir espresso biasa.

#### h. Espresso

dibuat dengan mesin brewing khusus. Biji kopi diletakkan di dalam mesin kemudian air dialirkan dengan tekanan sangat tinggi. Akibatnya ekstrak kopi turut keluar bersama air.

i. Susu

Macam-macam susu yaitu:

- 1) Susu segar, didapat dari air susu binatang ternak. Seperti sapi, kerbau, kambing dan lain-lain. Sebaiknya disimpan didalam ruangan yang dingin dan bebas dari udara busuk.
- 2) Susu UHT, susu yang dipanaskan secara ultra tinggi (susu yang dipanaskan selama 2 sampai 5 detik hingga suhu 140°C) sehingga susu dapat awet selama 3 bulan.
- 3) Susu steril, yaitu susu di sterilkan melalui pemanasan pada suhu 100°C dalam bejana tertutup sehingga bebas kuman. Susu ini dapat disimpan selama dua tahun tanpa pendingin.
- 4) Susu instan, susu bubuk yang dibuat dari pengeringan susu segar atau susu berkadar lemak rendah. Biasanya susu bubuk disajikan panas dalam cangkir dan dilengkapi dengan gula pasir.

j. Cokelat

Minuman yang terbuat dari cokelat dapat berupa cokelat bubuk atau cokelat cair. Cokelat berasal dari buah kakao. Disamping cokelat, biji cokelat juga dapat difermentasikan untuk membuat cocoa. Cokelat serbuk sebaiknya disimpan dalam ruangan yang sejuk dan sirkulasi yang cukup baik. Untuk satu porsi dibutuhkan kira-kira 20 gram. Karena bubuknya susah larut secara langsung, dianjurkan melarutkan dengan gula dan sedikit air paas kemudian diaduk. Setelah larut, ditambahkan air panas atau susu panas hingga gelas penuh.

Cokelat biasa disajikan dalam keadaan panas ataupun dingin. Umumnya disajikan dalam cangkiran dapat disajikan dalam high ball yang disertai susu dingin. Biasanya cokelat juga dijadikan campuran minuman dingin seperti milk shake chocolate yang dilengkapi dengan gelas milk shake dilengkapi dengan straw.

k. Sekoteng

Minuman ini merupakan minuman asli Jawa Tengah. Bahan yang digunakan untuk membuat sekoteng adalah jahe kacang hijau, kacang tanah, potongan roti, dan pacar cina. Minuman hangat ini biasanya dihidangkan pada malam hari.

l. Wedang jahe

Minuman ini dibuat dari bahan dasar jahe dan gula merah. Namun, banyak pula yang menambahkan susu ke dalamnya. Wedang jahe merupakan minuman hangat sangat populer di Indonesia. Selain untuk menghangatkan tubuh melawan hawa

dingin, wedang jahe juga kerap diminum untuk tujuan mengatasi gangguan kesehatan ringan, seperti mual, sakit kepala, masuk angin, dan kembung.

m. Wedang secang

Bahan utama untuk membuat wedang secang adalah kayu secang dan beberapa jenis rempah-rempah, seperti jahe, daun serai, air, dan gula batu. Cengkeh, kapulaga, kayu manis, dan jeruk nipis adalah bahan lain yang sering ditambahkan ke dalam wedang secang. Walaupun dapat dihidangkan dingin, tetapi wedang secang lebih sering disajikan dalam keadaan hangat. Selain rasanya yang khas, wedang secang juga memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh.

n. Wedang asle

Wedang asle adalah minuman hangat khas Solo atau Surakarta. Bahan yang digunakan untuk membuat minuman ini adalah santan, ketan, agar-agar, gula pasir, dan roti tawar. Wedang asle biasanya dihidangkan pada malam hari.

o. Wedang kacang putih

Minuman hangat ini juga merupakan minuman khas Solo. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat wedang kacang putih adalah kacang tanah tanpa kulit ari yang direbus hingga empuk, air, santan, gula pasir, garam, pandan, jahe, dan ketan putih. Wedang kacang putih biasanya juga disajikan di malam hari.

p. STMJ (Susu Telur Madu Jahe)

Stmj adalah minuman hangat yang berasal dari campuran susutelur madu dan jahe rasanya enak dan istimewa. Sangat cocok untuk musim hujan dan musim pendingin.

#### **D. Bahan pembuatan minuman panas**

1. Teh
2. Susu
3. Coklat
4. Kopi
5. Gula
6. Gula merah
7. madu
8. Air panas
9. Santan
10. Garam
11. jahe

## **E. Alat pembuatan minuman panas**

### 1. Alat pembuatan

Nama alat	Fungsi
Panci	Untuk merebus air panas
Leadle	Untuk mengaduk
Gelas ukur	Untuk menakar bahan cairan
Sendok	Untuk mencicip minuman
Saringan	Untuk menyaring
Tray	Untuk tempat bahan
Blender	Untuk mencampur minuman

### 2. Alat hidang

Nama alat	Fungsi
Tea cup & saucer	Untuk tempat minuman panas
Coffe cup & saucer	Untuk tempat minuman panas

## **F. Cara membuat minuman panas**

1. Siapkan bahan-bahan pembuatan minuman panas
2. Siapkan alat untuk membuat minuman panas
3. Rebus air panas sampai mendidih
4. Masukkan bahan-bahan pembuatan minuman panas

## **G. Cara menyajikan minuman panas**

Minuman panas disajikan dengan gelas bertangkai dan saucer agar saat meminum minuman panas, tangan tidak bersentuhan langsung dengan gelasny dan minumannya tidak menetes. Pada menu tata hidang minuman panas disajikan sebagai hidangan penutup, contohnya seperti teh atau kopi.

### 1. Penyajian tea

Cara penyajian tea tergantung pada jenis tea yang akan dihidangkan. Peralatan yang digunakan untuk tea pun bermacam-macam, misalnya cup, pot, tray, glass, saucer, spoon, bowl for sugar, paper doily, straws. Berikut ini disajikan cara pembuatan dan penyajian minum tea berdasarkan jenis tea yang dgunakan yait

a. Teh India (ceylon)

Teh India dibuat dalam china pots (poci dari keramik). Teh India dapat dihidangkan dengan susu dan gula ditempatkan terpisah dalam bowl.

b. Tea cina

Tea cina memiliki rasa yang khas dan wangi. Untuk menambah rasa dapat ditambahkan lemon atau jeruk nipis. Cara menyajikan tea cina adalah diletakkan diatas bread plate dan dilengkapi dengan sebuah garpu atau sendok kecil. Teh cina bisa pula dihidangkan dengan susu.

c. Teh es (iced tea)

Teh es dibuat dengan cara teh kental lalu didinginkan. Iced tea dihidangkan dengan glass tumbler diatas side plate yang dialasi doily paper, seta dilengkapi long spoon dan sepotog lemon yang dikaitkan pada bibir gelas. Potongan-potongan lemon dapat pula dihidangkan di atas bread plate dengan diberi garpu atau sendok kecil.

d. Teh herbal

Teh herbal dibuat dengan menyeduh teh dan beberapa tanaman obat yang dikeringkan. Teh herbal berkhasiat untuk kesehatan tubuh. Teh herbal dibuat didalam china pot agar aromanya tetap sedap. Teh herbl dihidangkan tanpa susu dan juga tanpa bhan-bahan yang lain.

2. Penyajian kopi

Cara penyajian kopi bergantung pada jenis kopi yang akan dihidangkan. Peralatan yang digunakan untuk menyajikan kopi pun bermacam-macam., misalnya *cup, pot, tray, glass, saucer, spoon, bowl for sugar, paper doily, straws*. Berikut ini disajikan cara pembuatan dan penyajian minuman kopi berdasarkan jenis kopi yang digunakan.

a. Kopi instan

Kopi instan yaitu kopi bubuk yang dapat larut didalam air dengan segera. Ketika membuat kopi instan dalam jumlah besar, takar dengan cermat perbandingan kopi dengan air mendidih. Kopi instan dibuat dengan caramenuagkan air mendidih kedalam tempat yang telah berisi kopi bubuk yang telah diukur dan ditimbang terlebih dahulu lalu diaduk dengan rata.

Kopi instan dapat dihidangkan bersama susu, cream dan gula dalam tempat terpisah.

b. Jug method

Jug method adalah memasukkan kopi giling dengan ukuran tertentu kedalam sauce pan atau jug. Lalu, air mendidih dituangkan ke dalamnya dengan takaran yang sesuai. Setelah itu, air dan kopi dibiarkan bercampur agar aroma dan rasanya berkualitas serta ekstrak kopinya mengendap. Kemudian, kopi disaring lalu dihidangkan bersama susu, cream, atau gula dalam tempat terpisah.

c. Percalator method

Metode ini dilakukan dengan cara memasukkan sejumlah kopi giling atau kopi bubuk kedalam penapis kopi lalu ditambahkan air segar, setelah itu dipanaskan. Ketika mendidih air akan naik, sehingga kopi dan air akan tercampur sempurna dan ekstrak kopi terbentuk. Dengan mengurangi suhu pada penapis kopi, maka seduhan akan berlangsung turun dan kopi siap dihidangkan.

d. Still set

Still set adalah membuat kopi dengan menggunakan alat yang terdiri atas tiga tabung. Tabung pertama terdiri dari saringan dan bubuk kopi. Tabung kedua berisi tabungan saringan dan air untuk erebus kopi yang secara otomatis masuk kedalam tabung pertama hingga tercampur. Tabung ketiga berisi minuman kopi yang telah disaring, yang berasal dari tabung kedua.

e. Espresso

Espresso adalah membuat minuman kopi dengan cara bubuk kopi terlebih dahulu dibungkus dan disimpan didalam tempat pemanas, air lalu dituangkan ditempat pemanas melalui tekanan gas. Saat disajikan susu dimasukkan kedalam kopi dan kopi ditaburi coklat.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-NA/WKS1/15

01/07/2012



## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : TATA HIDANG

Kelas /Semester : XII/1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</p> <p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p> <p>2.3.Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>	<p><b>Minuman Panas</b></p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video/gambar/bahan sebenarnya atau membaca buku berkaitan dengan minuman panas</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan minuman panas dan apakah ada perbedaan minuman panas di setiap negara</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk mencari data terkait pertanyaan yang diajukan tentang minuman panas</li> <li>• Melakukan praktik membuat minuman panas dengan menggunakan lembar tugas</li> <li>• Menganalisis hasil praktik minuman panas terkait dengan kriteria hasil</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tugas mencari jenis-jenis minuman panas melalui internet</li> <li>• Membuat laporan kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tertulis</li> </ul> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observasi praktik</li> </ul> <p><b>Jurnal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pengamatan perkembangan</li> </ul>	<p>2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video/gambar/alat minuman panas</li> <li>• Bahan dan alat praktek pembuatan minuman panas</li> <li>• Literatur lain yang berkaitan dengan minuman panas</li> <li>• Lembar tugas</li> </ul>
<p>3.1. Menganalisis minuman panas</p>					
<p>4.1. Membuat minuman panas</p>					

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 kajian literature dan hasil praktik</li> <li>• Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok</li> </ul>	<p>pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi</p>		



# MINUMAN PANAS

Oleh:

ATUR DIAN PRAMESTI



# Pengertian Minuman Panas

Minuman panas ialah minuman yang selalu harus dihidangkan dalam keadaan panas. Termasuk kelompok ini ialah teh, kopi, coklat, bajigur, ronde, sekoteng, dan sebagainya. Minuman ini dihidangkan pada waktu pagi, sore dan pada waktu udara dingin.

# Fungsi Minuman Panas

1. Memperlancar pencernaan
2. Membersihkan tubuh dari racun
3. Baik untuk tenggorokan



# Jenis-Jenis Minuman Panas

1. Teh

2. Kopi

3. Espresso

4. Latte

5. Moka

6. Cappuccino

7. Espresso

8. Cokelat



9. Sekoteng

10. Wedang jahe

11. Wedang secang

12. Wedang asle

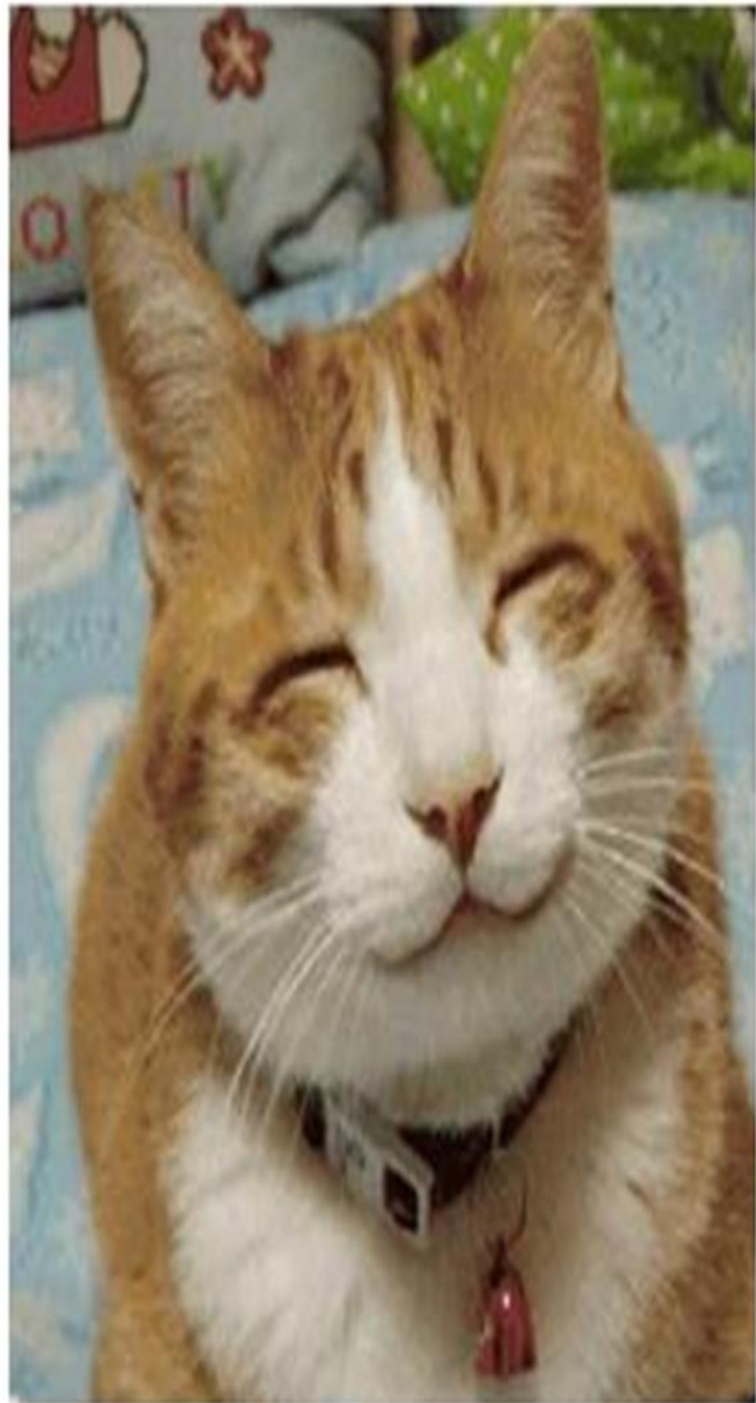
13. Wedang kacang putih

14. STMJ (Susu Telur Madu  
Jahe)

# Cara Menyajiakan



Minuman panas disajikan dengan gelas bertangkai dan saucer agar saat meminum minuman panas, tangan tidak bersentuhan langsung dengan gelasnya dan minumannya tidak menetes. Pada menu tata hidang minuman panas disajikan sebagai hidangan penutup, contohnya seperti teh atau kopi.



THANK

YOU!

F/751-NA/WKS1/15

01/07/2012



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**KISI-KISI SOAL**

Mata Pelajaran : Tata Hidang  
 Kelas/Program Studi Keahlian : XII Boga / Tata Boga  
 Pelajaran : 2014/2015

Semester : gasal  
 Thn. 2014

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
1	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.	Menganalisis minuman panas	Pengertian minuman panas	Menganalisis tentang pengertian minuman panas	Esay	1	1	
			Fungsi minuman panas	Menganalisis tentang fungsi minuman panas	Esay	1	2	
			Jenis minuman panas	Menganalisis tentang jenis minuman panas	Esay	3	5,6,8	

		Bahan pembuatan minuman panas	Menganalisis tentang bahan pembuatan minuman panas	Esay	1	3	
		Alat pembuatan minuman panas	Menganalisis tentang alat pembuatan minuman paas	Esay	1	7	
		Cara membuat minuman panas	Menganalisis tentang cara membuat minuman panas	Esay	1	4	
		Cara menyajikan minuman panas	Menganalisis cara menyajikan minuman panas	Esay	2	9, 10	

Bantul, 19 Agustus 2014  
Guru Mata Pelajaran

Dra. Suwantini, M.Par  
NIP. 19650 404 199002 2 008



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon  
Mata Pelajaran : Tata Hidang  
Kelas/Semester : XII Boga  
Kode Kompetensi  
Alokasi waktu : 5 x 45 menit

Kompetensi Dasar	Indikator	Skor			Nilai KKM
		Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya dukung (C)	
3.4 Menganalisis minuman panas	1. Menganalisis tentang pengertian minuman panas	80	80	79	79,67
4.3 Membuat minuman panas	2. Menganalisis tentang fungsi minuman panas	81	81	79	80,34
	3. Menganalisis tentang jenis minuman panas	80	80	80	80

	4. Menganalisis tentang bahan pembuatan minuman panas	81	81	80	80,67
	5. Menganalisis tentang alat pembuatan minuman panas	80	80	79	79,67
	6. Menganalisis tentang cara membuat minuman panas	81	81	80	80,67
	7. Menganalisis cara menyajikan minuman panas	80	80	79	79,67
	8. Melakukan praktik membuat minuman panas	80	80	80	80

	9. Menganalisis hasil praktik minuman panas terkait dengan kriteria hasil	81	81	80	80,67
<b>KKM KD</b>					80.15

Bantul, 22 Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran,

Dra. Suwantini, M.Par  
NIP. 19650 404 199002 2 008





PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

## HAND OUT

### A. Pengertian salad

Salad berasal dari bahasa Latin yaitu Herba Salata. Herba berarti sayuran, sedangkan Salata artinya digarami atau diberi garam. Jadi Herba Salata adalah sayuran yang diberi garam.

Salad mempunyai sebutan yang berbeda-beda untuk setiap bahasa, dalam bahasa:

English: Salad (dibaca seled)

French: Salade (dibaca salad)

German: Salat (dibaca selet)

Dalam perkembangannya Salad diartikan hidangan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dressing sebagai pembangkit selera makan. Berbagai macam nama salad yang dikenal seperti tomats salad, orange salad dan mixed salad, diambil dari dressing yang dipergunakan. Salad dapat dihidangkan dalam keadaan dingin, panas, mentah, masak atau kombinasi. Yang terpenting penampilan salad pada waktu dihidangkan harus segar dan menarik.

### B. Jenis-jenis salad

Nama-nama salad diambil dari bahan utama atau saus yang diperlukan. Walaupun demikian salad dibedakan berdasarkan:

#### 1. Komposisi dan jenis bahan yang dipergunakan:

##### a. Simple salad

Terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan, contoh chicken salad, tomato salad, potato salad.

##### 1) Chicken salad

a) Deskripsi: chicken salad berasal dari bahan utama ayam dan berasa gurih

b) Dressing: mayonaise

c) Body salad: ayam, apel, batang seledri dan parsley

d) Resep:

No	Nama bahan	Banyaknya	Cara membuat
1.	Apel	50 gr	1. Apel dikupas, dipotong-potong bentuk dadu
2.	Ayam rebus	90 gr	2. Ayam dipotong kubus, kemudian direbus
3.	Batang seledri	10 gr	3. batang seledri di potong kubus (1cm)
4.	Mayonnaise	40 gr	4. campurkan apel, ayam, dan batang seledri dengan mayonaise.
6.	Garam, lada halus	secukupnya	5. Kemudian bumbu dengan lada dan garam
7.	Lettuce	2 lembar	6. Terakhir masukkan kocokkan cream, aduk hingga rata
8.	Parsley	5 gr	7. Hidangkan dengan dialas lettuce
9.	Cream	10 gr	



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



**Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054**

**Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com**

			8. Garnish dengan parsley
Mayonnaise sauce:			
1.	Kuning telur	1 butir	1. Aduk kuning telur, mustard, lada halus, garam hingga rata. 2. Tuangkan sedikit demi sedikit minyak dan lime juice secara berselang seling 3. Lsakukan terus sampai minyak habis
2.	Mustard	2 gr	
3.	Lada halus	Secukupnya	
4.	Garam	Secukupnya	
5.	Lime juice	½ sdt	
6.	Salad oil	150 cc	

e) Gambar:



2) Tomato salad

- a) Deskripsi: tomato salad adalah hidangan yang berasal dari tomat merah, kemudian
- b) Dressing: vinaigrette sauce
- c) Body salad: tomat merah
- d) Resep:

Nama Bahan	Banyaknya	Cara Membuat
Tomat merah	½ kg	1. Tomat dipotong tipis (slice) 2. Hidangkan salad diatas pirin dengan di atas lettuce 3. Siram dengan vanaigrette sauce di bagian atas diberi, chopped parsley
Vinaigrette sauce	30 cc	
Lettuce/daun selada	50 gr	
Parsley (chopped)		

e) Gambar:



3) Potato salad



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

- a) Deskripsi: potato salad diolah dengan cara merebus kentang terlebih dahulu, kemudian dipotong membentuk dadu, dan dicampur dengan chopped onion dan vinaigrette sauce.
- b) Dressing : vinaigrette sauce
- c) Body salad: kentang
- d) Resep:

Nama Bahan	Banyaknya	Cara Membuat
Kentang	½ kg	1. Rebus kentang, dinginkan
Onion (chopped)	25 gr	2. Potong bentuk dadu, campurkan dengan chopped onion, dan french dressing
Lettuce		
Parsley (chopped)		
French dressing	29 cc	3. Hidangkan salad diatas piring salad dengan diatas lettuce dan ditaburi chopped parsley

- e) Gambar:



- b. Compound salad (complex)

Kreasi dari body yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan. Contoh: yolande salad, coleslow salad, mixed salad.

- 1) yolande salad

- a) Deskripsi: salad ini berbahan baku biet, berasa asam dan manis serta berteksturrenyah.
- b) Dressing: vinaigrette dressing
- c) Body salad: biet, seledri, wortel, apel hijau dan lettuce
- d) Resep:

Nama Bahan	Banyaknya	Cara Membuat
Biet masak	100 gr	1. Blanch batang seledri dan wortelsebelum digunakan
Batang seledri besar	100 gr	2. Potong-potong semua bahan dalam bentuk jullienne
Wortel	100 gr	
Apl hijau	100 gr	
Lettuce/daun selada		3. Tambahkan Vanaigrette



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Vanaigrette dressing	30 cc	dressing, pada sayuran hingga rata 4. Hidangkan diatas piring salad
----------------------	-------	--

e) Gambar:



2) Coleslaw salad

- Deskripsi: salad ini terdiri dari kol putih, wortel, onion yang dipotong berbentuk julienne
- Dressing mayonaise
- Body salad: kol putih, wortel, onion (choped)
- Resep:

Nama Bahan	Banyaknya	Cara Membuat
Kol putih	½ kg	1. Buang bagian yang keras dan bagian yang keras dari kol 2. Potong kol berbentuk jullienne rendam dengan air es 3. Kupas dan potong-potong wortel dalam bentuk julienne 4. Tiriskan kol putih, campurkan sayuran tersebut kedalam mayonaise dengan rata dan periksa rasanya. 5. Hidangkan diatas pring salad dan dialasi lettuce
Wortel	¼ kg	
Onion (cincang)	50 kg	
Mayonaise	250 cc	

e) Gambar:



3) Mixed salad

- Deskripsi: mixed salad adalah salad yang berkomposisi sayuran, buah-buahan dan protein hewani yang memiliki rasa asam serta mais.
- Dressing : vinaigrette dressing



- c) Body salad: lettuce, orange, apple, shrim, tomatoes dan celery  
d) Resep

Bahan	Jumlah	Potongan
1. <i>Lettuce</i>	150 gr	
2. <i>Orange (mandarin)</i>	1 buah	<i>Peel</i>
3. <i>Apple</i>	1 buah	<i>Macedoine</i>
4. <i>Shrimp</i>	50 gr	<i>Boilled</i>
5. <i>Tomatoes</i>	1 buah	<i>Macedoine</i>
6. <i>Celery</i>	1 sdm	<i>Chopped</i>
<b><i>Vinaigrette Sauce</i></b>		
2. <i>Salad oil</i>	75 gr	
3. <i>Lime juice</i>	½ sdm	
4. <i>Salt &amp; pepper</i>	secukupnya	
5. <i>Sugar</i>	secukupnya	

**PROSEDUR:**

1. Atur semua bahan dalam *cocktail glass*
2. Tuangkan *vinaigrette sauce*. Dinginkan
3. Cara membuat *vinaigrette sauce*: campur semua bahan dan aduk sampai gula larut.

- e) Gambar



- c. American salad

Mirip dengan compound salad, hanya body terbuat dari buah. Contoh: orange salad, avocado salad, winsor salad.

- 1) Orange salad

- a) Deskripsi: salad ini berasal dari buah jeruk , yang memiliki rasa yang manis dan gurih.
- b) Dressing : mayonaise
- c) Body salad: jeruk dan lettuce
- d) Resep

Nama Bahan	Banyaknya	Cara Membuat
Jeruk	1 kg	1. Kupas jeruk, potong untuk memisahkan lapisan tipis, dan tidak merubah
lettuce	50 kg	
mayonaise	100 gr	



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

		<p>bentuk asli dari masing-masing bagian jeruk.</p> <p>2. Kemudian campurkan mayonaise dengan jeruk dan lettuce.</p> <p>3. Hidangkan salad dengan mengatur orange jeruk kedalam kulit jeruk.</p>
--	--	--

e) Gambar



2) Avocado salad

- a) Deskripsi: dihidangkan dengan menggunakan kulit buahnya, berasa gurih, asam dan manis.
- b) Dressing: vinaigrette sauce
- c) Body salad: alpukat, apel, lettuce dan olive
- d) Resep:

Nama bahan	Banyaknya	Cara membuat
Alpukat	3 buah	1. Alpukat dibelah, hilangkan bijinya
Roquefort	100 cc	
Lettuce	50 gr	2. Potong-potong tipis dengan arah melintang
Parsley	-	
Olive	100 gr	3. Campur semua bahan dengan requefort
Apel hijau	100 gr	
Vinaigrette dressing	30 cc	4. Lalu hidangkan dengan beserta kulitnya

e) Gambar



3) Winsor salad



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



**Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054**

**Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com**

- a) Deskripsi: berbahan baku apel dan nanas, bertekstur renyah dan berasa manis
- b) Dressing : mayonaise sauce
- c) Body salad: apel, nanas dan tomat
- d) Resep:

Nama bahan	Banyaknya	Car membuat
Apel merah	4 buah	1. Potong apel menjadi dua bagian 2. Keluarkan daging buah dengan parissienne cutter 3. Potong kasar daging buah apel dengan nanas, campur dengan mayonaise 4. isi kembali kulit apel 5. hidangkan salad di atas lettuce garnish dengan potongan-potongan tomat
Nanas	8 potong	
Mayonaise	100 cc	
Lettuce	secukupnya	
Tomat	8 potong	

- e) Gambar



- d. Green Salad

Terdiri dari sayur-sayuran seperti, varietas selada dan bayam

Contoh green salad: vegetable salad

- e. Fruit Salad

Bisa difungsikan sebagai appetizer ataupun dessert. Minimal berisikan 3 macam buah agar memenuhi syarat sebagai fruit cocktail.

Contoh: florida cocktail

- 2. Temperatur salad

- 1) Cold salad

Salad pada umumnya dibuat dan dihidangkan dingin pada temperatur 10°C-15°C

Contoh: chef's salad, seafood cocktail, chicken salad hawaian

- 2) Hot salad

Dibuat dan dihidangkan panas atau agak panas dengan temperatur 50°C-60°C.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: [smkn1sewon.sch.id](http://smkn1sewon.sch.id) Email: [smkn1sewon@gmail.com](mailto:smkn1sewon@gmail.com)

---

Contoh: smoked beef and pineapple salad.

### **C. Komposisi salad**

Dalam hidangan salad factor yang harus diperhatikan adalah komposisi. Komposisi Salad terdiri dari:

#### **1. Under liner**

Under liner merupakan dasar atau alas dari salad. Bahan yang dipergunakan pada umumnya daun selada (lettuce) karena merupakan sayuran segar yang kering/renyah (crisp). Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata under liner.

- a. Penempatan under liner tidak boleh menutupi logo/symbol nama perusahaan yang dicetak pada piring sebelah atas.
- b. Posisi under liner tidak boleh menutupi.
- c. Body tidak menutupi under liner seluruhnya.

#### **2. Body**

Adalah bagian utama dari salad, contohnya tomat, mentimun, kentang, daging, ikan dan sebagainya. Bagian ini harus dipilih dari bahan yang baru dan segar agar hasil salad baik.

#### **3. Dressing**

Dressing/saos/kuah, dalam masakan asing merupakan bahan makanan yang penting karena dapat mempertinggi rasa suatu makanan. Saus yang digunakan dalam pembuatan salad adalah:

- a. Saus dari minyak selada terdiri dari:
  - 1) Mayonnaise sauce dengan turunannya andalouse, aspimayonnaise, cocktail sauce, remoulade, tartare, thosand island.
  - 2) French dressing (vinaigrate), dengan turunannya adalah: english mustard, french mustard, lemon dressing, millers dressing, requefort dressing.
- b. Saus dasar mentega terdiri dari:
  - 1) Hollandaise ssauce, dengan turunannya adalah maltase sauce, mousseline sauce
  - 2) Bearnaise sauce, dengan turunannya adalah choron, foyot sauce.

#### **4. Garnish**

Garnish berarti hiasan yang digunakan untuk mempercantik hidangan. Tujuan pemberian garnish adalah untuk meningkatkan penampilan makanan yang dihidangkan. Penampilan merupakan aspek yang terpenting untuk menentukan daya terima makanan.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



**Pulutan Pendowharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054**

**Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com**

---

Garnish pada hidangan memerlukan seni tersendiri, untuk itu diperlukan kreatifitas juru masak dalam menggarnish hidangan.

- a) Kombinasi warna bervariasi
- b) Bahan garnish dapat berasal dari bahan yang digunakan untuk body
- c) Mudah dibuat, sederhana, menarik
- d) Rasa tidak kontradisi dengan rasa body

#### **D. Fungsi salad**

##### **1. Appetizer**

Yaitu makanan pembuka yang sifatnya menimbulkan selera makan. Berat porsi: 50 gr – 75 gr.

##### **2. Accompaniment/Side Dish**

Salad sebagai makanan penyerta atau makanan pendamping yang dihidangkan bersama-sama makanan utama (main course), berat porsi 75 gr – 100 gr.

##### **3. Main Dish**

Salad yang dihidangkan sebagai main dish atau makanan pokok, berat porsi 80 gr – 125 gr. Biasanya salad ini dipergunakan untuk hidangan pokok bagi vegetarian yang hanya makan sayur-sayuran.

#### **E. Saus yang digunakan**

##### **1. French dressing (vinaigrette)**

Sauce vinaigrette yang dibuat dari cuka, mustard, minyak selada, peterseli cincang dan chives (tumbuhan kecil keluarga onion).

##### **2. Mayonaise**

Sauce mayonaise, dibuat dari kuning telur ditambah mustard, cuka dan minyak selada.

Turunan dari mayonaise:

- a. Thousand island sauce adalah sauce yang berasal dari mayonaise yang dicampur dengan cabai bubuk dan saus cabe serta kuning telur yang telah dihaluskan.
- b. Coctail sauce adalah sauce mayonaise yang dicampur dengan kecap inggris, tomato pasta atau sauce tomat dan lemon juice.
- c. Tartare sauce adalah adalah sauce yang berasal dari campuran mayonaise dengan capers cincang, gherkins cincang dan parsley cincang.



#### F. Proses perubahan selama pengolahan

Proses perubahan salad selama pengolahan adalah salad akan mudah berair apabila ditinggal lama di luar lemari pendingin. Dan pada buah yang mudah mengalami pencoklatan warnanya akan coklat dan tidak menarik untuk dimakan, hal ini dapat dicegah dengan merendam buah atau sayur yang mudah mengalami pencoklatan kedalam air perasan jeruk nipis atau di masukan kedalam lemari pendingin.

#### G. Bahan yang digunakan dalam pembuatan salad

##### 1. Sayuran

##### a. Selada/Lettuce

Lettuce/daun selada pada umumnya digunakan sebagai under liner, di bawah ini adalah beberapa jenis lettuce/daun selada. Namun yang sering digunakan dalam pembuatan salad di Indonesia adalah selada air (loosehead) dan selada bulat (butterhead). Jenis-jenis Lettuce/daun selada

- 1) Curly Endive Loosehead Chicory Mizuna, gambar dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Curly endive loosehead chicory mizuna

- 2) Cos Escarole Radicchio Lolo Rosso, gambar dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Cos Escarole Radicchio Lolo Rosso

- 3) Butterhead Iceberg Webb's Rocket, gambar dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Butterhead Iceberg Webb's Rocket

## 2. Buah

### a) Tomat

Tomat digunakan sebagai body atau isi dalam pembuatan salad. Di bawah ini beberapa jenis tomat yang sering digunakan dalam pembuatan salad. Namun jenis tomat yang digunakan dalam pembuatan salad di Indonesia yaitu: tomat buah (beef steak) Jenis-jenis tomat :Cherry Sun Dried Tomatillo, Beefsteak Plum

### b) Timun

Timun digunakan sebagai body atau isi dalam pembuatan salad. Jenis-jenis timun Cucumber dan Ridge Cucumber

### c) Paprika

Paprika atau biasa juga disebut dengan capsicum, digunakan sebagai body atau isi dalam pembuatan salad. Jenis- jenis paprika Yellow Green Red

### d) Potatoes

Potatoes atau kentang digunakan sebagai body atau isi dalam pembuatan salad. Ada beberapa jenis potato tapi yang sering digunakan dalam pembuatan salad di Indonesia adalah kentang biasa (all purpose white potatoes) Jenis-jenis potatoes All Purpose New Baking Yellow All purpose White Salad Potatoes Blue Potatoes Orange Sweet Yellow Sweet.

Di bawah ini ada beberapa jenis sayuran yang dapat digunakan sebagai body atau isi dalam pembuatan salad

## 1. Avocado

Alpukat (avocado) digunakan sebagai body atau isi dalam pembuatan salad. Di bawah ini beberapa jenis buah-buahan yang dapat digunakan sebagai body atau isi dalam pembuatan salad, seperti: melon, apel, dan anggur.

## 2. Apel

Sumber dari makanan serat dan kaya air diantaranya adalah buah buahan, sayur, sereal, gandum. Buah apel adalah salah satu contoh dari beberapa buah yang kaya akan air dan serat. Kandungan buah apel yang kaya akan air dan serat akan



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



**Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054**  
**Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com**

---

membantu proses pencernaan. Dengan makan buah apel akan membuat tubuh menjadi lebih cepat kenyang.

3. Jeruk

Jeruk atau limau adalah semua tumbuhan berbunga anggota marga *Citrus* dari suku Rutaceae (suku jeruk-jerukan). Anggotanya berbentuk pohon dengan buah yang berdaging dengan rasa masam yang segar, meskipun banyak di antara anggotanya yang memiliki rasa manis. Rasa masam berasal dari kandungan asam sitrat yang memang menjadi terkandung pada semua anggotanya. Dan banyak mengandung vitamin c.

4. Alpukat

Buahnya bertipe buni, memiliki kulit lembut tak rata berwarna hijau tua hingga ungu kecoklatan, tergantung pada varietasnya. Daging buah apokat berwarna hijau muda dekat kulit dan kuning muda dekat biji, dengan tekstur lembut.

d. Bumbu

Bumbu yang digunakan dalam pembuatan salad yaitu garam dan merica.

#### **H. Alat yang digunakan dalam pembuatan salad**

Dibawah ini adalah beberapa peralatan yang digunakan dalam pembuatan salad:

<b>Nama alat</b>	<b>Fungsi</b>
Bowl	Sebagai tempat bahan makanan.
Timbangan	Digunakan untuk menimbang bahan makanan yang dibutuhkan.
Gelas ukur	Digunakan untuk mengukur cairan yang digunakan dalam pembuatan saos untuk salad.
Pisau	Digunakan untuk memotong bahan yang akan digunakan dalam pembuatan salad.
Talenan	Digunakan sebagai alas dalam memotong.
Peeler	Digunakan untuk mengupas kulit wortel atau kentang yang akan digunakan untuk salad.
Ballon	Whisk digunakan untuk mengaduk atau mencampur saous untuk salad.
Sendok dan garpu	Digunakan untuk mencicipi rasa dari saos salad.

#### **I. Kriteria hasil**

Salad memiliki kriteria warna yang menarik. Berasa segar, manis dan asam, tekstur salad yaitu renyah buah dan sayuran serta cair agak kental yang berasal saos draising.

#### **J. Persiapan salad**

1. Siapkan bahan serta alat yang dibutuhkan dalam pembuatan salad
2. Pilihlah bahan yang masih segar
3. Cuci bahan seperti sayuran dan buah sebelum digunakan untuk membuat salad



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: [smkn1sewon.sch.id](http://smkn1sewon.sch.id) Email: [smkn1sewon@gmail.com](mailto:smkn1sewon@gmail.com)



4. Buatlah saus draising salad terlebih dahulu sebelum memotong bahan yang mudah mengalami pencoklatan seperti buah apel

**K. Perbedaan salad kontinental dan Indonesia**

Perbedaan salad kontinental dengan salad Indonesia terletak pada saus draisingnya. Saus kontinental biasanya memiliki rasa asam dan manis, sedangkan salad Indonesia lebih kaya akan rasa, yakni gurih, pedas, manis, asin, dan asam.

**L. Syarat-syarat pembuatan salad**

1. Bahan dan bumbu masih segar
2. Bahan yang perlu dimasak harus dimasak dengan baik
3. Persiapan :
  - a. Sayuran hijau yang crispy dicuci pada air mengalir dan direndam air
  - b. Dikeringkan dengan serbet bersih atau mempergunakan basket dryer
  - c. Bahan-bahan yang belum siap digunakan, dimasukkan ke refrigerator
  - d. Pencampuran dressing saat akan dihidangkan
  - e. Dihidangkan mudah dan tidak terlalu banyak diatur



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**  
**(RPP)**

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon  
Program Studi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental  
Kelas/Semester : XI  
Materi Pokok : Salad  
Pertemuan :  
Alokasi Waktu : pertemuan pertama : 1x 225 menit  
Pertemuan kedua : 1x 225 menit

**A. Kompetensi Inti**

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- . KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar dan Indikator**

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang salad	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang salad.
2.2	Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi
3.5	Menganalisis salad	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Menganalisis tentang pengertian salad</li><li>2. Menganalisis tentang jenis-jenis salad</li><li>3. Menganalisis tentang komposisi salad</li><li>4. Menganalisis tentang fungsi salad</li><li>5. Menganalisis bahan yang digunakan untuk salad</li><li>6. Menganalisis alat yang digunakan untuk salad</li><li>7. Menganalisis tentang Saus yang digunakan untuk salad</li><li>8. Menganalisis tentang Cara pembuatan salad</li><li>9. Menganalisis tentang Proses perubahan selama pengolahan</li></ol>



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

		salad 10.Menganalisis tentang Kriteria hasil salad 11.Menganalisis tentang Penyimpanan salad 12.Menganalisis tentang Perbedaan salad kontinental dan Indonesia.
4.5	Menyiapkan salad	1. Mempraktikkan cara pembuatan salad

### C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran salad ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat:	
1.	Terlihat aktif dalam pembelajaran ruang lingkup salad
2.	Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3.	Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4.	Dapat menjelaskan tentang pengertian salad
5.	Dapat menjelaskan tentang jenis-jenis salad
6.	Dapat menjelaskan tentang komposisi salad
7.	Dapat menjelaskan tentang fungsi salad
8.	Dapat menjelaskan tentang bahan pembuatan salad
9.	Dapat menjelaskan tentang alat pembuatan salad
10.	Dapat menjelaskan tentang Saus yang digunakan untuk salad
11.	Dapat menjelaskan tentang Cara pembuatan salad
12.	Dapat menjelaskan tentang Proses perubahan selama pengolahan salad
13.	Dapat menjelaskan tentang Kriteria hasil salad
14.	Dapat menjelaskan tentang Penyimpanan salad
15.	Dapat menjelaskan tentang Perbedaan salad kontinental dan Indonesia
16.	Dapat mempraktekkan cara pembuatan salad



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

---

#### **D. Materi Pembelajaran Salad**

##### **1. Pengertian salad**

Salad berasal dari bahasa Latin yaitu Herba Salata. Herba berarti sayuran, sedangkan Salata artinya digarami atau diberi garam. Jadi Herba Salata adalah sayuran yang diberi garam.

Salad mempunyai sebutan yang berbeda-beda untuk setiap bahasa, dalam bahasa:

English: Salad (dibaca seled)

French: Salade (dibaca salad)

German: Salat (dibaca selet)

Dalam perkembangannya Salad diartikan hidangan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dressing sebagai pembangkit selera makan. Berbagai macam nama salad yang dikenal seperti tomats salad, orange salad dan mixed salad, diambil dari dressing yang dipergunakan. Salad dapat dihidangkan dalam keadaan dingin, panas, mentah, masak atau kombinasi. Yang terpenting penampilan salad pada waktu dihidangkan harus segar dan menarik.

##### **2. Jenis-jenis salad**

Nama-nama salad diambil dari bahan utama atau saus yang diperlukan. Walaupun demikian salad dibedakan berdasarkan:

###### **a. Komposisi dan jenis bahan yang dipergunakan:**

###### **1) Simple salad**

Terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan, contoh chicken salad, tomato salad, potato salad.

###### **a) Chicken salad**

1. Deskripsi: chicken salad berasal dari bahan utama ayam dan berasa gurih

2. Dressing: mayonaise

3. Body salad: ayam, apel, batang seledri dan parsley



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

4. Resep:

No	Nama bahan	Banyaknya	Cara membuat
1.	Apel	50 gr	1. Apel dikupas, dipotong-potong bentuk dadu 2. Ayam dipotong kubus, kemudian direbus 3. batang seledri di potong kubus (1cm) 4. campurkan apel, ayam, dan batang seledri dengan mayonaise. 5. Kemudian bumbu dengan lada dan garam 6. Terakhir masukkan kocokkan cream, aduk hingga rata 7. Hidangkan dengan dialas lettuce 8. Garnish dengan parsley
2.	Ayam rebus	90 gr	
3.	Batang seledri	10 gr	
4.	Mayonaise	40 gr	
6.	Garam, lada halus	secukupnya	
7.	Lettuce	2 lembar	
8.	Parsley	5 gr	
9.	Cream	10 gr	
Mayonaise sauce:			
1.	Kuning telur	1 butir	1. Aduk kuning telur, mustard, lada halus, garam hingga rata. 2. Tuangkan sedikit demi sedikit minyak dan lime juice secara berselang seling 3. Lakukan terus sampai minyak habis
2.	Mustard	2 gr	
3.	Lada halus	Secukupnya	
4.	Garam	Secukupnya	
5.	Lime juice	½ sdt	
6.	Salad oil	150 cc	

5. Gambar:



b) Tomato salad

1. Deskripsi: tomato salad adalah hidangan yang berasal dari tomat merah, kemudian
2. Dressing: vinaigrette sauce
3. Body salad: tomat merah
4. Resep:

Nama Bahan	Banyaknya	Cara Membuat
Tomat merah	½ kg	1. Tomat dipotong tipis (slice) 2. Hidangkan salad diatas pirin dengan di atas lettuce 3. Siram dengan vinaigrette sauce di bagian atas diberi, chopped parsley
Vinaigrette sauce	30 cc	
Lettuce/daun selada	50 gr	
Parsley (chopped)		



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

5. Gambar:



c) Potato salad

1. Deskripsi: potato salad diolah dengan cara merebus kentang terlebih dahulu, kemudian dipotong membentuk dadu, dan dicampur dengan chopped onion dan vinaigrette sauce.

2. Dressing : vinaigrette sauce

3. Body salad: kentang

4. Resep:

Nama Bahan	Banyaknya	Cara Membuat
Kentang	½ kg	1. Rebus kentang, dinginkan 2. Potong bentuk dadu, campurkan dengan chopped onion, dan french dressing
Onion (chopped)	25 gr	
lettuce		
Parsley (chopped)		3. Hidangkan salad diatas piring salad dengan diatas lettuce dan ditaburi chopped parsley
French dressing	29 cc	

5. Gambar:



2) Compound salad (complex)

Kreasi dari body yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan. Contoh: yolande salad, coleslow salad, mixed salad.

a) yolande salad

1. Deskripsi: salad ini berbahan baku biet, berasa asam dan manis serta berteksturenyah.

2. Dressing: vinaigrette dressing

3. Body salad: biet, seledri, wewel, apel hijau dan lettuce

4. Resep:



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

Nama Bahan	Banyaknya	Cara Membuat
Biet masak	100 gr	1. Blanch batang seledri dan wortelsebelum digunakan 2. Potong-potong semua bahan dalam bentuk jullienne 3. Tambahkan Vanaigrette dressing, pada sayuran hingga rata 4. Hidangkan diatas piring salad
Batang seledri besar	100 gr	
wortel	100 gr	
Apl hijau	100 gr	
Lettuce/daun selada		
Vanaigrette dressing	30 cc	

5. Gambar:



b) Coleslow salad

1. Deskripsi: salad ini terdiri dari kol putih, wortel, onion yang dipotong berbentuk julienne
2. Dressing mayonaise
3. Body salad: kol putih, wortel, onion (choped)
4. Resep:

Nama Bahan	Banyaknya	Cara Membuat
Kol putih	½ kg	1. Buang bagian yang keras dan bagian yang keras dari kol 2. Potong kol berbentuk jullienne rendam dengan air es 3. Kupas dan potong-potong wortel dalam bentuk julienne 4. Tiriskan kol putih, campurkan sayuran tersebut kedalam mayonaise dengan rata dan periksa rasanya. 5. Hidangkan diatas pring salad dan dialasi lettuce
wortel	¼ kg	
Onion (cincang)	50 kg	
mayonaise	250 cc	

5. Gambar:





PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

c) Mixed salad

1. Deskripsi: mixed salad adalah salad yang berkomposisikan sayuran, buah-buahan dan protein hewani yang memiliki rasa asam serta manis.
2. Dressing : vinaigrette dressing
3. Body salad: lettuce, orange, apple, shrim, tomatoes dan celery
4. Resep

Bahan	Jumlah	Potongan
1. <i>Lettuce</i>	150 gr	
2. <i>Orange (mandarin)</i>	1 buah	<i>Peel</i>
3. <i>Apple</i>	1 buah	<i>Macedoine</i>
4. <i>Shrimp</i>	50 gr	<i>Boilled</i>
5. <i>Tomatoes</i>	1 buah	<i>Macedoine</i>
6. <i>Celery</i>	1 sdm	<i>Chopped</i>
<b><i>Vinaigrette Sauce</i></b>		
2. <i>Salad oil</i>	75 gr	
3. <i>Lime juice</i>	½ sdm	
4. <i>Salt &amp; pepper</i>	secukupnya	
5. <i>Sugar</i>	secukupnya	

**PROSEDUR:**

1. Atur semua bahan dalam *cocktail glass*
2. Tuangkan *vinaigrette sauce*. Dinginkan
3. Cara membuat *vinaigrette sauce*: campur semua bahan dan aduk sampai gula larut.

5. Gambar



3) American salad

Mirip dengan compound salad, hanya body terbuat dari buah. Contoh: orange salad, avocado salad, winsor salad.

a) Orange salad

1. Deskripsi: salad ini berasal dari buah jeruk , yang memiliki rasa yang manis dan gurih.
2. Dressing : mayonaise
3. Body salad: jeruk dan lettuce



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

4. Resep

Nama Bahan	Banyaknya	Cara Membuat
Jeruk	1 kg	1. Kupas jeruk, potong untuk memisahkan lapisan tipis, dan tidak merubah bentuk asli dari masing-masing bagian jeruk. 2. Kemudian campurkan mayonaise dengan jeruk dan lettuce. 3. Hidangkan salad dengan mengatur orange jeruk kedalam kulit jeruk.
lettuce	50 kg	
mayonaise	100 gr	

5. Gambar



b) Avocado salad

1. Deskripsi: dihidangkan dengan menggunakan kulit buahnya, berasa gurih, asam dan manis.
2. Dressing: vinaigrette sauce
3. Body salad: alpukat, apel, lettuce dan olive
4. Resep:

Nama bahan	Banyaknya	Cara membuat
Alpukat	3 buah	1. Alpukat dibelah, hilangkan bijinya 2. Potong-potong tipis dengan arah melintang 3. Campur semua bahan dengan requafort 4. Lalu hidangkan dengan beserta kulitnya
roquefort	100 cc	
lettuce	50 gr	
parsley	-	
olive	100 gr	
Apel hijau	100 gr	
Vinaigrette dressing	30 cc	



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

5. Gambar



c) Winsor salad

1. Deskripsi: berbahan baku apel dan nanas, bertekstur renyah dan berasa manis
2. Dressing : mayonaise sauce
3. Body salad: apel, nanas dan tomat
4. Resep:

Nama bahan	Banyaknya	Car membuat
Apel merah	4 buah	1. Potong apel menjadi dua bagian 2. Keluarkan daging buah dengan parissienne cutter 3. Potong kasar daging buah apel dengan nanas, campur dengan mayonaise 4. isi kembali kulit apel 5. hidangkan salad di atas lettuce garnish dengan potongan-potongan tomat
Nanas	8 potong	
Mayonaise	100 cc	
Lettuce	secukupnya	
Tomat	8 potong	

5. Gambar



4) Green Salad

Terdiri dari sayur-sayuran seperti, varietas selada dan bayam

Contoh green salad: vegetable salad

5) Fruit Salad

Bisa difungsikan sebagai appetizer ataupun dessert. Minimal berisikan 3 macam buah agar memenuhi syarat sebagai fruit cocktail.

Contoh: florida cocktail



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

---

b. Temperatur salad

1) Cold salad

Salad pada umumnya dibuat dan dihidangkan dingin pada temperatur 10°C-15°C

Contoh: chef's salad, seafood cocktail, chicken salad hawaian

2) Hot salad

Dibuat dan dihidangkan panas atau agak panas dengan temperatur 50°C-60°C.

Contoh: smoked beef and pineapple salad.

3. Komposisi salad

Dalam hidangan salad factor yang harus diperhatikan adalah komposisi. Komposisi Salad terdiri dari:

a. Under liner

Under liner merupakan dasar atau alas dari salad. Bahan yang dipergunakan pada umumnya daun selada (lettuce) karena merupakan sayuran segar yang kering/renyah (crisp). Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata under liner.

1. Penempatan under liner tidak boleh menutupi logo/symbol nama perusahaan yang dicetak pada piring sebelah atas.
2. Posisi under liner tidak boleh menutupi.
3. Body tidak menutupi under liner seluruhnya.

b. Body

Adalah bagian utama dari salad, contohnya tomat, mentimun, kentang, daging, ikan dan sebagainya. Bagian ini harus dipilih dari bahan yang baru dan segar agar hasil salad baik.

c. Dressing

Dressing/saos/kuah, dalam masakan asing merupakan bahan makanan yang penting karena dapat mempertinggi rasa suatu makanan. Saus yang digunakan dalam pembuatan salad adalah:

1) Saus dari minyak selada terdiri dari:

- a) Mayonnaise sauce dengan turunanya andalouse, aspicyonnaise, cocktail sauce, remoulade, tartare, thousand island.
- b) French dressing (vinaigrette), dengan turunannya adalah: english mustard, french mustard, lemon dressing, millers dressing, requefort dressing.

2) Saus dasar mentega terdiri dari:

- a) Hollandaise sauce, dengan turunannya adalah maltase sauce, mousseline sauce



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: [smkn1sewon.sch.id](http://smkn1sewon.sch.id) Email: [smkn1sewon@gmail.com](mailto:smkn1sewon@gmail.com)

---

b) Bearnaise sauce, dengan turunannya adalah choron, foyot sauce.

d. Garnish

Garnish berarti hiasan yang digunakan untuk mempercantik hidangan. Tujuan pemberian garnish adalah untuk meningkatkan penampilan makanan yang dihidangkan. Penampilan merupakan aspek yang terpenting untuk menentukan daya terima makanan.

Garnish pada hidangan memerlukan seni tersendiri, untuk itu diperlukan kreatifitas juru masak dalam menggarnish hidangan.

- 1) Kombinasi warna bervariasi
- 2) Bahan garnish dapat berasal dari bahan yang digunakan untuk body
- 3) Mudah dibuat, sederhana, menarik
- 4) Rasa tidak kontradisi dengan rasa body

4. Fungsi salad

a. Appetizer

Yaitu makanan pembuka yang sifatnya menimbulkan selera makan. Berat porsi: 50 gr – 75 gr.

b. Accompaniment/Side Dish

Salad sebagai makanan penyerta atau makanan pendamping yang dihidangkan bersama-sama makanan utama (main course), berat porsi 75 gr – 100 gr.

c. Main Dish

Salad yang dihidangkan sebagai main dish atau makanan pokok, berat porsi 80 gr – 125 gr. Biasanya salad ini dipergunakan untuk hidangan pokok bagi vegetarian yang hanya makan sayur-sayuran.

5. Saus yang digunakan

1. French dressing (vinaigrette)

Sauce vinaigrett yang dibuat dari cuka, mustard, minyak selada, Peterseli cincang dan chives (tumbuhan kecil keluarga onion).

2. Mayonaise

Sauce mayonaise, dibuat dari kuning telur ditambah mustard, cuka dan minyak selada.

Turunan dari mayonaise:

- 1) Thousand island sauce adalah sauce yang berasal dari mayonaise yang dicampur dengan cabai bubuk dan saus cabe serta kuning telur yang telah dihaluskan.
- 2) Coctail sauce adalah sauce mayonaise yang dicampur dengan kecap Inggris, tomato pasta atau sauce tomat dan lemon juice.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

---

3) Tartare sauce adalah adalah sauce yang berasal dari campuran mayonaise dengan capers cincang, gherkins cincang dan parsley cincang.

6. Proses perubahan selama pengolahan

Proses perubahan salad selama pengolahan adalah salad aan mudah berair apabila didiamkan lama di luar lemari pendingin. Dan pada buah yang mudah mengalami pencoklatan warnanya akan coklat dan tidak menarik untuk dimakan, hal ini dapat di cegah dengan merendam buah atau sayur yang mudah mengalami pencoklatan kedalam air perasan jeruk nipis atau di masukan kedalam lemari pendingin.

7. Bahan yang digunakan dalam pembuatan salad

a. Sayuran

1) Selada/Lettuce

Lettuce/daun selada pada umumnya digunakan sebagai under liner, di bawah ini adalah beberapa jenis lettuce/daun selada. Namun yang sering digunakan dalam pembuatan salad di Indonesia adalah selada air (loosehead) dan selada bulat (butterhead).Jenis-jenis Lettuce/daun selada

a) Curly Endive Loosehead Chicory Mizuna, gambar dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Curly endive loosehead chicory mizuna

b) Cos Escarole Radicchio Lolo Rosso, gambar dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Cos Escarole Radicchio Lolo Rosso



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



c) Butterhead Iceberg Webb's Rocket, gambar dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Butterhead Iceberg Webb's Rocket

b. Buah

1) Tomat

Tomat digunakan sebagai body atau isi dalam pembuatan salad. Di bawah ini beberapa jenis tomat yang sering digunakan dalam pembuatan salad. Namun jenis tomat yang digunakan dalam pembuatan salad di Indonesia yaitu: tomat buah (beef steak) Jenis-jenis tomat :Cherry Sun Dried Tomatillo, Beefsteak Plum

2) Timun

Timun digunakan sebagai body atau isi dalam pembuatan salad. Jenis-jenis timun Cucumber dan Ridge Cucumber

3) Paprika

Paprika atau biasa juga disebut dengan capsicum, digunakan sebagai body atau isi dalam pembuatan salad. Jenis- jenis paprika Yellow Green Red

4) Potatoes

Potatoes atau kentang digunakan sebagai body atau isi dalam pembuatan salad. Ada beberapa jenis potato tapi yang sering digunakan dalam pembuatan salad di Indonesia adalah kentang biasa (all purpose white potatoes) Jenis-jenis potatoes All Purpose New Baking Yellow All purpose White Salad Potatoes Blue Potatoes Orange Sweet Yellow Sweet.

Di bawah ini ada beberapa jenis sayuran yang dapat digunakan sebagai body atau isi dalam pembuatan salad

1) Avocado

Alpukat (avocado) digunakan sebagai body atau isi dalam pembuatan salad. Di bawah ini beberapa jenis buah-buahan yang dapat digunakan sebagai body atau isi dalam pembuatan salad, seperti: melon, apel, dan anggur.

2) Apel

Sumber dari makanan serat dan kaya air diantaranya adalah buah buahan, sayur, sereal, gandum. Buah apel adalah salah satu contoh dari beberapa buah yang kaya



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

akan air dan serat. Kandungan buah apel yang kaya akan air dan serat akan membantu proses pencernaan. Dengan makan buah apel akan membuat tubuh menjadi lebih cepat kenyang.

3) Jeruk

Jeruk atau limau adalah semua tumbuhan berbunga anggota marga *Citrus* dari suku *Rutaceae* (suku jeruk-jerukan). Anggotanya berbentuk pohon dengan buah yang berdaging dengan rasa masam yang segar, meskipun banyak di antara anggotanya yang memiliki rasa manis. Rasa masam berasal dari kandungan asam sitrat yang memang menjadi terkandung pada semua anggotanya. Dan banyak mengandung vitamin c.

4) Alpukat

Buahnya bertipe buni, memiliki kulit lembut tak rata berwarna hijau tua hingga ungu kecoklatan, tergantung pada varietasnya. Daging buah apokat berwarna hijau muda dekat kulit dan kuning muda dekat biji, dengan tekstur lembut.

d. Bumbu

Bumbu yang digunakan dalam pembuatan salad yaitu garam dan merica.

8. Alat yang digunakan dalam pembuatan salad

Dibawah ini adalah beberapa peralatan yang digunakan dalam pembuatan salad:

<b>Nama alat</b>	<b>Fungsi</b>
Bowl	Sebagai tempat bahan makanan.
Timbangan	Digunakan untuk menimbang bahan makanan yang dibutuhkan.
Gelas ukur	Digunakan untuk mengukur cairan yang digunakan dalam pembuatan saos untuk salad.
Pisau	Digunakan untuk memotong bahan yang akan digunakan dalam pembuatan salad.
Talenan	Digunakan sebagai alas dalam memotong.
Peeler	Digunakan untuk mengupas kulit wortel atau kentang yang akan digunakan untuk salad.
Ballon	Whisk digunakan untuk mengaduk atau mencampur saous untuk salad.
Sendok dan garpu	Digunakan untuk mencicipi rasa dari saos salad.

9. Kriteria hasil

Salad memiliki kriteria warna yang menarik. Berasa segar, manis dan asam, tekstur salad yaitu renyah buah dan sayuran serta cair agak kental yang berasal saos draising.

10. Persiapan salad

1. Siapkan bahan serta alat yang dibutuhkan dalam pembuatan salad
2. Pilihlah bahan yang masih segar
3. Cuci bahan seperti sayuran dan buah sebelum digunakan untuk membuat salad



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

---

4. Buatlah saus draising salad terlebih dahulu sebelum memotong bahan yang mudah mengalami pencoklatan seperti buah apel

11. Perbedaan salad kontinental dan Indonesia

Perbedaan salad kontinental dengan salad Indonesia terletak pada saus draisingnya. Saus kontinental biasanya memiliki rasa asam dan manis, sedangkan salad Indonesia lebih kaya akan rasa, yakni gurih, pedas, manis, asin, dan asam.

12. Syarat-syarat pembuatan salad

1. Bahan dan bumbu masih segar
2. Bahan yang perlu dimasak harus dimasak dengan baik
3. Persiapan :
  - a. Sayuran hijau yang crispy dicuci pada air mengalir dan direndam air
  - b. Dikeringkan dengan serbet bersih atau mempergunakan basket dryer
  - c. Bahan-bahan yang belum siap digunakan, dimasukkan ke refrigerator
  - d. Pencampuran dressing saat akan dihidangkan
  - e. Dihidangkan mudah dan tidak terlalu banyak diatur

**E. Metode Pembelajaran Salad**

1. Model : Project work dan praktek
2. Metode : Direct Interaction dan Bimbingan kelompok

**F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran**

Alat dan Media pembelajaran:

1. LCD
2. White board
3. Modul
4. Power point

Sumber Pembelajaran:

1. Ika Puji Mediana.1996. *hors D'oeuvre*. Jakarta
2. Sutriyati Purwanti, dkk. 2006. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: Jurusan PTBB FT UNY



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### G. Langkah-Langkah Pembelajaran

#### 1. Langkah-langkah pembelajaran 1

PERTEMUAN PERTAMA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>Berdoa</li><li>Peserta didik merespon salam dan pertanyaan dari guru berhubungan dengan kondisi dan pembelajaran sebelumnya</li><li>Guru memberikan gambaran tentang ruang lingkup salad</li><li>Guru memberikan soal pree test: apakah kalian pernah melihat atau memakan salad?</li><li>Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang salad.</li><li>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai yaitu memahami ruang lingkup salad, dan kegiatan yang ada didalamnya secara lengkap.</li></ol>	35 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati:</b> Peserta didik membaca materi pengolahan dan penyajian kontinental tentang salad dan mengamati materi power point yang disampaikan oleh guru.</p> <p><b>Menanya:</b> Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mendiskusikan tentang jenis-jenis salad, yang mana terdiri dari deskripsi salad, dressing, resep dan gambar. Guru membagi menjadi 8 kelompok (4 orang/kelompok).</p> <p><b>Mengumpulkan informasi:</b> Peserta didik mencari informasi tentang salad</p> <p><b>Menalar / Mengasosiasi:</b> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi tentang salad</p> <p><b>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Peserta didik mempresentasikan laporan hasil diskusi kelompok</li><li>Peserta didik memperoleh klarifikasi/ penegasan dari guru tentang laporan hasil observasi.</li><li>Peserta didik memperoleh pengayaan informasi dan referensi dari guru</li><li>Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru.</li></ol>	150menit
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"><li>Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</li><li>Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan tugas kelompok kepada siswa untuk menyalin tugas kelompok hasil diskusi, agar dijadikan sebuah makalah</li><li>Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</li></ol>	40menit
	Jumlah:	225

#### 2. Langkah-langkah pembelajaran 2

PERTEMUAN KEDUA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>Salam</li><li>Berdoa</li><li>Guru memberikan peringatan k3 sebelum melakukan peraktek</li><li>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada pembelajaran salad</li></ol>	35menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Membaca resep salad</li></ul> <p><b>Menanya</b></p>	150menit



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru meminta siswa menyiapkan alat dan bahan pembuatan salad</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat makanan pembuka/appetizer dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik salad dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Menalar / Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat salad</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad</li> </ul> <p><b>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat salad</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi di depan kelas</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru mengevaluasi hasil praktek yang telah dilakukan oleh siswa</li> <li>Guru memotivasi siswa agar rajin belajar</li> <li>Berdoa</li> <li>Memperingatkan siswa agar mengerjakan tugasnya dan berhati-hati dalam berkendara saat pulang sekolah</li> <li>Salam</li> </ul>	40 menit

## H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

### 1. Jenis/teknik penilaian

Indikator Pencapaian Kompetensi	Domain Penilaian				
	Pengetahuan			Sikap	Ketrampilan
	Jenis	Bentuk	Jml Soal		
1. Menganalisis tentang pengertian salad	Tertulis	Essay / Pilihan Ganda	10 Soal	Pengamatan	Pengamatan
2. Menganalisis tentang jenis-jenis salad					
3. Menganalisis tentang komposisi salad					
4. Menganalisis tentang fungsi salad					
5. Menganalisis bahan yang digunakan untuk salad					
6. Menganalisis alat yang digunakan untuk salad					
7. Menganalisis tentang Saus yang digunakan untuk salad					
8. Menganalisis tentang Cara pembuatan salad					
9. Menganalisis tentang Proses perubahan selama pengolahan					



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

salad					
10. Menganalisis tentang Kriteria hasil salad					
11. Menganalisis tentang Penyimpanan salad					
12. Menganalisis tentang Perbedaan salad kontinental dan Indonesia.					
13. Mempraktikkan cara pembuatan salad					

2. Bentuk instrumen penilaian hasil belajar

a. Naskah tes tertulis

No	Soal
1.	Apakah yang dimaksud dengan salad ?
2.	Sebutkan jenis-jenis salad berdasarkan komposisi dan jenis bahan yang digunakan dan kemudian jelaskan!
3.	Temperatur salad dibagi menjadi dua, yaitu?
4.	Apa sajakah fungsi dari salad? Dan jelaskan beserta pengertiannya!
5.	Sebutkan sauce yang digunakan dalam salad?
6.	Apakah yang dimaksud dengan body salad?
7.	Sebutkan turunan sauce dari mayonaise beserta penjelasannya!
8.	kreatifitas juru masak dalam menggarnish hidangan yaitu?
9.	Hal-hal apa sajakah yang perlu diperhatikan dalam menata under liner?
10.	Syarat-syarat pembuatan salad yaitu?

b. Kunci jawaban

No	Kunci jawaban	Skor
1.	Hidangan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dressing sebagai pembangkit selera makan.	10
2.	Jenis-jenis salad: 1) Simple salad Terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan, contoh beet roat, cucumber salad, potato salad, tomato salad, smoked sausages. 2) Compound salad (complex) Kreasi dari body yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan. Contoh: yolande salad, coleslow salad, rusian salad, omato monaco style.	10



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

	<p>3) American salad</p> <p>Mirip dengan compound salad, hanya body terbuat dari buah. Contoh: florida salad, orange salad.</p>	
3.	<p>1) Cold salad</p> <p>Salad pada umumnya dibuat dan dihidangkan dingin pada temperatur 10°C-15°C</p> <p>2) Hot salad</p> <p>Dibuat dan dihidangkan panas atau agak panas dengan temperatur 50°C-60°C.</p>	10
4.	<p>1. Appetizer</p> <p>Yaitu makanan pembuka yang sifatnya menimbulkan selera makan. Berat porsi: 50 gr – 75 gr.</p> <p>2. Accompaniment/Side Dish</p> <p>Salad sebagai makanan penyerta atau makanan pendamping yang dihidangkan bersama-sama makanan utama (main course), berat porsi 75 gr – 100 gr.</p> <p>3. Main Dish</p> <p>Salad yang dihidangkan sebagai main dish atau makanan pokok, berat porsi 80 gr – 125 gr. Biasanya salad ini dipergunakan untuk hidangan pokok bagi vegetarian yang hanya makan sayur-sayuran.</p>	10
5.	<p>Sauce yang digunakan dalam salad adalah:</p> <p>1. French dressing (vinaigrette)</p> <p>Sauce vinaigrett yang dibuat dari cuka, mustard, minyak selada, peterseli cincang dan chives (tumbuhan kecil keluarga onion).</p> <p>2. Mayonaise</p> <p>Sauce mayonaise, dibuat dari kuning telur ditambah mustard, cuka dan minyak selada.</p> <p>Turunan dari mayonaise:</p> <p>1) Thousand island sauce</p> <p>2) Coctail sauce</p> <p>3) Tartare sauce</p>	10
6.	<p>Body salad adalah bagian utama dari salad, contohnya tomat, mentimun, kentang, daging, ikan dan sebagainya. Bagian ini</p>	10



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

	harus dipilih dari bahan yang baru dan segar agar hasil salad baik.	
7.	<p>Turunan mayonaise:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Thousand island sauce adalah sauce yang berasal dari mayonaise yang dicampur dengan cabai bubuk dan saus cabe serta kuning telur yang telah dihaluskan.</li><li>2. Coctail sauce adalah sauce mayonaise yang dicampur dengan kecap inggris, tomato pasta atau sauce tomat dan lemon juice.</li><li>3. Tartare sauce adalah adalah sauce yang berasal dari campuran mayonaise dengan capers cincang, gherkins cincang dan parsley cincang</li></ol>	10
8.	<p>Kreatifitas juru masak dalam menggarnish hidangan:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kombinasi warna bervariasi</li><li>2. Bahan garnish dapat berasal dari bahan yang digunakan untuk body</li><li>3. Mudah dibuat, sederhana, menarik</li><li>4. Rasa tidak kontradisi dengan rasa body</li></ol>	10
9.	<p>Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata under liner.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Penempatan under liner tidak boleh menutupi logo/symbol nama perusahaan yang dicetak pada piring sebelah atas.</li><li>2. Posisi under liner tidak boleh menutupi.</li><li>3. Body tidak menutupi under liner seluruhnya.</li></ol>	10
10	<p>Syarat-syarat pembuatan salad adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bahan dan bumbu masih segar</li><li>2. Bahan yang perlu dimasak harus dimasak dengan baik</li><li>3. Persiapan :<ol style="list-style-type: none"><li>a. Sayuran hijau yang crispy dicuci pada air mengalir dan direndam air</li><li>b. Dikeringkan dengan serbet bersih atau mempergunakan basket dryer</li><li>c. Bahan-bahan yang belum siap digunakan, dimasukkan ke refrigerator</li><li>d. Pencampuran dressing saat akan dihidangkan</li><li>e. Dihidangkan mudah dan tidak terlalu banyak diatur</li></ol></li></ol>	10
	<b>JUMLAH:</b>	<b>100</b>



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

3. Pedoman penskoran

a. Pedoman Penilaian post test :

No. Soal	Skor Maksimal
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	10
10	10
NILAI	100

Lembar penilaian Post Test:

No	NSS	Nama Siswa	Post Test										Jumlah	
			1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.		

Indikator penilaian post test:

Indikator soal nomer 1:

1. Nilai 1 jika siswa tidak mampu menjelaskan pengertian salad
2. Nilai 5 jika siswa kurang lengkap dalam menjelaskan tentang pengertian salad
3. Nilai 10 jika siswa mampu menjelaskan pengertian salad dengan lengkap

Indikator soal nomer 2:

1. Nilai 1 jika tidak dapat menyebutkan dan menjelaskan jenis-jenis salad
2. Nilai 8 jika siswa menyebutkan dan menjelaskan dua jenis salad saja
3. Nilai 10 jika siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan jenis-jenis salad

Indikator soal nomer 3:

1. Nilai 1 jika siswa tidak dapat menyebutkan dan menjelaskan temperatur salad
2. Nilai 5 jika siswa dapat menyebutkan temperatur salad
3. Nilai 10 jika siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan temperatur salad dengan lengkap

Indikator soal nomer 4:

1. Nilai 1 jika siswa tidak dapat menjelaskan tentang fungsi salad beserta pengertiannya.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: [smkn1sewon.sch.id](http://smkn1sewon.sch.id) Email: [smkn1sewon@gmail.com](mailto:smkn1sewon@gmail.com)

---

2. Nilai 8 jika siswa mampu menjelaskan tentang dua fungsi salad beserta pengertiannya
3. Nilai 10 jika siswa mampu menjelaskan tentang fungsi salad beserta pengertiannya dengan lengkap

Indikator soal nomer 5:

1. Nilai 1 jika siswa tidak dapat menyebutkan sauce yang digunakan dalam salad
2. Nilai 5 jika siswa dapat menyebutkan satu sauce yang digunakan dalam salad
3. Nilai 10 jika siswa dapat menyebutkan sauce yang digunakan dalam pembuatan salad

Indikator soal nomer 6:

1. Nilai 1 jika siswa tidak dapat menjelaskan tentang body salad
2. Nilai 5 jika siswa kurang lengkap dalam menjelaskan tentang body salad
3. Nilai 10 jika siswa mampu menjelaskan tentang body salad dengan lengkap

Indikator soal nomor 7:

1. Nilai 1 jika siswa tidak mampu menyebutkan turunan sauce dari mayonaise beserta penjelasannya
2. Nilai 8 jika siswa mampu menyebutkan dua turunan sauce dari mayonaise beserta penjelasannya
3. Nilai 10 jika siswa mampu menyebutkan turunan sauce dari mayonaise beserta penjelaannya dengan lengkap

Indikator soal nomer 8:

1. Nilai 1 jika siswa tidak dapat menyebutkan kreatifitas juru masak dalam menggarnish hidangan
2. Nilai 8 jika siswa mampu menyebutkan tiga kreatifitas juru masak dalam menggarnish hidangan.
3. Nilai 10 jika siswa mampu menyebutkan kreatifitas juru masak dalam menggarnish hidangan.

Indikator soal nomer 9:

1. Nilai 1 jika siswa mampu menyebutkan hal yang perlu diperhatikan dalam menata under liner
2. Nilai 5 jika siswa mampu menyebutkan dua hal yang perlu diperhatikan dalam menata under liner
3. Nilai 10 jika siswa mampu menyebutkan hal yang perlu diperhatikan dalam menata under liner dengan lengkap.

Indikator soal nomer 10:

1. Nilai 1 jika siswa tidak mampu menyebutkan syarat-syarat pembuatan salad



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

2. Nilai 8 jika siswa dapat menyebutkan 2 syarat-syarat pembuatan salad
3. Nilai 10 jika siswa dapat menyebutkan syarat-syarat pembuatan salad

b. Pedoman penilaian diskusi

**Lembar Pengamatan Penilaian Diskus**

No	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Bertanggung Jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

**Keterangan:** 1= Tidak baik    2= Kurang baik    3 = Baik    4= Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran makanan pembuka
  1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pelajaran
  2. Kurang baik *jika* ada sedikit usaha ambil bagian dalam pembelajaran
  3. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
  4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
  1. Tidak bai jikasama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
  2. Kurang baik *jika* sedikit memberikan usaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
  3. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
  - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak brsikap bertanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
  - b. Kurang baik *jika* sedikit memberikan sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaa dan kreatifitas.
  - c. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

d. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

c. Pedoman penilaian praktik

**PENILAIAN KETERAMPILAN PRAKTIK**

**Mata pelajaran : pengolahan dan penyajian makanan kontinental**

**Kelas : XI Boga 1**

**Tahun Ajaran : 2014-2015**

**Waktu Pengamatan : Sabtu, Agustus 2014**

No	NSS	Kelompok>Nama Siswa	Menu	Persiapan 15%	Proses 25%	Hasil 60%	Total
1.		A	A				
		B	B				
		C	C				

**Rubrik Penilaian Praktik**

No	Indikator keterampilan	Skor
1.	Persiapan :	Skor 15: jika siswa lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
		Skor 10: jika siswa kurang lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
		Skor 5: jika siswa tidak lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
2.	Proses :	Skor 25: jika siswa aktif dalam proses pengolahan dan penyajian salad
		Skor 15: jika siswa kurang aktif dalam proses pengolahan dan penyajian salad
		Skor 5: jika siswa tidak aktif dalam proses pengolahan dan penyajian salad
3.	Hasil :	Skor 60: jika produk sesuai dengan kriteria dan kreatif dalam penyajian makanan
		Skor 50: jika produk sesuai dengan kriteria namun siswa kurang kreatif dalam penyajian makanan
		Skor 10: jika produk kurang sesuai dengan kriteria dan kurang kreatif
		Skor 5: jika produk tidak sesuai dengan kriteria dan tidak kreatif

Mengetahui,

a.n. Kepala Sekolah

WKS Kurikulum

Bantul ,16 Juli 2014

Guru mata pelajaran

Dra. Sudaryati  
NIP. 19600806. 199003 2 001

Chomzana Kinta Marini, S.Pd  
NIP.196804252005012005

# SALAD



Oleh :  
Aturdian Pramesti

# Pengertian Salad

Salad berasal dari bahasa Latin yaitu Herba Salata. Herba berarti sayuran, sedangkan Salata artinya digarami atau diberi garam. Jadi Herba Salata adalah sayuran yang diberi garam

# Jenis-Jenis Salad

## 1. Menurut Komposisi dan jenis bahan yang dipergunakan

### a. Simple salad

Terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan, contoh chicken salad, tomato salad, potato salad.

### b. Compound salad (complex)

Kreasi dari body yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan. Contoh: yolande salad, coleslow salad, mixed salad

### c. American salad

Mirip dengan compound salad, hanya body terbuat dari buah. Contoh: orange salad, avocado salad, winsor salad

## 2. Temperatur Salad

### a. Cold salad

Salad pada umumnya dibuat dan dihidangkan dingin pada temperatur  $10^{\circ}\text{c}$ - $15^{\circ}\text{c}$

Contoh: chef's salad, seafood cocktail, chicken salad hawaian

### b. Hot salad

Dibuat dan dihidangkan panas atau agak panas dengan temperatur  $50^{\circ}\text{c}$ - $60^{\circ}\text{c}$ .

Contoh: smoked beef and pineapple salad

# Komposisi Salad

A. UNDER LINER

B. BODY

C. DRESSING

D. GARNISH

# Fungsi Salad

## 1. Appetizer

Yaitu makanan pembuka yang sifatnya menimbulkan selera makan. Berat porsi: 50 gr – 75 gr.

## 2. Accompaniment/Side Dish

Salad sebagai makanan penyerta atau makanan pendamping yang dihidangkan bersama-sama makanan utama (main course), berat porsi 75 gr – 100 gr.

## 3. Main Dish

Salad yang dihidangkan sebagai main dish atau makanan pokok, berat porsi 80 gr – 125 gr. Biasanya salad ini dipergunakan untuk hidangan pokok bagi vegetarian yang hanya makan sayur-sayuran

# Sauce

## 1. French dressing (vinaigrette)

Sauce vinaigrette yang dibuat dari cuka, mustard, minyak selada, peterseli cincang dan chives (tumbuhan kecil keluarga onion).

## 2. Mayonaise

Sauce mayonaise, dibuat dari kuning telur ditambah mustard, cuka dan minyak selada

Turunan mayonaise:

- a. Thousand island
- b. Coctail sauce
- c. Tartare sauce

# Syarat-Syarat Pembuatan Salad

1. Bahan dan bumbu masih segar
2. Bahan yang perlu dimasak harus dimasak dengan baik
3. Persiapan :
  - a. Sayuran hijau yang crispy dicuci pada air mengalir dan direndam air
  - b. Dikeringkan dengan serbet bersih atau mempergunakan basket dryer
  - c. Bahan-bahan yang belum siap digunakan, dimasukkan ke refrigerator
  - d. Pencampuran dressing saat akan dihidangkan
  - e. Dihidangkan mudah dan tidak terlalu banyak diatur



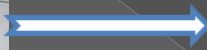
The image features the words "Thank You" in a large, stylized, maroon-colored font with a 3D effect and a drop shadow. The text is centered and framed by two identical decorative floral arrangements. Each arrangement consists of two dark red roses on green stems with leaves, tied with a light-colored ribbon that loops around the text. The background is plain white.

Thank  
You

# Langkah-Langkah Pembuatan Salad

Oleh: Aturdian Pramesti

# Pembuatan Mayonaisse



# CHIKEN SALAD



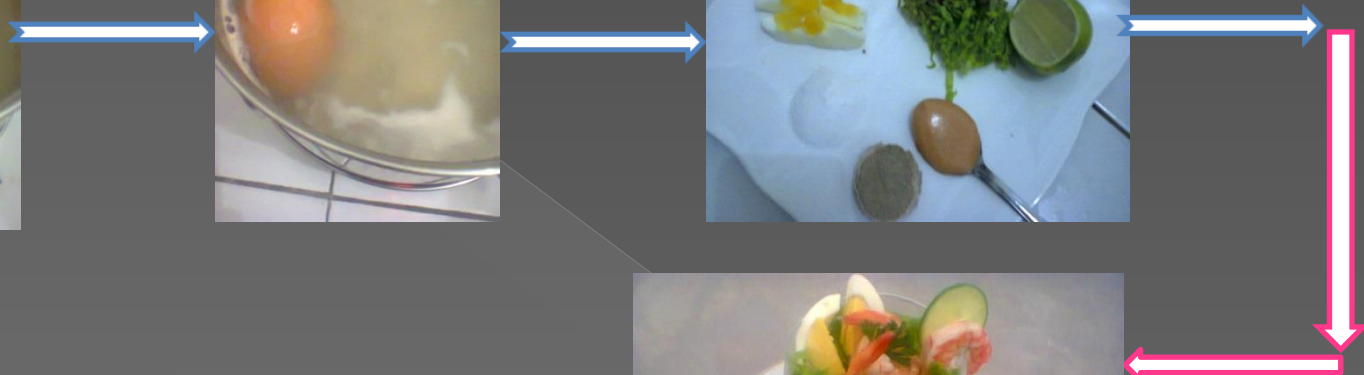
# Mixed Salad With Bowl Panasit



# Membuat Cocktail Sauce



# Srhimp Cocktail



# Fruit Salad Sauce Mayonaisse And Youghurt



F/751-NA/WKS1/15
01/07/2012



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



### KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

Semester : gasal  
Thn. 2014

Kelas/Program Studi Keahlian : XI Boga/ Tata Boga  
Pelajaran : 2014/2015

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
1	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.	Menganalisis salad	Pengertian salad	Menganalisis tentang pengertian salad	Esay	1	1	
			Jenis-jenis salad	Menganalisis tentang jenis-jenis salad	Esay	2	2,3	
			Komposisi salad	Menganalisis tentang	Esay	3	6,8,9	

				komposisi salad				
			Fungsi salad	Menganalisis tentang fungsi salad	Esay	1	4	
			Saus yang digunakan	Menganalisis tentang Saus yang digunakan untuk salad	Esay	2	5,7	
			Proses perubahan selama pengolahan	Menganalisis tentang Proses perubahan selama pengolahan salad	Esay			
			Menganalisis bahan yang digunakan untuk salad	Menganalisis bahan yang digunakan untuk salad	Esay			
			Menganalisis alat yang digunakan dalam pembuatan salad	Alat yang digunakan dalam pembuatan salad	Esay			
			Kriteria hasil	Menganalisis tentang Kriteria hasil salad	Esay	1	10	

			Persiapan salad	Menganalisis tentang persiapan salad	Esay			
				Menganalisis tentang Perbedaan salad kontinental dan Indonesia.	Esay			

Bantul, 19 Agustus 2014  
Guru Mata Pelajaran

Chomzana Kinta Rarini, S.Pd  
NIP. 196804252005012005



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental  
Kelas/Semester : XI /2  
Kode Kompetensi :  
Alokasi waktu : 5 x 45 menit

Kompetensi Dasar	Indikator	Skor			Nilai KKM
		Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya dukung (C)	
3 1 Menganalisis salad	1. Menganalisis tentang pengertian salad	80	80	79	79,67
4 1 Menyiapkan salad	2. Menganalisis tentang jenis-jenis salad	81	81	79	80,34
	3. Menganalisis tentang komposisi salad	80	80	80	80
	4. Menganalisis tentang fungsi salad	81	81	80	80,67
	5. Menganalisis bahan yang digunakan untuk salad	80	80	79	79,67
	6. Menganalisis alat yang	81	81	80	80,67

	digunakan untuk salad				
	7. Menganalisis tentang Saus yang digunakan untuk salad	80	80	79	79,67
	8. Menganalisis tentang Cara pembuatan salad	80	80	79	79,67
	9. Menganalisis tentang Proses perubahan selama pengolahan salad	80	80	79	79,67
	10. Menganalisis tentang Kriteria hasil salad	80	80	79	79,67
	11. Menganalisis tentang Penyimpanan salad	80	80	80	80
	12. Menganalisis tentang Perbedaan salad kontinental dan Indonesia.	80	80	79	79,67
		81	81	80	80,67

	13.Mempraktikkan cara pembuatan salad				
KKM KD					80.00

Bantul, 22 Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran,

Chomzana Kinta Marini, S.Pd  
NIP. 196804252005012005



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**



Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**LEMBAR PENILAIAN POST TEST**

**Mata pelajaran : pengolahan dan penyajian makanan kontinental**

**Kelas : XI Boga 1**

**Tahun Ajaran : 2014-2015**

**Waktu Pengamatan : Sabtu, 16 Agustus 2014**

No	NIS	Nama Siswa	Post Test										Jumlah
			1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10	
1.	7913	AMELIA NURUL F	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
2.	7914	ANDI HERMAWAN	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
3.	7915	ARADIBA W	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	7916	BERKAH W	5	10	10	10	10	5	8	10	5	10	83
5.	7917	CHRISTINA M	10	10	10	10	10	5	10	10	5	10	90
6.	7918	DEWI APRILASARI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
7.	7919	DIAN ARIFAH Q	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	95
8.	7920	DITA PUTRI A	5	10	10	10	10	5	10	10	10	10	90
9.	7921	DWI FEBRIYANTI	5	10	10	10	10	5	10	10	10	10	90
10.	7922	ERNIWATI	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	95
11.	7923	FEBBRI ARDY K	5	10	10	10	10	5	8	10	10	10	88
12.	7924	FITRI NUR ALIMAH	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	95
13.	7925	HALIZZA OCTAVIANI	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	95
14.	7926	IBTA RINO DESTARI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
15.	7927	KHOIRANI LATIFAH	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	95
16.	7928	KRISMONIA LIKYTA	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	95
17.	7929	LIA APRIATI	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	95
18.	7930	LIANA WIJAYASARI	5	10	10	10	10	5	10	10	10	10	90
19.	7931	LIZA OKTAVIANI	10	10	5	8	10	5	10	10	10	10	93
20.	7932	MAHESTI DILLA P	10	10	5	10	10	5	10	10	10	10	90
21.	7933	MUHAMMAD ARIF H	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
22.	7934	NAFISAH M	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	95
23.	7935	NI'MATUL MAULIY	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	95
24.	7936	NOVA VEMILIA	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	95
25.	7937	NURUL EKAWATI	5	10	10	10	10	5	10	10	10	10	90
26.	7938	RESTU ANDRI N	5	10	10	10	10	5	10	10	10	8	88
27.	7939	RISTIYA SURYANI	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	95
28.	7940	ROCHMAT S	5	10	10	10	10	5	8	10	5	10	83
29.	7941	TRI RAHAYU	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	95
30.	7943	WAHYU W	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	95
31.	7944	WELLAS NIKHI	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	95

**FOTO KEGIATAN MENGAJAR**



