



LAPORAN INDIVIDU

This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY

DI SMK N 3 WONOSARI

Jl. Pramuka No. 8 Wonosari, Gunungkidul, DIY



Disusun Oleh :

FITRI KURNIASIH

NIM. 11511244010

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2014

Yang bertanda tangan dibawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL UNY di

SMK N 3 Wonosari, Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta
menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Fitri Kurniasih
NIM : 11511244010
Jurusan : PendidikanTeknikBoga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dari tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Dosen Pembimbing Lapangan

Wonosari, September 2014

Guru Pembimbing



Titin Hera Widi H., M.Pd

Sri Mulyanti, S.Pd.T

NIP. 19790406 200212 2 001

NIP. 19791002 200801 2 003

Mengetahui

Kepala Sekolah
SMK N 3 Wonosari

KoordinatorPPL
SMK N 3 Wonosari

Dra. Susiyanti, M.Pd

NIP. 19640219 199003 2 005

Markidin Parikesit, S.Pd., M.T

NIP. 19770902 200701 1 009

Assalamu'alaikumWr. Wb.

Segala puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, Tuhan semesta alam yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dimulai tanggal 1 Juli sampai 17 September 2014 di SMK N 3 Wonosari, Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta dapat terlaksana dengan lancar.

Dalam perencanaan, pelaksanaan kegiatan, dan sampai pada penyusunan laporan ini, kami menyadari sepenuhnya telah banyak bimbingan, pengarahan serta bantuan baik materi maupun non materi dari semua pihak. Olehkarena itu, pada kesempatan kali ini perkenankan kami mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Rachmat Wahab, MA selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan 2014.
2. Titin Hera Widi H., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan masukan selama pelaksanaan.
3. Dra. Susiyanti, M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK N 3 Wonosari yang telah memberikan izin Praktik Pengalaman Lapangan di SMK N 3 Wonosari.
4. Sri Eka Rusti Ana, S.Pd.T selaku Guru Pembimbing yang telah menerima, membantu, dan tak henti-hentinya memberikan semangat selama pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
5. Bapak/Ibu Guru SMK N 3 Wonosari yang telah menerima, serta memberikan dukungan dan partisipasinya selama pelaksanaan program Praktik Pengalaman Lapangan.
6. Para Siswa dan siswi SMK N 3 Wonosari atas kerjasamanya dan partisipasi dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
7. Rekan-rekan mahasiswa PPL khususnya yang berada dilokasi SMK N 3 Wonosari.
8. Semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan namanya satu-persatu yang telah memberikan bantuan, dorongan, dan segala sesuatu hal yang berkaitan dengan pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan, dapat berjalan dengan baik dan lancar.



This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

telah kita jalin tidak akan terhenti hanya sampai berakhirnya PPL ini saja, namun akan terus berlanjut serta menjadi ikatan dalam menjaga persaudaraan yang telah kita jalani bersama.

Taklupa kami sampaikan permohonan maaf yang sebesar-besarnya kepada semua pihak atas segala kekurangan dan kekhilafan yang ada pada kami selama pelaksanaan PPL dan sampai terselesaikannya laporan ini.

Besar harapan kami laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini dapat bermanfaat sebagai masukan bagi LPPMP-UNY dan pihak lain yang berkepentingan serta dapat menjadi pegangan bagi kami, mahasiswa PPL-UNY.

Wonosari, September 2014

Penyusun



DAFTAR ISI
This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN PPL	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
ABSTRAK	vi
BAB I. Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. Analisis Situasi.....	1
BAB II. Persiapan, Pelaksanaan, dan Analisis Hasil	8
A. Persiapan	8
1. Pengajaran Mikro.....	8
2. Pembekalan PPL	8
3. Observasi Pembelajaran di Kelas.....	9
4. Pembuatan Persiapan Mengajar	9
B. Pelaksanaan PPL	9
C. Analisis Hasil Pelaksanaan	13
BAB III. PENUTUP	
A. Simpulan	15
B. Saran.....	15
Daftar Pustaka	18
Lampiran	20

Fitri Kurniasih

11511244014

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta semester khusus 2014 yang berlokasi di SMK Negeri 3 Wonosari telah dilaksanakan oleh mahasiswa pada tanggal 2 Juli 2014 sampai 17 September 2014. Kelompok PPL di lokasi ini terdiri dari 8 mahasiswa dari Program Pendidikan Teknik Boga, 5 mahasiswa Program Pendidikan Elektronika, 5 mahasiswa Program Pendidikan Elektro.

Selama kegiatan PPL, praktikan melakukan praktik mengajar mandiri dan terbimbing di dua kelas, yaitu kelas X TB 1 dan kelas X TB 2. Keseluruhan praktik mengajar praktikan melakukan praktik mengajar sebanyak 11 kali, baik dalam bentuk mengajar teori sebanyak 6 kali dan praktek sebanyak 4 kali dan ulangan harian 1 kali. Jumlah keseluruhan Rancangan Persiapan Pembelajaran (RPP) ada 10. Proses pembelajaran kelas X menggunakan RPP yang sama karena mengajar pada kelas paralel. Selama PPL, praktikan juga menyusun program- program agar pelaksanaan PPL berjalan dengan lancar.

Secara umum, program- program yang telah direncanakan dapat berjalan dengan baik dan lancar. Praktikan telah berusaha untuk menekan semua hambatan yang terjadi selama melaksanakan program kerja, sehingga program tersebut akhirnya berhasil dilaksanakan. Munculnya hambatan selama pelaksanaan kegiatan merupakan hal yang wajar. Praktikan berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang terkait.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), merupakan langkah strategis untuk melengkapi kompetensi mahasiswa sebagai calon tenaga pendidikan. PPL dapat mendarmabaktikan ilmu akademis mahasiswa dilapangan. Sebaliknya juga dapat sebagai pembelajaran dari lanpangan.. Dengan demikian mahasiawa dapat member dan menerima (*give and take*) berbagai keilmuan yang dapat menghantarkan mahasiswa menjadi calon tenaga pendidik professional.

PPL adalah suatu bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yang merupakan bentuk pembelajaran mahasiswa UNY dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk mencari pengetahuan di luar kampus yakni pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Program PPL adalah program kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan. PPL dilihat dari aspek manajemen dan waktu bertujuan mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PPL dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru baik dalam konteks pembelajaran yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi professional, dan kompetensi sosial.

A. Analisis Situasi

Secara umum situasi di SMK N 3 Wonosari dapat dideskripsikan sebagai berikut :

1. Keadaan Fisik Sekolah

SMK N 3 Wonosari terletak di Jalan Pramuka No.8, Tawarsari, Wonosari. Pada tahun ajaran 2014/2015 SMK N 3 Wonosari memiliki 4 kompetensi jurusan yaitu Elektronika Industri (EI), Audio Video (AV), Jasa Boga (TB) dan Mekatronika (MT). Pada tahun ajaran 2014/205 SMK N 3 Wonosari menggunakan Kurikulum 2013 untuk kelas X serta XI dan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) sebagai acuan bagi kelas XII dalam proses belajar mengajar.

a. Ruang Kelas

Pada tahun ajaran baru 2014/2015, SMK N 3 Wonosari terdiri dari tiga jurusan diantaranya Audio Video, Elektronika Industri, Jasa Boga dan

b. Laboratorium

Di SMK N 3 Wonosari terdapat laboratorium yang memiliki kondisi yang berbeda-beda dalam perawatannya, dalam hal ini tim PPL UNY 2014 juga membantu dalam membersihkan dan penataan peralatan yang ada di laboratorium tersebut.

c. Ruang Tata Usaha atau *Administrative Staff Room*

Ruang Tata Usaha (TU) terletak di sebelah kiri lobi. Ruang TU digunakan untuk kegiatan administrasi sekolah yang terdiri dari keuangan, pengadaan kegiatan pembelajaran yang ditangani dengan baik.

d. Ruangan Kepala Sekolah atau *Principal Room*

Ruang kepala sekolah terletak tepat di sebelah kanan ruangan wakil kepala sekolah. Ruangan ini digunakan oleh kepala sekolah untuk mengerjakan segala administrasi sekolah.

e. Ruang UKS atau *Health Room*

Ruang UKS berada di sebelah utara ruang komputer. Di dalamnya terdapat sebuah tempat tidur dan perlengkapan. Ruang UKS ini difungsikan untuk tempat pemberian pertolongan kecelakaan atau sakit kepada siswa yang membutuhkan saat kegiatan belajar mengajar berlangsung maupun saat kondisi yang memungkinkan. Namun, saat ini ruang UKS sedang dalam tahap renovasi sehingga apabila ada siswa yang sakit dipindahkan di ruang BP.

f. Ruangan Guru atau *Teacher'Room*

Ruangan guru merupakan ruang pertama pada barisan ruang yang menghadap barat. Ruang guru ditujukan untuk guru SMK Negeri 3 Wonosari. Di dalamnya terdapat sejumlah meja dan kursi sesuai dengan jumlah guru yang mengajar di SMK Negeri 3 Wonosari, dan beberapa meja serba guna. "Bel" yang digunakan untuk menandakan pergantian jam berada di sudut ruang guru.

Mekatronika. Di dalamnya terdapat rak-rak besar. Buku-buku yang terdapat di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa. Siswa juga dapat membaca koran maupun majalah serta dapat mengeprint tugas ditempat ini. Seorang petugas perpustakaan yang bertugas mengurus segala sirkulasi administrasi peminjaman-pengembalian buku.

h. Musholla

Musholla digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. Musholla berlokasi di halaman belakang sekolah. Setiap hari musholla digunakan untuk ibadah sholat dhuhur berjamaah. Selain itu, pada ada hari jumat, musholla digunakan sebagai tempat sholat jumat bagi warga laki-laki disekolah.

i. Koperasi sekolah dan *foto copy*

Koperasi sekolah terletak didekat pintu belakang sekolah dan di selatan ruang OSIS. Koperasi sekolah bersebelahan dengan tempat *foto copy*. Pengurusnya ialah anggota OSIS. Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lain. Selain alat tulis, koperasi sekolah juga menjual beberapa jajanan dan makanan serta minuman ringan.

j. Ruang OSIS

Ruang OSIS berlokasi di sebelah ruang laboratorium AV. Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS.

k. Tempat Parkir

Tempat parkir ada dua yang pertama terletak dekat gerbang masuk sekolah yang bersampingan dengan pos satpam dan yang kedua dekat dengan lapangan basket yang akses masuknya lewat gerbang belakang.



nitro

Untuk merencanakan proses belajar mengajar pelajaran olahraga SMK

Negeri 3 Wonosari mempunyai satu lapangan terpadu yang terdapat

ditengah-tengah sekolah.

This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

2. Keadaan Non Fisik

SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai staff pengajar yang telah memiliki gelar S1 bahkan 2 diantaranya telah bergelar S2, dan 90% staff pengajar di SMK Negeri 3 Wonosari telah mengikuti program sertifikasi guru yang artinya hampir keseluruhan guru dalam sekolah tersebut telah menjadi guru professional dan memiliki mutu sebagai pendidik dan pengajar yang tidak perlu diragukan lagi. Selain itu juga terdapat karyawan yang bertanggung jawab terhadap administrasi sekolah (Tata Usaha), perpustakaan, dan koperasi siswa.

Kegiatan belajar mengajar di SMK N 3 Wonosari untuk hari Senin dengan berlangsung pembagian waktu sebagai berikut :

Tabel 1. Pembagian Waktu Pelajaran Hari Senin

Mata Pelajaran	Waktu
Mata Pelajaran 1	07.00-08.00
Mata Pelajaran 2	08.00-08.40
Mata Pelajaran 3	08.40-09.20
Mata Pelajaran 4	09.20-10.00
Mata Pelajaran 5	10.00-10.40
ISTIRAHAT 1 (10.40-10.55)	
Mata Pelajaran 5	10.55 – 11.35
Mata Pelajaran 6	11.35 – 12.05
ISTIRAHAT 2 (12.05-12.20)	
Mata Pelajaran 7	12.20 – 13.00
Mata Pelajaran 8	13.00 – 13.40

Tabel 2. Pembagian Waktu Pelajaran Hari Selasa dan Rabu

Mata Pelajaran	Waktu
Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
ISTIRAHAT 1 (10.00-10.15)	
Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
ISTIRAHAT 2 (11.45-12.00)	
Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30
Mata Pelajaran 9	13.00 - 14.15
Mata Pelajaran 10	14.15 - 15.00

Untuk pembagian waktu belajar untuk hari Kamis dan Jum'at adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Pembagian Waktu Pelajaran Hari Kamis dan Jum'at

Mata Pelajaran	Waktu
Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
ISTIRAHAT 1 (10.00 – 10.15)	
Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
ISTIRAHAT 2 (11.45 – 12.00)	
Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.15



1 Juli 2014 sampai 17 September 2014, adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL

UNY di SMK N 3 Wonosari 2014 adalah sebagai berikut :

Tabel 4. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PPL UNY 2014

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Pembekalan PPL	23-28 Juni 2014	DPL PPL	PTBB
2	Penerjunan Mahasiswa	1 Juli 2014	Mahasiswa, DPL/Lembaga	UNY
3	Pelaksanaan PPL	1 Juli-17 September 2014	Mahasiswa, DPL, Guru, Koor Sekolah/ Lembaga	SMK N 3 Wonosari
4	Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL	1 September 2014	Mahasiswa, DPL, Guru, Koor Sekolah/ Lembaga	SMK N 3 Wonosari
5	Monitoring Tim	-	Tim Pembina	-
7	Monitoring tengah kegiatan dengan ketua kelompok	2 Sepemper 2014	Tim & Mahasiswa	SMK N 3 Wonosari
8	Ujian PPL	10 September 2014	Mahasiswa, Guru dan Koordinator	SMK N 3 Wonosari
9	Penarikan Mahasiswa	17 September 2014	DPL	SMK N 3 Wonosari
10	Evaluasi dengan ketua kelompok	13 September 2014	Tim & Mahasiswa	SMK N 3 Wonosari
11	Evaluasi dengan DPL dan workshop dilanjutkan penyerahan nilai	20-14 Oktober 2014	DPL	LPPMP
14	Seminar evaluasi PPL	31 Oktober 2014	Tim, DPL, Kepsek	R. Sidang Rektorat
13	Penyusunan laporan akhir	24-28 Oktober 2014	Tim PP PPL & PKL	



nitro

This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

1. Membuat persiapan mengajar yang meliputi silabus, pembuatan RPP

(Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), Hand Out, Job Sheet, Media.

2. Konsultasi Persiapan mengajar
3. Pelaksanaan praktik mengajar
4. Konsultasi pelaksanaan mengajar
5. Evaluasi materi pengajaran

A. Persiapan

Agar memperlancar kegiatan PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) sesuai dengan rencana yang telah ditentukan maka perlu dilakukan berbagai persiapan baik berupa persiapan secara fisik maupun secara mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul dan sebagai sarana persiapan program yang akan dilaksanakan, maka sebelum penerjunan pihak universitas telah membuat berbagai program pelaksanaan sebagai bekal mahasiswa dalam pelaksanaan PPL di lokasi. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut:

1. Pengajaran Mikro

Secara umum, pengajaran mikro bertujuan untuk membentuk dan mengembangkan kompetensi dasar mengajar sebagai bekal praktik mengajar (*real-teaching*) di sekolah atau lembaga pendidikan dalam program PPL.

Pengajaran mikro merupakan pelatihan tahap awal dalam pembentukan kompetensi mengajar melalui pengaktualisasi kompetensi dasar mengajar yang dilaksanakan dalam mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL dan dilakukan pada semester VI.

Dalam pelaksanaan pengajaran mikro mahasiswa dilatih komponen-komponen kompetensi dasar mengajar dalam proses pembelajaran sebagai calon guru sehingga benar-benar mampu menguasai setiap komponen satu persatu atau beberapa komponen secara terpadu dalam situasi pembelajaran yang disederhanakan (kelompok kecil) dengan tujuan agar mahasiswa memahami dasar-dasar mengajar mikro, melatih dalam penyusunan RPP yang akan digunakan pada saat mengajar, membentuk dan meningkatkan kompetensi mengajar terbatas, membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh, membentuk kompetensi kepribadian, serta membentuk kompetensi sosial.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan dilaksanakan selama beberapa tahapan. Tahapan pertama pembekalan dilakukan pada tingkat jurusan yakni pada tanggal 27 April 2014 di PTBB FT UNY dan pembekalan yang terakhir dilaksanakan sebelum penerjunan yang dilakukan dalam kelompok kecil PPL oleh dosen pembimbing lapangan (DPL).



Agustus pada pukul 09.00-11.00 WIB, materi yang disampaikan dalam pembekalan yakni mekanisme pelaksanaan kegiatan di sekolah, teknik pelaksanaan, dan teknik untuk menghadapi permasalahan yang mungkin akan terjadi selama pelaksanaan PPL.

3. Observasi pembelajaran di kelas

Sebelum dilaksanakan PPL perlu adanya observasi pembelajaran di kelas dilakukan. Hal ini dilakukan agar mahasiswa memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman mengenai tugas-tugas seorang guru disekolah serta mengetahui situasi dan kondisi di kelas yang akan ditempati pada pelaksanaan PPL nanti. Kegiatan observasi pembelajarn dilakukan pada tanggal 08 Maret 2014 kelas X TB 2 pada mata pelajaran Boga Dasar.

4. Pembuatan persiapan mengajar

Sebelum kegiatan pelaksanaan peraktik mengajar di kelas dilaksanakan, maka terlebih dahulu mahasiswa perlu membuat persiapan mengajar dengan materi pelajaran yang telah ditentukan oleh guru pembimbing seperti persiapan silabus, penyusunan RPP, penyusunan Hand Out, Job Sheet, metode yang digunakan, media, serta persiapan-persiapan yang lain yang berhubungan dengan pelaksanaan PPL.

B. Pelaksanaan PPL

1. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Kegiatan PPL (Praktik Pengajar Lapangan), mahasiswa diberikan tugas untuk mengajar yang disesuaikan dengan bidang keahlian yang telah disesuaikan dengan kebijakan yang diberikan oleh sekolah melalui guru pembimbing masing-masing. Materi yang diajarkan disesuaikan dengan kompetensi yang telah ditentukan oleh kurikulum. Dalam kesempatan ini menggunakan kurikulum 2013, karena praktikan mengajar mata pelajaran Boga Dasar di kelas X. Kurikulum 2013 yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar adalah Kurikulum 2013 untuk teori dan praktik, serta pada pelaksanaan praktik mengajar praktikan melaksanakan praktik mengajar secara mandiri maupun secara terbimbing.

praktikan masih mendapat arahan saat proses pembuatan komponen pembelajaran oleh guru pembimbing yang telah ditunjuk. Komponen-komponen yang dimaksud meliputi Rencana Program Pembelajaran (RPP), media pembelajarn dan metode pembelajaran yang akan digunakan saat mengajar di kelas.

b. **Praktik Mengajar Mandiri**

Praktik mengajar mandiri adalah dalam pelaksanaan kegiatan pembelajaran diaman praktikan melaksanakan sendiri tanpa ditunggu oleh guru pembimbing pengampu bidang studi.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan selama 18 kali untuk teori dikelas X TB 1 dan TB 2 dimulai pada hari selasa, 15 Juli 2014 sampai dengan hari Kamis, 9 September 2014. Pengajaran praktik dilakukan tanggal selasa, 17 Juli 2014 sampai dengan 16 September 2014 dikelas X TB 1 dan TB 2.

Kegiatan praktik mengajar tersebut dilaksanakan dengan rincian kegiatan adalah sebagai berikut:

Tabel 5. Jadwal Mengajar Mata Pelajaran Boga Dasar kelas X TB 1 (Teori)

No	Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Selasa, 15 Juli 2014	X TB 1	1-3
2.	Selasa, 22 Juli 2014	X TB 1	1-3
3.	Selasa, 29 Juli 2014	X TB 1	1-3
4.	Selasa, 5 Agustus 2014	X TB 1	1-3
5.	Selasa, 12 Agustus 2014	X TB 1	1-3
6.	Selasa, 19 Agustus 2014	X TB 1	1-3
7.	Selasa, 26 Agustus 2014	X TB 1	1-3
8.	Selasa, 2 September 2014	X TB 1	1-3
9.	Selasa, 9 September 2014	X TB 1	1-3

Tabel 6. Jadwal Mengajar Mata Pelajaran Boga Dasar kelas X TB 1
(Praktek)

No	Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Kamis, 17 Juli 2014	X TB1	1-4
2.	Kamis, 24 Juli 2014	X TB 1	1-4
3.	Kamis, 31 Juli 2014	X TB 1	1-4
4.	Kamis, 7 Agustus 2014	X TB 1	1-4
5.	Kamis, 14 Agustus 2014	X TB 1	1-4
6.	Kamis, 21 Agustus 2014	X TB 1	1-4
7.	Kamis, 28 Agustus 2014	X TB 1	1-4
8.	Kamis, 4 September 2014	X TB 1	1-4
9.	Kamis, 10 September 2014	X TB 1	1-4

Jadwal mengajar praktek untuk kelas X TB 1 dilakukan di dapur mulai dari jam pertama yaitu pukul 07.00 WIB sampai pukul 10.00 WIB.

Tabel 7. Jadwal Mengajar Mata Pelajaran Boga Dasar kelas X TB 2 (Teori)

No	Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Selasa, 15 Juli 2014	X TB 2	4-7
2.	Selasa, 22 Juli 2014	X TB 2	4-7
3.	Selasa, 29 Juli 2014	X TB 2	4-7
4.	Selasa, 5 Agustus 2014	X TB 2	4-7
5.	Selasa, 12 Agustus 2014	X TB 2	4-7
6.	Selasa, 19 Agustus 2014	X TB 2	4-7
7.	Selasa, 26 Agustus 2014	X TB 2	4-7
8.	Selasa, 2 September 2014	X TB 2	4-7
9.	Selasa, 9 September 2014	X TB 2	4-7

Jadwal mengajar untuk kelas X TB 2 dilakukan di ruang teori mulai dari jam pertama yaitu pukul 09.15 WIB sampai pukul 11.45 WIB.

No	Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Rabu, 16 Juli 2014	X TB 2	7-10
2.	Rabu, 23 Juli 2014	X TB 2	7-10
3.	Rabu, 30 Juli 2014	X TB 2	7-10
4.	Rabu, 8 Agustus 2014	X TB 2	7-10
5.	Rabu, 13 Agustus 2014	X TB 2	7-10
6.	Rabu, 20 Agustus 2014	X TB 2	7-10
7.	Rabu, 27 Agustus 2014	X TB 2	7-10
8.	Rabu, 3 September 2014	X TB 2	7-10
9.	Rabu, 10 September 2014	X TB 2	7-10

Jadwal mengajar praktek untuk kelas X TB 1 dilakukan di dapur mulai dari jam pertama yaitu pukul 12.00 WIB sampai pukul 15.00 WIB.

2. Metode Mengajar

Metode yang digunakan selama kegiatan mengajar yakni penyampaian materi dengan metode ceramah, diskusi, tanya jawab, games, pemberian tugas, dan praktik.

3. Media Pembelajaran

Media yang ada di SMK N 3 Wonosari yakni, papan tulis (*white board*) dan menggunakan spidol. Penggunaan alternative media seperti penggunaan LCD viewer dalam penyampaian materi dapat dilakukan untuk mengajar, meski tidak setiap ruang kelas terdapat LCD viewer, namun untuk menggunakan LCD viewer dapat meminjamnya di ruang guru.

4. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi yang diberikan pada mata diktat yaitu latihan soal, evaluasi diakhir materi, perbaikan, dan keaktifan siswa dalam PBM (Proses Belajar Mengajar).

1. Pemberian *feedback* oleh guru pembimbing dan *team teaching*

Pemberian *feedback* dilakukan oleh guru pembimbing dan *team teaching* yang diberikan setelah praktik pelaksanaan praktik mengajar dilakukan. Pemberian *feedback* yakni memberikan masukan tentang kekurangan dan kesalahan pada saat proses belajar mengajar berlangsung

2. Bimbingan dengan DPL PPL dari jurusan Pendidikan Teknik Boga FT UNY

Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL merupakan kebijakan yang diberikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta bekerjasama dengan PP PPL & PKL dalam memberikan fasilitas kepada mahasiswa PPL dalam bentuk konsultasi tentang permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL di SMK yang belum dapat dipecahkan ketika bimbingan dengan guru pembimbing dari sekolah. Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL dilakukan pada waktu yang tidak ditentukan karena kegiatan ini bersifat insidental.

3. Penyusunan Laporan PPL

Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan menggunakan format laporan yang disesuaikan dengan format yang telah dibuat oleh Unit Pengembangan Pengalaman Lapangan (PP PPL & PKL) sebagai bentuk pertanggung jawaban dan mendeskripsikan hasil pelaksanaan PPL.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisis hasil pelaksanaan

Pada saat pelaksanaan PPL secara umum mahasiswa tidak mengalami banyak hambatan yang berarti melainkan pada saat pelaksanaan PPL banyak mendapat pelajaran dan pengalaman untuk menjadi guru yang baik pada masa yang akan datang, dibawah bimbingan guru pembimbing dari sekolah. Adapun hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

a. Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran yakni dikarenakan praktikan baru mengenal buku kerja guru sehingga perlu pembelajaran serta adaptasi pada saat persiapan dan penggunaannya.

b. Hambatan dalam menyiapkan materi pelajaran



c. Hambatan dari siswa

Hambatan yang ditimbulkan dari siswa yakni siswa yang gaduh atau membuat ulah di kelas. Selain itu untuk kelas yang proses pembelajaran pada jam-jam terakhir seringkali motivasi untuk belajar kurang.

d. Hambatan dari sekolah

Hambatan dari sekolah secara umum terletak pada kurangnya kelas dikarenakan sedang ada renovasi ruang kelas dan laboratorium, sehingga proses pembelajaran yang dilakukan tidak dapat berlangsung secara maksimal sesuai dengan harapan.

2. Refleksi

Refleksi dari analisis hasil kegiatan PPL adalah dengan melakukan pengupayaan semaksimal mungkin kondisi yang ada baik dalam hal sarana prasarana (media) pembelajaran, ataupun hal-hal lain agar hasil yang dicapai dapat tercapai. Adapun contoh penerapannya sebagai berikut :

a. Dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Dalam menyiapkan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh-contoh yang ada yang disesuaikan dengan mata diktat yang diajar kemudian melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dari sekolah kemudian melakukan pelaporan terhadap hasil yang telah dikerjakan untuk kemudian mendapatkan *feedback* guna perbaikan untuk yang akan datang.

b. Dalam menyiapkan materi pelajaran

Materi yang diberikan disiapkan dengan mengacu kepada kompetensi yang terdapat pada kurikulum sehingga buku-buku yang digunakan sesuai dengan standar kompetensi yang telah ditentukan.

c. Dari siswa

Selalu memberikan motivasi agar siswa lebih aktif pada saat proses pembelajaran berlangsung, serta melakukan pendekatan-pendekatan baik secara berkelompok maupun secara individu dilihat dari faktor psikologis siswa sehingga dapat diketahui permasalahan-permasalahan yang



nitro

This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

d. Dari sekolah

Menyangkut sekolah yakni terbatasnya ruang kelas yang ada. Hal yang dapat dilakukan adalah memaksimalkan penggunaan ruang kelas dan ruang lain yang ada dapat digunakan untuk pembelajaran.

A. Simpulan

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan mata kuliah yang wajib ditempuh bagi mahasiswa yang mengambil program kependidikan. Pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dimulai pada tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014. Sebelum melaksanakan praktik mengajar mahasiswa melakukan persiapan-persiapan agar nantinya siap untuk melaksanakan praktik mengajar yang meliputi pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan observasi pembelajaran dikelas.

Pelaksanaan kegiatan PPL mahasiswa harus mengajar minimal 8 kali tatap muka, namun dalam praktikan sudah memenuhi jam tersebut. Praktikan sudah melakukan praktik mengajar sebanyak 16 kali baik praktik maupun teori untuk mata pelajaran Boga Dasar pada kelas X TB 1 dan X TB 2.

Praktikan juga diharapkan dapat membuat RPP, Hand Out, Job Sheet dan Media Pembelajaran untuk mempermudah dan memperlancar praktik pembelajaran di kelas. Praktikan dituntut untuk dapat melaksanakan kompetensi-kompetensi professional sebagai seorang pendidik.

Kegiatan PPL ini mahasiswa mengalami beberapa permasalahan-permasalahan yang nantinya dijadikan sebagai pengalaman yang akan digunakan pada masa yang akan datang dan diharapkan setelah melaksanakan kegiatan PPL ini mahasiswa akan siap sebagai calon pendidik dan menjadi guru yang berkualitas dan berpengalaman dalam menghadapi era persaingan bebas dalam menyiapkan SDM yang berkualitas dan professional dalam bidangnya.

B. Saran

1. Bagi mahasiswa PPL
 - a. Agar tidak ada kekliruan dan tidak kesesuaian antara RPP, Job Sheet, Hand Out, materi dan media pembelajaran antara guru dan praktikan maka mahasiswa perlu melakukan konsultasi baik dengan guru pembimbing maupun dengan DPL sebelum maupun setelah melakukan praktik mengajar agar diketahui kelebihan, kekurangan, maupun permasalahan-permasalahan sehingga akan diusahakan perbaikan-perbaikan demi hasil yang diinginkan.
 - b. Agar terjalin hubungan yang baik antara mahasiswa dengan guru maupun warga sekolah, mahasiswa harus selalu menjaga sikap dan perilaku sebagai seorang calon guru selama berada dikelas maupun dilingkungan sekolah,

2. Bagi Pihak Universitas

- a. Pelaksanaan program PPL pihak Universitas kurang memberikan informasi mengenai pelaksanaan dan bagaimana sistematika pelaksanaan program PPL. Pihak Universitas perlu mengadakan semacam workshop atau seminar tentang program PPL sehingga mahasiswa yang akan melakukan PPL tidak bingung lagi. Sehingga dalam pelaksanaan program PPL, mahasiswa akan lebih menyiapkan diri lebih baik dan matang.
- b. Selama pelaksanaan program PPL, dari pihak LPPMP tidak ada yang memonitoring dan melakukan sidak. Sehingga pihak Universitas perlu melakukan koordinasi dengan LPPMP untuk memonitoring lebih insentif untuk mengetahui jalannya kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa, supaya mengetahui kekurangan serta permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL.

3. Bagi Pihak SMK N 3 Wonosari

- a. Dikarenakan sedang adanya renovasi ruang kelas dan laboratorium membuat kurangnya ruang kelas yang digunakan untuk pembelajaran sehingga membuat situasi dan kondisi pembelajaran kurang kondusif, maka sekolah perlu memaksimalkan penggunaan ruang kelas dan ruang lain yang ada.
- b. Sarana dan prasarana sudah memadai namun untuk penempatan LCD viewer perlu ditambahkan lagi, karena tidak semua ruang kelas terdapat LCD viewer. Sehingga penambahan sarana dan prasarana sekolah perlu ditingkatkan lagi demi terwujudnya proses belajar mengajar yang lebih kondusif, efisien, tercapainya tujuan pembelajaran.



DAFTAR PUSTAKA

This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

PP PPL & PKL. 2014. *Panduan-PPL 2014 Universitas Negeri Yogyakarta.*

Yogyakarta: PP PPL & PKL Universitas Negeri Yogyakarta

PP PPL & PKL. 2014. *Penduan mengajar mikro 2014 Universitas Negeri*

Yogyakarta. Yogyakarta: PP PPL & PKL Universitas Negeri Yogyakarta

LAMPIRAN

KEADAAN FISIK SEKOLAH



KONDISI FISIK JURUASAN JASA BOGA



KEGIATAN SEKOLAH

Pra MOS (Masa Orientasi Sekolah)



MOS (Masa Orientasi Sekolah)



LDDK (Latihan Dasar-Dasar Kepemimpinan)



Nuzulul Quran



OUT BOND



Upacara Agustusan



Workshop MGMP Guru Boga dan Perhotelan se-Gunungkidul



Perpisahan



Bimbingan dengan ibu Titin Hera Widi, M.Pd bertempat di dapur Boga



Bimbingan dengan ibu Eka Rusti Ana, S.Pd di dapur Boga



Praktik Mengajar di Kelas X TB 2



Ulangan Harian



Hasil Praktik Siswa





MATRIKS PELAKSANAAN PROGRAM KERJA PPL UNY

TAHUN 2014

F01
Kelompok Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NOMOR LOKASI :
 NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari
 ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Jl. Pramuka no. 8 Tawarsari Wonosari Gunungkidul Yogyakarta.

6	Praktik Mengajar												
	Persiapan					2	2	2	2	2	2		12
	Pelaksanaan					14	14	14	14	14	14	14	98
	Evaluasi					2	2	2	2	2	2		12
7	Program Insidental												
	PPDB	25											25
	Pra MOS	14											14
	MOS		18										18
	Pesantren Ramadhan			15									15
	LDDK					15							15
	Upacara Peringatan HUT RI Ke-69							3					3
Jumlah Total Jam													433

Mengetahui / Menyetujui
 Kepala Sekolah / Pimpinan Lembaga

Dosen Pembimbing

Wonosari, 5 Agustus 2014
 Mahasiswa

Dra. Susiyanti, M.Pd
 NIP. 19640219 199003 2 005

Titin Herawidi, M.Pd
 NIP. 19790406 200212 2 001

Fitri Kurniasih
 NIM.11511244010



FORMAT OBSERVASI PROSES PELATIHAN (DIKLAT)

NPma. 3

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : Fitri Kurniasih
NIM : 11511244010
TGL OBSERVASI : 8 Maret 2014

PUKUL : 09.00- 13.00

TEMPAT PRAKTEK : SMK N 3 WONOSARI
FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/Pend. Teknik Boga



This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

NO	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum tingkat satuan pendidikan (KTSP)	Ada
	2. Silabus	Ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	Ada
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka Pelajaran	Diawali dengan berdoa kemudian presensi siswa
	2. Penyajian materi	Cukup jelas dan sistematis (runtut)
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, Diskusi, Tanya jawab
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia
	5. Penggunaan waktu	Cukup efektif
	6. Gerak	Ada
	7. Cara memotivasi siswa	Memberikan pertanyaan
	8. Teknik bertanya	Langsung
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru menguasai kelas
	10. Penggunaan media	Buku, papan tulis (white board)
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Memberikan pertanyaan langsung
	12. Menutup pelajaran	Dengan salam
C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Kondusif
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Terkendali

Yogyakarta, 8 Maret 2014

Instruktur

Mahasiswa,

Titin Hera Widi H., M.Pd
NIP. 19790406 200212 2 001

Fitri Kurniasih
NIM. 1151124400



FORMAT OBSERVASI

KONDISI LEMBAGA *)

Universitas Negeri Yogyakarta

NPma. 4
Untuk Mahasiswa



AMA MAHASISWA :Fitri Kurniasih PUKUL :
 : This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
 Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

NO	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1.	Observasi fisik :		
	a. Keadaan lokasi	Terdapat 2 pintu gerbang sekolah, dimana gerbang utamanya berada di dekat jalan raya, jln. Pramuka, akan tetapi letak sekolah agak menjorok ke dalam (tidak tepat berada di samping jalan raya tersebut), sedangkan gerbang kedua tepat berada di depan jln. Sumber agung	Cukup strategis
	b. Keadaan gedung	Bangunan terdiri atas, ruang kelas, laboratorium(bengkel audio, lab, kendali, ruang saji, dapur bengkel mekanik, dll), ruang kepala sekolah, guru dan karyawan , ruang osis (sementara digunakan untuk penyimpanan peralatan drum band), UKS (sementara digunakan juga sebagai ruang BK), Perpustakaan, kantin, mushola, koperasi dan fotokopi (kurang tertata), dan terdapat 2 ruangan lain (sedang dalam proses pembangunan)	Baik masih dalam proses pembangunan dan renovasi
	c. Keadaan sarana/prasarana	Ruang perpustakaan berukuran kecil dan buku-bukunya kurang lengkap, hanya terdapat 1 lapangan olahraga yang difungsikan juga untuk upacara, laboratorium memadai (alat-alatnya lengkap dan kondisinya laboratorium juga baik	baik
	d. Keadaan personalia	Atmosfir kerja baik antara guru dan karyawan terjaga dengan baik, begitu juga antara guru dengan murid , kebanyakan pengajar maupun karyawan TU lulusan S1	Baik
	e. Keadaan fisik lain (penunjang)	LCD kurang lebih terdapat 6 buah sehingga dalam penggunaannya harus antri terlebih dahulu, lapangan parker kurang luas, sedang dibangun 1 ruang kelas tambahan dan 1 ruang untuk laboratorium .	Cukup baik
	f. Penataann ruang kerja	Penataaan ruang kerja untuk guru terlalu berdekatan, hal ini dapat di maklumi karena memang sedang dalam proses pembangunan renovasi misalnya ruang BK yang terlihat sangat sempit dengan 6 meja	Cukup baik
	g. Aspek lain	Koperasi sekolah dan tempat fotokopi kurang tertata, dan untuk koperasi persediaan barang keperluan untuk siswa yang di jual kurang lengkap	



FORMAT OBSERVASI

KONDISI LEMBAGA *)

Universitas Negeri Yogyakarta

NPma. 4
Untuk Mahasiswa

2.	Observasi tata kerja :		
	a. Struktur	Ada	Dapat dilihat di lobby
	b. Program kerja lembaga	Ada	Ada program kerja yang akan dilaksanakan
	c. Pelaksanaan kerja	Ada	Pelaksanaan kerja dapat berupa laporan.
	d. Iklim kerja antar personalia	Ada	Kondusif, adanya kerjasama antara karyawan, guru, dan staff
	e. Evaluasi program kerja	Ada	Audit dari ISO dilaksanakan 1 tahun sekali Dan untuk akademik dilaksanakan 6 bulan sekali
	f. Hasil yang dicapai	ada	Adanya persentase angka yang harus dicapai dan adanya tidak lanjut jika tidak sesuai dengan persentase
	g. Program pengembangan	Ada	Mengikuti standar ISO yang telah ditetapkan.
	h. Aspek lain		

*) Catatan : sebagai bahan penyusunan program kerja KKN-PPL

Yogyakarta, 8 Maret 2014

Koordinator PPL Lembaga/Instansi

Mahasiswa,

Titin Hera Widi H, M.Pd
NIP. 19790406 200212 2 001

Fitri Kurniasih
NIM. 11511244010



**FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN
OBSERVASI PESERTA DIDIK**

NPma. 1

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta



MAHASISWA : Fitri Kurniasih

PUKUL

:07.00 – 10.00

:11511244010

TEMPAT PRAKTIK :SMKN 3 Wonosari

:08 MARET 2014

FAK/JUR/PRODI:Teknik/PTBB/PT.Boga

This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

No.	Aspek Yang Diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pelatihan/Pembelajaran	
	1. Kurikulum tingkat satuan pembelajaran (KTSP)	KTSP digunakan untuk kelas XII sedangkan kelas X dan XII baru menerapkan kurikulum 2013.
	2. Silabus	Ada.
	3. Rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP)	Ada
B	Proses Pelatihan/Pembelajaran	
	1. Membuka pembelajaran	Guru membuka pelajaran diawali dengan salam dan berdoa kemudian presensi siswa.
	2. Penyajian materi	Sistematis (runtut) berdasarkan RPP dan Silabus
	3. Metode pembelajaran	Diskusi, ceramah, dan tanya jawab. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk mendiskusikan karakteristik hasil praktik mereka dan mengoreksi sendiri hasil praktiknya, setelah itu guru menanyakan penyebab ketidak berhasilan pada praktik-praktik yang dilakukan siswa yang kemudian akan dijawab oleh siswa yang lain dan guru memberikan penguatan lagi untuk menjawab pertanyaan tersebut.
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa yang digunakan oleh guru adalah bahasa indonesia.
	5. Penggunaan waktu	Waktu yang digunakan cukup efisien dan efektif 2 jam untuk praktik, dan 1 jam untuk evaluasi hasil praktik.
	6. Gerak	Guru sesekali menjelaskan dengan mengilustrasikan serta dilengkapi dengan mimik wajah dan gerakan tangan.



**FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN
OBSERVASI PESERTA DIDIK**

NPma. 1
Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta



This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

	7. Teknik penguasaan kelas	Guru menegur siswa yang kurang memperhatikan dan melibatkan siswa untuk ikut berfikir dan menjawab beberapa pertanyaan.
	8. Penggunaan media	Guru tidak menggunakan media dalam evaluasi hasil praktik ini.
	9. Menutup pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan menyimpulkan hasil diskusi dan salam.
C	Perilaku Peserta Pelatihan (Diklat)	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Suasana kelaskondusif, siswa tertib, tidak ribut dan sangat menghormati guru.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Siswa sopan dan ramah.

Yogyakarta, 08 Maret 2014

Pembimbing,

Mahasiswa,

Eka Rusti Ana, S.Pd. T

NIP. 19820124 201001 2 014

Fitri Kurniasih

NIM. 1151124400



FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH *)

Universitas Negeri Yogyakarta

NPma. 2

Untuk
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Fitri Kurniasih PUKUL : 11.00-13.00 WIB

NO. MAHASISWA : 11511244010 TEMPAT PRAKTIK : SMKN 3 WONOSARI



ANGGAL OBSERVASI : 8 Maret 2014

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/PT. BOGA

This file was edited using the trial version of Nitro Pro 7
Buy now at www.nitropdf.com to remove this message

NO	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1	Kondisi fisik sekolah	Masih kokoh	Sedang ada renovasi ruang kelas
2	Potensi siswa	<ul style="list-style-type: none"> Jumlah siswa 960 orang Kelas 30 ruangan perkelas 30-32 orang Keikutsertaan lks 	<ul style="list-style-type: none"> juara 1 profinsi untuk jurusan elektronika
3	Potensi guru	<ul style="list-style-type: none"> PNS 84 orang 	<ul style="list-style-type: none"> ada beberapa guru dalam mengajar masih ada yang tidak sesuai dengan mata pelajaran bidang studi yang diajarkan, contoh guru bidang fisika mengajar pada jurusan boga
4	Potensi karyawan	<ul style="list-style-type: none"> tata usaha 20 orang guru tetap murni 16 orang 	<ul style="list-style-type: none"> sekolah memiliki karyawan tata usaha baik yang sudah statusnya pns ataupun honorer.
5	Fasilitas KBM, media	LCD, WiFi, lab	<ul style="list-style-type: none"> tersedianya media sudah sebagian besar ada di kelas.
6	Perpustakaan	ada	<ul style="list-style-type: none"> tata letak masih kurang tepat masih kurang tersedianya buku kejuruan.
7	Laboratorium	ada	Boga : 3 Elektronika : 3
8	Bimbingan konseling	ada	<ul style="list-style-type: none"> Memberikan solusi jika ada siswa yang mengalami kesulitan di sekolah. Memberikan sanksi kepada siswa yang melanggar peraturan sekolah



**FORMAT OBSERVASI
KONDISI SEKOLAH *)**

Universitas Negeri Yogyakarta

NPma. 2

Untuk
Mahasiswa

9	Bimbingan belajar	ada	Diadakan menjelang UN
	Ekstrakurikuler (gitar, musik, basket, drumband,)	ada	Siswa bebas memilih ekstrakurikuler yang diinginkan, tetapi ada ekstrakurikuler yang wajib diikuti
11	Organisasi dan fasilitas OSIS	ada	Karena sedang mengalami pembangunan ruang OSIS jadi satu dengan ruang UKS
12	Organisasi dan fasilitas UKS	ada	Karena sedang mengalami pembangunan ruang UKS jadi satu dengan ruang OSIS
13	Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)	ada	
14	Karya Tulis Ilmiah Remaja	ada	Dulu pernah menjadi ekstrakurikuler tetapi sudah tidak dijalankan lagi
15	Karya Ilmiah oleh Guru	Ada	Berupa PTK
16	Koperasi siswa	ada	Tersedianya fasilitas fotocopy, tetapi ruang tidak tertata rapi
17	Tempat ibadah	Tersedia	Mushola
18	Kesehatan lingkungan	Ada beberap tempat sampah	Masih kurang terjaga , ada bagian tertentu yang tampak kurang bersih dan rapi.
19	Lain-lain.....	Masih kokoh	Sedang ada renovasi ruang kelas

*) Catatan : sebagai bahan penyusunan program kerja KKN-PPL

Yogyakarta, 8 Maret 2014

Koordinator PPL Lembaga/Instansi

Mahasiswa,

Titin Hera Widi .,M.Pd

NIP. 19790406 200212 2 001

Fitri Kurniasih

1151124400

Terbitan	: A
No.Dokumen	: F/751/WKS1/8
Revisi ke	: 00
Tgl. Berlaku	:

AGENDA KEGIATAN MENGAJAR SMK NEGERI 3 WONOSARI

Program Keahlian : TATA BOGA
Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Kelas : X TB 2
Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Semester : GASAL
Tapel : 2014/2015

Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : KI/KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa
Selasa, 12-08-2014	4-6	09.15	11.45	perkenalan dan memberikan gambaran singkat tentang materi peralatan memasak	32	-	
Rabu, 13-08-2014	7-10	12.00	15.00	materi tentang kitchen utensil	32	-	
Selasa, 19-08-2014	4-6	09.15	11.45	materi tentang kitchen equitment	32	-	
Rabu, 20-08-1014	7-10	12.00	15.00	pratek pengoperasian blander	32	-	
Selasa, 26-08-2014	4-6	09.15	11.45	materi pesawat memasak	32	-	

Wonosari,Agustus 2014

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

EKA RUSTIANA, S. Pd
NIP. 19820124 201001 2 014

FITRI KURNIASIH
NIM. 11511244010

Terbitan	: A
No.Dokumen	: F/751/WKS1/8
Revisi ke	: 00
Tgl. Berlaku	:

AGENDA KEGIATAN MENGAJAR SMK NEGERI 3 WONOSARI

Program Keahlian : TATA BOGA
Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Kelas : X TB 2
Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Semester : GASAL
Tapel : 2014/2015

Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa
Rabu, 27-08-2014	7-10	12.00	15.00	praktek pengoperasian grill, oven, panci presto dan gilingan mie	32	-	
Selasa, 2-09-2014	4-6	9.15	11.45	ulangan harian (peralatan memasak)	32	-	
Rabu, 3-09-2014	7-10	12.00	15.00	praktek pengoperasian grill, oven, panci presto dan gilingan mie	31	1	
Selasa, 9-09-2014	4-6	9.15	11.45	games dan tes lisan (peralatan memasak)	31	1	
Rabu, 10-9-2014	7-10	12.00	15.00	materi tentang pewarna alami	29	3	
Selasa, 16-09-2014	4-6	9.15	11.45	diskusi dan membuat perencanaan praktek pewarna makanan	32	-	

Wonosari,Agustus 2014

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

EKA RUSTIANA, S. Pd
NIP. 19820124 201001 2 014

FITRI KURNIASIH
NIM. 11511244010

Terbitan	: A
No.Dokumen	: F/751/WKS1/8
Revisi ke	: 00
Tgl. Berlaku	:

AGENDA KEGIATAN MENGAJAR

SMK NEGERI 3 WONOSARI

Program Keahlian : TATA BOGA
 Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Kelas : X TB 2
 Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Semester : GASAL
 Tapel : 2014/2015

Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa

Wonosari,Agustus 2014

Guru Mapel

Tgl Koreksi	Paraf

FITRI KURNIASIH
NIM. 11511244010

Terbitan	: A
No.Dokumen	: F/751/WKS1/8
Revisi ke	: 00
Tgl. Berlaku	:

AGENDA KEGIATAN MENGAJAR

SMK NEGERI 3 WONOSARI

Program Keahlian : TATA BOGA
 Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Kelas : X TB 2
 Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Semester : GASAL
 Tapel : 2014/2015

Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa

Wonosari,Agustus 2014

Guru Mapel

Tgl Koreksi	Paraf

FITRI KURNIASIH
NIM. 11511244010

Kelas :
Praktik :
Tanggal :
Nama : 1.
 2.
 3.
 4.
 5.
 6.

No	Penilaian	Skor	Nilai
1	Persiapan: a. Pribadi b. Alat	5 5	
3	Proses : a. Kesesuaian alat b. Teknik dan prosedur c. K3	15 15 15	
4	Hasil : a. Kreativitas bentuk laporan b. Uji karya atau rasa c. Kemasan atau penyajian	10 10 10	
5	Sikap: a. Mandiri b. Disiplin c. Tanggung jawab	5 5 5	
Jumlah		100	

KOMENTAR:

Kelas :
Praktik :
Tanggal :
Nama : 1.
 2.
 3.
 4.
 5.
 6.

No	Penilaian	Skor	Nilai
1	Persiapan: a. Pribadi c. Alat	5 5	
3	Proses : a. Kesesuaian alat b. Teknik dan prosedur c. K3	15 15 15	
4	Hasil : a. Kreativitas bentuk laporan b. Uji karya atau rasa c. Kemasan atau penyajian	10 10 10	
5	Sikap: a. Mandiri b. Disiplin c. Tanggung jawab	5 5 5	
Jumlah		100	

KOMENTAR:

HAND OUT

Mata Pelajaran : Boga Dasar
Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan
Jurusan : Jasa Boga
Kelas : X TB 1 dan X TB 2
Waktu : 3x pertemuan

Tujuan Pembelajaran

1. Melalui pengamatan gambar peralatan pengolahan makanan peserta didik dapat menyebutkan pengertian dan fungsi peralatan pengolahan makanan .
2. Dengan diskusi kelompok peserta didik dapat mengklasifikasi macam-macam peralatan pengolahan
3. Dengan diskusi kelompok peserta didik dapat menjelaskan cara merawat peralatan pengolahan makanan
4. Dengan kerja kelompok peserta didik dapat mengoperasikan penggunaan macam-macam peralatan pengolahan makanan

A. Peralatan Pengolahan Makanan

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Klasifikasi peralatan pengolahan dibagi menjadi 3 yaitu :




1. *Kitchen utensils/* peralatan dapur

Kitchen utensils atau peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.

- a. Peralatan dari baja, stainless steel, aluminium, dan tembaga. Peralatan jenis ini dikelompokkan menjadi 4 kelompok:

1) Peralatan untuk memasak

Nama	Kegunaan	Gambar
Sauce pot	panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.	
Stock pot	panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup	
Sauce pan	panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran	

Sauté pan	panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.	
Frying pan	alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit.	
High Pressure Cooker/ Panci Presto	alat untuk melunakan bahan makanan, contoh: bandeng, tulang iga, ayam, daging, dll.	

2) Peralatan untuk menyimpan atau mencampur

Nama	Kegunaan	Gambar
Whisking bowl	mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.	
Mixing bowl	mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makana seerti salad, daging, dan lain-lain.	
Colander	alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.	
Container	alat penyimpan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus, dan lain-lain	
Trays	baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.	

3) Peralatan Khusus

Nama	Kegunaan	Gambar
Gilingan Mie	digunakan untuk mencetak mie, dapat disesuaikan dengan bentuk mie yang akan dibuat	
Cetakan Apem	digunakan untuk mencetak apem	
Aneka Cetakan Kue	digunakan untuk mencetak berbagai macam kue	

4) Peralatan kecil

Nama	Kegunaan	Gambar
Ladle/ sendok bertangkai panjang	untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.	
Skimmer dan spider/ serok	untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.	
Frying spatula/ sutil	untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang.	
Conical strainer/ saringan	untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.	




Strainer/ saringan	untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain.	
Ballon whisk/ kocokan telur	untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.	
Ice cream scoop	alat untuk mengambil ice cream.	



5) Peralatan memotong

Nama	Kegunaan	Gambar
Peeler/ pengupas sayur	untuk mengupas sayur, bawang.	
Small vegetables knife/ pisau kecil	untuk mengupas sayuran	
Vegetable knife/ pisau dapur	untuk memotong sayuran	
Chopping knife	pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging.	
Filleting knife	pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.	


Boning knife	pisau pemisah tulang daging	
Bread knife/ slicing knife	pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.	
Cleaver/ pisau besar	untuk memotong tulang, mencincang daging	
Sharpener	alat untuk mengasah pisau	
Carving fork/ garpu daging	alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedang dipotong	
Grater/ parutan	alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju	

b. Peralatan dari kayu

Nama	Kegunaan	Gambar
Chopping board	untuk alas memotong karkas hewan	
Cutting board	untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue	
Wooden spatula	untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng	

Rolling pan	untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain	
Tray	baki untuk membawa makanan	



c. Peralatan dari karet

Nama	Kegunaan	Gambar
Rubber spatula	untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.	

d. Peralatan dari plastik/melamin

Nama	Kegunaan	Gambar
Plastik spatula	alat untuk mengaduk makanan	
Plastic bowl	untuk mencampur dan menyimpan makanan	
Plastic tray	alat untuk membawa makanan	

e. Peralatan dari tanah liat dan batu

Nama	Kegunaan	Gambar
cobek dan uleg	untuk menghaluskan bumbu	
Alu	untuk menghaluskan bumbu dan bahan makanan	

2. Pesawat memasak

Pesawat memasak adalah peralatan dapur yang digunakan dalam proses memasak untuk mengubah bahan mentah menjadi bahan matang.




Nama	Kegunaan	Gambar
Kompor	digunakan untuk mematangkan bahan, dengan menggunakan gas	
Tungku	digunakan untuk mematangkan bahan, dengan menggunakan kayu atau arang	
Egg boiler	alat untuk merebus telur	
Deep fryer	menggorreg makanan dengan minyak banyak	
Tilting frying pan	menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, mereus brown stock dan demiglace	





Grill	alat untuk memanggang daging	
Stove dan oven	alat untuk memasak makanan	
Microwave	alat untuk memanggang dan memanaskan masakan	
Bian marie	alat untuk memanaskan makanan	
Bakery oven	alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas	

3. Kitchen equipment/perengkapan dapur

Kitchen equipment atau perlengkapan dapur adalah peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah. Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :

a. Peralatan listrik dan gas



Nama	Kegunaan	Gambar
Blander	untuk mencampur bahan makanan dan membuat jus	
Mixer	untuk mencampur adonan	
Toaster	membuat roti bakar	

Dough mixer	alat untuk membuat adonan kue	
Meat grinder	mencincang daging	
Refrigerator	alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin	
Freezer	alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku	

b. Peralatan mekanik

Peralatan mekanik adalah peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual. Misalnya hard meat grinder, noodle dough machine dan timbangan.

c. Peralatan non listrik

Nama	Kegunaan	Gambar
Table	meja kerja	
Sink/ wastapel	tempat mencuci bahan makanan	

B. Teknik perawatan dan penyimpanan peralatan

1. Peralatan kecil

a. Besi

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

- b. Plastik/ melamin
 - Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
 - Gosok dengan spons lmbut
 - Bilas air dingin dan keringkan
 - c. Alumunium
 - Rendam dengan air panas yang berisi detergen
 - Gosok dengan sikat halus
 - Bilas dan keringkan dengn air bersih
 - Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium.
 - d. Kayu
 - Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
 - Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.
2. Perlengkapan besar
- d. Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
 - e. Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, penggunaan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

Teknik Penyimpanan : Peralatan masak yang sudah dibersihkan, kemudian disimpan dan ditumpuk terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering.

C. Pengoperasian Peralatan

Pengertian mengoprasikan alat pengolahan makanan adalah cara mengoperasikan peralatan dengan baik dan benar sesuai dengan petunjuk dan fungsi serta jenis peralatan tersebut.

1. Oven

Cara mengoperasikan oven adalah sebagai berikut:

- a. Cek bahwa kondisi oven dalam keadaan baik
- b. Hubungkan regulator ke tabung gas
- c. Karena oven ini adalah manual artinya tidak menggunakan listrik maka untuk menyalakan oven ini memerlukan korek api.
- d. Buka pintu kecil dibagian bawah oven, kemudian masukan api dan kemudian baru di buka knop/kran gas kearah kanan searah jarum jam sampai 45°C, sampai api menyala sempurna.
- e. Tutup kembali pintu tersebut agar panas tidak keluar.
- f. Masukkan bahan yang akan dioven apabila suhu oven telah sesuai dengan yang dikehendaki, hal ini dapat dilihat pada thermostat.
- g. Apabila telah selesai penggunaan, lepas kembali regulator dari tabung gas LPG.
- h. Bersihkan oven dengan menggunakan kain basah.

2. Grill

Cara mengoprasikan grill adalah sebagai berikut:

- a. Pastikan alat dalam kondisi baik.
- b. Hubungkan grill dengan tabung gas menggunakan selang dan regulator.
- c. Putar knop ke arah kiri untuk menghidupkan grill, apabila diputar sekali belum nyala ulangi sampai grill menyala

- d. Apabila grill sudah menyala pastikan batu yang dibakar sudah panas atau terlihat kemerah-merahan.
 - e. Tempatkan bahan makanan yang dibakar dibagian atas grill langsung.
 - f. Setelah selesai membakar atau mengolah makanan matikan api.
 - g. Bersihkan grill dengan menggunakan kain basah dan sabun pada bodi dan pada bagian atas dapat diberihkan atau dicuci dengan air
3. Blender
- Cara mengoprasikan blander adalah sebagai berikut:
- a. Pastikan bahwa saklar ON-OFF blender berada pada posisi OFF.
 - b. Persiapkan semua bahan yang hendak diblender. Pisahkan bahan biji-bijian seperti jagung, merica dan bahan yang agak keras dari yang bahan yang lembut seperti buah pisang, apel, tomat, lombok dan lain sebagainya.
 - c. Gunakan mangkok/ gelas yang sesuai keperluan pemblenderan. Mangkok kecil / gelas untuk menghaluskan bahan keras dan kering, sedangkan bahan yang lembut dan basah gunakan mangkok/ gelas besar.
 - d. Pasang mangkok / gelas adonan di atas dudukan mangkok / gelas dengan tepat, lalu putar hingga mangkok / gelas tidak dapat ditarik ke atas meninggalkan dudukan.
 - e. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON. Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mangkok / gelas blender. Penghalusan atau penghancuran bahan mulai berlangsung. Perhatian! Jangan mengangkat mangkok dari dudukan mangkok pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN RPP

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Wonosari
 Program Studi Keahlian : Tata Boga
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas / Semester : X / Ganjil
 Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan
 Pertemuan : 1x pertemuan
 Alokasi Waktu : 3 x @ 45 menit (135 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
KI-1	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1. Mensyukuri adanya berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan
KI-2	2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	1. Disiplin dan tanggungjawab dalam bekerja dalam melakukan pembelajaran 2. Peduli dan gotong royong dalam bekerja selama pembelajaran
KI-3	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)	1. Menyebutkan pengertian dan peralatan pengolahan makanan 2. Mengklasifikasi macam-macam peralatan pengolahan 3. Merawat peralatan pengolahan makanan

C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui pengamatan gambar peralatan pengolahan makanan peserta didik dapat menyebutkan pengertian dan fungsi peralatan pengolahan makanan .
2. Dengan diskusi kelompok peserta didik dapat mengklasifikasi macam-macam peralatan pengolahan
3. Dengan diskusi kelompok peserta didik dapat menjelaskan cara merawat peralatan pengolahan makanan

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian peralatan pengolahan makanan
2. Klasifikasi macam –macam peralatan
3. Fungsi peralatan pengolahan
4. Cara perawatan peralatan pengolahan

E. Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran : Project Based Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Pendekatan Scientific
3. Metode Pembelajaran : Diskusi, demonstrasi, penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : Vedio tentang tehnik pengolahan makanan, power point
2. Alat dan Bahan : LCD, Laptop, white board, spidol dan peralatan dapur
3. Sumber Belajar :
 - a. Ekawatiningsih Prihastuti,dkk.2008. Restoran Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.
 - b. Retno Widyati, 2004, Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Eropa. Grasindo, Jakarta
 - c. <http://safetyzone-work.blogspot.com/2013/09/teknik-memasak.html>

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Guru memeriksa kehadiran peserta didik 3. Guru menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 4. Guru mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 5. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 6. Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus 	15'
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagikan gambar kepada siswa 2. Peserta didik mengamati gambar tentang peralatan pengolahan makanan 3. Peserta didik membedakan jenis peralatan yang 	100'

	<p>ditampilkan dalam gambar</p> <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok mendiskusikan hasil materi yang diperoleh dari hasil pengamatan 2. Peserta didik menyusun hasil diskusi untuk dipresentasikan 3. Guru menilai hasil kerja siswa <p>Menalar / Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya 2. Peserta kelompok lain menanggapi hasil diskusi <p>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil diskusi yang diperoleh 2. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil diskusi 	
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa 	20'

H. Alat dan Sumber Belajar

1. Alat dan Bahan

- a. Peralatan memasak yang ada di lab dapur
- b. Pesawat memasak yang ada di lab dapur

2. Sumber Belajar

- a. Buku siswa/ Hand out
- b. Internet

I. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
- b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
- c. Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

- a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)
 1. Jelaskan pengertian pesawat memasak?
 2. Jelaskan cara pengoprasian oven?
 3. Jelaskan cara perawatan kompor?

Rubik Penilaian:

No	Soal	Jawaban
1	Pengertian pesawat memasak	<p>Skor 5= Kompore, oven</p> <p>Skor 10 = Peralatan yang digunakan untuk memasak</p> <p>Skor 15= Peralatan dapur yang digunakan dalam proses memantangkan bahan makanan</p> <p>Skor 20 = Peralatan Dapur yang digunakan dalam proses memasak untuk mengubah bahan mentah menjadi bahan matang.</p>
2	Pengoprasian oven	<p>Skor 10 =</p> <ol style="list-style-type: none"> Hubungkan regulator dengan gas Buka keran gas Nyalakan apipada perapian tunggu sampai suhu yang diinginkan <p>Skor 20 =</p> <ol style="list-style-type: none"> Hubungkan regulator dengan gas Pastikan gas tidak bocor dan berbau Buka keran gas Nyalakan api pada perapian atas dan bawah tunggu sampai suhu yang diinginkan Oven siap digunakan <p>Skor 30 =</p> <ol style="list-style-type: none"> Hubungkan regulator dengan gas Pastikan gas tidak mengalami kebocoran Buka keran gas Buka tutup pada perapian Nyalakan api pada perapian tunggu sampai suhu yang diinginkan Oven siap digunakan <p>Skor 40 =</p> <ol style="list-style-type: none"> Hubungkan regulator dengan gas Pastikan gas tidak mengalami kebocoran Buka keran gas Buka tutup pada perapian Nyalakan api pada perapian tunggu sampai suhu yang diinginkan Pastikan api menyala menyeluruh Oven siap digunakan
3	Perawatan peralatan kompor	<p>Skor 5= Bersihkan kompor menggunakan lap basah</p> <p>Skor 10=</p> <ol style="list-style-type: none"> Bersihkan kompor dari kotoran Lap permukaan kompor dengan lapbasah Bilas dengan lapkering

		<p>Skor 20 =</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Lepaskan regulator dari tabung gas b. Bersihkan kompor dengan lap basah c. Bilas kompor dengan lap kering <p>Skor 30 =</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Lepaskan regulator dengan tabung gas b. Bersihkan bagian permukaan kompor dengan lap kering c. Bersihkan dengan lap basah d. Bilas dengan lap kering <p>Skor 40=</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Lepaskan regulator dengan tabung gas b. Cuci tungku kompor menggunakan sabun c. Bersihkan bagian permukaan kompor dengan lap kering d. Bersihkan dengan lap basah e. Bilas dengan lap kering f. Simpan kompor pada tempat yang kering
--	--	--

J. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Teknik dan Bentuk Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
a	Penilaian Kompetensi Sikap (KI 1 dan KI 2)	Observasi	Pedoman observasi: indikator perilaku yang diamati
		Penilaian diri	Lembar penilaian diri
		Penilaian antar peserta didik	Lembar penilaian antar peserta didik
		Jurnal	Jurnal (catatan pendidik di dalam dan di luar kelas, mengenai peserta didik)
b	Penilaian Kompetensi Pengetahuan (KI 3)	Tes Tulis	Jawaban singkat, uraian
		Penugasan	Pekerjaan Rumah
c	Penilaian Kompetensi Keterampilan (KI 4)	Tes Praktik (penilaian kinerja)	Daftar cek (skala penilaian/rating scale)
		Penilaian portofolio	Daftar cek (skala penilaian/rating scale)

2. Instrumen penilaian dan Pedoman Penskoran

a. Pengamatan Sikap

1) Pedoman observasi sikap spiritual:

Guru memberikan tanda cek (√) pada kolom skor sesuai sikap spiritual yang ditampilkan oleh peserta didik dengan kriteria sbb:

4= selalu 3= sering 2=kadang-kadang 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	SKOR				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Mensyukuri karunia Tuhan sesuai dengan agama yang dianutnya					Petunjuk Penyekoran: Peserta Didik memperoleh nilai: Baik sekali =memperoleh skor 13-16 Baik= memperoleh skor 9-12 Cukup = memperoleh skor 5-8 Kurang = memperoleh skor 1-4
2.	Berdoa sebelum dan sesudah melakukan kegiatan dalam mengembangkan ketrampilan dasar mengolah makanan dan kue.					
3.	Memberi salam pada saat awal dan akhir presentasi sesuai agama yang dianut					
4.	Menjaga lingkungan hidup di sekitar sekolah					

b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :

KB = Kurang Baik

B = Baik

SB = Sangat Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

2) Daftar Cek Penilaian antar teman

Nama Penilai : Tidak diisi

Nama Peserta didik yang dinilai :

Kelas :

Mata Pelajaran :

Berilah tanda cek (v) pada kolom berikut dengan:

4= selalu 3= sering 2=kadangkadangk 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	Skor			
		1	2	3	4
	<u>Jujur</u>				
1	Tidak mencontek dalam mengerjakan ujian/ulangan				
2	Tidak melakukan plagiat				
3	Mengemukakan persaan sesuatu apa adanya				
4	Melaporkan data/ informasi apa adanya				
	<u>Disiplin</u>				
1	Mengakui kesalahan/ kekurangan yang dimiliki				
2	Masuk kelas tepat waktu				
3	Mengumpulkan tugas tepat waktu				
4	Memakai seragam sesuai tata tertib				
5	Mengerjakan tugas yang diberikan				
6	Tertib dalam mengikuti pembelajaran				
7	Mengikuti praktikum sesuai dengan langkah yang ditentukan				
8	Membawa buku tulis sesuai mata pelajaran				
9	Membawa buku teks sesuai mata pelajaran				
	<u>Tanggung jawab</u>				
1	Melaksanakan tugas individu dengan baik				
2	Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan				
3	Tidak menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat				
4	Mengembalikan barang yang dipinjam				
5	Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan				
	<u>Toleransi</u>				
1	Menghormati pendapat teman				
2	Menghormati teman yang berbeda suku, agama dan ras				
3	Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya				
4	Menerima keurangan orang lain				
5	Memaafkan kesalahan orang lain				
	<u>Kerjasama/ Gotong-royong</u>				
1	Aktif dalam kerja kelompok				
2	Suka menolong teman/ orang lain				
3	Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan				
4	Rela berkorban untuk orang lain				
	<u>Santun</u>				

1	Menghormati orang yang lebih tua				
2	Menggunakan bahasa santun saat mengemukakan pendapat				
3	Menggunakan bahasa santun saat mengkritik teman				
4	Salam, senyum, sapa saat bertemu orang lain				
5	Mengucapkan terimakasih saat menerima bantuan dari orang lain				
	<u>Percaya Diri</u>				
1	Berani presentasi di depan kelas				
2	Berani berpendapat, bertanya dan menjawab pertanyaan				
3	Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu				
4	Mampu membuat keputusan dengan cepat				
5	Tidak mudah putus asa/ pantang menyerah				

Petunjuk Penyelesaian:

Peserta Didik memperoleh nilai:

Baik sekali = memperoleh skor 112 -148

Cukup = memperoleh skor 38-74

Baik = memperoleh skor 75-111

Kurang = memperoleh skor 0-37

Yogyakarta, Agustus 2014

Guru Pembimbing

Pendidik

Eka Rusti Ana, S.Pd.T

NIP. 19820124 201001 2 014

Fitri Kurniasih

NIM. 11511244010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Wonosari
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas / Semester	: X / Ganjil
Materi Pokok	: Peralatan Pengolahan Makanan (Pesawat Memasak)
Pertemuan	: 1x pertemuan
Alokasi Waktu	: 4x @ 45 menit (180 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan 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.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
KI-1	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1. Mensyukuri adanya berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan
KI-2	2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	1. Disiplin dan tanggungjawab dalam bekerja dalam melakukan pembelajaran 2. Peduli dan gotong royong dalam bekerja selama pembelajaran
KI-3	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)	1. Menyebutkan pengertian pesawat memasak 2. Mengoprasikan pesawat memasak 3. Merawat pesawat memasak
KI-4	4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan	1. Mempraktekkan jenis-jenis

	makanan (pesawat masak)	pesawat memasak
--	-------------------------	-----------------

C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui pengamatan peralatan pesawat memasak peserta didik dapat menyebutkan pengertian dan fungsi pesawat memasak
2. Dengan diskusi kelompok peserta didik dapat menjelaskan cara merawat peralatan pesawat memasak
3. Dengan kerja praktikum peserta didik dapat mengoprasikan peralatan pesawat memasak

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian peralatan pengolahan makanan
2. Klasifikasi macam – macam peralatan pesawat memasak
3. Fungsi peralatan pesawat memasak
4. Cara perawatan peralatan pesawat memasak
5. Mengoprasikan peralatan pesawat memasak

E. Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran : Project Based Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Pendekatan Scientific
3. Metode Pembelajaran : Diskusi, demonstrasi, penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : Peralatan pesawat memasak, Jobsheet
2. Alat dan Bahan : LCD, Laptop, white board, spidol
3. Sumber Belajar :
 - a. Ekawatiningsih Prihastuti,dkk.2008. Restoran Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Guru memeriksa kehadiran peserta didik 3. Guru menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 4. Guru mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 5. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 6. Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus 	15'
Inti	Mengamati	145'

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagikan job sheet kepada peserta didik 2. Peserta didik mengamati job sheet tentang peralatan pesawat memasak 3. Peserta didik membedakan jenis peralatan yang ditampilkan pada job sheet <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok mendiskusikan hasil materi yang diperoleh dari hasil praktik 2. Peserta didik menyusun hasil diskusi untuk dipresentasikan <p>Menalar / Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya 2. Peserta kelompok lain menanggapi hasil diskusi 3. Guru menilai hasil diskusi kelompok <p>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil diskusi yang diperoleh 2. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil diskusi 	
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa 	20'
Jumlah		180'

H. Alat dan Sumber Belajar

1. Alat dan Bahan

- a. Peralatan pesawat memasak yang ada di lab

2. Sumber Belajar

- a. Buku siswa/ Job sheet
- b. Internet

I. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
- b. Penilaian Sikap : Observasi
- c. Penilaian Keterampilan : Tes Unjuk Kerja

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

- a. Bentuk Instrumen: Tes Unjuk Kerja (Tes Lisan)

No	Pertanyaan	Skor
1	Jelaskan prosedur pengoprasian kompor?	30
2	Jelaskan prosedur perawatan oven?	40
3	Jelaskan prosedur pengoprasian grill?	30

Rubrik Penilaian

Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)

No	Soal	Jawaban
1	Prosedur pengoprasian kompor	<p>Skor 10=</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Hubungkan regulator dengan tabung gas, pastikan regulator terpasang pada tabung gas dengan benar b. Pastikan gas tidak berbunyi dan berbau. <p>Skor 20=</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pastikan kondisi kompor dalam keadaan baik b. Hubungkan regulator dengan tabung gas, pastikan regulator terpasang pada tabung gas dengan benar c. Pastikan gas tidak berbunyi dan berbau. d. Nyalakan kompor. <p>Skor 30=</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pastikan kondisi kompor dalam keadaan baik b. Hubungkan regulator dengan tabung gas, pastikan regulator terpasang pada tabung gas dengan benar c. Usahakan tabung gas di letakkan di dekat sirkulasi udara. d. Pastikan gas tidak berbunyi dan berbau. e. Nyalakan kompor, dengan sedikit menekan dan memutar tombol.
2	Prosedur perawatan oven	<p>Skor 10=</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Lepaskan regulator dengan tabung gas b. Buka oven agar suhu turun/ normal kembali <p>Skor 20=</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pastikan keran gas sudah tertutup b. Lepaskan regulator dengan tabung gas c. Buka pintu oven agar suhu normal kembali. <p>Skor 30=</p>

		<ul style="list-style-type: none"> a. Cek bahwa kondisi oven dalam keadaan baik b. Putar dan tutup keran gas c. Lepaskan regulator dari tabung gas d. Buka pintu oven agar suhu normal kembali <p>Skor 40=</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Cek bahwa kondisi oven dalam keadaan baik b. Putar dan tutup keran gas c. Lepaskan regulator dari tabung gas d. Buka pintu oven agar suhu normal kembali e. Bersihkan bagian luar oven menggunakan lap basah f. Bilas bagian luar oven menggunakan lap kering g. Tutup oven kembali
3	Prosedur pengoprasian grill	<p>Skor 10=</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Hubungkan grill dengan tabung gas menggunakan selang dan regulator. b. Putar knop kea rah kiri untuk menghidupkan grill, apabila diputar sekali belum nyala ulangai sampai grull menyala <p>Skor 20=</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Hubungkan grill dengan tabung gas menggunakan selang dan regulator. b. Putar knop kea rah kiri untuk menghidupkan grill, apabila diputar sekali belum nyala ulangai sampai grull menyala c. Apabila grill sudah menyala pastikan batu yang dibakar sudah panas atau terlihat kemerah-merahan. <p>Skor 30=</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pastikan alat dalam kondisi baik. b. Hubungkan grill dengan tabung gas menggunakan selang dan regulator. c. Putar knop kea rah kiri untuk menghidupkan grill, apabila diputar sekali belum nyala ulangai sampai grull menyala d. Apabila grill sudah menyala pastikan batu yang dibakar sudah panas atau terlihat kemerah-merahan. e. Tempatkan bahan makanan yang dibakar dibagian atas grill langsung.

b. Bentuk instrumen : tes praktek (skala penilaian/daftar cek)

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil penilaian terhadap

No	Nama Siswa	Kesesuaian bahan			Pengelompokan bahan			Komunikasi/presentasi		
		S	KS	TS	S	KS	TS	S	KS	TS
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :

S = Sesuai

TS = Tidak Sesuai

TS = Tidak Sesuai

J. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Teknik dan Bentuk Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
a	Penilaian Kompetensi Sikap (KI 1 dan KI 2)	Observasi	Pedoman observasi: indikator perilaku yang diamati
		Penilaian diri	Lembar penilaian diri
		Penilaian antar peserta didik	Lembar penilaian antar peserta didik
		Jurnal	Jurnal (catatan pendidik di dalam dan di luar kelas, mengenai peserta didik)
b	Penilaian Kompetensi Pengetahuan (KI 3)	Penugasan	Pekerjaan Rumah
c	Penilaian Kompetensi Keterampilan (KI 4)	Tes tertulis	Jawaban singkat, uraian
		Penilaian portofolio	Daftar cek (skala penilaian/rating scale)

2. Instrumen penilaian dan Pedoman Penskoran

a. Pengamatan Sikap

1) Pedoman observasi sikap spiritual:

Guru memberikan tanda cek (√) pada kolom skor sesuai sikap spiritual yang ditampilkan oleh peserta didik dengan kriteria sbb:

4= selalu 3= sering 2=kadang-kadang 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	SKOR				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Mensyukuri karunia Tuhan sesuai dengan agama yang dianutnya					Petunjuk Penyekoran: Peserta Didik memperoleh nilai: Baik sekali =memperoleh skor 13-16 Baik= memperoleh skor 9-12 Cukup = memperoleh skor 5-8 Kurang = memperoleh skor 1-4
2	Berdoa sebelum dan sesudah melakukan kegiatan dalam mengembangkan ketrampilan dasar mengolah makanan dan kue.					
3.	Memberi salam pada saat awal dan akhir presentasi sesuai agama yang dianut					
4.	Menjaga lingkungan hidup di sekitar sekolah					

2) Daftar Cek Penilaian antar teman

Nama Penilai : Tidak diisi

Nama Peserta didik yang dinilai :

Kelas :

Mata Pelajaran :

Berilah tanda cek (v) pada kolom berikut dengan:

4= selalu 3= sering 2=kadang-kadang 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	Skor			
		1	2	3	4
	<u>Jujur</u>				
1	Tidak mencontek dalam mengerjakan ujian/ulangan				
2	Tidak melakukan plagiat				
3	Mengemukakan persaan sesuatu apa adanya				
4	Melaporkan data/ informasi apa adanya				
	<u>Disiplin</u>				
1	Mengakui kesalahan/ kekurangan yang dimiliki				
2	Masuk kelas tepat waktu				
3	Mengumpulkan tugas tepat waktu				
4	Memakai seragam sesuai tata tertib				
5	Mengerjakan tugas yang diberikan				
6	Tertib dalam mengikuti pembelajaran				
7	Mengikuti praktikum sesuai dengan langkah yang ditentukan				
8	Membawa buku tulis sesuai mata pelajaran				
9	Membawa buku teks sesuai mata pelajaran				

	<u>Tanggung jawab</u>				
1	Melaksanakan tugas individu dengan baik				
2	Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan				
3	Tidak menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat				
4	Mengembalikan barang yang dipinjam				
5	Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan				
	<u>Toleransi</u>				
1	Menghormati pendapat teman				
2	Menghormati teman yang berbeda suku, agama dan ras				
3	Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya				
4	Menerima kekurangan orang lain				
5	Memaafkan kesalahan orang lain				
	<u>Kerjasama/ Gotong-royong</u>				
1	Aktif dalam kerja kelompok				
2	Suka menolong teman/ orang lain				
3	Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan				
4	Rela berkorban untuk orang lain				
	<u>Santun</u>				
1	Menghormati orang yang lebih tua				
2	Menggunakan bahasa santun saat mengemukakan pendapat				
3	Menggunakan bahasa santun saat mengkritik teman				
4	Salam, senyum, sapa saat bertemu orang lain				
5	Mengucapkan terimakasih saat menerima bantuan dari orang lain				
	<u>Percaya Diri</u>				
1	Berani presentasi di depan kelas				
2	Berani berpendapat, bertanya dan menjawab pertanyaan				
3	Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu				
4	Mampu membuat keputusan dengan cepat				
5	Tidak mudah putus asa/ pantang menyerah				

Petunjuk Penyeoran:

Peserta Didik memperoleh nilai:

Baik sekali = memperoleh skor 112 -148

Cukup = memperoleh skor 38-74

Baik = memperoleh skor 75-111

Kurang = memperoleh skor 0-37

b. Pedoman Penskoran Ketrampilan

No	Aspek yang Dinilai	Skor
1	Persiapan: a. Pribadi b. Alat	5 5
3	Proses : a. Kesesuaian alat b. Teknik dan prosedur c. K3	15 15 15
4	Hasil : a. Kreativitas bentuk laporan b. Uji karya atau rasa c. Kemasan atau penyajian	10 10 10
5	Sikap: a. Mandiri b. Disiplin c. Tanggung jawab	5 5 5
Jumlah		100

Wonosari, Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Eka Rusti Ana, S.Pd.T
NIP. 19820124 201001 2 014

Fitri Kurniasih
NIM. 11511244010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Wonosari
 Program Studi Keahlian : Tata Boga
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas / Semester : X / Ganjil
 Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan (Kitchen Equipment)
 Pertemuan : 1x pertemuan
 Alokasi Waktu : 3x @ 45 menit (135 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
KI-1	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1. Mensyukuri adanya berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan
KI-2	2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	1. Disiplin dan tanggungjawab dalam bekerja dalam melakukan pembelajaran 2. Peduli dan gotong royong dalam bekerja selama pembelajaran
KI-3	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak)	1. Menyebutkan pengertian dan peralatan pengolahan makanan 2. Mengklasifikasi macam-macam peralatan pengolahan 3. Mendeskripsikan cara perawatan peralatan pengolahan makanan

C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui pengamatan gambar peralatan pengolahan makanan peserta didik dapat menyebutkan pengertian dan fungsi peralatan pengolahan makanan
2. Dengan diskusi kelompok peserta didik dapat mengklasifikasi macam-macam peralatan Kitchen Equipment
3. Dengan diskusi kelompok peserta didik dapat menjelaskan cara merawat peralatan pengolahan Kitchen Equipment

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian peralatan pengolahan makanan
2. Klasifikasi macam-macam peralatan Kitchen Equipment
3. Fungsi peralatan Kitchen Equipment
4. Cara perawatan peralatan Kitchen Equipment

E. Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran : Problem Based Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Pendekatan Scientific
3. Metode Pembelajaran : Diskusi, demonstrasi, penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : gambar peralatan Kitchen Equipment, power point
2. Alat dan Bahan : LCD, Laptop, white board, spidol
3. Sumber Belajar : Hand Out
 - a. Ekawatiningsih Prihastuti,dkk.2008. Restoran Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Peserta didik menjawab salam dengan sikap religius 3. Guru memeriksa kehadiran peserta didik 4. Guru menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 5. Guru mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 6. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 7. Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus 	15'
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan gambar tentang peralatan pengolahan makanan (Kitchen Equipment) 2. Peserta didik mengamati gambar tentang peralatan pengolahan makanan yaitu, Kitchen Equipment. 3. Peserta didik membedakan jenis Kitchen Equipment yang ditampilkan dalam gambar <p>Menanya</p>	100'

	<p>1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan</p> <p>Mengumpulkan informasi</p> <p>1. Peserta didik secara kelompok mendiskusikan hasil materi yang diperoleh dari hasil pengamatan</p> <p>2. Peserta didik menyusun hasil diskusi untuk dipresentasikan</p> <p>Menalar / Mengasosiasi</p> <p>1. Peserta didik secara kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya</p> <p>2. Peserta kelompok lain menanggapi hasil diskusi</p> <p>3. Guru menilai hasil diskusi peserta didik</p> <p>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi</p> <p>1. Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil diskusi yang diperoleh</p> <p>2. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil diskusi</p>	
Kegiatan Penutup	<p>1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</p> <p>2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</p> <p>3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</p> <p>6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</p>	20'
Jumlah		145'

H. Alat dan Sumber Belajar

1. Alat dan Bahan

- Gambar peralatan Kitchen Equipment
- Peralatan Kitchen Equipment yang ada di lab

2. Sumber Belajar

- Buku siswa/ Hand out
- Internet

I. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
- Penilaian Sikap : Observasi
- Penilaian Keterampilan : Tes Unjuk Kerja

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (menjodohkan)

1. Blander •

•a



2. Mixer •

•b



3. Dough mixer •

•c



4. Meat grinder •

•d



5. Refrigerator •

•e



Rubrik Penilaian

Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)

Soal nomor 1 jawaban d, dijawab benar skor maksimal 10

Soal nomor 2 jawaban e, dijawab benar skor maksimal 10

Soal nomor 3 jawaban b, dijawab lengkap skor maksimal 10

Soal nomor 4 jawaban c, dijawab lengkap skor maksimal 10

Soal nomor 5 jawaban a, dijawab lengkap skor maksimal 10

b. Bentuk instrumen: tes unjuk kerja (tes lisan)

1. Bagaimana cara pengoperasian blander yang benar?

RUBRIK PENILAIAN

No	Soal	Jawaban
1	Cara pengoprasian Blender	<p>Skor 10=</p> <p>a. Persiapkan semua bahan yang hendak diblender. Pisahkan bahan biji-bijian seperti jagung, merica dan bahan yang agak keras dari yang bahan yang lembut seperti buah pisang, apel, tomat, lombok dan lain sebagainya.</p> <p>b. Pasang mangkok / gelas adonan di atas</p>

		<p>dudukan mangkok / gelas dengan tepat, lalu putar hingga mangkok / gelas tidak dapat ditarik ke atas meninggalkan dudukan.</p> <p>c. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON.</p> <p>Skor 20=</p> <p>a. Persiapkan semua bahan yang hendak diblender. Pisahkan bahan biji-bijian seperti jagung, merica dan bahan yang agak keras dari yang bahan yang lembut seperti buah pisang, apel, tomat, lombok dan lain sebagainya.</p> <p>b. Gunakan mangkok/ gelas yang sesuai keperluan pemblenderan. Mangkok kecil / gelas untuk menghaluskan bahan keras dan kering, sedangkan bahan yang lembut dan basah gunakan mangkok/ gelas besar.</p> <p>c. Pasang mangkok / gelas adonan di atas dudukan mangkok / gelas dengan tepat, lalu putar hingga mangkok / gelas tidak dapat ditarik ke atas meninggalkan dudukan.</p> <p>d. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON.</p> <p>Skor 35=</p> <p>a. Pastikan bahwa saklar ON-OFF blender berada pada posisi OFF.</p> <p>b. Persiapkan semua bahan yang hendak diblender. Pisahkan bahan biji-bijian seperti jagung, merica dan bahan yang agak keras dari yang bahan yang lembut seperti buah pisang, apel, tomat, lombok dan lain sebagainya.</p> <p>c. Pasang mangkok / gelas adonan di atas dudukan mangkok / gelas dengan tepat, lalu putar hingga mangkok / gelas tidak dapat ditarik ke atas meninggalkan dudukan.</p>
--	--	---

		<p>d. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON.</p> <p>Skor 50=</p> <p>a. Pastikan bahwa saklar ON-OFF blender berada pada posisi OFF.</p> <p>b. Persiapkan semua bahan yang hendak diblender. Pisahkan bahan biji-bijian seperti jagung, merica dan bahan yang agak keras dari yang bahan yang lembut seperti buah pisang, apel, tomat, lombok dan lain sebagainya.</p> <p>c. Gunakan mangkok/ gelas yang sesuai keperluan pemblenderan. Mangkok kecil / gelas untuk menghaluskan bahan keras dan kering, sedangkan bahan yang lembut dan basah gunakan mangkok/ gelas besar.</p> <p>d. Pasang mangkok / gelas adonan di atas dudukan mangkok / gelas dengan tepat, lalu putar hingga mangkok / gelas tidak dapat ditarik ke atas meninggalkan dudukan.</p> <p>e. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON. Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mangkok / gelas blender. Penghalusan atau penghancuran bahan mulai berlangsung. Perhatian! Jangan mengangkat mangkok dari dudukan mangkok pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya.</p>
--	--	---

J. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Teknik dan Bentuk Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
a	Penilaian Kompetensi Sikap (KI 1 dan KI 2)	Observasi	Pedoman observasi: indikator perilaku yang diamati
		Penilaian diri	Lembar penilaian diri
		Penilaian antar peserta didik	Lembar penilaian antar peserta didik
		Jurnal	Jurnal (catatan pendidik di dalam dan di luar kelas, mengenai peserta didik)
b	Penilaian Kompetensi Pengetahuan (KI 3)	Penugasan	Pekerjaan Rumah
c	Penilaian Kompetensi Keterampilan (KI 4)	Tes Unjuk Kerja	Tes Lisan
		Penilaian portofolio	Daftar cek (skala penilaian/rating scale)

2. Instrumen penilaian dan Pedoman Penskoran

a. Pengamatan Sikap

1) Pedoman observasi sikap spiritual:

Guru memberikan tanda cek (√) pada kolom skor sesuai sikap spiritual yang ditampilkan oleh peserta didik dengan kriteria sbb:

4= selalu 3= sering 2=kadang-kadang 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	SKOR				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Mensyukuri karunia Tuhan sesuai dengan agama yang dianutnya					Petunjuk Penskoran: Peserta Didik memperoleh nilai: Baik sekali =memperoleh skor 13-16 Baik= memperoleh skor 9-12 Cukup = memperoleh skor 5-8 Kurang = memperoleh skor 1-4
2	Berdoa sebelum dan sesudah melakukan kegiatan dalam mengembangkan ketrampilan dasar mengolah makanan dan kue.					
3.	Memberi salam pada saat awal dan akhir presentasi sesuai agama yang dianut					
4.	Menjaga lingkungan hidup di sekitar sekolah					

2) **Daftar Cek Penilaian antar teman**

Nama Penilai : Tidak diisi

Nama Peserta didik yang dinilai :

Kelas :

Mata Pelajaran :

Berilah tanda cek (v) pada kolom berikut dengan:

4= selalu 3= sering 2=kadang-kadang 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	Skor			
		1	2	3	4
	<u>Jujur</u>				
1	Tidak mencontek dalam mengerjakan ujian/ulangan				
2	Tidak melakukan plagiat				
3	Mengemukakan persaan sesuatu apa adanya				
4	Melaporkan data/ informasi apa adanya				
	<u>Disiplin</u>				
1	Mengakui kesalahan/ kekurangan yang dimiliki				
2	Masuk kelas tepat waktu				
3	Mengumpulkan tugas tepat waktu				
4	Memakai seragam sesuai tata tertib				
5	Mengerjakan tugas yang diberikan				
6	Tertib dalam mengikuti pembelajaran				
7	Mengikuti praktikum sesuai dengan langkah yang ditentukan				
8	Membawa buku tulis sesuai mata pelajaran				
9	Membawa buku teks sesuai mata pelajaran				
	<u>Tanggung jawab</u>				
1	Melaksanakan tugas individu dengan baik				
2	Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan				
3	Tidak menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat				
4	Mengembalikan barang yang dipinjam				
5	Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan				
	<u>Toleransi</u>				
1	Menghormati pendapat teman				
2	Menghormati teman yang berbeda suku, agama dan ras				
3	Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya				
4	Menerima keurangan orang lain				
5	Memaafkan kesalahan orang lain				
	<u>Kerjasama/ Gotong-royong</u>				
1	Aktif dalam kerja kelompok				
2	Suka menolong teman/ orang lain				
3	Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan				
4	Rela berkorban untuk orang lain				

	<u>Santun</u>				
1	Menghormati orang yang lebih tua				
2	Menggunakan bahasa santun saat mengemukakan pendapat				
3	Menggunakan bahasa santun saat mengkritik teman				
4	Salam, senyum, sapa saat bertemu orang lain				
5	Mengucapkan terimakasih saat menerima bantuan dari orang lain				
	<u>Percaya Diri</u>				
1	Berani presentasi di depan kelas				
2	Berani berpendapat, bertanya dan menjawab pertanyaan				
3	Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu				
4	Mampu membuat keputusan dengan cepat				
5	Tidak mudah putus asa/ pantang menyerah				

Petunjuk Penyelesaian:

Peserta Didik memperoleh nilai:

Baik sekali = memperoleh skor 112 -148

Cukup = memperoleh skor 38-74

Baik = memperoleh skor 75-111

Kurang = memperoleh skor 0-37

Wonosari, Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Eka Rusti Ana, S.Pd.T

NIP. 19820124 201001 2 014

Fitri Kurniasih

NIM. 11511244010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN RPP

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Wonosari
 Program Studi Keahlian : Tata Boga
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas / Semester : X / Ganjil
 Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan (Kitchen Equipment)
 Pertemuan : 1x pertemuan
 Alokasi Waktu : 4x @ 45 menit (180 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
KI-1	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1. Mensyukuri adanya berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan
KI-2	2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	1. Disiplin dan tanggungjawab dalam bekerja dalam melakukan pembelajaran 2. Peduli dan gotong royong dalam bekerja selama pembelajaran
KI-3	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (Kitchen Equipment)	1. Menyebutkan pengertian dan peralatan pengolahan makanan 2. Mengklasifikasi macam-macam peralatan kitchen

		equitment 3. Mendeskripsikan cara perawatan peralatan pengolahan makanan kitchen equitment
KI-4	4.1 Mengoprasikan peralatan pengolahan makanan (Kitchen Equitment)	1. Mengoprasikan jenis-jenis peralatan kitchen equitment

C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui pengamatan gambar peralatan pengolahan makanan peserta didik dapat menyebutkan pengertian dan fungsi peralatan pengolahan makanan
2. Dengan diskusi kelompok peserta didik dapat mengklasifikasi macam-macam peralatan Kitchen Equiment
3. Dengan kerja praktikum peserta didik dapat mengoprasikan jenis-jenis peralatan kitchen equitment
4. Dengan kerja praktikum peserta didik dapat menjelaskan cara merawat peralatan pengolahan Kitchen Equiment

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian peralatan pengolahan makanan
2. Klasifikasi macam-macam peralatan Kitchen Equiment
3. Cara perawatan peralatan Kitchen Equiment
4. Mengoprasikan peralatan kitchen equitment

E. Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran : Project Based Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Pendekatan Scientific
3. Metode Pembelajaran : Diskusi, demonstrasi, penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : Peralatan Kitchen Equiment, power point
2. Alat dan Bahan : LCD, Laptop, white board, spidol
3. Sumber Belajar : Job Sheet
 - a. Ekawatiningsih Prihastuti,dkk.2008. Restoran Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Peserta didik menjawab salam dengan sikap religius 3. Guru memeriksa kehadiran peserta didik 4. Guru menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 	15'

	<ol style="list-style-type: none"> 5. Guru mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 6. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 7. Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus 	
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan job sheet tentang peralatan pengolahan makanan (Kitchen Equipment) 2. Peserta didik mengamati job sheet tentang peralatan pengolahan makanan yaitu, Kitchen Equipment. 3. Peserta didik membedakan jenis Kitchen Equipment yang ditampilkan dalam job sheet <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok mendiskusikan hasil materi yang diperoleh dari hasil praktik 2. Peserta didik menyusun hasil diskusi untuk dipresentasikan <p>Menalar / Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya 2. Peserta kelompok lain menanggapi hasil diskusi 3. Guru menilai hasil praktik peserta didik <p>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil diskusi yang diperoleh 2. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil diskusi 	145'
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa 	20'
JUMLAH		180'

H. Alat dan Sumber Belajar

1. Alat dan Bahan

- a. Peralatan Kitchen Equipment yang ada di lab

2. Sumber Belajar

- a. Buku siswa/ Job Sheet
- b. Internet

I. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
- b. Penilaian Sikap : Observasi
- c. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

- a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Pre test)

1. Peralatan dapur yang digunakan dalam proses memasak untuk mengubah bahan mentah menjadi bahan matang adalah
2. Alat yang digunakan untuk mematangkan bahan makanan adalah
3. Deep fryer adalah alat yang digunakan untuk menggoreng
4. Grill digunakan untuk memanggang jenis makanan
5. Alat yang bisa digunakan untuk mematangkan *bread* atau *cake* adalah

Rubrik Penilaian

Tes Tulis Uraian Singkat (Pengetahuan)

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 2

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 2

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 2

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 2

Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 2

- a. Bentuk Instrumen : tes praktek (skala penilaian/daftar cek)

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil penilaian terhadap

No	Nama Siswa	Kesesuaian bahan			Pengelompokan bahan			Komunikasi/presentasi		
		S	KS	TS	S	KS	TS	S	KS	TS
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :

S = Sesuai

TS = Tidak Sesuai

TS = Tidak Sesuai

J. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Teknik dan Bentuk Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
a	Penilaian Kompetensi Sikap (KI 1 dan KI 2)	Observasi	Pedoman observasi: indikator perilaku yang diamati
		Penilaian diri	Lembar penilaian diri
		Penilaian antar peserta didik	Lembar penilaian antar peserta didik
		Jurnal	Jurnal (catatan pendidik di dalam dan di luar kelas, mengenai peserta didik)
b	Penilaian Kompetensi Pengetahuan (KI 3)	Penugasan	Pekerjaan Rumah
c	Penilaian Kompetensi Ketrampilan (KI 4)	Tes Praktik	Diskusi Hasil Praktik
		Penilaian portofolio	Daftar cek (skala penilaian/rating scale)

2. Instrumen penilaian dan Pedoman Penskoran

a. Pengamatan Sikap

1) Pedoman observasi sikap spiritual:

Guru memberikan tanda cek (√) pada kolom skor sesuai sikap spiritual yang ditampilkan oleh peserta didik dengan kriteria sbb:

4= selalu 3= sering 2=kadangkadangk 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	SKOR				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Mensyukuri karunia Tuhan sesuai dengan agama yang dianutnya					Petunjuk Penyekoran: Peserta Didik memperoleh nilai: Baik sekali =memperoleh skor 13-16 Baik= memperoleh skor 9-12 Cukup = memperoleh skor 5-8 Kurang = memperoleh skor 1-4
2	Berdoa sebelum dan sesudah melakukan kegiatan dalam mengembangkan ketrampilan dasar mengolah makanan dan kue.					
3.	Memberi salam pada saat awal dan akhir presentasi sesuai agama yang dianut					
4.	Menjaga lingkungan hidup di sekitar sekolah					

2) Daftar Cek Penilaian antar teman

Nama Penilai : Tidak diisi
 Nama Peserta didik yang dinilai :
 Kelas :
 Mata Pelajaran :

Berilah tanda cek (v) pada kolom berikut dengan:

4= selalu 3= sering 2=kadang-kadang 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	Skor			
		1	2	3	4
	<u>Jujur</u>				
1	Tidak mencontek dalam mengerjakan ujian/ulangan				
2	Tidak melakukan plagiat				
3	Mengemukakan persaan sesuatu apa adanya				
4	Melaporkan data/ informasi apa adanya				
	<u>Disiplin</u>				
1	Mengakui kesalahan/ kekurangan yang dimiliki				
2	Masuk kelas tepat waktu				
3	Mengumpulkan tugas tepat waktu				
4	Memakai seragam sesuai tata tertib				
5	Mengerjakan tugas yang diberikan				
6	Tertib dalam mengikuti pembelajaran				
7	Mengikuti praktikum sesuai dengan langkah yang ditentukan				
8	Membawa buku tulis sesuai mata pelajaran				
9	Membawa buku teks sesuai mata pelajaran				
	<u>Tanggung jawab</u>				
1	Melaksanakan tugas individu dengan baik				
2	Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan				
3	Tidak menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat				
4	Mengembalikan barang yang dipinjam				
5	Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan				
	<u>Toleransi</u>				
1	Menghormati pendapat teman				
2	Menghormati teman yang berbeda suku, agama dan ras				
3	Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya				
4	Menerima keurangan orang lain				
5	Memaafkan kesalahan orang lain				
	<u>Kerjasama/ Gotong-royong</u>				
1	Aktif dalam kerja kelompok				
2	Suka menolong teman/ orang lain				
3	Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan				
4	Rela berkorban untuk orang lain				
	<u>Santun</u>				
1	Menghormati orang yang lebih tua				
2	Menggunakan bahasa santun saat mengemukakan pendapat				
3	Menggunakan bahasa santun saat mengkritik teman				
4	Salam, senyum, sapa saat bertemu orang lain				
5	Mengucapkan terimakasih saat menerima bantuan dari				

	orang lain				
	<u>Percaya Diri</u>				
1	Berani presentasi di depan kelas				
2	Berani berpendapat, bertanya dan menjawab pertanyaan				
3	Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu				
4	Mampu membuat keputusan dengan cepat				
5	Tidak mudah putus asa/ pantang menyerah				

Petunjuk Penyelesaian:

Peserta Didik memperoleh nilai:

Baik sekali = memperoleh skor 112 -148

Baik= memperoleh skor 75-111

Cukup = memperoleh skor 38-74

Kurang = memperoleh skor 0-37

b. Pedoman Penskoran Keterampilan

No	Aspek yang Dinilai	Skor
1	Persiapan:	
	a. Pribadi	5
	b. Alat	5
3	Proses :	
	a. Kesesuaian alat	15
	b. Teknik dan prosedur	15
	c. K3	15
4	Hasil :	
	a. Kreativitas bentuk laporan	10
	b. Uji karya atau rasa	10
	c. Kemasan atau penyajian	10
5	Sikap:	
	a. Mandiri	5
	b. Disiplin	5
	c. Tanggung jawab	5
Jumlah		100

Guru Pembimbing

Wonosari, Agustus 2014

Mahasiswa PPL

Eka Rusti Ana, S.Pd.T

NIP. 19820124 201001 2 014

Fitri Kurniasih

NIM. 11511244010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN RPP

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Wonosari
 Program Studi Keahlian : Tata Boga
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas / Semester : X / Ganjil
 Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan
 Pertemuan : 1x pertemuan
 Alokasi Waktu : 3x @ 45 menit (135 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
KI-1	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1. Mensyukuri adanya berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan
KI-2	2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	1. Disiplin dan tanggungjawab dalam bekerja dalam melakukan pembelajaran 2. Peduli dan gotong royong dalam bekerja selama pembelajaran
KI-3	3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan (<i>Kitchen utensils/ peralatan dapur</i>)	1. Menyebutkan pengertian dan peralatan pengolahan makanan 2. Mengklasifikasi macam-macam peralatan pengolahan 3. Merawat peralatan pengolahan makanan

C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui pengamatan gambar peralatan pengolahan makanan peserta didik dapat menyebutkan pengertian dan fungsi peralatan pengolahan makanan
2. Dengan diskusi kelompok peserta didik dapat mengklasifikasi macam-macam peralatan kitchen utensils
3. Dengan diskusi kelompok peserta didik dapat menjelaskan cara merawat peralatan pengolahan kitchen utensils

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian peralatan pengolahan makanan
2. Klasifikasi macam – macam peralatan kitchen utensils
3. Fungsi peralatan kitchen utensils
4. Cara perawatan peralatan kitchen utensils

E. Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran : Problem Based Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Pendekatan Scientific
3. Metode Pembelajaran : Diskusi, demonstrasi, penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : gambar peralatan kitchen utensils
2. Alat dan Bahan : LCD, Laptop, white board, spidol
3. Sumber Belajar :
 - a. Ekawatiningsih Prihastuti,dkk.2008. Restoran Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Peserta didik menjawab salam dengan sikap religius 3. Guru memeriksa kehadiran peserta didik 4. Guru menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 5. Guru mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 6. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 7. Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus 	15'
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagikan gambar tentang peralatan pengolahan makanan 2. Peserta didik mengamati gambar tentang peralatan pengolahan makanan, yaitu kitchen utensil. 3. Peserta didik membedakan jenis peralatan yang ditampilkan dalam gambar <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan 	100'

	<p>materi yang telah disampaikan</p> <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok mendiskusikan hasil materi yang diperoleh dari hasil pengamatan 2. Peserta didik menyusun hasil diskusi untuk dipresentasikan <p>Menalar / Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya 2. Peserta kelompok lain menanggapi hasil diskusi 3. Guru menilai hasil diskusi peserta didik <p>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil diskusi yang diperoleh 2. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil diskusi 	
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa 	20'

H. Alat dan Sumber Belajar

1. Alat dan Bahan

- a. Gambar peralatan kitchen utensil
- b. Peralatan kitchen utensil yang ada di lab

2. Sumber Belajar

- a. Buku siswa/ Hand out
- b. Internet

I. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
- b. Penilaian Sikap : Observasi
- c. Penilaian Keterampilan : Tes Unjuk Kerja

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Menjodohkan)

Rolling Pan

•a



High Presurre
Cooker

•b



Sharperner

•c



Frying Spatula

•d



Gilingan Mie

•e



Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 20

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 20

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 20

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 20

Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 20

b. Bentuk instrumen : Tes unjuk kerja

No	Soal	Skor
1	Jelaskan perawatan pengolahan peratan pengolahan (kitchen utensil) yang terbuat dari besi?	40
2	Jelaskan perawatan pengolahan peratan pengolahan (kitchen utensil) yang terbuat dari aluminium?	30
3	Jelaskan perawatan pengolahan peratan pengolahan (kitchen utensil) yang terbuat dari kayu?	30

Rubik Penilaian:

No	Soal	Jawaban
1	<p>Perawatan pengolahan kitchen utensil yang terbuat dari besi</p>	<p>Skor 10 =</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan. b. Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat. <p>Skor 20 =</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan b. Pergunakan ai panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan c. Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat. d. Gosok dengan spons lmbut e. Bilas air dingin dan keringkan <p>Skor 30 =</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan b. Pergunakan ai panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan c. Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat. d. Gosok dengan spons lmbut e. Bilas air dingin dan keringkan <p>Skor 40 =</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan b. Pergunakan ai panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan c. Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat. d. Plastic/ melamin e. Rendam pada air hangat yang dicampur detergen f. Gosok dengan spons lmbut g. Bilas air dingin dan keringkan
2	<p>Perawatan peralatan yang terbuat dari alumunium</p>	<p>Skor 10 =</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Rendam dengan air panas yang berisi detergen b. Gosok dengan sikat halus <p>Skor 20 =</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Rendam dengan air panas yang berisi detergen

		<ul style="list-style-type: none"> b. Gosok dengan sikat halus c. Bilas dan keringkan dengan air bersih <p>Skor 30 =</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Rendam dengan air panas yang berisi detergen b. Gosok dengan sikat halus c. Bilas dan keringkan dengan air bersih d. Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan aluminium
3	Perawatan peralatan yang terbuat dari kayu	<p>Skor 10= Chopping board dan rolling pan cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat.</p> <p>Skor 20 = Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.</p> <p>Skor 30 =</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja. b. Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur

J. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Teknik dan Bentuk Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
a	Penilaian Kompetensi Sikap (KI 1 dan KI 2)	Observasi	Pedoman observasi: indikator perilaku yang diamati
		Penilaian diri	Lembar penilaian diri
		Penilaian antar peserta didik	Lembar penilaian antar peserta didik
		Jurnal	Jurnal (catatan pendidik di dalam dan di luar kelas, mengenai peserta didik)
b	Penilaian Kompetensi Pengetahuan (KI 3)	Penugasan	Pekerjaan Rumah
c	Penilaian Kompetensi Keterampilan (KI 4)	Tes tertulis (Menjodohkan) Tes Unjuk kerja	Jawaban menjodohkan, uraian
		Penilaian portofolio	Daftar cek (skala penilaian/rating scale)

2. Instrumen penilaian dan Pedoman Penskoran

a. Pengamatan Sikap

1) Pedoman observasi sikap spiritual:

Guru memberikan tanda cek (√) pada kolom skor sesuai sikap spiritual yang ditampilkan oleh peserta didik dengan kriteria sbb:

4= selalu 3= sering 2=kadang-kadang 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	SKOR				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Mensyukuri karunia Tuhan sesuai dengan agama yang dianutnya					Petunjuk Penyekoran: Peserta Didik memperoleh nilai: Baik sekali =memperoleh skor 13-16 Baik= memperoleh skor 9-12 Cukup = memperoleh skor 5-8 Kurang = memperoleh skor 1-4
2	Berdoa sebelum dan sesudah melakukan kegiatan dalam mengembangkan ketrampilan dasar mengolah makanan dan kue.					
3.	Memberi salam pada saat awal dan akhir presentasi sesuai agama yang dianut					
4.	Menjaga lingkungan hidup di sekitar sekolah					

b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :

KB = Kurang Baik

B = Baik

SB = Sangat Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

2) Daftar Cek Penilaian antar teman

Nama Penilai : Tidak diisi

Nama Peserta didik yang dinilai :

Kelas :

Mata Pelajaran :

Berilah tanda cek (v) pada kolom berikut dengan:

4= selalu 3= sering 2=kadang-kadang 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	Skor			
		1	2	3	4
	<u>Jujur</u>				
1	Tidak mencontek dalam mengerjakan ujian/ulangan				
2	Tidak melakukan plagiat				
3	Mengemukakan persaan sesuatu apa adanya				
4	Melaporkan data/ informasi apa adanya				
	<u>Disiplin</u>				
1	Mengakui kesalahan/ kekurangan yang dimiliki				
2	Masuk kelas tepat waktu				
3	Mengumpulkan tugas tepat waktu				
4	Memakai seragam sesuai tata tertib				
5	Mengerjakan tugas yang diberikan				
6	Tertib dalam mengikuti pembelajaran				
7	Mengikuti praktikum sesuai dengan langkah yang ditentukan				
8	Membawa buku tulis sesuai mata pelajaran				
9	Membawa buku teks sesuai mata pelajaran				
	<u>Tanggung jawab</u>				
1	Melaksanakan tugas individu dengan baik				
2	Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan				
3	Tidak menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat				
4	Mengembalikan barang yang dipinjam				
5	Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan				
	<u>Toleransi</u>				
1	Menghormati pendapat teman				
2	Menghormati teman yang berbeda suku, agama dan ras				
3	Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya				

4	Menerima keurangan orang lain				
5	Memaafkan kesalahan orang lain				
	<u>Kerjasama/ Gotong-royong</u>				
1	Aktif dalam kerja kelompok				
2	Suka menolong teman/ orang lain				
3	Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan				
4	Rela berkorban untuk orang lain				
	<u>Santun</u>				
1	Menghormati orang yang lebih tua				
2	Menggunakan bahasa santun saat mengemukakan pendapat				
3	Menggunakan bahasa santun saat mengkritik teman				
4	Salam, senyum, sapa saat bertemu orang lain				
5	Mengucapkan terimakasih saat menerima bantuan dari orang lain				
	<u>Percaya Diri</u>				
1	Berani presentasi di depan kelas				
2	Berani berpendapat, bertanya dan menjawab pertanyaan				
3	Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu				
4	Mampu membuat keputusan dengan cepat				
5	Tidak mudah putus asa/ pantang menyerah				

Petunjuk Penyeoran:

Peserta Didik memperoleh nilai:

Baik sekali = memperoleh skor 112 -148

Cukup = memperoleh skor 38-74

Baik= memperoleh skor 75-111

Kurang = memperoleh skor 0-37

Guru Pembimbing

Wonosari, Agustus 2014

Mahasiswa PPL

Eka Rusti Ana, S.Pd.T

NIP. 19820124 201001 2 014

Fitri Kurniasih

NIM. 11511244010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Wonosari
 Program Studi Keahlian : Tata Boga
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas / Semester : X / Ganjil
 Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan (Kitchen Utensils)
 Pertemuan : 1x pertemuan
 Alokasi Waktu : 4x @ 45 menit (180 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan 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.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
KI-1	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1. Mensyukuri adanya berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan
KI-2	2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	1. Disiplin dan tanggungjawab dalam bekerja dalam melakukan pembelajaran 2. Peduli dan gotong royong dalam bekerja selama pembelajaran
KI-3	3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (Kitchen utensils)	1. Menyebutkan pengertian dan peralatan pengolahan makanan 2. Mengklasifikasi macam-macam peralatan pengolahan 3. Mengoprasikan peralatan

		pengolahan makanan
KI-4	4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (Kitchen utensils)	1. Mengoprasikan jenis peralatan bantu Kitchen utensils

C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui pengamatan peralatan pengolahan makanan peserta didik dapat menyebutkan pengertian dan fungsi peralatan pengolahan makanan
2. Dengan praktikum kelompok peserta didik dapat menjelaskan cara merawat peralatan pengolahan kitchen utensils
3. Dengan kerja kelompok peserta didik dapat mengoprasikan peralatan pengolahan makanan Kitchen utensils

D. Materi Pembelajaran

1. Klasifikasi macam – macam peralatan kitchen utensils
2. Cara perawatan peralatan kitchen utensils
3. Mengoprasikan peralatan pengolahan kitchen utensils

E. Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran : Problem Based Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Pendekatan Scientific
3. Metode Pembelajaran : Diskusi, demonstrasi

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : peralatan kitchen utensils
2. Alat dan Bahan : Laptop, white board, spidol, Jobsheet, peralatan dapur
3. Sumber Belajar :
 - a. Ekawatiningsih Prihastuti,dkk.2008. Restoran Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Peserta didik menjawab salam dengan sikap religius 3. Guru memeriksa kehadiran peserta didik 4. Guru menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 5. Guru mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 6. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 	15'

	7. Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagikan Jobsheet tentang pengoprasian peralatan pengolahan makanan 2. Peserta didik mengamati tentang peralatan pengolahan makanan, yaitu kitchen utensil. 3. Peserta didik membedakan jenis peralatan yang digunakan dalam kerja kelompok <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok mendiskusikan hasil materi yang diperoleh dari hasil pengamatan 2. Peserta didik secara berkelompok mempraktikkan pengoprasian peralatan elektrik <p>Menalar / Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok mempresentasikan hasil dari kerja kelompoknya 2. Guru menilai hasil diskusi peserta didik <p>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil praktek yang diperoleh 2. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil praktek 	145'
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa 	20'
Jumlah		180'

H. Alat dan Sumber Belajar

1. Alat dan Bahan

- a. Peralatan kitchen utensil yang ada di lab

2. Sumber Belajar

- a. Buku siswa/ Jobsheet
- b. Internet

I. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
- b. Penilaian Sikap : Observasi
- c. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

- a. Instrumen: Tes Tulis (Uraian)
 - 1) Jelaskan perawatan dan cara penggunaan Blender?
 - 2) Jelaskan perawatan pengolahan peratan pengolahan (kitchen utensil) yang terbuat dari aluminium?
 - 3) Jelaskan perawatan pengolahan peratan pengolahan (kitchen utensil) yang terbuat dari kayu?

Rubik Penilaian:

No	Soal	Jawaban
1	Pengoprasian Blender	<p>Skor 10 =</p> <p>a. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON. Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mangkok / gelas blender. Penghalusan atau penghancuran bahan mulai berlangsung. Perhatian! Jangan mengangkat mangkok dari dudukan mangkok pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya.</p> <p>Skor 20 =</p> <p>a. Persiapkan semua bahan yang hendak diblender. Pisahkan bahan biji-bijian seperti jagung, merica dan bahan yang agak keras dari yang bahan yang lembut seperti buah pisang, apel, tomat, lombok dan lain sebagainya.</p> <p>b. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON. Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mangkok / gelas blender. Penghalusan atau penghancuran bahan mulai berlangsung. Perhatian! Jangan mengangkat mangkok dari dudukan mangkok pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya.</p> <p>Skor 30 =</p> <p>a. Pastikan bahwa saklar ON-OFF blender berada pada posisi OFF.</p> <p>b. Persiapkan semua bahan yang hendak diblender.</p>

		<p>Pisahkan bahan biji-bijian seperti jagung, merica dan bahan yang agak keras dari yang bahan yang lembut seperti buah pisang, apel, tomat, lombok dan lain sebagainya.</p> <p>c. Pasang mangkok / gelas adonan di atas dudukan mangkok / gelas dengan tepat, lalu putar hingga mangkok / gelas tidak dapat ditarik ke atas meninggalkan dudukan.</p> <p>d. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON. Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mangkok / gelas blender. Penghalusan atau penghancuran bahan mulai berlangsung. Perhatian! Jangan mengangkat mangkok dari dudukan mangkok pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya.</p> <p>Skor 40 =</p> <p>a. Pastikan bahwa saklar ON-OFF blender berada pada posisi OFF.</p> <p>b. Persiapkan semua bahan yang hendak diblender. Pisahkan bahan biji-bijian seperti jagung, merica dan bahan yang agak keras dari yang bahan yang lembut seperti buah pisang, apel, tomat, lombok dan lain sebagainya.</p> <p>c. Gunakan mangkok/ gelas yang sesuai keperluan pembレンダー. Mangkok kecil / gelas untuk menghaluskan bahan keras dan kering, sedangkan bahan yang lembut dan basah gunakan mangkok/ gelas besar.</p> <p>d. Pasang mangkok / gelas adonan di atas dudukan mangkok / gelas dengan tepat, lalu putar hingga mangkok / gelas tidak dapat ditarik ke atas meninggalkan dudukan.</p> <p>e. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON. Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mangkok / gelas blender. Penghalusan atau penghancuran bahan mulai berlangsung. Perhatian! Jangan mengangkat mangkok dari dudukan mangkok pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya.</p>
--	--	---

2	Perawatan peralatan yang terbuat dari alumunium	<p>Skor 10 =</p> <p>a. Rendam dengan air panas yang berisi detergen b. Gosok dengan sikat halus</p> <p>Skor 20 =</p> <p>a. Rendam dengan air panas yang berisi detergen b. Gosok dengan sikat halus c. Bilas dan keringkan dengn air bersih</p> <p>Skor 30 =</p> <p>a. Rendam dengan air panas yang berisi detergen b. Gosok dengan sikat halus c. Bilas dan keringkan dengn air bersih d. Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium</p>
3	Perawatan peralatan yang terbuat dari kayu	<p>Skor 10=</p> <p>Chopping board dan rolling pan cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat.</p> <p>Skor 20 =</p> <p>Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.</p> <p>Skor 30 =</p> <p>a. Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja. b. Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur</p>

b. Bentuk instrumen : tes praktek (skala penilaian/daftar cek)

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil penilaian terhadap

No	Nama Siswa	Kesesuaian bahan			Pengelompokan bahan			Komunikasi/ presentasi		
		S	KS	TS	S	KS	TS	S	KS	TS
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :

S = Sesuai

TS = Tidak Sesuai

TS = Tidak Sesuai

J. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Teknik dan Bentuk Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
a	Penilaian Kompetensi Sikap (KI 1 dan KI 2)	Observasi	Pedoman observasi: indikator perilaku yang diamati
		Penilaian diri	Lembar penilaian diri
		Penilaian antar peserta didik	Lembar penilaian antar peserta didik
		Jurnal	Jurnal (catatan pendidik di dalam dan di luar kelas, mengenai peserta didik)
b	Penilaian Kompetensi Pengetahuan (KI 3)	Penugasan	Pekerjaan Rumah
c	Penilaian Kompetensi Ketrampilan (KI 4)	Tes tertulis (Uraian)	Jawaban singkat uraian
		Tes Unjuk kerja	
		Penilaian portofolio	Daftar cek (skala penilaian/rating scale)

2. Instrumen penilaian dan Pedoman Penskoran

a. Pengamatan Sikap

1) Pedoman observasi sikap spiritual:

Guru memberikan tanda cek (√) pada kolom skor sesuai sikap spiritual yang ditampilkan oleh peserta didik dengan kriteria sbb:

4= selalu 3= sering 2=kadang-kadang 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	SKOR				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Mensyukuri karunia Tuhan sesuai dengan agama yang dianutnya					Petunjuk Penskoran: Peserta Didik memperoleh nilai: Baik sekali =memperoleh skor 13-16 Baik= memperoleh skor 9-12 Cukup = memperoleh skor 5-8 Kurang = memperoleh skor 1-4
2	Berdoa sebelum dan sesudah melakukan kegiatan dalam mengembangkan ketrampilan dasar mengolah makanan dan kue.					
3.	Memberi salam pada saat awal dan akhir presentasi sesuai agama yang dianut					
4.	Menjaga lingkungan hidup di sekitar sekolah					

2) **Daftar Cek Penilaian antar teman**

Nama Penilai : Tidak diisi

Nama Peserta didik yang dinilai :

Kelas :

Mata Pelajaran :

Berilah tanda cek (v) pada kolom berikut dengan:

4= selalu 3= sering 2=kadang-kadang 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	Skor			
		1	2	3	4
	<u>Jujur</u>				
1	Tidak mencontek dalam mengerjakan ujian/ulangan				
2	Tidak melakukan plagiat				
3	Mengemukakan persaan sesuatu apa adanya				
4	Melaporkan data/ informasi apa adanya				
	<u>Disiplin</u>				
1	Mengakui kesalahan/ kekurangan yang dimiliki				
2	Masuk kelas tepat waktu				
3	Mengumpulkan tugas tepat waktu				
4	Memakai seragam sesuai tata tertib				
5	Mengerjakan tugas yang diberikan				
6	Tertib dalam mengikuti pembelajaran				
7	Mengikuti praktikum sesuai dengan langkah yang ditentukan				
8	Membawa buku tulis sesuai mata pelajaran				
9	Membawa buku teks sesuai mata pelajaran				
	<u>Tanggung jawab</u>				
1	Melaksanakan tugas individu dengan baik				
2	Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan				
3	Tidak menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat				
4	Mengembalikan barang yang dipinjam				
5	Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan				
	<u>Toleransi</u>				
1	Menghormati pendapat teman				
2	Menghormati teman yang berbeda suku, agama dan ras				
3	Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya				
4	Menerima keurangan orang lain				
5	Memaafkan kesalahan orang lain				
	<u>Kerjasama/ Gotong-royong</u>				
1	Aktif dalam kerja kelompok				
2	Suka menolong teman/ orang lain				
3	Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan				
4	Rela berkorban untuk orang lain				
	<u>Santun</u>				
1	Menghormati orang yang lebih tua				

2	Menggunakan bahasa santun saat mengemukakan pendapat				
3	Menggunakan bahasa santun saat mengkritik teman				
4	Salam, senyum, sapa saat bertemu orang lain				
5	Mengucapkan terimakasih saat menerima bantuan dari orang lain				
	<u>Percaya Diri</u>				
1	Berani presentasi di depan kelas				
2	Berani berpendapat, bertanya dan menjawab pertanyaan				
3	Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu				
4	Mampu membuat keputusan dengan cepat				
5	Tidak mudah putus asa/ pantang menyerah				

Petunjuk Penyekoran:

Peserta Didik memperoleh nilai:

Baik sekali = memperoleh skor 112 -148

Cukup = memperoleh skor 38-74

Baik = memperoleh skor 75-111

Kurang = memperoleh skor 0-37

b. Pedoman Penskoran Keterampilan

No	Aspek yang Dinilai	Skor
1	Persiapan:	
	a. Pribadi	5
	b. Alat	5
3	Proses :	
	a. Kesesuaian alat	15
	b. Teknik dan prosedur	15
	c. K3	15
4	Hasil :	
	a. Kreativitas bentuk laporan	10
	b. Uji karya atau rasa	10
	c. Kemasan atau penyajian	10
5	Sikap:	
	a. Mandiri	5
	b. Disiplin	5
	c. Tanggung jawab	5
Jumlah		100

Wonosari, Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Eka Rusti Ana, S.Pd.T

NIP. 19820124 201001 2 014

Fitri Kurniasih

NIM. 11511244010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Wonosari
 Program Studi Keahlian : Tata Boga
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas / Semester : X / Ganjil
 Materi Pokok : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan
 Pertemuan : 1x pertemuan
 Alokasi Waktu : 4x @ 45 menit (180 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan 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.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
KI-1	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1. Mensyukuri adanya berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan
KI-2	2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	1. Disiplin dan tanggungjawab dalam bekerja dalam melakukan pembelajaran 2. Peduli dan gotong royong dalam bekerja selama pembelajaran
KI-3	3.1. Mendeskripsikan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan (pewarna alami)	1. Menyebutkan pengertian dan fungsi penanganan dasar pengolahan makanan 2. Mengklasifikasikan jenis-jenis penanganan dasar

		<p>pengolahan makanan</p> <p>3. Mengklasifikasi bahan dan alat penanganan dasar pembuatan pewarna alami</p> <p>4. Menyebutkan cara penanganan dasar dan cara penyimpanan pewarna alami</p>
--	--	--

C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui pengamatan gambar penanganan dasar pengolahan makanan peserta didik dapat menyebutkan pengertian dan fungsi penanganan dasar pengolahan makanan
2. Dengan diskusi kelompok peserta didik dapat mengklasifikasi jenis-jenis penanganan dasar pengolahan makanan
3. Dengan diskusi kelompok peserta didik dapat mengklasifikasikan bahan dan alat yang digunakan dalam penanganan dasar pembuatan pewarna alami
4. Dengan diskusi kelompok peserta didik dapat menjelaskan cara penanganan dasar dan cara penyimpanan pewarna alami

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan
2. Klasifikasi jenis-jenis penanganan dasar pengolahan makanan
3. Klasifikasi bahan dan alat dalam pembuatan pewarna alami
4. Cara pengolahan dan penyimpanan pewarna alami

E. Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran : Problem Based Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Pendekatan Scientific
3. Metode Pembelajaran : Diskusi, penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : gambar pewarna alami, power point
2. Alat dan Bahan : LCD, Laptop, white board, spidol
3. Sumber Belajar :
Dina. 2012 Pewarna Alami. <http://www.dianacahya.com>. Diakses pada 8 September 2014

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Peserta didik menjawab salam dengan sikap religius 3. Guru memeriksa kehadiran peserta didik 4. Guru menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 5. Guru mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 6. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 7. Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus 	15'
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menayangkan gambar tentang penanganan dasar pengolahan makanan 2. Peserta didik mengamati gambar tentang penanganan dasar pengolahan makanan, yaitu pembuatan pewarna alami. 3. Peserta didik membedakan jenis penanganan dasar yang ditampilkan dalam gambar <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok mendiskusikan hasil materi yang diperoleh dari hasil pengamatan 2. Peserta didik menyusun hasil diskusi untuk dipresentasikan <p>Menalar / Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya 2. Peserta kelompok lain menanggapi hasil diskusi 3. Guru menilai hasil diskusi peserta didik <p>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil diskusi yang diperoleh 2. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil diskusi 	135'
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 	30'

	5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	
Jumlah		145'

H. Alat dan Sumber Belajar

1. Alat dan Bahan

- a. Gambar penanganan dasar pembuatan pewarna alami

2. Sumber Belajar

- a. Buku siswa/ Hand out
- b. Internet

I. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
- b. Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

- a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (uraian)

No	Soal	Skor
1	Jelaskan pengertian penanganan dasar pengolahan makanan?	10
2	Jelaskan macam-macam bahan pembuatan pewarna alami?	10
3	Jelaskan cara pembuatan pewarna alami dari daun suji?	10
4	Jelaskan cara pembuatan pewarna alami hitam?	10
5	Sebutkan dan jelaskan cara penyimpanan pewarna alami?	10

Rubik Penilaian:

No	Soal	Jawaban
1	Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan	<p>Skor 1= Adalah perlakuan saat memasak</p> <p>Skor 2= Adalah perlakuan yang dilakukan pada saat memasak untuk menghasilkan makanan yang enak</p> <p>Skor 5 = adalah proses pemberian perlakuan pada bahan makanan menjadi mudah di cerna, mempunyai cita rasa yang enak dan lezat.</p> <p>Skor 8= adalah proses pemberian perlakuan pada bahan makanan menjadi mudah di cerna, aman serta mengeluarkan aroma, mempunyai rasa yang enak dan lezat.</p> <p>Skor 10=</p>

		adalah proses pemberian perlakuan pada bahan makanan sehingga bahan itu menjadi mudah di cerna, aman serta menjadi lebih menarik, dapat mengeluarkan aroma yang harum, mempunyai cita rasa yang enak dan lezat.
2	Bahan Pembuatan pewarna alami	<p>Skor 1= Daun suji</p> <p>Skor 2 =</p> <ol style="list-style-type: none"> Abu merang Daun suji kunyit <p>Skor 5=</p> <ol style="list-style-type: none"> Angkak Daun suji Bunga telang Kunyit Abu merang <p>Skor 8=</p> <ol style="list-style-type: none"> Angkak untuk menghasilkan warna merah Kunyit untuk menghasilkan warna kuning Daun suji untuk menghasilkan warna hijau Abu merang untuk menghasilkan warna hitam <p>Skor 10 =</p> <ol style="list-style-type: none"> Angkak untuk menghasilkan warna merah Kunyit untuk menghasilkan warna kuning Daun suji untuk menghasilkan warna hijau Abu merang untuk menghasilkan warna hitam Bunga telang untuk menghasilkan warna biru Wortel untuk menghasilkan warna oranye Ubi ungu unruk menghasilkan warna ungu
3	Cara pembuatan pewarna dari daun suji	<p>Skor 1= memblender daun suji bersama air</p> <p>skor 2= sara mengolah daun suji yaitu mdiblender dan diambil sarinya</p> <p>Skor 5 = Cara mengolah daun suji menjadi pewarna hijau yaitu dengan memblender bersama air, lalu diperas.</p> <p>Skor 8= Cara mengolah daun suji yaitu, daun suji di cuci bersih, dipotong kecil, di blender, di saring kemudian di ambil sari-sari dari daun suji</p> <p>Skor 10= Cara mengolah daun suji yaitu, daun suji di cuci bersih, dipotong kecil, di blender bersama dengan</p>

		air, di saring menggunakan saringan, kemudian di ambil sari-sari dari daun suji
4	Cara pembuatan pewarna hitam	<p>Skor 1= Merang dibakar kemudian disiram air hangat</p> <p>Skor 2= Merang yang berwarna coklat dibakar, disiram dengan air hangat disaring</p> <p>Skor 5= Merang yang berwarna coklat dibakar, disiram dengan air hangat disaring, kemudian diendapkan diambil airnya</p> <p>Skor 8= Merang yang berwarna coklat dibakar, disiram dengan air hangat disaring, diendapkan sampai air hitam jernih kemudian gunakan airnya.</p> <p>Skor 10= Merang yang kering berwarna kuning kecoklat dibakar, disiram dengan air hangat, untuk 100 gr abu merang dilarutkan dengan 250ml air. Diamkan hingga abu merang mengendap dan airnya hitam jernih.</p>
5	Penyimpanan pewarna alami yang benar	<p>Skor 1= Dilemari es</p> <p>Skor 2= Disimpan dalam lemari es atau lemari pendingin</p> <p>Skor 5= Disimpan pada tempat yang lembab atau sejuk, yaitu pada lemari es</p> <p>Skor 8= Disimpan pada tempat yang lembab atau sejuk, yaitu pada lemari es atau lemari pendingin.</p> <p>Skor 10= Disimpan di dalam lemari pendingin agar menambah kepraktisan para penggunanya.</p>

J. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Teknik dan Bentuk Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
a	Penilaian Kompetensi Sikap (KI 1 dan KI 2)	Observasi	Pedoman observasi: indikator perilaku yang diamati
		Penilaian diri	Lembar penilaian diri
		Penilaian antar peserta didik	Lembar penilaian antar peserta didik
		Jurnal	Jurnal (catatan pendidik di dalam dan di luar kelas, mengenai peserta didik)
b	Penilaian Kompetensi Pengetahuan (KI 3)	Penugasan	Pekerjaan Rumah
c	Penilaian Kompetensi Keterampilan (KI 4)	Tes tertulis (Uraian) Tes Unjuk kerja	Jawaban singkat, uraian
		Penilaian portofolio	Daftar cek (skala penilaian/rating scale)

2. Instrumen penilaian dan Pedoman Penskoran

a. Pengamatan Sikap

1) Pedoman observasi sikap spiritual:

Guru memberikan tanda cek (√) pada kolom skor sesuai sikap spiritual yang ditampilkan oleh peserta didik dengan kriteria sbb:

4= selalu 3= sering 2=kadang-kadang 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	SKOR				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Mensyukuri karunia Tuhan sesuai dengan agama yang dianutnya					Petunjuk Penskoran: Peserta Didik memperoleh nilai: Baik sekali = memperoleh skor 13-16 Baik = memperoleh skor 9-12 Cukup = memperoleh skor 5-8 Kurang = memperoleh skor 1-4
2.	Berdoa sebelum dan sesudah melakukan kegiatan dalam mengembangkan keterampilan dasar mengolah makanan dan kue.					
3.	Memberi salam pada saat awal dan akhir presentasi sesuai agama yang dianut					
4.	Menjaga lingkungan hidup di sekitar sekolah					

2) **Daftar Cek Penilaian antar teman**

Nama Penilai : Tidak diisi

Nama Peserta didik yang dinilai :

Kelas :

Mata Pelajaran :

Berilah tanda cek (v) pada kolom berikut dengan:

4= selalu 3= sering 2=kadang-kadang 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	Skor			
		1	2	3	4
	<u>Jujur</u>				
1	Tidak mencontek dalam mengerjakan ujian/ulangan				
2	Tidak melakukan plagiat				
3	Mengemukakan persaan sesuatu apa adanya				
4	Melaporkan data/ informasi apa adanya				
	<u>Disiplin</u>				
1	Mengakui kesalahan/ kekurangan yang dimiliki				
2	Masuk kelas tepat waktu				
3	Mengumpulkan tugas tepat waktu				
4	Memakai seragam sesuai tata tertib				
5	Mengerjakan tugas yang diberikan				
6	Tertib dalam mengikuti pembelajaran				
7	Mengikuti praktikum sesuai dengan langkah yang ditentukan				
8	Membawa buku tulis sesuai mata pelajaran				
9	Membawa buku teks sesuai mata pelajaran				
	<u>Tanggung jawab</u>				
1	Melaksanakan tugas individu dengan baik				
2	Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan				
3	Tidak menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat				
4	Mengembalikan barang yang dipinjam				
5	Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan				
	<u>Toleransi</u>				
1	Menghormati pendapat teman				
2	Menghormati teman yang berbeda suku, agama dan ras				
3	Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya				
4	Menerima keurangan orang lain				
5	Memaafkan kesalahan orang lain				
	<u>Kerjasama/ Gotong-royong</u>				
1	Aktif dalam kerja kelompok				
2	Suka menolong teman/ orang lain				
3	Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan				
4	Rela berkorban untuk orang lain				

Petunjuk Penyelesaian:

Peserta Didik memperoleh nilai:

Baik sekali =memperoleh skor 112 -148

Cukup = memperoleh skor 38-74

Baik= memperoleh skor 75-111

Kurang = memperoleh skor 0-37

Wonosari, Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Eka Rusti Ana, S.Pd.T
NIP. 19820124 201001 2 014

Fitri Kurniasih
NIM. 11511244010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Wonosari
 Program Studi Keahlian : Tata Boga
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas / Semester : X / Ganjil
 Materi Pokok : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan
 Pertemuan : 1x pertemuan
 Alokasi Waktu : 4x @ 45 menit (180 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan 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.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
KI-1	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1. Mensyukuri adanya berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan
KI-2	2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	1. Disiplin dan tanggungjawab dalam bekerja dalam melakukan pembelajaran 2. Peduli dan gotong royong dalam bekerja selama pembelajaran
KI-3	3.1. Mendeskripsikan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan (pewarna alami)	1. Menyebutkan pengertian dan fungsi penanganan dasar pengolahan makanan 2. Mengklasifikasikan jenis-jenis

		<p>penanganan dasar pengolahan makanan</p> <p>3. Mengklasifikasi bahan dan alat penanganan dasar pembuatan pewarna alami</p> <p>4. Menyebutkan cara penanganan dasar dan cara penyimpanan pewarna alami</p>
KI-4	4.1. Membuat pewarna alami	1. Mempraktekkan macam-macam pewarna alami

C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui pengamatan penanganan dasar pengolahan makanan peserta didik dapat menyebutkan pengertian dan fungsi penanganan dasar pengolahan makanan
2. Dengan diskusi kelompok peserta didik dapat mengklasifikasi jenis-jenis penanganan dasar pengolahan makanan
3. Dengan praktik kerja peserta didik dapat mengklasifikasikan bahan dan alat yang digunakan dalam penanganan dasar pembuatan pewarna alami

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan
2. Klasifikasi bahan dan alat dalam pembuatan pewarna alami
3. Membuat pewarna alami
4. Cara penyimpanan pewarna alami

E. Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran : Problem Based Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Pendekatan Scientific
3. Metode Pembelajaran : Diskusi, penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : bahan-bahan pewarna alami
2. Alat dan Bahan : Laptop, white board, spidol
3. Sumber Belajar :
 - a. Ekawatiningsih Prihastuti,dkk. 2008. Restoran Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.
 - b. Dina. 2012. Pewarna Alami. <http://www.dianacahya.com>. Diakses pada 8 September 2014

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Peserta didik menjawab salam dengan sikap religius 3. Guru memeriksa kehadiran peserta didik 4. Guru menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 5. Guru mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari 6. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 7. Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus 	15'
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menayangkan tentang penanganan dasar pengolahan makanan 2. Peserta didik mengamati tentang penanganan dasar pengolahan makanan, yaitu pembuatan pewarna alami. 3. Peserta didik membedakan jenis penanganan dasar yang dipraktikkan <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok mendiskusikan hasil materi yang diperoleh dari hasil praktik 2. Peserta didik menyusun hasil diskusi untuk dipresentasikan <p>Menalar / Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya 2. Peserta kelompok lain menanggapi hasil diskusi 3. Guru menilai hasil diskusi peserta didik <p>Membentuk jejaring / Mengkomunikasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil praktik yang diperoleh 2. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil praktik 	145'
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 	20'

	6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	
Jumlah		180'

H. Alat dan Sumber Belajar

1. Alat dan Bahan

- a. Bahan dasar pembuatan pewarna alami, yaitu daun suji dan abu merang

2. Sumber Belajar

- a. Buku siswa/ Job Sheet
b. Internet

I. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
b. Penilaian Sikap : Observasi
c. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

- a. Bentuk Instrumen: Tes Unjuk Kerja (Lisan)

No	Soal	Skor
1	Jelaskan proses pembuatan pewarna alami dari daun suji?	50
2	Jelaskan proses pembuatan pewarna alami hitam?	50

Rubik Penilaian:

No	Soal	Jawaban
1	Cara pembuatan pewarna dari daun suji	<p>Skor 10= memblender daun suji bersama air</p> <p>skor 20= sara mengolah daun suji yaitu mdiblender dan diambil sarinya</p> <p>Skor 30 = Cara mengolah daun suji menjadi pewarna hijau yaitu dengan memblender bersama air, lalu diperas.</p> <p>Skor 40= Cara mengolah daun suji yaitu, daun suji di cuci bersih, dipotong kecil, di blender, di saring kemudian di ambil sari-sari dari daun suji</p> <p>Skor 50= Cara mengolah daun suji yaitu, daun suji di cuci bersih, dipotong kecil, di blender bersama dengan air, di saring menggunakan saringan, kemudian di ambil sari-sari dari daun suji</p>
2	Cara pembuatan pewarna hitam	<p>Skor 10= Merang dibakar kemudian disiram air hangat</p>

		<p>Skor 20= Merang yang berwarna coklat dibakar, disiram dengan air hangat disaring</p> <p>Skor 30= Merang yang berwarna coklat dibakar, disiram dengan air hangat disaring, kemudian diendapkan diambil airnya</p> <p>Skor 40= Merang yang berwarna coklat dibakar, disiram dengan air hangat disaring, diendapkan sampai air hitam jernih kemudian gunakan airnya.</p> <p>Skor 50= Merang yang kering berwarna kuning kecoklat dibakar, disiram dengan air hangat, untuk 100 gr abu merang dilarutkan dengan 250ml air. Diamkan hingga abu merang mengendap dan airnya hitam jernih.</p>
--	--	--

b. Bentuk instrumen : tes praktek (skala penilaian/daftar cek)

Bubuhkan tanda ✓ pada kolom-kolom sesuai hasil penilaian terhadap

No	Nama Siswa	Kesesuaian bahan			Pengelompokan bahan			Komunikasi/presentasi		
		S	KS	TS	S	KS	TS	S	KS	TS
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :

S = Sesuai

TS = Tidak Sesuai

TS= Tidak Sesuai

J. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Teknik dan Bentuk Penilaian

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian
a	Penilaian Kompetensi Sikap (KI 1 dan KI 2)	Observasi	Pedoman observasi: indikator perilaku yang diamati
		Penilaian diri	Lembar penilaian diri
		Penilaian antar peserta didik	Lembar penilaian antar peserta didik
		Jurnal	Jurnal (catatan pendidik di dalam dan di luar kelas, mengenai peserta didik)

b	Penilaian Kompetensi Pengetahuan (KI 3)	Penugasan	Pekerjaan Rumah
c	Penilaian Kompetensi Ketrampilan (KI 4)	Tes tertulis (Uraian) Tes Praktik	Jawaban singkat, uraian
		Penilaian portofolio	Daftar cek(skala penilaian/rating scale)

2. Instrumen penilaian dan Pedoman Penskoran

a. Pengamatan Sikap

1) Pedoman observasi sikap spiritual:

Guru memberikan tanda cek (√) pada kolom skor sesuai sikap spiritual yang ditampilkan oleh peserta didik dengan kriteria sbb:

4= selalu 3= sering 2=kadang-kadang 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	SKOR				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Mensyukuri karunia Tuhan sesuai dengan agama yang dianutnya					Petunjuk Penyekoran: Peserta Didik memperoleh nilai: Baik sekali =memperoleh skor 13-16 Baik= memperoleh skor 9-12 Cukup = memperoleh skor 5-8 Kurang = memperoleh skor 1-4
2	Berdoa sebelum dan sesudah melakukan kegiatan dalam mengembangkan ketrampilan dasar mengolah makanan dan kue.					
3.	Memberi salam pada saat awal dan akhir presentasi sesuai agama yang dianut					
4.	Menjaga lingkungan hidup di sekitar sekolah					

2) Daftar Cek Penilaian antar teman

Nama Penilai : Tidak diisi

Nama Peserta didik yang dinilai :

Kelas :

Mata Pelajaran :

Berilah tanda cek (v) pada kolom berikut dengan:

4= selalu 3= sering 2=kadang-kadang 1= tidak pernah

No	Aspek Pengamatan	Skor			
		1	2	3	4
	<u>Jujur</u>				
1	Tidak mencontek dalam mengerjakan ujian/ulangan				
2	Tidak melakukan plagiat				
3	Mengemukakan persaan sesuatu apa adanya				
4	Melaporkan data/ informasi apa adanya				

	<u>Disiplin</u>				
1	Mengakui kesalahan/ kekurangan yang dimiliki				
2	Masuk kelas tepat waktu				
3	Mengumpulkan tugas tepat waktu				
4	Memakai seragam sesuai tata tertib				
5	Mengerjakan tugas yang diberikan				
6	Tertib dalam mengikuti pembelajaran				
7	Mengikuti praktikum sesuai dengan langkah yang ditentukan				
8	Membawa buku tulis sesuai mata pelajaran				
9	Membawa buku teks sesuai mata pelajaran				
	<u>Tanggung jawab</u>				
1	Melaksanakan tugas individu dengan baik				
2	Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan				
3	Tidak menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat				
4	Mengembalikan barang yang dipinjam				
5	Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan				
	<u>Toleransi</u>				
1	Menghormati pendapat teman				
2	Menghormati teman yang berbeda suku, agama dan ras				
3	Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya				
4	Menerima keurangan orang lain				
5	Memaafkan kesalahan orang lain				
	<u>Kerjasama/ Gotong-royong</u>				
1	Aktif dalam kerja kelompok				
2	Suka menolong teman/ orang lain				
3	Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan				
4	Rela berkorban untuk orang lain				
	<u>Santun</u>				
1	Menghormati orang yang lebih tua				
2	Menggunakan bahasa santun saat mengemukakan pendapat				
3	Menggunakan bahasa santun saat mengkritik teman				
4	Salam, senyum, sapa saat bertemu orang lain				
5	Mengucapkan terimakasih saat menerima bantuan dari orang lain				
	<u>Percaya Diri</u>				
1	Berani presentasi di depan kelas				
2	Berani berpendapat, bertanya dan menjawab pertanyaan				
3	Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu				
4	Mampu membuat keputusan dengan cepat				
5	Tidak mudah putus asa/ pantang menyerah				

Petunjuk Penyelesaian:

Peserta Didik memperoleh nilai:

Baik sekali = memperoleh skor 58-76

Cukup = memperoleh skor 20-38

Baik = memperoleh skor 39-57

Kurang = memperoleh skor 0-19

b. Pedoman Penskoran (Ketrampilan)

No	Aspek yang Dinilai	Skor
1	Persiapan:	
	a. Pribadi	5
	b. Alat	5
3	Proses :	
	a. Kesesuaian alat	15
	b. Teknik dan prosedur	15
	c. K3	15
4	Hasil :	
	a. Kreativitas bentuk laporan	10
	b. Uji karya atau rasa	10
	c. Kemasan atau penyajian	10
5	Sikap:	
	a. Mandiri	5
	b. Disiplin	5
	c. Tanggung jawab	5
Jumlah		100

Wonosari, Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Eka Rusti Ana, S.Pd.T

NIP. 19820124 201001 2 014

Fitri Kurniasih

NIM. 11511244010

JOB SHEET PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN

Sekolah : SMK 3 Wonosari
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas / Semester : X TB 2/ I
Mata Pelajar : Boga Dasar
Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan
Alokasi Waktu : 4x @ 45 menit (180 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

Kode	Kompetensi Dasar	Indikator
KI-1	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1. Mensyukuri adanya berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan
KI-2	2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	1. Disiplin dan tanggungjawab dalam bekerja dalam melakukan pembelajaran 2. Peduli dan gotong royong dalam bekerja selama pembelajaran
KI-3	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan (alat masak	1. Menyebutkan pengertian dan peralatan pengolahan makanan

	dan pesawat masak)	2. Mengklasifikasi macam-macam peralatan pengolahan 3. Merawat peralatan pengolahan makanan
KI-4	4.1. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (pesawat masak)	1. Mempraktekkan jenis peralatan bantu pengolahan dan Kitchen Equipment

C. Alat dan Alat

1. Alat yang digunakan untuk pengoperasian alat, yaitu:
 - Blender
 - Peeler
 - Gelas ukur
 - Saringan
 - Gelas
2. Bahan yang digunakan untuk melakukan praktik pengoperasian peralatan pengolahan makanan yaitu:
 - Buah: jambu biji, melon, semangka, alpukat, jeruk manis dan stroberi
 - Bumbu kering: merica, beras dan gula pasir

D. Keselamatan Kerja

3. Siswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
4. Pakailah sepatu tumit rendah
5. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
6. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya

E. Langkah Kerja

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Mempersiapkan diri	10'
2	Membersihkan bahan dan alat	10'
3	Mengoperasikan blander (membuat jus)	80'
4	mengoperasikan blander (menghaluskan bumbu)	30'
5	Menghidangkan.	10'
6	Evaluasi dan penilaian.	20'
7	Clear up.	10'
8	Berkemas.	10'
TOTAL		180'

F. Bahan diskusi

1. Prosedur pengoperasian blander benar
2. Teknik pemilihan bahan yang baik

Wonosari, 21 Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Eka Rusti Ana, S.Pd.T

NIP. 19820124 201001 2 014

Fitri Kurniasih

NIM. 11511243010

PENGOPERASIAN BLENDER



Cara mengoperasikan blender:

1. Pastikan tangan dalam keadaan kering (tidak basah).
2. Pastikan bahwa saklar ON-OFF blender berada pada posisi OFF.
3. Persiapkan semua bahan yang hendak diblender.
4. Gunakan mangkok/ gelas yang sesuai keperluan pembenderan.
Mangkok kecil / gelas untuk menghaluskan bahan keras dan kering, sedangkan bahan yang lembut dan basah gunakan mangkok/ gelas besar.
5. Pasang mangkok / gelas adonan di atas dudukan mangkok / gelas dengan tepat, lalu putar hingga mangkok / gelas tidak dapat ditarik ke atas meninggalkan dudukan.
6. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON.
Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mangkok / gelas blender. Penghalusan atau penghancuran bahan mulai berlangsung.
7. Perhatian! Jangan mengangkat mangkok dari dudukan mangkok pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya.
8. Setelah bahan sudah halus, pindahkan saklar dari posisi ON ke posisi OFF.
9. Angkat mangkok/gelas dari dudukan mangkok/gelas.

JUS JAMBU BIJI



Bahan:

3 buah jambu biji merah
500 ml air
5 sdm gula pasir
1 sdm susu kental manis
Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci buah hingga bersih pada air mengalir, lalu kupas kulitnya dan potong-potong.
2. Belahlah setiap jambu biji menjadi 4 bagian.
3. Masukkan semua jambu biji yang telah dibelah dan dikupas kedalam blender.
4. Tambahkan gula pasir dan susu kental manis, es batu dan air.
5. Blenderlah hingga dirasa jambu biji telah halus dan semua bahan tersampur merata.
6. Siapkan gelas, tuangkan jus jambu yang sudah disaring sebelumnya ke dalam gelas.
7. Jus jambu biji siap dihidangkan.

Untuk 2 porsi

JUS JERUK



Bahan:

3 buah jeruk manis

500 ml air

5 sdm gula pasir

Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci buah hingga bersih pada air mengalir, lalu belah menjadi 2 bagian.
2. Peras jeruk dan ambil airnya.
3. Masukkan sari jeruk yang kedalam blender.
4. Tambahkan gula pasir, es batu dan air.
5. Blenderlah hingga dirasa jeruk manis telah halus dan semua bahan tersampur merata.
6. Siapkan gelas, tuangkan jus jeruk yang ke dalam gelas.
7. Jus jeruk siap dihidangkan.

Untuk 2 porsi

JUS MELON



Bahan:

1/4 buah melon
500 ml air
5 sdm gula pasir
Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci buah hingga bersih pada air mengalir, lalu kupas kulitnya, buang bijinya dan potong-potong.
2. Belahlah melon menjadi beberapa bagian.
3. Masukkan semua melon yang telah dibelah dan dikupas kedalam blender.
4. Tambahkan gula pasir, es batu dan air.
5. Blenderlah hingga dirasa melon telah halus dan semua bahan tersampur merata.
6. Siapkan gelas, tuangkan jus melon yang sudah disaring sebelumnya ke dalam gelas.
7. Jus melon siap dihidangkan.

Untuk 2 porsi

JUS ALPUKAT



Bahan:

- 2 buah alpukat
- 500 ml air
- 5 sdm gula pasir
- Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci buah hingga bersih pada air mengalir, ambil daging buahnya dan buang biji dan kulitnya.
2. Masukkan alpukat yang telah ke dalam blender.
3. Tambahkan gula pasir dan susu coklat, es batu dan air.
4. Blenderlah hingga dirasa alpukat telah halus dan semua bahan tersampur merata.
5. Siapkan gelas, masukkan es batu ke dalam gelas. Tuang susu coklat di dinding gelas.
6. Tuangkan jus alpukat yang sudah disaring sebelumnya ke dalam gelas.
7. Jus alpukat biji siap dihidangkan.

Untuk 2 porsi

JUS SEMANGKA



Bahan:

- ¼ buah semangka
- 500 ml air
- 5 sdm gula pasir
- Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci buah hingga bersih pada air mengalir, lalu kupas kulitnya, ambil bijinya dan potong-potong.
2. Belahlah setiap semangka menjadi beberapa bagian.
3. Masukkan semua semangka yang telah dibelah kedalam blender.
4. Tambahkan gula pasir, es batu dan air.
5. Blenderlah hingga dirasa semangka telah halus dan semua bahan tersampur merata.
6. Siapkan gelas, tuangkan jus jambu yang sudah disaring sebelumnya ke dalam gelas.
7. Jus semangka siap dihidangkan.

Untuk 2 porsi

JUS STROBERI



Bahan:

10-12 buah stroberi
500 ml air
5 sdm gula pasir
1 sdm susu kental manis
Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci buah hingga bersih pada air mengalir.
2. Masukkan semua stroberi kedalam blender.
3. Tambahkan gula pasir dan susu kental manis, es batu dan air.
4. Blenderlah hingga dirasa stroberi telah halus dan semua bahan tersampur merata.
5. Siapkan gelas, tuangkan jus stroberi yang sudah disaring sebelumnya ke dalam gelas.
6. Jus stroberi siap dihidangkan.

Untuk 2 porsi

MENGHALUSKAN BUMBU KERING



Bahan:

125 gr merica

500 gr beras

125 gr gula pasir

Cara membuat:

Masukkan bahan kedalam gelas/mangkuk blander, blanderlah hingga bahan dirasa halus.

JOB SHEET PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN

Sekolah : SMK 3 Wonosari
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas / Semester : X TB 2 / I
Mata Pelajar : Boga Dasar
Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan
Alokasi Waktu : 4x @ 45 menit (180 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

Kode	Kompetensi Dasar	Indikator
KI-1	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1. Mensyukuri adanya berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan
KI-2	2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	1. Disiplin dan tanggungjawab dalam bekerja dalam melakukan pembelajaran 2. Peduli dan gotong royong dalam bekerja selama pembelajaran
KI-3	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak)	1. Menyebutkan pengertian dan peralatan pengolahan makanan

		2. Mengklasifikasi macam-macam peralatan pengolahan 3. Merawat peralatan pengolahan makanan
KI-4	4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan	1. Mempraktekkan jenis peralatan bantu pengolahan Kitchen Utensil dan Pesawat memasak

C. Alat dan Alat

1. Alat yang digunakan untuk pengoperasian alat, yaitu:
 - a. Grill
 - b. Gilingan Mie
 - c. Blender, peller, gelas ukur, saringan, dll
2. Bahan yang digunakan untuk melakukan praktik pengoperasian peralatan pengolahan makanan yaitu:
 - Grill (Ayam Bakar): ayam, bumbu pawon, gula merah, garam dan margarine
 - Gilingan mie (mie telur dan mi sayur): tepung terigu, telur, air, garam dan sawi.

D. Keselamatan Kerja

1. Siswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
2. Pakailah sepatu tumit rendah
3. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
3. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya

E. Langkah Kerja

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Mempersiapkan diri	10'
2	Membersihkan bahan dan alat	10'
3	Mengoperasikan grill	30'
4	Mengoperasikan gilingan mie	40'
5	Menghidangkan.	10'
6	Evaluasi dan penilaian.	20'
7	Clear up.	20'
8	Berkemas.	10'
TOTAL		150'

4. Bahan diskusi

1. Prosedur pengoperasian gilingan mie yang benar
2. Prosedur pengoperasian grill yang benar

Wonosari, 28 Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Eka Rusti Ana, S.Pd.T
NIP. 19820124 201001 2 014

Fitri Kurniasih
NIM. 11511243010

RESEP MIE TELUR



Bahan:

Tepung terigu tinggi protein	237,5 gr
Garam	2,5 gr
Minyak goreng	½ sdm
Telur ayam	2 butir

Cara membuat:

1. Ambil minyak goreng ½ sdm dan 2 butir telur ayam, aduk rata.
2. Campur hingga rata tepung terigu, garam, campuran minyak dan telur. Uleni hingga kalis.
3. Roll adonan menggunakan gilingan mie, dengan beberapa step hingga ketebalan yang diinginkan (mulai dari ukuran yang paling tebal sampai tipis).
4. Setelah menjadi lembaran panjang, potong lembaran tersebut dengan alat pemotong pada gilingan mie. Taburkan tepung agar tidak leket satu sama lain.
5. Rebus mie selama 10-15 menit dalam air mendidih hingga terapung.
6. Lumuri dengan minyak sayur.

RESEP MIE SAYUR



Bahan:

Tepung terigu tinggi protein	237,5 gr
Garam	2,5 gr
Minyak goreng	½ sdm
Telur ayam	1 butir
Jus sayur (sawi)	75 ml

Cara membuat:

1. Buat jus sayur: 50 gr sayur ditambah 75 gr air, diblender sampai halus (saring, pakai secukupnya)
2. Ambil minyak goreng ½ sdm, 2 butir telur ayam dan jus sayur, aduk rata.
3. Campur hingga rata tepung terigu, garam, campuran minyak dan telur. Uleni hingga kalis.
4. Roll adonan menggunakan gilingan mie, dengan beberapa step hingga ketebalan yang diinginkan (mulai dari ukuran yang paling tebal sampai tipis).
5. Setelah menjadi lembaran panjang, potong lembaran tersebut dengan alat pemotong pada gilingan mie. Taburkan tepung agar tidak leket satu sama lain.
6. Rebus mie selama 10-15 menit dalam air mendidih hingga terapung.
7. Lumuri dengan minyak sayur.

RESEP AYAM BAKAR



Bahan:

Ayam	½ kg
Air	1 liter
serai	3 batang, memarkan
daun salam	3 lembar
lengkuas	3 cm, memarkan
kecap manis	5 sendok makan
gula merah	50 gram
air kelapa	300 ml
mentega	3 sdm, untuk olesi

Bumbu Halus:

bawang merah	5 butir
bawang putih	2 siung
jahe	2 cm
kemiri	5 butir
teh ketumbar	2 sdt
garam	1 sdm

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus, serai, daun salam, dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan bumbu halus, air dan ayam, sambil diaduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan kecap manis, dan gula merah. Aduk rata.
4. Tuang air kelapa. Masak sampai ayam matang dan meresap, angkat ayam.
5. Bakar ayam dioles dengan mentega dan sisa bumbu sampai harum.
6. Sajikan ayam bakar beserta pelengkapya

JOB SHEET PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN

Sekolah	: SMK 3 Wonosari
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas / Semester	: X TB 2 / I
Mata Pelajar	: Boga Dasar
Materi Pokok	: Peralatan Pengolahan Makanan
Alokasi Waktu	: 4x @ 45 menit (180 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

Kode	Kompetensi Dasar	Indikator
KI-1	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1. Mensyukuri adanya berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan
KI-2	2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	1. Disiplin dan tanggungjawab dalam bekerja dalam melakukan pembelajaran 2. Peduli dan gotong royong dalam bekerja selama pembelajaran
KI-3	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak)	1. Menyebutkan pengertian dan peralatan pengolahan makanan

		2. Mengklasifikasi macam-macam peralatan pengolahan 3. Merawat peralatan pengolahan makanan
KI-4	4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan	1. Mempraktekkan jenis peralatan bantu pengolahan Kitchen Utensil dan Pesawat memasak

C. Alat dan Alat

1. Alat yang digunakan untuk pengoperasian alat, yaitu:
 - a. Oven
 - b. Panci Presto (High Pressure Cooker)
 - c. Cobek, loyang, peller, dll
2. Bahan yang digunakan untuk melakukan praktik pengoperasian peralatan pengolahan makanan yaitu:
 - Oven (Wedges Pottato): kentang, oregano, olive oil, margarine, garam, bawang putih
 - High Pressure Cooker (Ayam Tulang Lunak): ayam, bumbu pawon, gula dan garam

D. Keselamatan Kerja

1. Siswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
2. Pakailah sepatu tumit rendah
3. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
3. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya

E. Langkah Kerja

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Mempersiapkan diri	10'
2	Membersihkan bahan dan alat	10'
3	Mengoperasikan high pressure cooker	40'
4	mengoperasikan oven	40'
5	Menghidangkan.	10'
6	Evaluasi dan penilaian.	20'
7	Clear up.	10'
8	Berkemas.	10'
TOTAL		150'

4. Bahan diskusi

1. Prosedur pengoperasian high pressure cooker yang benar
2. Prosedur pengoperasian oven yang benar

Wonosari, 4 September 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Eka Rusti Ana, S.Pd.T

NIP. 19820124 201001 2 014

Fitri Kurniasih

NIM. 11511243010

AYAM TULANG LUNAK



Bahan:

Daging ayam	½ kg
Air	½ liter
Lengkuas	4 cm
Daun salam	3 lembar
Santan	½ liter
Daun jeruk	2 lembar

Bumbu halus:

Bawang merah	6 butir
Bawang putih	3 siung
Ketumbar	1 sdt
Kemiri	3 butir
Jahe	2 cm
Kunyit	2 cm
Garam	1 sdt
Merica bubuk	1/2 sdt
Gula pasir	1/2 sdt

1. Haluskan bumbu,, lumuri ayam dengan bumbu yang telah dihaluskan lalu diamkan 10 menit.
2. Setelahnya masukkan ayam ke dalam panci presto lalu tuangkan air dan santan.
3. Tambahkan serai daun salam dan daun jeruk. Masak selama 1 jam dengan panci presto.
4. Selanjutnya keluarkan ayam dari panci presto dan dinginkan.
5. Terakhir goreng ayam hingga matang dan berwarna kekuningan.
6. Angkat dan sajikan

POTATOES WEDGES



Bahan:

kentang	2 buah, cuci bersih
bawang putih	2 siung, cincang
oregano	½ sdt
lada	½ sdt
olive oil	3 sdm
garam	secukupnya
mentega	1 sdm (untuk olesan)

Cara Membuat Potatoes Wedges :

1. Kupas kentang, lalu potong menjadi 6 bagian.
2. Rendam kentang kedalam air dingin selama 20 menit
3. Siapkan loyang yang dialasi kertas roti.
4. Masukkan semua bumbu dalam mangkuk kecil, lalu masukkan kentang yang sudah direndam, lumuri semua bagian kentang dengan bumbu.
5. Tata kentang di atas loyang.
6. Bakar menggunakan oven sampai setengah matang, lalu olesi dengan mentega.
7. Tunggu sampai berwarna kuning kecokelatan.
8. Kentang siap dihidangkan.

JOB SHEET PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN

Sekolah	: SMK 3 Wonosari
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas / Semester	: X TB / I
Mata Pelajar	: Boga Dasar
Materi Pokok	: Penanganan Dasar Pengolahan Makanan
Alokasi Waktu	: 4x @ 45 menit (180 menit)

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
KI-1	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1. Mensyukuri adanya berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan
KI-2	2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari	1. Disiplin dan tanggungjawab dalam bekerja dalam melakukan pembelajaran 2. Peduli dan gotong royong dalam bekerja selama

	sikap ilmiah	pembelajaran
KI-3	3.1. Mendeskripsikan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan (pewarna alami)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyebutkan pengertian dan fungsi penanganan dasar pengolahan makanan 2. Mengklasifikasikan jenis-jenis penanganan dasar pengolahan makanan 3. Mengklasifikasi bahan dan alat penanganan dasar pembuatan pewarna alami 4. Menyebutkan cara penanganan dasar dan cara penyimpanan pewarna alami
KI-4	4.1 Membuat pewarna alami	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mempraktekkan macam-macam pewarna alami 2. Mempraktekkan makanan yang menggunakan pewarna alami

C. Alat dan Alat

1. Alat yang digunakan untuk membuat pewarna alami:
 - a. Pengukus
 - b. Saute pan
 - c. Aneka cetakan kue
 - d. Blander
 - e. Kompor
 - f. Spatula
 - g. Baskom
2. Bahan yang digunakan untuk melakukan praktik membuat pewarna alami pengolahan makanan yaitu:
 - a. Daun suji
 - b. Daun pandan
 - c. Kelapa
 - d. Santan
 - e. Gula merah
 - f. Gula pasir
 - g. Ovalet
 - h. Tepung beras
 - i. Tepung ketan
 - j. Telur

D. Keselamatan Kerja

1. Siswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
2. Pakailah sepatu tumit rendah
3. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
3. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya

E. Langkah Kerja

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Mempersiapkan diri	10'
2	Membersihkan bahan dan alat	10'
3	Membuat pewarna dari daun suji	10'
4	Membuat dadar gulung	30'
5	Membuat kue putu ayu	30'
6	Membuat klepon	30'
7	Menghidangkan.	10'
8	Evaluasi dan penilaian.	10'
9	Clear up.	10'
10	Berkemas.	10'
TOTAL		180'

4. Bahan diskusi

1. Pembuatan pewarna dari daun suji
2. Penyimpanan pewarna dari daun suji
3. Prosedur penggunaan pewarna dari daun suji pada makanan

Wonosari, September 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Eka Rusti Ana, S.Pd.T

NIP. 19820124 201001 2 014

Fitri Kurniasih

NIM. 11511243010

**PEMBAGIAN KELOMPOK PRATEK
KELAS X TB 2**

KELOMPOK 1	KELOMPOK 2	KELOMPOK 3
<ol style="list-style-type: none">1. AISYAH NUR'AINI (01)2. CHIKA NOVIANA KRISMAWATI (4)3. INDAH SARI WIJAYANTI (15)4. MELA ISTIYANI (18)5. NOFITA PUTRIANA (19)6. SIVA ANISA KHOIRULI (30)	<ol style="list-style-type: none">1. FIKA REFIANA ANJARSARI (11)2. IMAM MUSLICH (14)3. NURUL DWI CAHYANI (21)4. PUTRI ALIFAH (23)5. RISKI DWI WAHYUNI (28)6. SHESARIA NISA AFIFI (29)	<ol style="list-style-type: none">1. CHIRSTINA SURYANINGRUM (05)2. ISNAINI NURDINA FATHONAH (16)3. LAURA FISTIA (17)4. POPPY ARLINDA (22)5. RATNA PUSPITANINGSIH (24)
KELOMPOK 4	KELOMPOK 5	KELOMPOK 6
<ol style="list-style-type: none">1. EVI SETIYANINGSIH (7)2. EVITASARI (8)3. NOFITASARI (20)4. REZA NANDA FAUZIAH (27)5. SRI AINUN KHOYIMAH (31)	<ol style="list-style-type: none">1. ANGGI PRATIWI (02)2. ANIK LESTARI (03)3. DIAN ARISTA (06)4. RENI FEBRI HARTANTI (25)5. RETNO DWI ASTUTI (26)	<ol style="list-style-type: none">1. FANNY FITRIANA (09)2. FEBRI AYU RISTIANI (10)3. FITRI ANISA (12)4. HUTOMO DANDI PRASETYO (13)5. ZULIANI NUR KHASANAH (32)

NAMA SISWA :

No. ABSEN :

KELAS : X TB

Petunjuk:

1. Carilah nama-nama peralatan pengolahan makanan!
2. Kelompokkan menurut jenisnya!

B W Q T Y I M C A O D R O L L I N G P A N D
L Q P E K P K G Q V F Q E I M C A D T Y Q J
E D R V I M J T G E G D P F R E E Z E R D K
N H O M I X E R K N K H C O I H L P G Q H O
D R O A S E F A I M C Y I M C G M K P K G Q
E B F S F W G Y P L P G Q L K Q E Q F G I P
R B I I X D K Z E Q S I N K G D R A Q P K
A B N L P G Q L E D T N V N Q H Y Q A I M C
D K G R A T E R L H O E S L A I Q D J T S D
J A B Q T A B L E G V Q O S N U P H H A O H
K J K P K G Q G R J E D S G I R L L K L P R
O K L H K P K G Q E G H P N V N B X D E D J
F L Q A Q B A S K O M A F E S L Y U B N F H
G I P R D A W Q T P N B G S P A T U L A G K
K P K G Q L P D T O B C K Y A B S Q B N K B
L P G Q L L E H H N C K P K G U S D J Z T Q
V J H T I O P G Q L Z K X N V N T H H N V N
S T R A I N E R K P K G P E S L V E K E S L
V A Q R T W P D L P G Q C O B E K V P Q S Q
J Z T Q P I P K G Q S N V E T J Z T Q A B D
H N V N D S H A R P E R N E R H N V N Q N H
K E S L A K R K P K G Q P K G Q E S L A I P

NAMA SISWA :






No. ABSEN :

KELAS : X TB

B	W	Q	T	Y	I	M	C	A	O	D	R	O	L	L	I	N	G	P	A	N	D
L	Q	P	E	K	P	K	G	Q	V	F	Q	E	I	M	C	A	D	T	Y	Q	J
E	D	R	V	I	M	J	T	G	E	G	D	P	F	R	E	E	Z	E	R	D	K
N	H	O	M	I	X	E	R	K	N	K	H	C	O	I	H	L	P	G	Q	H	O
D	R	O	A	S	E	F	A	I	M	C	Y	I	M	C	G	M	K	P	K	G	Q
E	B	F	S	F	W	G	Y	P	L	P	G	Q	L	K	Q	E	Q	F	G	I	P
R	B	I	I	X	D	K	Z	E	Q	S	I	N	K	G	D		R	A	Q	P	K
A	B	N	L	P	G	Q	L	E	D	T	N	V	N	Q	H	Y	Q	A	I	M	C
D	K	G	R	A	T	E	R	L	H	O	E	S	L	A	I	Q	D	J	T	S	D
J	A	B	Q	T	A	B	L	E	G	V	Q	O	S	N	U	P	H	H	A	O	H
K	J	K	P	K	G	Q	G	R	J	E	D	S	G	I	R	L	L	K	L	P	R
O	K	L	H	K	P	K	G	Q	E	G	H	P	N	V	N	B	X	D	E	D	J
F	L	Q	A	Q	B	A	S	K	O	M	A	F	E	S	L	Y	U	B	N	F	H
G	I	P	R	D	A	W	Q	T	P	N	B	G	S	P	A	T	U	L	A	G	K
K	P	K	G	Q	L	P	D	T	O	B	C	K	Y	A	B	S	Q	B	N	K	B
L	P	G	Q	L	L	E	H	H	N	C	K	P	K	G	U	S	D	J	Z	T	Q
V	J	H	T	I	O	P	G	Q	L	Z	K	X	N	V	N	T	H	H	N	V	N
S	T	R	A	I	N	E	R	K	P	K	G	P	E	S	L	V	E	K	E	S	L
V	A	Q	R	T	W	P	D	L	P	G	Q	C	O	B	E	K	V	P	Q	S	Q
J	Z	T	Q	P	I	P	K	G	Q	S	N	V	E	T	J	Z	T	Q	A	B	D
H	N	V	N	D	S	H	A	R	P	E	R	N	E	R	H	N	V	N	Q	N	H
K	E	S	L	A	K	R	K	P	K	G	Q	P	K	G	Q	E	S	L	A	I	P

A. Soal Menjodohkan

Jodohkan Gambar dibawah ini dengan benar!

- | | | | |
|-------------------------|-----------------------|----|---|
| 1. J | | | |
| 1. Rolling Pan | <input type="radio"/> | •a |  |
| | | | |
| a | | | |
| 2. High Pressure Cooker | <input type="radio"/> | •b |  |
| 3. Sharpener | <input type="radio"/> | •c |  |
| 4. Frying Spatula | <input type="radio"/> | •d |  |
| 5. Gilingan Mie | <input type="radio"/> | •e |  |

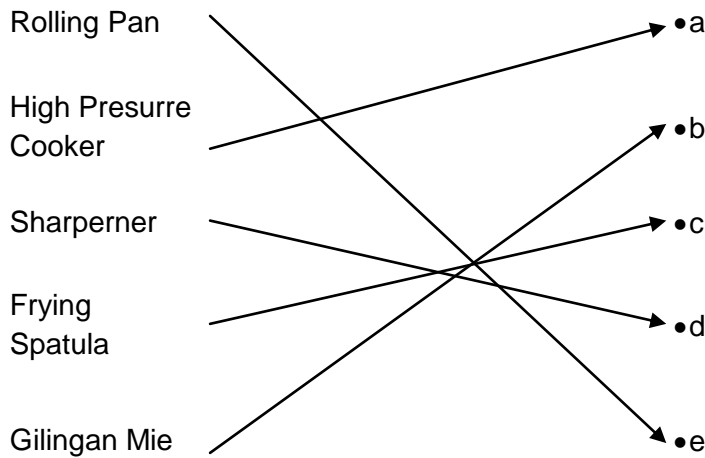
B. Soal Uraian

Jawablah Soal di bawah ini dengan singkat dan benar!

1. Jelaskan perawatan peralatan (kitchen utensil) yang terbuat dari besi?
2. Jelaskan perawatan peralatan (kitchen utensil) yang terbuat dari aluminium?
3. Jelaskan perawatan peralatan (kitchen utensil) yang terbuat dari kayu?

KUNCI JAWABAN

A. Soal Menjodohkan



B. SOAL URAIAN

1. Besi

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

2. Aluminium

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

3. Kayu

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

RUBRIK PENILAIAN

A. SOAL MENJODOHKAN

1. Jawaban yang benar diberi nilai 2
2. Jawaban yang benar diberi nilai 2
3. Jawaban yang benar diberi nilai 2
4. Jawaban yang benar diberi nilai 2
5. Jawaban yang benar diberi nilai 2

B. SOAL URAIAN

SOAL	JAWABAN
<p>1. Jelaskan perawatan peralatan (kitchen utensil) yang terbuat dari besi?</p>	<p>SKOR 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan • Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan <p>SKOR 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan • Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan • Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.
<p>2. Jelaskan perawatan peralatan (kitchen utensil) yang terbuat dari aluminium?</p>	<p>SKOR 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rendam dengan air panas yang berisi detergen • Gosok dengan sikat halus • Bilas dan keringkan dengan air bersih <p>SKOR 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rendam dengan air panas yang berisi detergen • Gosok dengan sikat halus • Bilas dan keringkan dengan air bersih • Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan aluminium.
<p>3. Jelaskan perawatan peralatan (kitchen utensil) yang terbuat dari kayu?</p>	<p>SKOR 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuci dengan spoons lembut • Apabila ada kotoran yang menempel sangat lengket gosok dengan sikat halus <p>SKOR 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuci dengan spoons lembut • Apabila ada kotoran yang menempel sangat lengket gosok dengan sikat halus • Pergunakan air panas dan detergent bilas di air biasa • Keringkan dengan menjemur hingga kering • Campur detergen kemudian dijemur.

$$\begin{aligned}
 \text{NILAI} &= (A+B) \times 2,5 \\
 &= (10+30) \times 2,5 \\
 &= 100
 \end{aligned}$$

ULANGAN HARIAN

Mapel : Boga Dasar
Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan
Waktu : 45 menit

A. Jawablah dengan singkat soal di bawah ini!

1. Peralatan (kitchen utensils) yang digunakan untuk menyiapkan makanan dan menyimpan saus, lauk, sayur, dll adalah _____
2. Whisking bowl adalah tempat yang dapat digunakan untuk mengocok _____, _____, _____, dan _____
3. Ladle dapat digunakan untuk menyendok cairan seperti _____ dan _____
4. Peralatan (kitchen equipment) yang digunakan untuk menghaluskan bahan makanan adalah _____
5. Kocokan telur disebut _____
6. _____ adalah pisau yang digunakan untuk memisahkan daging dengan tulangnya.
7. Alat yang digunakan untuk mengasah pisau disebut _____
8. Kitchen equipment dibagi menjadi 3 yaitu _____, _____, dan _____
9. Rolling pan digunakan untuk memipihkan _____
10. Toaster digunakan untuk _____
11. Contoh alat yang termasuk pesawat memasak antara lain _____, _____ dan _____
12. Hal yang harus diperhatikan saat mengoperasikan peralatan listrik adalah _____
13. _____ digunakan untuk menggoreng makanan dengan minyak banyak.
14. Kompor digunakan untuk _____, dengan bahan bakarnya menggunakan _____
15. Mixer tangan dan dough mixer termasuk dalam peralatan _____

B. Isilah soal berikut dengan jawaban yang tepat dan benar!

1. Jelaskan pengertian peralatan pengolahan makanan menurut kalian?
2. Ada berapa peralatan pengolahan makanan itu? Sebutkan dan jelaskan menurut kalian!
3. Apa perbedaan antara sauce pot, stock pot dan sauce pan?
4. Apa kegunaan high pressure cooker (panci presto)? Sebutkan contoh bahan makanan yang dimasak menggunakan high pressure cooker!
5. Jelaskan cara perawatan untuk peralatan dari kayu dan besi?

C. Jawablah dengan jelas dan benar!

1.



Nama:

Cara pengoperasiannya:

Cara perawatan:

2.



Nama:

Cara pengoperasian:

Cara perawatan:

-GOOD LUCK-

KUNCI JAWABAN

A. Isian singkat

- 1 container
- 2 telur, cream, mayonise dan saus
- 3 kaldu dan sup
- 4 blander
- 5 ballon wisk
- 6 boning knife
- 7 sharpener
- 8 peralatan listrik dan gas, peralatan mekanik dan peralatan non-listrik
- 9 adonan
- 10 membuat roti bakar
- 11 kompor, tungku, egg boiler, deep fryer, tilling frying pan, grill, oven, microwave, bakery oven, bain marie
- 12 tangan dalam keadaan kering
- 13 deep fryer
- 14 mematangkan bahan, minyak, gas, listrik
- 15 kitchen equiptmen/peralatan listrik dan gas

B. Uraian

- 1 Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.
- 2 Peralatan pengolahan makanan ada 3, yaitu:
 - a. Kitchen utensil atau peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan, contoh: (min 3)
 - b. Pesawat memasak adalah peralatan dapur yang digunakan dalam proses memasak untuk mengubah bahan mentah menjadi bahan matang, contoh: (min 3)
 - c. Kitchen equiptment atau perlengkapan dapur adalah peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan, contoh: (min 3)
- 3 perbedaan sauce pot, stock pot dan sauce pan (fungsingya):
sauce pot adalah panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup, stock pot adalah panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup, sedangkan sauce pan adalah panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran
- 4 alat untuk melunakan bahan makanan, contoh: bandeng, tulang iga, ayam, daging, dll.
- 5 Besi
 - Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
 - Pergunakan ai panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
 - Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.Kayu
 - Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudan sikat dengan sikat baja.

- Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.

C. Pengoperasian dan Perawatan Alat

1 Oven

Cara mengoprasikan oven adalah sebagai berikut:

- a. Cek bahwa kondisi oven dalam keadaan baik
- b. Hubungkan regulator ke tabung gas
- c. Karena oven ini adalah manual artinya tidak menggunakan listrik maka untuk menyalakan oven ini memerlukan korek api.
- d. Buka pintu kecil dibagian bawah oven, kemudian masukan api dan kemudian baru di buka knop/kran gas kearah kanan searah jarum jam sampai 45°C, sampai api menyala sempurna.
- e. Tutup kembali pintu tersebut agar panas tidak keluar.
- f. Masukkan bahan yang akan dioven apabila suhu oven telah sesuai dengan yang dikehendaki, hal ini dapat dilihat pada thermostat.
- g. Apabila telah selesai penggunaan, lepas kembali regulator dari tabung gas LPG.
- h. Bersihkan oven dengan menggunakan kain basah.

2 Blander

Cara mengoprasikan blander adalah sebagai berikut:

- Pastikan bahwa saklar ON-OFF blender berada pada posisi OFF.
- Persiapkan semua bahan yang hendak diblender.
- Gunakan mangkok/gelas yang sesuai keperluan pemblanderan.
- Pasang mangkok/gelas adonan di atas dudukan mangkok/gelas dengan tepat, lalu putar hingga mangkok/gelas tidak dapat ditarik ke atas meninggalkan dudukan.
- Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON. Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mangkok/gelas blender. Penghalusan atau penghancuran bahan mulai berlangsung.
- Perhatian! Jangan mengangkat mangkok dari dudukan mangkok pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya.

Cara perawatan Peralatan listrik dan gas:

- Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
- Hanya cuci dudukan mangkok/gelas dengan spoons dan busa halus

RUBIK PENILAIAN Soal A

No	Jawaban	Skor
1	container	jawaban yang benar diberi nilai 1
2	telur, cream, mayonise dan saus	jawaban yang benar diberi nilai 4
3	kaldu dan sup	jawaban yang benar diberi nilai 2
4	blander	jawaban yang benar diberi nilai 1
5	ballon wisk	jawaban yang benar diberi nilai 1
6	boning knife	jawaban yang benar diberi nilai 1
7	sharpener	jawaban yang benar diberi nilai 1
8	peralatan listrik dan gas, peralatan mekanik dan peralatan non-listrik	jawaban yang benar diberi nilai 3
9	adonan	jawaban yang benar diberi nilai 1
10	membuat roti bakar	jawaban yang benar diberi nilai 1
11	kompot, tungku, egg boiler, deep fryer, tilling frying pan, grill, oven, microwave, bakery oven, bain marie	jawaban yang benar diberi nilai 3
12	tangan dalam keadaan kering	jawaban yang benar diberi nilai 1
13	deep fryer	jawaban yang benar diberi nilai 1
14	mematangkan bahan, minyak, gas, listrik	jawaban yang benar diberi nilai 2
15	kitchen equitment	jawaban yang benar diberi nilai 1

No	Soal	Jawaban
1	Pengertian peralatan pengolahan makanan	Skor 5=Perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan Skor 10=Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan
2	Macam-macam peralatan pengolahan makanan	Skor 10= a. Kitchen utensil b. Pesawat memasak c. Kitchen equitment Skor 20= a. Kitchen utensil atau peralatan dapur yaitu peralatan kecil b. Pesawat memasak adalah peralatan dapur yang digunakan dalam proses memasak c. Kitchen equitment atau perlengkapan dapur adalah peralatan besar Skor 30= a. Kitchen utensil atau peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan, contoh: (min 3) b. Pesawat memasak adalah peralatan dapur yang digunakan dalam proses memasak untuk mengubah bahan mentah menjadi bahan matang, contoh: (min 3) c. Kitchen equitment atau perlengkapan dapur adalah peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan, contoh: (min 3)
3	Perbedaan sauce pot, stock pot, sauce pan	Skor 10= perbedaan sauce pot, stock pot dan sauce pan (fungsinya): sauce pot adalah panci untuk memasak saus, stock pot adalah panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sauce pan adalah panci bertangkai. Skor 20= perbedaan sauce pot, stock pot dan sauce pan (fungsinya): sauce pot adalah panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup, stock pot adalah panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, sedangkan sauce pan adalah panci bertangkai untuk membuat saus, dan merebus sayuran.
4	Kegunaan high pressure cooker (panci presto)	Skor 5= alat untuk melunakan bahan makanan. Skor 10= alat untuk melunakan bahan makanan, contoh: bandeng, tulang iga, ayam, daging, dll
5	Cara perawatan peralatan dari kayu dan besi	Skor 10= Besi <ul style="list-style-type: none"> Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan Kayu <ul style="list-style-type: none"> Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.

		<p>Skor 20=</p> <p>Besi</p> <ul style="list-style-type: none">• Penggunaan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan• Penggunaan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan <p>Kayu</p> <ul style="list-style-type: none">• Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.• Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur. <p>Skor 30=</p> <p>Besi</p> <ul style="list-style-type: none">• Penggunaan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan• Penggunaan ai panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan• Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat. <p>Kayu</p> <ul style="list-style-type: none">• Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.• Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.
--	--	---

Rubik Penilaian Soal C

No	Soal	Jumlah
1	Pengoprasian dan perawatan Oven	<p>Skor 25=</p> <ol style="list-style-type: none"> Hubungkan regulator ke tabung gas Karena oven ini adalah manual artinya tidak menggunakan listrik maka untuk menyalakan oven ini memerlukan korek api. Buka pintu kecil dibagian bawah oven, kemudian masukan api dan kemudian baru di buka knop/kran gas ke arah kanan searah jarum jam sampai 45°C, sampai api menyala sempurna. Tutup kembali pintu tersebut agar panas tidak keluar. Masukkan bahan yang akan di oven apabila suhu oven telah sesuai dengan yang dikehendaki, hal ini dapat dilihat pada thermostat. Apabila telah selesai penggunaan, lepas kembali regulator dari tabung gas LPG. <p>Skor 50=</p> <p>Cara mengoprasikan oven adalah sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> Cek bahwa kondisi oven dalam keadaan baik Hubungkan regulator ke tabung gas Karena oven ini adalah manual artinya tidak menggunakan listrik maka untuk menyalakan oven ini memerlukan korek api. Buka pintu kecil dibagian bawah oven, kemudian masukan api dan kemudian baru di buka knop/kran gas ke arah kanan searah jarum jam sampai 45°C, sampai api menyala sempurna. Tutup kembali pintu tersebut agar panas tidak keluar. Masukkan bahan yang akan di oven apabila suhu oven telah sesuai dengan yang dikehendaki, hal ini dapat dilihat pada thermostat. Apabila telah selesai penggunaan, lepas kembali regulator dari tabung gas LPG. Bersihkan oven dengan menggunakan kain basah.
2	Pengoprasian dan perawatan Blender	<p>Skor 25=</p> <p>Cara mengoprasikan blender adalah sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pastikan bahwa saklar ON-OFF blender berada pada posisi OFF. Persiapkan semua bahan yang hendak di blender. Gunakan mangkok/gelas yang sesuai keperluan pembenderan. Pasang mangkok/gelas adonan di atas dudukan mangkok/gelas dengan tepat, lalu putar hingga mangkok/gelas tidak dapat ditarik ke atas meninggalkan

		<p>dudukan.</p> <ul style="list-style-type: none">• Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON.• Perhatian!Jangan mengangkat mangkok dari dudukan mangkok pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya. <p>Skor 50=</p> <p>Cara mengoprasikan blander adalah sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pastikan bahwa saklar ON-OFF blender berada pada posisi OFF.• Persiapkan semua bahan yang hendak diblender.• Gunakan mangkok/gelas yang sesuai keperluan pembレンダーan.• Pasang mangkok/gelas adonan di atas dudukan mangkok /gelas dengan tepat, lalu putar hingga mangkok /gelas tidak dapat ditarik ke atas meninggalkan dudukan.• Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON. Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mangkok/gelas blender. Penghalusan atau penghancuran bahan mulai berlangsung.• Perhatian!Jangan mengangkat mangkok dari dudukan mangkok pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya. <p>Cara perawatan Peralatan listrik dan gas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.• Hanya cuci dudukan mangkok/gelas dengan spoons dan busa halus
--	--	--

No	Nama	Post Test	Ulangan Harian
1	AISYAH NUR'AINI	90	75
2	ANGGI PRATIWI	95	82
3	ANIK LESTARI	80	79
4	CHIKA NOVIANA KRISMAWATI	72,5	75
5	CHRISTINA SURYANINGRUM	95	84
6	DIAN ARISTA	72,5	75
7	EVI SETIYANIGSIH	77,5	75
8	EVITASARI	85	75
9	FANNY FITRIYANA SARI	75	77
10	FEBRI AYU RISTIANI	97,5	75
11	FIKA REFIANA ANJARSARI	87,5	75
12	FITRI ANISA	72,5	75
13	<i>HUTOMO DANDI PRASETYO</i>	92,5	77
14	<i>IMAM MUSLICH</i>	90	79
15	INDAH SARI WIJAYANTI	92,5	76
16	ISNAINI NURDINA FATHONAH	97,5	82
17	LAURA FISTIA	92,5	83
18	MELA ISTIYANI	80	76
19	NOFITA PUTRIANA	92,5	75
20	NOFITA SARI	90	75
21	NURUL DWI CAHYANI	90	75
22	POPI ARLINDA	87,5	77
23	PUTRI ALIFAH	85	75
24	RATNA PUSPITANINGSIH	97,5	75
25	RENI FEBRI ARTATI	75	75
26	RETNO DWI ASTUTI	97,5	79
27	REZA NANDA FAUZIAH	77,5	75
28	RISKI DWI WAHYUNI	82,5	75
29	SHE SARIA NISA AFIFI	90	76
30	SIVA ANISA KHOIRULI	77,5	75
31	SSRI AINUN KHOYIMAH	87,5	81
32	ZULIANI NUR KHASANAH	92,5	82