

LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY
DI SMK N 3 WONOSARI

Jl. Pramuka No. 8 Wonosari, Gunungkidul, DIY



Disusun Oleh :

RIA AYU WIJAYANTI

11511244014

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

2014

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL UNY di SMK N 3 Wonosari, Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul DIY menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Ria Ayu Wijayanti
NIM : 11511244014
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dari tanggal 2 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
NIP. 19790406 200212 2 001

Sri Mulyanti, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

Mengetahui

Kepala Sekolah
SMK N 3 Wonosari

Koordinator PPL
SMK N 3 Wonosari

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

Markidin Parikesit, S.Pd., M.T
NIP : 19770902 200701 1 009

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. 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 DIY 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. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini perkenankan kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Rachmat Wahab, MA selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata 2014.
2. Prof. Dr. Anik Ghufron, M.Pd selaku Ketua LPPMP UNY yang telah bersusah payah sebagai penanggung jawab utama pada pelaksanaan KKN UNY 2014.
3. Titin Hera Widi H., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan masukan selama pelaksanaan .
4. Dra. Susiyanti, M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK N 3 Wonosari yang telah memberikan izin Praktik Pengalaman Lapangan di SMK N 3 Wonosari.
5. Sri Mulyanti, S.Pd.T selaku Guru Pembimbing yang telah menerima, membantu, dan tak henti-hentinya memberikan semangat selama pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
6. Bapak/Ibu Guru SMK N 3 Wonosari yang telah menerima, serta memberikan dukungan dan partisipasinya selama pelaksanaan program Praktik Pengalaman Lapangan.
7. Siswa dan siswi SMK N 3 Wonosari atas kerjasamanya dan berpartisipasi dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
8. Rekan-rekan mahasiswa PPL khususnya yang berada di lokasi SMK N 3 Wonosari.
9. 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.

Semoga budi baik mereka semua mendapatkan balasan dan kerja sama yang 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.

Tak lupa 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

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN PPL	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
ABSTRAK	vi
BAB I. Pendahuluan	1
Latar Belakang	1
Analisis Situasi	1
BAB II. Persiapan, pelaksanaan, dan analisis hasil	8
Persiapan	8
Pengajaran Mikro	8
Pembekalan PPL	8
Observasi Pembelajaran di Kelas.....	9
Pembuatan Persiapan Mengajar	9
Pelaksanaan PPL	9
Pelaksanaan Praktik Mengajar	9
Analisis Hasil Pelaksanaan	12
BAB III. PENUTUP	
Simpulan	15
Saran	15
Daftar Pustaka	17
Lampiran	18

LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

SMK N 3 WONOSARI

Ria Ayu Wijayanti

11511244014

ABSTRAK

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 18 mahasiswa dari Program Studi Pendidikan Teknik Boga sebanyak 8 orang, Pendidikan Teknik Elektronika sebanyak 5 orang dan Pendidikan Teknik Elektro sebanyak 5 orang.

Selama kegiatan PPL, praktikan melakukan praktik mengajar mandiri dan terbimbing di beberapa kelas, yaitu kelas X TB 1 dan kelas X TB 2, kelas XI TB 1 dan XII TB 1 dan XII TB 2. Dari keseluruhan praktik mengajar praktikan melakukan praktik mengajar sebanyak 16 kali baik dalam bentuk mengajar teori sebanyak 10 kali dan praktek sebanyak 6 kali dengan jumlah 8 RPP karena proses pembelajaran kelas XII dan X menggunakan RPP yang sama (kelas paralel). Untuk kelas XII 5 RPP teori dan praktek sedangkan kelas X 3 RPP teori.

Untuk kSelama PPL, praktikan juga menyusun program - program agar pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan baik dan 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.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), merupakan 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 Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yakni dilihat dari aspek manajemen dan waktu dengan tujuan 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 maupun dalam konteks kehidupan guru sebagai anggota masyarakat yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi professional, dan kompetensi sosial.

B. Analisis Situasi

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

1. Keadaan Fisik Sekolah

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

a. Ruang Kelas

Pada tahun ajaran baru 2014/2015, SMK N 3 Wonosari terdiri dari empat jurusan diantaranya Audio Video (AV), Elektronika Industri (EI), Tata Boga (TB) dan Mekatronika (MT) yang terdiri dari 30 kelas, yang setiap kelasnya terdapat 30 - 32 siswa. Ada beberapa ruang kelas di SMK N 3 Wonosari yang sedang direnovasi, hal itu dimaksudkan untuk menambah ruang kelas baru agar memudahkan siswa dalam proses belajar.

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, penataan, inventaris peralatan yang ada di laboratorium tersebut. Laboratorium di SMK N 3 Wonosari ada 7 kelas, yang terdiri dari laboratorium Audio Video (AV) 2 ruang, Elektronika Industri (EI) 2 ruang, Tata Boga (TB) 2 ruang, Mekatronika (MT) 1 ruang.

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, informasi kepada siswa, yang ditangani dengan baik oleh staff dan para guru.

d. Ruangan Kepala Sekolah atau *Principal Room*

Ruang kepala sekolah terletak tepat di sebelah lobi masuk halaman depan, tepatnya terletak di gedung A. Di ruangan ini juga terdapat layar monitor untuk memantau proses kegiatan pembelajaran siswa di kelas.

e. Ruang UKS atau *Health Room*

Ruang UKS berada di sebelah ruang komputer yaitu di gedung C. Akan tetapi saat ini ruang UKS sedang direnovasi, jadi ruang UKS untuk sementara pindah diruang BP. Di dalamnya terdapat sebuah tempat tidur dan perlengkapan seperti P3K dan tabung Oksigen. 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.

f. Ruangan Guru atau *Teacher'Room*

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

g. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah berada di atas ruang laboratorium Mekatronika yaitu dilantai dua tepatnya di gedung G. Di dalamnya terdapat rak-rak tempat menata buku-buku. Buku-buku yang terdapat di perpustakaan antara

lain buku pendukung kegiatan belajar siswa jurusan Audio Video (AV), Elektronika Industri (EI), Tata Boga (TB) dan Mekatronika (MT). Siswa juga dapat membaca Koran maupun majalah. Di perpustakaan ini dijaga oleh seorang petugas perpustakaan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman - pengembalian buku. Di perpustakaan ini juga disediakan printer bagi siswa yang ingin mengeprint tugas – tugas mereka. Saat ini perpustakaan juga digunakan untuk sarana pembelajaran sementara.

h. Mushola

Mushola digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. Mushola berlokasi di halaman belakang sekolah. Pada setiap hari jumat, mushola ini digunakan sebagai tempat sholat jumat bagi warga laki-laki disekolah. Pada hari – hari biasa mushola digunakan untuk sholat duhur berjamaah. Saat ini musholla juga digunakan untuk proses pembelajaran karena kurangnya ruang kelas yang memadai akibat banyak ruang kelas yang sedang di renovasi dan di bongkar untuk penambahan ruang kelas baru.

i. Koperasi sekolah dan foto copy

Koperasi sekolah terletak di selatan ruang OSIS dan disebelah koperasi sekolah terdapat foto copy. Pengurusnya ialah anggota OSIS, 1 orang karyawan serta Pembina Osis. Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lain serta beberapa snack makanan untuk para siswa.

j. Ruang OSIS

Ruang OSIS berlokasi di sebelah ruang koperasi dan foto copy. Ruang Osis digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS. Tetapi saat ini ruang osis sedang digunakan untuk kantor staaf bengkel untuk sementara karena bangunan yang ada di SMK 3 Wonosari banyak yang direnovasi dan dibongkar untuk menambah ruang kelas baru.

k. Tempat Parkir

Tempat parkir di SMK 3 Wonosari ada tiga yang pertama terletak di dekat gerbang masuk sekolah yang bersampingan dengan pos satpam dan yang kedua di dekat dengan gerbang belakang dan tempat parker khusus untuk para guru dan karyawan SMK N 3 Wonosari.

1. Sarana Olahraga

Untuk mendukung proses belajar mengajar pelajaran olahraga, SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai satu lapangan terpadu yang terletak di tengah – tengah sekolah.

m. CCTV

Saat ini setiap ruangan yang ada di SMK N 3 Wonosari sudah dilengkapi sarana CCTV untuk memantau kegiatan proses pembelajaran siswa yang ada di kelas. CCTV ini sangat bermanfaat agar kondisi pembelajaran dikelas dapat berjalan dengan baik dan melatih siswa agar tidak menyontek saat ulangan ataupun yang lainnya.

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. Saat ini SMK N 3 Wonosari juga sedang melakukan kerjasama dengan program ISO. Selain itu disana juga terdapat karyawan yang bertanggung jawab terhadap administrasi sekolah (Tata Usaha), perpustakaan, koperasi siswa dan tempat foto copy.

Proses kegiatan belajar mengajar yang ada di SMK N 3 Wonosari dibagi menjadi 4 jadwal hari yang berbeda – beda dalam seminggu, kegiatan belajar pertama berlangsung mulai pukul 07.00 – 13.30 WIB.

Jadwal untuk hari Senin dengan pembagian waktu sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 08.00
2.	Mata Pelajaran 2	08.00 – 08.40
3.	Mata Pelajaran 3	08.40 – 09.20
4.	Mata Pelajaran 4	09.20 – 10.00
5.	Mata Pelajaran 5	10.00 – 10.40
6.	ISTIRAHAT 1	10.40 – 10.55
7.	Mata Pelajaran 6	10.55 – 11.35
8.	Mata Pelajaran 7	11.35 – 12.05
9.	ISTIRAHAT 2	12.05 – 12.20
10.	Mata Pelajaran 8	12.20 – 13.00
11.	Mata Pelajaran 9	13.00 – 13.40

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar hari Selasa dan Rabu di mulai dari jam 07.00 – 15.00 WIB adalah sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
5.	ISTIRAHAT 1	10.00 – 10.15
7.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
8.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
9.	ISTIRAHAT 2	11.45 – 12.00
10.	Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
11.	Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30
12.	Mata pelajaran 9	13.30 – 14.15
13.	Mata Pelajaran 10	14.15 – 15.00

Untuk pembagian waktu belajar untuk hari Kamis dan Sabtu di mulai dari jam 07.00 – 13.30 WIB adalah sebagai berikut:

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
5.	ISTIRAHAT 1	10.00 – 10.15
7.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
8.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
9.	ISTIRAHAT 2	11.45 – 12.00
10.	Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
11.	Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30

Dan untuk pembagian waktu belajar untuk hari Jum'at di mulai dari jam 07.00 – 13.50 WIB adalah sebagai berikut:

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.40
2.	Mata Pelajaran 2	07.40 – 08.20
3.	Mata Pelajaran 3	08.20 – 09.00
4.	Mata Pelajaran 4	09.00 – 09.40
5.	ISTIRAHAT 1	09.40 – 09.55
7.	Mata Pelajaran 5	09.55 – 10.35
8.	Mata Pelajaran 6	10.35 – 11.15
9.	ISTIRAHAT 2	11.15 – 12.40
10.	Mata Pelajaran 7	12.40 – 13.15
11.	Mata Pelajaran 8	13.15 – 13.50

C. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL

Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 2,5 bulan yang terhitung mulai tanggal 2 Juli 2014 sampai 17 September 2014, tetapi untuk proses pembelajaran mulai tanggal 6 Juli 2014 sampai tanggal 13 September 2014 adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY di SMK N 3 Wonosari 2014 adalah sebagai berikut :

Tabel Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PPL UNY 2014

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Pembekalan PPL	27 Juni 2014	Tim	
2	Penerjunan Mahasiswa	2 Juli 2014	DPL	UNY
3	Pelaksanaan PPL	2 Juli – 17 Sept 2014		SMK N 3 Wonosari
4	Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL	2 Juli - 17 Sept 2014	DPL	
5	Monitoring Tim	17 Juli 2014	Tim Pembina	
7	Monitoring tengah kegiatan dengan ketua kelompok	11 - 17 Juli 2014, 8 - 3 Agustus 2014	Tim & Mahasiswa	
8	Ujian PPL	8 - 15 September 2014	Mahasiswa, DPL & Koordinator	
9	Penarikan Mahasiswa	17 September 2014	DPL	
10	Evaluasi dengan ketua kelompok	24 - 27 September 2014	Tim & Mahasiswa	
11	Evaluasi dengan DPL dan workshop dilanjutkan penyerahan nilai	20 - 24 September 2014	DPL	
14	Seminar evaluasi PPL	31 Oktober 2014	Tim, DPL, Kepsek	R. Sidang Rektorat
13	Penyusunan laporan akhir	24 - 28 Nopember 2014	Tim & PP PPL, PKL	

Adapun penyusunan program dan rancangan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

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

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Agar pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar 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

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, Hand Out dan Job Sheet 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 PPL dilaksanakan selama beberapa tahapan. Tahapan pertama pembekalan dilakukan pada tingkat jurusan yakni pada tanggal 27 Juni 2014 di ruang Aula KPLT FT UNY dan pembekalan yang terakhir dilaksanakan sebelum penerjunan yang dilakukan dalam kelompok kecil KKN-PPL oleh dosen pembimbing lapangan (DPL). Pembekalan untuk tim KKN-PPL UNY 2014 yang berlokasi di SMK N 3 Wonosari dilakukan oleh Ibu Titin Hera Widi H., M.Pd., yang bertempat di ruang lobi Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana pada tanggal 20 Juni 2014 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 KKN-PPL.

3. Observasi pembelajaran di kelas

Kegiatan observasi pembelajaran di kelas 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. Kegiatan observasi pembelajaran dilakukan pada tanggal 08 Maret 2014 kelas X TB 2 pada mata pelajaran Boga Dasar.

4. Pembuatan persiapan mengajar

Sebelum kegiatan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan, maka terlebih dahulu praktikan 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

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL (praktik pengajar lapangan), mahasiswa diberikan tugas untuk mengajar yang disesuaikan dengan bidang keahlian masing-masing 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 dan dalam kesempatan ini praktikan menggunakan kurikulum tingkat satuan pendidikan (KTSP) dan kurikulum 2013. Penggunaan satuan pembelajaran yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar adalah satuan pembelajaran untuk teori dan praktik, serta pada pelaksanaan praktik mengajar praktikan melaksanakan praktik mengajar secara mandiri, tim maupun secara terbimbing.

a. Praktik Mengajar Terbimbing

Praktik mengajar terbimbing adalah praktik mengajar dimana 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 pembelajaran, metode pembelajaran yang akan digunakan saat mengajar di kelas.

b. Praktik Mengajar Mandiri

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

Kegiatan praktik mengajar kelas XII dilakukan selama 6 kali untuk teori 3 kali dan praktik 3 kali dikelas XII TB 1, dimulai pada hari sabtu tanggal 9 agustus 2014 sampai tanggal 13 September 2014 dan dikelas XII TB 2 selama 5 kali pertemuan, untuk teori 2 kali dan praktik 3 kali yang dimulai pada hari selasa, tanggal 12 Agustus 2014 sampai tanggal 9 September 2014.

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

Jadwal Mengajar Mata Pelajaran Pengolahan Menu Makanan Kesempatan Khusus (PMMKK) kelas XII TB 1 dan XII TB 2 :

No.	Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Sabtu, 9 Agustus 2014	XII TB 1	7-8
2.	Selasa, 12 Agustus 2014	XII TB 2	7-8
3.	Sabtu, 16 Agustus 2014	XII TB 1	7-8
4.	Selasa, 19 Agustus 2012	X TB 2	7-8
5.	Sabtu, 23 Agustus 2014	XII TB 1	7-8
6.	Selasa, 26 Agustus 2014	XII TB 2	7-8
7.	Sabtu, 30 Agustus 2014	XII TB 1	7-8
8.	Selasa, 2 September 2014	XII TB 2	7-8
9.	Sabtu, 6 September 2014	XII TB 1	7-8
10.	Selasa, 9 September 2014	XII TB 2	7-8
11.	Sabtu, 13 September 2014	XII TB 1	7-8

Kegiatan praktik mengajar kelas X dilakukan selama 4 kali untuk teori dikelas X TB 1, dimulai pada hari senin 18 agustus 2014 sampai tanggal 8 September 2014 dan dikelas X TB 2 selama 4 kali pertemuan, untuk teori yang dimulai pada hari selasa, tanggal 19 Agustus 2014 sampai tanggal 9 September 2014.

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

Jadwal Mengajar Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan (PBM) kelas X TB 1 dan X TB 2:

No.	Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Senin, 18 Agustus 2014	X TB 1	1-3
2.	Selasa, 19 Agustus 2014	X TB 2	1-3
3.	Senin, 25 Agustus 2014	X TB 1	1-3
4.	Selasa, 26 Agustus 2014	X TB 2	1-3
5.	Senin, 1 September 2014	X TB 1	1-3
6.	Selasa, 2 September 2014	X TB 2	1-3
7.	Senin, 8 September 2014	X TB 1	1-3
8.	Selasa, 9 September 2014	X TB 2	1-3

c. Metode Mengajar

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

d. Media Pembelajaran

Media yang ada di SMK N 3 Wonosari sama dengan media yang ada di sekolah lain yakni papan tulis (*white board*) dan menggunakan spidol, penggunaan alternative seperti penggunaan LCD viewer dalam membantu penyampaian materi, tetapi hanya dapat dilakukan di beberapa ruang kelas yang sudah disediakan viewer karena LCD yang ada hanya terbatas, tetapi ada beberapa viewer yang disediakan yang bisa dipinjam di ruang kesiswaan.

e. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi yang diberikan pada mata pelajaran yaitu latihan soal, tugas, evaluasi diakhir materi, perbaikan, dan keaktifan siswa dalam Pengetahuan Bahan Makanan (PBM) dan Pengolahan Menu Makanan Kesempatan Khusus (PMMK).

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 dengan maksud agar praktikan dapat memperbaiki kekurangannya dan kesalahannya serta tidak mengulangi kesalahan yang sama.

2) Bimbingan dengan DPL PPL dari Prodi Pendidikan Teknik Boga FT UNY

Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL merupakan kebijakan yang diberikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta bekerjasama dengan Pusat Pengembangan Praktik Pengalaman Lapangan dan Praktik Kerja Lapangan (PP PPL dan 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 incidental.

3) Penyusunan Laporan PPL

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

2. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

a. 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 :

1) Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

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

2) Hambatan dalam menyiapkan materi pelajaran

Hambatan dalam menyiapkan materi pembelajaran yakni hal-hal yang tidak terduga. Materi yang diajarkan berubah secara mendadak sehingga pada saat mengajar kurang persiapan, kemudian mencari

materi seperti video kelas X tentang karkas daging, unggas, dll. Materi tentang kelas XII tentang menu khusus.

3) Hambatan dari siswa

Hambatan yang ditimbulkan dari siswa yakni siswa yang ramai atau mengobrol di kelas, tidak mendengarkan penjelasan dari guru, siswa ada yang melamun. Selain itu untuk kelas yang proses pembelajaran pada jam-jam terakhir seringkali kurang motivasi serta konsentrasi untuk belajar sehingga sering kali mereka meminta untuk piket siang lebih awal dan ingin pulang lebih cepat.

4) Hambatan dari sekolah

Hambatan dari sekolah secara umum terletak pada terbatasnya ruang kelas karena banyak ruang kelas yang sedang direnovasi dan di bongkar untuk penambahan dan perbaikan ruang kelas baru sehingga proses pembelajaran yang dilakukan tidak dapat berlangsung secara maksimal sesuai dengan harapan yang diinginkan. Karena minimnya media pembelajaran atau sarana prasarana seperti LCD dan speaker aktif yang digunakan untuk proses pembelajaran tentang potongan karkas daging, unggas dll menjadi kurangnya pemahaman siswa tentang potongan daging, unggas dll.

b. 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 :

1) Dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Dalam menyiapkan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh-contoh yang ada yang disesuaikan dengan mata diktat atau mata pelajaran 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.

2) 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.

3) 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 menghambat proses pelajaran kemudian dapat diperoleh solusi-solusi untuk permasalahan-permasalahan tersebut.

4) Dari sekolah

Menyangkut sekolah yakni minimnya sarana dan prasarana yang ada hal-hal yang dilakukan adalah memaksimalkan sarana dan prasarana yang ada guna tercapainya hasil pembelajaran.

BAB III

PENUTUP

A. Simpulan

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan mata kuliah yang wajib tempuh 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 di kelas.

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL mahasiswa dituntut untuk dapat melaksanakan kompetensi-kompetensi profesional sebagai seorang pendidik.

Selama Praktikan mengajar, praktikan sudah melakukan praktik mengajar sebanyak 16 kali pertemuan dengan kegiatan praktik mengajar kelas XII dilakukan selama 6 kali untuk teori 3 kali dan praktik 3 kali dikelas XII TB 1, dimulai pada hari sabtu tanggal 9 agustus 2014 sampai tanggal 13 September 2014 dan dikelas XII TB 2 selama 5 kali pertemuan, untuk teori 2 kali dan praktik 3 kali yang dimulai pada hari selasa, tanggal 12 Agustus 2014 sampai tanggal 9 September 2014.

Program PPL ini juga merupakan wadah dan sarana bagi mahasiswa untuk mengamalkan ilmu yang telah di dapat selama masih di bangku kuliah yang kemudian ditularkan pada siswa yang ada dilokasi PPL serta sebagai sarana menguji kemampuan mengajar yang dimiliki praktikan sebelum terjun langsung dalam bidang yang sesungguhnya.

B. Saran

1. Bagi mahasiswa PPL

- a. Kurangnya persiapan administasi mengajar mahasiswa PPL. Sehingga dalam persiapan administrasi mengajar mahasiswa PPL menyiapkan satuan pembelajaran dan rencana pembelajaran jauh – jauh hari sebelum kegiatan PPL dilaksanakan sehingga pada saat pelaksanaan praktik pengajar mahasiswa sudah siap baik metode, media, maupun materi yang akan diajarkan.
- b. Karena beberapa tahun terakhir banyak peringatan bagi mahasiswa PPL di SMK N 3 Wonosari, maka Mahasiswa harus selalu menjaga sikap dan prilaku sebagai calon seorang guru selama berada dikelas maupun dilingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yg bersangkutan.
- c. Agar proses pembelajaran dapat berjalan maksimal. Dalam pelaksanaan kegiatan PPL dilakukan seefektif dan seefisien mungkin agar hasil yang ingin dicapai yakni mendapat pengetahuan dan pengalaman mengajar, serta manajemen pribadi secara baik dan bertanggung jawab dapat tercapai.

2. Bagi Pihak Universitas

- a. Karena pernah terjadi beberapa kasus pada proses pembelajaran PPL maka diharapkan pihak universitas perlu meningkatkan hubungan dengan sekolah-sekolah yang menjadi tempat kegiatan PPL, agar terjalin kerjasama yang baik guna terjalannya koordinasi serta kerjasama dalam mendukung kegiatan PPL baik yang berkenaan dengan kegiatan administrasi maupun pelaksanaan PPL di lingkungan sekolah.
- b. Dalam persiapan mahasiswa yang akan melakukan PPL perlu meningkatkan informasi yang tepat seperti yang sudah berjalan sebelumnya agar mahasiswa yang akan melakukan PPL tidak kekurangan informasi lagi agar pelaksanaan PPL mahasiswa lebih menyiapkan diri dengan persiapan yang lebih baik dan matang.

3. Bagi Pihak SMK N 3 Wonosari

- a. Pihak sekolah perlu melakukan monitoring lebih intensif pada kegiatan PPL yang berada dibawah bimbingan guru pembimbing sekolah guna mengetahui jalannya kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa, mengetahui kekurangan-kekurangan serta permasalahan - permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL. Karena biasanya guru menyerahkan proses pembelajaran sepenuhnya kepada mahasiswa.
- b. Karena kurangnya sarana dan prasarana yang ada di sekolah maka perlu pembenahan dan penambahan sarana dan prasarana yang harus ditingkatkan lagi demi terwujudnya proses belajar mengajar yang lebih kondusif, efisien, tercapainya tujuan pembelajaran yang baik, dan sesuai dengan harapan.

DAFTAR PUSTAKA

UPPL. 2014. *Panduan KKN-PPL 2014 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

UPPL. 2014. *Penduan mengajar mikro 2014 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

PP PPL dan PKL. 2014. *Panduan PPL Uiversitas Negeri Yogyakarta: PP PPL dan PKL Universitas Negeri Yogyakarta*

LAMPIRAN

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK NEGERI 3 WONOSARI
Bidang Keahlian	: Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
Materi Pokok	: Olahan Menu Khusus
Kelas / Semester	: XII TB
KKM	: 75
Alokasi Waktu	: 4 x 45 menit
Pertemuan Ke	: 1 (satu)

A. Standar Kompetensi

Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus

B. Kompetensi Dasar

Menjelaskan, menyiapkan, mengolah dan menghidangkan masakan kesempatan khusus

C. Indikator

1. Menjelaskan pengertian kesempatan khusus
2. Mengidentifikasi jenis – jenis makanan kesempatan khusus
3. Mengklasifikasi menu dalam pengolahan makanan kesempatan khusus
4. Mengidentifikasi peralatan pengolahan dan peralatan hidang
5. Melakukan pengolahan makanan sesuai dengan menu
6. Mengidentifikasi metode teknik penyajian makanan kesempatan khusus

D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu mengidentifikasi pengertian kesempatan khusus
2. Siswa mampu menyebutkan jenis – jenis makanan kesempatan khusus
3. Siswa mampu mengetahui klasifikasi menu makanan kesempatan khusus
4. Siswa mampu menyebutkan peralatan pengolahan dan peralatan hidang
5. Siswa mampu menyebutkan dan mengolah makanan kesempatan khusus
6. Siswa mampu menyajikan makanan kesempatan khusus

E. Materi Pokok

1. Pengertian makanan kesempatan khusus
2. Jenis - jenis makanan kesempatan khusus
3. Klasifikasi olahan menu khusus
4. Menyiapkan bahan dan alat
5. Mengolah dan menghidangkan makanan kesempatan khusus
6. Merencanakan menu makanan kesempatan khusus

F. Metode/Pendekatan

Contextual teaching and learning

Metode yang digunakan:

1. Ceramah
2. Tanya jawab
3. Diskusi
4. Presentasi

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan I : (4 x 45 menit) :

Tahapan Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Waktu	Kegiatan guru	Kegiatan peserta didik
A. Kegiatan Awal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuka pelajaran berisi salam pembuka, memeriksa kehadiran siswa. 2. Apersepsi 3. Penyampaian tujuan pembelajaran, materi secara garis besar dan model evaluasi akademik maupun karakter yang akan diterapkan. 4. Pre test 	15 Menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam, doa, presensi singkat, menyampaikan tujuan pembelajaran, penilaian, pretes boleh secara lisan/ngerjakan tugas. 2. Membagi kelompok dan menjelaskan dinamikan diskusi, presentasi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menden garkan dengan cermat dan bertanya bila belum mengerti
B. Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eksplorasi <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menyampaikan materi tentang pengetahuan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus b. Guru memberikan pertanyaan kepada siswa tentang materi pengertian Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus 	75 Menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mulai mengamati penilaian sikap/karakter yang dirumuskan. 2. Disamping itu menjelaskan siswa yang bertanya secara individu/kelompok. Sesekali mengendalikan situasi bila perlu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membaca dan mencermati / memahami isi modul (boleh bertanya bila belum memahami) 2. menjawab dan mendiskusikan pertanyaan dalam kelompok (boleh bertanya bila mengalami kesulitan)

	2. Elaborasi Masing-masing kelompok siswa mendiskusikan tentang Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus	60 Menit	1. Mencermati/merekam pelaksanaan presentasi sesekali mengendalikan situasi bila diperlukan dan bila ada kesalahan guru jangan menjelaskan tapi melempar ke forum	1. Kelompok lain menanggapi (bisa menanyakan, menyala hkan, menambahi, mengurangi dll)
	3. Konfirmasi a. Memberikan penguatan dan masukan dari hasil diskusi b. Membimbing peserta didik merumuskan kesimpulan c. Melakukan penilaian terhadap materi yang telah dibahas	20 Menit	1. Memberikan apresiasi bagi siswa/kel. Yang berhasil dan memberikan penjelasan bagi siswa/kel. Yang belum benar, baik dari segi akademik maupun dinamika	1. Peserta didik mencermati penguatan yang disampaikan guru, dan menanyakan bila ada yang belum dimengerti
C. Kegiatan Akhir.	1. Memberi kesimpulan 2. Membahas materi untuk praktek pertemuan berikutnya 3. Berdoa	10 Menit	1. Guru membacakan soal posttest 2. Menjelaskan pembelajaran yang akan datang dan mengakiri pelajaran dengan doa dan salam	1. Siswa mengerjakan post test 2. Memperhatikan informasi pembelajaran yang akan datang berdoa dan Menjawab salam dari guru

H. Alat, Sumber dan Media Pembelajaran :

1. Sumber Belajar :

Restoran, Prihastuti, 2008, Jilid 1 Pegetahuan Masakan Indonesia, Dra. Marwanti, M.Pd

2. Alat/Media :

- | | |
|-----------------------|-----------|
| a. Modul / bahan ajar | d. Laptop |
| b. Hand out | e. Viewer |
| c. Papan tulis/spidol | f. LCD |

I. Penilaian

1. Hasil diskusi
2. Sikap / kecakapan / karakter
 - a. Teknik : Tes tertulis, unjuk kerja
 - b. Bentuk instrument : Esay/perbuatan/unjuk kerja
 - c. Soal/Instrumen :

Instrumen Penilaian

No	Nama siswa	Jenis tugas	Keaktifan	Peran serta	Total nilai

Evaluasi Esay

Standar Kompetensi	Indikator Soal	Bentuk Soal	Soal	Skor Maks
Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus	1) Macam-macam kesempatan khusus diidentifikasi dengan tepat dan benar.	Esai	1. Sebutkan pengertian menu khusus!	10
			2. Sebutkan jenis - jenis kesempatan khusus, beserta contoh masing-masing 2!	20
			3. Sebutkan minimal 3 macam-macam kesempatan khusus dalam acara selamatan!	10
			4. Jelaskan perbedaan macam-macam menu khusus!	10
			5. Sebutkan nama makanan yang disajikan pada suatu acara menu khusus, /minimal tiga!	10
TOTAL				50

Kunci Jawaban :

1. Menu khusus adalah menu yang diolah dan disajikan pada kesempatan khusus. Penyelenggaraan suatu jamuan atau pertemuan tertentu yang diatur dan dilaksanakan dengan maksud tertentu
2. Macam-macam kesempatan khusus:
 - a. Kesempatan khusus untuk profesi tertentu
Contoh : Seminar, loka karya,
 - b. Kesempatan khusus untuk kegiatan sosial
Contoh : Pertunjukan kesenian, peragaan busana
 - c. Kesempatan Khusus untuk acara Keagamaan
Contoh : Hari Raya Idul Fitri, Natal
 - d. Kesempatan khusus untuk jamuan kenegaraan
Contoh : Makan berasama kepala negara tertentu, pertemuan antar gubernur
3. Jawab :
 - a. Selamatan untuk orang menikah
 - b. Selamatan untuk hamil 7 bulan
 - c. Selamatan untuk orang meninggal
 - d. Selamatan untuk mendirikan rumah atau pindah rumah
 - e. Syukuran

4. Selamatan untuk hamil 7 bulan

- a. Acara khusus adalah menu yang disajikan untuk menyambut peristiwa khusus yang bersifat umum.
- b. Menu hari khusus adalah menu yang disajikan dalam menyambut peristiwa khusus yang sifatnya khusus.

5. Nama Masakan :

- Opor ayam
- Kupat sayur
- Capcay
- Kalkun
- Telur
- Nasi gurih
- Uduk
- lengka

Wonosari, 9 Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

Ria Ayu Wijayanti
NIM. 11511244014

Tgl. Diperiksa	Paraf

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK NEGERI 3 WONOSARI
Bidang Keahlian	: Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
Materi Pokok	: Tumpeng
Kelas / Semester	: XII TB
Alokasi Waktu	: 4 x 45 menit
Pertemuan Ke	: 2 (dua)

A. Standar Kompetensi

Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus

B. Kompetensi Dasar

1. Dapat mendeskripsikan pengertian Tumpeng
2. Dapat menjelaskan klasifikasi macam-macam Tumpeng
3. Dapat mengidentifikasi manfaat/fungsi Tumpeng dan penggunaannya
4. Dapat mengidentifikasi komponen Tumpeng dan hasil olah tumpeng
5. Dapat mengidentifikasi metode teknik penyajian Tumpeng

C. Indikator

1. Mendeskripsikan pengertian Tumpeng
2. Menjelaskan klasifikasi macam-macam Tumpeng
3. Mengidentifikasi manfaat/fungsi Tumpeng dan penggunaannya
4. Mengidentifikasi komponen Tumpeng dan hasil olah Tumpeng
5. Mengidentifikasi metode teknik penyajian Tumpeng

D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu mendeskripsikan pengertian Tumpeng
2. Siswa mampu menjelaskan klasifikasi macam-macam Tumpeng
3. Siswa mampu mengidentifikasi Tumpeng dan penggunaannya
4. Siswa mampu mengidentifikasi hasil olah Tumpeng
5. Siswa mampu mengidentifikasi metode teknik penyajian Tumpeng

E. Materi Pokok

7. Pengertian Tumpeng
8. Macam-macam Tumpeng
9. Manfaat/Fungsi Tumpeng
10. Komponen Tumpeng
11. Metode dan teknik olah Tumpeng

F. Metode/Pendekatan

Contextual teaching and learning

Metode yang digunakan:

5. Ceramah
6. Tanya jawab
7. Diskusi
8. Presentasi
9. *Game*

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 2 : (4 x 45 menit)

Tahapan Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Waktu	Kegiatan Guru	Kegiatan Peserta Didik
D. Kegiatan Awal	<p>5. Membuka pelajaran berisi salam pembuka, memeriksa kehadiran siswa.</p> <p>6. Apersepsi</p> <p>7. Penyampaian tujuan pembelajaran, materi secara garis besar dan model evaluasi akademik maupun karakter yang akan diterapkan.</p> <p>8. Pre test</p>	15 Menit	<p>3. Mengucapkan salam, doa, presensi singkat, menyampaikan tujuan pembelajaran, penilaian, pretes boleh secara lisan/ngerjakan tugas.</p> <p>4. Membagi kelompok dan menjelaskan dinamikan diskusi, presentasi</p>	2. Mendengarkan dengan cermat dan bertanya bila belum mengerti
E. Kegiatan Inti	<p>2. Eksplorasi</p> <p>a. Guru menyampaikan materi tentang Tumpeng</p> <p>b. Guru memberikan pertanyaan kepada siswa tentang materi pengertian Tumpeng</p>	75 Menit	<p>1. Mulai mengamati penilaian sikap/karakter yang dirumuskan.</p> <p>2. Disamping itu menjelaskan siswa yang bertanya secara individu/kelompok. Sesekali mengendalikan situasi bila perlu</p>	<p>1. Membaca dan mencermati/memahami isi Hand out (boleh bertanya bila belum memahami)</p> <p>2. Menjawab dan mendiskusikan pertanyaan dalam kelompok (boleh bertanya bila mengalami kesulitan)</p>

	3. Elaborasi Masing-masing kelompok : siswa mendiskusikan tentang Tumpeng	60 Menit	2. Mencermati/merekam pelaksanaan presentasi sesekali mengendalikan situasi bila diperlukan dan bila ada kesalahan guru jangan menjelaskan tapi melempar ke forum	2. Kelompok lain menangggapi (bisa menanyakan, menyalahkan, menambahi, ngurangi dll)
	3. Konfirmasi d. Memberikan penguatan dan masukan dari hasil diskusi e. Membimbing peserta didik merumuskan kesimpulan f. Melakukan penilaian terhadap materi yang telah dibahas	20 Menit	1. Memberikan apresiasi bagi siswa/kel. Yang berhasil dan memberikan penjelasan bagi siswa/kel. Yang belum benar, baik dari segi akademik maupun dinamika	2. Peserta didik mencermati penguatan yang disampaikan guru, dan menanyakan bila ada yang belum dimengerti
F. Kegiatan Akhir.	4. Memberi kesimpulan 5. Membahas materi untuk praktek pertemuan berikutnya 6. Berdoa	10 Menit	1. Guru membacakan soal postest 2. Menjelaskan pembelajaran yang akan datang dan mengakiri pelajaran dengan doa dan salam	1. Siswa mengerjakan post test 2. Memperhatikan informasi pembelajaran yang akan datang berdoa dan menjawab salam dari guru

H. Alat, Sumber dan Media Pembelajaran :

1. Sumber Belajar :

Prihastuti, 2008, Restoran, Jilid 1 Pegetahuan Masakan Indonesia, Dra. Marwanti, M.Pd
Murdijati Gardjito, Lili T. Erwin, 2010. Serba – Serbi Tumpeng. Jakarta

I. Alat/Media

- a. Modul / bahan ajar
- b. Hand out
- c. Papan tulis/spidol
- d. Laptop
- e. Viewer
- f. LCD
- g. Gambar Tumpeng

J. Penilaian

1. Hasil diskusi
2. Sikap / kecakapan / karakter
 - a. Teknik : Tes tertulis, unjuk kerja\
 - b. Bentuk instrument : Esay/perbuatan/unjuk kerja
 - c. Soal/Instrumen : Evaluasi Esay

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Bentuk Soal	Soal	Skor Maks
Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus	Menjelaskan klasifikasi tumpeng	2) Macam-macam tumpeng diidentifikasi dengan tepat dan benar.	Esai	6. Sebutkan pengertian tumpeng!	5
				7. Sebutkan minimal 5 macam-macam acara peringatan, beserta contoh nama tumpengnya!	20
				8. Sebutkan minimal 4 macam bahan utama yang ada pada tumpeng beserta maknanya!	10
				9. Jelaskan fungsi Tumpeng!	5
				10. Sebutkan nama makanan yang disajikan pada suatu acara upacara kehamilan. Minimal tiga!	10
Total skor					50

Kunci Jawaban :

J. Tumpeng adalah nasi yang berbentuk kerucut dan pada umumnya tinggi kerucut lebih besar daripada diameter lingkaran dasar kerucutnya.

K. Macam peringatan

- a. Menyongsong kehidupan.

Misalnya : Ebor- ebor, Jaganan, Purnaran, Tumpangan, Tingkeban, Bulus Angrem, dan Procotan.

- b. Menyambut berbagai peristiwa kehidupan.

Misalnya : Brokohan, Sepasaran, Puputan, Selapanan, Tedhak Sinten, Sunatan, Tetesan, Pangur, Tindhik, Tarapan, Siraman, Midodareni, Akad Nikah dan Daup.

- c. Memperingati meninggalnya orang yang telah meninggal dunia.

Misalnya : Sur Tanah, Nelung Dina, Mitung Dina, Matang Puluh Dina, Nyatus Dina, Mendhak Dina, Mendhak Sepisan, Mendhak Pindho, Nyewu, dan Kol-kolan.

- d. Memulai kegiatan bersama.

Misalnya : Bersih Desa, Nyandran, Tandur, Labuh, Ngalangi/menangkap ikan, dan Nggarap Siti.

e. Mengadakan kegiatan tertentu.

Misalnya : Sedekah Raja/Hajat Dalem, Siraman Pusaka, mendirikan rumah, menggali sumur, Boyongan, memuliakan para Nabi dan Wali, Muludan, serta keperluan pribadi yang lainnya.

L. Macam-macam:

a. Ayam

Ayam yang diolah biasanya adalah ayam ingkung. Ayam ini melambangkan keikhlasan dalam berkorban.

b. Ikan

Ikan lele melambangkan kerendahan hati sesuai dengan kebiasaan hidup ikan lele yang selalu berenang di dasar sungai/kolam.

c. Ikan Teri

Kadang hewan air hanya diwakili oleh ikan teri dalam bentuk rempeyek atau ikan pethak yang digoreng dalam balutan tepung. Keduanya melambangkan kerukunan karena ikan ini selalu hidup bergerombol.

M. Fungsi Tumpeng

1. Untuk mensyukuri nikmat Tuhan.
2. Memohon perlindungan dan keselamatan.
3. Memperingati peristiwa-peristiwa penting.
4. Untuk menyampaikan keinginan tertentu agar terkabul.

N. Jawab :

f. Selamatan kehamilan bulan pertama.

Jenang abor- abor atau jenang sumsum

g. Selamatan kehamilan bulan kedua dan ketiga.

Jenang abang, tumebng rebyong, jenang baro-baro

h. Selamatan kehamilan bulan keempat.

Tumpeng megana, apem, kupat luwar.

Wonosari, 22 Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

Ria Ayu Wijayanti
NIM. 11511244014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK NEGERI 3 WONOSARI
Bidang Keahlian	: Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
Materi Pokok	: Pengolahan Menu Khusus Idul Adha (Daging Kambing)
Kelas	: XII TB
Alokasi Waktu	: 4 x 45 menit

A. Standar Kompetensi

Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus

B. Kompetensi Dasar

Mengolah dan menyajikan menu kesempatan khusus olahan daging kambing dalam perayaan Idul Adha

C. Indikator

1. Peserta didik mengidentifikasi aneka menu yang ada pada acara khusus keagamaan Idul Adha
2. Peserta didik menjelaskan prosedur teknik pembuatan menu khusus idul adha tentang olahan kambing
3. Peserta didik mampu menyiapkan peralatan pengolahan dan penyajian olahan daging kambing untuk menu kesempatan khusus
4. Peserta didik mempraktikkan pembuatan olahan daging kambing

D. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik mampu mengidentifikasi menu yang ada pada acara khusus keagamaan Idul Adha
2. Peserta didik mampu menjelaskan prosedur teknik pembuatan menu khusus Idul Adha tentang olahan kambing
3. Peserta didik menyiapkan peralatan pengolahan dan penyajian olahan daging kambing untuk menu kesempatan khusus
4. Peserta didik mampu mempraktikkan pembuatan olahan daging kambing

E. Dasar Teori

Dalam pengolahan dan penghidangan makanan kesempatan khusus olahan dari kambing banyak menggunakan bahan – bahan rempah. Menu kesempatan khusus ini termasuk menu acara khusus keagamaan yaitu perayaan hari raya Idul

Adha yang dilaksanakan setiap tanggal 10 Dzulhijjah yang juga dikenal dengan sebutan “Hari Raya Haji”, dimana kaum muslimin yang sedang menunaikan haji yang utama, yaitu wukuf di Arafah.

Idul Adha dinamakan hari raya haji, juga dinamakan “Idul Qurban”, karena pada hari itu Allah memberi kesempatan kepada kita untuk lebih mendekatkan diri kepada-Nya. Bagi umat muslim yang belum mampu mengerjakan perjalanan haji, maka ia diberi kesempatan untuk berqurban, yaitu dengan menyembelih hewan qurban sebagai simbol ketakwaan dan kecintaan kita kepada Allah SWT. Daging yang biasa digunakan untuk qurban adalah daging kambing.

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Daging Adalah salah satu komoditi yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan tubuh akan zat-zat gizi protein dimana protein daging mengandung susunan asam amino yang lengkap. Daging didefinisikan sebagai urat daging (otot) yang melekat pada kerangka. Kualitas daging dipengaruhi oleh beberapa faktor, baik pada waktu hewan masih hidup maupun setelah dipotong. Pada waktu hewan hidup, faktor penentu kualitas dagingnya adalah cara pemeliharaan, meliputi pemberian pakan, tata laksana pemeliharaan, dan perawatan kesehatan. Kualitas daging juga dipengaruhi oleh perdarahan pada waktu hewan dipotong dan kontaminasi sesudah hewan dipotong. Pemotongan karkas daging kambing atau domba yang biasa dilakukan adalah pada leher punggung, lulur, paha, perut, bahu dan kepala.

Cara membedakan daging kambing :

- a. Daging lebih pucat dari daging domba
- b. Lemak menyerupai lemak domba, keras dan berwarna putih
- c. Daging kambing jantan berbau khas

F. Alat/ Bahan

1. Alat :

Talenan adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.	
Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.	

Dinner plate yaitu alat yang digunakan untuk tempat menghidangkan makanan.	
Panci yaitu alat yang digunakan untuk memasak bahan makanan seperti merebus.	
Wajan yaitu alat yang digunakan untuk memasak bahan makanan seperti menggoreng, menumis, dll.	
Baskom yaitu alat yang digunakan untuk prepare bahan.	
Spatula kayu yaitu alat yang digunakan untuk mengaduk.	

2. Bahan :

Bahan yang digunakan untuk membuat hidangan pengolahan menu khusus dari kambing.

a. Hewani

Kambing, tulang/iga kambing.

b. Bumbu

Kunyit, jahe, lada, kelabet, lengkuas, dll.

c. Bahan lain

Pelengkap : nasi, garnish.

G. Keselamatan Kerja :

- Mahasiswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
- Pakailah sepatu tumit rendah
- Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
- Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

H. Penilaian

- Hasil diskusi
- Sikap / kecakapan / karakter
 - Teknik : Tes tertulis, unjuk kerja

e. Bentuk instrument : Esay/perbuatan/unjuk kerja

f. Soal/Instrumen :

Kompetensi Dasar/Indikator	Observasi	Tes lisan	Praktek
Identifikasi bahan dan menu kesempatan khusus			
Peralatan pengolahan dan peralatan hidang			
Teknik pengolahan			
Kriteria pengolahan menu			

Instrumen Kesiapan Peserta Didik

Buku persiapan	Kesiapan materi	Kerjasama	Partisipasi	Kekompakkan kelompok

LEMBAR CHECK LIST PRAKTEK

Nilai 1 : tidak baik

Nilai 2 : kurang baik

Nilai 3 : baik

Nilai 4 : sangat baik

Aspek Keterampilan yang Dinilai	Bobot Skor	Skala Penilaian				Jumlah Skor	Keterangan pencapaian kompetensi
		4	3	2	1		
PERSIAPAN							
a. Persiapan pribadi	10 %						$\frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times \text{bobot}$
b. Persiapan alat	10 %						
PROSES							
a. Sistematika kerja	25 %						

	25 %						
b. Cara kerja							
c. K3	10 %						
HASIL							
a. Ketepatan teknik pengolahan	10 %						
b. Teknik penyajian	10 %						
Jumlah total	100 %						

RUBRIK PENILAIAN

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian Ideal	Kriteria/Rubrik
1. Persiapan Persiapan pribadi	1. Menggunakan baju seragam yang bersih dan rapi 2. Menggunakan sepatu berhak rendah 3. Rambut atau kerudung rapi 4. Assesoris (jam tangan, cincin dll) tidak digunakan	1. Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan pribadi 2. Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan pribadi 3. Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan pribadi 4. Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan pribadi
2. Persiapan Alat dan Bahan	1. Memilih peralatan yang sesuai untuk membuat menu kesempatan khusus olaahan	5. Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan

	<p>daging kambing</p> <p>2. Memilih bahan yang sesuai untuk membuat menu kesempatan khusus olahraga daging kambing</p> <p>3. Mengecek kelengkapan bahan untuk membuat menu kesempatan khusus olahraga daging kambing</p> <p>4. Mengecek kelengkapan alat untuk membuat menu kesempatan khusus olahraga daging kambing</p>	<p>alat</p> <p>6. Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan alat</p> <p>7. Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan alat</p> <p>8. Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan alat</p>
3. Proses Sistematika kerja	<p>5. Mengecek peralatan yang digunakan</p> <p>6. Membuat menu kesempatan khusus olahraga daging kambing sesuai dengan resep</p> <p>7. Kondisi tenang</p> <p>8. Tertib sesuai prosedur</p>	<p>1. Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian sistematika kerja.</p> <p>2. Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematika kerja</p> <p>3. Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian sistematika kerja</p> <p>4. Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian sistematika kerja</p>
4. K3	<p>1. Kondisi tangan kering</p> <p>2. Kondisi ruang terang</p> <p>3. Sirkulasi udara baik</p> <p>4. Kondisi lantai kering dan tidak licin</p>	<p>1. Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian K3</p> <p>2. Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian K3</p> <p>3. Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2</p>

		<p>indikator penilaian K3</p> <p>4. Nilai 1 kriteria tidak kompeten. jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian K3</p>
5. Hasil	<p>1. Bahan pembuatan salad Indonesia sudah lengkap</p> <p>2. Alat pembuatan dan penyajian salad Indonesia sudah benar</p> <p>3. Membuat salad Indonesia sesuai dengan teknik olah yang benar</p> <p>4. Menyajikan salad Indonesia dengan benar</p>	<p>6. Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat</p> <p>7. Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat</p> <p>8. Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat</p> <p>9. Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat</p>

I. Resep terlampir

TENKLENG



Bahan :

- Tulang kambing sedikit berdaging, potong 500 gr
- Air 1 liter
- Minyak sayur 3 sdm
- Bawang merah, iris tipis 3 butir
- Bawang putih, iris tipis 2 siung
- Daun salam 1 lembar
- Daun jeruk 2 lembar
- Serai, memarkan 1 btg
- Santang sedang 500 ml

Haluskan :

- | | | | |
|----------------|-------|------------------|-------|
| • Kemiri | 3 btr | • Jahe | 1 cm |
| • Bawang meah | 2 btr | • Merica butiran | ½ sdt |
| • Bawang putih | 1 btr | • Ketumbar | ½ sdt |
| • Kunyit | 2 cm | • Gula merah | 20 gr |
| • Lengkuas | 1 cm | • Garam | 1 sdt |

Pelengkap:

- Bawang meah goreng
- Sambal kecap rawit

Cara membuat:

1. Rebus tulang kambing dengan api kecil hingga dagingnya empuk.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga layu.
3. Masukkan bumbu halus dan bumbu lainnya.tumishingga harum. Angkat.
4. Tuangkan kedalam rebusan tulang kambig.
5. Masak dengan api kecilhingga mendidih.
6. Tuangi santan,tambahkan tomat hijau.

Gulai kambing



Bahan :

- Daging kambing campur tulang 400 gr
- Air 2 ltr

Bumbu yang dihaluskan :

- | | | | |
|------------------|---------|------------------|----------|
| • Ketumbar | 2 sdm | • Pala | 1/8 biji |
| • Lada bulat | 1/2 sdm | • Minyak sayur | 5 sdm |
| • Jinten putih | 1/2 sdt | • Bawang Bombay | 1/2 bh |
| • Kelabet | 1/2 sdt | • Daun jeruk | 2 lbr |
| • Kapulaga hijau | 3 btr | • Daun salam | 1 lbr |
| • Bawang putih | 3 btr | • Sere, pukul | 1 btng |
| • Bawang merah | 5 bh | • Kayu manis | 3 cm |
| • Jahe | 3 cm | • Cengkeh, pukul | 2 btr |
| • Lengkuas | 3 cm | • Santan kental | 125 ml |
| • Kunyit | 2 cm | | |

Cara membuat :

1. Didihkan air, masukkan daging kambing, biarkan sampai mendidih lagi, beri daun jeruk, daun salam, kayu manis dan cengkeh.
2. Panaskan minyak masukkan sere goreng hingga wangi lalu masukkan bawang Bombay, tumis hingga layu, masukkan bumbu halus, tumis hingga wangi dan matang, beri kuah daging sedikit, aduk-aduk.
3. Tuang bumbu ke dalam panci daging, rebus terus hingga daging empuk.
4. Tuang santan kental, didihkan sekali lagi. Angkat.
5. Sajikan dengan bawang goreng dan pelengkap acar atau asinan sesuai selera.

TONGSENG KAMBING



Bahan :

- Daging kambing, potong dadu 250 gr
- Daun kol, buang tulang daunnya, potong kasar 4 lbr
- Cabai merah, iris serong tipis 2 bh
- Bawang merah iris tipis 3 bh
- Bawang putih, iris tipis 2 siung
- Lada bubuk ½ sdt
- Kecap manis 2 sdm
- Air jeruk nipis 2 sdm
- Minyak goreng untuk menumis 3 sdm
- Santan 250 ml
- Garam 1 sdt
- Gula pasir ½ sdt

Cara membuat :

1. Tumis bawang putih sampai harum, masukkan bawang merah dan cabai merah iris, tumis sampai layu.
2. Masukkan daging kambing, aduk sampai daging berubah warna dan kaku. tuang air, tambahkan kecap, lada, garam, dan gula pasir. masak sampai daging lunak dan kuah tinggal sedikit. tuang santan, masak sampai mendidih.
3. Tambahkan kol, masak sampai kol matang, tambahkan air jeruk nipis, aduk sebentar, angkat.

Yogyakarta, 16 Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

SRI MULYANTI, S.Pd.T

Ria Ayu Wijayanti

NIP. 19791002 200801 2 003

NIM. 11511244014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK NEGERI 3 WONOSARI
Bidang Keahlian	: Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
Materi Pokok	: Pengolahan Menu Khusus Idul Adha (Daging Sapi)
Materi Pokok	: Daging dan Hasil Olahannya
Kelas	: XII TB
Alokasi Waktu	: 4 x 45 menit

J. Standar Kompetensi

Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus

K. Kompetensi Dasar

Mengolah dan menyajikan menu kesempatan khusus olahan daging sapi dalam perayaan Idul Adha

L. Indikator

5. Peserta didik mengidentifikasi aneka menu yang ada pada acara khusus keagamaan Idul Adha
6. Peserta didik menjelaskan prosedur teknik pembuatan menu khusus idul adha tentang olahan sapi
7. Peserta didik mampu menyiapkan peralatan pengolahan dan penyajian olahan daging sapi untuk menu kesempatan khusus
8. Peserta didik mempraktikkan pembuatan olahan daging sapi

M. Tujuan Pembelajaran

5. Peserta didik mampu mengidentifikasi menu yang ada pada acara khusus keagamaan Idul Adha
6. Peserta didik mampu menjelaskan prosedur teknik pembuatan menu khusus Idul Adha tentang olahan daging sapi
7. Peserta didik menyiapkan peralatan pengolahan dan penyajian olahan daging sapi untuk menu kesempatan khusus
8. Peserta didik mampu mempraktikkan pembuatan olahan daging sapi

N. Dasar Teori

Dalam pengolahan dan penghidangan makanan kesempatan khusus olahan dari daging sapi banyak menggunakan bumbu - bumbu rempah. Menu kesempatan khusus ini termasuk menu acara khusus keagamaan yaitu perayaan hari raya Idul Adha yang dilaksanakan setiap tanggal 10 Dzulhijjah yang juga dikenal dengan sebutan “Hari Raya Haji”, dimana kaum muslimin yang sedang menunaikan haji yang utama, yaitu wukuf di Arafah.

Idul Adha dinamakan hari raya haji, juga dinamakan “Idul Qurban”, karena pada hari itu Allah memberi kesempatan kepada kita untuk lebih mendekatkan diri kepada-Nya. Bagi umat muslim yang belum mampu mengerjakan perjalanan haji, maka ia diberi kesempatan untuk berkorban, yaitu dengan menyembelih hewan qurban sebagai simbol ketakwaan dan kecintaan kita kepada Allah SWT. Daging yang biasa digunakan untuk qurban adalah daging sapi atau pun daging kambing.

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Daging Adalah salah satu komoditi yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan tubuh akan zat-zat gizi protein dimana protein daging mengandung susunan asam amino yang lengkap. Daging didefinisikan sebagai urat daging (otot) yang melekat pada kerangka. Kualitas daging dipengaruhi oleh beberapa faktor, baik pada waktu hewan masih hidup maupun setelah dipotong. Pada waktu hewan hidup, faktor penentu kualitas dagingnya adalah cara pemeliharaan, meliputi pemberian pakan, tata laksana pemeliharaan, dan perawatan kesehatan. Kualitas daging juga dipengaruhi oleh perdarahan pada waktu hewan dipotong dan kontaminasi sesudah hewan dipotong. Pemotongan karkas daging sapi yang biasa dilakukan adalah pada leher punggung, lulu, paha, perut, bahu dan kepala.

O. Alat/ Bahan

3. Alat :

Talenan adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.	
Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.	
Dinner plate yaitu alat yang digunakan untuk tempat menghidangkan makanan.	
Panci yaitu alat yang digunakan untuk memasak bahan makanan seperti merebus.	
Wajan yaitu alat yang digunakan untuk memasak bahan makanan seperti menggoreng, menumis, dll.	
Baskom yaitu alat yang digunakan untuk prepare bahan.	
Spatula kayu yaitu alat yang digunakan untuk mengaduk.	

4. Bahan :

Bahan yang digunakan untuk membuat hidangan pengolahan menu khusus dari sapi.

d. Hewani

Sapi, tulang/iga sapi.

e. Bumbu

Lengkuas, jahe, lada, pekak, cabai, daun melinjo, garam, dll.

f. Bahan lain

Pelengkap : nasi, garnish.

P. Keselamatan Kerja :

- e. Mahasiswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan.
- f. Pakailah sepatu tumit rendah.
- g. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya.
- h. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

Q. LEMBAR CHECK LIST PRAKTEK

Nilai 1 : tidak baik

Nilai 2 : kurang baik

Nilai 3 : baik

Nilai 4 : sangat baik

Aspek Keterampilan yang Dinilai	Bobot Skor	Skala Penilaian				Jumlah Skor	Keterangan pencapaian kompetensi
		4	3	2	1		
PERSIAPAN							<i>Skor yang diperoleh</i> <i>Skor maksimal</i> \times bobot
b. Persiapan pribadi	10 %						
c. Persiapan alat	10 %						
PROSES							
d. Sistematika kerja	25 %						
e. Cara kerja	25 %						
f. K3	10 %						
HASIL							
c. Ketepatan teknik pengolahan	10 %						
d. Teknik penyajian	10 %						
Jumlah total	100 %						

RUBRIK PENILAIAN

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian Ideal	Kriteria/Rubrik
5. Persiapan Persiapan pribadi	6. Menggunakan baju seragam yang bersih dan rapi 7. Menggunakan sepatu berhak rendah 8. Rambut atau kerudung rapi 9. Assesoris (jam tangan, cincin dll) tidak digunakan	10. Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan pribadi 11. Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan pribadi 12. Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan pribadi 13. Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan pribadi
• Persiapan Alat dan Bahan	14. Memilih peralatan yang sesuai untuk membuat menu kesempatan khusus olaaahan daging sapi 15. Memilih bahan yang sesuai untuk membuat menu	18. Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan alat 19. Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan

	<p>kesempatan khusus olahan daging sapi</p> <p>16. Mengecek kelengkapan bahan untuk membuat menu kesempatan khusus olahan daging sapi</p> <p>17. Mengecek kelengkapan alat untuk membuat menu kesempatan khusus olahan daging sapi</p>	<p>3 indikator penilaian persiapan alat</p> <p>20. Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan alat</p> <p>21. Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan alat</p>
22. Proses Sistematika kerja	<p>23. Mengecek peralatan yang digunakan</p> <p>24. Membuat menu kesempatan khusus olahan daging sapi sesuai dengan resep</p> <p>25. Kondisi tenang</p> <p>26. Tertib sesuai prosedur</p>	<p>27. Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian sistematika kerja.</p> <p>28. Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematika kerja</p> <p>29. Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian sistematika kerja</p> <p>30. Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian sistematika kerja</p>
31. K3	<p>32. Kondisi tangan kering</p> <p>33. Kondisi ruang terang</p> <p>34. Sirkulasi udara baik</p> <p>35. Kondisi lantai kering dan tidak licin</p>	<p>36. Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian K3</p> <p>37. Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian K3</p> <p>38. Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian K3</p> <p>39. Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian K3</p>
• Hasil	<p>40. Bahan pembuatan salad Indonesia sudah lengkap</p> <p>41. Alat pembuatan dan penyajian salad Indonesia sudah benar</p> <p>42. Membuat salad Indonesia sesuai dengan teknik olah yang benar</p> <p>43. Menyajikan salad Indonesia dengan benar</p>	<p>44. Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat</p> <p>45. Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat</p> <p>46. Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat</p> <p>47. Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat</p>

IGA BAKAR MADU



Bahan :

➤ Iga sapi	5 potong	➤ Pala	¼ sdm
➤ Bumbu halus:		➤ Gula jawa	100 gr
➤ Bawang putih	4 siung	➤ Daun salam	3 lbr
➤ Bawang merah	6 siung	➤ Gula putih	½ sdm
➤ Merica	½ sdm	➤ Air	sck
➤ Garam	sck	➤ Minyak	sck

Bumbu Bakar :

▪ Mentega cair	5 sdm
▪ Kecap manis	4 sdm
▪ Madu	2 sdm
▪ Minyak wijen	

Pelengkap :

- ❖ Jeruk nipis
- ❖ Tomat
- ❖ Timun

Cara membuat :

1. Cuci bersih iga dengan air dan perasan jeruk lemon hingga bersih, bilas dan tiriskan.
2. Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan air, masukkan igan dan daun salam. Masak hingga iga empuk.
3. Bakar iga, lumuri dengan bumbu bakar. Bolak- balik iga, jangan sampai gosong dan hidangkan dengan pelengkapnya.

GADON DAGING



Bahan:

- ✓ Daging cincang 200 gr
- ✓ Santan 50 ml
- ✓ Telur 1 btr
- ✓ Daun salam 2 lbr
- ✓ Daun jeruk 2 lbr
- ✓ Cabai merah,iris tipis 1 buah
- ✓ Daun pisang sck

Bumbu :

- ✚ Ketumbar ½ sdt
- ✚ Jinten 1/8 sdt
- ✚ Bawang merah 4 btr
- ✚ Bawang putih 2 siung
- ✚ Garam 1 ½ sdt
- ✚ Gula merah 1/2sdt
- ✚ Merica 2btr
- ✚ Kemiri 2 btr

Cara membuat :

1. Aduk rata daging cincang dengan santan dan telur.
2. Tambahkan bumbu halus,aduk rata.
3. Bungkus dengan daun pisang, masukkan daun salam, irisan cabai dan daun jeruk.
Bungkus.
4. Tata dalam kukusan yang sudah dippanasakan, masak hingga matang.

MALBI SAPI



Bahan :

- Daging sapi 300 gr

Bumbu halus :

- Bawang putih 3 siung
- Bawang merah 2 buah
- Lada 1/2sdm
- Pala 1/4 btr
- Kayu manis 1sdt
- Pekak 2 buah
- Jinten 1/2 sdm
- Adas 1/2 sdm
- Jahe 4 cm

Bumbu lainnya :

- ❖ Daun salam 3 lbr
- ❖ Serai 1 btg
- ❖ Air 1 sdm
- ❖ Gula merah, sisir 1 1/2 sdm
- ❖ Kecap asin 1 sdm
- ❖ Kecap 4 sdm
- ❖ Kelapa parut, sangrai (haluskan) 4 sdm
- ❖ Garam 1 sdt
- ❖ Air 300 ml

Cara membuat :

1. Tumis bumbu halus, daun salam dan serai sampaimatang dan harum.
2. Masukkan potongan daging, tumis sampai daging bercampur dengan bumbu halusdan berubah warna.
3. Masukkan air sampai daging terendam. Masak sampai air mendidih.
4. Masukkan air asam jawa,gula merah, kecap asin,kecap manis dan garam.
5. Masak sampai daging empuk. Jika daging kurang empuk dan air sudah habis. Tambahkan dengan air mendidih.
6. Setelah daging empuk, masukkan kelapa parut sangrai halus, adukrata.
7. Masak sampai air menyusut.
8. Hidangkan dengan taburan bawang goreng.

BESTIK GALANTINE



Bahan :

✚ Daging sapi, haluskan	250 gr
✚ Roti tawar	2 lbr
✚ Telur ayam	1btr
✚ Bawang putih, cincang	3 siung
✚ Bawang bombay, cincang	½ btr
✚ Margarine	2 sdm

Bahan saus :

✚ Tepung Maizena	1 sdm
✚ Air	50 ml
✚ Saus tomat	1 buah
✚ Bawang putih, cincang	3 siung

Pelengkap :

➤ Wortel	1 buah
➤ Buncis	3 btg
➤ Brokoli	½ buah
➤ Kentang	1 buah

Cara membuat :

1. Tumis bawang putih hingga harum, campur dengan semua bahan, aduk rata.
2. Siapkan plastic, tuangkan adonan. Ratakan, gulung hingga padat. Ikat kedua ujungnya dengan tali. Kukus hingga matang, angkat.
3. Dinginkan gelatin, potong.
4. Panaskan minyak goreng, goreng gelatin hingga matang dan warnanya keemasan, angkat.

Saus :

1. Panaskan margarine, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum
2. Masukkan bumbu lainnya, masak hingga matang dan kental.

BEBALUNG / SOP



Bahan :

❖ Iga sapi	½ kg
❖ Air	750 cc
❖ Lengkuas, memarkan	1 cm
❖ Asam	1 mta
❖ Garam	1 sdt
❖ Gula pasir	½ sdt
❖ Cabai hijau	2 buah
❖ Daun melinjo	3 lbr

Bumbu halus :

✓ Bawang putih	3 buah
✓ Jahe	1 cm
✓ Cabai rawit	4 buah
✓ Cabai merah	4 buah
✓ Terasi	½ sdt
✓ Kunyit	1 cm
✓ Garam	½ sdt

Cara membuat :

1. Rebus iga sampai empuk.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama lengkuas sampai harum, masukkan ke dalam rebusan daging.
3. Masukkan asam muda, garam, gula pasir, cabai hijau dan daun melinjo, masak sampai matang.
4. Sebelum diangkat, masukkan daun asam muda. Angkat.

RENDANG



Bahan :

✚ Daging sapi	300 gr
✚ Kelapa parut	500 gr
✚ Cabai merah	5 buah
✚ Daun kunyit	2 lbr
✚ Bawang putih	3 siung
✚ Daun jeruk purut	5 lbr
✚ Garam	sck

Cara membuat :

1. Cabai merah, bawang putih dan garam dihaluskan.
2. Daging dipotong – potong persegi tebal.
3. Semua bahan dimasukkan kedalam santan kental, masak dalam wajan dengan api besar sambil diaduk – aduk.
4. Jika santannya mulai mengering, api dikecilkan sambil diaduk sesekali sampai masakan berminyak.
5. Besarkan api, masakan diaduk – aduk terus hingga berwarna coklat kehitaman. Angkat.

Yogyakarta, 22 Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

Ria Ayu Wijayanti
NIM. 11511244014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK NEGERI 3 WONOSARI
Bidang Keahlian	: Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
Materi Pokok	: Olahan Menu Kraton Yogyakarta
Kelas	: XII TB
Alokasi Waktu	: 4 x 45 menit

R. Standar Kompetensi

Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus

S. Kompetensi Dasar

Mengolah dan menyajikan menu kesempatan khusus olahan menu Kraton Yogyakarta

T. Indikator

9. Mengidentifikasi aneka menu yang ada di Kraton Yogyakarta.
10. Mampu menjelaskan prosedur teknik pembuatan menu Kraton Yogyakarta.
11. Mampu menyiapkan peralatan pengolahan dan penyajian olahan menu Kraton Yogyakarta .
12. Mampu mempraktikkan pembuatan olahan menu Kraton Yogyakarta.

U. Tujuan Pembelajaran

13. Peserta didik mampu mengidentifikasi menu yang ada di Kraton Yogyakarta.
9. Peserta didik mampu menjelaskan prosedur teknik pembuatan menu Kraton Yogyakarta.
10. Peserta didik menyiapkan peralatan pengolahan dan penyajian olahan menu Kraton Yogyakarta.
11. Peserta didik mampu mempraktikkan pembuatan olahan menu Kraton Yogyakarta.

V. Dasar Teori

Dalam pengolahan dan penghidangan makanan menu kesempatan khusus olahan dari Kraton Yogyakarta adalah masakan atau menu khas Kraton Yogyakarta yang sering di hidangkan pada waktu acara di Kraton. Masakan – masakan tersebut juga salah satu masakan yang paling digemari oleh Sri Sultan Hamengku Buwono yaitu Raja Kraton Yogyakarta. Ada beberapa masakan kegemaran Sri Sultan Hamengku Buwono, seperti Beer Jawa, Manuk Nom, Gecok Ganem, Urip-urip Gulung, Sanggran dan masih banyak lagi.

W. Alat/ Bahan

5. Alat :

Talenan adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.	
Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.	
Dinner plate yaitu alat yang digunakan untuk tempat menghidangkan makanan.	
Panci yaitu alat yang digunakan untuk memasak bahan makanan seperti merebus.	
Wajan yaitu alat yang digunakan untuk memasak bahan makanan seperti menggoreng, menumis, dll.	
Baskom yaitu alat yang digunakan untuk prepare bahan.	
Spatula kayu yaitu alat yang digunakan untuk mengaduk.	

6. Bahan :

Bahan yang digunakan untuk membuat hidangan pengolahan menu khusus dari sapi.

g. Hewani

Daging Sapi, telur, ikan lele.

h. Bumbu

Daun salam, bawang merah, bawang putih, gula pasir, cabai rawit, santan

i. Bahan lain

Pelengkap : nasi, garnish.

X. Keselamatan Kerja :

- i. Mahasiswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan.
- j. Pakailah sepatu tumit rendah.
- k. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya.
- l. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

LEMBAR CHECK LIST PRAKTEK

Nilai 1 : tidak baik

Nilai 2 : kurang baik

Nilai 3 : baik

Nilai 4 : sangat baik

Aspek Keterampilan yang Dinilai	Bobot Skor	Skala Penilaian				Jumlah Skor	Keterangan pencapaian kompetensi
		4	3	2	1		
PERSIAPAN							$\frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times \text{bobot}$
d. Persiapan pribadi	10 %						
e. Persiapan alat	10 %						
PROSES							
g. Sistematika kerja	25 %						
h. Cara kerja	25 %						
i. K3	10 %						
HASIL							
e. Ketepatan teknik pengolahan	10 %						
f. Teknik penyajian	10 %						
Jumlah total	100 %						

RUBRIK PENILAIAN

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian Ideal	Kriteria/Rubrik
48. Persiapan Persiapan pribadi	49. Menggunakan baju seragam yang bersih dan rapi 50. Menggunakan sepatu berhak rendah 51. Rambut atau kerudung rapi 52. Assesoris (jam tangan, cincin dll) tidak digunakan	53. Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan pribadi 54. Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan pribadi 55. Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan pribadi 56. Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan pribadi
• Persiapan Alat dan Bahan	57. Memilih peralatan yang sesuai untuk membuat menu olahan Kraton Yogyakarta. 58. Memilih bahan yang sesuai untuk membuat menu olahan Kraton Yogyakarta. 59. Mengecek kelengkapan bahan untuk membuat menu olahan Kraton Yogyakarta. 60. Mengecek kelengkapan alat untuk membuat menu olahan Kraton Yogyakarta.	61. Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan alat 62. Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan alat 63. Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan alat 64. Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan alat

<p>65. Proses Sistematika kerja</p>	<p>66. Mengecek peralatan yang digunakan 67. Membuat menu olahan Kraton Yogyakarta sesuai dengan resep 68. Kondisi tenang 69. Tertib sesuai prosedur</p>	<p>70. Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian sistematika kerja. 71. Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematika kerja 72. Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian sistematika kerja 73. Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian sistematika kerja</p>
<p>74. K3</p>	<p>75. Kondisi tangan kering 76. Kondisi ruang terang 77. Sirkulasi udara baik 78. Kondisi lantai kering dan tidak licin</p>	<p>79. Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian K3 80. Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian K3 81. Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian K3 82. Nilai 1 kriteria tidak kompeten. jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian K3</p>
<p>• Hasil</p>	<p>83. Bahan pembuatan menu olahan Kraton Yogyakarta sudah lengkap 84. Alat pembuatan dan penyajian Kraton Yogyakarta sudah benar 85. Membuat Kraton Yogyakarta sesuai dengan teknik olah yang benar 86. Menyajikan menu Kraton Yogyakarta dengan benar</p>	<p>87. Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat 88. Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat 89. Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat 90. Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat</p>

Y. Keselamatan Kerja :
 Resep Terlampir

GECOK GANEM



Bahan :

✓ Daging giling	300 gr	✓ Daun salam	5 lbr
✓ Telur	2 butir	✓ Cabai merah besar, iris	2 btr
✓ Garam	1 sdt	✓ Gula pasir	½ sdt
✓ Santan	300 ml	✓ Daun pisang	sck
✓ Belimbing wuluh,	4 buah		

Bumbu Halus :

• Bawang merah	8 butir
• Bawang putih	3 siung
• Ketumbar bubuk	1 sdt
• Kencur	1 cm

Cara membuat :

1. Campur daging giling, telur dan garam. Aduk rata. Bentuk bola-bola sebesar kelereng. Sisihkan.
2. Campur bumbu halus, santan, belimbing wuluh, cabai merah, garam dan gula pasir. Aduk rata.
3. Ambil selembar daun pisang. Letakkan selembar daun salam, tambahkan beberapa buah bola-bola daging. Tuang 1 sendok sayur campuran bumbu. Bungkus tum.
4. Kukus diatas api sedang ±30 menit hingga matang.

URIP – URIP GULUNG



Bahan :

- | | | | |
|--------------------------|---------|-----------------|----------------|
| ✓ Ikan lele | 500 gr | ✓ Minyak goreng | sck |
| ✓ Bawang putih, haluskan | 2 siung | ✓ Benang katun | untuk mengikat |
| ✓ Garam | ¼ sdt | | |

Haluskan:

- | | | | |
|----------------|---------|----------|--------|
| • Bawang merah | 2 bh | • Kunyit | ½ ruas |
| • Bawang putih | 2 siung | • Kencur | ½ ruas |
| • Ketumbar | ½ sdt | | |

Bumbu tambahan :

- | | | | |
|-------------------|--------|---------------------|--------|
| ➤ Daun salam | 1 lbr | ➤ Gula pasir | 1 sdt |
| ➤ Serai, memarkan | 1 btg | ➤ Daun kemangi | ½ ikat |
| ➤ Lengkuas | 2 cm | ➤ Cabai rawit merah | 10 bh |
| ➤ Daun jeruk | 2 lbr | | |
| ➤ Santan kental | 500 ml | | |
| ➤ Garam | 1 sdt | | |

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan lele, buang kepala dan tulangnya. *Fillet*.
2. Lumuri iakan dengan garam , bawang putihhalus. Diamkan selama ± 15 menit.
3. Gulung *fillet* ikan lele, ikat dengan benang katun. Panaskan minyak goreng ikan lele hingga berwarnakuning kecoklatan. Angkat, tiriskan.
4. Dengan panaskan 2 sdm minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan daun salam, lengkuas, serai dan jeruk. Masak kembali sampai bumbu matang
5. dan harum.
6. Masukkan santan, gula pasir, dan garam. Masak hingga santan mengental, tambahkan daun kemangi dan cabai rawit.

Siram saus diatas lele, sajikan dengan nasi.

MANUK NOM



Bahan :

- ✓ Telur ayam 4 butir
- ✓ Gula pasir 150 gr
- ✓ Garam $\frac{1}{4}$ sdt
- ✓ Vanili bubuk $\frac{1}{2}$ sdt
- ✓ Santan kental 600 ml
- ✓ Tape ketan hijau 500 gr
- ✓ Mentega 1 sdm
- ✓ Emping goreng 100 gr

Cara membuat :

1. Kocok telur bersama gula pasir, garam, dan vanili bubuk hingga gula larut dan merata, jika semua adonan sudah merata, masukkan santan sedikit demi sedikit hingga rata.
2. Tambah tape ketan hijau kedalam adonan telur, aduk adonan hingga tercampur.
3. Setelah itu masukkan adonan tersebut kedalam pinggan tahan panas yang telah diolesi mentega.
4. Kukus selama ± 30 menit hingga matang merata. Angkat, dinginkan.
5. Sajikan dengan emping goreng.

Yogyakarta, 2 September 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

Ria Ayu Wijayanti
NIM. 11511244014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 3 WONOSARI
Bidang Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Materi Pokok : Daging dan Hasil Olahannya
Kelas / Semester : X TB
Alokasi Waktu : 3 x 40 menit (1 pertemuan)
Pertemuan ke : Satu

A	Kompetensi Inti
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya 2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. 3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. 4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<p><i>KD K – 1 (Sikap Spiritual)</i></p> <p>1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam akuntansi.</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>1.2.1 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam akuntansi.</p> <p><i>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</i></p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>2.1.1 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p><i>KD KI – 3 (Pengetahuan)</i></p> <p>3.1 Mendiskripsikan bahan makanan daging dan hasil olahannya</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>3.1.1 Dapat mendiskripsikan pengertian daging .</p> <p>3.1.2 Dapat menjelaskan klasifikasi daging</p> <p>3.1.3 Dapat menjelaskan potongan daging dan penggunaannya</p> <p>3.1.4 Dapat mengidentifikasi hasil olah daging</p> <p><i>KD KI – 4 (Keterampilan)</i></p> <p>4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan.</p>

	<p>Indikator:</p> <p>4.1.1 Dapat memilih daging yang baik dengan benar.</p> <p>4.1.2 Dapat mengidentifikasi potongan daging dengan benar</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam 2. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran pengetahuan bahan makanan. 3. Melalui mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan daging dan berbagai jenis hasil olah daging peserta didik dapat menyebutkan pengertian daging 4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan klasifikasi daging. 5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan potongan daging dengan benar.. 6. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan hasil olah daging 7. Melalui pengamatan, peserta didik dapat memilih daging yang baik. 8. Melalui pengamatan peserta didik dapat mengidentifikasi daging dengan benar.
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian Daging 2. Klasifikasi Daging 3. Potongan Daging dan penggunaannya 4. Hasil Olah Daging
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i> 3. Metode: Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Media : LKS, Buku, internet, koran, majalah, video 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor 3. Sumber Belajar : <ol style="list-style-type: none"> a. Buku teks berjudul Prihastuti Ekawatiningsih. <i>Restoran Jilid 2</i>, Penerbit Dikmenjur, 2008. b. Internet : www.wikipedia.com

G. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Pertama

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Peserta didik dipresensi oleh guru. 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan daging dan hasil olahannya 4. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan etika profesi di bidang akuntansi. 	10 menit

	<p>5. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan skenario pembelajaran</p> <p>6. Peserta didik membentuk kelompok belajar yang beranggotakan 4-5 orang</p>	
Inti	<p>Mengamati</p> <p>1. Peserta didik memperoleh <i>hand out</i>/mengeluarkan buku tentang daging dan hasil olahannya</p> <p>2. Peserta didik membaca <i>hand out</i>/buku tentang daging dan hasil olahannya.</p> <p>Menanya</p> <p>3. Peserta didik mengajukan pertanyaan tentang daging dan hasil olahannya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan.</p> <p>4. Peserta didik menyusun pertanyaan berdasarkan isi bacaan.</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <p>5. Peserta didik melakukan penilaian mutu dan keempukan daging secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap daging, serta keempukan daging dari berbagai bagian-bagian daging</p> <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <p>6. Mengolah, dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian daging secara berkelompok</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>7. Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi daging dan hasil olahannya</p>	100 menit
Kegiatan Penutup	<p>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran.</p> <p>2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan.</p> <p>4. Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>5. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru.</p>	10 menit

H. Penilaian

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)

Instrumen:

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas dan benar!

1. Jelaskan pengertian daging!
2. Sebutkan teknik pemilihan daging, masing – masing 4!
3. Sebutkan masing-masing 4 macam jenis daging yang kalian ketahui!
4. Sebutkan masing-masing 4 macam potongan daging!
5. Sebutkan masing-masing 3 contoh hidangan dari daging beserta teknik pengolahannya!

- b. Bentuk Instrumen: Tes Praktik (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Instrumen:

Secara berkrompok anda diminta menganalisis ciri daging dan mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan

BAHAN	WARNA DAGING	SERAT	LEMAK	LAMA PENGOLAHAN	PERUBAHAN SETELAH PENGOLAHAN	KET
Daging Sapi						
Daging Kambing						
Daging Babi						
Daging Kerbau						

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil penilaian hasil diskusi

No.	Nama Siswa	Tanggung Jawab				Integritas				Objektivitas				Kemahiran			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1																	
2																	

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

Instrumen:

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

3. Pedoman Penskoran

- a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Kunci Jawaban

1. Daging adalah semua daging yang dipotong dari ternak potong yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya
2. Teknik pemilihan daging yang baik:
 - a. Pilih daging yang berwarna merah segar
 - b. Aroma/bau aging segar
 - c. Daging tidak rusak atau memar
 - d. Pilih daging yang tidak mengandung banyak lemak
3. Jenis-jenis daging :
 - a. Beef (daging sapi)
 - b. Veal (daging sapi muda)
 - c. Lamb (daging kambing)
 - d. Pork (babi)
4. Macam-macam potongan daging :
 - a. *Chateau briand*, dipotong dari bagian kepala fillet, berat 200-400 gr dan tebal 2,5-6 cm, dihidangkan untuk 2-3 orang
 - b. *Tournedos*, dipotong dari bagian tengah fillet , berat 180-200 gr dan tebal 2-2,5 cm
 - c. *Fillet steak*, dipotong dari bagian tengah fillet, berat 175-180 gr dan tebal 1,5-2 cm
 - d. *Rib*, diambil dari bagian iga
5. Contoh hidangan dari daging :
 - a. Sambel goreng printil, teknik olah boiling
 - b. Rendang teknik olah boiling
 - c. Sate teknik olah grilling
 - d. Gadon daging, teknik olah dikukus

Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 4

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 4

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 4

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 4

Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 4

Penilaian : Total skor X 4

b. Pedoman Penskoran (Keterampilan)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Tanggung jawab	Kurang bertanggung jawab	10
		Cukup bertanggung jawab	20
		Bertanggung jawab	30
		Sangat bertanggung jawab	40
2.	Integritas	Kurang berintegritas	10
		Cukup berintegritas	20
		Berintegritas	30
		Sangat berintegritas	40
3.	Objektivitas	Kurang objektif	10

		Cukup objektif	20
		Objektif	30
		Sangat objektif	40
4.	Kemahiran	Kurang mahir	10
		Cukup mahir	20
		Mahir	30
		Sangat mahir	40

c. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

Wonosari, 17 Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

SRI MULYANTI, S.Pd.T

Ria Ayu Wijayanti

NIP. 19791002 200801 2 003

NIM. 11511244014

Tgl. Diperiksa	Paraf
----------------	-------

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMKN 3 WONOSARI
Bidang Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Keahlian : Tata Boga
Kelas / Semester : X TB
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Materi Pokok : Unggas dan Hasil Olahny
Alokasi Waktu : 3 x 40 menit (1 pertemuan)

A.	Kompetensi Inti 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya 2. Menghayati dan mengamalkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. 3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. 4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.
B.	Kompetensi Dasar dan Indikator KD K – 1 (Sikap Spiritual) 1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam akuntansi. Indikator: 1.2.1 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam akuntansi. KD KI – 2 (Sikap Sosial) 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan Indikator: 2.1.1 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah KD KI – 3 (Pengetahuan) 3.1 Mendiskripsikan bahan makanan dari unggas dan hasil olahny Indikator: 3.1.1 Dapat mendiskripsikan pengertian unggas dan hasil olahny 3.1.2 Dapat menjelaskan klasifikasi unggas dan hasil olahny 3.1.3 Dapat menjelaskan potongan unggas dan hasil olahny dan penggunaannya 3.1.4 Dapat mengidentifikasi hasil olah unggas dan hasil olahny KD KI – 4 (Keterampilan) 4.1 Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahny serta perubahannya setelah pengolahan. Indikator: 4.1.1 Dapat memilih unggas dan hasil olahny yang baik dengan benar. 4.1.2 Dapat mengidentifikasi potongan unggas dan hasil olahny dengan benar
C.	Tujuan Pembelajaran 1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat

	<p><i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam</p> <ol style="list-style-type: none"> Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran pengetahuan bahan makanan. Melalui mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan unggas dan hasil olahannya dan berbagai jenis hasil olah unggas dan hasil olahannya peserta didik dapat menyebutkan pengertian unggas dan hasil olahannya. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan klasifikasi unggas dan hasil olahannya. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan potongan unggas dan hasil olahannya dengan benar. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan hasil olah unggas dan hasil olahannya. Melalui pengamatan, peserta didik dapat memilih unggas dan hasil olahannya yang baik. Melalui pengamatan peserta didik dapat mengidentifikasi unggas dan hasil olahannya dengan benar.
D.	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> Pengertian Unggas dan hasil olahannya Klasifikasi Unggas dan hasil olahannya Potongan Unggas dan hasil olahannya dan penggunaannya Hasil Olah Unggas dan hasil olahannya
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah) Model : <i>Discovery Learning</i> Metode: Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah.
F.	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none"> Media : Hand Out, Buku, internet, koran, majalah Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor SumberBelajar : <ol style="list-style-type: none"> Buku teks berjudul Prihastuti Ekawatiningsih. <i>Restoran Jilid 2</i>, Penerbit Dikmenjur, 2008. Diktat Pengawetan Bahan Pangan, 2011 Internet : www.wikipedia.com

G. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Kedua

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. Peserta didik dipresensi oleh guru. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan unggas dan hasil olahannya Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan etika profesi di bidang akuntansi. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan skenario pembelajaran 	15 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> Peserta didik memperoleh hand out/ mengeluarkan buku tentang unggas dan hasil olahannya Peserta didik membaca hand out/ buku tentang unggas dan hasil olahannya. <p>Menanya</p>	105 menit

	<p>8. Peserta didik mengajukan pertanyaan tentang unggas dan hasil olahannya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian unggas dan hasil olahannya dengan teknik pengolahan.</p> <p>9. Peserta didik menyusun pertanyaan berdasarkan isi bacaan.</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <p>10. Peserta didik melakukan penilaian mutu unggas dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap unggas dan hasil olahannya.</p> <p>11. Peserta didik mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang unggas dan hasil olahannya</p> <p>12. Peserta didik mengumpulkan informasi sebanyak-banyaknya yang relevan untuk membuktikan benar atau tidaknya jawaban.</p> <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <p>13. Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu dan pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan unggas dan hasil olahannya serta hasil olahannya</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>14. Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang unggas dan hasil olahannya</p>	
Kegiatan Penutup	<p>15. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran.</p> <p>16. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>17. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan.</p> <p>18. Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>19. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru.</p>	15 menit

H. Penilaian	
<p>1. Jenis/ Teknik Penilaian</p> <p>d. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis</p> <p>e. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik</p> <p>f. Penilaian Sikap : Observasi</p>	
<p>2. Bentuk Instrumen dan Instrumen</p> <p>a. Bentuk Instrumen : Tes Tulis (Uraian)</p> <p>Instrumen:</p> <p>Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas dan benar!</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jelaskan pengertian unggas dan hasil olahannya! 2. Sebutkan 4 teknik pemilihan unggas dan hasil olahannya! 3. Sebutkan masing-masing 5 macam jenis unggas dan hasil olahannya yang kalian ketahui! 4. Sebutkan masing-masing 4 macam komponen karkas unggas dan hasil olahannya! 5. Sebutkan masing-masing 4 contoh hidangan dari unggas dan hasil olahannya beserta teknik pengolahannya! 	
<p>b. Bentuk Instrumen: Tes Praktik (Skala Penilaian/ Daftar Cek)</p> <p>Instrumen:</p> <p>Secara berkelompok anda diminta menganalisis ciri unggas dan hasil olahannya dan mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p>	

BAHAN	WARNA DAGING	SERAT	LEMAK	LAMA PENGOLAHAN	PERUBAHAN SETELAH PENGOLAHAN	KET
AYAM KAMPUNG						
AYAM RAS						
ITIK						
PUYUH						

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

No.	Nama Siswa	Tanggung Jawab				Integritas				Objektivitas				Kemahiran				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
2																		

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

Instrumen:

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab				
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	
1																		
2																		

1. Pedoman Penskoran

a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Kunci Jawaban

- Unggas dan hasil olahannya adalah jenis hewan ternak kelompok burung yang dimanfaatkan untuk daging dan/atau telurnya.
- Teknik pemilihan unggas dan hasil olahannya yang baik:
 - Melihat warnanya. Apabila ayam segar akan berwarna pink. Kalau sudah berubah menjadi kebiruan atau hitam, itu pertanda sudah tidak baik.
 - Aroma khususnya. Amis atau tidak.
 - Cek teksturnya. Untuk mengetahui, tekan atau pencet ayam. Jika teksturnya kenyal, dipencet mudah kembali (bersifat elastis), maka ayam tersebut memiliki kualitas bagus.
 - Lihat penampakannya. Jika ayam terlalu lama dicelup formalin maka cenderung kaku. Dan kalau dijual dipasar tradisional, tidak dikerubuti lalat.
- Jenis-jenis unggas dan hasil olahannya :
 - Unggas dan hasil olahannya penghasil daging : ayam kampung, ayam ras, ayam cull.
 - Unggas dan hasil olahannya non ayam : kalkun, burung unta, puyuh, enthok, itik.
- Macam-macam karkas ayam :
 - Otot
 - Lemak
 - Tulang
 - Kulit
- Contoh hidangan dari unggas dan hasil olahannya:
 - Ayam Balado, direbus
 - Carang gesing teknik olah dikukus
 - Sate ayam teknik olah grilling
 - Opor ayam, teknik olah direbus

Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 10

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 10

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 10

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 10

Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 10
 Penilaian : Total skor X 2

d. Pedoman Penskoran (Keterampilan)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Tanggung jawab	Kurang bertanggung jawab	10
		Cukup bertanggung jawab	20
		Bertanggung jawab	30
		Sangat bertanggung jawab	40
2.	Integritas	Kurang berintegritas	10
		Cukup berintegritas	20
		Berintegritas	30
		Sangat berintegritas	40
3.	Objektivitas	Kurang objektif	10
		Cukup objektif	20
		Objektif	30
		Sangat objektif	40
4.	Kemahiran	Kurang mahir	10
		Cukup mahir	20
		Mahir	30
		Sangat mahir	40

e. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

Wonosari, 25 Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

SRI MULYANTI, S.Pd.T
 NIP. 19791002 200801 2 003

Ria Ayu Wijayanti
 NIM. 11511244014

Tgl. Diperiksa	Paraf
----------------	-------

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah	: SMKN 3 Wonosari
Bidang Keahlian	: Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Keahlian	: Tata Boga
Kelas / Semester	: X TB
Mata Pelajaran	: Pengetahuan Bahan Makanan
Materi Pokok	: Ikan Dan Hasil Laut
Alokasi Waktu	: 3 x 40 menit (1 pertemuan)

A.	Kompetensi Inti
	<p>5. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</p> <p>6. Menghayati dan mengamalkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</p> <p>7. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</p> <p>8. 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.</p>
B.	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<p><i>KD K – 1 (Sikap Spiritual)</i></p> <p>1.3 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam akuntansi.</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>1.3.1 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam akuntansi.</p> <p><i>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</i></p> <p>2.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>2.2.1 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p><i>KD KI – 3 (Pengetahuan)</i></p> <p>3.2 Mendiskripsikan bahan makanan dari ikan dan hasil laut</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>3.2.1 Dapat mendiskripsikan pengertian ikan dan hasil laut</p> <p>3.2.2 Dapat menjelaskan klasifikasi ikan dan hasil laut</p> <p>3.2.3 Dapat menjelaskan potongan ikan dan hasil laut dan penggunaannya</p> <p>3.2.4 Dapat mengidentifikasi hasil olah ikan dan hasil laut</p> <p><i>KD KI – 4 (Keterampilan)</i></p> <p>8.1 Mengevaluasi mutu ikan dan hasil laut serta perubahannya setelah pengolahan.</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>8.1.1 Dapat memilih ikan dan hasil laut yang baik dengan benar.</p> <p>8.1.2 Dapat mengidentifikasi potongan ikan dan hasil laut dengan benar</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<p>9. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam</p>

	<p>10. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran pengetahuan bahan makanan.</p> <p>11. Melalui mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan ikan dan hasil laut dan berbagai jenis hasil olah ikan dan hasil laut peserta didik dapat menyebutkan pengertian ikan dan hasil laut.</p> <p>12. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan klasifikasi ikan dan hasil laut.</p> <p>13. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan potongan ikan dan hasil laut dengan benar.</p> <p>14. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan hasil olah ikan dan hasil laut.</p> <p>15. Melalui pengamatan, peserta didik dapat memilih ikan dan hasil laut yang baik.</p> <p>16. Melalui pengamatan peserta didik dapat mengidentifikasi ikan dan hasil laut dengan benar.</p>
D.	Materi Pembelajaran
	<p>5. Pengertian Ikan dan hasil laut</p> <p>6. Klasifikasi Ikan dan hasil laut</p> <p>7. Potongan Ikan dan hasil laut dan penggunaannya</p> <p>8. Hasil Olah Ikan dan hasil laut</p>
E.	Metode Pembelajaran
	<p>4. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)</p> <p>5. Model : <i>Discovery Learning</i></p> <p>6. Metode: Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah.</p>
F.	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<p>7. Media : Hand Out, Buku, internet, koran, majalah</p> <p>8. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor</p> <p>9. SumberBelajar :</p> <p>a. Buku teks berjudul Prihastuti Ekawatiningsih. <i>Restoran Jilid 2</i>, Penerbit Dikmenjur, 2008.</p> <p>b. Diktat Pengawetan Bahan Pangan, 2011</p> <p>c. Internet : www.wikipedia.com</p>

I. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Kedua

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>20. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.</p> <p>21. Peserta didik dipresensi oleh guru.</p> <p>22. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan ikan dan hasil laut</p> <p>23. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan etika profesi di bidang akuntansi.</p> <p>24. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan skenario pembelajaran</p>	15 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <p>25. Peserta didik memperoleh hand out/ mengeluarkan buku tentang ikan dan hasil laut</p> <p>26. Peserta didik membaca hand out/ buku tentang ikan dan hasil laut.</p> <p>Menanya</p> <p>27. Peserta didik mengajukan pertanyaan tentang ikan dan hasil laut terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi ,mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian ikan dan</p>	105 menit

	<p>hasil laut dengan teknik pengolahan.</p> <p>28. Peserta didik menyusun pertanyaan berdasarkan isi bacaan.</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <p>29. Peserta didik melakukan penilaian mutu ikan dan hasil laut berdasarkan karakteristiknya secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap ikan dan hasil laut.</p> <p>30. Peserta didik mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil laut</p> <p>31. Peserta didik mengumpulkan informasi sebanyak-banyaknya yang relevan untuk membuktikan benar atau tidaknya jawaban.</p> <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <p>32. Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu dan pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan ikan dan hasil laut serta hasil olahannya</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>33. Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang ikan dan hasil laut</p>	
Kegiatan Penutup	<p>34. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran.</p> <p>35. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>36. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan.</p> <p>37. Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>38. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru.</p>	15 menit

J. Penilaian

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- g. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
- h. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
- i. Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

- d. Bentuk Instrumen : Tes Tulis (Uraian)

Instrumen:

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas dan benar!

- 6. Jelaskan pengertian ikan dan hasil laut!
- 7. Sebutkan 4 teknik pemilihan ikan dan hasil laut!
- 8. Sebutkan masing-masing 5 macam jenis ikan dan hasil laut menurut penangkapannya yang kalian ketahui, berikan contoh!
- 9. Sebutkan struktur daging ikan!
- 10. Sebutkan masing-masing 4 contoh hidangan dari ikan dan hasil laut beserta teknik pengolahannya!

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

Instrumen:

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

3. Pedoman Penskoran

f. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Kunci Jawaban

6. Ikan atau biasa disebut fish diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang.
7. Teknik pemilihan ikan dan hasil laut yang baik:
 - e. Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat.
 - f. Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, segar serta tidak tenggelam pada rongganya.
 - g. Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih.
 - h. Bagian insang ikan masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.
8. Jenis-jenis ikan dan hasil laut :
 - c. Demersial
Ex: Cod, haddock
 - d. Pelagik kecil
Ex: Herring
 - e. Pelagiak besar
Ex: Tongkol, sarden, mackerel, belut laut, kepiting.
 - f. Catradomus
Ex : Belut laut
 - g. Crustacea
Ex : Udang, lobster, rajungan kepiting,
 - h. Anadromus
Ex: Salem, bandeng
9. Daging ikan :
 1. Tersusun oleh otot bergaris melintang/otot lurik
 2. Berdasarkan warna jaringan :
 - a. Daging warna putih
 - b. Daging warna merah
10. Contoh hidangan dari ikan dan hasil laut:
 - e. Kepiting, direbus
 - f. Ikan pepes, dikukus
 - g. Siomay, digiling
 - h. Cumi-cumi, ditumis

Rubrik Penilaian

2) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 10

Soal nomor 2 apabila dijawab 4 benar skor maksimal 10

Soal nomor 3 apabila dijawab 5 lengkap skor maksimal 10

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 10

Soal nomor 5 apabila dijawab 4 benar skor maksimal 10

Penilaian : Total skor X 2

g. Pedoman Penskoran (Keterampilan)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Tanggung jawab	Kurang bertanggung jawab	10
		Cukup bertanggung jawab	20
		Bertanggung jawab	30
		Sangat bertanggung jawab	40
2.	Integritas	Kurang berintegritas	10
		Cukup berintegritas	20
		Berintegritas	30

		Sangat berintegritas	40
3.	Objektivitas	Kurang objektif	10
		Cukup objektif	20
		Objektif	30
		Sangat objektif	40
4.	Kemahiran	Kurang mahir	10
		Cukup mahir	20
		Mahir	30
		Sangat mahir	40

h. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

Guru Pembimbing

Wonosari, 7 September 2014
Mahasiswa

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

Ria Ayu Wijayanti
NIM. 11511244014

Tgl. Diperiksa	Paraf

JOB SHEET

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOBSHEET PEMBELAJARAN DASAR KOMPETENSI KEJURUAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: 22 Agustus 2014	Hal. 1 dari 9
	Semster I	Pengolahan Daging Sapi		120 menit

Mata Pelajaran	: Kompetensi Kejuruan
Kelas / Semester	: XII / Ganjil
Standar Kompetensi	: Pengolahan Hidangan Kesempatan Khusus
Kompetensi Dasar	: Menyajikan Makanan Khusus
Alokasi Waktu	: 4X 45 Menit

Hidangan Idul Adha berbahan dasar Daging Sapi

A. Kompetensi

1. Menyiapkan bahan dan peralatan daging sapi
2. Mengolah daging sapi

B. Sub Kompetensi

1. Memberi pengetahuan serta pemahaman tentang daging sapi kepada peserta didik.
2. Menyiapkan bahan dan peralatan daging sapi.
3. Mengolah daging sapi.

C. Tujuan

1. Memberikan pengetahuan serta pemahaman kepada peserta didik tentang cara mengolah daging sapi yang baik dan benar sesuai dengan standar yang benar.
2. Siswa dapat menyiapkan bahan dan peralatan daging sapi.
3. Siswa dapat membuat daging sapi.

D. Pengertian daging kambing

Daging sapi adalah daging yang mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :

- a. Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus.
- b. Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- c. Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- d. Dagingnya melekat pada tulang

E. Dasar Teori

Dalam pengolahan dan penghidangan makanan kesempatan khusus olahan dari daging sapi banyak menggunakan bumbu - bumbu rempah. Menu kesempatan khusus ini termasuk menu acara khusus keagamaan yaitu perayaan hari raya Idul Adha yang dilaksanakan setiap tanggal 10 Dzulhijjah yang juga dikenal dengan sebutan “Hari Raya Haji”, dimana kaum muslimin yang sedang menunaikan haji yang utama, yaitu wukuf di Arafah.

Idul Adha dinamakan hari raya haji, juga dinamakan “Idul Qurban”, karena pada hari itu Allah memberi kesempatan kepada kita untuk lebih mendekatkan diri kepada-Nya. Bagi umat muslim yang belum mampu mengerjakan perjalanan haji, maka ia diberi kesempatan untuk berkorban, yaitu dengan menyembelih hewan qurban sebagai simbol ketakwaan dan kecintaan kita kepada Allah SWT.

Daging yang biasa digunakan untuk qurban adalah daging sapi atau pun daging kambing.

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Daging Adalah salah satu komoditi yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan tubuh akan zat-zat gizi protein dimana protein daging mengandung susunan asam amino yang lengkap. Daging didefinisikan sebagai urat daging (otot) yang melekat pada kerangka. Kualitas daging dipengaruhi oleh beberapa faktor, baik pada waktu hewan masih hidup maupun setelah dipotong. Pada waktu hewan hidup, faktor penentu kualitas dagingnya adalah cara pemeliharaan, meliputi pemberian pakan, tata laksana pemeliharaan, dan perawatan kesehatan. Kualitas daging juga dipengaruhi oleh perdarahan pada waktu hewan dipotong dan kontaminasi sesudah hewan dipotong. Pemotongan karkas daging sapi yang biasa dilakukan adalah pada leher punggung, lulu, paha, perut, bahu dan kepala.

F. Pengertian daging sapi

Daging sapi adalah daging yang mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :

- a. Warna daging merah cerah dan lembab
- b. Tekstur daging lembut dan serat-serat daging halus
- c. Warna lemak pada daging putih kekuning-kuningan

G. Alat dan bahan untuk membuat hidangan daging sapi :

1. Alat

<p>1) Talenan Adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan – bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun plastik.</p>	
<p>2) Pisau Yaitu pisau yang digunakan untuk memotong daging atau bahan-bahan makanan.</p>	
<p>3) Cobek/ ulekan Yaitu untuk menghaluskan bumbu atau sambal.</p>	
<p>4) Baskom Yaitu alat yang digunakan untuk meletakkan bahan makanan.</p>	
<p>5) Wajan Yaitu untuk menumis bumbu dan memasak daging kambing</p>	
<p>6) Saringan Yaitu untuk memisahkan parutan kelapa dengan santannya.</p>	
<p>7) Sendok kayu Yaitu untuk mengaduk rebusan pasta dan menumis saus</p>	

<p>8) Parutan kelapa Yaitu untuk memarut buah kelapa agar menjadi kelapa parut.</p>	
<p>9) Piring hidang Adalah piring yang digunakan untuk menghidangkan hasil olahan.</p>	

2. Bahan

Bahan dalam membuat olahan daging sapi ada beberapa macam yaitu :

a. Bahan utama

o Daging sapi

Daging yang digunakan adalah daging yang masih segar, tidak berbau dan tidak busuk

b. Bumbu / Rempah – rempah

Bumbu atau rempah yang digunakan yakni bumbu Indonesia yaitu jinten, lengkuas, kunyit, pala, dsb.

c. Garnish

Garnish yang digunakan adalah bawang goreng, tomat dan cabe.

H. Resep Hidangan Daging Sapi

Terlampir

IGA BAKAR MADU



Bahan :

- Iga sapi 5 potong
- Bumbu halus:
- Bawang putih 4 siung
- Bawang merah 6 siung
- Merica ½ sdm
- Garam sck
- Pala ¼ sdm
- Gula jawa 100 gr
- Daun salam 3 lembar
- Gula putih ½ sdm
- Air sck
- Minyak sck

Bumbu Bakar :

- Mentega cair 5 sdm
- Kecap manis 4 sdm
- Madu 2 sdm
- Minyak wijen

Pelengkap :

- ❖ Jeruk nipis
- ❖ Tomat
- ❖ Timun

Cara membuat :

1. Cuci bersih iga dengan air dan perasan jeruk lemon hingga bersih, bilas dan tiriskan.
2. Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan air, masukkan iga dan daun salam. Masak hingga iga empuk.
3. Bakar iga, lumuri dengan bumbu bakar. Bolak-balik iga, jangan sampai gosong dan hidangkan dengan pelengkapnya.

GADON DAGING



Bahan:

- ✓ Daging cincang 200 gr
- ✓ Santan 50 ml
- ✓ Telur 1 btr
- ✓ Daun salam 2 lbr
- ✓ Daun jeruk 2 lbr
- ✓ Cabai merah,iris tipis 1 buah
- ✓ Daun pisang sck

Bumbu :

- ✚ Ketumbar ½ sdt
- ✚ Jinten 1/8 sdt
- ✚ Bawang merah 4 btr
- ✚ Bawang putih 2 siung
- ✚ Garam 1 ½ sdt
- ✚ Gula merah 1/2sdt
- ✚ Merica 2btr
- ✚ Kemiri 2 btr

Cara membuat :

5. Aduk rata daging cincang dengan santan dan telur.
6. Tambahkan bumbu halus,aduk rata.
7. Bungkus dengan daun pisang, masukkan daun salam, irisan cabai dan daun jeruk. Bungkus.
8. Tata dalam kukusan yang sudah dippanasakan, masak hingga matang.

MALBI SAPI



Bahan :

- Daging sapi 300 gr

Bumbu halus :

- Bawang putih 3 siung
- Bawang merah 2 buah
- Lada 1/2sdm
- Pala ¼ btr
- Kayu manis 1sdt
- Pekak 2 buah
- Jinten ½ sdm
- Adas ½ sdm
- Jahe 4 cm

Bumbu lainnya :

- ❖ Daun salam 3 lbr
- ❖ Serai 1 btg
- ❖ Air 1 sdm
- ❖ Gula merah, sisir 1 ½ sdm
- ❖ Kecap asin 1 sdm
- ❖ Kecap 4 sdm
- ❖ Kelapa parut, sangrai (haluskan) 4 sdm
- ❖ Garam 1 sdt
- ❖ Air 300 ml

Cara membuat :

9. Tumis bumbu halus, daun salam dan serai sampaimatang dan harum.
10. Masukkan potongan daging, tumis sampai daging bercampur dengan bumbu halusdan berubah warna.
11. Masukkan air sampai daging terendam. Masak sampai air mendidih.
12. Masukkan air asam jawa,gula merah, kecap asin,kecap manis dan garam.
13. Masak sampai daging empuk. Jika daging kurang empuk dan air sudah habis. Tambahkan dengan air mendidih.
14. Setelah daging empuk, masukkan kelapa parut sangrai halus, adukrata.
15. Masak sampai air menyusut.
16. Hidangkan dengan taburan bawang goreng.

BESTIK GALANTINE



Bahan :

✚ Daging sapi, haluskan	250 gr
✚ Roti tawar	2 lbr
✚ Telur ayam	1btr
✚ Bawang putih, cincang	3 siung
✚ Bawang bombay, cincang	½ btr
✚ Margarine	2 sdm

Bahan saus :

✚ Tepung Maizena	1 sdm
✚ Air	50 ml
✚ Saus tomat	1 buah
✚ Bawang putih, cincang	3 siung

Pelengkap :

➤ Wortel	1 buah
➤ Buncis	3 btg
➤ Brokoli	½ buah
➤ Kentang	1 buah

Cara membuat :

5. Tumis bawang putih hingga harum, campur dengan semua bahan, aduk rata.
6. Siapkan plastic, tuangkan adonan. Ratakan, gulung hingga padat. Ikat kedua ujungnya dengan tali. Kukus hingga matang, angkat.
7. Dinginkan gelatin, potong.
8. Panaskan minyak goreng, goreng gelatin hingga matang dan warnanya keemasan, angkat.

Saus :

3. Panaskan margarine, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum
4. Masukkan bumbu lainnya, masak hingga matang dan kental.

BEBALUNG / SOP



Bahan :

❖ Iga sapi	½ kg
❖ Air	750 cc
❖ Lengkuas, memarkan	1 cm
❖ Asam	1 mta
❖ Garam	1 sdt
❖ Gula pasir	½ sdt
❖ Cabai hijau	2 buah
❖ Daun melinjo	3 lbr

Bumbu halus :

✓ Bawang putih	3 buah
✓ Jahe	1 cm
✓ Cabai rawit	4 buah
✓ Cabai merah	4 buah
✓ Terasi	½ sdt
✓ Kunyit	1 cm
✓ Garam	½ sdt

Cara membuat :

5. Rebus iga sampai empuk.
6. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama lengkuas sampai harum, masukkan ke dalam rebusan daging.
7. Masukkan asam muda, garam, gula pasir, cabai hijau dan daun melinjo, masak sampai matang.
8. Sebelum diangkat, masukkan daun asam muda. Angkat.

RENDANG



Bahan :

✚ Daging sapi	300 gr
✚ Kelapa parut	500 gr
✚ Cabai merah	5 buah
✚ Daun kunyit	2 lbr
✚ Bawang putih	3 siung
✚ Daun jeruk purut	5 lbr
✚ Garam	sck

Cara membuat :

6. Cabai merah, bawang putih dan garam dihaluskan.
7. Daging dipotong – potong persegi tebal.
8. Semua bahan dimasukkan kedalam santan kental, masak dalam wajan dengan api besar sambil diaduk – aduk.
9. Jika santannya mulai mengering, api dikecilkan sambil diaduk sesekali sampai masakan berminyak.
10. Besarkan api, masakan diaduk – aduk terus hingga berwarna coklat kehitaman. Angkat.

Yogyakarta, 22 Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

SRI MULYANTI, S.Pd.T

Ria Ayu Wijayanti

NIP. 19791002 200801 2 003

NIM. 11511244014

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOBSHEET PEMBELAJARAN DASAR KOMPETENSI KEJURUAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: 16 Mei 2014	Hal. 1 dari 6
	Semester I	Menyiapkan dan Membuat Olahan Daging kambing		20 menit

Bidang Keahlian	: Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
Kelas / Semester	: XII TB 1 dan 2 / Ganjil
Standar Kompetensi	: Pengolahan Hidangan Kesempatan Khusus
Kompetensi Dasar	: Menyajikan Makanan Khusus
Alokasi Waktu	: 4X 45 Menit

Hidangan Idul Adha berbahan dasar Daging Kambing

I. Kompetensi

3. Menyiapkan bahan dan peralatan daging kambing
4. Mengolah daging kambing

J. Sub Kompetensi

4. Memberi pengetahuan serta pemahaman tentang daging kambing kepada peserta didik.
5. Menyiapkan bahan dan peralatan daging kambing.
6. Mengolah daging kambing.

K. Tujuan

4. Memberikan pengetahuan serta pemahaman kepada peserta didik tentang cara mengolah sandwich yang baik dan benar sesuai dengan standar yang benar.
5. Siswa dapat menyiapkan bahan dan peralatan sandwich.
6. Siswa dapat membuat sandwich.

L. Pengertian daging kambing

Daging kambing adalah daging yang mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :

- e. Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus.
- f. Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- g. Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- h. Dagingnya melekat pada tulang

M. Alat dan bahan untuk membuat hidangan daging kambing

1. Alat

10) Talenan

Adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan – bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun plastik.



<p>11) Pisau Yaitu pisau yang digunakan untuk memotong daging atau bahan-bahan makanan.</p>	
<p>12) Cobek/ ulekan Yaitu untuk menghaluskan bumbu atau sambal.</p>	
<p>13) Baskom Yaitu alat yang digunakan untuk meletakkan bahan makanan.</p>	
<p>14) Wajan Yaitu untuk menumis bumbu dan memasak daging kambing</p>	
<p>15) Saringan Yaitu untuk memisahkan parutan kelapa dengan santannya.</p>	
<p>16) Sendok kayu Yaitu untuk mengaduk rebusan pasta dan menumis saus</p>	
<p>17) Parutan kelapa Yaitu untuk memarut buah kelapa agar menjadi kelapa parut.</p>	
<p>18) Piring hidang Adalah piring yang digunakan untuk menghidangkan hasil olahan.</p>	

3. Bahan

Bahan dalam membuat olahan daging kambing ada beberapa macam yaitu :

d. Bahan utama

o Daging kambing

Daging yang digunakan adalah daging yang masih segar, tidak berbau dan tidak busuk

e. Bumbu / Rempah – rempah

Bumbu atau rempah yang digunakan yakni bumbu Indonesia yaitu jinten, kelabet, lengkuas, kunyit, pala, cengkeh dsb.

f. Garnish

Garnish yang digunakan adalah bawang goreng, tomat dan cabe.

N. Resep Hidangan daging kambing

Terlampir.

TENKLENG



Bahan :

- Tulang kambing sedikit berdaging, potong 500 gr
- Air 1 liter
- Minyak sayur 3 sdm
- Bawang merah, iris tipis 3 butir
- Bawang putih, iris tipis 2 siung
- Daun salam 1 lembar
- Daun jeruk 2 lembar
- Serai, memarkan 1 btg
- Santang sedang 500 ml

Haluskan :

- | | | | |
|----------------|-------|------------------|-------|
| • Kemiri | 3 btr | • Jahe | 1 cm |
| • Bawang meah | 2 btr | • Merica butiran | ½ sdt |
| • Bawang putih | 1 btr | • Ketumbar | ½ sdt |
| • Kunyit | 2 cm | • Gula merah | 20 gr |
| • Lengkuas | 1 cm | • Garam | 1 sdt |

Pelengkap:

- Bawang meah goreng
- Sambal kecap rawit

Cara membuat:

1. Rebus tulang kambing dengan api kecil hingga dagingnya empuk.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga layu.
3. Masukkan bumbu halus dan bumbu lainnya.tumishingga harum. Angkat.
4. Tuangkan kedalam rebusan tulang kambig.
5. Masak dengan api kecilhingga mendidih.
6. Tuangi santan,tambahkan tomat hijau.

GULAI KAMBING



Bahan :

- Daging kambing campur tulang 400 gr
- Air 2 ltr

Bumbu yang dihaluskan :

- Ketumbar 2 sdm
- Lada bulat $\frac{1}{2}$ sdm
- Jinten putih $\frac{1}{2}$ sdt
- Kelabet $\frac{1}{2}$ sdt
- Kapulaga hijau 3 btr
- Bawang putih 3 btr
- Bawang merah 5 bh
- Jahe 3 cm
- Lengkuas 3 cm
- Kunyit 2 cm
- Pala $\frac{1}{8}$ biji
- Minyak sayur 5 sdm
- Bawang Bombay, iris tipis $\frac{1}{2}$ bh
- Daun jeruk 2 lbr
- Daun salam 1 lbr
- Sere, pukul 1 btng
- Kayu manis 3 cm
- Cengkeh, pukul 2 btr
- Santan kental 125 ml

Cara membuat :

1. Didihkan air, masukkan daging kambing, biarkan sampai mendidih lagi, beri daun jeruk, daun salam, kayu manis dan cengkeh.
2. Panaskan minyak masukkan sere goreng hingga wangi lalu masukkan bawang Bombay, tumis hingga layu, masukkan bumbu halus, tumis hingga wangi dan matang, beri kuah daging sedikit, aduk-aduk.
3. Tuang bumbu ke dalam panci daging, rebus terus hingga daging empuk.
4. Tuang santan kental, didihkan sekali lagi. Angkat.
Sajikan dengan bawang goreng dan pelengkap acar atau asinan sesuai selera

TONGSENG KAMBING



Bahan :

- Daging kambing, potong dadu 250 gr
- Daun kol, buang tulang daunnya, potong kasar 4 lbr
- Cabai merah, iris serong tipis 2 bh
- Bawang merah iris tipis 3 bh
- Bawang putih, iris tipis 2 siung
- Lada bubuk ½ sdt
- Kecap manis 2 sdm
- Air jeruk nipis 2 sdm
- Minyak goreng untuk menumis 3 sdm
- Santan 250 ml
- Garam 1 sdt
- Gula pasir ½ sdt

Cara membuat :

4. Tumis bawang putih sampai harum, masukkan bawang merah dan cabai merah iris, tumis sampai layu.
5. Masukkan daging kambing, aduk sampai daging berubah warna dan kaku. tuang air, tambahkan kecap, lada, garam, dan gula pasir. masak sampai daging lunak dan kuah tinggal sedikit. tuang santan, masak sampai mendidih.
6. Tambahkan kol, masak sampai kol matang, tambahkan air jeruk nipis, aduk sebentar, angkat.

Yogyakarta, 16 Agustus 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

SRI MULYANTI, S.Pd.T

Ria Ayu Wijayanti

NIP. 19791002 200801 2 003

NIM. 11511244014

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOBSHEET PEMBELAJARAN DASAR KOMPETENSI KEJURUAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: 16 Mei 2014	Hal. 1 dari 6
	Semester I	Menyiapkan dan Membuat Olahan Menu Kraton Jogja		180 menit

Bidang Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
 Program Keahlian : Tata Boga
 Mata Pelajaran : Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
 Kelas / Semester : XII TB 1 dan 2 / Ganjil
 Standar Kompetensi : Pengolahan Hidangan Kesempatan Khusus
 Kompetensi Dasar : Menyajikan Makanan Khusus
 Alokasi Waktu : 4X 45 Menit

Hidangan Idul Adha berbahan dasar Daging Kambing

O. Kompetensi

5. Menyiapkan bahan dan peralatan daging kambing
6. Mengolah daging kambing

P. Sub Kompetensi

7. Memberi pengetahuan serta pemahaman tentang daging kambing kepada peserta didik.
8. Menyiapkan bahan dan peralatan daging kambing.
9. Mengolah daging kambing.

Q. Tujuan

7. Memberikan pengetahuan serta pemahaman kepada peserta didik tentang cara mengolah sandwich yang baik dan benar sesuai dengan standar yang benar.
8. Siswa dapat menyiapkan bahan dan peralatan sandwich.
9. Siswa dapat membuat sandwich.

R. Pengertian daging kambing

Daging kambing adalah daging yang mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :

- i. Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus.
- j. Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- k. Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- l. Dagingnya melekat pada tulang

S. Alat dan bahan untuk membuat hidangan daging kambing

1. Alat

19) Talenan

Adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan – bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun plastik.



<p>20) Pisau Yaitu pisau yang digunakan untuk memotong daging atau bahan-bahan makanan.</p>	
<p>21) Cobek/ ulekan Yaitu untuk menghaluskan bumbu atau sambal.</p>	
<p>22) Baskom Yaitu alat yang digunakan untuk meletakkan bahan makanan.</p>	
<p>23) Wajan Yaitu untuk menumis bumbu dan memasak daging kambing</p>	
<p>24) Saringan Yaitu untuk memisahkan parutan kelapa dengan santannya.</p>	
<p>25) Sendok kayu Yaitu untuk mengaduk rebusan pasta dan menumis saus</p>	
<p>26) Parutan kelapa Yaitu untuk memarut buah kelapa agar menjadi kelapa parut.</p>	
<p>27) Piring hidang Adalah piring yang digunakan untuk menghidangkan hasil olahan.</p>	

4. Bahan

Bahan dalam membuat olahan daging kambing ada beberapa macam yaitu :

g. Bahan utama

o Daging sapi

Daging yang digunakan adalah daging yang masih segar, tidak berbau dan tidak busuk

h. Bumbu / Rempah – rempah

Bumbu atau rempah yang digunakan yakni bumbu Indonesia yaitu bawang merah, bawang putih, lada, garam, daun jeruk, lengkuas, santan, dll.

i. Garnish

Garnish yang digunakan adalah cheri, tomat dan cabe, loncang.

T. Resep Hidangan daging kambing

Terlampir.

GECOK GANEM



Bahan :

- | | | | |
|-----------------------------|---------|---------------------------------|-------|
| ✓ Daging giling | 300 gr | ✓ Daun salam | 5 lbr |
| ✓ Telur | 2 butir | ✓ Cabai merah besar, iris tipis | 2 btr |
| ✓ Garam | 1 sdt | ✓ Gula pasir | ½ sdt |
| ✓ Santan | 300 ml | ✓ Daun pisang | sck |
| ✓ Belimbing wuluh, dipotong | 4 buah | | |

Bumbu Halus :

- Bawang merah 8 butir
- Bawang putih 3 siung
- Ketumbar bubuk 1 sdt
- Kencur 1 cm

Cara membuat :

1. Campur daging giling, telur dan garam. Aduk rata. Bentuk bola-bola sebesar kelereng. Sisihkan.
2. Campur bumbu halus, santan, belimbing wuluh, cabai merah, garam dan gula pasir. Aduk rata.
3. Ambil selembar daun pisang. Letakkan selembar daun salam, tambahkan beberapa buah bola-bola daging. Tuang 1 sendok sayur campuran bumbu. Bungkus tum.
4. Kukus diatas api sedang ±30 menit hingga matang.

URIP – URIP GULUNG



Bahan :

- ✓ Ikan lele
500 gr
- ✓ Bawang putih, haluskan
siung 2
- ✓ Garam
¼ sdt
- ✓ Minyak goreng
sck
- ✓ Benang katun untuk mengikat

Haluskan:

- Bawang merah 2 bh
- Bawang putih 2 siung
- Ketumbar ½ sdt
- Kunyit ½ ruas
- Kencur ½ ruas

Bumbu tambahan :

- Daun salam 1 lbr
- Serai, memarkan 1 btg
- Lengkuas 2 cm
- Daun jeruk 2 lbr
- Santan kental 500 ml
- Garam 1 sdt
- Gula pasir 1 sdt
- Daun kemangi ½ ikat
daun
- Cabai rawit merah 10 bh

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan lele, buang kepala dan tulangnya. *Fillet*.
2. Lumuri iakan dengan garam , bawang putih halus. Diamkan selama ± 15 menit.
3. Gulung *fillet* ikan lele, ikat dengan benang katun. Panaskan minyak goreng ikan lele hingga berwarnakuning kecoklatan. Angkat, tiriskan.
4. Dengan panaskan 2 sdm minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan daun salam, lengkuas, serai dan jeruk. Masak kembali sampai bumbu matang dan harum.
5. Masukkan santan, gula pasir, dan garam. Masak hingga santan mengental, tambahkan daun kemangi dan cabai rawit.
6. Siram saus diatas lele, sajikan dengan nasi.

MANUK NOM



Bahan :

- ✓ Telur ayam 4 butir
- ✓ Gula pasir 150 gr
- ✓ Garam ¼ sdt
- ✓ Vanili bubuk ½ sdt
- ✓ Santan kental 600 ml
- ✓ Tape ketan hijau 500 gr
- ✓ Mentega 1 sdm
- ✓ Emping goreng 100 gr

Cara membuat :

1. Kocok telur bersama gula pasir, garam, dan vanili bubuk hingga gula larut dan merata, jika semua adonan sudah merata, masukkan santan sedikit demi sedikit hingga rata.
2. Tambah tape ketan hijau kedalam adonan telur, aduk adonan hingga tercampur.
3. Setelah itu masukkan adonan tersebut kedalam pinggan tahan panas yang telah diolesi mentega.
4. Kukus selama ±30 menit hingga matang merata. Angkat, dinginkan.
5. Sajikan dengan emping goreng.

Yogyakarta, 2 September 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

Ria Ayu Wijayanti
NIM. 11511244014

HAND OUT

	SMK NEGERI 3 WONOSARI		
	HAND OUT PEMBELAJARAN DASAR KOMPETENSI KEJURUAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: 5 September 2014
	Semster I	Ikan dan Hasil Laut	Hal. 1 dari 6 120 menit

PERTEMUAN : Ke - 3

MATA PELAJARAN : Pengetahuan Bahan Makanan

POKOK MATERI : Mendeskripsikan Bahan Makanan dari Ikan dan hasil laut

- a. Dapat mendiskripsikan pengertian ikan dan hasil laut
- b. Dapat menjelaskan klasifikasi ikan dan hasil laut
- c. Dapat menjelaskan potongan ikan dan hasil laut dan penggunaannya
- d. Dapat mengidentifikasi hasil olah ikan dan hasil laut

A. Pengertian Ikan dan hasil laut

Ikan atau biasa disebut fish diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua

yaitu *fin fish* (ikan berkulit lunak) yang disebut ikan, dan *shellfish* yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Bagian luar ikan tertutup sisik, sedangkan bagian luar kerang-kerangan tertutup kulit keras. Ikan yang biasa dipakai dalam pengolahan makanan sebagian besar berasal dari laut, hanya sebagian kecil ditangkap di air tawar, seperti sungai, danau dan kolam-kolam ikan. Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat, karena itu apabila dikaitkan dengan pengolahan, ikan akan lebih cepat masak dibandingkan dengan daging.

Banyak sekali bahan pangan yang dihasilkan dari perairan antara lain ikan, udang kerang/kepiting, cumi-cumi dan sebagainya. Ikan pada umumnya lebih banyak dikenal daripada hasil perikanan yang lain karena jenis tersebut yang paling banyak ditangkap dan dikonsumsi. Sebagai bahan pangan, kedudukan ikan menjadi sangat penting karena ikan merupakan sumber protein hewani yang potensial :

1. Kandungan protein 15-24% tergantung jenis ikan.
2. Daya cerna 95%.

B. Struktur Daging Ikan

Daging ikan :

3. Tersusun oleh otot bergaris melintang/otot lurik
4. Berdasarkan warna jaringan :
 - c. Daging warna putih
 - d. Daging warna merah

C. Pengelompokan Hasil Perikanan

1. Berdasarkan tempat hidup dan sifat-sifatnya :
 - a. Perikanan laut dengan penangkapan atau dengan budidaya
 - b. Perikanan darat atau hasil perikanan air tawar
2. FAO mengelompokkan tujuh sumber perikanan yaitu :
 - a. Ikan darat dan diodranisus
 - b. Ikan laut
 - c. Crustacea, molusca dan lain-lain avertebrata
 - d. Anjing laut dan berbagai mamalia perairan
 - e. Paus
 - f. Berbagai binatang air (penyu, kura-kura, kodok dsb)
 - g. Tanaman air (rumput laut, ganging laut)
3. Perikanan darat yang banyak diusahakan: ikan gurameh, nila, mujair, tawes, mas, bandeng, kakap, udang windu lele dsb.
4. Perikanan laut berdasarkan daerah penangkapan :

No	Golongan	Deskripsi	Contoh
1	Demersial	Jenis-jenis ikan yang ditangkap dari daerah lautan yang dalam	Cod, haddock
2	Pelagik kecil	Jenis-jenis ikan kecil yang hidupnya di daerah permukaan laut	Herring
3	Pelagik besar	Jenis-jenis ikan besar yang hidupnya di daerah permukaan laut	Tongkol, sarden, mackerel
4	. Anadromus	Ikan yang mula-mula hidup di air laut, kemudian migrasi ke air tawar lalu ke pertemuannya	Salem, bandeng
5	Catradomus	Ikan yang mula-mula hidup di air tawar, kemudian migrasi ke air laut lalu ke pertemuannya	Belut laut

6	Crustacea	Bangsa udang-udangan	Udang, lobster, rajungan kepiting,
7	Moluska	Hewan lunak yang tubuhnya ditutupi cangkang yang keras	Tiram, kerang
8	Cephalopoda	Hewan laut yang kakinya tumbuh di daerah kepala	Cumi-cumi, gurita, sotong
9	Micellaneous	Tidak dapat digolongkan pada golongan diatas	Jellyfish (ubur-ubur)

Berdasarkan kandungan lemaknya :

1. *Lean fish* atau ikan tak berlemak/rendah rendah memiliki kadar lemak 2 % atau kurang dari 2 %. Ikan berlemak rendah antara lain kerang (*clam*), *cod*, *lobster* atau (udang laut), *scallop*, *flounder*, *halibut*, bekasang, bawal, gabus dan mullet.
2. *Medium fat fish* atau ikan berlemak sedang/medium memiliki kandungan kadar lemak antara 2 - 5 %. Ikan berlemak sedang antara lain ikan mas, rajungan (*crab*), *carp*, udang dan ikan ekor kuning.
3. *Fat fish* atau ikan berlemak tinggi memiliki kadar lemak 6 - 20 %. Fatfish memiliki pigmen warna lebih banyak dibandingkan jenis lainnya, sehingga ikan-ikan golongan ini dapat terlihat kuning ataupun pink dibandingkan *lean fish*. Golongan ikan berlemak tinggi antara lain *herring*, *mackerel*, salmon, sardin, tuna, tawes, sepat, tembang dan belut.

D. Cara Memilih Ikan

Memilih ikan harus yang mempunyai mutu yang terbaik. Cara memilih ikan bisa dengan menggunakan indra penglihatan, perabaan dan penciuman. Melalui panca indra tersebut dalam memilih ikan harus memenuhi kriteria :

1. Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih. Berbeda dengan ikan yang busuk, maka kulit ikan akan menjadi kusam atau suram dan tidak segar lagi.
2. Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat.
3. Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut jika ditekan cepat kembali pada keadaan rigor mortis atau belum membusuk atau rusak.
4. Bagian insang ikan masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.
5. Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, segar serta tidak tenggelam pada rongganya.
6. Ikan yang masih segar mempunyai bau yang masih segar. Jika kedapatan ikan berbau amoniak atau belerang berarti ikan sudah busuk.
7. Sebaliknya ikan yang kurang segar mempunyai tanda :
 1. Mata : suram, pucat dan keruh, bila ditekan biji mata akan hancur dan tidak muncul kembali.
 2. Insang : kotor dan penuh dengan cairan yang melekat, tidak berwarna merah.
 3. Sisik : mudah lepas dari badan ikan.
 4. Bau : mulai mengeluarkan bau kurang sedap (ammonia), berbau basi atau asam.
 5. Tubuh lembek.

E. Mutu ikan

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah sekali busuk. Tanpa penanganan yang baik, segera setelah ikan ditangkap maka akan mengalami penurunan mutu yang drastis, biasanya didahului dengan kekakuan kemudian terjadi pembusukan.

Mutu ikan ditentukan oleh tingkat kesegarannya. Pengertian kesegaran ada dua pertimbangan penting :

1. Waktu : dapat berarti baru ditangkap, tidak disimpan dan tidak diawetkan
2. Mutu : mutunya masih asli dan belum mengalami kemunduran mutu.

Kriteria mutu ikan :

1. Kualitas penyimpanan
2. Penampakan dan bau
3. Perubahan flavor, tekstur dan penampakan yang normal.

Mutu dan kesegaran ikan diuji dengan berbagai metode :

1. Metode indrawi : ditujukan pada faktor-faktor mutu seperti :
 - a. Rupa yaitu mengamati perubahan yang terjadi pada insang, mata, lendir, permukaan badan, sayatan daging dan isi perut.
 - b. Bau dan flavor : umumnya bau dan flavor ikan berubah dari segar meningkat ke datar (plain), amis (fishy), manis (sweet), asam (sour), berbau (stale), busuk dan akhirnya tahap bau menusuk.
2. Metode kimia : kesegaran ikan ditentukan dengan cara mengukur komponen yang terbentuk selama proses pembusukan ikan setelah ikan mati :
 - a. Setelah ikan mati, ikan akan mengalami rigor mortis yaitu ikan mengalami kekakuan karena adanya penggabungan aktin dan myosin menjadi aktomiosin.
 - b. Pasca rigor, daging akan lunak kembali.
 - c. Sejalan dengan proses diatas terbentuk beberapa senyawa yang sesuai dengan kemunduran mutu ikan yaitu TMA (Trimetil Amin), asam laktat, senyawa-senyawa basa nitrogen, asam amino dan lain-lain yang sebagian besar terbentuk akibat aktivitas mikrobia.

F. Langkah – Langkah Pembersihan Ikan

1. Cuci ikan yang akan dibersihkan untuk melepaskan semua kotoran dan pasir yang mungkin masih melekat pada badan ikan.
2. Potong semua sirip dan insang, kemudian keluarkan insangnya.
3. Buat torehan dari lubang dubur menuju lubang kepala.
4. Keluarkan semua bagian isi perut dan bagian dalam lainnya.
5. Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang.
6. Buang sisik semua ikan bila diperlukan.
7. Cuci dan bilas, kemudian keringkan pada suatu tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

G. Penanganan dan kerusakan ikan

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang bersifat *perishable*. Oleh karena itu penanganan yang baik pada ikan setelah dipanen mutlak dipanen. Ikan akan mudah mengalami kemunduran mutu segera setelah ditangkap dengan cepat karena ikan mengalami fase rigor mortis yang jauh lebih cepat dibanding ternak potong. Ikan mengalami rigor mortis dari beberapa menit sampai beberapa jam setelah ikan mati, sedangkan hewan ternak potong mengalami fase rigor mortis dari 24-48 jam. Hal ini disebabkan karena kandungan glikogen yang rendah dalam daging ikan.

Tindakan pengawetan ikan bertujuan memperlambat terjadinya proses pembusukan atau kerusakan pada ikan tersebut. Untuk mempertahankan keawetan ikan, maka proses rigor mortis harus diperlambat selama mungkin agar pertumbuhan bakteri dan reaksi enzimatik dapat dicegah.

Cara-cara perawatan ikan :

1. Dengan memelihara ikan tetap hidup

Dijumpai untuk keperluan khusus dan kebanyakan dikerjakan untuk ikan-ikan air tawar. Penanganannya masih bersifat tradisional dan jumlah ikan tidak banyak.

Tujuan utama : agar pada waktu dipasarkan, ikan masih dalam keadaan hidup dan dalam kondisi yang sesegar-segarinya.

Penanganan dikerjakan dengan dua cara :

- a. Cara “pemberokan” apabila ikan ditampung dalam kolam sementara (kolam pemberokan) atau ditampung pada berok yang terbuat dari bambu yang dianyam seperti kreneng kemudian direndam dalam air.
- b. Penanganan ikan hidup dengan keramba apabila ikan akan diangkat ke daerah-daerah yang sedikit jauh dari tempat penangkapan.

2. Menurunkan suhu ikan mati

Penanganan ikan mati lebih mudah dikerjakan daripada ikan hidup.

Tujuan : mempertahankan kesegaran ikan selama mungkin dengan cara mendinginkan (menurunkan suhu penyimpanan) ikan, sehingga kesegaran ikan sama atau mendekati sama dengan keadaan ikan pada waktu baru saja ditangkap

➤ Cara-cara tradisional yang masih dilakukan :

- a. Dengan cara sering membasahi ikan dengan air. Cara ini sangat tidak menguntungkan dan mutu ikan yang diperoleh juga sangat rendah. Cara ini tidak dianjurkan dalam pengolahan ikan.
- b. Menutup ikan yang ditangkap dengan kain (terpal) basah atau rerumputan kering yang dibasahi dengan air. Cara ini tidak memberikan hasil yang memuaskan.

➤ Cara yang lebih baik yang dikerjakan oleh nelayan :

- a. Memberikan pecahan es pada hasil tangkapan (ikan). Dengan cara ini suhu dapat diturunkan sampai suhu 4°C, tetapi tidak lama dapat dipertahankan dan harus sering diganti esnya.
- b. Memberikan pecahan es yang dicampur dengan garam. Suhu yang dicapai dapat lebih rendah lagi.

➤ Cara yang sudah modern : dengan mesin pendingin : pendinginan dan pemberkuan.

H. Metode Pengawetan Ikan

➤ Ditinjau dari produk akhir yang dikehendaki :

1. Pengawetan ikan segar
2. Pengawetan untuk mendapatkan produk-produk olahan ikan

➤ Ditinjau dari cara pengawetan :

1. Pengawetan dengan pengaturan suhu : pendinginan, pembekuan, pengeringan, pengasapan dan pengalengan.
2. Pengawetan dengan menggunakan bahan-bahan kimia pengawetan, pencukaian.
3. Pengawetan dengan mikrobiologi.

➤ Perlakuan pendahuluan sebelum pengawetan

1. Pencucian, untuk menghilangkan kotoran-kotoran dan lendir.

2. Pencucian dilakukan pada ikan yang baru ditangkap maupun sesudah mengalami penyiangan
3. Menyiangi ikan, yaitu membuang sirip-sirip, sisik, isi perut, dan kadang-kadang juga memotong kepala ikan. Pada jenis-jenis udang tertentu, menyiangi adalah memotong kepalanya dan menguliti tinggal dagingnya saja
4. Membelah atau memotong ikan untuk menyesuaikan ukuran ikan dengan kebutuhannya
5. Mengadakan sortasi, yaitu memisahkan ikan-ikan dalam jenis-jenis, ukuran dan kesegaran yang seragam
6. Pada hasil-hasil perikanan tertentu diperlukan perlakuan-perlakuan khusus, misalnya :
 - a. Kepiting dan rajungan harus diikat supaya tidak membahayakan, kemudian dicuci bersih.
 - b. kerang dcuci bersih. Bila hendak diambil dagingnya atau dikalengkan, direbus terlebih dahulu untuk memudahkan melepaskan daging dari kulitnya.
 - c. Cumi-cumi harus tidak boleh mengeluarkan cairannya yang berwarna biru hitam karena akan menyebabkan kenampakan dagingnya tidak menarik.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	HAND OUT PEMBELAJARAN DASAR KOMPETENSI KEJURUAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: 25 Agustus 2014	Hal. 1 dari 5
	Semster I	UNGGAS		120 menit

PERTEMUAN : Ke - 2

MATA PELAJARAN : Pengetahuan Bahan Makanan

POKOK MATERI : Mendeskripsikan Bahan Makanan dari Unggas dan hasil Olahnyanya

- e. Dapat mendiskripsikan pengertian unggas
- f. Dapat menjelaskan klasifikasi unggas
- g. Dapat menjelaskan potongan unggas dan penggunaannya
- h. Dapat mengidentifikasi hasil olah unggas

A. Pengertian Unggas

Unggas adalah jenis hewan ternak kelompok burung yang dimanfaatkan untuk daging dan/atau telurnya. Beberapa macam unggas yang sering diusahakan adalah ayam, itik, kalkun, puyuh, burung dara, namun yang paling banyak diusahakan adalah ayam. Orang mengusahakan unggas biasanya untuk dua tujuan yaitu diambil dagingnya dan diambil telurnya. Namun ada yang diusahakan untuk diambil dagingnya saja atau telurnya saja.

Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging yaitu : air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot dan elemen-elemen lain.

B. Klasifikasi Unggas

1. Unggas Penghasil Daging

- a. Ayam kampung
Ayam ini dikenal sebagai ayam buras (bukan ras) atau ayam local.
Misalkan : ayam sumatera, ayam kedu, ayam nunukan.
Ayam ini umumnya diusahakan sebagai ayam dwiguna yaitu selain sebagai penghasil daging juga penghasil telur
- b. Ayam ras
Ayam pedaging adalah ayam yang berumur dibawah delapan minggu dimana dagingnya lembut (empuk dan gurih) dengan bobot 1,3 –2,0 kg.
- c. Ayam Cull
Biasanya berasal dari ayam petelur yang sudah afkir. Ciri-ciri ayam petelur tipe berat adalah kepala yang bersih, bulu-bulu yang kering dan rapi.

Klasifikasi ayam :

- 1) *Poussen*, ayam yang berumur 4-6 minggu, digunakan untuk *roasting* dan *grilling*.
- 2) *Pouted rein*, jenis broiler yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven, digunakan untuk *roasting*, *grilling*, *saute*, *casserole dish*, *supreme*, dan *pie*.
- 3) *Pouparde*, ayam yang sudah besar, digunakan untuk *roasting*, *broiling*, dan *galantine*.

- 4) *Chapon*. ayam pedaging dan mengandung banyak lemak, digunakan untuk roasting.

Kriteria ayam yang baik adalah:

- a. Mempunyai badan yang besar dan montok.
- b. Tulang dada masih mempunyai tulang rawan.
- c. Dagingnya segar.
- d. Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerah meraban.
- e. Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai taji.
- f. Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit.
- g. Memiliki mata yang segar dan cerah.

2. Unggas non Ayam

a. Angsa

b. *Goose*

1) *Gooseling* (angsa muda)

Umur : 3-5 bulan

Berat : 2-3 kg

Kegunaan : dipanggang (*roasting*), direbus

2) *Goose* (angsa dewasa)

Umur : 6-9 bulan

Berat : 3-7 kg

Kegunaan : Pot roasting, boiling

c. Kalkun (*Turkey*)

Di Indonesia kalkun hanya sebagai binatang peliharaan, sedangkan dinegara barat dijual dalam bentuk dibekukan yang siap untuk di oven.

1) *Young Turkey* (Kalkun Muda)

Umur : 3-4 bulan

Berat : 2-3 kg

Teknik olah : dipanggang (*roasting*), digoreng (*Frying*)

2) *Yearling Turkey* (Kalkun dewasa)

Umur : 5-7 bulan

Berat : 4-7 kg

Teknik Olah : dipanggang (*roasting, grilling*)

3) *Large Turkey* (Kalkun)

Umur : >10 bulan

Berat : >8kg

Teknik Olah : *Boiling* dan *stewing*

d. Itik

Budidaya itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging itik. Macam-macam itik diantaranya: bebek jawa, bebek alabio, bebek bali, bebek manila, bebek peking dan lain-lain.

e. Burung Merpati

Burung merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda. Digunakan untuk masakan masakan tionghoa, berupa masakan tim atau burung dara goreng.

b. Komponen Karkas

Daging ayam disebut berkualitas tinggi karena mudah dicerna dan diserap serta mengandung asam amino yang dibutuhkan tubuh.

Komposisi daging ayam dibandingkan daging hewan lain:

Jenis Daging	Protein	Air	Lemak
Ayam	20,6	73,7	4,7
Sapi	21,5	69,5	8,0
Kambing	19,5	71,5	7,0
Babi	19,5	69,5	9,0

1. Otot

Komponen yang paling mahal adalah otot. bagian otot terbesar adalah bagian dada. Fungsi otot yang utama adalah untuk menggerakkan tubuh, menutupi tulang dan membentuk tubuh.

2. Lemak

Presentase lemak pada ayam betina lebih tinggi daripada ayam jantan.

3. Tulang

Tulang unggas ringan tetapi kuat dan kompak, karena mengandung garam kalsium. Tulang disamping merupakan kerangka bagi tubuh dan tempat bertautnya daging juga berfungsi melindungi organ tubuh.

4. Kulit

Fungsi kulit adalah melindungi bagian dalam kulit dari cahaya, sekaligus pengatur suhu/temperature tubuh.

c. Klasifikasi Mutu Karkas Ayam

Kalsifikasi atau pengkelasan mutu (grading) adalah usaha menggolongkan komoditi menjadi beberapa kelas mutu, pengkelasan mutu ini didasarkan pada standar mutu yang sudah ada. Sedangkan standar mutu ditentukan berdasarkan atribut mutu yaitu karakteristik yang mempengaruhi mutu. Tujuan pengkelasan mutu ini adalah untuk menghindarkan pemalsuan.

d. Kualitas Unggas

Kualitas unggas yang baik ditentukan oleh:

1. Bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya.
2. Tekstur daging lembut.
3. Bagian dada tampak berisi.
4. Bagian paha tidak keras.
5. Aroma segar
6. Karkas utuh

e. Persiapan Pengolahan Karkas

1. Inspeksi ante mortem

Inspeksi ante mortem pada ayam hidup bertujuan untuk memeriksa kesehatan ayam.

2. Penyembelihan

3. Penuntasan darah

4. Penyeduhan

Tujuan : memudahkan proses pencabutan bulu pada tahap berikutnya.

5. Pencabutan bulu

Ada tiga jenis bulu : bulu besar, bulu halus, dan bulu rambut.

6. Dressing

(pemotongan kepala, pemisahan leher, pengambilan jerohan)

7. Pencucian

Tujuan : untuk membersihkan karkas ayam dari kotoran.

8. Pengemasan dan penyimpanan

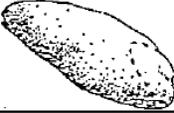
Tujuan :

- a. Melindungi karkas dari kotoran
- b. Memudahkan penyimpanan dan pemanasan

f. **Teknik Memotong Ayam atau Unggas**

Teknik memotong unggas terlebih dahulu harus mengetahui bagian-bagiannya. Pengetahuan anatomi dan pengenalan kerangka sangat dibutuhkan sebelum memotong ayam menjadl bagian tertentu, tujuannya adaiiah membuat potongan yang tepat, mengurangi trimming atau serpihan daging yang mungkin masih melekat pada tulang dan mempercepat proses pemotongan.

g. **Nama – nama Potongan Karkas :**

	
1. Wings	2. Thigh
	
3. Meat Attached	4. Drumstick
	
5. Supreme	Breast

Gambar Potongan Karkas

h. **Cara Penyimpanan Unggas**

Untuk menjaga kwalittas unggas, maka ada beberapa hal yang peerlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

1. Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelulm disimpan.
2. Simpan dalam ruang pendingin (*refrigerator*) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (*frezeer*) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belim digunakan.

i. **Kasus**

1. Avian Influenza (Flu Burung)
2. Ayam tiren
3. Ayam disuntik air
4. Daging ayam berformalin

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	HAND OUT PEMBELAJARAN DASAR KOMPETENSI KEJURUAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: 22 Agustus 2014	Hal. 1 dari 5
	Semster I	DAGING		180 menit

PERTEMUAN : Ke - 1
MATA PELAJARAN : Pengetahuan Bahan Makanan
POKOK MATERI : Mendeskripsikan Bahan Makanan dari Daging dan hasil Olahnyanya

- a. Dapat mendiskripsikan pengertian daging
- b. Dapat menjelaskan klasifikasi daging
- c. Dapat menjelaskan potongan daging dan penggunaannya
- d. Dapat mengidentifikasi hasil olah daging

A. Pengertian Daging

Daging merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi.

Keunggulan daging :

- a. Mutu proteinnya tinggi, sebab pada daging terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang.
- b. Protein daging lebih mudah dicerna ketimbang yang bersasal dari nabati.
- c. Bahan pangan ini juga mengandung beberapa jenis mineral dan vitamin.

Daging adalah salah satu komoditi yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan tubuh akan zat-zat gizi protein dimana protein daging mengandung susunan asam amino yang lengkap.

B. Jenis – Jenis Daging

- i. Beef (daging sapi)
 - a. Sapi perah jantan
 - b. Sapi potong : Brahman, sapi Madura, sapi bali, ras Ongola
- j. Veal (daging sapi muda)
- k. Lamb (daging kambing) : angora, Anglo Sanen
- l. Sheep (Domba) : Karakul, Romnev
- m. Pork (babi) : Babi asli Indonesia, Polland China
- n. Buffalo (Kerbau)

C. Macam – Macam Potongan Daging

1. *Chateau briand*, dipotong dari bagian kepala fillet, berat 200-400 gr dan tebal 2,5-6 cm, dihidangkan untuk 2-3 orang
2. *Tournedos*, dipotong dari bagian tengah fillet , berat 180-200 gr dan tebal 2-2,5 cm
3. *Fillet steak*, dipotong dari bagian tengah fillet, berat 175-180 gr dan tebal 1,5-2 cm
4. *Rib*, diambil dari bagian iga

D. Struktur dan komposisi daging

Jaringan tubuh hewan terdiri dari komponen-komponen fisik, seperti kulit, jaringan lemak, jaringan otot, jaringan ikat, tulang, jaringan pembuluh darah dan aringan syaraf. Jaringan otot, jaringan lemak, jaringan ikat, tulang dan tulang rawan merupakan komponen fisik yang utama.

E. Karakteristik Daging

1. Ciri-ciri daging sapi yang baik :
 - a. Daging sapi yang bagus adalah berwarna merah cerah, tidak terdapat bercak gelap dengan permukaan yang mengkilap. Selain itu, daging sapi yang baik memiliki serat halus, dengan lemak berwarna kekuningan.
 - b. Daging sapi yang kaku dan berwarna gelap menunjukkan pemotongan dilakukan pada saat tidak tepat, sebut saja hewan dalam keadaan stres atau tidak diistirahatkan sebelum dilakukan pemotongan. Sementara itu, daging yang berwarna cokelat menandakan sudah terkena udara terlalu lama.
 - c. Daging sapi tidak memiliki bau asam atau berbau busuk.
 - d. Daging yang segar tidak lengket di tangan, kenyal, dan tidak lembek bila dipegang. Jika dipegang terasa basah dan lengket, pertanda daging sudah tidak segar.
2. Ciri-ciri daging kambing yang baik, antara lain:
 - a. Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus
 - b. Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
 - c. Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
 - d. Dagingnya melekat pada tulang
3. Ciri-ciri daging babi yang baik, antara lain:
 - a. Warna daging merah muda dan cerah
 - b. Tekstur daging lembut dingin, serat-serat daging halus
 - c. Warna lemak pada daging babi putih bersih

F. Langkah pembersihan

1. Pilihlah daging sesuai menu yang diolah
2. Lap atau cucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang menempel pada daging.
3. Potong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak dipergunakan.
4. Tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes

G. Hal- hal yang harus diketahui sebelum proses pengolahan daging :

1. Perubahan-perubahan daging setelah dipotong.
Pada saat hewan dipotong, dalam beberapa jam akan terjadi peristiwa rigormortis yang berkaitan dengan kontraksi otot dan meningkatnya kekerasan daging.
2. Perubahan Warna
3. Perubahan Flavor
Hal ini diperkirakan akibat pembentukan asam laktat yang menumpuk setelah hewan dipotong. Setelah fase rigormortis terlewati, daging menjadi empuk, lebih juicy dan lebih beraroma.
4. Kecepatan pelayuan tergantung pada waktu dan suhu penyimpanan.
5. Banyak sedikitnya serat daging

H. Karkas Sapi yang Sedang Dalam Proses Aging/Pelayuan

1. Perubahan warna daging
 - a. Warna merah ungu menjadi merah cerah. Apabila tersedia oksigen dalam jumlah yang cukup maka *oksihemoglobin* berbalik membentuk *myoglobin* sehingga warna berubah menjadi merah ungu.
 - b. Perubahan warna merah cerah menjadi coklat atau pink akan terjadi apabila daging berhubungan dengan udara terlalu lama.
 - c. Perubahan warna merah ungu atau merah cerah menjadi merah oleh pengaruh bahan pengawet.

d. Perubahan flavor

2. Perubahan flavor

Flavor daging sangat terutama ditentukan oleh bahan ekstraktif nitrogen dan non-nitrogen. Diperkirakan adanya (*maillard*) sangat berperan dalam pembentukan flavor daging.

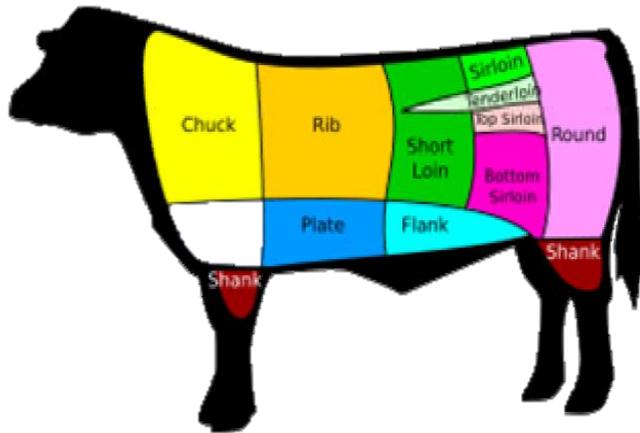
3. Banyak sedikitnya serat daging Daging yang banyak uratnya biasanya diperoleh dari otot yang digerakan. Contohnya daging pada kaki yang mempunyai urat lebih banyak dari daging yang ada pada bagian belakang.



KARKAS DAGING SAPI

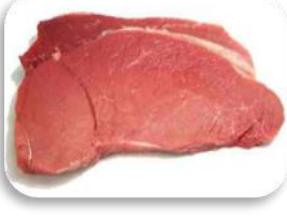
I. Karkas

a. Bagian Daging Sapi (Beef)



Bagian – Bagian Sapi

No	Nama	Arti	Gambar
1.	Chuck	Lumusir	
2.	Rib	Iga	

3.	Short Loin		
4.	Sirloin	Has Luar	
5.	Thenderloin	Has Dalam	
6.	Rib Sirloin	Iga khas luar	
7.	Buttom Sirloin		
8.	Round	Pantat	
9.	Brisket	Dada	
10.	Plate		
11.	Flank	Perut	
12.	Shank	Kaki	

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	HAND OUT PEMBELAJARAN DASAR KOMPETENSI KEJURUAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: 22 Agustus 2014	Hal. 1 dari 6
	Semster I	TUMPENG		120 menit

PERTEMUAN KE : 2

MATA PELAJARAN : Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus

POKOK MATERI : Hidangan Tumpeng

- a. Pengertian Tumpeng
- b. Identifikasi macam-macam Tumpeng
- c. Manfaat/Fungsi Tumpeng
- d. Komponen Tumpeng
- e. Cara penyajian Tumpeng

Uraian Materi

A. Pengertian Tumpeng

Tumpeng adalah nasi yang berbentuk kerucut dan pada umumnya tinggi kerucut lebih besar daripada diameter lingkaran dasar kerucutnya. Tumpeng pada umumnya dibuat dari nasi putih, namun kadang-kadang dibuat juga dari nasi gurih atau nasi kuning. Saat ini Tumpeng dibuat dengan warna-warni seperti : kuning, *orange*, merah, hijau, dan lain-lain.



Gambar Tumpeng

Pewarnaan Tumpeng ini sebenarnya dapat merubah makna atau arti yang terkandung dalam Tumpeng. Dahulu, Tumpeng dibuat dengan alat yang terbuat dari anyaman bambu yang disebut "*kukusan*", tetapi sekarang telah ada cetakan Tumpeng yang terbuat dari logam untuk memudahkan membentuk Tumpeng. Tumpeng ditata dalam wadah "*tampah*" yang diberi alas daun pisang yang dibentuk dan dihias cantik. Di sekeliling tumpeng terdapat aneka lauk – pauk yang jenisnya tergantung pada jenis/nama Tumpeng tersebut.

Tumpeng merupakan kependekan dari "*tumapaking penguripan-tumindak lempeng-tumuju Pangeran*", yang artinya berkiblatlah kepada pemikiran bahwa manusia itu harus hidup menuju jalan Tuhan Yang Maha Esa.

B. Macam – Macam Tumpeng

Tumpeng mendapatkan tempat tersendiri dalam kehidupan masyarakat Jawa, tidak hanya disajikan dan digunakan sembarangan untuk keperluan sehari-hari.

Ada berbagai macam jenis Tumpeng yang terdapat dalam kehidupan masyarakat Jawa, diantaranya sebagai berikut :

1. Menyongsong kehidupan.
Misalnya : Ebor- ebor, Jaganan, Punaran, Tumpangan, Tingkeban, Bulus Angrem, dan Procotan.
2. Menyambut berbagai peristiwa kehidupan.
Misalnya : Brokohan, Sepasaran, Puputan, Selapanan, Tedhak Sinten, Sunatan, Tetesan, Pangur, Tindhik, Tarapan, Siraman, Midodareni, Akad Nikah dan Daup.
3. Memperingati meninggalnya orang yang telah meninggal dunia.
Misalnya : Sur Tanah, Nelung Dina, Mitung Dina, Matang Puluh Dina, Nyatus Dina, Mendhak Dina, Mendhak Sepisan, Mendhak Pindho, Nyewu, dan Kol-kolan.
4. Memulai kegiatan bersama.
Misalnya : Bersih Desa, Nyandran, Tandur, Labuh, Ngalangi/menangkap ikan, dan Ngarap Siti.
5. Mengadakan kegiatan tertentu.
Misalnya : Sedekah Raja/Hajat Dalem, Siraman Pusaka, mendirikan rumah, menggali sumur, Boyongan, memuliakan para Nabi dan Wali, Muludan, serta keperluan pribadi yang lainnya.

C. Manfaat /Fungsi Tumpeng

Tumpeng dalam kehidupan masyarakat Jawa dibuat apabila masyarakat mempunyai keperluan penting yang umumnya bersifat ritual. Tradisi menyajikan Tumpeng dalam berbagai acara yang terkait dengan kehidupan manusia antara lain :

1. Untuk mensyukuri nikmat Tuhan.
2. Memohon perlindungan dan keselamatan.
3. Memperingati peristiwa-peristiwa penting.
4. Untuk menyampaikan keinginan tertentu agar terkabul.

D. Komponen Tumpeng

Selain bentuknya yang mengandung makna khusus, Tumpeng beserta kelengkapannya merupakan sarana dari manusia untuk memohon perlindungan, keselamatan, kesejahteraan, maupun memiliki maksud kepada lingkungannya. Harapan atau keinginan pemangku hajat disampaikan atau diungkapkan dengan simbol-simbol yang terdapat pada Tumpeng dan kelengkapannya. Setiap hajat atau upacara tertentu menggunakan Tumpeng dan kelengkapan yang berbeda, disesuaikan dengan tujuan atau harapan yang hendak dicapai oleh pemangku hajat.

Kelengkapan Tumpeng sangat bervariasi, yaitu dapat berupa bahan pangan dan makanan seperti sayuran (segar atau diolah), buah (muda, ranum atau diolah), telur (ayam atau itik), daging (ayam, sapi, kambing yang diolah menjadi berbagai

macam masakan), biji-bijian dan umbi, aneka macam olahan beras dan ketan (bubur, jadah, kudapan), aneka kudapan, dan lauk – pauk lainnya.



Gambar Tumpeng

Selain itu kelengkapan Tumpeng bisa juga berupa benda-benda khusus seperti abon, kembang setaman, sirih pinang, bedak dingin, batok bolu, dan kemenyan. Pada lingkungan masyarakat tertentu ada pula kelengkapan Tumpeng yang berupa benda atau barang sesuai dengan kegiatan pokok masyarakat setempat, seperti alat-alat untuk menangkap ikan (pancing, jaring, tumbak, jenu atau racun ikan) yang umumnya pada masyarakat nelayan.

E. Makna Tumpeng

1. Ayam

Ayam yang diolah biasanya adalah ayam ingkung. Ayam ini melambangkan keikhlasan dalam berkorban.

2. Ikan

Ikan lele melambangkan kerendahan hati sesuai dengan kebiasaan hidup ikan lele yang selalu berenang di dasar sungai/kolam.

3. Ikan Teri

Kadang hewan air hanya diwakili oleh ikan teri dalam bentuk rempeyek atau ikan pethek yang digoreng dalam balutan tepung. Keduanya melambangkan kerukunan karena ikan ini selalu hidup bergerombol.

4. Telur

Telur melambangkan tindakan yang harus kita lakukan dalam kehidupan yakni menyusun rencana dengan baik, bekerja sesuai rencana dan mengevaluasi hasilnya.

5. Gudhangan

Gudhangan/urap sayuran diwakili tumbuhan darat. Jenis sayuran yang digunakan tidak boleh sembarangan, karena tiap sayuran mengandung arti yang berbeda. Sayuran yang harus ada diantaranya :

a. Kangkung

Kangkung dapat hidup di darat dan di air, yang diharapkan bahwa manusia harus sanggup hidup dimana saja dan dalam kondisi apa saja.

b. Bayam

Bayam melambangkan kehidupan yang ayem tentram (aman dan damai).

c. Kacang panjang

Mengandung harapan agar diberi umur panjang seperti kacang panjang yang pada umumnya tidak dibuat sebagai hidangan tetapi sebagai hiasan yang mengelilingi Tumpeng.

d. Kluwih

Harapannya agar rejeki selalu berlebih atau luwih. Kluwih juga melambangkan kepandaian yaitu agar bisa selalu unggul dibanding orang lain dimanapun kita berada.

e. Lain-lain

Lauk – pauk lain yang digunakan pada Tumpeng antara lain, perkedel, tahu dan tempe bacem, serta sambal kering (kering tempe, kering kentang, atau kering dendeng).

F. Penyajian Tumpeng

Pada acara kenduri atau selamatan selalu dihidangkan Tumpeng dengan kelengkapan yang dapat menciptakan nuansa tersendiri pada setiap acara. Dalam acara ritual selalu dilakukan pemotongan Tumpeng oleh Tokoh dalam pertemuan/ selamatan/kenduri, dan pemotongan selalu dilakukan dibagian atas Tumpeng.

Hal ini mempunyai makna agar maksud pemangku hajat akan tercapai dengan hasil yang paling baik, yang dilambangkan dengan bagian yang paling atas. Potongan Tumpeng biasanya diberikan pada seseorang yang dianggap paling istimewa atau yang dihormati sebagai ungkapan rasa hormat dan sayang.



Mengepung Tumpeng

Namun, memotong Tumpeng dapat mempunyai konotasi yang tidak positif. Memotong Tumpeng dapat diartikan memotong hubungan manusia dengan Tuhannya. Karena itu, agar tidak bermakna negatif, memotong Tumpeng diganti dengan mengepung Tumpeng yang berarti bersama-sama mengambil sebagian dari Tumpeng itu untuk dinikmati bersama. Sebaiknya, mengambil bagian Tumpeng dilakukan dengan lengkap dari Tumpeng hingga seluruh pelengkap Tumpeng yaitu berupa sayuran dan lauk-pauknya. Dengan demikian, seluruh cita rasa dari Tumpeng dapat dirasakan sekaligus.

G. Contoh Jenis Tumpeng

1. Tumpeng Adem-ademan / Asrep-Asrepan

Tumpeng ini dibuat dari nasi putih, pada bagian lereng puncak Tumpeng dikalungi sobekan daun pisang. Tumpeng ini melambangkan pengharapan agar makhluk halus yang menghuni keraton dan sekitarnya memberikan susana sejuk,

dalam arti membuat suasana selalu tenang, tidak mengganggu kegiatan yang sedang berlangsung.



Gambar Tumpeng Adem-Ademan

2. Tumpeng Kapuranto

Bagi orang Jawa, Tumpeng Kapuranto merupakan simbol permohonan maaf yang direpresentasikan dalam nasi Tumpeng yang berwarna biru blawu, sambal goreng daging, urap, bakmi, capcai, telur, semur daging, perkedel, acar, dan kerupuk. Lauk-pauk diletakkan mengelilingi tumpeng. Orang yang menerima Tumpeng Kapuranto sudah tahu bahwa pengirimnya bermaksud untuk meminta maaf atas kesalahannya.



Gambar Tumpeng Kapuranto

3. Tumpeng Robyong dan Tumpeng gundul

Tumpeng Robyong dibuat dari nasi putih dan puncaknya ditutup dengan lembaran telur dadar atau telur rebus. Pucuk tumpengnya juga dipasang lidi sepanjang 20 cm yang ujungnya dibungkus kapas. Lidi juga dipasang pada badan Tumpeng yang menunjukkan ke empat arah mata angin.

Robyong berarti penuh dengan hiasan, melambangkan permohonan agar orang yang membuat Tumpeng atau orang yang dibuatkan Tumpeng *diobyong-obyongi* atau dikelilingi oleh sanak keluarga, dalam acara khitanan atau hajatan.

Tumpeng Robyong biasanya disertai dengan Tumpeng Gundul yang terbuat dari nasi putih dengan lauk telur rebus. Tumpeng Gundul yang dibuat untuk selamatan weton/hari lahir Tumpeng Weton. Tumpeng Gundul menyimbolkan sikap rendah hati seseorang yang telah mencapai tingkat yang diinginkan dan dibantu oleh keluarga serta lingkungan.



Gambar Tumpeng Robyong

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	HAND OUT PEMBELAJARAN DASAR KOMPETENSI KEJURUAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: 9 Agustus 2014	Hal. 1 dari 10
	Semster I	Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus		180 menit

PERTEMUAN KE : 1 (Satu)

MATA PELAJARAN: Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus

POKOK MATERI : Hidangan menu kesempatan khusus

- f. Pengertian kesempatan khusus
- g. Identifikasi jenis – jenis kesempatan khusus
- h. Klasifikasi menu kesempatan khusus
- i. Cara penyajian menu kesempatan khusus

A. Pengertian Kesempatan Khusus

Sesuai dengan yang disarikan dari Budiningsih (2008:72) pengertian kesempatan khusus adalah penyelenggaraan suatu jamuan atau pertemuan tertentu yang diatur dan dilaksanakan dengan maksud tertentu.

Kesempatan khusus menurut Sumihar (1982:117) ialah kesempatan yang tidak terjadi setiap hari, seperti jamuan kenegaraan, arisan, rapat, konferensi, ulang tahun, pertunangan, pernikahan, dan hari keagamaan (Idul fitri, idul adha, Natal, Paskah, Galungan, Imlek). Pada kesempatan khusus memiliki ciri khas dari penataan tempat, hiasan, dan jenis hidangannya.

B. Jenis - Jenis Kesempatan Khusus

a. Kesempatan khusus untuk profesi tertentu

Kesempatan khusus untuk profesi tertentu yaitu sekelompok golongan dengan misi kegiatan yang dibawanya, seperti seminar, loka karya, pertemuan para ahli tertentu, pameran dan sebagainya. Tempat penyelenggaraannya biasanya di kantor, hotel atau restoran yang memiliki ruangan khusus untuk kelancaran kegiatan tersebut.

b. Kesempatan khusus untuk kegiatan sosial

Kesempatan khusus untuk kegiatan sosial adalah kesempatan khusus yang melibatkan masyarakat umum, seperti pesta pernikahan, makan malam memperingati tahun baru, pertunjukan kesenian, peragaan busana, arisan, ulang tahun, pertunangan, selamat, syukuran, dll.

c. Kesempatan Khusus untuk acara Keagamaan

Kesempatan khusus untuk acara keagamaan, adalah acara yang diadakan berkaitan dengan hari besar keagamaan. Misalnya, hari Raya Idul Fitri, Natal, Paskah, Imlek, dan Galungan.

d. Kesempatan khusus untuk jamuan kenegaraan

Kesempatan khusus untuk jamuan kenegaraan, adalah jamuan yang diselenggarakan untuk menyambut tamu pejabat yang mempunyai jabatan penting dalam pemerintahan. Misalnya, makan malam untuk menghormati kepala negara tertentu, pertemuan antar gubernur, dll.

C. Klasifikasi Menu

Sebelum proses penyelenggaraan makanan dilakukan, ternyata memerlukan perencanaan dan persiapan yang matang sehingga proses penyelenggaraan makanan dalam jumlah banyak dapat berjalan dengan baik. Menu dalam bahasa Inggris disebut dengan istilah “*Bill of fare*” yang berarti bon makan. Menu dalam bahasa Perancis disebut dengan istilah “*Le Menu*”, yang berarti catatan atau daftar makanan yang disajikan kepada tamu.

Menu untuk kesempatan khusus adalah menu yang disusun berdasarkan suatu kegiatan-kegiatan istimewa, misalnya menu untuk acara selamatan, ulang-tahun, pernikahan, rapat, arisan, dll. Menu yang dibuat untuk kesempatan khusus biasanya lebih istimewa dari pada menu sehari-hari, dalam hal ini dapat dihidangkan 2 sampai 3 macam lauk sekaligus begitu juga dengan makanan-makanan yang lain dibuat lebih istimewa, baik dalam segi kualitas maupun penampilannya.

Pada dasarnya ada empat klasifikasi menu:

1. Tipe *A'la Carte Menu*

A'la Carte Menu adalah satu susunan menu, dimana setiap makanan dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga tersendiri.

Ciri-ciri *A'la Carte Menu*:

- a. Mencantumkan daftar makanan selengkapnya yang dapat disediakan oleh catering atau restoran
- b. Memberi peluang yang cukup luas pada pelanggan untuk memilih makanan yang sesuai dengan selera konsumen
- c. Masing-masing makanan diberikan harga secara terpisah dan tersendiri. Beban harga yang dibayar sesuai dengan harga makanan yang dipesan
- d. Makanan akan dimasak bila dipesan, sehingga setiap pemesanan memerlukan jangka waktu tertentu untuk menunggu hingga makanan tersebut siap dihidangkan.

2. Tipe *Table d'hote Menu*

Table d'hote Menu adalah suatu daftar makanan yang tersusun dari beberapa jenis hidangan (set menu) yang mempunyai satu kesatuan harga. Biasanya menu ini ditawarkan untuk tamu yang datang dalam jumlah banyak sehingga dengan mudah pihak restoran dapat menyiapkan masakan lebih awal.

3. Tipe *Mixed Menu*

Mixed Menu merupakan menu campuran dari *a'la carte menu* dan *table d'hote menu*. Biasanya sisa dari menu atau hidangan yang masih ada dari *table d'hote menu* dilengkapi dengan menu pilihan *a'la carte menu* untuk kelengkapan hidangan.

4. Tipe *Special Party Menu*

Special party menu yaitu susunan beberapa makanan khusus yang akan dihidangkan pada suatu jamuan atau pesta yang bersifat khusus. Ada empat jenis *special party menu*, yaitu:

- a. Jamuan *coacktail party*
- b. Jamuan *business lunch*
- c. Jamuan untuk rombongan atau *group*
- d. Jamuan *state banquet* atau kenegaraan

D. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun menu hidangan dalam variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaraan di suatu lembaga.

Sebelum proses penyelenggaraan makan dilakukan, tentunya memerlukan perencanaan dan persiapan yang matang sehingga proses penyelenggaraan makan dalam jumlah banyak dapat berjalan dengan baik. Kegiatan ini dilakukan untuk melayani banyak orang (konsumen) dan dilakukan dalam kurun waktu tertentu yang cukup lama, sehingga perlu adanya perencanaan menu yang baik.

- Fungsi menu dalam kesempatan khusus ialah:
 - 1) Untuk menentukan anggaran belanja
 - 2) Menentukan peralatan yang dibutuhkan
 - 3) Menentukan waktu pengolahan
 - 4) Menentukan tenaga yang dibutuhkan
 - 5) Menentukan keterampilan yang dibutuhkan
 - 6) Menentukan teknik pengolahan makanan
 - 7) Menentukan siapa yang akan makan dan siapa yang akan masak

- Hal-hal yang mendasari penyusunan menu untuk kesempatan khusus:
 - 1) Jumlah orang yang makan atau jumlah undangan
 - 2) Siapa tamu yang akan datang
 - 3) Nilai gizi yang terkandung dalam bahan makanan
 - 4) Keuangan
 - 5) Variasi dan keseimbangan makanan
 - 6) Penampilan

E. Penyusunan Menu

Hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu untuk kesempatan khusus, yaitu:

- 1) Menghindari pengulangan, yaitu pengulangan penggunaan bahan makanan pokok, pengulangan warna bahan makanan, dan pengulangan bumbu.
- 2) Rasa hidangan yang bervariasi
- 3) Tekstur hidangan harus bervariasi
- 4) Teknik pengolahan
- 5) Nilai gizi, diharapkan nilai gizi menu sesuai standar kebutuhan gizi, yang dilengkapi dengan standar porsi dan standar resep.
- 6) Siapa tamu yang diundang
- 7) Jenis acara
- 8) Waktu penyelenggaraan acara

F. Menu untuk Acara Kesempatan Khusus

a. Menu Khusus untuk Profesi Tertentu

Jamuan makan untuk acara seminar, lokakarya, rapat atau konferensi biasa dilaksanakan pada saat makan siang disela-sela waktu istirahat pada saat rapat dan konferensi. Jamuan makan untuk rapat biasanya dihidangkan dengan menggunakan kotak makan ataupun dengan cara prasmanan.

Contoh susunan hidangan *buffet* untuk rapat:

b. Menu Khusus untuk Kegiatan Sosial

1) Menu Pesta Pernikahan

Menu untuk pesta pernikahan lebih lengkap dan mewah dari menu sehari-hari. Menu pesta Indonesia tidak terikat pada makanan khas Indonesia, tetapi sudah dipengaruhi oleh menu asing kontinental maupun oriental. Hidangan yang dipilih untuk pesta, hendaknya mudah dibuat dalam jumlah yang banyak, mudah dihidangkan dan bervariasi. Penyajian hidangan untuk pesta pernikahan sekarang sudah menggunakan cara *buffet* maupun *standing party*, sehingga memudahkan para tamu untuk mengambil

menu sesuai dengan yang diinginkan. Menu yang disajikan untuk pesta pernikahan biasanya menu lengkap dari *appetizer*, *main course*, *dessert*, serta aneka minuman.

Contoh susunan menu *buffet* untuk pernikahan:

2) Menu Selamatan

Selamatan ialah salah satu cara pengucapan syukur terhadap Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah yang dilimpahkannya seperti kelahiran seorang putra, ulang tahun, sembuh dari sakit, pindah rumah. Dapat pula selamatan digunakan untuk memperingati wafatnya seseorang. Pada umumnya yang dihidangkan pada selamatan ialah nasi tumpeng, nasi gurih, nasi kebuli, nasi megana beserta lauk-pauk yang sesuai. Selamatan dapat diselenggarakan dengan dua cara, yaitu semua tamu duduk dan makan dilantai atau secara prasmanan.

c. Menu Khusus untuk Acara Keagamaan

1) Menu Hari Raya Idul Fitri

Idul Fitri adalah hari raya umat Islam yang jatuh pada tanggal 1 Syawal pada penanggalan Hijriyah. Karena penentuan 1 Syawal yang berdasarkan peredaran bulan tersebut, maka Idul Fitri jatuh pada tanggal yang berbeda-beda setiap tahunnya apabila dilihat dari penanggalan Masehi.

Ciri khas Idul fitri, hiasannya ialah janur dan bunga beraneka warna. Hidangannya ketupat, lontong, opor ayam, semur daging, sambal goreng kentang, nasi kuning, dan aneka minuman yang menyegarkan.

2) Menu Natal

Natal dari bahasa Portugis yang berarti "kelahiran" adalah hari raya umat Kristen yang diperingati setiap tahun oleh umat Kristiani pada tanggal 25 Desember untuk memperingati hari kelahiran Yesus Kristus. Natal dirayakan dalam kebaktian malam pada tanggal 24 Desember, dan kebaktian pagi tanggal 25 Desember. Dalam tradisi barat, peringatan Natal juga mengandung aspek non-agamawi. Beberapa tradisi Natal yang berasal dari Barat antara lain adalah pohon Natal, kartu Natal, bertukar hadiah antara teman dan anggota keluarga serta kisah tentang Santa Klaus atau Sinterklas.

Ciri khas Natal, hiasannya pohon natal, dengan warna khas merah, hijau, putih dan dilengkapi dengan lampu-lampu serta lonceng. Hidangannya berupa aneka olahan ayam, tart natal, dan plum pudding.

3) Menu Paskah

Paskah adalah perayaan terpenting dalam tahun liturgi gerejawi Kristen. Bagi umat Kristen, Paskah identik dengan Yesus, yang oleh Paulus disebut sebagai "anak domba Paskah", jemaat Kristen hingga saat ini percaya bahwa Yesus disalibkan, mati dan dikuburkan, dan pada hari yang ketiga bangkit dari antara orang mati. Paskah merayakan hari kebangkitan tersebut dan merupakan perayaan yang terpenting karena memperingati peristiwa yang paling sakral dalam hidup Yesus.

Ciri utama dari perayaan Paskah adalah makan bersama keluarga di rumah masing-masing yang dilakukan pada malam hari. Hidangan utama dalam perayaan ini adalah domba Paskah dan perjamuan Paskah ini disebut *seder*, kelinci, dan olahan unggas.

4) Menu Imlek

Karena perayaan Imlek berasal dari kebudayaan petani, maka segala bentuk persembahannya adalah berupa berbagai jenis makanan. Idealnya pada setiap acara sembahyang Imlek disajikan minimal 12 macam masakan dan 12 macam kue yang mewakili lambang-lambang shio yang berjumlah 12. Di China, hidangan yang wajib adalah mie panjang umur (shiu mi) dan arak. Di Indonesia, hidangan yang dipilih biasanya hidangan yang mempunyai arti kemakmuran, panjang umur, keselamatan, kebahagiaan, yang merupakan hidangan kesukaan para leluhur.

Selain itu makanan Yee shang atau salad ikan, menurut tradisi, ketika yee shang diaduk dengan saus, ikan dan sayuran harus diangkat tinggi-tinggi di atas piring. Semakin tinggi yee sang terangkat, maka semakin baik pula peruntungan di tahun yang baru. Yee sang diaduk bersama-sama oleh orang yang duduk satu meja sambil saling mengucapkan selamat tahun baru Imlek.

Kue-kue yang dihidangkan biasanya lebih manis daripada biasanya. Diharapkan, kehidupan di tahun mendatang menjadi lebih manis. Kue yang disajikan adalah kue lapis sebagai lambang rejeki yang berlapis-lapis. Kue mangkok dan kue keranjang yang berwarna merah disusun keatas sebagai simbol kehidupan manis yang kian menanjak dan mekar seperti mangkok. Selain itu adalah lapis legit, kue nastar, kue semprit, kue mawar serta manisan kolang-kaling. Disediakan juga agar-agar yang dicetak seperti bintang sebagai simbol agar pikiran menjadi jernih dan kehidupan selanjutnya menjadi lebih terang.

Masyarakat keturunan China di Semarang pada hari ke lima belas perayaan Imlek biasanya menyediakan hidangan lontong Cap Go Meh yang terdiri dari lontong, opor ayam, lodeh terong, telur pindang, sate abing, dan sambal.

5) Menu Galungan

Hari raya Galungan: Buda Kliwon Dungulan adalah hari memperingati terciptanya alam semesta beserta isinya dan kemenangan dharma melawan adharma Umat Hindu melakukan persembahan dihadapan Sang Hyang Widhi dan Dewa Bhatara/dengan segala manifestasinya sebagai tanda puji syukur atas rahmatnya serta untuk keselamatan selanjutnya. Sedangkan penjor yang dipasang di muka tiap-tiap perumahan yaitu merupakan aturan dihadapan Bhatara Mahadewa yang berkedudukan di Gunung Agung.

Ciri khas hiasan untuk acara Galungan adalah dihiasi dengan janur, sedangkan untuk menunya adalah menu khas Bali, yaitu babi guling, ayam betutu, lawar, dan sate lilit.

d. Menu untuk Jamuan Kenegaraan

Perjamuan kenegaraan adalah suatu acara perjamuan resmi yang diadakan untuk menyambut tamu kenegaraan, acara resmi kenegaraan, perjamuan ini terikat oleh tata cara keprotokolan.

Jamuan kenegaraan bersifat sangat formal, sehingga cara penyajian makanan harus benar-benar bisa melayani tamu secara baik dan memuaskan. Untuk acara jamuan kenegaraan penyajian makanan dilakukan dengan cara *american service* maupun dengan *russian service*. Menu yang disajikan untuk acara ini lebih istimewa. Biasanya menu yang dihidangkan adalah makanan khas dari suatu negara atau daerah yang menjadi tuan rumah perjamuan. Akan tetapi tamu untuk jamuan kenegaraan yang berasal dari negara lain, dan memiliki perbedaan sangat mencolok dari segi makanan yang dikonsumsi.

Maka disajikan menu-menu yang sudah lazim digunakan untuk perjamuan internasional, biasanya disajikan menu-menu kontinental.

G. Pengadaan Peralatan

Peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk acara kesempatan khusus terdiri dari, ruangan sebagai tempat acara dilangsungkan, peralatan pengolahan makanan, dan peralatan tata hidang.

a. Ruangan

Ruangan yang dimaksud tidak hanya terbatas pada adanya empat dinding, lantai, dan atap saja melainkan juga meliputi area atau lokasi di luar bangunan yang dikondisikan sedemikian rupa, sehingga dapat menampung tamu atau pelanggan yang hendak makan. Pada umumnya dikenal dua ruangan tempat makan, yaitu:

1) In door

Yaitu tempat makan yang di dalam ruangan sebuah bangunan permanen, seperti hotel, rumah makan, gedung pertemuan, bar, mall, dan shopping centre.

2) Out door

Yaitu tempat makan yang berada di luar ruangan sebuah bangunan permanen, seperti kolam renang, kebun/ taman, teras. Lokasi ini dipilih karena tamu menginginkan suasana baru melalui keindahan pemandangan alam dan kesejukan udara segar.

H. Perawatan Peralatan

Dalam membersihkan peralatan tata hidang dapat dilakukan dengan beberapa cara, yaitu:

1. Di tempat pencucian, bisa secara manual atau dengan mesin
2. Pembersihan secara manual digunakan tiga bak cuci terpisah, yaitu bak pertama berisi air panas dan sabun, bak kedua berisi air panas untuk membilas, bak ketiga berisi air panas dengan suhu 170°F untuk membunuh kuman.
3. Peralatan yang terbuat dari silver setelah dicuci harus dibersihkan sekali lagi (*polishing*), caranya dengan menggunakan air panas dan serbet khusus. Tujuan dari *polishing* adalah untuk membuat alat makan menjadi mengkilap dan bebas dari sisa-sisa lemak yang masih menempel pada waktu dicuci.
4. Pencucian *glassware* harus dipisah dengan *chinaware*, agar lemak yang ada pada *chinaware* tidak menempel pada *glassware*.

I. Perencanaan Bahan

Dalam pengolahan makanan, pengadaan bahan makanan merupakan satu dari fungsi logistik bagi penyediaan makanan di lembaga. Dalam hal ini tercakup kegiatan-kegiatan dari penyiapan bahan makanan mentah sampai matang. Pengadaan bahan makanan mencakup perhitungan jumlah bahan yang dibutuhkan, serta melakukan pembelian bahan makanan. Penentuan kebutuhan bahan baku makanan harus dihitung dalam jumlah yang benar dari menu yang telah direncanakan.

Berikut ini adalah langkah-langkah pengadaan bahan makanan:

1. Menentukan dengan teliti jumlah porsi yang dibutuhkan untuk setiap bahan dalam menu
2. Menetapkan standar porsi untuk setiap hidangan, standar porsi selalu menunjukkan macam dan jumlah bahan makanan dalam keadaan bersih
3. Buat daftar macam bahan makanan berdasarkan kode bahan makanan atau urutan huruf abjad makanan yang dipakai usaha catering

4. Tentukan persentase bagian bahan makanan yang dapat dimakan
5. Gunakan standar resep yang menyatakan macam dan jumlah makanan
6. Hitung kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan untuk setiap putaran menu atas dasar penetapan jumlah konsumen, standar porsi, dan standar resep.

J. Cara *Buffet* atau Prasmanan

Buffet merupakan salah satu metode penyajian makanan yang merupakan pengembangan dari cara pelayanan makanan dengan melayani sendiri (*self service*). Pengembangannya adalah dalam pelaksanaan *buffet*, makanan disajikan dalam sekelompok meja dengan dekorasi yang unik, umumnya dekorasi disesuaikan dengan jenis makanan yang disajikan. Fungsi dari dekorasi makanan ini adalah untuk menarik tamu mencicipi hidangan yang telah disediakan.

Cara ini juga mengharuskan tamu untuk mengambil sendiri makanan yang diinginkan, dimulai dari mengambil peralatan makan seperti piring, mangkuk sup, sendok dan gapru. Peralatan apa yang diambil, tergantung dengan jenis makanan apa yang terlebih dahulu diinginkan tamu. Akan tetapi, ada pelayanan *buffet* yang tidak memerlukan peralatan makan, yaitu yang disebut dengan *finger buffet*. Makanan yang disajikan dalam *finger buffet* adalah jenis makanan yang disajikan dalam potongan-potongan kecil yang dapat dimakan tanpa menggunakan piring atau sendok. *Finger buffet* biasa digunakan untuk acara arisan dan ulang tahun.

Pengaturan peralatan makan untuk *buffet* dengan cara menempatkan piring makan pada barisan pertama, peralatan makan, lap makan, roti dan mentega, kemudian diikuti dengan makanan yang hendak disuguhkan sesuai dengan kerangka menu yang ingin dipajang di atas meja *buffet*. Tetapi dalam rangka memberikan pelayanan yang lebih cepat sering dijumpai penataan meja makan sesuai dengan jenis hidangan, yaitu meja khusus penarik selera, meja khusus untuk makanan pokok, meja khusus untuk makanan penutup dan meja khusus untuk minuman.

Makanan yang disiapkan di atas meja *buffet* harus lengkap, ditata, diatur indah, rapi dan menarik. Perlu juga dicantumkan nama-nama hidangan tersebut, ditulis dengan tulisan yang bagus, rapi, dan mudah dibaca. Makanan yang disajikan harus bervariasi, baik bahan, fungsi, maupun cara memasaknya.

1. Bentuk Penataan Meja Buffet

a. *Straight line shape*

Yaitu satu meja *buffet* memanjang dengan hidangan lengkap mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*.



Gambar 1. Penataan *Buffet Sraight Line Shape*

b. *Scramble system*

Scramble system atau gubukan, yaitu lebih dari satu *buffet* disediakan dan letaknya memencar, tiap *buffet/ stall* diisi dengan satu jenis makanan saja dan dijaga oleh satu orang *waiter/waitres* untuk membantu melayani tamu.



Gambar 19. Penataan *Buffet Scramble system*

2. Cara Penghidangan *American Service (Plate Service)*

American Service merupakan sistem pelayanan yang paling praktis diantara sistem pelayanan yang lainnya, terutama jika dilihat dari kecepatan pelayanan, dan jumlah pramusaji yang relatif sedikit. Untuk penyajian makanan hanya diperlukan seorang pramusaji.

Langkah-langkah penyajian *American Service*:

1. Menuangkan air es ke *water goblet* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam
2. Menyajikan *bread and butter* dari sebelah kiri tamu berlawanan arah jarum jam
3. Menyajikan hidangan *appetizer* dari sebelah kanan tamu searah dengan jarum jam
4. Mengangkat piring kotor (*clear up*) dari sebelah kanan tamu searah jarum jam
5. Menyajikan *soup* dari sebelah kanan tamu dan searah jarum jam
6. Mengangkat *soup cup and saucer (clear up)* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam
7. Menyajikan *main course* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam
8. Mengangkat piring kotor (*clear up*) dari sebelah kanan tamu searah jarum jam, dan mengangkat *bread and butter plate* dari sebelah kiri tamu dan searah jarum jam
9. Membersihkan sisa-sisa makanan (*crumbing down*) dari sebelah kiri tamu berlawanan arah jarum jam
10. Menyajikan *dessert* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam
11. Menyajikan *tea or coffe* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam
12. Mengangkat *tea or coffe cup and saucer* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam

3. Cara Penghidangan *Russian Service (Platter Service)*

Cara penghidangan dengan *Russian Service* sifatnya sangat formal, mewah, dan para tamu merasa mendapatkan perhatian yang luar biasa dari *waiter/ waiterss*. Makanan disajikan oleh *waiter/waitress* dari dalam *silver platter*.

Cara pelayanan ini sering juga disebut sebagai "*Full Silver Service*", dan pelayanan lebih cepat. Dalam *platter service* ini, pramusaji dituntut mempunyai keterampilan yang tinggi khususnya di dalam penggunaan *Clamp* (sendok atau garpu besar untuk mengapit dan memindahkan makanan ke piring tamu).

Langkah-langkah penyajian makanan dengan *Russian Service*:

1. Menuangkan air es ke *water goblet* dari sebelah kanan tamu dan searah jarum jam
2. Menyajikan *bread and butter* menggunakan *clamp* dari sebelah kiri tamu dan berlawanan arah jarum jam

3. Menyajikan hidangan *appetizer* menggunakan *clamp* dari sebelah kiri tamu dan berlawanan arah jarum jam
4. Mengangkat piring kotor (*clear up*) dari sebelah kanan tamu dan searah jarum jam
5. Menyajikan *soup* dari sebelah kiri tamu dan berlawanan arah jarum jam
6. Mengangkat *soup cup and saucer (clear up)* dari sebelah kanan tamu dan searah jarum jam
7. Menyajikan *main course* menggunakan *clamp* dari sebelah kiri tamu dan berlawanan jarum jam
8. Mengangkat piring kotor (*clear up*) dari sebelah kanan tamu searah jarum jam, dan mengangkat *bread and butter plate* dari sebelah kiri tamu searah dengan jarum jam
9. Membersihkan sisa-sisa makanan (*crumbing down*) dari sebelah kiri tamu berlawanan arah jarum jam
10. Menyajikan dessert dengan menggunakan *clamp* dari sebelah kiri berlawanan jarum jam
11. Mengangkat piring kotor (*clear up*) dari sebelah kanan tamu dan searah jarum jam
12. Menyajikan *tea or coffe* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam
13. Mengangkat *tea or coffe cup and saucer* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam

AGENDA KEGIATAN MENGAJAR

SMK NEGERI 3 WONOSARI

Program Keahlian : Tata Boga Kelas : XI TB 1
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Mapel : Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia

Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa
Kamis, 07 agustus	5-8	10.15	13.30	Salad Indonesia	32		
Rabu, 13 agustus	1-4	07.00	10.00	Praktik salad indonesia yang	32		
Kamis, 14 agustus	5-8	10.15	13.30	Menjelaskan salad Indonesia saus	32		
Rabu, 20 agustus	1-4	07.00	10.00	Praktik mengolah salad Indonesia	32		
Kamis, 21 agustus	5-8	10.15	13.30	Praktik mengolah salad Indonesia	32		
Rabu, 27 agustus	1-4	07.00	10.00	Praktik mengolah salad Indonesia	32		
Kamis, 28 agustus	5-8	10.15	13.30	Ulangan harian salad Indonesia	32		
Rabu, 03 september	1-4	07.00	10.00	Sop dan Soto Indonesia	32		
Kamis, 04 september	5-8	10.15	13.30	Praktik mengolah sop Indonesia dari	32		
Rabu, 10 september	1-4	07.00	10.00	Praktik mengolah sop Indonesia dari	32		
Kamis, 11 september	5-8	10.15	13.30	Praktik mengolah soto Indonesia	32		

Tgl. Diperiksa	Paraf

AGENDA KEGIATAN MENGAJAR SMK NEGERI 3 WONOSARI

Program Keahlian : Tata Boga Kelas : XII TB 1 dan XII TB 2
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Mapel : Pengolahan Menu Makanan Khusus

Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa
Sabtu, 09 Agustus	5-8	10.15	13.30	Menjelaskan Menu Makanan	32		
Selasa, 12 agustus	5-8	10.15	13.30	Menjelaskan Menu Makanan	32		
Sabtu, 16 agustus	5-8	10.15	13.30	Praktik mengolah menu makanan	32		
Selasa, 19 agustus	5-8	10.15	13.30	Praktik mengolah menu makanan	32		
Sabtu, 23 Agustus	5-8	10.15	13.30	Praktik mengolah menu makanan	32		
Selasa, 26 agustus	5-8	10.15	13.30	Praktik mengolah menu makanan	32		
Sabtu, 30 Agustus	5-8	10.15	13.30	Menjelakan materi khusus	32		
Selasa, 02 September	5-8	10.15	13.30	Menjelakan materi khusus	32		
Sabtu, 06 September	5-8	10.15	13.30	Praktik mengolah masakan khas	32		
Selasa, 09 september	5-8	10.15	13.30	Praktik mengolah masakan khas	32		

Tgl. Diperiksa	Paraf

**AGENDA KEGIATAN MENGAJAR
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Program Keahlian : Tata Boga Kelas : X TB 1 dan X TB 2
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Mapel : Pengolahan Bahan Makanan

Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa
Senin, 18 Agustus	1-3	08.00	10.00	Daging	32		
Selasa, 19 Agustus	1-3	07.00	09.00	Daging	32		
Senin, 25 Agustus	1-3	08.00	10.00	Post Tes Daging	32		
Selasa, 26 Agustus	1-3	07.00	09.15	Post test daging	32		
Senin, 1 September	1-3	08.00	10.00	Unggas	32		
Selasa, 02 september	1-3	07.00	09.15	Unggas	32		
Senin, 08 September	1-3	08.00	10.00	Ulangan harian	32		
Selasa, 09 september	1-3	07.00	09.15	Ulangan harian	32		

Wonosari, September
2014
Guru Mapel

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 1
003

Tgl. Diperiksa	Paraf

**AGENDA KEGIATAN MENGAJAR
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Program Keahlian : Tata Boga Kelas : X TB 2
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Mapel : Pengolahan Bahan Makanan

Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa
Selasa, 19 september	1-3	07.00	09.00	Daging	32		
Selasa, 26 september	1-3	07.00	09.15	Post test daging	32		
Selasa, 02 september	1-3	07.00	09.15	Unggas	32		
Selasa, 09 september	1-3	07.00	09.15	Ulangan harian daging dan	32		

Wonosari, Sepetember
2014
Guru Mapel

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 1
003

Tgl. Diperiksa	Paraf

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK N 3 WONOSARI

MATA PELAJARAN : Melakukan Pengolahan Makanan Untuk

Kesempatan Khusus

KELAS/SEMESTER : XII / 2

STANDAR KOMPETENSI: Melakukan Pengolahan Makanan Untuk

Kesempatan Khusus

ALOKASI WAKTU : 32 x 45 menit

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
5.1 Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ identifikasi jenis-jenis kesempatan khusus ▪ identifikasi jenis menu untuk kesempatan khusus 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ jenis-jenis kesempatan khusus ▪ menu untuk kesempatan khusus 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus ▪ mengidentifikasi jenis menu untuk kesempatan khusus 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tes tertulis 	4	-	-	Modul memilih, merencanakan dan menyajikan menu khusus
5.2 Merencanakan menu kesempatan khusus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ menentukan harganya untuk mencapai tingkat keuntungan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ klasifikasi menu ▪ perencanaan menu ▪ penyusunan menu 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ menerangkan pengertian menu untuk acara khusus ▪ menyebutkan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laporan 	4	-	-	
5.3 Mengoperasionalkan peralatan pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mengidentifikasi peralatan yang akan digunakan untuk mengolah makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ klasifikasi jenis peralatan yang akan digunakan untuk mengolah makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ menyebutkan dan mempersiapkan peralatan yang akan digunakan mengolah makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ tes lisan ▪ raktek ▪ hasil kerja 	4			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mengoperasionalkan peralatan dilakukan secara 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ cara mengoperasionalkan alat pengolahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ menjelaskan cara mengoperasionalkan alat pengolahan makanan ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ tes tulis ▪ raktek ▪ hasil 	4			

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
	maksimal untuk pelaksanaan pengolahan makanan		endemonstrasikan penggunaan alat dengan baik	kerja				
5.4 Melakukan pengolahan makanan sesuai menu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ menyiapkan sesuai dengan resep standar ▪ diolah sesuai dengan standar perusahaan ▪ teknik memasak didemonstrasikan secara efektif dan diajarkan pada staf lain 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ perencanaan bahan makanan ▪ pengolahan makanan ▪ penyajian makanan ▪ teknik memasak 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ menjelaskan penanganan bahan makanan untuk makanan khusus ▪ merangkai teknik pengolahan untuk makanan khusus ▪ memperagakan cara penyajian makanan untuk makanan khusus ▪ menjelaskan jenis-jenis teknik memasak untuk makanan khusus ▪ mengolah makanan untuk hidangan khusus 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ raktek 	8			
5.5 Menyajikan makanan khusus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ menyiapkan sesuai dengan teknik penyajian makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ penyajian makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ menyajikan makanan untuk hidangan khusus 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ raktek 	8			

