

**LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN
SMKN 1 SEWON**

**Disusun Guna Memenuhi Persyaratan Mata Kuliah
Praktik Pengalaman Lapangan**

Dosen Pembimbing Lapangan : Sri Palupi, M.Pd



**Disusun Oleh :
DEWI GUSTIN NURANI
NIM.13511242006**

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

2014

Halaman Pengesahan

Pengesahan Laporan PPL di SMKN 1 Sewon:

Nama : Dewi Gustin Nurani

NIM : 13511242006

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Telah Melaksanakan program PPL di SMKN 1 Sewon dari tanggal 1 Juli sampai dengan 17 September 2014. Rincian hasil kegiatan terangkum dalam laporan ini.

Yogyakarta, Oktober 2014

Dosen Pembimbing Lapangan

PPL UNY 2014

Sri Palupi, M.Pd

NIP. 19571111 198803 2 001

Guru Pembimbing PPL

Jurusan Tata Boga

SMKN 1 Sewon

Mujirah, S.Pd

NIP. 19641010 198902 2 003

Mengetahui,

Kepala SMKN 1 Sewon




Dra. Hj. Sudaryati

NIP. 19600806 199003 2 001

Koordinator KKN-PPL

SMKN 1 Sewon,



Dra. Sri Sudaryanti

NIP. 19640810 198903 2 015

Kata Pengantar

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta petunjuknya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMKN 1 Sewon.

Penyusunan laporan ini dibuat sebagai bukti pertanggungjawaban atas pelaksanaan kegiatan PPL dan merupakan gambaran kegiatan yang penulis laksanakan selama kegiatan PPL berlangsung.

Penulis menyadari bahwa selama pelaksanaan PPL ini tak lepas dari bimbingan, bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Rochmat Wahab, MA selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta
2. Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) dan Unit Program Pengalaman Lapangan (UPPL) yang telah menyelenggarakan KKN-PPL 2014.
3. Dra. EMG. Lestantun MK. M.Sn, selaku Dosen Pembimbing Lapangan KKN yang telah memberikan bimbingan serta dorongan demi kelancaran pelaksanaan program KKN.
4. Ibu Sri Palupi, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL yang telah memberikan bimbingan serta dorongan demi kelancaran pelaksanaan PPL.
5. Dra. Sudaryati selaku Kepala Sekolah SMKN 1 Sewon.
6. Ibu Sudaryanti, S.Pd selaku koordinator KKN-PPL di SMKN 1 Sewon.
7. Ibu Mujirah, S.Pd. selaku guru pembimbing di SMKN 1 Sewon yang banyak memberikan bimbingan, saran, dukungan dan kerjasama selama pelaksanaan PPL.
8. Guru dan staff karyawan SMKN 1 Sewon, terima kasih atas kerja sama dan bantuan selama pelaksanaan KKN-PPL.
9. Siswa SMKN 1 Sewon, khususnya siswa XI, dan XII Patiseri.
10. Orang tua dan saudara – saudara saya yang senantiasa memberikan dukungan dan doa, sehingga saya dapat melaksanakan KKN-PPL dengan lancar.
11. Teman – teman KKN-PPL UNY 2014
12. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu – persatu

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu saran dan kritik yang bersifat membangun sangat penulis harapkan. Semoga laporan PPL di SMKN 1 Sewon ini dapat bermanfaat untuk berbagai pihak.

Yogyakarta, Oktober 2014

Penulis

Daftar Isi

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	iv
Abstrak	vi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan KKN-PPL	14
BAB II. KEGIATAN PPL	
A. Perencanaan PPL	21
B. Pelaksanaan PPL	22
C. Analisis Hasil	25
BAB III. PENUTUP	
A. Simpulan	28
B. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	

ABSTRAK
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN 2014
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI : SMKN 1 SEWON

Dewi Gustin Nurani

13511242006

Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang bertujuan untuk melatih mahasiswa agar memiliki pengalaman faktual mengenai proses pembelajaran dan kegiatan kependidikan lainnya. Dengan adanya kegiatan PPL ini diharapkan mahasiswa sebagai calon guru mempunyai bekal untuk mengembangkan diri sebagai tenaga pendidik yang professional yang memiliki sikap, pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan dalam bidang profesinya. Pada kesempatan ini lokasi tempat kami Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) adalah di SMKN 1 Sewon.

Kegiatan yang dilakukan pada kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) ini meliputi Pra PPL dan PPL. Kegiatan Pra PPL meliputi : Sosialisasi dan koordinasi, Observasi proses pembelajaran dan kegiatan menejerial, observasi potensi pengembangan sekolah, identifikasi dan inventarisasi permasalahan, penentuan program kerja dan penyusunan proposal kegiatan, diskusi dengan guru dan dosen pembimbing. Kegiatan Pra PPL merupakan kegiatan sosialisasi PPL lebih awal kepada mahasiswa yang bertujuan agar mahasiswa peserta PPL mengetahui terlebih dahulu hal- hal yang akan dilakukan selama PPL. Persiapan Praktek Pengalaman Lapangan yang dilaksanakan di SMKN 1 Sewon dimulai dengan pembekalan PPL, micro teaching dan observasi langsung di SMKN 1 Sewon. Sedangkan program PPL meliputi penyusunan RPP, pembuatan media pembelajaran sampai dengan evaluasi pembelajaran.

Setelah dilaksanakan Praktek Pengalaman Lapangan ini diharapkan mahasiswa (praktikan) dapat memperoleh pengalaman yang nyata mengenai dunia persekolahan/ kependidikan dan dapat menerapkan ilmu yang telah didapat selama ini di bangku kuliah.

Kata Kunci: Praktek Pengalaman Lapangan, SMKN 1 Sewon, Tata Boga.

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 KKN (Kuliah Kerja Nyata) dan PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) yang dilaksanakan secara terpadu yang disebut KKN-PPL.

Sekolah merupakan lembaga yang tepat untuk melaksanakan program KKN-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 KKN-PPL yang diselenggarakan oleh Universitas Negeri Yogyakarta merupakan program yang telah dirancang sebagai wujud implementasi dari salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi, yaitu pengabdian kepada masyarakat. Melalui kegiatan ini mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan baik berupa pikiran, tenaga maupun ilmu pengetahuannya dalam merencanakan program sekolah sehingga dapat meningkatkan mutu pendidikan.

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 Busana Butik, Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata, Jasa Boga dan Patiseri, 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 2014 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, dan olahraga. Prestasi dari kegiatan ini telah membanggakan baik bagi pihak sekolah maupun orang tua siswa sendiri.

1. Lokasi SMK N 1 Sewon

SMK Negeri 1 Sewon terletak di dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul 55185. Kawasan ini terletak 2 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 Akomodasi Perhotelan (Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata)
2. Program Keahlian Jasa Boga (Restoran dan Patiseri)
3. Program Keahlian Busana Butik
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 ²
Luas Bangunan Gedung	: 12.003 m ²
Taman	: 2.000 m ²
Luas Halaman Upacara/OR	: 3.000 m ²
Lain-lain	: 1.002 m ²
Status Tanah	: Hak milik
Status Bangunan	: Pemerintah
Sifat Bangunan	: Permanen

2. 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

- Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan sesuai dengan standar mutu manajemen pendidikan
- Memberikan pelayanan pendidikan dan pelatihan dibidang pariwisata secara profesional dan *up to date*
- Menciptakan lingkungan sekolah yang kondusif bagi pengembangan nilai-nilai karakter dan budaya bangsa.
- Menghasilkan tamatan yang berkualitas dibidangnya sesuai kebutuhan dunia kerja.

3. 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.

4. Kurikulum SMK N 1 Sewon

Kurikulum yang digunakan oleh SMK Negeri 1 Sewon dalam penyelenggaraan pendidikan adalah kurikulum 2013. Kurikulum 2013 adalah kurikulum 2013 itu adalah usaha yang terpadu antara rekonstruksi kompetensi lulusan, dengan kesesuaian & kecukupan, keluasan & kedalaman materi, revolusi pembelajaran dan reformasi penilaian.

Komponen Kurikulum 2013 terdiri dari:

- a. Tujuan Kurikulum 2013

Pendidikan kejuruan (SMK) bertujuan untuk menumbuhkan sikap spiritual dan sikap sosial, pengetahuan, dan keterampilan sesuai dengan kejuruannya. Agar dapat bekerja secara efektif dan efisien serta mengembangkan keahlian dan ketrampilan, mereka harus memiliki stamina yang tinggi, menguasai bidang keahliannya dan dasar-dasar ilmu pengetahuan dan teknologi, memiliki etos kerja yang

tinggi, dan mampu berkomunikasi sesuai dengan tuntutan pekerjaannya, serta memiliki kemampuan mengembangkan diri.

Struktur kurikulum pendidikan kejuruan dalam hal ini Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) diarahkan untuk mencapai tujuan tersebut. Kurikulum SMK berisi mata pelajaran wajib dan mata pelajaran peminataan sesuai dengan kemampuan siswa.

Mata pelajaran wajib terdiri dari dua kelompok yang wajib diambil oleh siswa yaitu kelompok wajib A diantaranya Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, Bahasa Inggris dan untuk kelompok B terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan dan Pendidikan Jasmani Olah Raga & Kesehatan. Mata pelajaran ini bertujuan untuk membentuk manusia Indonesia seutuhnya baik secara sikap maupun pengetahuannya .

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 anyadidapat di kelas X, sedangkan untuk kelompok 3 terdiri atas Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* , Pengolahan Usaha Boga 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 atau 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.

b. 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
Kelompok A (Wajib)							
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
Kelompok B (Wajib)							
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
	Total Kelompok A dan B (wajib)	24	24	24	24	24	24
Kelompok C (Peminatan)							
C1. Dasar Bidang Keahlian							
10	IPA Aplikasi	2	2	2	2	-	-
11	Pengantar Pariwisata	2	2	2	2	-	-
C2. Dasar Program Keahlian							
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	-	-	-	-
C3. Paket Keahlian Jasa Boga							
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
	Total Paket Jasa Boga			20	20	24	24
TOTAL		48	48	48	48	48	48

Implikasi dari struktur kurikulum di atas dijelaskan sebagai berikut:

1. Di dalam penyusunan kurikulum SMK mata pelajaran dibagi ke dalam tiga kelompok, yaitu:

a. 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.

b. 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, Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*, Pengolahan Usaha Boga yang diperuntukan untuk kelas XI dan XII

2. Materi pembelajaran Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan disesuaikan dengan kebutuhan program keahlian untuk memenuhi standar kompetensi kerja di dunia kerja.

3. Evaluasi pembelajaran dilakukan setiap akhir penyelesaian satu standar kompetensi atau beberapa penyelesaian kompetensi dasar dari setiap mata pelajaran.

4. Pendidikan SMK diselenggarakan dalam bentuk pendidikan sistem paket.

5. Alokasi waktu satu jam pelajaran tatap muka adalah 45 menit.

6. 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.

7. Minggu efektif penyelenggaraan pendidikan SMK adalah 38 minggu dalam satu tahun pelajaran.

8. Lama penyelenggaraan pendidikan SMK tiga tahun, maksimum empat tahun sesuai dengan tuntutan program keahlian.

5. Program Keahlian SMK N 1 Sewon

a. Akomodasi Perhotelan

Program keahlian Akomodasi Perhotelan memiliki daya tampung 223 siswa yang terbagi menjadi delapan kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten dalam:

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

Program keahlian ini memiliki institusi pasangan, yaitu:

1. Hyatt Regency Hotel Yogyakarta
2. Puri Asri Hotel Magelang
3. Laras Asri Hotel Salatiga
4. Novotel Solo
5. The Sunan Hotel Solo
6. Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta
7. Mustika Sheraton Hotel Yogyakarta, dll.

b. Jasa Boga (Restoran dan Patiseri)

Program ini terdiri dari 12 kelas yang berdaya tampung 324 siswa. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten di bidang:

- Memiliki pengetahuan baik dalam pelayanan tamu maupun pembuatan atau penyajian makanan.
- Serta mengetahui tata cara dalam penyajian maupun pembuatan makanan baik dalam negeri maupun luar negeri, dll.

Program keahlian ini bekerja sama dengan beberapa institusi, seperti:

1. Mirota Bakery
2. Mirota Kampus Group
3. Parsley Cake

c. Busana Butik

Program keahlian ini terdiri dari 12 kelas secara keseluruhan dengan daya tampung 386 siswa. Tujuan dari program ini adalah membekali siswa dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten di bidang:

- Menjahit dan mengembangkan sikap kewirausahaan, dll.

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

- Dinasty Group
- Anteng Griya Busana
- Butik Delmora
- Rumah Mode Michael

d. Kecantikan (Kulit dan Rambut)

Program keahlian ini berdaya tampung 175 siswa yang terbagi dalam 6 kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten dalam bidang:

- Memotong rambut, merawat kulit, dan tata kecantikan lainnya
- Serta mengerti tata cara dalam memberi perawatan

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

- ✓ Java Garden Spa
- ✓ Jhony Andrean Training Cente
- ✓ Margaria Group

6. 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

7. 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 SMK N 1 SEWON

STATUS	JUMLAH
PNS	78
GTT	23
Total Guru	101

b. Kondisi Karyawan

Tabel 3. Kondisi Karyawan SMK N 1 SEWON

STATUS	JUMLAH
PNS	12
PTT	18
Total Karyawan	30

c. Kondisi Siswa

Tabel 4. Kondisi Siswa SMK N 1 Sewon

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
KELAS		L	P	JUMLAH
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
KELAS		L	P	JUMLAH
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				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.

8. 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:
 - ruang kepala sekolah
 - ruang kafetaria
 - ruang guru
 - gudang alat boga
 - ruang tata usaha
 - ruang unit produksi boga
 - ruang UKS
 - kantin atau *food center*
 - ruang BP
 - akomodasi perhotelan
 - ruang perpustakaan
 - ruang tata hidang
 - ruang sidang
 - ruang restoran
 - ruang instruktur busana
 - gudang restoran
 - ruang praktek busana
 - ruang tata rias kulit
 - gudang busana
 - ruang instruktur kecantikan

- ruang UP busana
- ruang batik
- ruang bordir
- dapur RT
- gudang OR
- ruang OSIS
- tower air
- aula
- sanggar kecantikan
- koperasi
- sanggar busana
- entrepreneur collection
- mushola
- ruang instruktur boga
- dapur boga
- gudang kecantikan
- ruang tata rias rambut
- ruang teori
- lab komputer
- lab. Bahasa Inggris
- gudang umum
- tempat sepeda
- gardu jaga
- selasar penghubung
- lapangan parkir
- lapangan upacara
- lapangan tenis
- pagar
- hotel training
- kamar mandi/wc

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 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 2,5 bulan terhitung mulai tanggal 1 Juli sampai 18 September 2014, adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY 2014 di SMK Negeri 1 Sewon dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 5. Agenda Pelaksanaan KKN-PPL UNY 2013 di SMK Negeri 1 Sewon

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Tempat
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

➤ Program kerja

a. Pelaksanaan Pembuatan Kata-kata Slogan

- Hari/Tanggal : Senin, 21 Agustus 2014
- Tempat : SMK N 1 Sewon

- Tujuan : Memperindah lingkungan sekolah dan memotivasi para siswa SMK N I Sewon.
- Bentuk Kegiatan : Pembuatan kata-kata Slogan dari bahan akrilik
- Target Sasaran : siswa siswi SMK N I Sewon
- Realisasi program : pembuatan desain dilakukan selama 1 hari dan dicetak jadi dalam waktu kurun 3 hari.
- Penanggung Jawab : Dewi gustin Nurani dan Eka Yuli Utami

b. Pembaharuan struktur organisasi dan denah sekolah

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

c. Pengecetan parkir guru dan siswa

- Hari/Tanggal : Minggu, 24 Agustus 2014
- Tempat : Parkiran Guru dan Siswa SMK N I Sewon
- Tujuan : menertibkan pemarkiran kendaraan siswa dan guru agar lebih rapi

- Bentuk Kegiatan : pengecatan oleh tukang cat dilanjutkan pengecatan secara rutin setiap sore oleh mahasiswa UNY, STIQ dan UST .
- Target Sasaran : siswa dan guru SMKN 1 Sewon
- Realisasi Proker : Pengecatan dilakukan oleh tukang cat pada hari minggu, namun karena belum selesai dilanjutkan pengecatan oleh mahasiswa selama 10 hari.
- Penanggung Jawab : Inda hayati, Dwi Astuti, Mita Septia Sari

➤ Program Partisipan

Program partisipan yang kami laksanakan adalah:

- Mengikuti Pesantren kilat di SMK N 1 Sewon
- Membantu mengkoordinir pembagian zakat fitra
- Mengikuti MABIT di SMK N 1 Sewon (buka dan sahur)
- Mengikuti Pengajian Nuzulul Qur'an di SMK N 1 Sewon
- Syawalan dengan keluarga besar SMK N I Sewon
- Mengikuti upacara bendera setiap hari Senin.
- Mengikuti Dies Natalis SMK N 1 Sewon
- Mengikuti Penerimaan Peserta Didik Baru SMK N 1 Sewon
- Mengikuti pelatihan Tonti kelas X SMK N 1 Sewon
- Mengikuti MOS peserta didik baru 2013.
- Mengikuti kegiatan senam pagi setiap hari jumat.
- Mengikuti upacara 17 agustus.
- Melaksanakan piket guru dan piket UKS.
- Membantu persiapan lomba mushola
- Membantu lomba MTQ
- Membantu lomba kebersihan antar sekolah SMK se kabupaten Bantul
- Menggantikan guru mengajar
- Membantu menuliskan no induk buku di perpustakaan SMK N I Sewon.
- Mengecat parkir guru dan siswa

3. Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa masih berada di kampus yaitu disebut dengan *micro teaching* sampai terjun 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 melaksanakan kegiatan *micro teaching* dan sebelum diterjunkan ke sekolah.

b. 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.

c. Konsultasi dengan guru pembimbing

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

d. 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.

e. 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.

f. Pelaksanaan praktik mengajar

Pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan 8 kali. Praktik mengajar dilaksanakan di kelas XI Patiseri dan XII Patiseri. Kegiatan mengajar di kelas dimulai pada tanggal 20 Agustus sampai 17

September 2014. Materi yang diajarkan adalah materi pelajaran pastry bakery, mulog, kue Indonesia, cake, dessert, Coffee Shop, Pengolahan Roti . Adapun jadwal mengajar sesuai dengan jadwal mengajar yang telah ditentukan oleh guru pembimbing masing-masing.

g. 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.

h. Penyusunan Laporan

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

i. Penarikan

Kegiatan menandai bahwa KKN-PPL di SMK Negeri 1 Sewon telah selesai, Penarikan dilakukan pada tanggal 18 September 2014. Kegiatan Penarikan KKN- PPL dilaksanakan di gedung Aula SMK N 1 Sewon dan dihadiri oleh ibu widjiningsih selaku Dpl ppl ; ibu Dra. Hj Sri Sudaryati selaku kepala sekolah SMK N 1 SEWON; Ibu Marniah, S.Pd selaku WKS Kurikulum; Ibu Siti Fauziah Mardiana, M.Pd selaku wakil dari Jurusan Busana; ibu Mujirah, Spd selaku kaprodi tata boga; dan ibu Nurjiati S.Pd, selaku guru bahasa perancis.

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, RPP, KKM, kisi-kisisoal, soal evaluasi, kunci jawaban, lembar penilaian, handout/jobsheet, dan media 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. Silabus yang dibuat disesuaikan dengan format dari SMK N 1 Sewon. Sedangkan untuk RPP disesuaikan dengan silabus yang telah dibuat.

4. Konsultasi Perangkat Pembelajaran

Setelah silabus dan RPP selesai disusun, maka mahasiswa melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dan guru mata mata pelajaran agar silabus dan RPP sesuai dengan kompetensi dan sub kompetensi 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 ceramah, tanya jawab, diskusi, dan jigsaw. Sedangkan persiapan media pembelajaran dilakukan dengan membuat media yang sesuai dengan materi yang hendak disampaikan. Beberapa media yang digunakan yaitu gambar, LCD, Laptop, Pengeras suara, 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 jadwal yang ditentukan guru pembimbing. Kelas yang diampu oleh mahasiswa selama praktik yaitu kelas XI Patiseri, dan XII Patiseri.

Pelaksanaan praktik mengajar ini dibagi dalam beberapa bagian yaitu:

1. Praktik Mengajar Terbimbing

Pada praktikum ini mahasiswa didampingi oleh guru pembimbing dan guru mata pelajaran dengan tujuan agar guru pembimbing mengetahui kekurangan-kekurangan mahasiswa praktikan sehingga dapat memberikan kritik dan saran yang membangun. Praktik mengajar terbimbing dilakukan pada awal mahasiswa praktikan melakukan pertemuan pertama di kelas.

2. Praktik Mengajar Mandiri

Setelah mahasiswa melakukan praktik mengajar terbimbing, mahasiswa melakukan praktik mengajar mandiri. Praktik mengajar mandiri dilakukan selama kegiatan PPL berlangsung yaitu sejak 20 Juli – 17 September 2014. Jadwal mengajar dan kelas yang diampu dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 1. Jadwal mengajar

Minggu ke-	Hari/Tanggal	Mata Pelajaran	Kelas	Jam Pelajaran	Jumlah Jam
VIII	Kamis, 14 Agustus 2014	Coffee Shop	XII Patiseri	1,2,3,4,5,6	6
	Senin, 18 Agustus 2014	Kue indonesia	XII Patiseri	4,5,6,7,8,9,10	7
Jumlah jam per-minggu					13
IX	Rabu, 20 Agustus 2014	Mulog	XII JASA BOGA 3	3,4,5,6,7,8	6
	Jumat, 22 Agustus 2014	Pastry bakery	XI Patiseri	3,4,5,6,7,8	6
	Rabu, 27 Agustus 2014	Pengolahan roti	XII Patiseri	2,3,4,5,6,7,8	7
Jumlah jam per-minggu					19
X	Selasa, 2 September 2014	Cake	XI Patiseri	4,5,6,7,8,9,10	7
Jumlah jam per-minggu					7
XI	Jumat, 5 September 2014	Pastry Bakery	XI Patiseri	3,4,5,6,7,8,9	7
	Sabtu, 6 September 2014	Dessert	XII Patiseri	3,4,5,6,7,8	6
Jumlah jam per-minggu					13
JUMLAH JAM KESELURUHAN					52

Proses pembelajaran :

- Membuka Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran dibuka dengan salam, presensi siswa, dan setelah itu dilanjutkan dengan kegiatan apersepsi dengan mengulang materi pada pertemuan sebelumnya agar siswa ingat dengan materi yang telah lalu ataupun dengan memberikan pertanyaan kepada siswa mengenai materi yang telah lalu. Setelah kegiatan apersepsi selesai, tahap selanjutnya yaitu menyampaikan secara singkat mengenai gambaran materi yang akan disampaikan.

- **Penyajian Materi**
Materi disajikan dengan memanfaatkan power point untuk mata pelajaran teori dengan animasi-animasi lucu sehingga mampu mendekatkan antara siswa dan guru, dan dengan media nyata untuk mata pelajaran praktek
- **Metode Pembelajaran**
Beberapa metode yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain yaitu metode ceramah, diskusi, tanya jawab, serta berbagai games yang menarik.
- **Model Pembelajaran**
Model pembelajaran yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain adalah, diskusi kelompok, Tanya jawab, dan games. Pada setiap pertemuan diusahakan untuk menggunakan model pembelajaran yang berbeda sehingga tidak monoton.
- **Penggunaan Bahasa**
Bahasa yang digunakan yaitu bahasa Indonesia
- **Penggunaan Waktu**
Alokasi waktu disesuaikan dengan kebutuhan, misal 2 x 45 menit, 3 x 45 menit, dan 7 x 45 menit, selama 90 menit (2 x 45 menit) pada setiap pertemuan 10 menit awal digunakan untuk pembukaan, 70 menit untuk menyampaikan materi, dan 10 menit terakhir digunakan untuk menyimpulkan pembelajaran dan pemberian tugas.
- **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.
- **Cara Memotivasi Siswa**
Cara memotivasi yang digunakan yaitu dengan memberikan poin bagi siswa yang aktif, serta dengan memberikan *reward*.
- **Teknik Bertanya**
Teknik bertanya yang digunakan yaitu dengan melontarkan pertanyaan terlebih dahulu dan memberikan kesempatan kepada semua siswa untuk secara volunter menjawab pertanyaan tersebut. Jika tidak ada yang menawarkan diri, barulah praktikan menunjuk salah satu siswa.
- **Teknik Penguasaan Kelas**

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

- **Penggunaan Media**

Media yang digunakan selama praktek berlangsung yaitu gambar, LCD, Laptop, Pengeras suara, media nyata dan materi lain sebagai penunjang berjalannya KBM.

- **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 ulangan harian.

- **Menutup Pembelajaran**

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

C. Analisis Hasil

Sebagai calon pendidik, praktikan harus memiliki kompetensi yang wajib dimiliki oleh seorang pendidik. Sebelum mulai mengajar, praktikan harus mempersiapkan semua perangkat pembelajaran yang diperlukan. Rencana program PPL disusun sedemikian rupa agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan rencana dan waktu yang telah ditentukan. Namun yang terjadi di lapangan tidak selalu sesuai dengan rencana semula, sehingga dalam pelaksanaannya terkadang harus mengubah perencanaan yang dibuat dan disesuaikan dengan kondisi yang ada. Selain penguasaan materi mengajar, praktikan juga harus dapat menguasai dan mengelola kelas sehingga tercipta suasana kelas yang kondusif untuk belajar. Beberapa analisis hasil mengajar :

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 bahwa 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 managerial di sekolah atau lembaga.
- d. Memperoleh daya penalaran dalam melakukan penelaahan, perumusan dan pemecahan masalah pendidikan yang ada.
- e. Dapat berlatih membuat perangkat pembelajaran yang tepat dan benar.
- f. Dapat menerapkan RPP yang telah disusun dalam praktik pembelajaran langsung.
- g. 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.
- h. Dapat menerapkan cara menyesuaikan materi dengan jam efektif yang tersedia.
- i. Dapat berlatih melaksanakan kegiatan belajar mengajar di kelas dan mengelola kelas.
- j. Dapat berlatih melaksanakan penilaian hasil belajar siswa dan mengukur kemampuan siswa dalam menerima materi yang diberikan.
- k. 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. Pengurangan jam pelajaran selama bulan Ramadhan.

- 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 RPP, media, dan di sisi lain juga harus melakukan persiapan untuk mengajar.
- g. Pada saat pembelajaran praktik banyak siswa yang kurang tanggap dalam berkemas setelah pembelajaran praktik selesai.

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 materi pembelajaran dengan jam pelajaran saat bulan Ramadhan.
- 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. Aktif mengingatkan siswa untuk mengerjakan tugas dan tanggung jawab masing-masing dalam kegiatan berkemas sehingga dapat selesai praktek tepat 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 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 KKN-PPL, maka penulis dapat memberikan beberapa saran antara lain:

1. Bagi Sekolah
 - a) Hendaknya semua elemen sekolah diharapkan ikut berperan serta dalam program KKN-PPL
 - b) Perawatan sarana dan prasarana yang ditinggalkan mahasiswa
 - c) Media untuk pelaksanaan belajar mengajar harap diperbanyak dan dimanfaatkan sebaik-baiknya
 - d) Lebih terbuka menyampaikan kritik maupun saran kepada mahasiswa selama melaksanakan KKN-PPL
 - e) Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan UNY yang sudah terjalin baik selama ini
2. Bagi Mahasiswa
 - a) Dalam penyusunan program sebaiknya direncanakan secara matang, baik persiapan mental, fisik maupun rencana program kerja demi suksesnya pelaksanaan PPL
 - b) Membina kebersamaan dan kekompakan diantara mahasiswa KKN-PPL sehingga dapat bekerjasama secara baik.
 - c) Memahami kondisi lingkungan karakter dan kemampuan elemen-elemen sekolah
 - d) Mahasiswa PPL agar senantiasa menjaga nama baik lembaga atau almameter
 - e) Senantiasa peka terhadap perkembangan dunia pendidikan serta meningkatkan penguasaan keterampilan praktis dalam proses pembelajaran
 - f) Meningkatkan kemampuan analisis lingkungan sekolah sehingga dapat mengambil langkah yang tepat agar dapat menyusun program kerja dengan baik.
 - g) Meningkatkan efektivitas penggunaan sarana dan prasarana serta media pembelajaran yang ada agar proses pembelajaran lebih efektif.
 - h) Tetap terbinanya hubungan yang baik antara mahasiswa dengan seluruh keluarga besar SMK N 1 Sewon, meskipun kegiatan KKN – PPL telah berakhir
3. Bagi Universitas
 - a) Pembekalan dari LPPMP PKLPPL sebaiknya dilakukan diberikan keseragaman dan kepastian tentang tuntutan-tuntutan yang harus

dilaksanakan selama KKN-PPL sehingga tidak terdapat perbedaan persepsi antar mahasiswa

- b) Perangkat KKN-PPL yang diperlukan mahasiswa lebih diperlengkap

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 2014*. Yogyakarta: UNY

LAMPIRAN



MATRIKS PELAKSANAAN PROGRAM KERJA PPL UNY

TAHUN 2013/2014

F01

Kelompok Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NOMOR LOKASI : 180
 NAMA SEKOLAH : SMK N 1 Sewon
 ALAMAT SEKOLAH : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul
 Boga

NAMA : Dewi Gustin Nurani
 NIM : 13511242006
 PRODI : Pendidikan Teknik

No	Program / Kegiatan PPL	Jumlah Jam Per Minggu												Jml Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	
1	Konsultasi dengan guru pembimbing													
	a. Persiapan					1	1	1	1	1	1	1		7
	b. Pelaksanaan					2	2	2	2	2	2	2		14
	c. Evaluasi dan tindak lanjut					1	1	1	1	1	1	1		8
2	Konsultasi dengan dosen pembimbing PPL													
	a. Persiapan						1		1		1			3
	b. Pelaksanaan						1		1		1			3
	c. Evaluasi dan tindak lanjut						1		1		1			3
3	Membuat RPP													
	a. Persiapan					1			1	1	1	1		5
	b. Pelaksanaan					3			2	2	2	3		10

	c. Evaluasi dan tindak lanjut					1			1	1	1	1	5		
4	Membuat Administrasi Guru														
	a. Persiapan														
	b. Pelaksanaan					2				2	2	2	8		
	c. Evaluasi dan Tindak lanjut														
5	Mencari bahan untuk mengajar														
	a. Persiapan				1	1	1	1	1	1	1		7		
	b. Pelaksanaan				1	1	1	1	1	1	1		7		
	c. Evaluasi dan tindak lanjut				1	1	1	1	1	1	1		7		
6	Mengajar														
	a. Persiapan							3	3	3		3	3	15	
	b. Pelaksanaan							10	7	9		4	7	37	
	c. Evaluasi dan tindak lanjut							2	2	1		2	3	10	
7	Membuat Lembar Kerja Siswa														
	a. Persiapan							1	2	2		2	3	10	
	b. Pelaksanaan							2	3	2		3	4	14	
	c. Evaluasi dan tindak lanjut							1	2	1		3	4	11	
8	Mengoreksi lembar kerja siswa														
	a. Persiapan								1	2	3		4	10	
	b. Pelaksanaan								2	3	6		8	19	
	c. Evaluasi dan tindak lanjut								1	2	2		3	8	
9	Membuat Jobsheet														
	a. Persiapan								1	2		1	1	5	
	b. Pelaksanaan								2	4		2	2	10	
	c. Evaluasi dan tindak lanjut								1	2		1	1	5	
10	Membuat Hand out														
	a. Persiapan								2	2	2		1	1	8

	b. Pelaksanaan						4	4	4		2	2		16
	c. Evaluasi dan tindak lanjut						2	2	2		1	1		8
10	Pembuatan Laporan PPL Individu													
	a. Persiapan											2	2	4
	b. Pelaksanaan											3	3	6
	c. Evaluasi dan tindak lanjut											1	1	2
Jumlah Total Jam														293

Mengetahui,

Bantul, 30 September 2014

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

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

Mujirah, S.Pd
NIP. 19641010 198902 2 003

Dewi Gustin Nurani
NIM. 13511242006



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Universitas Negeri Yogyakarta

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

NAMA MAHASISWA : Dewi Gustin Nurani

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

DPL PPL : Sri Palupi, M.Pd

GURU PEMBIMBING : Mujirah, S.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Minggu I Senin-Sabtu, 1-5Juli 2014	Kegiatan KKN	Terlaksana	-	-

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
2.	Minggu II Senin-Sabtu, 7- 12 Juli 2014	Kegiatan KKN	Terlaksana	-	-

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
3.	Minggu III	Kegiatan KKN	Terlaksana	-	-
	Senin-Sabtu, 14-19 Juli 2014		Terlaksana	-	-

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
4.	Minggu IV Senin-Sabtu, 21-26 Juli 2014	Kegiatan KKN	Terlaksana	-	-

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
5.	Minggu V	Libur lebaran , KKN di Masyarakat	Terlaksana	-	-
	Senin- sabtu, 28 juli – 2 Agustus 2014	KKN di masyarakat	Terlaksana	-	-

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
6.	Minggu VI	Observasi kelas	Terlaksana	-	-

	Senin-Sabtu 4 – 9 agustus 2014	Meminta format administrasi pembelajaran	Terlaksana	-	-
		Membuat perangkat pembelajaran Tata hidang kelas XII	Terlaksana	-	-
		Konsultasi perangkat pembelajaran tata hidang kelas XII	Terlaksana	-	-
		Membuat perangka pembelajaran dan konsultasi pengolahan dan penyajian makanan kontinental	Terlaksana	-	-

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
7.	Minggu VII Senin - Sabtu 11 – 16 Agustus 2014	Mengajar Coffee shop kelas XII Mengajar kue Indonesia kelas XII Konsultasi perangkat pembelajaran MULOLOG	Terlaksana Terlaksana Terlaksana	- - -	- - -

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
8.	Minggu VIII Senin-Sabtu, 18- 23 Agustus	Mengajar MULOLOG kelas XII JB 3 Mengajar praktik pastry bakery kelas XI	Terlaksana Terlaksana	- -	- -

	2014	Mengajar pengolaha roti kelas XII	Terlaksana	-	-
		Konsultasi perangkat cake	Terlaksana	-	-

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
9.	Minggu IX Senin- sabtu , 25- 30 Agustus 2014	Mengajar praktik cake	Terlaksana	-	-
		Konsultasi perangkat pembelajaran pastry bakery kelas XI	Terlaksana	-	-
		Konsultasi perangkat pembelajaran Dessert kelas XII	Terlaksana	-	-
		Menyerahkan perangkat penilaian dan analisis butir soal	Terlaksana	-	-

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
10.	Minggu X Senin- sabtu , 1-6 September 2014	Mengajar praktek pastry bakery kelas XI	Terlaksana	-	-
		Mengajar Praktek dessert kelas XII	terlaksana	-	-

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
11.	Minggu XI Senin-Sabtu, 8- 13 Sepember 2014	Menyerahkan perangkat penilaian cak, dessert, mulog	Terlaksana	-	-

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
12.	Minggu XII Senin-Sabtu 15 -20 September 2014	Menyerahkan lembar penilaian	Terlaksana	-	-

Bantul, Oktober 2014

Mengetahui,
Kepala Sekolah ,

Dosen Pembimbing Lapangan,

Mahasiswa KKN-PPIL,

Dra. Hj Sudaryati
NIP. 19600806 199003 2 001

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

Dewi Gustin Nurani
NIM. 13511242006



LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL

F03

Untuk
Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NOMOR LOKASI : 180

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 snack untuk kegiatan penarikan KKN-PPL UNY 2014 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 : 180

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
2	Penarikan KKN-PPL UNY 2014	Pengadaan vendel kenang- kenangan sejumlah : Vendel dan box batik 1 buah Rp 85.000 + Rp 40.000 : Rp 130.000,-		Rp 130.000,-			Rp 130.000,-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL

F03

Untuk
Mahasiswa

NOMOR LOKASI : 180
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 SEWON (SMKK)
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

Kepala sekolah

Dra. Hj Sudaryati
NIP. 19600806 199003 2 001

Mengetahui,

Dosen pembimbing lapangan

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

Bantul, Oktober 2014

Ketua Kelompok,

Prawangsa Sam Putra
NIM. 10204244015



OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NAMA MAHASISWA : Dewi Gustin Nurani PUKUL : 10.00
NO. MAHASISWA : 13511242006 TEMPAT PRAKTIK:
TGL. OBSERVASI : 3 Maret 2014 FAK/JUR/PRODI:Teknik/PTBB/Pt.
Boga S1

No	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan
A	Perangkat pembelajaran	
	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	Proses pembelajaran	
	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, ha 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.	



OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

		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.
	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	Perilaku siswa	
	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.



OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

Yogyakarta, 3 Maret 2014

Guru pembimbing

Mahasiswa ,

Mujiah,S.Pd
NIP: 19641010 198902 2 003

Dewi Gustin Nurani
13511242006

NAMA SEKOLAH : SMK N 1 SEWON

NAMA MAHASISWA: Dewi Gustin N

ALAMAT SEKOLAH: Pulutan, Pendowoharjo

NO. MAHASISWA: 13511242006

Sewon, Bantul
Teknik Boga

FAK/JUR/PRODI: Teknik, PTBB, Pend.

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	



OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

		dengan jurusan yang mereka ambil	
3	Potensi guru	Kompeten dan benar-benar memiliki pengetahuan yang komplek 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 ynag tersedia lumanyan 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)	Ekstrakulikuler 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.	
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	



OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

17	Tempat ibadah	Tersedia masjid yang besar yang digunakan untuk sholat lima waktu dan dhuha secara berjamaah	
18	Kesehatan lingkungan	Lingungn 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. 19600806 199003 2 000

Dewi Gusrin Nurani
13511242006



OBSERVASI

PEMBELAJARAN/PELATIHAN

NAMA MAHASISWA : Dewi Gustin Nurani PUKUL : 10.00
NO. MAHASISWA : 13511242006 TEMPAT PRAKTIK:
TGL. OBSERVASI : 3 Maret 2014 FAK/JUR/PRODI:Teknik/PTBB/Pt.
Boga S1

No	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan
A	Perangkat Pelatihan/pembelajaran	
	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	Proses pelatihan/ pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Membuka dengan diawali salam, doa, apresepsi, penyampaian ujian, 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	Perilaku peserta pelatihan (Diklat)	
	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

Instruktur

Mahasiswa ,

Dra. Sri Sudaryanti
NIP. 19640810 198903 2 015

Dewi gustin nurani
13511242006



OBSERVASI

KONDISI LEMBAGA

NAMA SEKOLAH : SMK N 1 SEWON

NAMA MAHASISWA: Dewi gustin N

ALAMAT SEKOLAH: Pulutan, pendowoharjo

NO. MAHASISWA: 13511242006

Sewon, Bantul
Teknik Boga

FAK/JUR/PRODI: Teknik, PTBB, Pend.

NO	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan	Keterangan
1	Observasi fisik:		
	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	Observasi tata kerja:		
	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 setaip harinya	
	c. Pelaksanaan kerja	Kerja guru mapel praktek kebanyakan sampai sore/ sampai praktek slesai	
	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		

Koordinator PPL Sekolah/instansi

Yogyakarta, 3 Maret 2014

Mahasiswa

Dra. Sri Sudaryanti
NIP. 19640810 198903 2 015

Dewi Gusrtin Nurani
13511242006



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	: SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian	: patiseri
Mata Pelajaran	: pengolahan roti
Kelas/Semester	: XII
Materi Pokok	: adonan padat beragi
Pertemuan	: 1
Alokasi Waktu	: 6x45 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 adonan padat beragi	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang adonan padat beragi
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	Membuat adonan padat beragi	<ol style="list-style-type: none">1. Menganalisis tentang pengertian adonan padat beragi2. Menganalisis tentang jenis adonan beragi3. Menganalisis tentang contoh adonan padat beragi

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 adonan padat beragi
2.	Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3.	Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4.	Dapat menjelaskan tentang pengertian adonan padat beragi
5.	Dapat menjelaskan tentang fungsi jenis-jenis adonan
6.	Dapat menjelaskan tentang contoh hidangan adonan padat beragi

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian adonan padat beragi

Yang dimaksud adonan padat beragi adalah adonan yang menggunakan sedikit bahan air (hanya untuk meyatukan bahan yang satu dengan yang lainnya) dan

menggunakan ragi atau dalam proses pembuatan adonan/ pengolahan memerlukan proses Fermentasi.

2. Jenis-jenis adonan padat

1. Adonan Padat

a. Adonan padat beragi

Yang dimaksud adonan padat beragi adalah adonan yang menggunakan sedikit bahan air (hanya untuk meyatukan bahan yang satu dengan yang lainnya) dan menggunakan ragi atau dalam proses pembuatan adonan/ pengolahan memerlukan proses Fermentasi, contohnya: adonan roti, Puff, Danish dll.

b. Adonan padat tidak beragi

Adonan padat tidak beragi adalah adonan yang menggunakan sedikit bahan cair, dan tidak menggunakan ragi serta tidak memerlukan proses fermentasi, contohnya : Adonan Pie, Cookies, adonan Sus, dll.

2. Adonan Cair

a. Adonan cair beragi

Adonan cair beragi adalah adonan yang menggunakan lebih banyak dari bahan lainnya, dan saat pengolahan adonan berbentuk cairan, contohnya : Adonan Pukis, pofferties, bika ambon, All

b. Adonan cair tidak beragi

Adonan cair tidak beragi adalah adonan yang menggunakan lebih banyak dari bahan lainnya, saat pengolahan adonan berbentuk cairan, contohnya : Fritur, adonan dadar, adonan cake, adonan chiffon, sponge, dll.

3. Contoh adonan padat beragi

a. ROTI

1) Pengertian Roti

Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Produk-produk roti beragi adalah produk patiseri yang menggunakan ragi sebagai bahan pengembang. Roti adalah makanan berbahan dasar utama tepung terigu dan air, yang difermentasikan dengan ragi, tetapi ada juga yang tidak menggunakan ragi. Namun sekarang roti diolah dengan berbagai bahan seperti garam, minyak, mentega, ataupun telur untuk menambahkan kadar protein di dalamnya sehingga didapat tekstur dan rasa tertentu.

Dua hal yang dapat memperngaruhi keberhasilan dalam membuat roti adalah cara gluten dikembangkan dan fermentasi menggunakan ragi. Pengembangan gluten dilakukan pada saat pengadukan. Saat ini juga adonan harus diaduk sampai kalis. Pengembangan yeast berlangsung mulai dari pengadukan sampai suhu adonan mencapai 49°C. Pada saat fermentasi adonan harus mengembang sampai 2 kali lipat dari besar semula.

A. Jenis-jenis Roti

Produk-produk beragi diklasifikasikan berdasarkan adonan, diantaranya:

I. Lean Dough Product

Lean dalam bahasa Inggris berarti tidak berlemak. Jadi *lean dough* adalah adonan roti yang tidak berlemak atau sedikit mengandung lemak. Selain sedikit mengandung lemak, adonan ini juga sedikit mengandung gula atau tidak mengandung gula sama sekali. Biasanya roti ini disebut juga dengan *hard roll*.

Produk ini terbagi dalam 2 kriteria yaitu roti dengan kerak keras dan roti yang memiliki kandungan gula dan lemak agak banyak. Contohnya adalah roti tawar, French Bread, aneka macam pizza, dll.

II. Rich Dough Product

Untuk menjelaskan perbedaan antara *lean dough product* dan *rich dough product* tidak ada batasan yang jelas. Umumnya *rich dough* produk memiliki kandungan gula dan lemak yang lebih tinggi, dan kadang-kadang juga untuk telur. Sehingga bisa diartikan *rich dough product* adalah produk roti yang mengandung banyak lemak dan banyak gula atau salah satunya. Rich dough product

Produk ini terbagi menjadi 2 macam yaitu:

a. Roti yang manis

Produk ini memiliki kandungan gula dan lemak yang tinggi. Produk ini biasanya diberi isian yang manis atau hiasan dibagian atas. Contoh produknya yaitu roti manis.

b. Roti yang tidak manis

Produk ini memiliki kandungan lemak yang tinggi tetapi rendah gula. Sehingga produk ini dapat disajikan sebagai roti pendamping makan makanan pokok. Contoh dari produk ini adalah *brioche*.

III. Laminating dough product

Adalah adonan roti yang menggunakan bahan lemak atau kersvet sebagai pelapis. Tetapi lemak akan terdistribusi merata kedalam adonan melalui tahap menggunakan prosedur penipisan dan pelipatan.

Produk ini terbagi atas 2 macam yaitu:

- ♣ Manis seperti Danish pastry
- ♣ Tidak manis contohnya croissant

B. Teknik Pencampuran roti

1. Straight dough method

Cara mudah dalam teknik pencampuran roti yaitu straight dough method. Dalam metode ini semua bahan dicampur rata di dalam mangkuk atau bowl. produk dengan kualitas baik biasanya menggunakan prosedur ini. Bagaimanapun, dengan cara ini kemungkinan tidak terdistribusi dengan baik.

Prosedur pembuatan dengan metode ini yaitu

- ### a. Lembutkan yeast dengan sedikit air.

- b. Masukkan bahan-bahan kedalam mangkuk adonan, tambahkan larutan yeast kedalam bahan kering. Lindungi yeast dari kontak langsung dengan garam.
 - c. Aduk dan uleni hingga lembut, kembangkan adonan.
2. Modified Straight Dough Method

Metode ini digunakan untuk membuat roti dengan adonan manis. Straight dough method digunakan untuk memodifikasi proses pendistribusian lemak dan gula. Prosedur pembuatan dengan metode ini yaitu:

- a. Lembutkan yeast dengan sebagian air.
 - b. Campurkan tepung terigu, gula, garam, susu, dan bahan lainnya dan campur hingga rata.
 - c. Tambahkan telur, uleni hingga setengah kalis.
 - d. Tambahkan cairan dan uleni hingga kalis.
3. Sponge method

Sponge dough dipersiapkan untuk dua tahapan. Prosedur pencapuran adonan menggunakan sponge method yaitu:

- a. Campurkan sebagian atau seluruh bagian cairan, semua yeast, dan sebagian tepung terigu.
- b. Campur kedalam adonan lembut. Fermentasikan adonan hingga 2 kali lipat.
- c. Keluarkan udara dan istirahatkan kembali tepung dan bahan lain. Aduk hingga menjadi adonan yang lembut.

C. Tahapan Pembuatan Roti Dengan Menggunakan Yeast

1. *Scaling ingredients* (penimbangan bahan)

Semua bahan harus ditimbang dengan tepat. Bahan cair seperti susu, air, telur, minyak harus diukur dengan volume. Bahan-bahan berat seperti tepung terigu, gula, mentega juga harus ditimbang secara akurat. Untuk mengukur bahan-bahan yang kecil seperti rempah-rempah, garam, dan bahan lainnya harus akurat. Bahan-bahan disimpan dalam suhu kamar.

2. *Mixing* (pengadukan)

Proses pengadukan dapat dilakukan dengan tangan atau mixer. Pengadukan roti dapat dikerjakan dengan menggunakan tangan tetapi dengan total tepung dibawah 500 gram, diatas itu biasanya menggunakan mixer. Pengadukan merupakan tahap yang paling penting dalam pembuatan roti. Untuk jenis produk beragi, pengadukan bertujuan untuk:

- a. Menggabungkan semua bahan menjadi adonan dan meratakan adonan.
- b. Mendistribusikan yeast secara merata keseluruhan adonan.

c. Mengembangkan gluten

3. *Fermentation* (peragian)

Fermentasi adalah proses dimana ragi bereaksi dengan gula dan zat tepung dalam adonan untuk menghasilkan karbon dioksida dan reaksi alkohol. Pada proses ini yeast berfungsi dengan bantuan gula dan zat tepung (gluten) proses fermentasi juga dapat melunakkan gluten. Jumlah ragi yang digunakan mempengaruhi kecepatan fermentasi. Proses fermentasi berlangsung sampai sel-sel ragi mati ketika adonan mencapai suhu 60°C. Proses fermentasi berlangsung dari proses produksi sampai adonan dipanggang.

Proses fermentasi dianggap selesai jika adonan telah mengembang dua kali lipat dari besar semula. Ada dua cara untuk mengetahui fermentasi sudah selesai yaitu metode putri malu dan metode caving. Metode putri malu yaitu jika kita menyentuh adonan dengan jari dan bekasnya masih tertinggal atau mengkerut. Metode caving yaitu mengamati permukaan yang sudah tidak rata.

4. *Punching* (pengeluaran gas)

Punching adalah metode mengempiskan adonan dengan menggunakan tangan agar gas CO₂ dapat keluar. Fungsi dari tahap ini adalah:

- a. Mengeluarkan karbondioksida
- b. Mendistribusikan ragi untuk tahap selanjutnya
- c. Menyamakan suhu adonan.
- d. Melenturkan ikatan.

Setelah adonan dikempiskan, adonan dibulatkan kembali dan diistirahatkan selama kurang lebih 10 menit.

e. *Scaling* (penimbangan)

Penimbangan yaitu membagi adonan kedalam ukuran yang seragam. Kerugian pada produksi roti adalah pada proses pemanggangan dan proses penimbangan. Proses penimbangan harus dilakukan dengan cepat dan efisien untuk menghindari overfermenting pada adonan.

f. *Rounding* (pembulatan)

Rounding yaitu membentuk adonan yang telah ditimbang dalam bentuk bulatan yang lembut dan halus. Hal ini berfungsi untuk membentuk adonan kulit dan untuk merentangkan helai-helai gluten.

Selain itu proses ini juga berfungsi agar bagian luar adonan menjadi berlapis-lapis tetapi tetap lembut.

g. *Benching* (mengistirahatkan adonan)

Benching yaitu memberi waktu istirahat untuk adonan yang telah dibulatkan selama 10-15 menit. Proses ini bertujuan untuk melenturkan gluten agar lebih mudah dalam pembentukan produk pada proses selanjutnya. Pada tahap ini, proses fermentasi masih tetap berlangsung. Proses *benching* disebut juga *intermediate proofing*.

h. *Make up and panning* (pembentukan)

Make up and panning yaitu membentuk adonan sesuai yang diinginkan. Bentuk-bentuk yang biasa digunakan adalah bantal, keping, angka delapan, dll. Pada tahap ini juga diberi isi yang dan hiasan.

i. *Proofing* (pengembangan adonan)

Proofing adalah proses lanjutan dari fermentasi. Proses ini bertujuan untuk mengistirahatkan adonan yang telah dibentuk, menaikkan volume sesuai yang dikehendaki. Suhu proofing biasanya lebih tinggi dibanding suhu fermentasi. Hal-hal yang harus diperhatikan saat melakukan proses proofing agar hasilnya baik yaitu:

- Pengembangan yang tidak maksimal (*underproofing*) akan menghasilkan produk yang volumenya kurang dan teksturnya yang tebal dan padat.
- Pengembangan yang berlebihan (*overproofing*) akan menghasilkan produk yang teksturnya rapuh, kasar, mengkerut, dan banyak kehilangan aroma.
- Adonan yang berlemak (*richdough*) sebaiknya tidak dikembangkan sampai maksimal karena saat pengadukan, gluten tidak banyak direntangkan. Sehingga produk ini memiliki struktur gluten yang lemah.

j. *Baking* (pembakaran),

Proses pembakaran menggunakan temperatur yang disesuaikan dengan ukuran dan jenis roti. Waktu pembakaran juga tergantung dari variasi produk. selama proses pembakaran banyak perubahan yang terjadi, diantaranya:

- ❖ Meningkatkan volume dari adonan yang dioven. Proses ini terjadi karena panas oven yang mempercepat bertambahnya volume adonan.

- ❖ Koagulasi protein dan gelatinasi pati. Dengan kata lain terbentuknya produk dan menjadi tetap.
- ❖ Terbentuknya kerak. Hasil yang diinginkan adalah kerak coklat merata (bagian atas) dan licin.

k. *Cooling* (pendinginan)

Proses pendinginan dilakukan secepat mungkin setelah dioven. Proses ini berfungsi agar kelebihan bahan cair dan alkohol yang terbentuk pada proses fermentasi segera hilang.

l. *Storing* (penyimpanan)

Jika akan dihidangkan, roti dapat disimpan di atas rak selama 8 jam. Tetapi jika lebih dari 8 jam, roti harus disimpan dalam keadaan terbungkus dan disimpan di dalam freezer. Pembungkusan dan pembekuan dapat mempertahankan kualitas untuk waktu yang lebih lama.

D. Penyimpanan Produk Roti

Umur roti dipengaruhi oleh bahan yang digunakan, temperatur ruangan, kelembaban, tempat penyimpanan, dan lokasi penyimpanan. Penyimpanan jangka pendek dapat dilakukan dengan menyimpan roti di dalam plastik kemudian diikat. Untuk penyimpanan jangka panjang, roti dimasukkan ke dalam plastik kemudian ditutup rapat. Setelah itu baru dapat disimpan di dalam freezer dan ini bisa bertahan hingga 3 bulan.

b. PUFF PASTRY

1) Pengertian Puff Pastry

Puff pastry merupakan adonan pastry tanpa ragi. Puff pastry disebut juga sebagai *ratu segala pastry* karena pembuatan relative sedikit susah. Ciri khas adonan Puff pastry adalah memasukkan lemak pada adonan dasar melalui proses pelipatan. Adonan puff pastry disusun oleh adonan dasar dan lemak roll-in (pelapis). Penggilas dan pelipatan berulang-ulang untuk menghasilkan lapisan-lapisan. Lapisan-lapisan tersebut mengembang menghasilkan laminasi dan tekstur berkarakteristik serpih atau berlapis-lapis, member kerenyahan. Struktur yang lembut saat dimakan dan penampilan yang membangkitkan selera ini disebut aerasi fisik.

Adonan puff pastry juga berfungsi sebagai kulit atau pembungkus yang terbuat dari kombinasi telur-mentega-tepung. Adonan puff juga dikenal sebagai adonan *feuilleté* yang artinya berlapis-lapis daun tipis. Memang demikianlah penampilan adonan ini setelah dipanggang. Dalam bahasa Inggris kata puff sendiri mengacu pada rongga-rongga udara yang terbentuk diantara lapisan-lapisan pastry tersebut.

Prosedur pastry yang berhasil ditentukan salah satunya dengan teknik penggilasan dan pelipatan yang tepat. Jumlah pelipatan pada puff pastry maksimum 6 kali biasanya yang digunakan 4 kali.

2) Langkah-langkah melipat pada pastry:

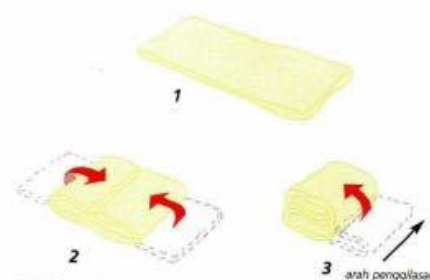
- Pemasukan lemak pelapis (roll-in fat). Pada langkah ini adonan harus memiliki ketebalan yang seragam dan dapat membungkus lemak. Tepung tabur yang berlebihan disingkirkan dari permukaan dengan menggunakan kuas khusus pastry.



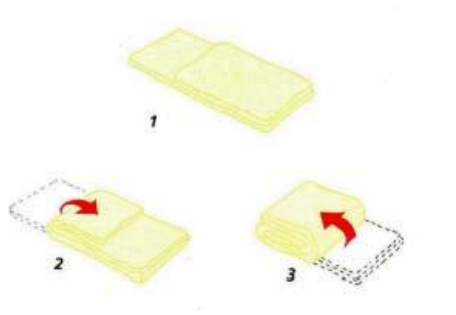
- Laminasi menggunakan lipatan tunggal. Adonan yang akan dilipat ini digilas menjadi bentuk empat persegi panjang dengan tekanan yang sama dari penggilas. Tenaga yang berlebih tidak diharapkan tapi konsistensi saat menggilas memberikan hasil yang lebih baik. Ketebalan adonan sebaiknya setebal jari (jangan sampai kurang). Sisa tepung tabur disingkirkan dan adonan ditempatkan menjadi tiga lapisan dengan cara satu di atas yang lain dengan bentuk empat persegi panjang yang tepat sama. Langkah ini disebut pelipatan tunggal

Adapun jenis-jenis pelipatan pada puff pastry adalah sebagai berikut:

- Aplikasi pelipatan ganda adalah dari lipatan tunggal adonan digilas menjadi persegi panjang. Lalu lipat kembali menjadi 4 persegi panjang yang tepat. Agar adonan tidak tumpang tindih (overlapping) maka pengerjaan harus hati-hati. Selanjutnya adonan yang digilas dan dibungkus dalam plastik. Lalu adonan disimpan selama minimal 10 menit dalam refrigerator.

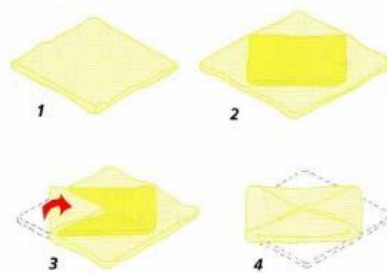


- Aplikasi pelipatan metode Inggris



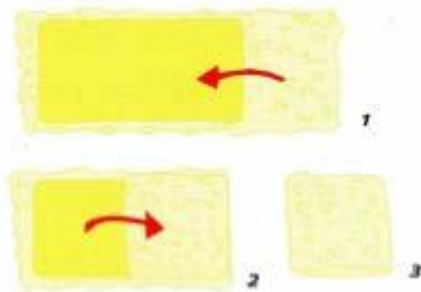
Lemak membentuk lapisan menutupi 2/3 permukaan adonan yang dipipihkan, kemudian dilipat menjadi tiga sebelum proses penggilasan dan pelipatan.

- Aplikasi pelipatan metode Prancis



Lemak membentuk lapisan diselubungi seluruhnya kedalam adonan yang dipipihkan sebelum proses penggilasan dan pelipatan. Bentuk awal menyerupai amplop sebelum digilas, lalu gilasi perlahan-lahan hingga memanjang dan rata.

- Aplikasi pelipatan metode Belanda



Pada pembuatan adonan sebaiknya tidak terlalu keras. Pelipatan ini 2/3 dilapisi dengan lemak, lalu dilipat menjadi 3 lipatan. Pelipatan yang baik direkomendasikan untuk mencegah keluarnya lemak.

Tips:

- Sebaiknya pengadukan jangan dilakukan hingga kalis.
- Konsistensi adonan harus sama dengan korsvet atau lemak pembentuk lapisan roll-in.
- Adonan ditutup dengan lembaran plastik untuk mencegah terbentuknya kulit pada adonan.
- Adonan diistirahatkan dalam refrigerator kurang lebih selama 20-30 menit, untuk membantu menyamarkan kekerasan adonan dengan lemak pelapis.

3) Karakteristik Mutu

Karakteristik pada puff pastry yaitu:

- ❖ Kulit renyah, crumb yang lembut.
- ❖ Aromanya baik.
- ❖ Biasanya rasa kurang manis dibandingkan produk bakery lainnya.
- ❖ Umur simpan relative tidak lama dikarenakan pati yang menjadi lunak dalam lapisan adonan akan rusak dengan cepat dan pastry yang berlapis di dalam crumb menjadi keras dengan cepat.
- ❖ Lemak roll in akan mengkristal jika terlalu lama produk pastry disimpan, hal ini akan menjadi rasa sedikit berlemak dan menempel dimulut jika dimakan.

4) Kegagalan Dalam Pembuatan Puff Pastry dan Penyebabnya

Kegagalan	Penyebabnya
Penyusutan selama pengembangan	Adonan kurang di istirahatkan sebelum dipanggang.
Pengembangan kurang	Lemak terlalu sedikit/terlalu banyak. Adonan digilas terlalu tipis atau kurang jumlah lipatannya. Oven terlalu panas atau kurang panas.
Pengembangan tidak seragam atau bentuk tidak teratur	Prosedur penggilasan tidak benar. Panas oven kurang Distribusi lemak tidak sama sebelum digilas.
Lemak meleleh keluar selama pemanggangan	Terlalu banyak lemak digunakan. Lipatan kurang. Oven terlalu dingin (lemak meleleh keluar normal, asal tidak berlebihan)

5) Penyimpanan produk Puff Pastry

Penyimpanan dilakukan untuk memperpanjang umur simpan produk. Semua jenis produk pastry paling baik dikonsumsi dalam keadaan baru, tapi umur simpan pastry akan lebih lama apabila disimpan dalam freezer selama 6 bulan. Penyimpanan produk pastry dapat dilakukan dengan dua cara:

- a) Menyimpan adonan pastry sebelum dibentuk.

Adonan puff pastry dapat disimpan sebelum adonan diberi bahan pelapis berupa korsevet. Penyimpanan untuk bahan ini hanya dilakukan dalam waktu yang singkat yaitu 15 hingga 30 menit. Tujuan

penyimpanan ini adalah agar adonan dapat lebih elastis saat digiling dan diisi dengan bahan pelapis.

b) Menyimpan adonan pastry setelah dibentuk.

Biasanya dilakukan pada industri yang besar dimana mereka memerlukan waktu untuk mengolah pastry dalam jumlah yang banyak. Sesaat adonan akan dibakar sebaiknya dikeluarkan dari lemari es dan dibiarkan berada pada suhu kamar.

c. DANISH PASTRY

A. Pengertian Danish Pastry

Danish pastry merupakan adonan beragi dan lemak roll in, dan biasanya memiliki topping atau isi yang manis. Disebut juga dengan Laminating Dough Product yaitu roti yang menggunakan bahan lemak atau kersvet, lemak akan didistribusikan kedalam adonan dengan melalui beberapa tahap dengan prosedur pelapisan dan peipatan.

Pada dasarnya, pelapisan mempunyai prinsip yang sama dengan puff pasty. Bedanya untuk Danish pastry menggunakan bahan pengembang seperti ragi sehingga hasilnya menjadi lunak tidak garing seperti puff.

Aerasi yang terjadi pada adonan Danish adalah:

- a) Aerasi secara biologi (biological aeration), yaitu pengembangan oleh ragi selama fermentasi.
- b) Aerasi secara fisika (physical aeration), yaitu pengembangan dengan uap saat pemanggangan lapisan-lapisan adonan.

Kualitas aerasi, pada lapisan tergantung pada:

- ✓ Kelompok, kondisi dan suhu adonan dasar
- ✓ Kualitas lemak roll
- ✓ Rasio kandungan lemak dalam lapisan
- ✓ Keseragaman lapisan.

B. Jenis-jenis Danish Pastry

Jenis-jenis Danish pastry diantaranya adalah:

- ☐ Windmill atau berbentuk kincir angin
- ☐ Raisin Danish
- ☐ Apple Danish
- ☐ Bear claws
- ☐ Berry Danish
- ☐ Chocolate Danish
- ☐ Fruit Danish

C. Metode Pembuatan Danish Pastry

Langkah pembuatan Danish hampir sama dengan pembuatan adonan puff pasry yaitu sebagai berikut:

- 1) Campur semua bahan dalam mixer, lalu aduk hingga rata (3/4 kalis).
- 2) Lalu simpan dalam refrigerator selama 1 jam.
- 3) Keluarkan adonan dari refrigerator, lalu gelas mmbentuk persegi empat lalu meletakkan korsvet pada tengah adonan, lalu ditutup menyerupai amplop. Setelah itu digilas kembali hingga membentuk persegi panjang. Lalu lipat 1/3 adonan ketengah, lalu tipat lagi 1/3 bagian sisa adonan ketengan sehingga saling menumpuk (lipatan tunggal). Setelah itu masukkan dalam refrigerator.
- 4) Ulangi langkah diatas selama 3 kali. Lalu istirahatkan adonan selama 30 menit.
- 5) Adonan siap dicetak.

E. Metode Pembelajaran Minuman Panas

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

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran:

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

Sumber Pembelajaran:

- Syahrul Mohideen. *Pengolahan Kue dan Roti*. Indonesia : Percetakan Buku Sekolah Trauner

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

1. Langkah-langkah pembelajaran

PERTEMUAN		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Orientasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berdoa, merespon siswa • Mengecek kehadiran siswa • Menanyakan kabur dan keadaan siswa <p>Apersepsi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru manyanyakan kepada peserta didik agar apa yang anda ketahui tentang adonan padat beragi? 	35menit

	<ul style="list-style-type: none"> • Guru menginformasikan tujuan pembelajaran <p>Mekanisme pelaksanaan PBM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pembagian kelompok • Informasi pembagian waktu • Informasi pengamatan dan penilaian 	
Kegiatan Inti	<p>Mengamati: Peserta didik membaca materi adonan padat beragi dan mengamati handout dan Power point yang diberikan guru</p> <p>Menanya: Mengajukan pertanyaan tertulis atau Lisan tentang adonan padat beragi</p> <p>Mengumpulkan informasi: Diskusi kelompok mengenai contoh adonan padat beragi dan melengkapi data yang relevan</p> <p>Menalar / Mengasosiasi: Menganalisis data hasil diskusi tentang adonan padat beragi dan Menyimpulkan data hasil diskusi tentang adonan padat beragi</p> <p>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat laporan tertulis tentang hasil diskusi 2. Mempresentasikan hasil diskusi didepan kelas, sedangkan kelompok yang lain memberi tanggapan maupun pertanyaan dan saling mengoreksi hasil presentasi tersebut untuk penyempurnaan 3. Bersama peserta didik guru membantu menyempurnakan hasil diskusi berdasarkan umpan balik siswa 	195menit
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 2. Guru memberikan soal (post test) tentang minuman panas 3. Siswa mengerjakan soal yang diberikan guru 4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan tugas kelompok kepada siswa untuk mencari contoh resep adonan padat beragi 5. Guru memotivasi siswa untuk tetap terus belajar agar cita-cita yang diinginkan terkabul. 6. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. 7. Berdoa 	40menit
	Jumlah:	270

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Indikator pencapaian kompetensi	Teknik penilaian	Bentuk instrumen
sikap: memiliki sikap disiplin, rasa ingin tahu, bekerja sama dan tanggung jawab dalam mendiskusikan materi yang diberikan yaitu adonan padat beragi	Pengamatan dalam mengerjakan tugas	Instrument atau lembar pengamatan
Pengetahuan: a. menjawab pertanyaan pre Test dengan tepat dan benar b. pemahaman materi dan menjawab pertanyaan saat presentasi c. menjawab pertanyaan Post Test dengan tepat dan benar	Penilaian pre Test atau Post test	1. soal Test 2. lembar penilaian presentasi
Ketrampilan: a. terampil dalam mengidentifikasi adonan padat beragi b. kreatif dalam memecahkan masalah	Pengamatan presentasi	Lembar pengamatan

I. LAMPIRAN 1 LEMBAR PENGAMATAN

Mata pelajaran : Membuat produk kue patiseri dari adonan padat beragi

Kelas / Semester : XII PTS/ 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014/2015

	Nama Siswa	Pemahaman				Kerja sama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Aliftha Gita Lestari			v				v				v	
2	Anindya Candra S				v			v				v	
3	Annisa				v			v				v	
4	Armi Astuti			v				v				v	
5	Dian Winarni			v				v				v	
6	Eka Fitriana Wati			v				v				v	
7	Fitriana Dwi Astuti				v			v				v	
8	Fitriyani			v				v				v	
9	Heny Prawitagati				v			v				v	
10	Heri prasetyo			v					v			v	
11	Iin Prastiwi				v			v				v	
12	Irma Juli Setyowati			v				v				v	
13	Julia Wulandari				v			v				v	
14	Laila Nur Fitriyani			v				v				v	
15	Nicky Mumpuni AN			v				v				v	
16	Nilam kurniawati			v				v				v	
17	Nindya Pratiwi			v				v				v	
18	Nita Rohani			v				v				v	
19	Novia Wahyuningtias			v				v				v	
20	Rianawati Irawan			v				v				v	
21	Suci Tri Wulandari			v					v			v	
22	Tri wardaningsih				v				v			v	
23	Wahyu Wukandari				v			v				v	
24	Yeni Anurgahesti				v			v				v	

Keterangan

1 = kurang

2 = sedang

3 = baik

4

=

sangat

baik

J. LAMPIRAN 2 LEMBAR PENILAIAN

Mata pelajaran : Membuat produk kue patiseri dari adonan padat beragi
Kelas / Semester : XII PTS/ 1 (satu)
Tahun Ajaran : 2014/2015

	Nama Siswa	Nilai Post test	Nilai tugas kelompok	Nilai tugas tidak terstruktur
1	Aliftha Gita Lestari	80	86	
2	Anindya Candra S	82	85	
3	Annisa	97	85	90
4	Armi Astuti	95	85	
5	Dian Winarni	93	85	
6	Eka Fitriana Wati	88	85	
7	Fitriana Dwi Astuti	78	85	
8	Fitriyani	86	85	
9	Heny Prawitagati	90	86	
10	Heri prasetyo	100	85	
11	Iin Prastiwi	86	85	
12	Irma Juli Setyowati	84	85	
13	Julia Wulandari	85	86	
14	Laila Nur Fitriyani	78	86	
15	Nicky Mumpuni AN	67	86	
16	Nilam kurniawati	79	85	
17	Nindya Pratiwi	71	85	
18	Nita Rohani	92	85	90
19	Novia Wahyuningtias	79	85	
20	Rianawati Irawan	71	85	90
21	Suci Tri Wulandari	75	85	
22	Tri wardaningsih	82	85	90
23	Wahyu Wukandari	73	85	
24	Yeni Anurgahesti	90		

Mahasiswa ppl,

Dewi Gustin Nurani
NIM. 13511242006

Bantul, Agustus 2014
Guru Mata Pelajaran,

Mujirah ,Spd
NIP. 196410101989022003

Adonan padat beragi

DEWI GUSTIN NURANI

PENGERTIAN

- adonan yang menggunakan sedikit bahan air (hanya untuk meyatukan bahan yang satu dengan yang lainnya) dan menggunakan ragi atau dalam proses pembuatan adonan/ pengolahan memerlukan proses Fermentasi,

MACAM ADONAN

- ADONAN PADAT
 - a. Adonan padat beragi
 - b. Adonan padat tidak beragi
- ADONAN CAIR
 - a. Adonan cair beragi
 - b. Adonan cair tidak beragi

Contoh adonan padat beragi

- ROTI
- PUFF PASTRY
- DANISH PASTRY

ROTI

- Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi

JENIS ROTI

I. Lean Dough Product

II. Rich Dough Product

III. Laminating dough product

TEKNIK PENCAMPURAN ROTI

- Straight dough method
- Modified Straight Dough Method
- Sponge method

PUFF PASTRY

- Puff pastry merupakan adonan pastry tanpa ragi. Puff pastry disebut juga sebagai ratu segala pastry karena pembuatan relative sedikit susah. Cirri khas adonan Puff pastry adalah memasukkan lemak pada adonan dasar melalui proses pelipatan

DANISH PASTRY

- Danish pastry merupakan adonan beragi dan lemak roll in, dan biasanya memiliki topping atau isi yang manis

TERIMA KASIH

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK
 Paket Keahlian : Patiseri
 Mata Pelajaran : pengolahan roti
 Kelas /Semester: XII/1

Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1.Mengolah kue yang terbuat dari adonan padat beragi	Adonan padat beragi	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati gambar dan membaca buku tentang adonan padat beragi <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, karakteristik, produk yang dijual, serta tipe pelayanan yang dilakukan, serta apakah ada hubungan antara jenis usaha dengan kebutuhan pasar di lingkungan usaha. 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p>		<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> gambar Referensi / buku terkait Lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber • Kerja kelompok untuk mengidentifikasi adonan padat beragi berdasarkan analisis masalah yang terdapat pada lembar kasus <p>Mengssosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan lembar tugas • Menyimpulkan hasil analisis adonan padat beragi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok 	<p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Mata Pelajaran	: dessert
Kelas /Semester	: XII / 1 (satu)
Standar Kompetensi	: Cold dessert
Kompetensi Dasar	: Menyiapkan dan membuat bavarois pudding
Indikator	:
	1.1. Memahami pengertian puding
	1.2. Mamahami pengertian bavarois pudding
	1.3. Mengidentifikasi jenis-jenis pudding
	1.4. Memahami kriteria bavarois pudding
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit
Nilai dan Materi yang Diintegrasikan:	1. Pemahaman
	2. Kerjasama
	3. Kreatifitas

A. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik dapat memahami pengertian pudding
2. Peserta didik dapat memahami pengertian bavarois pudding
3. Peserta didik dapat mengidentifikasi jenis-jenis puding
4. Peserta didik dapat memahami bahan pembuat bavarois puding
5. Peserta didik dapat memehami alat pembuat bavarois puding
6. Peserta didik dapat membuat bavarois pudding
7. Peserta didik dapat memahami kriteria bavarois pudding

B. Materi Pembelajaran

1. Pengertian pudding
2. Pengertian bavarois pudding
3. Identifikasi jenis-jenis pudding
4. Kriteria bavarois pudding

C. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Tanya jawab
3. Praktek
4. Pengamatan
5. Penugasan
- 6.

- Kokom Komariah dkk.2013.Pengolahan Makanan Kontinental.Yogyakarta:UNY

2. Media :

- Jobsheet
- handout

F. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Memiliki sikap tanggung jawab, peduli, dan responsive dalam melakukan pembuatan bavarois pudding	Unjuk kerja	- Penugasan
Mengidentifikasi hasil praktek pembuatan bavarois puding	Tanya jawab	Praktek
Menjawab pertanyaan <i>post test</i> secara tepat dan benar	<i>Post test</i>	1. Lembaran tugas latihan 2. Rubrik penilaian latihan

Guru Pembimbing,

Bantul, Agustus 2014
Guru Mata Pelajaran,

Mujirah ,Spd
NIP. 196410101989022003

Purwanti ,Spd
NIP. 197411232008012005

Mahasiswa PPL,

Dewi Gustin Nurani
NIM. 13511242006

H. LAMPIRAN 1 LEMBAR PENGAMATAN

Mata pelajaran : DESSERT
Kelas / Semester : XII PTS/ 1 (satu)
Tahun Ajaran : 2014/2015

	Nama Siswa	Pemahaman				Kerja sama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Alifta Gita Lestari											v	
2	Anindya Candra S				v								
3	Annisa				v								
4	Armi Astuti												
5	Dian Winarni												
6	Eka Fitriana Wati												
7	Fitriana Dwi Astuti				v								
8	Fitriyani												
9	Heny Prawitagati				v								
10	Heri prasetyo								v				
11	Iin Prastiwi				v								
12	Irma Juli Setyowati												
13	Julia Wulandari				v								
14	Laila Nur Fitriyani												
15	Nicky Mumpuni AN												
16	Nilam kurniawati												
17	Nindya Pratiwi												
18	Nita Rohani												
19	Novia Wahyuningtias												
20	Rianawati Irawan												
21	Suci Tri Wulandari								v				
22	Tri wardaningsih				v				v			v	
23	Wahyu Wukandari												
24	Yeni Anurgahesti												
25	Yeni tustiana				v				v			v	

Keterangan

1 = kurang

2 = sedang

3 = baik

4 = sangat baik

I. LAMPIRAN 2 LEMBAR PENILAIAN

Mata pelajaran : DESSERT
Kelas / Semester : XII PTS/ 1 (satu)
Tahun Ajaran : 2014/2015

	Nama Siswa	Nilai Post test
1	Alifta Gita Lestari	77
2	Anindya Candra S	77
3	Annisa	86
4	Armi Astuti	77
5	Dian Winarni	86
6	Eka Fitriana Wati	86
7	Fitriana Dwi Astuti	86
8	Fitriyani	86
9	Heny Prawitagati	72
10	Heri prasetyo	82
11	Iin Prastiwi	82
12	Irma Juli Setyowati	72
13	Julia Wulandari	77
14	Laila Nur Fitriyani	77
15	Nicky Mumpuni AN	77
16	Nilam kurniawati	82
17	Nindya Pratiwi	82
18	Nita Rohani	82
19	Novia Wahyuningtias	82
20	Rianawati Irawan	82
21	Suci Tri Wulandari	77
22	Tri wardaningsih	82
23	Wahyu Wukandari	82
24	Yeni Anurgahesti	77
25	Yeni tustiana	82

J. LAMPIRAN 2 LEMBAR NILAI PRAKTEK

Mata pelajaran : DESSERT
Kelas / Semester : XII patiseri/ 1 (satu)
Tahun ajaran : 2014/2015

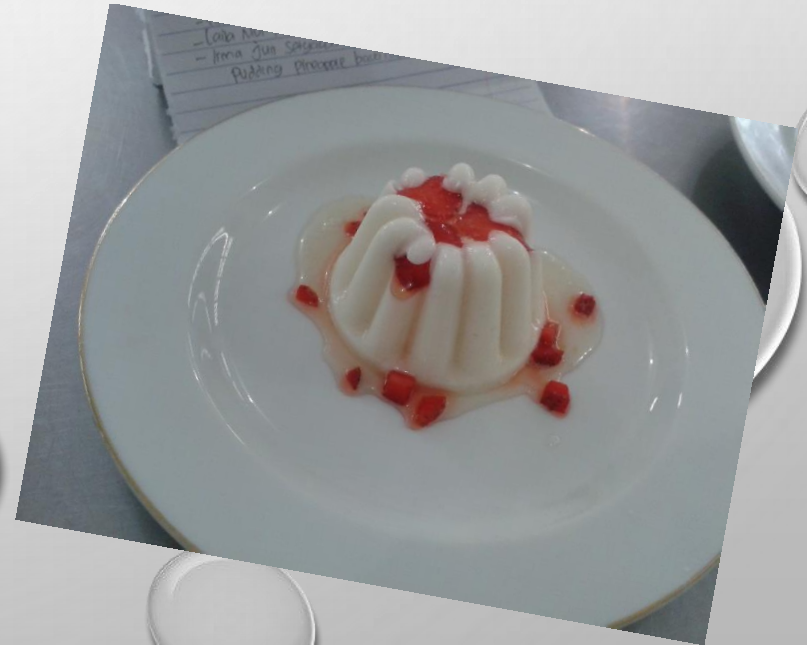
NO	NAMA KELOMPOK	PERSIAPAN (20)	PROSES (50)	HASIL (30)	TOTAL
KELOMPOK 1					
1	NOVIWAHYU N	20	44	23	87
2	RIANAWATI				
3	YENI TUSTIANA				
KELOMPOK 2					
1	NICKY MUMPUNI A	20	41	27	88
2	SUCI TRI WULANDARI				
3	YENI ANUGRAHESTI				
KELOMPOK 3					
1	ANINDYA CHANDRA	20	44	25	89
2	NITA ROHANI				
3	TRI WARDANINGSIH				
KELOMPOK 4					
1	ANNISA	20	43	23	86
2	NILAM KURNIAWATI				
3	NINDYA PRATIWI				
KELOMPOK 5					
1	DIAN WINARNI	20	41	27	88
2	EKA F.W				
3	FITRIANI				
KELOMPOK 6					
1	FITRIANADWI ASTUTI	20	42	25	87
2	LAILA NUR FITRIYANI				
3	IRMA JUNI SETYAWATI				
KELOMPOK 7					
1	ARMI ASTUTI	20	42	24	86
2	HENY PRAWITAGATY				
3	WAHYU WULANDARI				
KELOMPOK 8					
1	ALIFTA GITA LESTARI	20	40	24	84
2	JULIA WULANDARI				

KELOMPOK 9					
1	IIN PRASTIWI	20	45	22	87
2	HERY PRASETYO				



BAVAROIS PUDDING

DEWI GUSTIN NURANI



PENGERTIAN

- **PUDDING YANG DITAMBAH DENGAN PUTIH TELUR YANG DIKOCOK HINGGA KAKU AKAN MENGHASILKAN PUDDING DENGAN TEKSTUR YANG LEMBUT SEPERTI BUSA YANG DALAM ISTILAH ASINGNYA DISEBUT “BAVAROIS**

BAHAN

- AGAR- AGAR
- GULA PASIR
- SARI BUAH
- PUTIH TELUR

ALAT

- MIXER
- KOM
- PANCI
- CETAKAN
- SENDOK KAYU
- SENDOK SAYUR

CARA PEMBUATAN

- JERANGKAN GULA, AGAR-AGAR DAN SARI BUAH SAMPAI MENDIDIH
- MIXER PUTIH TELUR SAMPAI KAKU
- MASUKKAN CAMPURAN AGAR-AGAR YG SUDAH SUAM-SUAM KUKU DALAM PUTIH TELUR SAMPAI DIADUK KUAT
- MASUKKAN DALAM CETAKAN DINGINKAN

KRITERIA YANG BAIK

- WARNA PUTIH SUSU
- RASA MANIS
- TEKSTUR LEMBUT
- AROMA HARUM

RESEP PINEAPPLE BAVAROIS

• BAHAN	JUMLAH POTONGAN
• 1. AGAR-AGAR BUBUK	1 BKS
• 2. EGG WHITE	2 BTR KOCOK
• 3. SUGAR	200 GR
• 4. WATER + PINEAPPLE JUICE	400 CC
• 5. PINEAPPLE	1 BUAH
• 6. SALT	SCK

RESEP STRAWBERRY BAVAROIS

• BAHAN	JUMLAH POTONGAN
• 1. AGAR-AGAR BUBUK	1 BKS
• 2. EGG WHITE	2 BTR
• 3. SUGAR	200 GR
• 4. WATER + SARI STRAWBERRY	400 CC
• 5. STRAWBERRY	100 GR
• 6. SALT	SCK

The background is a light gray gradient. In the top-left and bottom-right corners, there are several realistic water droplets of various sizes, some overlapping. The text 'TERIMA KASIH' is centered in the middle of the page.

TERIMA KASIH

LEMBAR PENILAIAN KINERJA DESSERT

ASPEK KEGIATAN	BOBOT	SCORE
Persiapan		
1. Persiapan alat	5	
2. Persiapan bahan	10	
3. Pakaian kerja	5	
Proses		
1. Teknik olah	25	
2. Waktu	25	
Hasil		
1. Rasa : manis	10	
2. Warna : putih susu	5	
3. Tekstur : lembut	5	
4. Penyajian : rapi dan menarik	10	

RUBRIK SOAL PRAKTEK

no	Indicator jawaban	Bobot penilaian	Angka
1.	1. Persiapan alat	1. Nilai 5 jika alat yang akan digunakan benar 2. nilai 2 jika alat yang digunakan salah	
	2. Persiapan Bahan	1. nilai 10 jika bahan yang digunakan benar sesuai standar 2. nilai 5 jika bahan kurang sesuai dengan standar bahan	
	3. Pakaian kerja	1. Nilai 5 jika berpakaian lengkap 2. Nialai 3 jika berpakaian kurang lengkap	
2.	1. Teknik olah	1. Nilai 25 jika teknik olah benar 2. Nilai 20 jika teknik olah kurang benar 3. Nilai 10 jika teknik olah salah	
	2. Waktu	1. nilai 25 jika tepat waktu 2. nilai 10 jika tidk tepat waktu	
3.	1. Rasa	1. Nilai 10 jika rasa gurih dan manis 2. Nilai 5 jika tidak gurih dan kurang manis 3. Nilai 3 jika rasa kurang gurih dan kurang manis	
	2. Warna	1. nilai 5 jika warna putih	

		bersih 2. Nilai 3 jika warna putih kusam	
	3. Tekstur	1. Nilai 10 jika tekstur liat tapi empuk 2. Nilai 5 jika tekstur liat tapi keras	
	4. Penyajian	1. Nilai 5 jika penyajian rapi menarik 2. Nilai 3 jika penyajian kurang rapi dan kurang menarik	



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Nama Sekolah	: SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian	: patiseri
Mata Pelajaran	: cake
Kelas/Semester	: XI
Materi Pokok	: membuat sponge cake
Pertemuan	: 1
Alokasi Waktu	: 5x45 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 adonan padat beragi	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang adonan padat beragi
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	Membuat sponge cake	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis tentang bahan yang digunakan 2. Menganalisis tentang alat yang digunakan 3. Menganalisis tentang teknik olah yang digunakan 4. Menganalisis tentang kriteria hasil

C. Tujuan Pembelajaran

<p>Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran sponge cake ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat:</p>	
1.	Terlihat aktif dalam pembelajaran ruang lingkup sponge cake
2.	Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3.	Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4.	Dapat menjelaskan tentang bahan yang digunakan
5.	Dapat menjelaskan tentang alat yang digunakan
6.	Dapat menjelaskan tentang teknik olah yang digunakan
7.	Dapat menjelaskan tentang kriteria sponge cake

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian cake

Cake dalam pengertian umum merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. Selain itu juga cake dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, shortening, susu, dan bahan penambah aroma. Bahan-bahan ini dikombinasikan untuk menghasilkan remah yang halus, tekstur yang empuk, warna menarik, dan baik aromanya.

a. Bahan Utama

1) Tepung terigu

Fungsi tepung terigu dalam pembuatan cake adalah sebagai pembentuk struktur dan pengikat bahan lainnya.

2) Gula

Fungsi gula dalam pembuatan cake adalah :

- a) Menghaluskan *crumb*
- b) Memberi rasa manis
- c) Membantu aerasi
- d) Menjaga kelembaban
- e) Memberi warna pada kulit
- f) Melembutkan *crumb*
- g) Memperpanjang umur simpan

3) Telur

Telur merupakan bahan yang mesti ada dalam pembuatan kue terutama cake. Telur bersama tepung membentuk kerangka atau struktur (*proteinnya*) cake, selain itu telur juga menyumbangkan kelembaban (mengandung 75% air dan 25% *solid*) sehingga cake menjadi empuk, aroma, penambah rasa, peningkatan gizi, pengembangan atau peningkatan volume serta mempengaruhi warna dari cake.

4) Lemak

Fungsi lemak dalam cake adalah :

- a) Membantu dalam aerasi
- b) Melembutkan tekstur
- c) Memperbaiki rasa
- d) Memperbaiki kualitas penyimpanan
- e) Membuat tidak kenyal

f) Memberi warna pada permukaan

b. Bahan Tambahan

1) Susu

Susu yang digunakan pada pembuatan cake dapat berbentuk susu padat, kental atau susu murni. Apabila susu yang digunakan adalah susu padat kering maka cake akan mempunyai susunan yang lengkap. Susu padat dapat membangkitkan rasa atau aroma dan merupakan bahan penahan cairan yang baik. Air yang ada dalam susu cair menimbulkan rasa lezat pada kue.

2) Garam

Fungsi garam sebagai pembangkit rasa dan aroma. Garam juga berfungsi menurunkan suhu penggulaian dalam adonan. Selain itu garam memegang peranan penting dalam menimbulkan warna kerak

3) Air

Air berfungsi sebagai pelarut, dan berpengaruh pada kepadatan adonan. Air juga dapat mengembangkan protein dalam tepung yang bertindak menahan gas dari baking powder.

c. Bahan pengembang

1) Baking powder

Baking powder merupakan bahan pengembang yang umum digunakan pada cake. Baking powder berfungsi sebagai agen aerasi/pengembang, untuk memperbaiki "*eating quality*", memperbaiki warna *crumb* (lebih cerah).

Macam-macam BP :

a) *Fast Acting* : Bereaksi saat proses pengocokkan

b) *Slow Acting* : Bereaksi saat pemanggangan

c) *Double Acting* : Bereaksi saat pengocokkan dan Pemanggangan.

2) Baking soda

Baking soda bereaksi apabila dipanaskan, atau dicampur dengan asam (baik dingin atau panas). Komposisi baking soda adalah terdiri dari sodium bikarbonat (NaHCO_3) dan bahan pengisi (*filler*)

3) Amonium karbonat

Biasanya digunakan untuk jenis produk yang tidak mengandung kelembaban, sehingga sangat baik untuk pembuatan *short crust* atau *cookies*. Jenis pengembang ini akan menguap apabila dipanaskan, sehingga tidak meninggalkan sisa padatan.

d. Emulsifier

Dipergunakan sebagai stabilisator adonan dengan menyatukan cairan dengan lemak, sehingga dapat membantu aerasi dan meningkatkan stabilisator adonan. Fungsi emulsifier dapat:

- 1) Meningkatkan tekstur lebih halus
- 2) Meningkatkan keempukkan cake
- 3) Memperbaiki/menambah volume
- 4) Memperpanjang umur simpan

2. METODE PENCAMPURAN CAKE

Metode pencampuran dalam pembuatan cake berbeda berdasarkan jenis cakenya juga dalam satu jenis cake ada beberapa metode dalam pencampuran cake. Berikut ini akan dijelaskan metode pencampuran cake berdasarkan jenis cakenya. Sebagai contoh, tahapan pembuatan cake dapat dilihat di bawah ini :

a. Butter Cake/Pound Cake

Pada pound cake metode pencampurannya ada 4 macam yaitu :

- 1) Sugar Batter Method (metode adonan gula).
- 2) Flour Batter Method (metode adonan tepung).
- 3) Blending Method (metode pengadukan).
- 4) All-in Method (Metode proses menyeluruh)

b. Foam Cake/Sponge Cake

Sponge cake, yaitu cake yang diawali pembuatannya dengan mengocok telur dan gula hingga mengembang. Untuk tahap ini, pengocokan memang agak lama karena biasanya hasilnya harus benar-benar mengembang hingga kaku.

c. Chiffon cake

Prinsip Chiffon cake hanya memisahkan putih telur dan kuning telur pada proses pengadukan yaitu dengan mengocok putih telur dan gula pada tempat terpisah hingga mengembang dan kaku. Di tempat lain kuning telur dan gula juga dikocok hingga gula larut kemudian masukkan terigu, lemak, dan cairan hingga tercampur rata. Kemudian digabungkan adonan putih telur dan kuning telur hingga tercampur rata secara perlahan.

3. Proses Baking

Yang penting untuk diperhatikan dalam pembakaran adalah suhu, serta waktu proses pembakaran tersebut. Kedua hal tersebut tergantung pada beberapa faktor, yaitu ukuran besar kecilnya produk, kekentalan adonan, kualitas bahan baku, kepadatan adonan, jumlah produk yang dibakar, dan kelembaban oven.

- a. Ukuran besar kecilnya cake.

Semakin besar ukuran cake, semakin lama waktu yang diperlukan agar cake menjadi matang. Apabila ukuran cake relatif besar, selain waktu lebih lama, suhu oven juga harus lebih rendah. Panas oven tidak dapat lebih cepat merambat ke bagian dalam cake. Apabila suhu oven terlalu tinggi, kerak akan segera terbentuk sehingga menghambat perambatan panas ke bagian dalam cake. Akibatnya cake bagian dalam akan sedikit mentah sementara bagian kulit akan berwarna gelap dan pecah-pecah.

b. Kekentalan Adonan

Untuk adonan cake yang kental, teknik pembakarannya hampir sama dengan teknik diatas. Suhu tidak boleh terlalu tinggi, dan dengan waktu yang sedikit lama. Bila cake kurang matang, maka bagian dalam cake akan berlubang, tepat dibagian bawah puncak cake.

c. Kualitas Bahan Baku

Kualitas bahan baku juga sangat berpengaruh terhadap hasil pembakaran, selain faktor yang lain, seperti keseimbangan bahan baku, pengadukan, serta teknik pembakarannya.

d. Kepadatan Adonan

Kepadatan adonan sangat dipengaruhi oleh kadar gula yang ada dalam adonan. Semakin tinggi presentase gula, adonan akan semakin kental dan padat. Pembakaran harus dilakukan dengan hati-hati, karena cake akan mudah terbakar. Oleh karena itu suhu oven tidak boleh terlalu tinggi.

e. Jumlah Cake

Apabila jumlah cake yang ditaroh dalam oven terlalu banyak, suhu oven akan cepat menurun pada awal proses pembakaran. Untuk menghindari turunnya suhu tersebut pembakaran harus diawali dengan suhu yang tinggi dan untuk seterusnya suhu dapat dipertahankan kebutuhan normal.

f. Kelembapan

ujuan utama menjaga kelembapan didalam ruangan oven adalah untuk mencegah terjadinya kerak dengan cepat agar panas dapat dengan mudah merambat kebagian dalam cake. Suhu pembakaran untuk setiap jenis cake berbeda-beda. Suhu diatur menurut kadar lemak formula, ukuran cake, dan jumlah unit cake yang dibakar. Semakin berlemak formula cake, semakin rendah suhu pembakarannya

E. Metode Pembelajaran

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

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran:

1. LCD
2. White board
3. handout
4. Power poin

G. Sumber Pembelajaran:

- Syahrul Mohideen. *Pengolahan Kue dan Roti*. Indonesia : Percetakan Buku Sekolah Trauner

H. Langkah-Langkah Pembelajaran

1. Langkah-langkah pembelajaran

PERTEMUAN		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Orientasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berdoa, merespon siswa • Mengecek kehadiran siswa • Menanyakan kabar dan keadaan siswa <p>Apersepsi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menanyakan kepada peserta didik agar apa yang anda ketahui tentang sponge cake? • Guru menginformasikan tujuan pembelajaran <p>Mekanisme pelaksanaan PBM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pembagian kelompok • Informasi pembagian waktu • Informasi pengamatan dan penilaian 	35menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati: Peserta didik membaca jobsheet sponge cake yang diberikan guru</p> <p>Menanya: Guru memintasiswa menyiapkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan sponge cake</p> <p>Mengumpulkan informasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat sponge cake dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik sponge cake dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan <p>Menalar / Mengasosiasi: Menganalisis data hasil praktik sponge cake dan Menyimpulkan data hasil praktek sponge cake</p> <p>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi: 1. Membuat laporan tertulis tentang hasil praktik</p>	150menit

	<p>2. Mempresentasikan hasil praktik depan kelas,</p> <p>3. Bersama peserta didik guru membantu menyempurnakan hasil praktik berdasarkan umpan balik siswa</p>	
Kegiatan Penutup	<p>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</p> <p>2. Guru memberikan soal (post test) tentang sponge cake</p> <p>3. Siswa mengerjakan soal yang diberikan guru</p> <p>4. Guru memotivasi siswa untuk tetap terus belajar agar cita-cita yang diinginkan terakbul.</p> <p>5. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p> <p>6. Berdoa</p>	40menit
	Jumlah:	225

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Indikator pencapaian kompetensi	Teknik penilaian	Bentuk instrumen
sikap: memiliki sikap disiplin, rasa ingin tahu, bekerja sama dan tanggung jawab dalam mendiskusikan materi yang diberikan yaitu sponge cake	Pengamatan dalam mengerjakan tugas	Instrument atau lembar pengamatan
Pengetahuan: a. menjawab pertanyaan pre Test dengan tepat dan benar b. pemahaman materi dan menjawab pertanyaan saat presentasi c. menjawab pertanyaan Post Test dengan tepat dan benar	Penilaian pre Test atau Post test	1. soal Test 2. lembar penilaian presentasi
Ketrampilan: a. terampil dalam mengidentifikasi sponge cake b. kreatif dalam memecahkan masalah	Pengamatan presentasi	Lembar pengamatan

I. LAMPIRAN 1 LEMBAR PENGAMATAN

Mata pelajaran : cake
 Kelas / Semester : XI PTS/ 1 (satu)
 Tahun Ajaran : 2014/2015

	Nama Siswa	Pemahaman				Kerja sama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	ARIB JASIR M.			v			v					v	
2	AISYAH INAYATUL M.				v		v					v	
3	ANA MAR ATUS S.				v		v					v	
4	ANNISA SUMARTIN			v			v					v	
5	ARUM ISTIQOMAH			v			v					v	
6	AYUNI SANDINA			v			v					v	
7	BETTY ROSITA N.				v		v					v	
8	CHRISTIANA BERTHA			v			v					v	
9	DESTY C.				v		v					v	
10	ERAWATI CATUR W.			v				v				v	
11	FEBRI ANGGORO P.				v		v					v	
12	FIKY HARDIYANTO			v			v					v	
13	FITA DWI R.				v		v					v	
14	FREDI ISWANTO			v			v					v	
15	IQLIMA AMBITA P.			v			v					v	
16	KENY AYU S.			v			v					v	
17	LISA MURTI RAHAYU			v			v					v	
18	MELINDARSULI			v			v					v	
19	MUSRINGAH			v			v					v	
20	NADIA AJENG NPR			v			v					v	
21	NOVIKA LIAN ASTUTI			v				v				v	
22	NURSAPTI				v			v				v	
23	PRIYANTIKA N.				v		v					v	
24	RENITA DIYAH AYU P.				v		v					v	
25	RISMA YULIARTI				v		v					v	
26	RURI ANJANI				v		v					v	
27	SETIANA YUNIASIH				v			v				v	
28	SITI MAIMUNAH (M)				v			v				v	
29	SITI MAIMUNAH (S)			v				v				v	
30	TRIANA ROMADHONI			v			v					v	
31	WENING CAHYA DP.			v			v					v	

Keterangan

1 = kurang

2 = sedang

3 = baik

4

=

sangat

baik

J. LAMPIRAN 2 LEMBAR PENILAIAN

Mata pelajaran : cake

Kelas / Semester : XI PTS/ 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014/2015

No	Nama Siswa	Nilai Post test	Keterangan
1	ARIB JASIR M.	82	
2	AISYAH INAYATUL M.	82	
3	ANA MAR ATUS S.	77	
4	ANNISA SUMARTIN	81	
5	ARUM ISTIQOMAH		
6	AYUNI SANDINA	76	
7	BETTY ROSITA N.	86	
8	CHRISTIANA BERTHA	86	
9	DESTY C.	82	
10	ERAWATI CATUR W.	86	
11	FEBRI ANGGORO P.	86	
12	FIKY HARDIYANTO	82	
13	FITA DWI R.	86	
14	FREDI ISWANTO	82	
15	IQLIMA AMBITA P.	82	
16	KENY AYU S.	72	
17	LISA MURTI RAHAYU	86	
18	MELINDARSULI	72	
19	MUSRINGAH	76	
20	NADIA AJENG NPR	72	
21	NOVIKA LIAN ASTUTI	77	
22	NURSAPTI	82	
23	PRIYANTIKA N.	76	
24	RENITA DIYAH AYU P.	77	
25	RISMA YULIARTI	76	
26	RURI ANJANI	82	
27	SETIANA YUNIASIH	82	
28	SITI MAIMUNAH (M)	82	
29	SITI MAIMUNAH (S)		
30	TRIANA ROMADHONI	77	
31	WENING CAHYA DP.	76	

K. LAMPIRAN 2 LEMBAR NILAI PRAKTEK

Mata pelajaran : cake
Kelas / Semester : XI patiseri/ 1 (satu)
Tahun ajaran : 2014/2015

NO	NAMA KELOMPOK	PERSIAPAN (20)	PROSES (50)	HASIL (30)	TOTAL
KELOMPOK 1					
1	DESTY CAHYANINGRUM	20	44	25	89
2	IQLIMA AMBITA P				
3	RISMA YULIARTI				
KELOMPOK 2					
1	AISYAH INAYATUI M	20	40	27	87
2	ERAWATI CATURWAHYUNI				
3	RENITA DYAH AYU PERMANI				
KELOMPOK 3					
1	ANNISA SUMARTIN	20	42	24	86
2	SITI MAIMUNAH M				
KELOMPOK 4					
1	FIKI HARDIYANTO	20	40	20	80
2	MELINDARSULI				
3	RURI ANJANI				
KELOMPOK 5					
1	AYUNI SANDINA	20	41	28	89
2	FREDY ISWANTO				
3	MUSRINGAH				
KELOMPOK 6					
1	FITA DWI R	20	40	29	89
2	NADIA AJENG NPR				
3	SETIANA YUNINGSIH				
KELOMPOK 7					
1	ARIB JASIR	20	45	24	89
2	PRIYANTIKA H				
3	WENING CAHYA				
KELOMPOK 8					
1	FEBRI ANGGORO P	20	40	29	89
2	NOVIKA LIAN A				

3	TRIANA ROMADHONI				
KELOMPOK 9					
1	BETTY ROSITA N	20	45	24	89
2	NURSAPTI				
KELOMPOK 10					
1	ANA MAR ATUS S	20	41	28	89
2	KENY AYU SARASWATI				
KELOMPOK 11					
1	CHRISTIANA BERTHA DEWI	20	45	22	87
2	LISA MURTI RAHAYU				

Guru Pembimbing,

Bantul, Agustus 2014
Guru Mata Pelajaran,

Mujirah ,Spd
NIP. 196410101989022003

Purwanti ,Spd
NIP. 197411232008012005

Mahasiswa PPL,

Dewi Gustin Nurani
NIM. 13511242006

CAKE



Pengertian Cake

- ▶ Dalam pengertian umum merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. Selain itu juga Cake dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, shortening, susu, dan bahan penambah aroma

Alat pembuatan Cake

Nama alat	Fungsi
Bowl	Sebagai tempat bahan makanan.
Timbangan	Digunakan untuk menimbang bahan makanan yang dibutuhkan.
Gelas ukur	Digunakan untuk mengukur cairan yang digunakan dalam pembuatan sponge cake
Mixer	digunakan untuk mengaduk adonan
Kom adonan	Digunakan sebagai tempat mengaduk adonan
Loyang	Sebagai alat pencetak sponge cake
Kuas	Digunakan untuk menguas Loyang
Oven	Digunakan untuk mematangkan sponge cake
Solet	Digunakan untuk mengaduk adonan sponge cake
Sendok	Digunakan untuk mengambil bahan

Bahan Pembuat Sponge

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Tepung terigu protein sedang	100 gr	
Margarine	125 gr	dicairkan
Gula pasir	125 gr	
Telur	4 butir	
Ovalet	½ sdm	

Cara membuat:

- ▶ Siapkan loyang ukuran 20 cm, oles dengan margarin lalu taburi dengan tepung terigu
- ▶ Tempatkan telur, gula pasir dan ovalet dalam satu tempat (kom adonan), lalu kocok sampai mengembang dengan mixer
- ▶ Setelah itu matikan mixer lalu tambahkan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan spatuala
- ▶ Masukkan margarin Cair yang sudah dingin sedikit demi sedikit sampai habis, Masukkan loyang ukuran 20 cm, oven hingga matang dan berwarna golden brown

Terima kasih

LEMBAR PENILAIAN KINERJA CAKE

ASPEK KEGIATAN	BOBOT	SCORE
Persiapan 1. Persiapan alat 2. Persiapan bahan 3. Pakaian kerja	5 10 5	
Proses 1. Teknik olah 2. Waktu	25 25	
Hasil 1. Rasa : gurih, anis 2. Warna : Coklat Kekuningan 3. Tekstur : lembut 4. Penyajian : rapi dan menarik	10 5 5 10	

RUBRIK SOAL PRAKTEK

no	Indicator jawaban	Bobot penilaian	Angka
1.	1. Persiapan alat	1. Nilai 5 jika alat yang akan digunakan benar 2. nilai 2 jika alat yang digunakan salah	
	2. Persiapan Bahan	1. nilai 10 jika bahan yang digunakan benar sesuai standar 2. nilai 5 jika bahan kurang sesuai dengan standar bahan	
	3. Pakaian kerja	1. Nilai 5 jika berpakaian lengkap 2. Nialai 3 jika berpakaian kurang lengkap	
2.	1. Teknik olah	1. Nilai 25 jika teknik olah benar 2. Nilai 20 jika teknik olah kurang benar 3. Nilai 10 jika teknik olah salah	
	2.Waktu	1. nilai 25 jika tepat waktu 2. nilai 10 jika tidk tepat waktu	
3.	1. Rasa	1. Nilai 10 jika rasa gurih dan manis 2. Nilai 5 jika tidak gurih dan kurang manis 3. Nilai 3 jika rasa kurang gurih dan kurang manis	
	2. Warna	1. nilai 5 jika warna putih	

		bersih 2. Nilai 3 jika warna putih kusam	
	3. Tekstur	1. Nilai 10 jika tekstur liat tapi empuk 2. Nilai 5 jika tekstur liat tapi keras	
	4. Penyajian	1. Nilai 5 jika penyajian rapi menarik 2. Nilai 3 jika penyajian kurang rapi dan kurang menarik	



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Mata Pelajaran	: Kue Indonesia
Kelas /Semester	: XII / 1 (satu)
Standar Kompetensi	: Dessert ala Indonesia
Kompetensi Dasar	: Menyiapkan dan membuat dessert ala indonesia
Indikator	:
	1.1. Memahami pengertian kue indonesia
	1.2. Memahami pengertian dessert indonesia
	1.3. Mengetahui karakteristik dessert
	1.4. Mengetahui klasifikasi olahan kue indonesia
	1.5. Menyebutkan fungsi dessert
	1.6. Mengidentifikasi jenis-jenis dessert
	1.7. Mengidentifikasi standar porsi dessert
	1.8. Menyebutkan contoh-contoh dessert indonesia
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit
Nilai dan Materi yang Diintegrasikan:	1. Pemahaman
	2. Tanggung jawab
	3. Kerjasama

A. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian kue indonesia
2. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian dessert indonesia
3. Peserta didik dapat menyebutkan karakteristik dessert
4. Peserta didik dapat mengetahui klasifikasi olahan kue indonesia
5. Peserta didik dapat menyebutkan fungsi dessert
6. Peserta didik dapat mengidentifikasi jenis-jenis dessert
7. Peserta didik dapat mengidentifikasi standar porsi dessert
8. Peserta didik dapat menyebutkan contoh-contoh dessert indonesia

B. Materi Pembelajaran

1. Pengertian kue indonesia
2. Pengertian dessert indonesia
3. Karakteristik dessert
4. Klasifikasi olahan dessert
5. Fungsi dessert
6. Jenis-jenis dessert
7. Standar porsi dessert
8. Conroh-contoh dessert indonesia

C. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Tanya jawab
3. Diskusi
4. Pengamatan
5. Penugasan

Keterangan:

K = klasikal

G = group

I = individu

E. Sumber Belajar/Media Pembelajaran

1. Sumber :

- . Anni faridah. 2008. *Patiseri jilid III Untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hendra Utomo. 2005. *Resep Eksklusif Jajan Pasar*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

2. Media :

- LCD- Powerpoint
- Handout

F. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Memiliki sikap tanggung jawab, peduli, dan responsive dalam melakukan dessert ala indonesia	Unjuk kerja	- Penugasan - Diskusi - Presentasi
Mengidentifikasi hasil diskusi dalam memahami dan menyampaikan materi tentang dessert ala indonesia	Tanya jawab	Pertanyaan lisan
Menjawab pertanyaan <i>post test</i> secara tepat dan benar	<i>Post test</i>	1. Lembaran tugas latihan 2. Rubrik penilaian latihan

G. LAMPIRAN 1 LEMBAR PENGAMATAN

Mata pelajaran : kue indonesia

Kelas / Semester : XII PTS/ 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014/1015

	Nama Siswa	Pemahaman				Kerja sama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Alifita Gita Lestari			V					V				V
2	Anindya Candra S			V					V				V
3	Annisa				V				V				V
4	Armi Astuti			V					V			V	
5	Dian Winarni			V				V				V	
6	Eka Fitriana Wati			V				V				V	
7	Fitriana Dwi Astuti			V				V				V	
8	Fitriyani				V				V				V
9	Heny Prawitagati				V				V				V
10	Heri prasetyo				V			V					V
11	Iin Prastiwi				V			V					V
12	Irma Juli Setyowati			V				V				V	
13	Julia Wulandari			V				V				V	
14	Laila Nur Fitriyani			V				V					V
15	Nicky Mumpuni AN			V				V					V
16	Nilam kurniawati				V			V				V	
17	Nindya Pratiwi				V			V				V	
18	Nita Rohani				V			V				V	
19	Novia Wahyuningtias				V			V				V	
20	Rianawati Irawan				V			V				V	
21	Suci Tri Wulandari				V			V				V	
22	Wahyu Wukandari				V			V				V	
23	Yeni Anurgahesti				V			V				V	

Keterangan:

1 = kurang

2 = sedang

3 = baik

4 = sangat baik

H. LAMPIRAN 2 LEMBAR PENILAIAN

Mata pelajaran : kue indonesia
Kelas / Semester : XII PTS/ 1 (satu)
Tahun Ajaran : 2014/2015

	Nama Siswa	Nilai Post test	Nilai tugas tidak terstruktur
1	Alifita Gita Lestari		
2	Anindya Candra S	100	88
3	Annisa	100	
4	Armi Astuti	80	
5	Dian Winarni	62	88
6	Eka Fitriana Wati		
7	Fitriana Dwi Astuti		
8	Fitriyani	75	
9	Heny Prawitagati	99	
10	Heri prasetyo		88
11	Iin Prastiwi	86	88
12	Irma Juli Setyowati	100	
13	Julia Wulandari	96	
14	Laila Nur Fitriyani	93	
15	Nicky Mumpuni AN	71	
16	Nilam kurniawati		
17	Nindya Pratiwi	68	88
18	Nita Rohani	100	88
19	Novia Wahyuningtias	100	
20	Rianawati Irawan	100	
21	Suci Tri Wulandari		
22	Tri wardaningsih	93	
23	Wahyu Wukandari	100	88
24	Yeni Anurgahesti	100	88

Guru Pembimbing,

Mujirah ,Spd
NIP. 196410101989022003

Bantul, Agustus 2014
Guru Mata Pelajaran,

Sukiman,Spd
NIP. 196303131992031006

Mahasiswa PPL,

Dewi Gustin Nurani
NIM. 13511242006



Dessert ala indonesia

DEWI GUSTIN NURANI

13511242006

Pengertian kue indonesia

► Kue adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama. Kue biasanya bercita rasa manis atau ada pula yang gurih dan asin. kue seringkali diartikan sebagai makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung, baik tepung beras, tepung sagu, tapioka, ataupun terigu.

Pengertian dessert

- ▶ Dessert indonesia adalah sajian diakhir course dalam suatu set menu yang digunakan untuk menghilangkan kesan rasa yang terdahulu dan menutup penyajian makanan.

Karakteristik dessert

- ▶ Dessert biasanya berasa manis dan segar



Fungsi dessert

Sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama yang terkadang mempunyai aroma dan rasa yang amis serta menghilangkan rasa enek

Jenis dessert

Cold dessert

Dessert yang disajikan pada suhu dingin, tidak menutup kemungkinan proses pengolahannya melalui proses pemanasan sehingga disajikan dingin

Hot dessert

Dessert yang disajikan pada temperatur panas atau hangat, penyajian harus benar-benar panas atau hangat termasuk alat hidang yang diperlukan

Porsi dessert

Porsi dessert dalam susunan hidangan
adalah 100-120 gr



Contoh hidangan dessert

▶ Minuman

Es pisang ijo, es cendol, es sarang burung, es teller

❖ Pudding

Aneka jenis pudding



TUGAS DISKUSI

- ▶ BENTUK KELOMOK 1 KELOMPOK 3 ORANG
- ▶ CARI SATU CONTOH DESSERT INDONESIA

▶ LALU IDENTIFIKASI DARI :

NAMA HIDANGAN

JENIS HIDANGAN

BAHAN UNTUK MEMBUAT

ALAT MASAK YANG DIGUNAKAN

ALAT HIDANG YANG DIGUNAKAN

TEKNIK PENGOLAHAN

CARA PENYAJIAN

GARNISH ATAU HIASAN YANG DIBUTUHKAN

SAUS YANG DIGUNAKAN UNTUK HIDANGAN TERSEBUT

KARAKTERISTIK HIDANGAN TERSEBUT

▶ LALU DIPRESENTASIKAN KE DEPAN

SELAMAT MENGERJAKAN

A close-up photograph of a slice of a multi-layered chocolate cake. The cake features alternating layers of light-colored cake and dark chocolate frosting. The top surface is covered in a smooth, dark chocolate glaze. A decorative pink rose-shaped frosting ornament is placed on the top right corner of the slice. The slice is presented on a white plate, and the background is a soft-focus light blue surface.

TERIMA KASIH



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Mata Pelajaran	: Mulok
Kelas /Semester	: XII / 1 (satu)
Standar Kompetensi	: Cold Dessert
Kompetensi Dasar	: Menyiapkan dan membuat crepes
Indikator	:
	1.1. Memahami pengertian dessert
	1.2. Mengidentifikasi jenis-jenis dessert
	1.3. Mengidentifikasi fungsi dessert
	1.4. Mengetahui contoh hidangan dessert
	1.5. Mengetahui porsi dessert
	1.6. Memahami kriteria dessert
	1.7. Memahami pengertian crepes
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit
Nilai dan Materi yang Diintegrasikan:	1. Pemahaman
	2. Kerjasama
	3. Kreatifitas

A. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik dapat memahami pengertian dessert
2. Peserta didik dapat mengidentifikasi jenis-jenis dessert
3. Peserta didik dapat mengidentifikasi fungsi dessert
4. Peserta didik dapat mengetahui contoh hidangan dessert
5. Peserta didik dapat mengetahui porsi dessert
6. Peserta didik dapat mengetahui kriteria dessert
7. Peserta didik dapat memahami pengertian crepes

B. Materi Pembelajaran

1. Pengertian dessert
2. Identifikasi jenis-jenis dessert
3. Identifikasi fungsi dessert
4. Contoh hidangan dessert
5. Porsi dessert
6. Kriteria dessert
7. Pengertian crepes

C. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Tanya jawab
3. Praktek
4. Pengamatan

E. Sumber Belajar/Media Pembelajaran

1. Sumber :
 - Kokom Komariah dkk.2013.Pengolahan Makanan Kontinental.Yogyakarta:UNY
2. Media :
 - Jobsheet
 - Handout
 - Power point

F. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Memiliki sikap tanggung jawab, peduli, dan responsive dalam melakukan pembuatan crepes	Unjuk kerja	- Soal
Mengidentifikasi hasil praktek pembuatan crepes	Tanya jawab	Praktek
Menjawab pertanyaan <i>post test</i> secara tepat dan benar	<i>Post test</i>	1. Lembaran tugas latihan 2. Rubrik penilaian latihan

G. LAMPIRAN 1 LEMBAR PENGAMATAN

Mata pelajaran :MULOK
 Kelas / Semester : XII JB 2/ 1 (satu)
 Tahun Ajaran : 2014/1015

	Nama Siswa	Pemahaman				Kerja sama				Kreativitas			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	ATMASARI ROYANI								V				
2	AULIA NURAINI												V
3	BAGAS EDY SANTOSO											V	
4	CHRISTIAN DWI OKTA											V	
5	DENIKA MELIA PUTRI											V	
6	DESI ERNI PRATIWI											V	
7	DIMAS RAHMADI ANGGARA											V	
8	DITA FEBRIANA											V	
9	EMBUN SALSABIILA											V	
10	ERI FERMAWATI												
11	FAQIH MUHAMMAD RIZAL												
12	FAUZIYAH FIRDHA MAHARANI												
13	FIRDA KAHARNI												
14	FITRI RAHAYU				V				V				
15	FITRI RAHMAWATI												V
16	IMELDA ARDIYANTI											V	
17	INDAH LAILI RAHMAWATI											V	
18	ITA NUR ISNAINI											V	
19	JELITA NIRMALA DEWI				V							V	
20	KUMALA DEWI												
21	LUY NUR FATIMAH								V				V
22	MARTIA											V	
23	MEI RITA SUGESTI											V	
24	MEIMONAH ASTUTI											V	
25	MIA ALFIANI											V	
26	NURUL HIKMAH											V	
27	RIZKY NUR CHOLISH								V				
28	SEPTIANA ABIDIN												
29	SUMARWANTI												
30	TIYAS WAHYUNI												
31	TRI LESTARI				V				V				V

Keterangan:

- 1 = kurang
- 2 = sedang
- 3 = baik
- 4 = sangat baik

H. LAMPIRAN 2 LEMBAR NILAI EVALUASI

Mata pelajaran : MULOK

Kelas / Semester : XII JASA BOGA 2/ 1 (satu)

NO	NAMA SISWA	NILAI EVALUASI	KETERANGAN
1	ATMASARI ROYANI	100	
2	AULIA NURAINI	62	
3	BAGAS EDY SANTOSO		
4	CHRISTIAN DWI OKTA		
5	DENIKA MELIA PUTRI	99	
6	DESI ERNI PRATIWI	87	
7	DIMAS RAHMADI ANGGARA	72	
8	DITA FEBRIANA	83	
9	EMBUN SALSABIILA	83	
10	ERI FERMAWATI	89	
11	FAQIH MUHAMMAD RIZAL	88	
12	FAUZIYAH FIRDHA MAHARANI	82	
13	FIRDA KAHARNI	92	
14	FITRI RAHAYU		
15	FITRI RAHMAWATI	82	
16	IMELDA ARDIYANTI	99	
17	INDAH LAILI RAHMAWATI	93	
18	ITA NUR ISNAINI	87	
19	JELITA NIRMALA DEWI		
20	KUMALA DEWI	82	
21	LUY NUR FATIMAH	83	
22	MARTIA	92	
23	MEI RITA SUGESTI	83	
24	MEIMONAH ASTUTI	93	
25	MIA ALFIANI	84	
26	NURUL HIKMAH	87	
27	RIZKY NUR CHOLISH	99	
28	PUTRI RAHAYU	88	
29	SEPTIANA ABIDIN	92	
30	SUMARWANTI	82	
31	TIYAS WAHYUNI	93	
32	TRI LESTARI	92	

I. LAMPIRAN 2 LEMBAR NILAI PRAKTEK

Mata pelajaran : MULOG

Kelas / Semester : XII JASA BOGA 2/ 1 (satu)

NO	NAMA KELOMPOK	PERSIAPAN (20)	PROSES (50)	HASIL (30)	TOTAL
KELOMPOK 1					
1	DITA FEBRIANA	20	41	22	83
2	IMELDA ARDIYANTI				
3	MEIMANA ASTUTI				
KELOMPOK 2					
1	AULIA NURAINI	20	42	20	82
2	INDAH LAILI R				
3	MARTIA				
KELOMPOK 3					
1	FAUZIAH FIRDHA M	20	40	22	82
2	SEPTIANA ABIDIN				
3	TRI LESTARI				
KELOMPOK 4					
1	EMBUN S	20	40	21	81
2	FITRI RAHAYU				
3	TIYAS WAHYUNI				
KELOMPOK 5					
1	DENIKA MELIA PUTRI	20	43	20	83
2	ERI FERMAWATI				
3	FITRI RAHMAWATI				
KELOMPOK 6					
1	FERDA KAHARANI	20	40	21	81
2	KUMALA DEWI				
3	SUMARWANTI				
KELOMPOK 7					
1	ITA NUR I	20	45	19	84
2	NURUL H				
3	MIA A				
KELOMPOK 8					
1	DESI ERNI	20	40	22	82
2	MEI RITA SUGESTI				
3	LUY NUR				

KELOMPOK 9					
1	ATMASARI R	20	45	16	81
2	FAQIH MUHAMMAD				
3	RISQI				
KELOMPOK 10					
1	BAGAS EDI SANTOSO	20	41	20	81
2	CHRISTIAN DWI OKTA				
3	DIMAS RANDANI				

Guru Pembimbing,

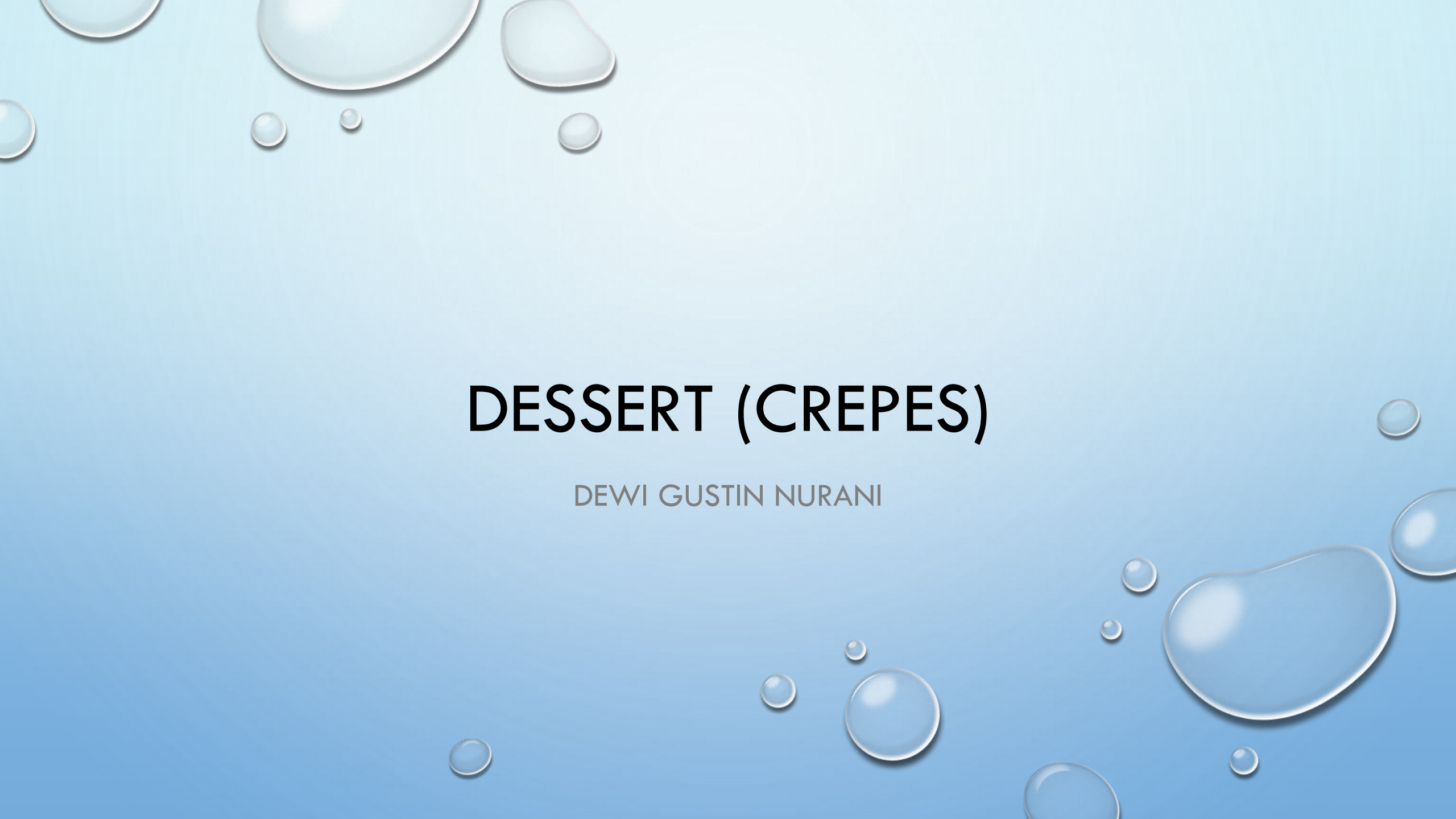
Bantul, Agustus 2014
Guru Mata Pelajaran,

Mujirah ,Spd
NIP. 196410101989022003

Purwanti ,Spd
NIP. 197411232008012005

Mahasiswa PPL,

Dewi Gustin Nurani
NIM. 13511242006

The background is a light blue gradient with several realistic water droplets of various sizes scattered across it. The droplets have highlights and shadows, giving them a three-dimensional appearance. The text is centered in the middle of the frame.

DESSERT (CREPES)

DEWI GUSTIN NURANI

PENGERTIAN DESSERT

- HIDANGAN PENUTUP (DESSERT) ADALAH HIDANGAN YANG DISAJIKAN SETELAH HIDANGAN UTAMA (MAIN COURSE) SEBAGAI HIDANGAN PENUTUP ATAU BIASA DISEBUT DENGAN ISTILAH PENCUCI MULUT

FUNGSI DESSERT

- FUNGSI DESSERT DALAM GILIRAN HIDANGAN (COURSES) ADALAH SEBAGAI HIDANGAN YANG MENYEGARKAN SETELAH MENYANTAP HIDANGAN UTAMA (MAIN COURSE) YANG TERKADANG MEMPUNYAI AROMA ATAU RASA YANG AMIS SERTA MENGHILANGKAN RASA ENEK.

MACAM DESSERT

- **HOT DESSERT (DISAJIKAN DALAM KEADAAN PANAS)**
- **COLD DESSERT (DISAJIKAN DALAM KEADAAN DINGIN)**

CONTOH HIDANGAN DESSERT

- **FRUIT SLICE**
- **PUDDING**
- **CREPES**

PENGERTIAN CREPES

- ADONAN DADAR YANG BERBENTUK CAIR (LIQUID) YANG TERBUAT DARI TELUR DAN TEPUNG TERIGU YANG KEMUDIAN DIDADAR DENGAN MENGGUNAKAN WAJAN DADAR (PAN FRYING).

- CREPES DAPAT DIHIDANGKAN SEBAGAI DESSERT
- CREPES JUGA DAPAT DIHIDANGKAN SEBAGAI APPETIZER
- SESUAI DENGAN ISIYANG DIBERIKAN DAN RASA DARI CREPES TERSEBUT

SYARAT GARNISH

- SESUAI DENGAN HIDANGAN
- GARNISH HARUS BISA DIMAKAN
- APABILA INGIN MENGGUNAKAN BUNGA PILIH YANG TIDAK BERACUN DAN BERBAU MENYENGAT

GARNISH UNTUK CREPES

- STRAWBERRY
- DAUN MINT
- SAUCE PENDAMPING
- BUAH YANG DIPAKAI UNTUK FILLING
- COKLAT

PORSI DESSERT

- 100 SAMPAI 120 GRAM

TERIMA KASIH

LEMBAR PENILAIAN KINERJA DESSERT

ASPEK KEGIATAN	BOBOT	SCORE
Persiapan		
1. Persiapan alat	5	
2. Persiapan bahan	10	
3. Pakaian kerja	5	
Proses		
1. Teknik olah	25	
2. Waktu	25	
Hasil		
1. Rasa : gurih, anis	10	
2. Warna : Coklat Kekuningan	5	
3. Tekstur : lembut	5	
4. Penyajian : rapi dan menarik	10	

RUBRIK SOAL PRAKTEK

no	Indicator jawaban	Bobot penilaian	Angka
1.	1. Persiapan alat	1. Nilai 5 jika alat yang akan digunakan benar 2. nilai 2 jika alat yang digunakan salah	
	2. Persiapan Bahan	1. nilai 10 jika bahan yang digunakan benar sesuai standar 2. nilai 5 jika bahan kurang sesuai dengan standar bahan	
	3. Pakaian kerja	1. Nilai 5 jika berpakaian lengkap 2. Nialai 3 jika berpakaian kurang lengkap	
2.	1. Teknik olah	1. Nilai 25 jika teknik olah benar 2. Nilai 20 jika teknik olah kurang benar 3. Nilai 10 jika teknik olah salah	
	2.Waktu	1. nilai 25 jika tepat waktu 2. nilai 10 jika tidk tepat waktu	
3.	1. Rasa	1. Nilai 10 jika rasa gurih dan manis 2. Nilai 5 jika tidak gurih dan kurang manis 3. Nilai 3 jika rasa kurang gurih dan kurang manis	
	2. Warna	1. nilai 5 jika warna putih	

		bersih 2. Nilai 3 jika warna putih kusam	
	3. Tekstur	1. Nilai 10 jika tekstur liat tapi empuk 2. Nilai 5 jika tekstur liat tapi keras	
	4. Penyajian	1. Nilai 5 jika penyajian rapi menarik 2. Nilai 3 jika penyajian kurang rapi dan kurang menarik	



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	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Pastry Bakery
Kelas/Semester	: XI
Materi Pokok	: Membuat roti boy
Pertemuan	: 1
Alokasi Waktu	: 6 x 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 konkrit 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 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
4.3	Membuat roti boy	1. Melakukan praktik membuat roti 2. Menganalisis hasil praktik roti boy terkait dengan kriteria hasil

C. Tujuan Pembelajaran

<p>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:</p>	
1.	Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
2.	Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
3.	Dapat menjelaskan tentang bahan pembuatan roti boy
4.	Dapat menjelaskan tentang alat pembuatan roti boy
5.	Dapat menjelaskan tentang cara membuat roti boy
6.	Dapat menjelaskan tentang cara mengemas roti boy
7.	Dapat mempraktikkan membuat roti boy
8.	Dapat menjelaskan tentang kriteria hasil praktik roti boy

D. Materi Pembelajaran roti boy

- a. Tepung terigu
- b. East
- c. Bread improver
- d. Bread softener
- e. Gula pasir
- f. Susu bubuk
- g. butter
- h. margarine
- i. dairy cream
- j. telur
- k. air
- l. Milk pasta
- m. Kopi instant
- n. Mocca pasta

1. Alat pembuatan roti boy

a. Alat pembuatan

Nama alat	Fungsi
Timbangan	Untuk menimbang bahan
Kum adonan	Untuk tempat bahan
mixer	Untuk mencampur bahan
Gelas ukur	Untuk jengukur bahan
Mixer adonan	Untuk membuat adonan roti boy
Sendok + garpu	Untuk mengambil bahan
loyang	Untuk membakar roti
Pipping bag	Untuk tempat isi

b. Alat hidang

Nama alat	Fungsi
Dinner plat	Untuk alat hidang roti
kemasan	Untuk mengemas roti

2. Cara membuat roti boy

- a. Siapkan bahan dan alat
- b. Timbang bahan yang dibutuhkan
- c. Membuat adonan roti
- d. Membuat topping roti
- e. Mengisi roti dengan bahan pengisi lalu beri topping
- f. Panggang hingga matang

3. Cara menyajikan roti boy

- a. Kemas roti Boy dengan cantik
- b. Tata di atas dinner plate

E. Metode Pembelajaran

- 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. jobsheet
4. Power point

G. Sumber Pembelajaran:

1. Kumpulan resep patiseri UNY

H. Langkah-Langkah Pembelajaran

PERTEMUAN		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam 2. Berdoa 3. Guru mengapsen para siswa 4. Guru memberikan peringatan k3 sebelum melakukan peraktek 5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada pembelajaran minuman panas 	35menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membaca jobsheet roti boy <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru meminta siswa menyiapkan alat dan bahan pembuatan roti boy <p>Mengumpulkan informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat roti boy dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik roti Buy dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan <p>Menalar / Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menganalisis data hasil praktik membuat roti boy <p>Menyimpulkan data hasil praktik membuat roti boy</p> <p>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil praktik membuat roti boy • Mempresentasikan hasil diskusi didepan kelas 	150menit
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru mengevaluasi hasil praktek yang telah dilakukan oleh siswa • Guru memotivasi siswa agar rajin belajar • Berdoa • Memperingatkan siswa agar mengerjakan tugasnya dan berhati-hati dalam berkendara saat pulang sekolah • Salam 	40 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Indikator pencapaian kompetensi	Teknik penilaian	Bentuk instrumen
sikap: memiliki sikap disiplin, rasa ingin tahu, bekerja sama dan tanggung jawab dalam mendiskusikan materi yang diberikan yaitu sponge cake	Pengamatan dalam mengerjakan tugas	Instrument atau lembar pengamatan
Pengetahuan: a. menjawab pertanyaan pre Test dengan tepat dan benar b. pemahaman materi dan menjawab pertanyaan saat presentasi c. menjawab pertanyaan Post Test dengan tepat dan benar	Penilaian pre Test atau Post test	1. soal Test 2. lembar penilaian presentasi
Ketrampilan: a. terampil dalam mengidentifikasi sponge cake b. kreatif dalam memecahkan masalah	Pengamatan presentasi	Lembar pengamatan

Guru Pembimbing,

Bantul, Agustus 2014
Guru Mata Pelajaran,

Mujirah ,Spd
NIP. 196410101989022003

Sukiman,Spd
NIP. 196303131992031006

Mahasiswa PPL,

Dewi Gustin Nurani
NIM. 13511242006

I. LAMPIRAN 1 LEMBAR PENGAMATAN

Mata pelajaran : pastry bakery
 Kelas / Semester : XI PTS/ 1 (satu)
 Tahun Ajaran : 2014/2015

	Nama Siswa	Pemahaman				Kerja sama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	ARIB JASIR M.			v				v				v	
2	AISYAH INAYATUL M.				v			v				v	
3	ANA MAR ATUS S.				v			v				v	
4	ANNISA SUMARTIN			v				v				v	
5	ARUM ISTIQOMAH			v				v				v	
6	AYUNI SANDINA			v				v				v	
7	BETTY ROSITA N.				v			v				v	
8	CHRISTIANA BERTHA			v				v				v	
9	DESTY C.				v			v				v	
10	ERAWATI CATUR W.			v					v			v	
11	FEBRI ANGGORO P.				v			v				v	
12	FIKY HARDIYANTO			v				v				v	
13	FITA DWI R.				v			v				v	
14	FREDI ISWANTO			v				v				v	
15	IQLIMA AMBITA P.			v				v				v	
16	KENY AYU S.			v				v				v	
17	LISA MURTI RAHAYU			v				v				v	
18	MELINDARSULI			v				v				v	
19	MUSRINGAH			v				v				v	
20	NADIA AJENG NPR			v				v				v	
21	NOVIKA LIAN ASTUTI			v					v			v	
22	NURSAPTI				v				v			v	
23	PRIYANTIKA N.				v			v				v	
24	RENITA DIYAH AYU P.				v			v				v	
25	RISMA YULIARTI				v			v				v	
26	RURI ANJANI				v			v				v	
27	SETIANA YUNIASIH				v				v			v	
28	SITI MAIMUNAH (M)				v				v			v	
29	SITI MAIMUNAH (S)			v					v			v	
30	TRIANA ROMADHONI			v				v				v	
31	WENING CAHYA DP.			v				v				v	

Keterangan

- 1 = kurang
- 2 = sedang
- 3 = baik
- 4 = sangat baik

J. LAMPIRAN 2 LEMBAR NILAI PRAKTEK

Mata pelajaran :pastry bakery
Kelas / Semester : XI patiseri/ 1 (satu)
Tahun ajaran : 2014/2015

NO	NAMA KELOMPOK	PERSIAPAN (20)	PROSES (50)	HASIL (30)	TOTAL
KELOMPOK 1					
1	FREDI ISWANTO	20	42	22	84
2	MUSRINGAH				
3	SITI MAIMUNAH S				
KELOMPOK 2					
1	BETTY ROSITA NURJANAH	20	40	23	83
2	CHRISTIANA BERTHA DEWI				
3	FIKI HARDIYANTO				
KELOMPOK 3					
1	ARUM ISTIQOMAH	20	43	20	83
2	IQLIMA AMBITA				
3	NUR SAPTI				
KELOMPOK 4					
1	FEBRI ANGGORO PUTRI	20	43	23	86
2	FITA RAMADHANI				
3	LISA MURTI RAHAYU				
KELOMPOK 5					
1	AISYAH INA YATUL M	20	41	23	84
2	RENITA DYAH AYU P				
3	WENING CAHYA DYAH				
KELOMPOK 6					
1	MELINDARSULI	20	40	24	84
2	DESTY CAHYA				
3	PRIYANTIKA N				
KELOMPOK 7					
1	ANA MARATUS S	20	42	24	86
2	AYUNI SANDINA				
3	RISMA YULIARTI				
KELOMPOK 8					
1	ARIB JASIR M	20	40	23	83
2	SETIANA Y				
3	TRIANA ROMADHONI				
KELOMPOK 9					

1	ANNISA SUMARTIN	20	40	22	82
2	ERAWATI CATUR W				
3	SITI MAIMUNAH M				
KELOMPOK 10					
1	NADIA AJENG N P R	20	41	21	82
2	RURI ANJANI				
KELOMPOK 11					
1	KENY AYU S	20	40	22	82
2	NOVIKA LIAN A				

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK

Mata Pelajaran : PASTRY BAKERY

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, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah	ROTI BOY	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> • Video/gambar/bahan sebenarnya atau membaca buku berkaitan dengan roti boy Menanya : <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> • pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mencari 	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video/gambar/alat roti boy • Bahan dan alat praktek pembuatan roti boy • Literatur lain yang

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>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>cara menyajikan roti boy dan mengemas roti boy</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk mencari data terkait pertanyaan yang diajukan tentang roti boy • Melakukan praktik membuat roti boy dengan menggunakan lembar tugas • Menganalisis hasil praktik roti boy terkait dengan kriteria hasil <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik • Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan 	<p>kemasan roti boy melalui internet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> • pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, 		<p>berkaitan dengan roti boy</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lembar tugas
<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>hasil praktik dan diskusi kelompok</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 	presentasi		

LEMBAR PENILAIAN KINERJA DESSERT

ASPEK KEGIATAN	BOBOT	SCORE
Persiapan		
1. Persiapan alat	5	
2. Persiapan bahan	10	
3. Pakaian kerja	5	
Proses		
1. Teknik olah	25	
2. Waktu	25	
Hasil		
1. Rasa : gurih, Manis	10	
2. Warna : kuning kecoklatn	5	
3. Tekstur : lembut	5	
4. Penyajian : rapi dan menarik	10	

RUBRIK SOAL PRAKTEK

no	Indicator jawaban	Bobot penilaian	Angka
1.	1. Persiapan alat	1. Nilai 5 jika alat yang akan digunakan benar 2. nilai 2 jika alat yang digunakan salah	
	2. Persiapan Bahan	1. nilai 10 jika bahan yang digunakan benar sesuai standar 2. nilai 5 jika bahan kurang sesuai dengan standar bahan	
	3. Pakaian kerja	1. Nilai 5 jika berpakaian lengkap 2. Nialai 3 jika berpakaian kurang lengkap	
2.	1. Teknik olah	1. Nilai 25 jika teknik olah benar 2. Nilai 20 jika teknik olah kurang benar 3. Nilai 10 jika teknik olah salah	
	2. Waktu	1. nilai 25 jika tepat waktu 2. nilai 10 jika tidk tepat waktu	
3.	1. Rasa	1. Nilai 10 jika rasa gurih dan manis 2. Nilai 5 jika tidak gurih dan kurang manis 3. Nilai 3 jika rasa kurang gurih dan kurang manis	
	2. Warna	1. nilai 5 jika warna putih	

		bersih 2. Nilai 3 jika warna putih kusam	
	3. Tekstur	1. Nilai 10 jika tekstur liat tapi empuk 2. Nilai 5 jika tekstur liat tapi keras	
	4. Penyajian	1. Nilai 5 jika penyajian rapi menarik 2. Nilai 3 jika penyajian kurang rapi dan kurang menarik	



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian : patiseri
Mata Pelajaran : pastry bakery
Kelas/Semester : XI
Materi Pokok : membuat fruits cake
Pertemuan : 2
Alokasi Waktu : 5x45 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 adonan padat beragi	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang adonan padat beragi
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	Membuat fruits cake	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis tentang bahan yang digunakan 2. Menganalisis tentang alat yang digunakan 3. Menganalisis tentang teknik olah yang digunakan 4. Menganalisis tentang kriteria hasil

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran sponge cake 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 butter cake dan fruits cake
2.	Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3.	Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4.	Dapat menjelaskan tentang bahan yang digunakan
5.	Dapat menjelaskan tentang alat yang digunakan
6.	Dapat menjelaskan tentang teknik olah yang digunakan
7.	Dapat menjelaskan tentang kriteria hasil

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian cake

Cake dalam pengertian umum merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. Selain itu juga cake dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, shortening, susu, dan bahan penambah

aroma. Bahan-bahan ini dikombinasikan untuk menghasilkan remah yang halus, tekstur yang empuk, warna menarik, dan baik aromanya.

a. Bahan Utama

1) Tepung terigu

Fungsi tepung terigu dalam pembuatan cake adalah sebagai pembentuk struktur dan pengikat bahan lainnya.

2) Gula

Fungsi gula dalam pembuatan cake adalah :

- a) Menghaluskan *crumb*
- b) Memberi rasa manis
- c) Membantu aerasi
- d) Menjaga kelembaban
- e) Memberi warna pada kulit
- f) Melembutkan *crumb*
- g) Memperpanjang umur simpan

3) Telur

Telur merupakan bahan yang mesti ada dalam pembuatan kue terutama cake. Telur bersama tepung membentuk kerangka atau struktur (proteinnya) cake, selain itu telur juga menyumbangkan kelembaban (mengandung 75% air dan 25% *solid*) sehingga cake menjadi empuk, aroma, penambah rasa, peningkatan gizi, pengembangan atau peningkatan volume serta mempengaruhi warna dari cake.

4) Lemak

Fungsi lemak dalam cake adalah :

- a) Membantu dalam aerasi
- b) Melembutkan tekstur
- c) Memperbaiki rasa
- d) Memperbaiki kualitas penyimpanan
- e) Membuat tidak kenyal
- f) Memberi warna pada permukaan

b. Bahan Tambahan

1) Susu

Susu yang digunakan pada pembuatan cake dapat berbentuk susu padat, kental atau susu murni. Apabila susu yang digunakan adalah susu padat kering maka cake akan mempunyai susunan yang lengkap. Susu padat dapat membangkitkan rasa atau aroma dan merupakan bahan penahan cairan yang baik. Air yang ada dalam susu cair menimbulkan rasa lezat pada kue.

2) Garam

Fungsi garam sebagai pembangkit rasa dan aroma. Garam juga berfungsi menurunkan suhu penggulalian dalam adonan. Selain itu garam memegang peranan penting dalam menimbulkan warna kerak

3) Air

Air berfungsi sebagai pelarut, dan berpengaruh pada kepadatan adonan. Air juga dapat mengembangkan protein dalam tepung yang bertindak menahan gas dari baking powder.

c. Bahan pengembang

1) Baking powder

Baking powder merupakan bahan pengembang yang umum digunakan pada cake. Baking powder berfungsi sebagai agen aerasi/pengembang, untuk memperbaiki "eating quality", memperbaiki warna *crumb* (lebih cerah).

Macam-macam BP :

- a) *Fast Acting* : Bereaksi saat proses pengocokkan
- b) *Slow Acting* : Bereaksi saat pemanggangan
- c) *Double Acting* : Bereaksi saat pengocokkan dan Pemanggangan.

2) Baking soda

Baking soda bereaksi apabila dipanaskan, atau dicampur dengan asam (baik dingin atau panas). Komposisi baking soda adalah terdiri dari sodium bikarbonat (NaHCO_3) dan bahan pengisi (*filler*)

3) Amonium karbonat

Biasanya digunakan untuk jenis produk yang tidak mengandung kelembaban, sehingga sangat baik untuk pembuatan *short crust* atau *cookies*. Jenis pengembang ini akan menguap apabila dipanaskan, sehingga tidak meninggalkan sisa padatan.

d. Emulsifier

Dipergunakan sebagai stabilisator adonan dengan menyatukan cairan dengan lemak, sehingga dapat membantu aerasi dan meningkatkan stabilisator adonan.

Fungsi emulsifier dapat:

- 1) Meningkatkan tekstur lebih halus
- 2) Meningkatkan keempukkan cake
- 3) Memperbaiki/menambah volume
- 4) Memperpanjang umur simpan

2. METODE PENCAMPURAN CAKE

Metode pencampuran dalam pembuatan cake berbeda berdasarkan jenis cakenya juga dalam satu jenis cake ada beberapa metode dalam pencampuran cake. Berikut ini akan dijelaskan metode pencampuran cake berdasarkan jenis cakenya. Sebagai contoh, tahapan pembuatan cake dapat dilihat di bawah ini :

a. Butter Cake/Pound Cake

Pada pound cake metode pencampurannya ada 4 macam yaitu :

- 1) Sugar Batter Method (metode adonan gula).
- 2) Flour Batter Method (metode adonan tepung).
- 3) Blending Method (metode pengadukan).
- 4) All-in Method (Metode proses menyeluruh)

b. Foam Cake/Sponge Cake

Sponge cake, yaitu cake yang diawali pembuatannya dengan mengocok telur dan gula hingga mengembang. Untuk tahap ini, pengocokan memang agak lama karena biasanya hasilnya harus benar-benar mengembang hingga kaku.

c. Chiffon cake

Prinsip Chiffon cake hanya memisahkan putih telur dan kuning telur pada proses pengadukkan yaitu dengan mengocok putih telur dan gula pada tempat terpisah hingga mengembang dan kaku. Di tempat lain kuning telur dan gula juga dikocok hingga gula larut kemudian masukkan terigu, lemak, dan cairan hingga tercampur rata. Kemudian digabungkan adonan putih telur dan kuning telur hingga tercampur rata secara perlahan.

3. Proses Baking

Yang penting untuk diperhatikan dalam pembakaran adalah suhu, serta waktu proses pembakaran tersebut. Kedua hal tersebut tergantung pada beberapa faktor, yaitu ukuran besar kecilnya produk, kekentalan adonan, kualitas bahan baku, kepadatan adonan, jumlah produk yang dibakar, dan kelembaban oven.

a. Ukuran besar kecilnya cake.

Semakin besar ukuran cake, semakin lama waktu yang diperlukan agar cake menjadi matang. Apabila ukuran cake relatif besar ,selain waktu lebih lama, suhu oven juga harus lebih rendah. Panas oven tidak dapat lebih cepat merambat ke bagian dalam cake. Apabila suhu oven terlalu tinggi, kerak akan segera terbentuk sehingga menghambat perambatan panas ke bagian dalam cake. Akibatnya cake bagian dalam akan sedikit mentah sementara bagian kulit akan berwarna gelap dan pecah-pecah.

b. Kekentalan Adonan

Untuk adonan cake yang kental, teknik pembakarannya hampir sama dengan teknik diatas. Suhu tidak boleh terlalu tinggi, dan dengan waktu yang sedikit lama.

Bila cake kurang matang, maka bagian dalam cake akan berlubang, tepat dibagian bawah puncak cake.

c. Kualitas Bahan Baku

Kualitas bahan baku juga sangat berpengaruh terhadap hasil pembakaran, selain faktor yang lain, seperti keseimbangan bahan baku, pengadukan, serta teknik pembakarannya.

d. Kepadatan Adonan

Kepadatan adonan sangat dipengaruhi oleh kadar gula yang ada dalam adonan. Semakin tinggi presentase gula, adonan akan semakin kental dan padat. Pembakaran harus dilakukan dengan hati-hati, karena cake akan mudah terbakar. Oleh karena itu suhu oven tidak boleh terlalu tinggi.

e. Jumlah Cake

Apabila jumlah cake yang ditaroh dalam oven terlalu banyak, suhu oven akan cepat menurun pada awal proses pembakaran. Untuk menghindari turunnya suhu tersebut pembakaran harus diawali dengan suhu yang tinggi dan untuk seterusnya suhu dapat dipertahankan kebutuhan normal.

f. Kelembapan

ujuan utama menjaga kelembapan didalam ruangan oven adalah untuk mencegah terjadinya kerak dengan cepat agar panas dapat dengan mudah merambat kebagian dalam cake. Suhu pembakaran untuk setiap jenis cake berbeda-beda. Suhu diatur menurut kadar lemak formula, ukuran cake, dan jumlah unit cake yang dibakar. Semakin berlemak formula cake, semakin rendah suhu pembakarannya

E. Metode Pembelajaran

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

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran:

1. LCD
2. White board
3. handout
4. Power poin

G. Sumber Pembelajaran:

- Syahrul Mohideen. *Pengolahan Kue dan Roti*. Indonesia : Percetakan Buku Sekolah Trauner

H. Langkah-Langkah Pembelajaran

1. Langkah-langkah pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Orientasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berdoa, merespon siswa • Mengecek kehadiran siswa • Menanyakan kabar dan keadaan siswa <p>Apersepsi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menanyakan kepada peserta didik agar apa yang anda ketahui tentang fruits cake? • Guru menginformasikan tujuan pembelajaran <p>Mekanisme pelaksanaan PBM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pembagian kelompok • Informasi pembagian waktu • Informasi pengamatan dan penilaian 	35menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati:</p> <p>Peserta didik membaca jobsheet fruits cake yang diberikan guru</p> <p>Menanya:</p> <p>Guru memintasiswa menyiapkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan fruits cake</p> <p>Mengumpulkan informasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat fruits cake dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik fruits cake dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan <p>Menalar / Mengasosiasi:</p> <p>Menganalisis data hasil praktik fruits cake dan menyimpulkan data hasil praktek fruits cake</p> <p>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat laporan tertulis tentang hasil praktik 2. Mempresentasikan hasil praktik depan kelas, 3. Bersama peserta didik guru membantu menyempurnakan hasil praktik berdasarkan umpan balik siswa 	150menit
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 2. Guru memberikan soal (post test) tentang fruits cake 3. Siswa mengerjakan soal yang diberikan guru 4. Guru memotivasi siswa untuk tetap terus belajar agar cita-cita yang diinginkan terkabul. 5. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. 6. Berdoa 	40menit
	Jumlah:	225

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Indikator pencapaian kompetensi	Teknik penilaian	Bentuk instrumen
sikap: memiliki sikap disiplin, rasa ingin tahu, bekerja sama dan tanggung jawab dalam mendiskusikan materi yang diberikan yaitu butter cake dan fruits cake	Pengamatan dalam mengerjakan tugas	Instrument atau lembar pengamatan
Pengetahuan: a. menjawab pertanyaan pre Test dengan tepat dan benar b. pemahaman materi dan menjawab pertanyaan saat presentasi c. menjawab pertanyaan Post Test dengan tepat dan benar	Penilaian pre Test atau Post test	1. soal Test 2. lembar penilaian presentasi
Ketrampilan: a. terampil dalam mengidentifikasi fruits cake b. kreatif dalam memecahkan masalah	Pengamatan presentasi	Lembar pengamatan

I. LAMPIRAN 1 LEMBAR PENGAMATAN

Mata pelajaran : pastry bakery

Kelas / Semester : XI PTS/ 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014/2015

	Nama Siswa	Pemahaman				Kerja sama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	ARIB JASIR M.				V				V				V
2	AISYAH INAYATUL M.				V			v					V
3	ANA MAR ATUS S.				V			V					V
4	ANNISA SUMARTIN				V			V					V
5	ARUM ISTIQOMAH			V				V					V
6	AYUNI SANDINA			V				V					V
7	BETTY ROSITA N.			V				V					V
8	CHRISTIANA BERTHA			V				V					V
9	DESTY C.			V					v				V
10	ERAWATI CATUR W.				V				V				v
11	FEBRI ANGGORO P.				V				V				V
12	FIKY HARDIYANTO				V				V				V
13	FITA DWI R.			V					V				V
14	FREDI ISWANTO			V					V				V
15	IQLIMA AMBITA P.			V					V				V
16	KENY AYU S.				V				V				V
17	LISA MURTI RAHAYU				V				V				V
18	MELINDARSULI			V				v					V
19	MUSRINGAH			V				V					V
20	NADIA AJENG NPR			v				V					V
21	NOVIKA LIAN ASTUTI				v			V					V
22	NURSAPTI				V			V					V
23	PRIYANTIKA N.			V					V				V
24	RENITA DIYAH AYU P.				V			V					v
25	RISMA YULIARTI			V					V				V
26	RURI ANJANI			V					V				V
27	SETIANA YUNIASIH			V					V				V
28	SITI MAIMUNAH (M)			V					V				V
29	SITI MAIMUNAH (S)				V			V					V
30	TRIANA ROMADHONI				V			V					v
31	WENING CAHYA DP.				v				V				v

Keterangan

1 = kurang

2 = sedang

3 = baik

4

=

sangat

baik

J. LAMPIRAN 2 LEMBAR PENILAIAN

Mata pelajaran : pastry bakery

Kelas / Semester : XI PTS/ 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014/2015

	Nama Siswa	Nilai Post test	Keterangan
1	ARIB JASIR M.	81	
2	AISYAH INAYATUL M.	82	
3	ANA MAR ATUS S.	82	
4	ANNISA SUMARTIN	76	
5	ARUM ISTIQOMAH	86	
6	AYUNI SANDINA	86	
7	BETTY ROSITA N.	82	
8	CHRISTIANA BERTHA	82	
9	DESTY C.	82	
10	ERAWATI CATUR W.	82	
11	FEBRI ANGGORO P.	82	
12	FIKY HARDIYANTO	77	
13	FITA DWI R.	82	
14	FREDI ISWANTO	81	
15	IQLIMA AMBITA P.	82	
16	KENY AYU S.	91	
17	LISA MURTI RAHAYU	77	
18	MELINDARSULI	91	
19	MUSRINGAH	82	
20	NADIA AJENG NPR	91	
21	NOVIKA LIAN ASTUTI	86	
22	NURSAPTI	81	
23	PRIYANTIKA N.	82	
24	RENITA DIYAH AYU P.	82	
25	RISMA YULIARTI	82	
26	RURI ANJANI	82	
27	SETIANA YUNIASIH	86	
28	SITI MAIMUNAH (M)	82	
29	SITI MAIMUNAH (S)	82	
30	TRIANA ROMADHONI	86	
31	WENING CAHYA DP.	82	

K. LAMPIRAN 2 LEMBAR NILAI PRAKTEK

Mata pelajaran :pastry bakery

Kelas / Semester : XI patiseri/ 1 (satu)

Tahun ajaran : 2014/2015

NO	NAMA KELOMPOK	PERSIAPAN (20)	PROSES (50)	HASIL (30)	TOTAL
KELOMPOK 1					
1	FREDI ISWANTO	20	45	22	87
2	MUSRINGAH				
3	SITI MAIMUNAH S				
KELOMPOK 2					
1	BETTY ROSITA NURJANAH	20	44	24	88
2	CHRISTIANA BERTHA DEWI				
3	FIKI HARDIYANTO				
KELOMPOK 3					
1	ARUM ISTIQOMAH	20	43	25	88
2	IQLIMA AMBITA				
3	NUR SAPTI				
KELOMPOK 4					
1	FEBRI ANGGORO PUTRI	20	46	23	89
2	FITA RAMADHANI				
3	LISA MURTI RAHAYU				
KELOMPOK 5					
1	AISYAH INA YATUL M	20	45	23	88
2	RENITA DYAH AYU P				
3	WENING CAHYA DYAH				
KELOMPOK 6					
1	MELINDARSULI	20	44	24	88
2	DESTY CAHYA				
3	PRIYANTIKA N				
KELOMPOK 7					
1	ANA MARATUS S	20	42	24	86
2	AYUNI SANDINA				
3	RISMA YULIARTI				
KELOMPOK 8					

1	ARIB JASIR M	20	41	23	84
2	SETIANA Y				
3	TRIANA ROMADHONI				
KELOMPOK 9					
1	ANNISA SUMARTIN	20	46	22	88
2	ERAWATI CATUR W				
3	SITI MAIMUNAH M				
KELOMPOK 10					
1	NADIA AJENG N P R	20	45	24	89
2	RURI ANJANI				
KELOMPOK 11					
1	KENY AYU S	20	45	23	87
2	NOVIKA LIAN A				

Guru Pembimbing,

Bantul, Agustus 2014
Guru Mata Pelajaran,

Mujirah ,Spd
NIP. 196410101989022003

Sukiman, Spd
NIP. 196303131992031006

Mahasiswa PPL,

Dewi Gustin Nurani
NIM. 13511242006

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK

Mata Pelajaran : PASTRY BAKERY

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, 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</p>	Fruits cake	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video/gambar/bahan sebenarnya atau membaca buku berkaitan dengan fruits cake <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mencari 	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video/gambar/alat fruits cake • Bahan dan alat praktek pembuatan fruits cake • Literatur lain

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>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>cara menyajikan fruits cake dan mengemas fruits cake</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk mencari data terkait pertanyaan yang diajukan tentang fruits cake • Melakukan praktik membuat fruits cake dengan menggunakan lembar tugas • Menganalisis hasil praktik fruits cake terkait dengan kriteria hasil <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik • Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan 	<p>kemasan fruits cake melalui internet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> • pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, 		<p>yang berkaitan dengan fruits cake</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lembar tugas
<p>3.1. Menganalisis fruits cake</p>					
<p>4.1. Membuat fruits cake</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>hasil praktik dan diskusi kelompok</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 	presentasi		

LEMBAR PENILAIAN KINERJA DESSERT

ASPEK KEGIATAN	BOBOT	SCORE
Persiapan		
1. Persiapan alat	5	
2. Persiapan bahan	10	
3. Pakaian kerja	5	
Proses		
1. Teknik olah	25	
2. Waktu	25	
Hasil		
1. Rasa : gurih, Manis	10	
2. Warna : kuning kecoklatn	5	
3. Tekstur : lembut	5	
4. Penyajian : rapi dan menarik	10	

RUBRIK SOAL PRAKTEK

no	Indicator jawaban	Bobot penilaian	Angka
1.	1. Persiapan alat	1. Nilai 5 jika alat yang akan digunakan benar 2. nilai 2 jika alat yang digunakan salah	
	2. Persiapan Bahan	1. nilai 10 jika bahan yang digunakan benar sesuai standar 2. nilai 5 jika bahan kurang sesuai dengan standar bahan	
	3. Pakaian kerja	1. Nilai 5 jika berpakaian lengkap 2. Nialai 3 jika berpakaian kurang lengkap	
2.	1. Teknik olah	1. Nilai 25 jika teknik olah benar 2. Nilai 20 jika teknik olah kurang benar 3. Nilai 10 jika teknik olah salah	
	2. Waktu	1. nilai 25 jika tepat waktu 2. nilai 10 jika tidk tepat waktu	
3.	1. Rasa	1. Nilai 10 jika rasa gurih dan manis 2. Nilai 5 jika tidak gurih dan kurang manis 3. Nilai 3 jika rasa kurang gurih dan kurang manis	
	2. Warna	1. nilai 5 jika warna putih	

		bersih 2. Nilai 3 jika warna putih kusam	
	3. Tekstur	1. Nilai 10 jika tekstur liat tapi empuk 2. Nilai 5 jika tekstur liat tapi keras	
	4. Penyajian	1. Nilai 5 jika penyajian rapi menarik 2. Nilai 3 jika penyajian kurang rapi dan kurang menarik	



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian : patiseri
Mata Pelajaran : pengelolaan usaha patiseri
Kelas/Semester : XII
Materi Pokok : usaha produk patiseri
Pertemuan : 1
Alokasi Waktu : 6x45 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 usaha produk patiseri	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang usaha produk patiseri
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	Pengelolaan usaha produk patiseri	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami pengertian usaha produk patiseri 2. Mengidentifikasi jenis-jenis usaha produk patiseri 3. Menyebutkan jenis-jenis produk patiseri 4. Merencanakan usaha produk patiseri

C. Tujuan Pembelajaran

<p>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:</p>	
1.	Terlihat aktif dalam pembelajaran ruang lingkup usaha produk patiseri
2.	Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3.	Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4.	Dapat menjelaskan tentang pengertian pengelolaan usaha produk patiseri
5.	Dapat menjelaskan tentang fungsi jenis-jenis usaha produk patiseri
6.	Dapat menjelaskan tentang jenis-jenis produk patiseri
7.	Dapat merencanakan usaha produk patiseri

D. Materi Pembelajaran

Pengertian pengelolaan usaha produk patiseri

- **Pengelolaan** itu sendiri akar katanya adalah “kelola”, ditambah awalan “pe” dan akhiran “an”. Istilah lain dari pengelolaan adalah “manajemen”. Manajemen adalah kata yang aslinya dari bahasa Inggris, yaitu management yang berarti ketatalaksanaan, tata pimpinan, pengelolaan. (Djamarah 2006:175).

- **Pengelolaan** adalah proses yang memberikan pengawasan pada semua hal yang terlibat dalam pelaksanaan kebijakan dan pencapaian tujuan”Dekdibud. (dalam Rachman 1997:11).
 - **Pengelolaan** dalam pengertian umum menurut Arikunto (dalam Djamarah 2006:175) adalah pengadministrasian pengaturan atau penataan suatu kegiatan.
 - **Usaha** adalah suatu kegiatan yang dilaksanakan oleh individu atau kelompok untuk mendapat penghasilan dengan tujuan guna memperoleh keuntungan.
 - **Produk** adalah segala sesuatu yang ditawarkan kepada suatu pasar untuk memenuhi keinginan atau kebutuhan.
 - **Pastry** berasal dari kata *paste* yang berarti campuran tepung terigu, cairan dan lemak. Pembuatan pastry mengacu pada berbagai adonan (*paste and dough*) dan banyak lagi produk turunannya. Produk pastry ada yang menggunakan ragi dan ada juga yang tidak menggunakan ragi. Pada umumnya produk pastry bertekstur krispy, adonan tidak kalis.
1. **Pengelolaan Usaha Produk Patiseri adalah** pelaksanaan dan pengembangan aktifitas yang memerlukan suatu perencanaan strategis, yaitu suatu pola atau struktur sasaran yang saling mendukung dan melengkapi menuju ke arah tujuan yang menyeluruh, usaha produk patiseri berhasil jika menghasilkan profit dan berkembangnya produk tentu menjadi tujuan yang diharapkan.

2) Jenis-Jenis Usaha Patiseri

➤ **Coffee Shop**

- **Coffee Shop** adalah suatu usaha di bidang makanan yang dikelola secara komersial yang menawarkan kepada para tamu makanan atau makanan kecil dengan pelayanan dalam suasana tidak formal tanpa diikuti suatu aturan service yang berlaku (sebagaimana *executive dining room*), jenis-jenis makanan atau harganya lebih murah.
- **Coffee shop** adalah suatu tempat yang menyediakan makanan dan minuman ringan disertai dengan hiburan-hiburan seperti live music ataupun pertunjukan pertunjukan lainnya serta dilengkapi dengan fasilitas-fasilitas yang memadai.
- **Coffee shop atau Cafe** adalah: suatu tempat yang mempunyai karakteristik gabungan dari bar dengan rumah makan atau restoran, tetapi dalam hal ini coffeeshop atau kafe banyak menyediakan minuman ringan seperti teh ataupun kopi dan juga makanan ringan tetapi ada juga sebagian kafe yang menyediakan minuman beralkohol.
- **Coffe Shop atau Brasserei** : adalah suatu restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel, suatu tempat dimana tamu biasanya berhubungan dengan hotel, suatu tempat dimana tamu bias mendapatkan makan pagi, makan siang dan makan malam secara cepat dengan harga yang cukup. Pada umumnya system pelayanannya adalah dengan American service dimana yang diutamakan adalah kecepatannya. Ready on plate service, artinya makanan sudah dtatur dan disiapkan diatas piring. Kadang-kadang penyajiannya dilakukan dengan cara buffet atau prasmanan.

➤ **Bakery**

- **Baker** adalah orang yang bekerja untuk membuat roti, pastry dan lainnya. Sedangkan **Bakery** adalah orang yang bekerja untuk membuat roti, pastry dan lainnya dibuat dan dijual. Menurut Neufeldt (1995) *bakery*
- Menurut kamus besar bahasa Indonesia (1991). “Pengertian asing adalah datang dari luar negeri”. “Pengertian adalah tempat dimana produk roti, pastry dan lainnya dibuat dan dijual yang berasal dari luar negeri. Sedangkan Bakery lokal adalah tempat dimana produk roti, pastry dan lainnya dibuat dan dijual yang berasal dari setempat atau daerah sendiri.

➤ **Cake Shop**

Cake Shop adalah toko yang khusus menjual aneka cake dari jenis ceke, rasa ceke dan aneka bentuk dekorasi kue dan cake.

➤ **Snack Bar/Milk Bar**

Snack Bar/Milk Bar adalah semacam restoran cukuran yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat dimana para tamu mengumpulkan makanan mereka diatas baki yang diambil dari atas kounter dan kemudian membawanya kemeja makan. Para tamu bebas memilih makanan yang disukainya. Makanan yang disediakan biasanya adalah *hamburger*, *sausages* dan *sawhwich*.

➤ **Home Industry**

- **Home Industry** adalah **Home** berarti rumah, tempat tinggal, ataupun Kampng halaman. Sedangkan **Industri** adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan.
- **Home Industry** adalah rumah usaha produk barang atau juga perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah.
- Usaha Home Industry dapat dilakukan dengan beberapa cara yaitu :
 - Home industry yang dilakukan dengan cara hanya menerima dan menyediakan tempat atau toko untuk menjual dan memasarkannya.
 - Home Industry yang membuat dan menjual produknya sendiri secara langsung
 - Home Industry yang hanya menjual produk tunggal

3) Jenis- jenis Produk Patiseri

- **Roti**

Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi.

- **Puff pastry**

Puff Pastry adalah adonan yang dibuat dengan lapisan-lapisan lemak yang berada diantara lapisan-lapisan adonan, sehingga pada waktu pembakaran terbentuk suatu jaringan terbuka yang getas dan berlapis-lapis. Ciri khas adonan Puff pastry adalah memasukkan lemak pada adonan dasar melalui proses\ pelipatan. Atau Puff pastry dapat juga dikatakan pastry dengan lapisan-lapisan lemak yang berada di antara lapisan-lapisan adonan sehingga pada waktu pembakaran terbentuk suatu jaringan terbuka yang getas dan berlapis-lapis.

- **Choux Paste**

Choux paste merupakan salah satu jenis pastry dengan karakteristik ringan namun volume besar dan dikembangkan dengan kuat (strongly leavened) dengan sel yang besar. Choux paste sering juga disebut kue sus yang didefinisikan sebagai kue yang bertekstur lembut dan kopong bagian dalamnya, sehingga dapat di isi dengan vla dengan aneka rasa. Bahkan Sus saat ini tidak hanya diisi Vla, akan tetapi juga di isi dengan berbagai macam filling seperti layaknya Sandwich.

- **Pie dough**

Adonan Pie adalah jenis adonan asin yang termasuk kedalam kelompok “ Short Pastry “ cirinya adalah jika dimakan kue akan pecah dimulut secara mudah, rapuh (Crispy).

- **Sugar Dough**

Sugar Dough lebih dikenal dengan sebutan adonan manis. Adonan ini dipergunakan untuk pembuatan kue kering, alas kue dan kulit pie. Selain manis rasanya adonan ini banyak mengandung lemak dan didalam pengerjaannya harus hati-hati, tidak boleh

menggunakan tepung sawur berlebihan karena akan mengakibatkan adonan menjadi keras, akan lebih baik jika adonan di roll diatas kain yang sudah ditaburi tepung sawur.

4) Rencana Usaha Produk Patiseri

Perencanaan adalah fungsi manajemen yang berhubungan dengan pemilihan visi, misi, tujuan, kebijakan, prosedur, program dan anggaran.

Usaha adalah semua kegiatan yang dilakukaoleh individu atau kelompok yang dilaksanakan secara legal dengan menggunakan dan mengkombinasikan sumber daya atau faktor- faktor produksi untuk menyediakan barang atau jasa bagi masyarakat dengan tujuan untuk memperoleh manfaat finansial yaitu laba bisnis atau laba usaha. Dengan demikian perencanaan usaha dapat didefinisikan sebagai proses pemilihan visi, misi dan tujuan, kebijakan, prosedur, program dan anggaran untuk menjalankan usaha atau bisnis tertentu. Dalam memulai suatu usaha diperlukan perencanaan dalam bentuk dokumen tertulis yang berisikan ide dasar dan pertimbangan pendirian usaha dalam bidang patiseri. Perencanaan pengelolaan usaha patiseri harus mempunyai empat tujuan dasar :

- identifikasi lingkup dari kesempatan bisnis, pendekatan yang digunakan dalam memanfaatkan kesempatan,
- identifikasi faktor penentu keberhasilan usaha,
- rencana permodalan.

Dalam mengelola suatu usaha di bidang patiseri dibutuhkan suatu perencanaan yang matang sehingga usaha tersebut dapat berjalan sesuai dengan harapan kita. Setelah membaca dan membuat rencana usaha patiseri siswa diharapkan dapat mentukan usaha apa yang akan dilakukannya, menyusun perencanaan usaha, dan melaksanakan usaha tersebut. Yang harus dilakukan dalam menyusun usaha adalah :

1. IDE USAHA
 - a. Bidang pengolahan
 - b. Bidang perdagangan
 - c. Bidang jasa
2. KONSEP USAHA
 - a. Nama usaha
 - b. Lokasi usaha
 - c. Tujuan produksi
 - d. Daftar produk yg diproduksi
 - e. Kekuatan dan kelemahan usaha
 - f. Analisis persaingan
3. ASPEK PEMASARAN
 - a. Uraian produk
 - b. Pasar sasaran
 - c. Rencana produksi
4. ASPEK manajemen
 - a. Personal ekspertise
 - b. Desain organisasi
 - c. Denah usaha

E. Metode Pembelajaran Minuman Panas

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

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran:

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

Sumber Pembelajaran:

- <http://dekstrometorphan.blogspot.com/2011/07/pengelolaan-usaha-patiseri.html>
- <http://dekstrometorphan.blogspot.com/2011/07/materi-pengelolaan-usaha-patiseri.html>

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

1. Langkah-langkah pembelajaran

PERTEMUAN		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Orientasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berdoa, merespon siswa • Mengecek kehadiran siswa • Menanyakan kabar dan keadaan siswa <p>Apersepsi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menanyakan kepada peserta didik agar apa yang anda ketahui tentang pengelolaan usaha produk patiseri? • Guru menginformasikan tujuan pembelajaran <p>Mekanisme pelaksanaan PBM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pembagian kelompok • Informasi pembagian waktu • Informasi pengamatan dan penilaian 	35menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati: Peserta didik membaca materi pengelolaan usaha produk patiseri dan mengamati handout dan Power point yang diberikan guru</p> <p>Menanya: Mengajukan pertanyaan tertulis atau Lisan tentang usaha produk patiseri</p> <p>Mengumpulkan informasi: Diskusi kelompok mengenai cara merencanakan usaha produk patiseri</p> <p>Menalar / Mengasosiasi: Menganalisis data hasil diskusi tentang rencana usaha produk patiseri dan Menyimpulkan data hasil diskusi tentang rencana usaha produk patiseri</p> <p>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi:</p>	195menit

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat laporan tertulis tentang hasil diskusi 2. Mempresentasikan hasil diskusi didepan kelas, sedangkan kelompok yang lain memberi tanggapan maupun pertanyaan dan saling mengoreksi hasil presentasi tersebut untuk penyempurnaan 3. Bersama peserta didik guru membantu menyempurnakan hasil diskusi berdasarkan umpan balik siswa 	
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 2. Guru memberikan soal (post test) tentang usaha produk patiseri 3. Siswa mengerjakan soal yang diberikan guru 4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan tugas kelompok kepada siswa untuk membuat makalah mengenai rencana usaha patiseri yang sudah didiskusikan 5. Guru memotivasi siswa untuk tetap terus belajar agar cita-cita yang diinginkan terkabul. 6. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. 7. Berdoa 	40menit
	Jumlah:	270

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Indikator pencapaian kompetensi	Teknik penilaian	Bentuk instrumen
sikap: memiliki sikap disiplin, rasa ingin tahu, bekerja sama dan tanggung jawab dalam mendiskusikan materi yang diberikan yaitu pengelolaan usaha patiseri	Pengamatan dalam mengerjakan tugas	Instrument atau lembar pengamatan
Pengetahuan: a. menjawab pertanyaan pre Test dengan tepat dan benar b. pemahaman materi dan menjawab pertanyaan saat presentasi c. menjawab pertanyaan Post Test dengan tepat dan benar	Penilaian pre Test atau Post test	1. soal Test 2. lembar penilaian presentasi

Ketrampilan: a. terampil dalam mengidentifikasi adonan padat beragi b. kreatif dalam memecahkan masalah	Pengamatan presentasi	Lembar pengamatan
---	-----------------------	-------------------

I. LAMPIRAN 1 LEMBAR PENGAMATAN

Mata pelajaran : pengelolaan usaha produk patiseri

Kelas / Semester : XII PTS/ 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014/2015

	Nama Siswa	Pemahaman				Kerja sama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Alifita Gita Lestari			v								v	
2	Anindya Candra S			v									
3	Annisa												
4	Armi Astuti				v								
5	Dian Winarni				v								
6	Eka Fitriana Wati												
7	Fitriana Dwi Astuti								v			v	
8	Fitriyani			v					v				v
9	Heny Prawitagati				v								
10	Heri prasetyo								v				
11	Iin Prastiwi												
12	Irma Juli Setyowati												v
13	Julia Wulandari								v				
14	Laila Nur Fitriyani												
15	Nicky Mumpuni AN								v				
16	Nilam kurniawati			v									
17	Nindya Pratiwi				v								
18	Nita Rohani												
19	Novia Wahyuningtias												
20	Rianawati Irawan												
21	Suci Tri Wulandari				v								
22	Tri wardaningsih				v				v			V	
23	Wahyu Wukandari												v
24	Yeni Anurgahesti			v					v				v

Keterangan:

1 = kurang

2 = sedang

3 = baik

4 = sangat baik

J. LAMPIRAN 2 LEMBAR PENILAIAN

Mata pelajaran : pengelolaan usaha produk patiseri

Kelas / Semester : XII PTS/ 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014/2015

	Nama Siswa	Nilai Post test	Nilai tugas tidak terstruktur	total
1	Alifita Gita Lestari	66		
2	Anindya Candra S	89	90	
3	Annisa	59	90	
4	Armi Astuti			
5	Dian Winarni	99	85	
6	Eka Fitriana Wati	70	90	
7	Fitriana Dwi Astuti	86	85	
8	Fitriyani		80	
9	Heny Prawitagati	72		
10	Heri prasetyo	81	85	
11	Iin Prastiwi	100	87	
12	Irma Juli Setyowati			
13	Julia Wulandari	71		
14	Laila Nur Fitriyani	70		
15	Nicky Mumpuni AN	70		
16	Nilam kurniawati	100	87	
17	Nindya Pratiwi	69	80	
18	Nita Rohani	100	87	
19	Novia Wahyuningtias	91	87	
20	Rianawati Irawan	100	87	
21	Suci Tri Wulandari	79	90	
22	Tri wardaningsih	90	90	
23	Wahyu Wukandari	70	85	
24	Yeni Anurgahesti	72	85	

Mahasiswa ppl,

Dewi gustin nurani
NIM. 13511242006

Bantul, Agustus 2014
Guru Mata Pelajaran,

Mujirah ,Spd
NIP. 196410101989022003

PENGELOLAAN USAHA PRODUK PATISERI

DEWI GUSTIN NURANI

13511242006



PENGERTIAN

- ◎ PELAKSANAAN DAN PENGEMBANGAN AKTIFITAS YANG MEMERLUKAN PERENCANAAN STRATEGIS, USAHA PRODUK PATISERI DIKATAKAN BERHASIL JIKA MEMPEROLEH KEUNTUNGAN

JENIS-JENIS USAHA PRODUK PATISERI

- ◉ COFFEE SHOP
- ◉ BAKERY
- ◉ CAKE SHOP
- ◉ MILK BAR
- ◉ HOME INDUSTRY

COFFEE SHOP

- ◎ SUATU TEMPAT YANG MENYEDIAKAN MAKANAN DAN MINUMAN RINGAN SERTA DI IRINGI LIVE MUSIK



BAKERY

- ◎ TEMPAT YANG MENYEDIAKAN SEMUA PRODUK PASTRY DAN BAKERY , SEMUA PRODUK DITATA DIETALASE DAN KONSUMEN MENGAMBIL SENDIRI DIDAMPINGI OLEH PRAMUSAJI KEMUDIAN DIKASIR BARU MAMBAYAR.



CAKE SHOP

- ◎ TEMPAT YANG HANYA MENYEDIAKAN KHUSUS CAKE SAJA.



HOME INDUSTRY

- ◎ USAHA PRODUK BARANG YANG DIPUSATKAN DIRUMAH MAKA DIKATAKAN PERUSAHAAN KECIL.



PENYUSUNAN USAHA PRODUK PATISERI

- ◎ IDE USAHA
- ◎ KONSEP USAHA
- ◎ ASPEK PEMASARAN
- ◎ ASPEK MANAJEMEN

IDE USAHA

- ◎ BIDANG PENGOALAHAN
- ◎ BIDANG PERDAGANGAN
- ◎ BIDANG JASA

KONSEP USAHA

- ◉ NAMA USAHA
- ◉ LOKASI USAHA
- ◉ TUJUAN PRODUKSI
- ◉ DAFTAR PRODUK
- ◉ KEKUATAN DAN KELEMAHAN
- ◉ ANALISIS PERSAINGAN

ASPEK PEMASARAN

- ◎ URAIAN PRODUK
- ◎ PASAR SASARAN
- ◎ RENCANA PROMOSI

ASPEK MANAJEMAN

- ◎ PERSONAL EKSPERTISE
- ◎ DESAIN ORGANISASI
- ◎ DENAH USAHA

A photograph of a restaurant interior. In the foreground, there are several round wooden tables with dark frames, each surrounded by four dark wooden chairs with red upholstered seats. The tables are set with placemats. In the background, there is a wooden service counter with various items on it, including bottles and a menu. A large potted plant is visible on the left side. The text "TERIMA KASIH" is overlaid in the center of the image in a pink, outlined font.

TERIMA KASIH

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Paket Keahlian : Patiseri

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha *produk patiseri*

Kelas /Semester: XII/1

Kompetensi Inti

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1.Menguraikan pengertian pengelolaan usaha produk patiseri 1.2.Merencanakan pengelolaan usaha patiseri	Usaha produk patiseri	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati gambar dan membaca buku tentang berbagai jenis usaha <i>produk patiseri</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, karakteristik, produk yang dijual, serta tipe pelayanan yang dilakukan, serta apakah ada hubungan antara jenis usaha dengan kebutuhan pasar di 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p>		<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> gambar Referensi / buku terkait Lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>lingkungan usaha.</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber • Kerja kelompok untuk menentukan jenis usaha <i>produk patiseri</i> berdasarkan analisis masalah yang terdapat pada lembar kasus <p>Mengssosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan lembar tugas • Menyimpulkan hasil analisis tentang jenis usaha <i>produk patiseri</i> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok 	<p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		

DOKUMENTASI









