

**ANALISIS KEBUTUHAN PERALATAN PRAKTIKUM
MENGOLAH MAKANAN INDONESIA
PADA JURUSAN JASA BOGA
SMK MUHAMMADIYAH WONOSARI**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



**Oleh:
Trina Indah Setiawati
NIM. 11511247006**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**

**ANALISIS KEBUTUHAN PERALATAN PRAKTIKUM
MENGOLAH MAKANAN INDONESIA
PADA JURUSAN JASA BOGA
SMK MUHAMMADIYAH WONOSARI**

Oleh :

Trina Indah Setiawati
NIM. 11511247006

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengetahui gambaran peralatan praktikum mengolah makanan Indonesia yang dimiliki oleh jurusan jasa boga SMK Muhammadiyah Wonosari dan (2) mengetahui tingkat ketersediaan peralatan praktikum mengolah makanan Indonesia yang harus dimiliki oleh jurusan jasa boga SMK Muhammadiyah Wonosari.

Jenis penelitian ini merupakan studi kasus. Subyek penelitian ini adalah Kepala Laboratorium Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari. Obyek penelitian ini adalah peralatan praktikum mengolah makanan Indonesia di SMK Muhammadiyah Wonosari. Metode dalam mengumpulkan data menggunakan metode non tes dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan secara deskriptif dan persentase.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) peralatan praktikum mengolah makanan Indonesia dibagi 3 yaitu peralatan persiapan, pengolahan, dan penyajian yang pemakaiannya digunakan secara individu, kelompok, dan klasikal. (2) tingkat ketersediaan peralatan praktikum mengolah makanan Indonesia berdasarkan kompetensi dasar Mengolah Salad pada pemakaian secara individu 71,82%, kelompok 69,33%, dan klasikal 100,00%. Kompetensi dasar Mengolah Sup dan Soto pada pemakaian peralatan secara individu 67,33%, kelompok 73,33%, dan klasikal 100,00%. Kompetensi dasar Mengolah Hidangan Nasi dan Mie pemakaian peralatan secara individu 77,33%, kelompok 72,66%, dan klasikal 100,00%. Kompetensi dasar Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Hidangan yang Dipanggang pemakaian peralatan secara individu 80,37%, kelompok 63,33%, dan klasikal 100,00%. Kompetensi dasar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging, dan *Seafood* pada pemakaian peralatan secara individu 62,22%, kelompok 66,88%, dan klasikal 100,00%. Dengan demikian keseluruhan pemakaian peralatan secara individu rata-rata 71,81% dengan kategori Kurang Memadai, pada pemakaian secara kelompok rata-rata 69,07% dengan kategori Kurang Memadai, dan pada pemakaian secara klasikal rata-rata 100,00% dengan kategori Memadai.

Kata Kunci: *Peralatan Praktikum, Makanan Indonesia, Individu, Kelompok, Klasikal*

**A NEEDS ANALYSIS OF UTENSILS FOR THE INDONESIAN FOOD
PROCESSING PRACTICUM IN THE CULINARY SERVICES
DEPARTMENT AT SMK MUHAMMADIYAH WONOSARI**

By:

Trina Indah Setiawati

NIM 11511247006

ABSTRACT

This study aims to: (1) describe utensils for the Indonesian food processing practicum possessed by the Culinary Services Department at SMK Muhammadiyah Wonosari, and (2) investigate the availability levels of utensils for the Indonesian food processing practicum possessed by the Culinary Services Department at SMK Muhammadiyah Wonosari.

This was a case study. The research subject was the head of the laboratory of the Culinary Services Department at SMK Muhammadiyah Wonosari. The research objects were utensils for the Indonesian food processing practicum at SMK Muhammadiyah Wonosari. The data were collected through non-test methods, consisting of observations, interviews, and documentation. The data were analyzed by means of the descriptive and percentage.

The results of the study are as follows. (1) The utensils for the Indonesian food processing practicum classified into three, namely those for preparation, processing, and serving their uses are for individual, group, and classical. (2) The availability level of utensils for the Indonesian food processing practicum based on the basic competency of Salad Processing (*Gado-gado*, *Urap*, *Rujak*) for individual use is 58.1%, that for group use is 69.3%, and that for classical use is 11%. For the basic competency of Soup and Soto Processing, the individual use is 50.7%, the group use is 73.3%, and the classical use is 100%. For the basic competency of Rice and Noodle Dish Processing, the individual use is 55.0%, the group use is 72.6%, and the classical use is 100%. For the basic competency of Satay or Roast Dish Processing, the individual use is 55.6%, the group use is 63.3%, and the classical use is 100%. For the basic competency of Processing Indonesian Dishes from Poultry, Meat, and Seafood, the individual use is 62.2%, the group use is 66.8%, and the classical use is 100%. The overall for individual use on average is 71,81% with Insufficient categories, group use on average is 69,07% with Insufficient categories, classical use on average is 100,00% with Adequate categories.

Keywords: *Practicum Utensils, Indonesian Food, Individual, Group, Classical*

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**ANALISIS KEBUTUHAN PERALATAN PRAKTIKUM
MENGOLAH MAKANAN INDONESIA
PADA JURUSAN JASA BOGA
SMK MUHAMMADIYAH WONOSARI**

Disusun oleh:

Trina Indah Setiawati
NIM.11511247006

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan

Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



Sutriyati Purwanti, M.Si.
NIP. 19611216 198803 2 001

Yogyakarta, Januari 2014

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Yuriani, M.Pd.
NIP. 19540206 198203 2 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Trina Indah Setiawati

NIM : 11511247006

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Analisis Kebutuhan Peralatan Praktikum Mengolah Makanan
Indonesia Pada Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah
Wonosari

menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Januari 2014

Yang menyatakan,



Trina Indah Setiawati
NIM. 11511247006

HALAMAN PENGESAHAN
Tugas Akhir Skripsi

**ANALISIS KEBUTUHAN PERALATAN PRAKTIKUM
MENGOLAH MAKANAN INDONESIA
PADA JURUSAN JASA BOGA
SMK MUHAMMADIYAH WONOSARI**

Disusun oleh:
Trina Indah Setiawati
NIM 11511247006

telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
pada tanggal 11 April 2014

TIM PENGUJI

Ketua Penguji

: Yuriani, M. Pd.

Penguji Utama

: Dr. Kokom Komariah

Sekretaris

: Prihastuti E, M.Pd

Tanda tangan

Tanggal



23-4-2014



23-4-2014



23-4-2014

Yogyakarta, April 2014

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Moch Bruri Triyono

NIM 19560216 198603 1 003

MOTTO

Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan
(QS. Al-Insyiroh : 6)

*Menjauhlah dari orang yang membawa dampak negatif bagimu,
dan mendekatlah pada orang yang memberi dampak positif untukmu*
(@nhadhinha)

Sebaik-baiknya teman adalah yang menunjukkanmu pada kebaikan
(@adhiardhan)

*Skripsi itu gampang kok, kita sebenarnya yang bikin susah, emang harus total banget
semangatnya*
(@adjisdoibu)

Harusnya mengajarkan, bukan memberi pelajaran
(@suryainsomnia)

PERSEMBAHAN

Kupersembahkan karya ini untuk:

- ♥ *Mama Papa dan keluargaku tercinta has always give me everything all de best dan Allah SWT tentunya #respect*
- ♥ *My besties @adhiardhan foo still beside me evelyday n evelytime. Thankfull..*
- ♥ *@SriSyatina yu are mai besties \m/*
- ♥ *Temen-temen PKS Pendidikan Teknik Boga 2011 #akurapopo*
- ♥ *Almamaterku Universitas Negeri Yogyakarta*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul "Analisis Kebutuhan Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia Pada Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari" dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Ibu Yuriani, M.Pd selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Ibu Dr. Kokom Komariah dan Ibu Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Penguji dan Sekretaris yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
3. Bapak Noor Fitrihana, M.Eng dan Ibu Sutriyati Purwanti, M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan TAS ini.
4. Bapak Dr. Moch Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
5. Bapak Sabar Nuriman, S.Pd selaku Kepala SMK Muhammadiyah Wonosari yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
6. Ibu Ambar Tristiyani, S.Pd.T dan Ibu Ratnayu Reni Kusumawati, S.Pd selaku Kepala Laboratorium Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari dan Guru Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indonesia yang telah memberi informasi dan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.

7. Para Guru dan Staf SMK Muhammadiyah Wonosari yang telah memberi bantuan selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, April 2014

Penulis,

Trina Indah Setiawati

NIM 11511247006

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
SURAT PERNYATAAN	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
HALAMAN MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI	8
A. Deskripsi Teoritik	8
1. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)	8
2. Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)	11

3. Sarana dan Prasarana Pendidikan	15
4. Analisis Kebutuhan Peralatan Praktikum	19
5. Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia	20
6. Standar Kebutuhan Peralatan Praktikum.....	23
B. Hasil Penelitian yang Relevan	24
C. Kerangka Pikir.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
A. Jenis Penelitian	29
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
C. Subyek dan Obyek Penelitian	30
D. Definisi Operasional Variabel Penelitian	30
E. Teknik dan Instrumen Penelitian.....	31
1. Observasi	31
2. Wawancara	32
3. Dokumentasi	32
F. Teknik Analisis Data	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Hasil Penelitian	36
1. Deskripsi SMK Muhammadiyah Wonosari.....	36
2. Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia di SMK Muhammadiyah Wonosari.....	37
3. Gambaran Peralatan yang Dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari.....	39
4. Kebutuhan Peralatan Praktikum Berdasarkan Kompetensi Dasar	42

5. Kebutuhan Peralatan Praktikum Berdasarkan Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia	57
B. Pembahasan	64
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	69
A. Simpulan	69
B. Saran	70
C. Keterbatasan Penelitian	71
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN.....	73

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	33
Tabel 2. Jenis Peralatan Persiapan untuk Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia yang Dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari	39
Tabel 3. Jenis Peralatan Pengolahan untuk Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia yang Dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari	40
Tabel 4. Jenis Peralatan Penyajian untuk Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia yang Dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari	41
Tabel 5. Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Individu untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.2.....	42
Tabel 6. Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Berkelompok untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.2.....	43
Tabel 7. Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Individu untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.3.....	45
Tabel 8. Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Berkelompok untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.3.....	46
Tabel 9. Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Individu untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.4.....	48

Tabel 10.	Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Berkelompok untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.4.....	49
Tabel 11.	Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Individu untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.5.....	51
Tabel 12.	Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Berkelompok untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.5.....	52
Tabel 13.	Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Individu untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.6.....	54
Tabel 14.	Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Berkelompok untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.6.....	55
Tabel 15.	Kebutuhan Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia secara Individu.....	58
Tabel 16.	Kebutuhan Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia secara Kelompok.....	59
Tabel 17.	Kebutuhan Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia secara Klasikal.....	60
Tabel 18.	Ketersediaan Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia.....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. Kerangka Berpikir.....	28
Gambar 2. Diagram Kondisi Peralatan Praktikum KD 2.2.....	44
Gambar 3. Diagram Kondisi Peralatan Praktikum KD 2.3.....	47
Gambar 4. Diagram Kondisi Peralatan Praktikum KD 2.4.....	50
Gambar 5. Diagram Kondisi Peralatan Praktikum KD 2.5.....	53
Gambar 6. Diagram Kondisi Peralatan Praktikum KD 2.6.....	56
Gambar 7. Diagram Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia yang Dipakai Secara Individu.....	58
Gambar 8. Diagram Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia yang Dipakai Secara Kelompok.....	59
Gambar 9. Diagram Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia yang Dipakai Secara Klasikal.....	60
Gambar 10. Diagram Kondisi Peralatan Praktikum Pada Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia.....	62
Gambar 11. Diagram Rerata Ketersediaan Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia.....	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

- Lampiran 1. Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan Sekolah Menengah Kejuruan
- Lampiran 2. Surat Pernyataan Validasi
Pedoman Observasi
Pedoman Wawancara
Pedoman Dokumentasi
Hasil Wawancara
- Lampiran 3. Silabus
- Lampiran 4. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- Lampiran 5. Analisis Penentuan Kebutuhan Peralatan Berdasarkan Standar Resep dalam Praktikum Mengolah Makanan Indonesia
- Lampiran 6. Daftar Inventarisasi Peralatan SMK Muhammadiyah Wonosari 2012/2013
- Lampiran 7. Surat Ijin Penelitian dan Surat Keterangan Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sekolah kejuruan sebagai salah satu lembaga pendidikan merupakan lembaga yang memberikan pelayanan pendidikan sekaligus bertindak sebagai badan penyelenggara yang menghasilkan lulusan yang berkualitas sesuai dengan tuntutan dunia kerja. Selain memberi pelayanan pendidikan, lembaga pendidikan juga mengemban tugas sosial, yaitu mengutamakan kepentingan masyarakat dan tidak berorientasi pada keuntungan. Lembaga pendidikan yang berorientasi pada pendidikan kejuruan memiliki arti yang luas. Pada dasarnya pendidikan kejuruan diartikan sebagai sekolah yang memiliki banyak pilihan jurusan, namun tidak sebatas itu.

Pendidikan kejuruan merupakan upaya penyediaan stimulus berupa pengalaman belajar dan interaksi dengan dunia luar untuk membantu anak didik mengembangkan diri dan potensinya. Dalam proses pembelajaran di sekolah kejuruan, materi pembelajaran dibagi atas tiga aspek dasar yaitu normatif, adaptif, dan produktif. Aspek normatif memberikan pembelajaran nilai-nilai positif di dalam kehidupan, aspek adaptif memberikan pembelajaran ilmu pengetahuan yang dapat diadaptasi dalam kehidupan, dan aspek produktif memberikan pembelajaran keterampilan yang memungkinkan anak didik untuk menciptakan produk-produk terpakai di dalam kehidupan.

Dalam Seminar Nasional dengan tema Repositioning Pendidikan Vokasi pada tahun 2012, Mantan Menteri Pendidikan Nasional, Prof. Dr. Bambang

Sudibyo, M.B.A berharap pemerintah terus menambah porsi pendidikan kejuruan misalnya dalam hal jumlah peserta didik. Peta perencanaan yang dibuat pemerintah akan berdampak terhadap peningkatan jumlah siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dibanding siswa Sekolah Menengah Atas (SMA). Menteri Pendidikan dan Kebudayaan, Mohammad Nuh, mengatakan bahwa mulai tahun 2013 pemerintah membuat program pendidikan menengah universal sebagai rintisan wajib belajar 12 tahun. Peningkatan pembangunan sekolah menengah yang akan dilakukan berpedoman pada kebijakan nasional yang akan menguatkan pendidikan vokasi, penambahan lebih banyak ke SMK.

Peningkatan jumlah siswa SMK secara langsung akan berpengaruh terhadap kebutuhan sarana dan prasarana sekolah. SMK sebagai sekolah yang berfokus pada hasil lulusan yang sesuai dengan tuntutan dunia kerja harus mampu menyiapkan tenaga kerja yang terampil dan kompeten sesuai dengan bidang keahliannya. Kualitas lulusan SMK dapat ditingkatkan dengan pendidikan yang profesional berupa pembentukan keterampilan yang spesifik melalui latihan kerja dan pembelajaran praktikum. Pembelajaran praktikum yang mengacu pada dunia usaha atau industri akan terealisasi bila sarana dan prasarana yang dimiliki oleh sekolah keberadaannya lengkap dan sesuai standar, khususnya untuk peralatan. Sarana dan prasarana pendukung yang tidak sesuai standar dapat menghambat proses belajar mengajar dan peningkatan keahlian siswa khususnya dalam keterampilan penggunaan peralatan. Peralatan praktikum yang digunakan selama pembelajaran di sekolah akan menjadi acuan bagi siswa pada saat terjun ke dunia usaha atau industri, sehingga perlu diupayakan secara optimal agar tidak terjadi kesenjangan antara peralatan yang digunakan saat

pembelajaran praktikum disekolah dengan yang digunakan pada dunia usaha atau industri.

Sarana dan prasarana pendidikan merupakan salah satu sumber daya yang penting dan utama dalam menunjang proses pembelajaran di sekolah. Untuk itu, perlu dilakukan peningkatan dalam pendayagunaan dan pengelolaannya agar tujuan yang diharapkan dapat tercapai. Sarana dan prasarana yang dimiliki oleh SMK seperti laboratorium serta peralatan untuk menunjang pembelajaran praktikum pada umumnya berbeda-beda dan tidak sedikit bahwa pada kenyataannya sering pula kurang memadai dari segi kuantitas bila dibandingkan dengan jumlah siswa. Kualitas peralatan juga harus diperhatikan karena peralatan yang sudah tidak layak pakai atau rusak sudah semestinya mendapatkan perbaikan atau bahkan diganti dengan yang baru. Kebutuhan akan sarana dan prasarana yang memadai seperti peralatan yang lengkap dan sesuai standar kompetensi yang diharapkan dunia usaha sangat dibutuhkan oleh siswa di SMK Muhammadiyah Wonosari. Dengan harapan supaya siswa lulusan SMK berkompeten untuk mengenal dan terampil dalam mengoperasikan peralatan-peralatan tersebut saat terjun didunia usaha atau industri nantinya.

SMK Muhammadiyah Wonosari merupakan salah satu SMK yang berada di kabupaten Gunung Kidul, Yogyakarta. SMK Muhammadiyah Wonosari memiliki 6 jurusan yaitu Akuntansi, Jasa Boga, Teknik Informatika, Multimedia, Animasi, dan Perbankan Syariah. SMK Muhammadiyah Wonosari di kabupaten Gunung Kidul ini memiliki jurusan Jasa Boga yang merupakan daya tarik sendiri bagi calon peserta didik baru. Di Kabupaten Gunung Kidul terdapat dua SMK yang memiliki jurusan

Jasa Boga, dan salah satunya adalah SMK Muhammadiyah Wonosari. Eksistensi Jurusan Jasa Boga di SMK Muhammadiyah Wonosari harus terus dipertahankan melihat terbatasnya ketersediaan jurusan tersebut pada SMK di kabupaten Gunung Kidul.

Pada jurusan Jasa Boga ada enam standar kompetensi kejuruan yang harus dikuasai oleh siswa, salah satunya adalah standar kompetensi Mengolah Makanan Indonesia. Standar kompetensi Mengolah Makanan Indonesia merupakan mata pelajaran produktif tentang cara mengolah makanan Indonesia. Indonesia terdiri dari pulau-pulau dengan beraneka ragam suku bangsa dan adat istiadat. Setiap daerah mempunyai makanan khas masing-masing, jenis masakan yang spesifik terkadang tidak dimiliki oleh daerah yang lain sehingga standar kompetensi ini menjadi penting untuk dikuasai oleh peserta didik.

Peningkatan pelayanan kepada masyarakat dan peningkatan jumlah peserta didik untuk menghasilkan kualitas lulusan yang lebih baik dan lebih kompeten senantiasa diupayakan oleh SMK Muhammadiyah Wonosari dengan melakukan koreksi, pembenahan, dan penambahan fasilitas secara berkala. Namun, upaya yang dilakukan oleh sekolah memiliki keterbatasan sehingga sekolah belum dapat memenuhi semua fasilitas sarana dan prasarana secara keseluruhan dengan optimal. Salah satunya ditunjukkan dengan adanya peralatan praktikum yang belum sepenuhnya mencukupi jumlah peserta didik yang rata-rata berjumlah 30 siswa setiap kelas. Tingkat kerusakan peralatan juga sering terjadi karena penggunaannya yang dilakukan secara terus menerus, saat terjadi kerusakan peralatan maka proses belajar mengajar khususnya untuk pembelajaran secara praktikum dapat terhambat.

Dampak negatif dari keterbatasan peralatan praktikum yang dimiliki oleh sekolah adalah kerja praktik siswa menjadi kurang optimal saat pembelajaran praktikum dan akan berpengaruh juga terhadap kualitas lulusan. Berdasarkan uraian tersebut maka peneliti memandang perlu melakukan analisis terhadap kebutuhan peralatan praktikum di SMK Muhammadiyah Wonosari guna menunjang pendidikan yang berorientasi pada ilmu pengetahuan dan teknologi supaya tujuan sekolah dalam menghasilkan lulusan yang kompeten sesuai dengan bidangnya masing-masing dapat tercapai dengan optimal.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, dapat diidentifikasi permasalahan yang timbul, yaitu:

1. Peningkatan jumlah SMK belum maksimal karena pencapaiannya saat ini masih 51% sedangkan target pada tahun 2015 harus mencapai 70%.
2. Kebutuhan sekolah akan sarana dan prasarana fisik akan bertambah bila jumlah siswa SMK juga bertambah.
3. Penyediaan peralatan praktikum untuk peserta didik harus diperhatikan untuk menunjang pembelajaran praktikum dan memberi keterampilan sesuai dengan standar kompetensi.
4. Peralatan praktikum yang kurang memadai dari segi kuantitas dibanding jumlah siswa akan menyebabkan pembelajaran praktikum menjadi tidak efisien.
5. Tingkat kerusakan peralatan sering terjadi sehingga menghambat pembelajaran praktikum.

6. Keterbatasan peralatan yang dimiliki oleh sekolah menyebabkan pembelajaran praktikum menjadi kurang optimal.
7. Ketersediaan peralatan praktikum di SMK Muhammadiyah Wonosari perlu diperhitungkan dengan kebutuhan siswa untuk hasil yang lebih optimal sesuai dengan standar kompetensi yang diharapkan.

C. Batasan Masalah

Mata pelajaran produktif di sekolah kejuruan khususnya jasa boga ada beberapa, seperti: Mengolah Makanan Indonesia, Mengolah Makanan Kontinental, Melayani Makan dan Minum, Melakukan Perencanaan Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan, Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesehatan Khusus, dan Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga. Peneliti membatasi masalah penelitian pada kebutuhan peralatan praktikum Mengolah Makanan Indonesia pada jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah gambaran peralatan praktikum Mengolah Makanan Indonesia yang dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari?
2. Bagaimanakah tingkat ketersediaan peralatan praktikum Mengolah Makanan Indonesia yang harus dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui gambaran peralatan praktikum Mengolah Makanan Indonesia yang dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari.
2. Mengetahui tingkat ketersediaan peralatan praktikum Mengolah Makanan Indonesia yang harus dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, antara lain:

1. Dapat menjadi bahan pertimbangan bagi SMK Muhammadiyah Wonosari dan dinas terkait dalam pengadaan sarana dan prasarana pendidikan, khususnya untuk peralatan praktikum Mengolah Makanan Indonesia pada jurusan jasa boga.
2. Dapat digunakan sebagai referensi atau kajian bagi mahasiswa program studi Pendidikan Teknik Boga dalam melakukan penelitian lebih lanjut.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Deskripsi Teoritik

1. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)

Pendidikan kejuruan adalah pendidikan yang mempersiapkan peserta didiknya untuk memasuki lapangan kerja dan membawa konsekuensi bahwa pendidikan kejuruan harus selalu dekat dengan dunia kerja (Wardiman Djojonegoro, 1998: 34).

Pendidikan kejuruan adalah pendidikan yang menghubungkan, menjodohkan, melatih manusia agar memiliki kebiasaan bekerja untuk dapat memasuki dan berkembang pada dunia kerja (industri), sehingga dapat dipergunakan untuk memperbaiki kehidupannya. Pendidikan kejuruan berhubungan dengan mempersiapkan seseorang untuk bekerja dengan memperbaiki pelatihan potensi tenaga kerja. Hal ini meliputi berbagai bentuk pendidikan, pelatihan, atau pelatihan lebih lanjut yang dibentuk untuk mempersiapkan seseorang untuk memasuki atau melanjutkan pekerjaan dalam suatu jabatan yang sah.

Dapat dikatakan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah bagian dari sistem pendidikan nasional yang bertujuan mempersiapkan tenaga yang memiliki keterampilan dan pengetahuan sesuai dengan kebutuhan persyaratan lapangan kerja dan mampu mengembangkan potensi dirinya dalam mengadopsi dan beradaptasi dengan perkembangan teknologi.

Pendidikan kejuruan memiliki multi-fungsi yang kalau dilaksanakan dengan baik akan berkontribusi besar terhadap pencapaian tujuan pembangunan nasional. Menurut Wardiman Djojonegoro (1998: 35), fungsi-fungsi tersebut antara lain:

- 1) Sosialisasi, yaitu transmisi nilai-nilai yang berlaku serta norma-normanya sebagai konkritisasi dari nilai-nilai tersebut. Nilai-nilai yang dimaksud adalah: teori ekonomi, solidaritas, religi, seni dan jasa yang cocok dengan konteks Indonesia.
- 2) Kontrol sosial, yaitu kontrol perilaku agar sesuai dengan nilai sosial beserta norma-normanya. Misalnya: kerjasama keteraturan, kebersihan, kedisiplinan, kejujuran, dan sebagainya.
- 3) Seleksi dan alokasi, yaitu mempersiapkan, memilih, dan menampilkan calon tenaga kerja sesuai dengan tanda-tanda pasar kerja yang berarti bahwa pendidikan kejuruan harus berdasarkan pada *demand drive*.
- 4) Asimilasi dan konvensi budaya, yaitu absorpsi terhadap kelompok lain dalam masyarakat serta memelihara kesatuan dan persatuan budaya.
- 5) Mempromosikan perubahan demi perbaikan, yaitu pendidikan tidak sekedar berfungsi mengajarkan apa yang ada tetapi harus berfungsi sebagai pendorong penuh.

Selain fungsi-fungsi diatas pendidikan kejuruan juga memiliki karakteristik. Menurut Wardiman Djojonegoro (1998: 37), ada sembilan karakteristik pendidikan kejuruan, yaitu:

- 1) Pendidikan kejuruan diarahkan untuk mempersiapkan peserta didik memasuki lapangan pekerjaan.
- 2) Pendidikan kejuruan didasarkan atas *demand driven* (kebutuhan dunia kerja).
- 3) Fokus isi pendidikan kejuruan ditekankan pada penguasaan pengetahuan, keterampilan, sikap, dan nilai-nilai yang dibutuhkan dunia kerja.
- 4) Penilaian yang sesungguhnya terhadap kesuksesan siswa harus pada *hands on* (performa dalam dunia kerja).
- 5) Hubungan yang erat dengan dunia kerja merupakan kunci sukses pada kejuruan.
- 6) Pendidikan kejuruan yang baik adalah responsif dan antisipatif terhadap kemajuan teknologi.
- 7) Pendidikan kejuruan lebih ditekankan pada *learning by doing* dan *hands on experience*.
- 8) Pendidikan kejuruan memerlukan fasilitas yang mutakhir untuk praktek.
- 9) Pendidikan kejuruan memerlukan biaya investasi dan operasional yang lebih besar daripada pendidikan umum.

Perkembangan teknologi dunia saat ini sangat berdampak pada kebutuhan keterampilan dunia kerja yang dinamis. Pendidikan kejuruan dapat menyesuaikan dengan perkembangan teknologi, tuntutan perkembangan teknologi ini berpengaruh langsung pada keterampilan yang harus dimiliki oleh tenaga kerja tingkat menengah. Oleh karena itu, pendidikan kejuruan perlu memperhatikan beberapa prinsip agar dapat menyesuaikan terhadap perkembangan yang pesat. Beberapa prinsip yang dimaksud menurut Wardiman Djojonegoro (1998: 38), antara lain sebagai berikut:

- 1) Pendidikan kejuruan harus dapat dilaksanakan secepat mungkin (*education in short*).
- 2) Pendidikan kejuruan dalam pengembangannya harus berorientasi pada jenis-jenis pekerjaan yang dibutuhkan di lapangan (*orientation*).
- 3) Pendidikan kejuruan diatur sedemikian rupa supaya siswa dapat keluar dan masuk lembaga pendidikan secara mudah (*free entry exit*).
- 4) Apapun yang dilakukan oleh pendidikan kejuruan harus disesuaikan dengan permintaan pasar (*demand driven*) bukan pasar yang harus menyesuaikan dengan pendidikan kejuruan.
- 5) Pengembangan pendidikan kejuruan harus terbuka atas terjadinya interaksi antar disiplin ilmu serta disiplin teknologi (*cross discipline*).
- 6) Pendidikan kejuruan harus berani mengembangkan teknologi yang sedang dan yang akan berkembang (*forwad technology*).

2. Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)

Curriculum dalam bahasa Yunani kuno berasal dari kata *curir* yang berarti pelari dan *curere* yang berarti tempat berpacu. *Curriculum* diartikan jarak yang harus ditempuh oleh pelari. Dari makna yang terkandung berdasarkan rumusan tersebut, kurikulum dalam pendidikan diartikan sebagai sejumlah mata pelajaran yang harus ditempuh atau diselesaikan anak didik untuk memperoleh ijazah (Nana Sudjana, 2005:4).

J. Galen dan William M. Alexander dalam bukunya *Curriculum Planning for Better Teaching and Learning*, yang dikutip oleh Moh. Yamin (2005:45) memberikan definisi kurikulum sebagai "*The sum total of school's efforts to influence learning, wheter in the classroom, on the playground or out of school*". Dalam konteks ini segala usaha sekolah guna mempengaruhi peserta didik untuk belajar di dalam kelas, di halaman sekolah, atau di luar sekolah disebut sebagai kurikulum, termasuk dalam hal ini adalah kegiatan ekstrakurikuler.

Senada dengan pengertian kurikulum di atas, menurut Suryosubroto (2004: 32), kurikulum sebagai segala pengalaman pendidikan yang diberikan oleh sekolah kepada seluruh anak didiknya, baik dilakukan di dalam sekolah maupun di luar sekolah. Sedangkan dalam Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional pasal 1 ayat 19, kurikulum didefinisikan sebagai seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu.

Struktur kurikulum pada dasarnya merupakan pola dan susunan mata pelajaran yang harus ditempuh oleh siswa dalam kegiatan pembelajaran.

Kedalaman muatan kurikulum masing-masing mata pelajaran pada setiap satuan pendidikan dituangkan dalam kompetensi yang harus dikuasai siswa sesuai dengan beban belajar yang tercantum dalam struktur kurikulum tersebut. Kompetensi yang dimaksud terdiri atas Standar Kompetensi (SK) dan Kompetensi Dasar (KD) yang dikembangkan berdasarkan Standar Kompetensi Lulusan (SKL). Muatan lokal dan kegiatan pengembangan diri merupakan bagian integral dari struktur kurikulum pada jenjang pendidikan dasar dan menengah. Jika ditelaah dari dokumen Standar Isi sebagai lampiran Permendiknas No. 22 Tahun 2006, struktur kurikulum tersebut dibedakan pada masing-masing tingkat satuan pendidikan (SD/MI, SMP/MTs, SMA/MA, dan SMK).

Struktur kurikulum SMK diarahkan untuk meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta keterampilan siswa untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan program kejuruannya.

a. Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) Spektrum Jasa Boga

Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) adalah kurikulum operasional yang disusun oleh dan dilaksanakan di masing-masing satuan pendidikan. KTSP Spektrum adalah pembaharuan dari KTSP sebelumnya karena dinilai sudah tidak sesuai dengan tuntutan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan kebutuhan dunia kerja. KTSP Spektrum lebih di spesifikasikan lagi mengenai Bidang Studi Keahlian, Program Studi Keahlian, dan Kompetensi Keahlian dan dilengkapi deskripsi setiap Kompetensi Keahlian. Kurikulum spektrum digunakan untuk menggantikan kurikulum KTSP yang diterapkan mulai tahun ajaran 2008/2009.

Pengembangan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) yang beragam mengacu pada standar nasional pendidikan untuk menjamin pencapaian tujuan pendidikan nasional. Standar nasional pendidikan terdiri atas standar isi, proses, kompetensi lulusan, tenaga kependidikan, sarana dan prasarana, pengelolaan, pembiayaan, dan penilaian pendidikan.

Kompetensi keahlian Jasa Boga merupakan bagian dari Kurikulum Spektrum SMK pada bidang studi keahlian Seni, Kerajinan, dan Pariwisata untuk program studi keahlian Tata Boga. Program studi keahlian Tata Boga terdiri dari dasar kompetensi kejuruan dan kompetensi kejuruan. Kompetensi kejuruan untuk program studi keahlian Tata Boga dibagi menjadi dua, yaitu Jasa Boga (099) dan Patiseri (100). Dasar kompetensi kejuruan yang harus dikuasai oleh lulusan SMK program studi keahlian Tata Boga adalah:

- 1) Menerapkan keselamatan, kesehatan kerja (K3) dan hygiene sanitasi dengan 5 Kompetensi Dasar
- 2) Melakukan komunikasi dalam pelayanan jasa dengan 6 Kompetensi Dasar
- 3) Melakukan persiapan pengolahan dengan 6 Kompetensi Dasar

Kompetensi kejuruan yang harus dikuasai oleh lulusan SMK program studi keahlian Tata Boga dengan kompetensi keahlian Jasa Boga (099) adalah:

- 1) Mengolah makanan kontinental dengan 7 Kompetensi Dasar
- 2) Mengolah makanan Indonesia dengan 7 Kompetensi Dasar
- 3) Melayani makan dan minum dengan 5 Kompetensi Dasar
- 4) Melakukan perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan dengan 5 Kompetensi Dasar

- 5) Melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus dengan 5 Kompetensi Dasar
- 6) Melakukan pengelolaan usaha jasa boga dengan 6 Kompetensi Dasar

b. Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia

Pada silabus yang dikembangkan dari kurikulum spektrum, Standar Kompetensi (SK) Mengolah Makanan Indonesia dijabarkan menjadi 7 (tujuh) Kompetensi Dasar (KD) yang masing-masing memiliki jumlah indikator yang berbeda, yaitu:

- 1) Menjelaskan prinsip pengolahan makanan Indonesia dengan 3 indikator
- 2) Mengolah salad (gado-gado, urap, rujak) dengan 8 indikator
- 3) Mengolah sup dan soto dengan 10 indikator
- 4) Mengolah hidangan nasi dan mie dengan 10 indikator
- 5) Mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang dengan 14 indikator
- 6) Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan *seafood* dengan 30 indikator
- 7) Mengoperasikan alat pengolahan makanan dengan 7 indikator

Indikator dari masing-masing Kompetensi Dasar mencakup pembelajaran secara adaptif, normatif, dan produktif. Pada pembelajaran produktif indikator mencakup kegiatan praktikum dimulai dari pengantar berupa teori hingga kegiatan praktikum yang dimulai dari persiapan hingga penyajian.

Pada kenyataannya tiap sekolah memiliki jumlah indikator yang tidak sama karena indikator tersebut dikembangkan masing-masing sekolah oleh guru

yang bersangkutan, namun tetap mengacu pada Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar yang didasarkan pada Standar Kompetensi Lulusan.

3. Sarana dan Prasarana Pendidikan

Menurut Mulyasa (2004:50), sarana pendidikan yaitu peralatan dan perlengkapan yang secara langsung dipergunakan untuk proses pendidikan, seperti meja, kursi, kelas, serta alat-alat dan media pengajaran. Prasarana pendidikan ialah fasilitas yang secara tidak langsung menunjang jalannya proses pendidikan atau pengajaran, seperti halaman, kebun, taman dan sekolah.

Sarana dan prasarana pendidikan juga sering disebut dengan fasilitas atau perlengkapan sekolah. Fasilitas yang dimanfaatkan secara langsung untuk proses belajar mengajar seperti laboratorium boga berupa dapur produksi sekaligus sebagai unit produksi, maka komponen tersebut dapat disebut sebagai sarana pendidikan.

a. Macam-Macam Sarana dan Prasarana Pendidikan

Menurut Sri Minarti (2013:254), sarana pendidikan dapat diklasifikasikan menjadi beberapa macam, yaitu ditinjau dari sudut :

1) Habis Tidaknya Dipakai

a) Sarana Pendidikan yang Habis Dipakai

Sarana pendidikan yang habis dipakai adalah segala bahan atau alat yang apabila digunakan bisa habis dalam waktu yang relatif singkat, seperti kapur tulis, spidol, penghapus, dan sapu.

b) Sarana Pendidikan yang Tahan Lama

Sarana pendidikan yang tahan lama adalah keseluruhan bahan atau alat yang dapat digunakan secara terus-menerus dalam waktu yang relatif lama, seperti kursi, komputer, mesin, dan peralatan lainnya.

2) Bergerak Tidaknya Pada Saat Digunakan

a) Sarana Pendidikan yang Bergerak

Sarana pendidikan yang bergerak adalah sarana pendidikan yang bisa digerakkan atau dipindah sesuai dengan kebutuhan pemakaiannya, seperti lemari arsip, bangku, dan kursi yang bisa digerakkan atau dipindahkan kemana saja.

b) Sarana Pendidikan yang Tidak Bergerak

Sarana pendidikan yang tidak bisa bergerak, yaitu semua sarana pendidikan yang tidak bisa atau relatif sangat sulit untuk dipindahkan, seperti tanah, bangunan, sumur, serta saluran air PDAM atau semua yang berkaitan dengan itu seperti pipanya, yang relatif tidak mudah untuk dipindahkan ke tempat-tempat tertentu (Ibrahim Bafadal, 2004:3).

3) Hubungannya dengan Proses Belajar Mengajar

a) Sarana pendidikan yang secara langsung digunakan dalam proses belajar mengajar, seperti kapur tulis, alat pelajaran, alat peraga, alat praktik, dan media/sarana pendidikan lainnya yang digunakan guru dalam mengajar.

b) Sarana pendidikan yang secara tidak langsung berhubungan dengan proses belajar mengajar, seperti lemari arsip di kantor.

Menurut Sri Minarti (2013:256), prasarana pendidikan dapat diklasifikasikan menjadi dua macam, yaitu ditinjau dari:

- 1) Prasarana pendidikan yang secara langsung; digunakan untuk proses belajar mengajar, seperti ruang teori, ruang praktikum, dan laboratorium.
- 2) Prasarana pendidikan yang keberadaannya tidak digunakan untuk proses belajar mengajar; namun secara langsung sangat menunjang terjadinya proses belajar mengajar, seperti ruang guru, ruang kepala sekolah, kantin, mushalla, tanah, jalan menuju lembaga, kamar kecil, dan tempat parkir kendaraan.

Yang perlu diperhatikan lembaga pendidikan seperti sekolah adalah dapat menyediakan sarana dan prasarana di lingkungan sekolah guna menunjang pendidikan yang berorientasi pada ilmu pengetahuan dan teknologi, sehingga dapat memenuhi kebutuhan pendidikan yang diharapkan oleh masyarakat sebagai *users* pendidikan.

b. Standar Sarana dan Prasarana

Standar sarana dan prasarana sesuai dengan Peraturan Menteri No. 40 Tahun 2008 tentang Sarana dan Prasarana Sekolah Menengah Kejuruan. Sebagai dasar untuk menghitung kebutuhan sarana pendidikan digunakan asumsi-asumsi sebagai berikut:

- 1) Sistem pembelajaran dikembangkan berdasarkan kelas berjalan yang artinya, rombongan belajar/kelompok praktikum tidak selalu menetap pada suatu ruang/tempat, tetapi bergerak/berpindah sesuai kegiatan belajar yang harus diikuti/dilaksanakan.

- 2) Pada pembelajaran:
- a) Diklat normatif dan sebagian adaptif pola pembelajarannya bersifat klasikal (satu rombongan belajar atau satu kelas utuh).
 - b) Diklat produktif dan sebagian adaptif satu rombongan belajar dapat dibagi menjadi kelompok dengan komposisi:
 - Kelompok praktikum terdiri dari 36 siswa (1 rombongan belajar)
 - Kelompok praktikum terdiri dari 18 siswa (1/2 rombongan belajar)
 - Kelompok praktikum terdiri dari 12 siswa (1/3 rombongan belajar)
 - Kelompok praktikum terdiri dari 9 siswa (1/4 rombongan belajar)
 - Kelompok praktikum terdiri dari 6 siswa (1/6 rombongan belajar)
- 3) Untuk pembelajaran produktif memerlukan teori sebagai pengantar praktikum dilaksanakan di ruang praktikum.
- 4) Jam pelajaran per tahun dapat dibagi secara tidak merata (mengacu pada *block system*)
- 5) Analisis didasarkan pada rombongan belajar dengan komposisi kelas satu per program keahlian. Apabila sekolah akan membuka lebih dari satu kelas perhitungan kebutuhan sarana dapat dilakukan dengan mengalikan berdasarkan jumlah kelas paralel yang akan dibuka dengan mempertimbangkan faktor guna (*used factor*) sarana.
- 6) Pada umumnya kegiatan pembelajaran praktikum bersifat individu, maka dalam kegiatan praktikum setiap siswa mendapat satu alat.
- 7) Kegiatan pembelajaran yang sifatnya kelompok, maka setiap alat dipergunakan lebih dari satu siswa/pemakai (Depdiknas, 2008).

4. Analisis Kebutuhan Peralatan Praktikum

Analisis kebutuhan atau *need assessment* adalah suatu cara atau metode untuk mengetahui perbedaan antara kondisi yang diinginkan/seharusnya (*should be/ought to be*) atau diharapkan dengan kondisi yang ada (*what is*). Kondisi yang diinginkan seringkali disebut dengan kondisi *ideal*, sedangkan kondisi yang ada, seringkali disebut dengan kondisi *real* atau kondisi nyata. *Need assessment* merupakan suatu alat atau cara untuk menemukan gap antara produk pendidikan yang ada (*outcomes or results*) dan produk pendidikan yang dikehendaki, kemudian menempatkan gap-gap ini dalam susunan prioritas dan memilih gap yang paling prioritas untuk dilakukan tindakan biasanya melalui implementasi kurikulum yang ada atau kurikulum baru atau melalui proses manajemen (Oliva, 1992:246). Analisis kebutuhan sebagai suatu proses untuk mengidentifikasi kebutuhan yang bersifat programik yang harus diperhatikan oleh para perencana program (*"a process for identifying programmatic needs that must be addressed by curriculum planners"*).

Print (1993:140) mendefinisikan penilaian terhadap kebutuhan (*needs assessment*) sebagai suatu teknik untuk menentukan bentuk kebutuhan dan menentukan prioritas-prioritasnya (*"a usefull technique for defining needs and determining their priorities"*). Dijelaskan juga bahwa, pendekatan atau teknik ini bermanfaat khususnya ketika melakukan penilaian dan analisis terhadap kebutuhan yang hasilnya sebagai dasar dalam mengembangkan suatu program.

Dari berbagai definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa analisis kebutuhan sebagai suatu proses formal untuk menentukan jarak atau kesenjangan antara keluaran dan dampak yang nyata dengan keluaran dan

dampak yang diinginkan, kemudian menempatkan deretan kesenjangan ini dalam skala prioritas lalu memilih hal yang paling penting untuk diselesaikan masalahnya. Analisis kebutuhan dapat diterapkan pada individu, kelompok atau lembaga (institusi). Dalam konteks pendidikan kebutuhan dimaksud diartikan sebagai suatu kondisi yang memperlihatkan adanya kesenjangan antara kenyaataan yang ada dengan kondisi yang diharapkan. "Kebutuhan" diartikan sebagai jarak antara keluaran yang nyata dengan keluaran yang diinginkan.

Peralatan dalam jasa boga sangat kompleks, karena banyaknya peralatan yang dibutuhkan seperti peralatan mekanis yang digunakan untuk persiapan, pengolahan, penyajian, sampai pada penyimpanan peralatan pecah belah dan alat-alat kecil. Peralatan praktikum merupakan segala macam benda yang digunakan untuk kebutuhan praktikum pada suatu ruangan tertentu. Dapat disimpulkan bahwa analisis kebutuhan peralatan praktikum merupakan metode yang dilakukan untuk mengetahui perbedaan antara kondisi peralatan praktikum yang diinginkan dengan kondisi peralatan praktikum yang ada.

5. Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia

Peralatan praktikum mengolah makanan Indonesia merupakan segala macam alat yang digunakan untuk kebutuhan praktikum mengolah makanan Indonesia. Dalam mengolah makanan Indonesia peralatan yang digunakan adalah untuk persiapan, pengolahan, dan penyajian. Menurut Prihastuti (2008: 14), peralatan dan perlengkapan dapur adalah semua perlengkapan dan peralatan yang dipergunakan di dapur untuk mengolah makanan (*Kitchen equipment & utensil*). Ada yang terbuat dari tanah liat, bambu, kayu, besi, aluminium, seng, *stainless steel*, atau plastik.

a. Peralatan Pesiapan

Peralatan persiapan adalah alat-alat yang biasa digunakan pada saat melakukan persiapan. Persiapan yang dilakukan dalam praktikum mengolah makanan Indonesia antara lain adalah penimbangan bahan, penataan bahan, penyucian bahan, penyiangan bahan, pengupasan, pemotongan, dsb. Peralatan yang digunakan untuk persiapan meliputi: Baki (*Tray*) untuk menata bahan, timbangan (*Weight Scale*) untuk menimbang, kom untuk tempat bahan, pengupas (*Peeler Knife*) untuk mengupas, pisau dapur (*Chef's Knife*) untuk memotong, membelah dan mengiris, pisau daging (*Butcher's Knife*) untuk memotong daging, pengoles (*Palette Knife*) untuk mengoles makanan, *Filleting Knife* untuk untuk membuat potongan daging, ayam, ikan yang berbentuk lebar dan tipis, pisau cincang (*Chopping Knife*) untuk mencincang sayur, bumbu, daging, pengasah pisau (*Sharpener*) untuk mempertajam sisi mata pisau, *Egg Slicer* untuk memotong telur rebus, pemukul daging (*Meat Hammer*) untuk mengempukkan/memipihkan daging, talenan (*Chopping Board*) papan untuk alas pemotong, pembuka kaleng (*can opener*) untuk membuka kaleng, pembuka tutup botol (*Bottle Opener*) untuk membuka tutup botol, cobek dan ulekan untuk menghaluskan bumbu, keranjang alat (*Equipment Cart*) untuk menyimpan alat-alat, *Baloon Whisk* untuk mengocok adonan, saringan (*Strainer*) untuk menyaring, *Blender* untuk menghaluskan bahan, gelas ukur (*Measuring Jug*) untuk mengukur bahan cair, dan parutan (*Grater*) untuk memarut.

b. Peralatan Pengolahan

Peralatan pengolahan adalah alat-alat yang digunakan pada saat proses pengolahan. Alat-alat yang digunakan tergantung pada teknik olah dalam standar resep. Pengolahan yang dilakukan dalam praktikum mengolah makanan Indonesia antara lain adalah merebus, menggoreng, memanggang, mengukus, menumis, dan menyangrai. Peralatan yang digunakan untuk pengolahan meliputi: Kompor gas (*Gas Stove*) untuk sumber api dalam pengolahan makanan, wajan (*Frying Pan*) untuk menggoreng bahan makanan, *Stock Pot* untuk membuat stock atau kaldu, *Grilled* untuk membakar, *Roasting Pan* untuk memanggang, *Sauteed Pan* untuk menumis, Panci (*Boilled Pan*) untuk merebus, Dandang (*Steamer*) untuk mengukus, panci presto untuk mengempukkan bahan, serok pengangkat (*Lifter*) untuk mengangkat bahan makanan, *Ladle* untuk pengambil bahan makanan cair, dan *Spatula* untuk mengaduk atau membalik bahan makanan.

c. Peralatan Penyajian

Peralatan penyajian adalah alat-alat yang digunakan untuk menyajikan makanan yang telah selesai diolah. Makanan Indonesia disajikan dengan banyak pilihan alat hidang. Alat-alat yang digunakan tergantung pada karakteristik makanan namun tetap berpedoman pada kategori alat penyajian berdasarkan jenis bahan, seperti *Cutleries*, *Chinaware*, dan *Glassware*. Peralatan yang digunakan untuk penyajian antara lain:

- 1) *Cutleries* atau alat makan, meliputi: sendok, garpu, dan pisau (*Spoon, Fork, and Knife*); *dessert spoon, dessert fork, dessert knife, dinner spoon, dinner fork, dinner knife, soup spoon, soup ladle*, centong nasi (*rice spoon*).
- 2) *Chinaware* atau peralatan porselin, meliputi: mangkuk dan piring (*Bowl and Plate*); *salad bowl, soup cup and saucer*, pinggan sup (*boillon cup*), *soup tureen, dessert plate, dinner plate, fish plate, oval plate, pot plate, b & b plate*, piring lauk pauk, piring tahan panas (*chaffing dish*)
- 3) *Glassware* atau peralatan dari kaca, meliputi: gelas (*Glass*); *water goblet*, pinggan (*pyrex*)

6. Standar Kebutuhan Peralatan Praktikum

Kebutuhan peralatan praktikum mengikuti pedoman (standar) jenis, kuantitas, dan kualitas sesuai dengan skala prioritas. Dalam pemakaiannya, peralatan diklasifikasikan menjadi 3 yaitu pemakaian secara individu, kelompok dan klasikal. Pemakaian secara individu yang artinya setiap peserta didik wajib memegang satu peralatan ketika pembelajaran praktik berlangsung. Pemakaian secara kelompok yang artinya dalam satu kelompok cukup apabila hanya tersedia satu peralatan. Pemakaian secara klasikal artinya dalam satu kelas atau satu rombongan belajar tersedia satu atau dua peralatan maka sudah cukup mewakili dan memadai. Dari masing-masing klasifikasi pemakaian dijumlahkan kemudian secara keseluruhan dijumlah dibagi jumlah dari semua item peralatan maka akan terlihat persentase peralatan yang tersedia pada setiap kompetensi dasar.

B. Hasil Penelitian yang Relevan

Penelitian dengan judul "Kemampuan Mengajar Praktek Guru SMK Negeri" pada tesis yang ditulis oleh Parto Soedjono (1994) menyimpulkan bahwa kegiatan belajar mengajar yang kurang ditunjukkan oleh kelengkapan sarana dan prasarana serta fasilitas menempatkan kegiatan yang kurang kondusif.

Rufi'i (1995) dalam tesisnya yang berjudul "Kesiapan Kerja Siswa MTs Untuk Memasuki Lapangan Kerja" menyimpulkan bahwa perlu dilakukan penambahan fasilitas praktik yang sesuai dengan kebutuhan dilapangan kerja, agar tidak terjadi kesenjangan antara pengalaman praktik siswa disekolah dengan keadaan dilapangan.

Penelitian oleh Heru Budi Setiawan (2001) dengan judul "Pengaruh Fasilitas Bengkel dan Lingkungan Produktif Terhadap Prestasi Kerja Bangku Siswa Kelas 1 Jurusan Mesin SMK 2 Yogyakarta" menyimpulkan bahwa adanya hubungan yang positif dan signifikan antara fasilitas praktik dan prestasi belajar siswa, oleh karena itu fasilitas bengkel harus lengkap dan relevan serta dilakukan perawatan rutin dan *continue* sehingga pelaksanaan praktikum yang dilakukan siswa dapat berjalan lancar dan akan memberikan hasil optimal dan berdampak pada prestasi yang meningkat.

Gunawan (2001) dalam tesisnya yang berjudul "Pengaruh Pendidikan, Pendapatan Orang Tua, dan Persepsi Siswa Tentang MTs Terhadap Motivasi Belajar Siswa di MTs Gunung Kidul" menyatakan bahwa jika fasilitas disekolah memadai akan membawa dampak positif terhadap motivasi belajar para siswa.

Citra Mariana (2010) dalam penelitiannya yang berjudul "Hubungan Ketersediaan Sarana Praktik dan Motivasi Belajar Terhadap Prestasi Belajar

Praktikum Pengoolahan Roti dan Kue Siswa Program Studi Tata Boga SMK Ma'arif 2 Sleman” menyimpulkan bahwa ketersediaan sarana praktik berpengaruh terhadap prestasi belajar dalam kegiatan praktikum.

Penelitian oleh Sri Purnaningsih (2011) dengan judul “Analisis Kebutuhan Peralatan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Jasa Boga SMK Sahid Surakarta” menyatakan bahwa tingkat persediaan peralatan praktik untuk penggunaan individu masih sangat rendah.

Berangkat dari kenyataan-kenyataan tersebut agar peserta didik memiliki persepsi yang baik tentang sekolahnya, kepala sekolah selaku penanggung jawab mengenai hal-hal yang ada pada sekolah serta pengelola lembaga pendidikan terkait perlu memperhatikan antara ketersediaan dan kebutuhan sarana dan prasarana khususnya untuk menunjang pembelajaran praktikum supaya tidak terjadi kesenjangan antara dunia kerja atau industri yang sesungguhnya dengan pengalaman atau keterampilan yang diajarkan disekolah. Dengan terpenuhinya kebutuhan peserta didik terhadap peralatan yang dibutuhkan saat pembelajaran praktikum diharapkan tidak ada lagi lulusan SMK yang kurang kompeten dalam pengenalan dan pengoperasian peralatan yang berkaitan dengan bidang keahliannya masing-masing.

C. Kerangka Pikir

Struktur kurikulum pada dasarnya merupakan pola dan susunan mata pelajaran yang harus ditempuh oleh siswa dalam kegiatan pembelajaran. Kedalaman muatan kurikulum masing-masing mata pelajaran pada setiap satuan pendidikan dituangkan dalam kompetensi yang harus dikuasai siswa sesuai dengan beban belajar yang tercantum dalam struktur kurikulum tersebut.

Kompetensi keahlian Jasa Boga merupakan bagian dari Kurikulum Spektrum SMK pada bidang studi keahlian Seni, Kerajinan, dan Pariwisata untuk program studi keahlian Tata Boga. Program studi keahlian Tata Boga terdiri dari dasar kompetensi kejuruan dan kompetensi kejuruan. Kompetensi kejuruan untuk program studi keahlian Tata Boga dibagi menjadi dua, yaitu Jasa Boga (099) dan Patiseri (100). Kompetensi kejuruan yang harus dikuasai oleh peserta didik SMK jurusan Jasa Boga diantaranya adalah Mengolah Makanan Indonesia yang terdiri dari 7 kompetensi dasar.

Standar Kompetensi (SK) dan Kompetensi Dasar (KD) merupakan pedoman sekolah untuk pembuatan silabus. Silabus adalah rencana pembelajaran pada suatu kelompok mata pelajaran/tema tertentu yang mencakup SK, KD, materi pokok pembelajaran, kegiatan pembelajaran, indikator, penilaian, alokasi waktu, dan sumber/bahan/alat belajar. Dari silabus kemudian guru mata pelajaran yang berkaitan menurunkan kembali kedalam Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP). Dari RPP didapatkan kegiatan pembelajaran teori dan pembelajaran praktikum secara terperinci. Dalam pembelajaran teori peserta didik belajar didalam ruang kelas dengan diberikan materi-materi berupa teori yang biasanya disampaikan dengan metode ceramah, tanya jawab, atau

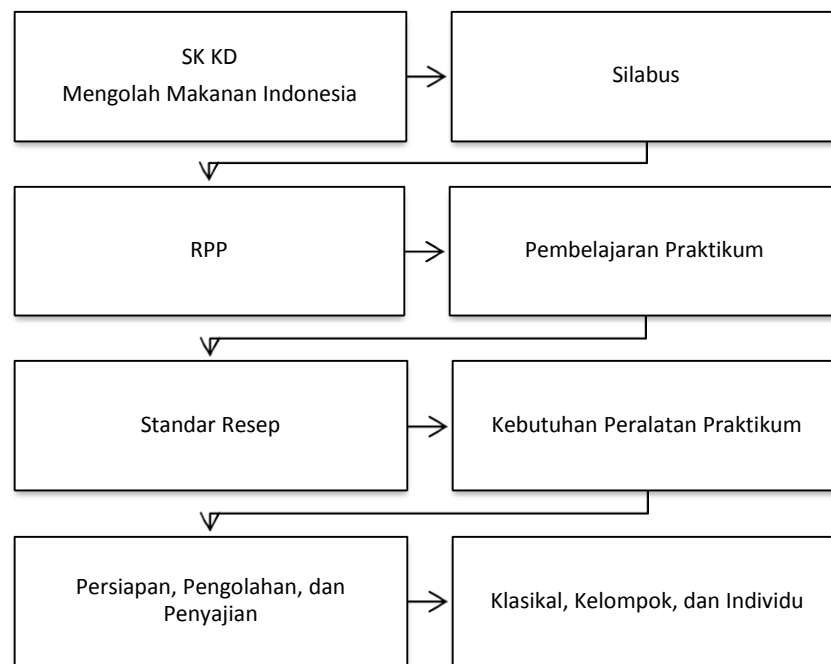
diskusi. Untuk pembelajaran praktikum peserta didik melakukan pembelajarannya di laboratorium atau dapur. Dalam pembelajaran praktikum mengolah makanan Indonesia pedoman terpentingnya adalah standar resep. Dari standar resep yang ada akan teridentifikasi dengan jelas bahan-bahan dan peralatan praktikum yang dibutuhkan untuk kegiatan pembelajaran praktikum.

Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia merupakan mata pelajaran produktif tentang cara mengolah makanan Indonesia. Indonesia terdiri dari pulau-pulau dengan beraneka ragam suku bangsa dan adat istiadat. Setiap daerah mempunyai makanan khas masing-masing, jenis masakan yang spesifik terkadang tidak dimiliki oleh daerah yang lain.

Dalam pembelajaran praktikum penggunaan peralatan yang disebutkan dengan bahasa Indonesia maupun bahasa daerah pada umumnya juga disebutkan dengan istilah dalam bahasa asing, disamping itu peralatan yang digunakan juga harus konsisten dengan standar resep hal ini dilakukan supaya tidak mempengaruhi asumsi peserta didik terhadap peralatan yang akan digunakan. Misalnya dalam persiapan memasak digunakan alat pengupas bernama *peeler* maka sekolah sudah seharusnya memiliki *peeler* atau alat untuk alas dalam memotong yang disebut talenan biasa juga disebut dengan *chopping board*. Hal ini dimaksudkan supaya peserta didik memiliki asumsi, pengetahuan, dan keterampilan yang kompeten terhadap Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia untuk dunia usaha atau industri.

Peralatan yang dibutuhkan diklasifikasikan berdasarkan kegunaannya yaitu peralatan persiapan, peralatan pengolahan, dan peralatan penyajian. Peralatan berdasarkan kegunaannya juga diklasifikasikan menurut jumlah

pemakaiannya yaitu secara individu, kelompok, dan klasikal. Setelah diketahui semua peralatan yang dibutuhkan maka dapat menjadi acuan dalam wawancara dan observasi, serta analisa terhadap dokumen. Setelah semua lengkap kemudian data yang ada diolah dan akan diperoleh hasil. Untuk lebih jelasnya, penjelasan uraian diatas dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Pikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan menggunakan studi kasus. Studi Kasus adalah penelitian yang terinci tentang seseorang (individu) atau sesuatu unit sosial selama kurun waktu tertentu. Studi kasus dikenal sebagai suatu studi yang bersifat komprehensif, intens, rinci, dan mendalam serta lebih diarahkan sebagai upaya menelaah masalah-masalah atau fenomena yang bersifat kontemporer (Burhan Bungin, 2012: 20). Studi Kasus merupakan penelitian yang mendalam tentang suatu aspek yang dilakukan sedemikian rupa sehingga menghasilkan gambaran yang terorganisasikan dengan baik dan lengkap. Ditinjau dari wilayahnya maka studi kasus hanya meliputi daerah atau subjek yang sangat sempit, dalam hal ini adalah Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian diawali dengan menentukan tempat yang akan dijadikan sebagai tempat penelitian. Penelitian dilaksanakan di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Muhammadiyah Wonosari yang berlokasi di Jl. Alun-Alun Barat No.11, Kepek-Wonosari, Gunung Kidul. Penelitian dilakukan sejak bulan April sampai dengan Juli 2013.

C. Subyek dan Obyek Penelitian

Subyek penelitian adalah informan, merupakan orang dalam pada penelitian. Informan adalah orang-orang yang mengetahui dan dapat menyediakan pengertian yang kaya ke dalam budaya dari kelompok dan isu-isu yang dimaksudkan dalam studi (Emzir, 2012: 19). Informan adalah orang yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar (Maleong, 2006:132). Subyek pada penelitian ini adalah Kepala Laboratorium Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari.

Obyek penelitian adalah apa yang akan diteliti dalam kegiatan penelitian. Obyek adalah keseluruhan gejala yang ada disekitar kehidupan manusia (Nyoman Kutha Ratna 2010:12). Obyek pada penelitian ini adalah peralatan praktikum Mengolah Makanan Indonesia di SMK Muhammadiyah Wonosari.

D. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Definisi operasional diperlukan untuk menyamakan asumsi-asumsi terhadap permasalahan yang akan dibahas. Analisis merupakan cara mengkaji suatu permasalahan yang digunakan untuk menceritakan keseluruhan data secara jelas, runtut, dan teratur agar dapat dipakai sebagai alat ukur mendeskripsikan sebuah data. Variabel inilah yang akan menjadi perhatian selama penelitian berlangsung dan penyusunan laporan. Variabel merupakan obyek penelitian atau apa yang menjadi titik penelitian suatu penelitian (Suharsimi Arikunto, 2006:118). Sesuai dengan pendapat tersebut, maka yang menjadi variabel penelitian utama adalah Kebutuhan Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia.

E. Teknik dan Instrumen Penelitian

Teknik atau metode dalam pengumpulan data dapat berarti cara atau prosedur yang dilakukan untuk mengumpulkan data (Endang Mulyatiningsih, 2011:24). Dalam penelitian ini yang dimaksud adalah metode-metode yang digunakan untuk pengumpulan data. Dalam suatu penelitian dapat digunakan beberapa metode agar dapat saling melengkapi. Hal ini dikarenakan masing-masing metode memiliki kekurangan dan kelebihan. Dengan penggunaan berbagai macam metode dimaksudkan agar data yang terkumpul semakin lengkap dan jauh dari kekurangan.

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011:24), metode pengumpulan data ada dua yaitu metode tes dan metode non tes. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode non tes, antara lain dengan metode observasi menggunakan alat atau instrumen yang berupa lembar observasi, metode wawancara menggunakan alat atau instrumen yang berupa pedoman wawancara (*interview guide*), dan metode dokumentasi.

1. Observasi

Sebagai metode pengumpulan data, observasi biasa diartikan sebagai pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap unsur-unsur yang nampak dalam suatu gejala pada objek penelitian. Unsur-unsur yang nampak itu disebut dengan data. Metode ini digunakan untuk melihat dan mengamati secara langsung keadaan di lapangan. Observasi yang dilakukan dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berbagai hal seperti jumlah peralatan, jenis peralatan, dan penggunaan peralatan pada jurusan Jasa

Boga SMK Muhammadiyah Wonosari khususnya mengenai ketersediaan peralatan praktikum mengolah makanan Indonesia yang dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari.

2. Wawancara

Wawancara merupakan suatu proses tanya jawab atau dialog secara lisan anatar pewawancara dengan responden atau orang yang diinterview dengan tujuan memperoleh informasi yang dibutuhkan oleh peneliti. Teknik wawancara dalam penelitian ini digunakan untuk memperoleh informasi secara langsung dari kepala laboratorium pada jurusan jasa boga SMK Muhammadiyah Wonosari terkait dengan ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia yang dimiliki oleh jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari. Metode ini menggunakan pedoman wawancara terstruktur, artinya wawancara yang dilakukan dengan menggunakan pedoman wawancara yang telah disusun secara sistematis dan lengkap untuk pengumpulan data.

3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan suatu cara pengumpulan data yang dilakukan dengan menganalisis isi dokumen yang berhubungan dengan masalah yang diteliti. Dalam hal ini adalah data-data peralatan pada jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari yang berupa daftar inventarisasi peralatan dan rencana pelaksanaan pembelajaran standar kompetensi mengolah makanan Indonesia yang dipakai pada jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari.

Tabel 1. Kisi-Kisi Instrumen

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Teknik
Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia	Ketersediaan Peralatan	Jenis peralatan berdasarkan fungsi	- Alat persiapan - Alat pengolahan - Alat penyajian	- Observasi - Wawancara
		Jenis peralatan berdasarkan pemakaian	- Pemakaian secara individu - Pemakaian secara kelompok - Pemakaian secara klasikal	
	Standar Kebutuhan Peralatan	RPP	- kebutuhan alat KD 1 - kebutuhan alat KD 2 - kebutuhan alat KD 3 - kebutuhan alat KD 4 - kebutuhan alat KD 5 - kebutuhan alat KD 6 - kebutuhan alat KD 7	- Observasi - Dokumentasi
	Daftar Inventarisasi Alat	Nama alat	Spesifikasi, jumlah, keadaan	Dokumentasi

F. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang dilakukan pada penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif terhadap kebutuhan peralatan praktikum Mengolah Makanan Indonesia pada jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari. Prinsip dalam menganalisis data deskriptif sebagai proses penyederhanaan data ke dalam bentuk yang lebih mudah dibaca dan diinterpretasikan (Singarimbun, 1989:263). Analisis deskriptif tidak dimaksudkan untuk menguji hipotesis tertentu tetapi hanya menggambarkan “apa adanya” tentang suatu variabel, gejala, atau keadaan (Suharsimi, 2006:234).

Penelitian ini tidak diarahkan untuk pengajuan dan tidak menguji hubungan antara variabel tetapi ditekankan pada pengumpulan data. Data kualitatif dapat diangkakan (kuantifikasi) dalam bentuk ordinal atau ranking. Data kualitatif pada penelitian ini termasuk jenis data berjenjang atau meningkat yang dinyatakan dengan kata-kata untuk menunjukkan bahwa suatu keadaan atau kejadian/peristiwa termasuk pada suatu tingkatan

mutu/kualitas tertentu di atas atau di bawah mutu rata-rata (Hadari Nawawi dan Martini Hadari, 2006: 49). Data yang didapatkan dari penelitian ini berupa angka yang kemudian dianalisis dan akan menghasilkan suatu kesimpulan, apakah ketersediaan peralatan praktikum khususnya mengolah makanan Indonesia pada jurusan jasa boga di SMK Muhammadiyah Wonosari sesuai dengan kebutuhan standar sarana dan prasarana atau tidak. Data penelitian yang terkumpul dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan persentase.

Triangulasi teknik digunakan untuk memeriksa keabsahan data yang memanfaatkan sumber data lain diluar data tertentu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data tertentu (Moleong, 2006:330). Penghitungan data dalam penelitian ini dengan cara membandingkan data hasil pengamatan dengan data hasil wawancara kemudian dibandingkan dengan dokumentasi atau informasi dari lembaga. Selanjutnya data akan dianalisis menurut pedoman penilaian. Menurut Tyler yang dikutip oleh Sri Purnaningsih (2011:42), nilai adalah suatu obyek, aktivitas atau ide yang dinyatakan oleh individu yang mengendalikan dalam mengarahkan minat, sikap, dan tingkat kepuasan. Penggunaan peralatan harus seimbang antara jumlah siswa, dan peralatan yang ada, selanjutnya dipresentasikan dengan rumus:

$$\frac{\text{Jumlah Peralatan}}{\text{Jumlah Siswa}} \times 100\%$$

Dari masing-masing klasifikasi pemakaian dijumlahkan kemudian secara keseluruhan dijumlah, dibagi jumlah dari semua item peralatan maka akan terlihat persentase peralatan yang tersedia pada setiap kompetensi dasar. Pada penelitian kualitatif data dapat dikelompokkan dalam kategori-kategori (Pohan, 2007:93). Dalam memberikan penilaian dalam setiap tabel dibagi atas kategori-kategori berdasarkan pada persentase dibawah ini:

>100%	=	Sangat Memadai (SM)
76% - 100%	=	Memadai (M)
51% - 75%	=	Kurang Memadai (KM)
26% - 50%	=	Tidak Memadai (TM)
0% - 25%	=	Sangat Tidak Memadai (STM)

Setelah data dipahami, kemudian dilakukan pemaknaan atau interpretasi data sesuai dengan maksud penelitian. Data yang diperoleh masih data mentah dan belum diketahui maksudnya, untuk itu dikonsultasikan dengan nilai-nilai yang ada dalam klasifikasi yang diperoleh dari rata-rata dan standar deviasinya. Langkah akhir dari analisis data adalah penyimpulan data. Kesimpulan ini merupakan jawaban masalah penelitian yang dilakukan.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Deskripsi SMK Muhammadiyah Wonosari

SMK Muhammadiyah Wonosari merupakan sekolah alih fungsi dari SPG Muhammadiyah Wonosari, berdiri pada tahun 1968. Dengan ditutupnya Sekolah Pendidikan Guru pada tahun 1989, maka sekolah ini beralih fungsi menjadi SMK Muhammadiyah Wonosari. SMK Muhammadiyah Wonosari merupakan sekolah kejuruan yang berada dibawah naungan organisasi Muhammadiyah. SMK Muhammadiyah Wonosari berlokasi di Jalan Alun-Alun Barat No.11, Kepek-Wonosari, Gunung Kidul. Sekolah terletak di dalam kota Wonosari dengan lokasi yang sangat strategis karena mudah terjangkau. Guna menunjang pendidikan dan pelatihan, sekolah mempunyai fasilitas seperti ruang teori (kelas), ruang praktikum, laboratorium bahasa, laboratorium komputer, perpustakaan, musholla, UKS, koperasi sekolah, kantin, serta Usaha Produksi dan Jasa (UPJ).

SMK Muhammadiyah Wonosari memiliki 5 (lima) jurusan atau kompetensi keahlian yaitu Akuntansi, Multimedia, Jasa Boga, Animasi, dan Perbankan Syariah. Jumlah guru ada 63 orang yang terdiri dari guru tetap (GT) sebanyak 16 orang, guru tidak tetap (GTT) 26 orang dan PNS sebanyak 21 orang.

Kompetensi Keahlian Jasa Boga memiliki 3 kelas, yang masing-masing terdiri dari rata-rata 30 orang peserta didik. Semua peserta didik kelas X dan

XI jurusan jasa boga wajib menempuh standar kompetensi Mengolah Makanan Indonesia dari kelas X sampai kelas XI selama 4 semester berturut-turut. Masing-masing tingkat menempuh 7 jam dalam satu minggu.

2. Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia di SMK Muhammadiyah Wonosari

Mata pelajaran produktif untuk Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia di SMK Muhammadiyah Wonosari memiliki 7 Kompetensi Dasar (KD), yaitu:

- a. Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Indonesia
- b. Mengolah Salad (Gado-Gado, Urap, Rujak)
- c. Mengolah Sup dan Soto
- d. Mengolah Hidangan Nasi dan Mie
- e. Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan yang Dipanggang
- f. Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging, dan *Seafood*
- g. Mengoperasikan Alat Pengolahan Makanan

Pembelajaran praktikum secara produktif yang berlangsung di *kitchen* dimulai pada KD 2.2 sampai KD 2.6. Standar resep yang digunakan untuk pembelajaran praktikum terlampir pada RPP guru mata pelajaran terkait.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan kepada kepala laboratorium pada jurusan jasa boga SMK Muhammadiyah Wonosari mengenai ketersediaan peralatan praktikum Mengolah Makanan Indonesia yang dimiliki oleh jurusan jasa boga SMK Muhammadiyah Wonosari diperoleh hasil sebagai berikut: peralatan ada yang berfungsi untuk persiapan, pengolahan, dan penyajian. Untuk pemakaian peralatan praktikum biasanya akan dibagi

secara individu, kelompok, dan klasikal. Untuk pemakaian secara individu yaitu siswa boleh menggunakan masing-masing satu alat, untuk pemakaian secara kelompok maka satu alat digunakan untuk 3-4 siswa, sedangkan untuk pemakaian secara klasikal berarti alat tersebut digunakan secara keseluruhan untuk satu kelas atau dengan rasio satu alat untuk 15 siswa. Berdasarkan pemakaiannya kebutuhan peralatan pada praktikum Mengolah Makanan Indonesia sejauh ini memang masih kurang memadai bila meninjau jumlah peralatan yang ada dengan jumlah siswa sehingga terkadang pembelajaran praktikum menjadi kurang optimal karena keterbatasan peralatan yang ada. Namun untuk mengatasi keterbatasan peralatan yang ada saat praktikum siswa diperkenankan membawa dan menggunakan peralatan pribadi, sementara upaya yang dilakukan pihak sekolah adalah dengan mengatur efisiensi jumlah kelompok dengan materi praktikum, serta memanfaatkan peralatan multifungsi demi kelancaran praktikum. Bahan dari peralatan yang digunakan pada praktikum Mengolah Makanan Indonesia ini sangat bervariasi, seperti *stainless steel*, aluminium, *glassware*, kayu, plastik, *chinaware*, dan *silverware*.

3. Gambaran Peralatan yang Dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK

Muhammadiyah Wonosari

Tabel 2. Jenis Peralatan Persiapan untuk Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia yang Dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari

No	Nama Peralatan	Penggunaan			Spesifikasi	Jumlah	Fungsi
		Klasikal	Kelompok	Individu			
1.	Meja Kerja		√		Keramik/kayu	2	Tempat untuk persiapan
2.	Bak Cuci		√		Stainless Steel	3	Mencuci bahan
3.	Timbangan		√		Plastik	4	Menimbang bahan
4.	Baki			√	Plastik	22	Tempat persiapan bahan
5.	Kom			√	Stainless/Plastik	28	Tempat bahan
6.	Peeler			√	Stainless, Plastik	5	Pisau pengupas
7.	Pisau dapur			√	Stainless Steel	13	Pisau dapur
8.	Talenan			√	Kayu/Plastik	15	Papan alas memotong
9.	Cobek & Ulekan		√		Batu	6	Menghaluskan bumbu
10.	Rubber Spatulla		√		Karet	10	Mengaduk, membersihkan
11.	Egg Slicer		√		Stainless Steel	1	Pemotong telur rebus
12.	Gelas Ukur		√		Plastik	7	Mengukur bahan cair
13.	Parutan		√		Stainless Steel	8	Parutan
14.	Saringan		√		Stainless Steel	6	Saringan
15.	Meat Hammer		√		Besi	3	Pemukul daging
16.	Keranjang alat		√		Plastik	6	Tempat persiapan alat
Jumlah		0	11 (68,75%)	5 (31,25%)		139	

Berdasarkan tabel 2 diatas dapat ditunjukkan bahwa jenis peralatan yang digunakan untuk persiapan memasak dalam Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia yang dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari ada 16 macam, dengan spesifikasi bahan dari *stainless steel*, karet, kayu, besi dan batu.

Fungsi peralatan tersebut antara lain untuk: tempat bahan, memotong, menimbang, mengukur, mengaduk, menghaluskan bumbu, mengupas, dan menyimpan. Dilihat dari aspek penggunaannya, alat-alat tersebut dapat dikategorikan dalam tiga kelompok yaitu klasikal (satu alat untuk satu kelas), kelompok (satu alat untuk 3 siswa), dan individu (satu alat untuk 1 siswa/perorangan).

Data pada tabel 2 menunjukkan peralatan yang digunakan pada pemakaian secara klasikal tidak ada, untuk kelompok ada 11 macam (68,75%), dan untuk individu ada 5 macam (31,25%). Total peralatan persiapan yang dimiliki adalah 139 buah. Berdasarkan data tersebut maka jenis peralatan persiapan yang lebih banyak dibutuhkan adalah peralatan untuk kelompok.

Tabel 3. Jenis Peralatan Pengolahan untuk Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia yang Dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari

No	Jenis Peralatan	Penggunaan			Spesifikasi	Jumlah	Fungsi
		Klasikal	Kelompok	Individu			
1.	Kompor Gas		✓		Stainless Steel	8	Pengolah makanan
2.	Frying Pan		✓		Stainless Steel	6	Menggoreng bahan makanan
3.	Grilled/Roasting Pan		✓		Stainless Steel	4	Membakar/memanggang
4.	Sauted Pan		✓		Teflon	4	Menumis
5.	Boilled Pan		✓		Alumunium	6	Merebus
6.	Steamer		✓		Alumunium	19	Mengukus
7.	Ladle			✓	Stainless Steel	9	Mengaduk
8.	Wooden Spatula			✓	Kayu	25	Membalik, mengaduk
9.	Lifter		✓		Alumunium	9	Serok pengangkat
10.	Food Tong		✓		Stainless Steel	3	Penjepit makanan
Jumlah		0	8 (80%)	2 (20%)		93	

Berdasarkan tabel 3 diatas dapat ditunjukkan bahwa jenis peralatan yang digunakan untuk pengolahan pada Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia yang dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari ada 10 macam, dengan spesifikasi bahan dari *stainless steel*, teflon atau lapisan anti lengket, kayu, dan alumunium.

Fungsi peralatan tersebut antara lain untuk: sumber api, menggoreng, memanggang, menumis, merebus, mengukus, mengaduk, membalik, dan menjepit. Dilihat dari aspek pemakaiannya, alat-alat tersebut dapat dikategorikan dalam tiga kelompok yaitu klasikal (satu alat untuk satu kelas), kelompok (satu alat untuk 3 siswa), dan individu (satu alat untuk 1 siswa/perorangan).

Data pada tabel 3 menunjukkan tidak ada peralatan yang digunakan pada pemakaian secara klasikal, untuk kelompok 8 macam (80%), dan untuk individu 2 macam (20%). Total peralatan pengolahan yang dimiliki adalah 93 buah. Berdasarkan data tersebut maka jenis peralatan pengolahan yang lebih banyak dibutuhkan adalah peralatan untuk kelompok.

Tabel 4. Jenis Peralatan Penyajian untuk Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia yang Dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari

No	Jenis Peralatan	Penggunaan			Spesifikasi	Jumlah	Fungsi
		Klasikal	Kelompok	Individu			
1.	Piring Makan			√	China Ware	150	Menyajikan hidangan
2.	Piring Oval		√		China Ware	6	Menyajikan hidangan
3.	Mangkuk			√	China Ware	15	Menyajikan hidangan sup dan soto
4.	Sendok Makan			√	Silver Ware	338	Alat untuk mengambil hidangan
5.	Sendok Teh			√	Silver Ware	33	Sendok kecil untuk mengaduk minuman
6.	Sendok Bebek			√	Silver Ware	87	Sendok untuk hidangan berkuah
7.	Garpu			√	Silver Ware	208	Garpu hidangan utama
8.	Basi tertutup/Pyrex		√		Glass Ware	6	Menyajikan hidangan
9.	Serving Spoon		√		Silver Ware	13	Sendok penghidang
10.	Serving Fork		√		Silver Ware	4	Garpu penghidang
11.	Sauce Bowl		√		China Ware	2	Mangkuk tempat sambal
Jumlah		0	5 (45,46%)	6 (54,54%)		862	

Dari tabel 4 tersebut dapat diuraikan bahwa peralatan penyajian untuk Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia yang dimiliki Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari ada 11 jenis. Pemakaian peralatan secara klasikal tidak ada, pemakaian secara kelompok 5 jenis (45,46%), dan pemakaian secara individu ada 6 jenis (54,54%).

Berdasarkan tabel 2, tabel 3, dan tabel 4 tersebut maka gambaran peralatan praktikum yang dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari untuk Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia pada peralatan persiapan dan pengolahan lebih banyak dibutuhkan untuk pemakaian secara kelompok, sedangkan pada peralatan penyajian lebih banyak dibutuhkan untuk pemakaian secara individu.

4. Kebutuhan Peralatan Praktikum Berdasarkan Kompetensi Dasar

Berikut ini akan disajikan data kebutuhan dan ketersediaan peralatan praktikum berdasarkan Kompetensi Dasar (KD).

a. KD 2.2 Mengolah Salad (Gado-Gado, Urap, Rujak)

Peralatan yang dibutuhkan dalam KD 2.2 ini meliputi peralatan persiapan, peralatan pengolahan, dan peralatan penyajian. Peralatan digunakan secara individu, kelompok, dan klasikal.

Tabel 5. Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Individu untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.2 (n=30)

No.	Nama Alat	Standar kebutuhan	Ketersediaan	Persentase (%)	Ket.
1.	Baki	30	22	73,33	Kurang Memadai
2.	Kom	30	28	93,33	Memadai
3.	Peeler	30	5	16,66	Sangat Tidak Memadai
4.	Pisau Dapur	30	13	43,33	Tidak Memadai
5.	Talenan	30	15	50,00	Tidak Memadai
6.	Ladle	30	9	30,00	Tidak Memadai
7.	Wooden Spatulla	30	25	83,33	Memadai
8.	Piring Makan	30	35	116,7	Sangat Memadai
9.	Sendok Makan	30	35	116,7	Sangat Memadai
10.	Garpu	30	35	116,7	Sangat Memadai
11.	Mangkuk	30	15	50,00	Tidak Memadai
	Rerata	30	21,55	71,82	Kurang Memadai

Data pada tabel 5 menunjukkan bahwa KD 2.2 dibutuhkan 11 jenis peralatan yang digunakan secara individu. Persentase peralatan yang ketersediaannya 0-25% dengan kategori Sangat Tidak Memadai (STM) ada 1 jenis, 26%-50% dengan kategori Tidak Memadai (TM) ada 4 jenis, 51%-75% dengan kategori Kurang Memadai (KM) ada 1 jenis, 76%-100% dengan kategori Memadai (M) ada 2 jenis, dan untuk persentase >100% dengan kategori Sangat Memadai (SM) ada 3 jenis.

Berdasarkan tabel 5 tersebut dapat diuraikan bahwa ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia pada KD 2.2 untuk penggunaan

peralatan secara individu masuk dalam kategori Kurang Memadai (KM) dengan rerata persentase sebesar 71,82%.

Tabel 6. Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Berkelompok untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.2 (n=10)

No.	Nama Alat	Standar kebutuhan	Ketersediaan	Persentase (%)	Ket.
1.	Meja Kerja	10	2 (5) =10	100	Memadai
2.	Bak Cuci	10	3	30	Tidak Memadai
3.	Kompor Gas	10	8	80	Memadai
4.	Keranjang Alat	10	6	60	Kurang Memadai
5.	Timbangan	10	4	40	Tidak Memadai
6.	Cobek & Ulekan	10	6	60	Kurang Memadai
7.	Rubber Spatulla	10	10	100	Memadai
8.	Egg slicer	10	1	10	Sangat Tidak Memadai
9.	Gelas Ukur	10	7	70	Kurang Memadai
10.	Parutan	10	8	80	Memadai
11.	Saringa	10	6	60	Kurang Memadai
12.	Steamer	10	19	190	Sangat Memadai
13.	Boilled Pan	10	6	60	Kurang Memadai
14.	Frying Pan	10	6	60	Kurang Memadai
15.	Lifter	10	9	90	Memadai
16.	Sauce Bowl	10	2	20	Sangat Tidak Memadai
	Rerata	10	6,93	69,33	Kurang Memadai

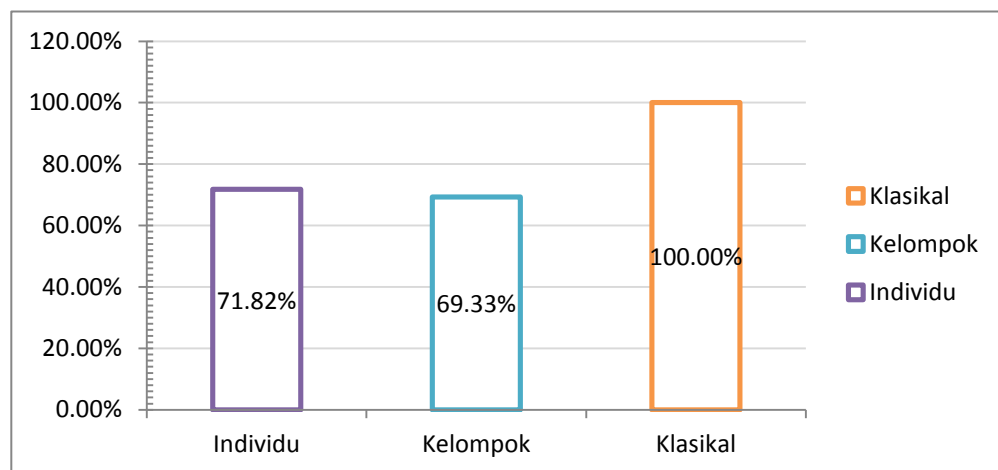
Penggunaan peralatan secara berkelompok diasumsikan satu peralatan untuk 3 orang, sehingga kebutuhan peralatan tidak terlalu banyak karena dalam satu kelas hanya dibutuhkan untuk sejumlah kelompok yaitu 10. Data pada tabel 6 menunjukkan bahwa KD 2.2 dibutuhkan 16 jenis peralatan yang digunakan secara berkelompok. Persentase peralatan yang ketersediaannya 0-25% dengan kategori Sangat Tidak Memadai (STM) ada 2 jenis, 26%-50% dengan kategori Tidak Memadai (TM) ada 2 jenis, 51%-75% dengan kategori Kurang Memadai (KM) ada 6 jenis, 76%-100% dengan kategori Memadai (M) ada 5 jenis, dan untuk persentase >100% dengan kategori Sangat Memadai (SM) ada 1 jenis.

Berdasarkan tabel 6 tersebut dapat diuraikan bahwa ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia pada KD 2.2 untuk penggunaan

peralatan secara berkelompok masuk dalam kategori Kurang Memadai (KM) dengan rerata persentase sebesar 69,33%.

Pada KD 2.2 peralatan yang digunakan secara klasikal adalah meja hidangan. Jumlah ketersediaan meja hidangan yang dimiliki ada dua. Penggunaan peralatan secara klasikal artinya peralatan dapat digunakan oleh satu kelas secara utuh atau dapat juga diasumsikan satu peralatan untuk 15 orang, sehingga kebutuhan peralatan untuk satu kelas hanya membutuhkan 2 peralatan. Peralatan yang digunakan secara klasikal penggunaannya kondisional, sehingga jumlahnya walaupun sedikit sudah dapat memenuhi kebutuhan seluruh peserta didik. Persentase ketersediaannya pada 76%-100% dengan kategori Memadai (M). Ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia pada KD 2.2 untuk penggunaan peralatan secara klasikal masuk dalam kategori Memadai (M) dengan persentase sebesar 100%.

Kondisi Peralatan Praktikum yang dimiliki SMK Muhammadiyah Wonosari pada KD 2.2 Mengolah Salad (Gado-Gado, Urap, Rujak) untuk Ukuran 1 Kelas



Gambar 2. Diagram Kondisi Peralatan Praktikum KD 2.2

Dari diagram di atas dapat diuraikan bahwa persentase ketersediaan peralatan yang digunakan secara individu sebesar 71,82% dan masuk dalam kategori Kurang Memadai (KM). Ketersediaan peralatan secara kelompok memiliki persentase 69,33% yang berarti Kurang Memadai (KM), sedangkan untuk peralatan yang digunakan secara klasikal memiliki persentase paling tinggi yaitu 100% dan masuk dalam kategori Memadai (M).

Dengan demikian pada KD 2.2 ini peralatan praktikum yang digunakan secara klasikal sudah memadai. Peralatan yang digunakan secara individu dan kelompok masuk kategori Kurang Memadai (KM) sehingga perlu ditambah ketersediaannya supaya dapat memadai kebutuhan siswa dalam penggunaan peralatan saat pembelajaran praktikum.

b. KD 2.3 Mengolah Sup dan Soto

Peralatan yang dibutuhkan dalam KD 2.3 ini meliputi peralatan persiapan, peralatan pengolahan, dan peralatan penyajian. Untuk penggunaan masing-masing peralatan dikategorikan kedalam penggunaan secara individu, kelompok, dan klasikal.

Tabel 7. Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Individu untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.3 (n=30)

No.	Nama Alat	Standar kebutuhan	Ketersediaan	Persentase (%)	Ket.
1.	Baki	30	22	73,33	Kurang Memadai
2.	Kom	30	28	93,33	Memadai
3.	Peeler	30	5	16,67	Sangat Tidak Memadai
4.	Pisau Dapur	30	13	43,33	Tidak Memadai
5.	Talenan	30	15	50,00	Tidak Memadai
6.	Ladle	30	9	30,00	Tidak Memadai
7.	Wooden Spatulla	30	25	83,33	Memadai
8.	Mangkuk	30	15	50,00	Tidak Memadai
9.	Sendok Makan	30	35	116,70	Sangat Memadai
10.	Garpu	30	35	116,70	Sangat Memadai
	Rerata	30	20,20	67,33	Kurang Memadai

Data pada tabel 7 menunjukkan bahwa KD 2.3 dibutuhkan 10 jenis peralatan yang digunakan secara individu. Persentase peralatan yang ketersediaannya 0-25% dengan kategori Sangat Tidak Memadai (STM) ada 1 jenis, 26%-50% dengan kategori Tidak Memadai (TM) ada 4 jenis, 51%-75% dengan kategori Kurang Memadai (KM) ada 1 jenis, 76%-100% dengan kategori Memadai (M) ada 2 jenis, dan untuk persentase >100% dengan kategori Sangat Memadai (SM) 2 jenis.

Berdasarkan tabel 7 tersebut dapat diuraikan bahwa ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia pada KD 2.3 untuk penggunaan peralatan secara individu masuk dalam kategori Kurang Memadai (KM) dengan rerata persentase sebesar 67,33%.

Tabel 8. Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Berkelompok untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.3 (n=10)

No.	Nama Alat	Standar kebutuhan	Ketersediaan	Persentase (%)	Ket.
1.	Meja Kerja	10	2 (5) =10	100	Memadai
2.	Bak Cuci	10	3	30	Tidak Memadai
3.	Kompas Gas	10	8	80	Memadai
4.	Keranjang Alat	10	6	60	Kurang Memadai
5.	Timbangan	10	4	40	Tidak Memadai
6.	Cobek & Ulekan	10	6	60	Kurang Memadai
7.	Rubber Spatula	10	10	100	Memadai
8.	Gelas Ukur	10	7	70	Kurang Memadai
9.	Parutan	10	8	80	Memadai
10.	Saringan	10	6	60	Kurang Memadai
11.	Steamer	10	19	190	Sangat Memadai
12.	Boiled Pan	10	6	60	Kurang Memadai
13.	Frying Pan	10	6	60	Kurang Memadai
14.	Lifter	10	9	90	Memadai
15.	Sauce Bowl	10	2	20	Sangat Tidak Memadai
	Rerata	10	7,33	73,33	Kurang Memadai

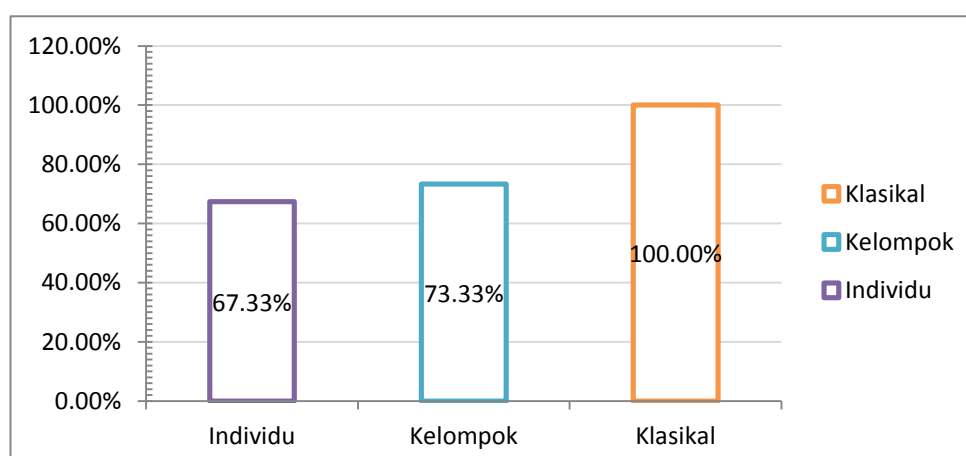
Data pada tabel 8 menunjukkan bahwa KD 2.3 dibutuhkan 15 jenis peralatan yang digunakan secara berkelompok. Persentase peralatan yang ketersediaannya 0-25% dengan kategori Sangat Tidak Memadai (STM) ada 1

jenis, 26%-50% dengan kategori Tidak Memadai (TM) ada 2 jenis, 51%-75% dengan kategori Kurang Memadai (KM) ada 6 jenis, 76%-100% dengan kategori Memadai (M) ada 5 jenis, dan untuk persentase >100% dengan kategori Sangat Memadai (SM) ada 1 jenis.

Berdasarkan tabel 8 tersebut dapat diuraikan bahwa ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia pada KD 2.3 untuk penggunaan peralatan secara berkelompok masuk dalam kategori Kurang Memadai (KM) dengan rerata persentase sebesar 73,33%.

Pada KD 2.3 peralatan yang digunakan secara klasikal adalah meja hidang. Jumlah ketersediaan meja hidang yang dimiliki ada dua. Pada penggunaan secara klasikal dibutuhkan dua alat untuk memenuhi kebutuhan praktikum. Persentase ketersediaannya pada 76%-100% dengan kategori Memadai (M). Ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia pada KD 2.3 untuk penggunaan peralatan secara klasikal masuk dalam kategori Memadai (M) dengan persentase sebesar 100,00%.

Kondisi Peralatan Praktikum yang dimiliki SMK Muhammadiyah Wonosari pada KD 2.3 Mengolah Sup dan Soto untuk Ukuran 1 Kelas



Gambar 3. Diagram Kondisi Peralatan Praktikum KD 2.3

Dari diagram tersebut dapat diuraikan bahwa persentase ketersediaan peralatan yang digunakan secara individu sebesar 67,33% dan masuk dalam kategori Kurang Memadai (KM). Ketersediaan peralatan secara kelompok memiliki persentase 73,33% yang berarti Kurang Memadai (KM), sedangkan untuk peralatan yang digunakan secara klasikal memiliki persentase tertinggi yaitu 100,00% dan masuk dalam kategori Memadai (M).

Dengan demikian pada KD 2.3 ini peralatan praktikum yang digunakan secara individu dan kelompok masuk kategori Kurang Memadai (KM) sehingga perlu ditambah ketersediaannya hingga dapat memadai kebutuhan siswa akan peralatan pada saat pembelajaran praktikum.

c. KD 2.4 Mengolah Hidangan Nasi dan Mie

Kebutuhan peralatan untuk kompetensi dasar mengolah hidangan nasi dan mie terdiri atas peralatan persiapan, peralatan pengolahan, dan peralatan penyajian. Dalam penggunaan peralatan dikategorikan pada pemakaian secara individu, berkelompok, dan klasikal.

Tabel 9. Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Individu untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.4 (n=30)

No.	Nama Alat	Standar kebutuhan	Ketersediaan	Persentase (%)	Ket.
1.	Baki	30	22	73,33	Kurang Memadai
2.	Kom	30	28	93,33	Memadai
3.	Pisau Dapur	30	13	43,33	Tidak Memadai
4.	Talenan	30	15	50,00	Tidak Memadai
5.	Ladle	30	9	30,00	Tidak Memadai
6.	Wooden Spatulla	30	25	83,33	Memadai
7.	Mangkuk	30	15	50,00	Tidak Memadai
8.	Piring Makan	30	35	116,70	Sangat Memadai
9.	Sendok Makan	30	35	116,70	Sangat Memadai
10.	Garpu	30	35	116,70	Sangat Memadai
	Rerata	30	23,20	77,33	Memadai

Data pada tabel 9 menunjukkan bahwa KD 2.4 dibutuhkan 10 jenis peralatan yang digunakan secara individu. Persentase peralatan yang ketersediaannya 0-25% dengan kategori Sangat Tidak Memadai (STM) tidak ada, 26%-50% dengan kategori Tidak Memadai (TM) ada 4 jenis, 51%-75% dengan kategori Kurang Memadai (KM) ada 1 jenis, 76%-100% dengan kategori Memadai (M) ada 2 jenis, dan untuk persentase >100% dengan kategori Sangat Memadai (SM) ada 3 jenis.

Berdasarkan tabel 9 tersebut dapat diuraikan bahwa ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia pada KD 2.4 untuk penggunaan peralatan secara individu masuk dalam kategori Memadai (M) dengan rerata persentase sebesar 77,33%.

Tabel 10. Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Berkelompok untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.4 (n=10)

No.	Nama Alat	Standar kebutuhan	Ketersediaan	Persentase (%)	Ket.
1.	Meja Kerja	10	2 (5) =10	100	Memadai
2.	Bak Cuci	10	3	30	Tidak Memadai
3.	Kompor Gas	10	8	80	Memadai
4.	Keranjang Alat	10	6	60	Kurang Memadai
5.	Timbangan	10	4	40	Tidak Memadai
6.	Cobek & Ulekan	10	6	60	Kurang Memadai
7.	Rubber Spatulla	10	10	100	Memadai
8.	Gelas Ukur	10	7	70	Kurang Memadai
9.	Parutan	10	8	80	Memadai
10.	Saringan	10	6	60	Kurang Memadai
11.	Steamer	10	19	190	Sangat Memadai
12.	Boilled Pan	10	6	60	Kurang Memadai
13.	Sauted Pan	10	4	40	Tidak Memadai
14.	Lifter	10	9	90	Memadai
15.	Food Tongs	10	3	30	Tidak Memadai
	Rerata	10	7,26	72,66	Kurang Memadai

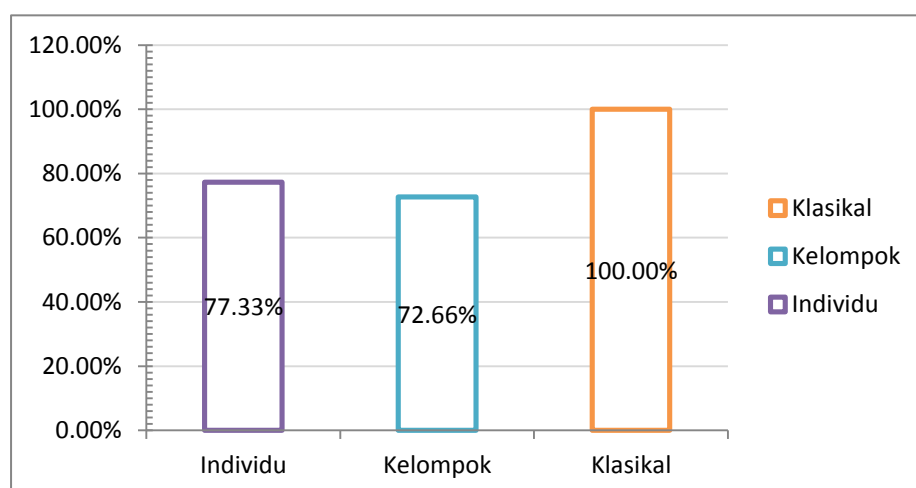
Data pada tabel 10 menunjukkan bahwa KD 2.4 dibutuhkan 15 jenis peralatan yang digunakan secara berkelompok. Persentase peralatan yang ketersediaannya 0-25% dengan kategori Sangat Tidak Memadai (STM) tidak ada, 26%-50% dengan kategori Tidak Memadai (TM) ada 4 jenis, 51%-75%

dengan kategori Kurang Memadai (KM) ada 5 jenis, 76%-100% dengan kategori Memadai (M) ada 5 jenis, dan untuk persentase >100% dengan kategori Sangat Memadai (SM) ada 1 jenis.

Berdasarkan tabel 10 tersebut dapat diuraikan bahwa ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia pada KD 2.4 untuk penggunaan peralatan secara berkelompok masuk dalam kategori Kurang Memadai (KM) dengan rerata persentase sebesar 72,66%.

Pada KD 2.4 peralatan yang digunakan secara klasikal adalah meja hidangan. Jumlah ketersediaan meja hidangan yang dimiliki ada dua. Pada penggunaan secara klasikal dibutuhkan dua alat untuk memenuhi kebutuhan praktikum. Persentase ketersediaannya pada 76%-100% dengan kategori Memadai (M). Ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia pada KD 2.4 untuk penggunaan peralatan secara klasikal masuk dalam kategori Memadai (M) dengan persentase sebesar 100,00%.

Kondisi Peralatan Praktikum yang dimiliki SMK Muhammadiyah Wonosari pada KD 2.4 Mengolah Hidangan Nasi dan Mie untuk Ukuran 1 Kelas



Gambar 4. Diagram Kondisi Peralatan Praktikum KD 2.4

Dari diagram di atas dapat diuraikan bahwa persentase ketersediaan peralatan yang digunakan secara individu sebesar 77,33% dan masuk dalam kategori Memadai (M). Ketersediaan peralatan secara kelompok memiliki persentase 72,66% yang berarti Kurang Memadai (KM), sedangkan untuk peralatan yang digunakan secara klasikal memiliki persentase 100% dan masuk dalam kategori Memadai (M).

Dengan demikian pada KD 2.4 ini peralatan praktikum yang digunakan secara individu dan klasikal masuk kategori Memadai (M), namun untuk pemakaian secara kelompok masuk kategori Kurang Memadai (KM) maka ketersediaannya perlu ditambah untuk dapat memadai kebutuhan siswa.

d. KD 2.5 Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan yang Dipanggang

Peralatan yang dibutuhkan dalam KD 2.5 ini meliputi peralatan persiapan, peralatan pengolahan, dan peralatan penyajian. Peralatan digunakan secara individu, kelompok, dan klasikal.

Tabel 11. Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Individu untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.5 (n=30)

No.	Nama Alat	Standar kebutuhan	Ketersediaan	Persentase (%)	Ket.
1.	Baki	30	22	73,33	Kurang Memadai
2.	Kom	30	28	93,33	Memadai
3.	Pisau Dapur	30	13	43,33	Tidak Memadai
4.	Talenan	30	15	50,00	Tidak Memadai
5.	Ladle	30	9	30,00	Tidak Memadai
6.	Wooden Spatulla	30	25	83,33	Memadai
7.	Piring Makan	30	35	116,70	Sangat Memadai
8.	Sendok Makan	30	35	116,70	Sangat Memadai
9.	Garpu	30	35	116,70	Sangat Memadai
	Rerata	30	24,11	80,37	Memadai

Data pada tabel 11 menunjukkan bahwa KD 2.5 dibutuhkan 9 jenis peralatan yang digunakan secara individu. Persentase peralatan yang ketersediaannya 0-25% dengan kategori Sangat Tidak Memadai (STM) tidak ada, 26%-50% dengan kategori Tidak Memadai (TM) ada 3 jenis, 51%-75% dengan kategori Kurang Memadai (KM) ada 1 jenis, 76%-100% dengan kategori Memadai (M) ada 2 jenis, dan untuk persentase >100% dengan kategori Sangat Memadai (SM) ada 3 jenis.

Berdasarkan tabel 11 tersebut dapat diuraikan bahwa ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia pada KD 2.5 untuk penggunaan peralatan secara individu masuk dalam kategori Memadai (M) dengan rerata persentase sebesar 80,37%.

Tabel 12. Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Berkelompok untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.5 (n=10)

No.	Nama Alat	Standar kebutuhan	Ketersediaan	Persentase (%)	Ket.
1.	Meja Kerja	10	2 (5) =10	100	Memadai
2.	Bak Cuci	10	3	30	Tidak Memadai
3.	Kompas Gas	10	8	80	Memadai
4.	Keranjang Alat	10	6	60	Kurang Memadai
5.	Timbangan	10	4	40	Tidak Memadai
6.	Cobek & Ulekan	10	6	60	Kurang Memadai
7.	Rubber Spatula	10	10	100	Memadai
8.	Gelas Ukur	10	7	70	Kurang Memadai
9.	Parutan	10	8	80	Memadai
10.	Boiled Pan	10	6	60	Kurang Memadai
11.	Sauteed Pan	10	4	40	Tidak Memadai
12.	Grilled	10	4	40	Tidak Memadai
	Rerata	10	6,33	63,33	Kurang Memadai

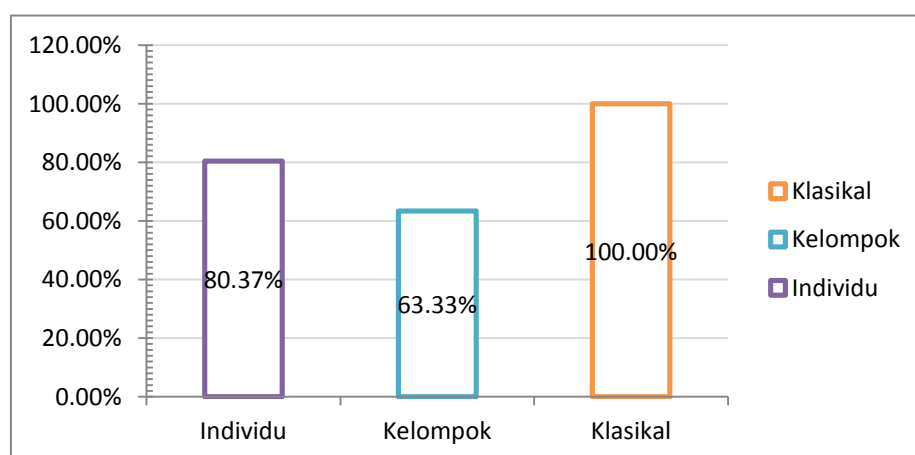
Data pada tabel 12 menunjukkan bahwa KD 2.5 dibutuhkan 12 jenis peralatan yang digunakan secara berkelompok. Persentase peralatan yang ketersediaannya 0-25% dengan kategori Sangat Tidak Memadai (STM) tidak ada, 26%-50% dengan kategori Tidak Memadai (TM) ada 4 jenis, 51%-75%

dengan kategori Kurang Memadai (KM) ada 4 jenis, 76%-100% dengan kategori Memadai (M) ada 4 jenis, dan untuk persentase >100% dengan kategori Sangat Memadai (SM) tidak ada.

Berdasarkan tabel 12 tersebut dapat diuraikan bahwa ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia pada KD 2.5 untuk penggunaan peralatan secara berkelompok masuk dalam kategori Kurang Memadai (KM) dengan rerata persentase sebesar 63,33%.

Pada KD 2.5 peralatan yang digunakan secara klasikal adalah meja hidangan. Jumlah ketersediaan meja hidangan yang dimiliki ada dua. Pada penggunaan secara klasikal dibutuhkan dua alat untuk memenuhi kebutuhan praktikum. Persentase ketersediaannya pada 76%-100% dengan kategori Memadai (M). Ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia pada KD 2.5 untuk penggunaan peralatan secara klasikal masuk dalam kategori Memadai (M) dengan persentase sebesar 100,00%.

Kondisi Peralatan Praktikum yang dimiliki SMK Muhammadiyah Wonosari pada KD 2.5 Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan yang Dipanggang untuk Ukuran 1 Kelas



Gambar 5. Diagram Kondisi Peralatan Praktikum KD 2.5

Dari diagram di atas dapat diuraikan bahwa persentase ketersediaan peralatan yang digunakan secara individu sebesar 80,37% dan masuk dalam kategori Memadai (M). Ketersediaan peralatan secara kelompok memiliki persentase 63,33% yang berarti Kurang Memadai (KM), sedangkan untuk peralatan yang digunakan secara klasikal memiliki persentase paling tinggi yaitu 100% dan masuk dalam kategori Memadai (M).

Dengan demikian pada KD 2.5 ini peralatan praktikum yang digunakan secara individu dan klasikal masuk kategori Memadai (M), namun untuk pemakaian secara kelompok masuk kategori Kurang Memadai (KM) maka ketersediaannya masih perlu ditingkatkan agar memadai.

e. KD 2.6 Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging, dan Seafood

Peralatan yang dibutuhkan dalam KD 2.6 ini meliputi peralatan persiapan, peralatan pengolahan, dan peralatan penyajian. Untuk penggunaan masing-masing peralatan dikategorikan kedalam penggunaan secara individu, kelompok, dan klasikal.

Tabel 13. Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Individu untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.6 (n=30)

No.	Nama Alat	Standar kebutuhan	Ketersediaan	Persentase (%)	Ket.
1.	Baki	30	22	73,33	Kurang Memadai
2.	Kom	30	28	93,33	Memadai
3.	Pisau Dapur	30	13	43,33	Tidak Memadai
4.	Talenan	30	15	50,00	Tidak Memadai
5.	Ladle	30	9	30,00	Tidak Memadai
6.	Wooden Spatulla	30	25	83,33	Memadai
	Rerata	30	18,66	62,22	Kurang Memadai

Data pada tabel 13 menunjukkan bahwa KD 2.6 dibutuhkan 6 jenis peralatan yang digunakan secara individu. Persentase peralatan yang

ketersediaannya 0-25% dengan kategori Sangat Tidak Memadai (STM) tidak ada, 26%-50% dengan kategori Tidak Memadai (TM) ada 3 jenis, 51%-75% dengan kategori Kurang Memadai (KM) ada 1 jenis, 76%-100% dengan kategori Memadai (M) ada 2 jenis, dan untuk persentase >100% dengan kategori Sangat Memadai (SM) tidak ada.

Berdasarkan tabel 13 tersebut dapat diuraikan bahwa ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia pada KD 2.6 untuk penggunaan peralatan secara individu masuk dalam kategori Kurang Memadai (KM) dengan rerata persentase sebesar 62,22%.

Tabel 14. Rasio Kebutuhan dan Ketersediaan Peralatan yang Digunakan Secara Berkelompok untuk Ukuran 1 Kelas pada KD 2.6 (n=10)

No.	Nama Alat	Standar kebutuhan	Ketersediaan	Persentase (%)	Ket.
1.	Meja Kerja	10	2 (5) =10	100	Memadai
2.	Bak Cuci	10	3	30	Tidak Memadai
3.	Kompas Gas	10	8	80	Memadai
4.	Keranjang Alat	10	6	60	Kurang Memadai
5.	Timbangan	10	4	40	Tidak Memadai
6.	Cobek & Ulekan	10	6	60	Kurang Memadai
7.	Rubber Spatula	10	10	100	Memadai
8.	Gelas Ukur	10	7	70	Kurang Memadai
9.	Fish Scaler	10	0	0	Sangat Tidak Memadai
10.	Parutan	10	8	80	Memadai
11.	Meat Hammer	10	3	30	Tidak Memadai
12.	Saringan	10	6	60	Kurang Memadai
13.	Steamer	10	19	190	Sangat Memadai
14.	Boiled Pan	10	6	60	Kurang Memadai
15.	Sauteed Pan	10	4	40	Tidak Memadai
16.	Frying Pan	10	6	60	Kurang Memadai
17.	Lifter	10	9	90	Memadai
18.	Food Tongs	10	3	30	Tidak Memadai
19.	Piring Oval	10	6	60	Kurang Memadai
20.	Serving Spoon	10	13	130	Sangat Memadai
21.	Baki Tertutup	10	6	60	Kurang Memadai
22.	Serving Fork	10	4	40	Tidak Memadai
	Rerata	10	6,68	66,88	Kurang Memadai

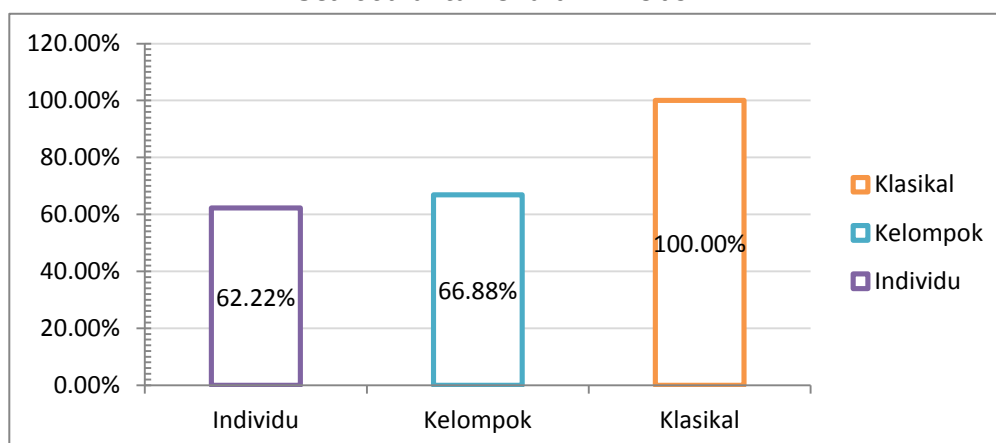
Data pada tabel 14 menunjukkan bahwa KD 2.6 dibutuhkan 22 jenis peralatan yang digunakan secara berkelompok. Persentase peralatan yang ketersediaannya 0-25% dengan kategori Sangat Tidak Memadai (STM) ada 1

jenis, 26%-50% dengan kategori Tidak Memadai (TM) ada 6 jenis, 51%-75% dengan kategori Kurang Memadai (KM) ada 8 jenis, 76%-100% dengan kategori Memadai (M) ada 5 jenis, dan untuk persentase >100% dengan kategori Sangat Memadai (SM) ada 2 jenis.

Berdasarkan tabel 14 tersebut dapat diuraikan bahwa ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia pada KD 2.6 untuk penggunaan peralatan secara berkelompok masuk dalam kategori Kurang Memadai (KM) dengan rerata persentase sebesar 66,88%.

Pada KD 2.6 peralatan yang digunakan secara klasikal adalah meja hidang. Jumlah ketersediaan meja hidang yang dimiliki ada dua. Pada penggunaan secara klasikal dibutuhkan dua alat untuk memenuhi kebutuhan praktikum. Persentase ketersediaannya pada 76%-100% dengan kategori Memadai (M). Ketersediaan peralatan Mengolah Makanan Indonesia pada KD 2.6 untuk penggunaan peralatan secara klasikal masuk dalam kategori Memadai (M) dengan persentase sebesar 100,00%.

Kondisi Peralatan Praktikum yang dimiliki SMK Muhammadiyah Wonosari pada KD 2.6 Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging, dan *Seafood* untuk Ukuran 1 Kelas



Gambar 6. Diagram Kondisi Peralatan Praktikum KD 2.6

Dari diagram di atas dapat diuraikan bahwa persentase ketersediaan peralatan yang digunakan secara individu sebesar 62,22% dan masuk dalam kategori Kurang Memadai (KM). Ketersediaan peralatan secara kelompok memiliki persentase 66,88% yang berarti Kurang Memadai (KM), sedangkan untuk peralatan yang digunakan secara klasikal memiliki persentase paling tinggi yaitu 100% dan masuk dalam kategori Memadai (M).

Dengan demikian pada KD 2.6 ini peralatan praktikum yang digunakan secara klasikal sudah memadai. Peralatan praktikum yang digunakan secara individu dan kelompok masuk kategori Kurang Memadai (KM) sehingga perlu ditambah ketersediaannya hingga dapat memadai kebutuhan siswa akan peralatan pada saat pembelajaran praktikum.

5. Kebutuhan Peralatan Praktikum Berdasarkan Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia

Berikut ini akan disajikan data kebutuhan peralatan praktikum berdasar standar kompetensi Mengolah Makanan Indonesia baik dalam pemakaian secara individu, kelompok, dan klasikal.

a. Pemakaian secara individu

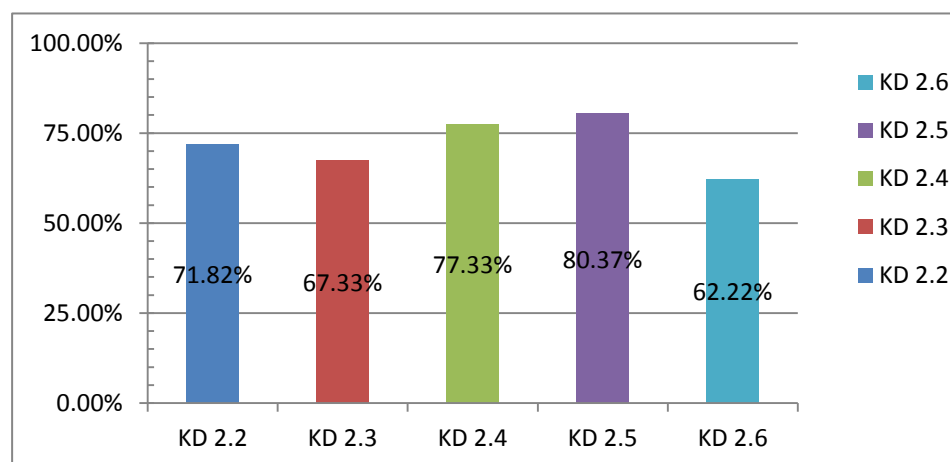
Data kebutuhan peralatan praktikum berdasar Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia untuk penggunaan secara individu dalam bentuk persentase dan kategorisasi dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 15. Kebutuhan Peralatan Praktikum
Mengolah Makanan Indonesia secara Individu

No	Kompetensi Dasar (KD)	Persentase (%)	Keterangan
1.	Mengolah Salad (Gado-Gado, Urap, Rujak)	71,82	Kurang Memadai
2.	Mengolah Sup dan Soto	67,33	Kurang Memadai
3.	Mengolah Hidangan Nasi dan Mie	77,33	Memadai
4.	Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan yang Dipanggang	80,37	Memadai
5.	Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging, dan <i>Seafood</i>	62,22	Kurang Memadai
Rerata		71,81	Kurang Memadai

Berdasarkan tabel 15 maka kebutuhan peralatan praktikum pada Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia untuk penggunaan secara individu dengan rerata 71,81% masuk dalam kategori Kurang Memadai (KM).

Kondisi Peralatan Praktikum SMK Muhammadiyah Wonosari
pada Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia
yang Dipakai Secara Individu



Gambar 7. Diagram Peralatan Praktikum
Mengolah Makanan Indonesia yang Dipakai Secara Individu

Berdasarkan diagram pada gambar 7 terlihat bahwa peralatan yang paling tinggi ketersediannya adalah pada KD 2.5 yaitu 80,37%, kemudian yang paling rendah ketersediannya adalah pada KD 2.6 yaitu 62,22%.

b. Pemakaian secara kelompok

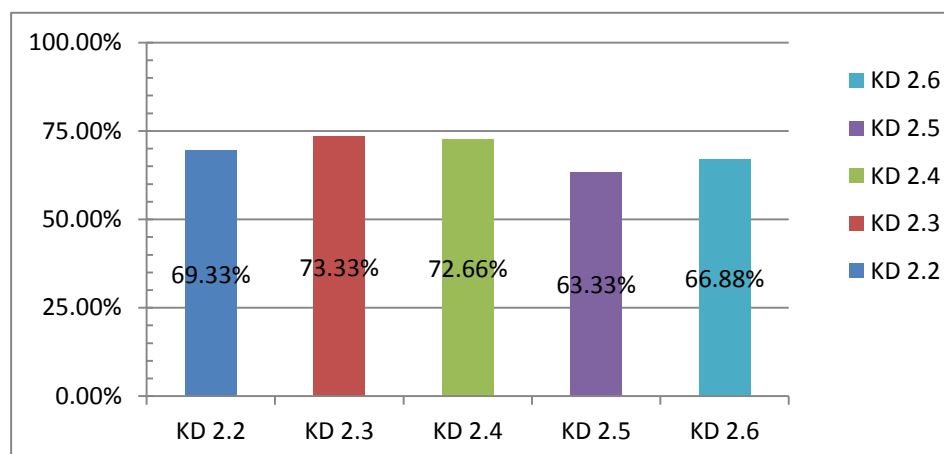
Data kebutuhan peralatan praktikum berdasar Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia untuk penggunaan secara kelompok dalam bentuk persentase dan kategorisasi dapat dilihat pada tabel 16.

Tabel 16. Kebutuhan Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia secara Kelompok

No	Kompetensi Dasar (KD)	Persentase (%)	Keterangan
1.	Mengolah Salad (Gado-Gado, Urap, Rujak)	69,33	Kurang Memadai
2.	Mengolah Sup dan Soto	73,33	Kurang Memadai
3.	Mengolah Hidangan Nasi dan Mie	72,66	Kurang Memadai
4.	Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan yang Dipanggang	63,33	Kurang Memadai
5.	Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging, dan <i>Seafood</i>	66,88	Kurang Memadai
Rerata		69,07	Kurang Memadai

Berdasarkan tabel 16 maka kebutuhan peralatan praktikum pada Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia untuk penggunaan secara kelompok dengan rerata 69,07% masuk dalam kategori Kurang Memadai (KM).

Kondisi Peralatan Praktikum SMK Muhammadiyah Wonosari pada Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia yang Dipakai Secara Kelompok



Gambar 8. Diagram Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia yang Dipakai Secara Kelompok

Berdasarkan diagram pada gambar 8 terlihat bahwa peralatan yang paling tinggi ketersediannya adalah pada KD 2.3 yaitu 73,33%, kemudian yang paling rendah ketersediaannya adalah pada KD 2.5 yaitu 63,33%.

c. Pemakaian secara klasikal

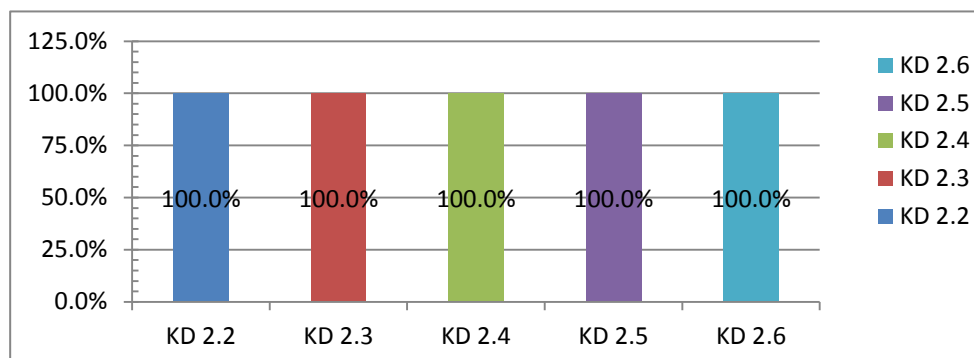
Data kebutuhan peralatan praktikum berdasar Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia untuk penggunaan secara klasikal dalam bentuk persentase dan kategorisasi dapat dilihat pada tabel 17.

Tabel 17. Kebutuhan Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia secara Klasikal

No	Kompetensi Dasar (KD)	Persentase (%)	Keterangan
1.	Mengolah Salad (Gado-Gado, Urap, Rujak)	100	Memadai
2.	Mengolah Sup dan Soto	100	Memadai
3.	Mengolah Hidangan Nasi dan Mie	100	Memadai
4.	Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan yang Dipanggang	100	Memadai
5.	Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging, dan <i>Seafood</i>	100	Memadai
Rerata		100	Memadai

Berdasarkan tabel 17 maka kebutuhan peralatan praktikum pada Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia untuk penggunaan secara klasikal dengan rerata 100% masuk dalam kategori Memadai (M).

Kondisi Peralatan Praktikum SMK Muhammadiyah Wonosari pada Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia yang Dipakai Secara Klasikal



Gambar 9. Diagram Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia yang Dipakai Secara Klasikal

Berdasarkan diagram pada gambar 9 pada pemakaian secara klasikal untuk KD 2.2 sampai KD 2.6 memperoleh hasil yang sama, yaitu 100%. Hal ini karena kesamaan seluruh peralatan yang digunakan secara klasikal pada setiap kompetensi dasar.

Perhitungan ketersediaan peralatan praktikum berdasarkan Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia yang dimiliki SMK Muhammadiyah Wonosari untuk pemakaian secara individu, kelompok, dan klasikal dapat dilihat secara keseluruhan pada tabel 18.

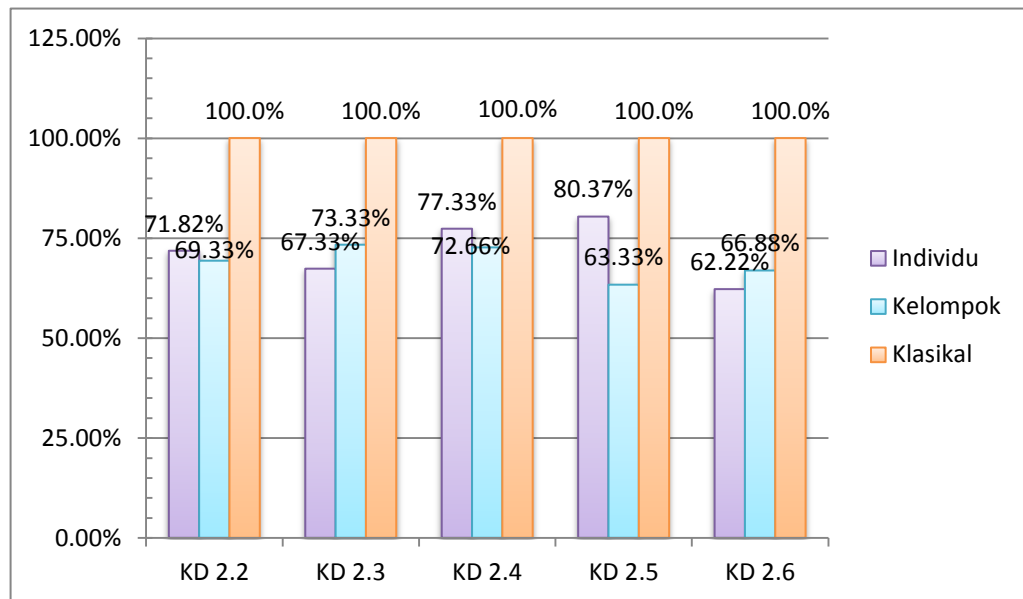
Tabel 18. Ketersediaan Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia

No	Kompetensi Dasar (KD)	Individu (%)	Kelompok (%)	Klasikal (%)
1.	Mengolah Salad (Gado-Gado, Urap, Rujak)	71,82	69,33	100,00
2.	Mengolah Sup dan Soto	67,33	73,33	100,00
3.	Mengolah Hidangan Nasi dan Mie	77,33	72,66	100,00
4.	Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan yang Dipanggang	80,37	63,33	100,00
5.	Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging, dan <i>Seafood</i>	62,22	66,88	100,00
Rerata		71,81	69,07	100,00

Berdasarkan tabel 18 maka secara keseluruhan ketersediaan peralatan praktikum pada Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia untuk kebutuhan secara individu (71,81%) dan kelompok (69,07%) masuk dalam kategori Kurang Memadai (KM) sehingga perlu ditingkatkan lagi jumlah ketersediaannya khususnya pada KD yang persentasenya rendah. Peralatan yang digunakan secara klasikal (100,00%) sudah masuk kategori memadai.

Kondisi ketersediaan peralatan praktikum berdasarkan Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia yang dimiliki SMK Muhammadiyah Wonosari dapat dilihat secara keseluruhan pada gambar 10.

Kondisi Peralatan Praktikum yang dimiliki SMK Muhammadiyah Wonosari
pada Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia
untuk Ukuran 1 Kelas



Gambar 10. Diagram Kondisi Peralatan Praktikum Pada Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia

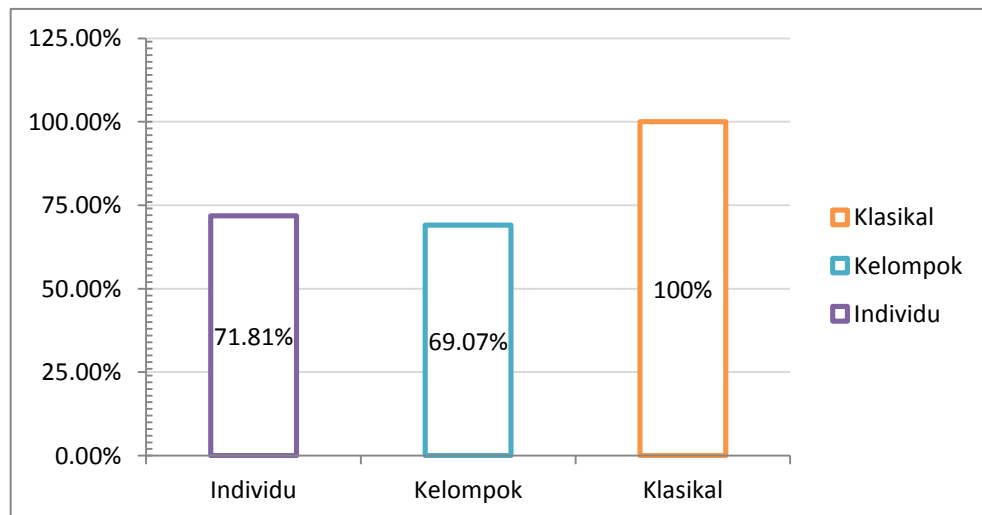
Dari diagram di atas dapat diuraikan bahwa persentase ketersediaan peralatan pada pemakaian secara individu rata-rata cukup memadai yaitu sekitar 62%-80%, kemudian untuk peralatan yang digunakan secara kelompok persentasenya antara 63%-73%, dan peralatan yang digunakan secara klasikal memiliki persentase paling tinggi yaitu 100%.

Pemakaian peralatan praktikum secara individu membutuhkan tingkat ketersediaan lebih tinggi karena pada asumsinya satu peserta didik membutuhkan satu peralatan. Pemakaian peralatan secara kelompok membutuhkan tingkat ketersediaan yang tinggi karena diasumsikan satu peralatan rata-rata untuk 3 peserta didik, sedangkan untuk pemakaian peralatan secara klasikal asumsinya satu peralatan digunakan untuk satu

kelas atau setengah rombongan belajar. Dalam ukuran 1 kelas rata-rata peserta didik 30 orang maka hanya dibutuhkan 2 alat untuk memenuhi kebutuhan peralatan pada pemakaian secara klasikal ini.

Pada gambar 11 akan disajikan diagram rerata ketersediaan peralatan praktikum yang dimiliki SMK Muhammadiyah Wonosari pada Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia untuk pemakaian secara individu, kelompok, dan klasikal.

Rerata Ketersediaan Peralatan Praktikum yang dimiliki
SMK Muhammadiyah Wonosari pada Standar Kompetensi
Mengolah Makanan Indonesia



Gambar 11. Diagram Rerata Ketersediaan Peralatan Praktikum
Mengolah Makanan Indonesia

Berdasarkan diagram pada gambar 11 di atas maka rata-rata pemakaian peralatan pada standar kompetensi Mengolah Makanan Indonesia ketersediaan peralatan pada pemakaian secara individu diketahui sebesar 71,81%, secara kelompok 69,07%, dan secara klasikal 100,00%. Data tersebut menerangkan bahwa ketersediaan peralatan secara individu dan

kelompok masuk dalam kategori Kurang Memadai, sedangkan untuk ketersediaan peralatan secara klasikal masuk kategori Memadai.

Jadi untuk ketersediaan peralatan praktikum pada Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia yang kurang memadai dan masih rendah tingkat ketersediaannya perlu menjadi koreksi dan tindak lanjut dari pihak sekolah.

B. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa ketersediaan peralatan praktikum Mengolah Makanan Indonesia yang dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari pada pemakaian secara individu memiliki rerata 71,81% dengan kategori Kurang Memadai. Kemudian untuk pemakaian secara kelompok memiliki rerata 69,07% dengan kategori Kurang Memadai, dan untuk pemakaian secara klasikal memiliki rerata tertinggi yaitu 100% dengan kategori Memadai. Pemakaian peralatan praktikum secara individu memang membutuhkan tingkat ketersediaan yang tinggi karena pada asumsinya satu peserta didik membutuhkan satu peralatan. Pemakaian peralatan secara kelompok membutuhkan tingkat ketersediaan yang cukup tinggi karena diasumsikan satu peralatan rata-rata untuk 3 peserta didik, sedangkan untuk pemakaian peralatan secara klasikal asumsinya satu peralatan digunakan untuk satu kelas atau setengah rombongan belajar. Dalam ukuran 1 kelas rata-rata peserta didik 30 orang maka hanya dibutuhkan 2 alat untuk memenuhi kebutuhan peralatan pada pemakaian peralatan secara klasikal untuk setiap Kompetensi Dasar (KD).

Pada KD 2.2 yaitu Mengolah Salad (Gado-Gado, Urap, Rujak) pemakaian peralatan praktikum secara individu rata-rata masih Kurang Memadai dengan persentase sebesar 71,82%, pemakaian secara kelompok juga masih Kurang Memadai dengan rata-rata persentase sebesar 69,33%, dan untuk pemakaian secara klasikal sudah Memadai dengan persentase rata-rata sebesar 100,00%. Rata-rata ketersediaan peralatan yang belum termasuk pada kategori Memadai menunjukkan bahwa jumlah peralatan masih perlu diupayakan pengadaannya supaya bisa mencapai kategori Memadai guna menunjang kegiatan pembelajaran praktikum yang efektif dan efisien sesuai dengan standar kebutuhan.

Pada KD 2.3 yaitu Mengolah Sup dan Soto pemakaian peralatan praktikum secara individu rata-rata Kurang Memadai dengan persentase sebesar 67,33%, pemakaian secara kelompok masih Kurang Memadai dengan rata-rata persentase sebesar 73,33%, dan untuk pemakaian secara klasikal sudah Memadai dengan persentase sebesar 100,00%. Pada KD 2.3 ini hasil ketersediaan peralatan praktikum untuk penggunaan secara individu masih sangat rendah sehingga sangat perlu pengupayaan peningkatan ketersediaan peralatan supaya bisa mencapai kategori Memadai, begitu juga untuk ketersediaan peralatan yang digunakan secara kelompok. Apabila jumlah ketersediaan tidak ditingkatkan dikhawatirkan kegiatan pembelajaran praktikum menjadi terhambat karena harus saling menunggu untuk pemakaian alat yang jumlahnya terbatas.

Pada KD 2.4 yaitu Mengolah Hidangan Nasi dan Mie pemakaian peralatan praktikum secara individu rata-rata sudah Memadai dengan

persentase sebesar 77,33%, untuk pemakaian secara kelompok masih Kurang Memadai dengan rata-rata persentase sebesar 72,66%, sedangkan untuk pemakaian secara klasikal sudah Memadai dengan persentase sebesar 100%. Rata-rata ketersediaan peralatan yang belum termasuk pada kategori Memadai menunjukkan bahwa jumlah peralatan masih perlu ditingkatkan ketersediaannya supaya bisa mencapai kategori Memadai guna menunjang kegiatan pembelajaran praktikum sesuai dengan kompetensi yang diharapkan.

Pada KD 2.5 yaitu Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Hidangan yang Dipanggang pemakaian peralatan praktikum secara individu rata-rata Memadai dengan persentase sebesar 80,37%, pemakaian secara kelompok Kurang Memadai dengan rata-rata persentase sebesar 63,33%, dan untuk pemakaian secara klasikal sudah Memadai dengan persentase sebesar 100,00%. Pada ketersediaan peralatan yang masuk dalam kategori Kurang Memadai tidak boleh diabaikan begitu saja karena peralatan yang Kurang Memadai pada dasarnya jumlahnya masih rendah dan perlu ditingkatkan hingga mencapai kategori Memadai, supaya kegiatan pembelajaran praktikum berjalan dengan lancar dan tepat waktu.

Pada KD 2.6 yaitu Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging, dan *Seafood* pemakaian peralatan secara individu rata-rata Kurang Memadai dengan persentase sebesar 62,22%, pemakaian secara kelompok juga Kurang Memadai dengan rata-rata persentase sebesar 66,88%, dan untuk pemakaian secara klasikal sudah Memadai dengan persentase sebesar 100,00%. Pada pemakaian peralatan secara individu dan kelompok karena

persentasenya masih rendah maka diperlukan peningkatan ketersediaan peralatan supaya potensi peserta didik dalam praktikum bisa optimal.

Mata pelajaran produktif Mengolah Makanan Indonesia pada SMK Muhammadiyah Wonosari ditempuh oleh siswa Kelas X pada semester 1 dan 2 serta siswa kelas XI pada semester 3 dan 4. Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia untuk KD 2.1 sampai 2.4 ditempuh siswa kelas pada kelas X sedangkan untuk KD 2.5 sampai 2.7 ditempuh oleh siswa kelas XI. Kelas XII sudah tidak menempuh mata pelajaran ini karena difokuskan pada mata pelajaran Pengelolaan Usaha Jasa Boga.

Peralatan yang tersedia untuk Standar Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia tersebut secara rutin dan terus-menerus digunakan oleh siswa saat pembelajaran praktikum. Namun pada dasarnya setiap pembelajaran praktikum sudah memiliki jadwal praktikum masing-masing. Seringnya penggunaan alat dengan durasi pemakaian yang berlebih akan memicu kerusakan pada peralatan tertentu. Disamping itu nilai guna suatu alat tersebut juga menjadi tidak maksimal. Ada baiknya pengecekan secara rutin dan berkala dilakukan oleh pihak sekolah untuk mengantisipasi berkurangnya nilai guna peralatan terutama bila berpengaruh terhadap kelangsungan praktikum siswa.

Sarana dan prasarana pendidikan merupakan salah satu sumber daya yang penting dan utama dalam menunjang proses pembelajaran di sekolah. Untuk itu, perlu dilakukan peningkatan dalam pendayagunaan dan pengelolaannya agar tujuan yang diharapkan dapat tercapai. Dengan tujuan peningkatan keterampilan dan keahlian sesuai dengan bidang atau

jurusannya masing-masing maka ketersediaan peralatan mejadi penting bagi siswa kejuruan.

Begitu pentingnya sarana dan prasarana dalam lembaga pendidikan khususnya dalam pembelajaran praktikum untuk menunjang keberhasilan dan mencapai tujuan pendidikan maka pihak sekolah hendaknya memberikan kontribusi secara optimal untuk hal ini. Peralatan praktikum erat kaitannya dengan ketercapaian tujuan pada suatu kompetensi bilamana peralatan lengkap dan sesuai standar yang dibutuhkan. Ketersediaan peralatan praktikum yang besar (*equipment*) maupun yang kecil (*utensil*) sangat penting keberadaannya maka harus selalu dalam kondisi siap pakai dalam setiap saat. Hal ini agar menjadi perhatian bagi pihak sekolah karena ketersediaan peralatan praktikum yang memadai sesuai dengan standar kebutuhan erat kaitannya dengan kompetensi peserta didik dan kualitas lulusan sekolah pada akhirnya.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan sebelumnya, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Gambaran peralatan praktikum Mengolah Makanan Indonesia yang dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari dibagi menjadi tiga yaitu peralatan persiapan, pengolahan, dan penyajian. Pemakaian peralatan tersebut digunakan secara individu, kelompok, dan klasikal. Pada peralatan persiapan dan pengolahan lebih banyak dibutuhkan pemakaian secara kelompok, dan untuk peralatan penyajian lebih banyak dibutuhkan pada pemakaian secara individu.
2. Ketersediaan peralatan praktikum Mengolah Makanan Indonesia Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari pada pemakaian secara individu rata-rata sekitar 71,81% dan masuk kategori Kurang Memadai, pada pemakaian secara kelompok rata-rata sekitar 69,07% dan masuk kategori Kurang Memadai, dan pada pemakaian secara klasikal rata-rata sekitar 100,00% dan masuk kategori Memadai. Dengan demikian ketersediaan peralatan praktikum yang dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari untuk pemakaian secara individu seperti pisau dapur, *peeler*, talenan, kom, dan baki masih perlu ditingkatkan lagi ketersediaannya. Untuk pemakaian secara kelompok seperti bak cuci, timbangan, cobek & ulekan, *egg slicer*, gelas ukur, saringan,

keranjang alat, *frying pan*, *roasting pan*, *sauted pan*, *boiled pan*, piring oval, basi tertutup, *serving fork*, *serving spoon*, dan *sauce bowl*. Pemakaian peralatan secara klasikal seperti meja hidangan sudah memadai namun tidak menutup kemungkinan untuk peningkatan ketersediaannya.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan dan kesimpulan di atas, maka saran yang dapat diberikan pada penelitian ini adalah:

1. Penggunaan peralatan untuk persiapan dan pengolahan lebih banyak digunakan untuk kelompok, maka idealnya jumlah peralatan yang tersedia mencukupi sejumlah kelompok rata-rata untuk tiap kelas pada pembelajaran praktikum yaitu 10 kelompok. Penggunaan peralatan penyajian lebih banyak digunakan untuk individu, maka idealnya jumlah peralatan penyajian yang tersedia mencukupi rata-rata jumlah individu tiap kelas yaitu 30 siswa.
2. Perlu menjadi perhatian pihak sekolah bahwa ketersediaan peralatan praktikum Mengolah Makanan Indonesia untuk pemakaian secara individu dan kelompok masih rendah dan kurang dibanding jumlah kebutuhan siswa sehingga pihak sekolah perlu menambah jumlah peralatan praktikum tersebut. Peralatan praktikum yang dimiliki jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari akan lebih baik jika kuantitasnya seimbang dengan jumlah peserta didik dalam pembelajaran praktikum sehingga kualitas lulusan tetap bisa bersaing dengan sekolah lainnya.

C. Keterbatasan Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan dan kesimpulan di atas, maka keterbatasan yang ada penelitian ini adalah:

1. Analisis kebutuhan peralatan praktikum ini tidak bisa digeneralisasi untuk semua SMK, sehingga untuk melakukan analisis terhadap SMK lainnya harus memiliki perhitungan tersendiri.
2. Spesifikasi baik dan tidaknya peralatan untuk praktikum Mengolah Makanan Indonesia tidak mempengaruhi dasar penelitian ini, sehingga untuk mempertimbangkan spesifikasi tersebut diperlukan penelitian lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bafadhal, Ibrahim. (2004). *Manajemen Perlengkapan Sekolah: Teori dan Aplikasinya*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Bungin, Burhan. (2012). *Analisis Data Penelitian Kualitatif*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada. Rajawali Press.
- Djojonegoro, Wardiman. (1998). *Pengembangan Sumber Daya Manusia Melalui SMK*.
- Ekawatiningsih, P., Komariah, K., Purwanti, S. (2008). *Restoran*. Jakarta: Direktorat Pengembangan Sekolah Menengah Kejuruan Depdiknas.
- Emzir. (2012). *Metodologi Penelitian Kualitatif (Analisis Data)*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada. Rajawali Press.
- Gunawan. (2001). *Pengaruh Pendidikan, Pendapatan Orang Tua, dan Persepsi Siswa Tentang MTs Terhadap Motivasi Belajar Siswa di MTs Gunung Kidul*. Tesis. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Lexy, Maleong. (2006). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosda Karya.
- Mariana, Citra. (2010). *Hubungan Ketersediaan Sarana Praktik dan Motivasi Belajar Terhadap Prestasi Belajar Praktikum Pengolahan Roti dan Kue Siswa Program Studi Tata Boga SMK Ma'arif 2 Sleman*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Minarti, Sri. (2013). *Manajemen Sekolah: Mengelola Lembaga Pendidikan Secara Mandiri*. Jogjakarta: Ar-Ruzz Media.
- Mulyasa, E. (2004). *Manajemen Berbasis Sekolah: Konsep, Strategi, dan Implementasi*. Bandung: Rosdakarya.
- Mulyatiningsih, Endang. (2011). *Riset Terapan Bidang Pendidikan & Teknik*. Yogyakarta: UNY Press.
- Nawawi, Hadari & Hadari, Martini. (2006). *Instrumen Penelitian Bidang Sosial*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Olivia, Feter, F. (1992). *Developing The Curriculum*. New York: Harper Collins Publisher Inc.

- Permendiknas Nomor 40. (2008). *Standar Sarana dan Prasarana Sekolah Menengah Kejuruan / Madrasah Aliyah Kejuruan (SMK/MAK)*.
- Print, Murray. (1993). *Curriculum Development And Design*. Australia: Allen & Unwin Pty Ltd, St. Leonard.
- Purnaningsih, Sri. (2011). *Analisis Kebutuhan Peralatan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Jasa Boga SMK Sahid Surakarta*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ratna, Kutha, Nyoman. (2010). *Metodologi Penelitian Budaya dan Ilmu Sosial Pada Umumnya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Rufi'i. (1995). *Kesiapan Kerja Siswa MTs Untuk Memasuki Lapangan Kerja*. Tesis. Yogyakarta: IKIP Yogyakarta.
- Rusdian, Pohan. (2007). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Yogyakarta: Lanarka dan Ar Rijal Institute.
- Setiawan, Budi, Heru. (2001). *Pengaruh Fasilitas Bengkel dan Lingkungan Produktif Terhadap Prestasi Kerja Bangku Siswa Kelas 1 Jurusan Mesin SMK 2 Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Singarimbun. (1989). *Metodologi Penelitian Survei*. Jakarta: LP3S.
- Soedjono, Parto. (1994). *Kemampuan Mengajar Praktek Guru SMK Negeri*. Tesis. Yogyakarta: IKIP Yogyakarta.
- Sudjana, Nana. (2005). *Pembinaan dan Pengembangan Kurikulum di Sekolah*. Jakarta: Sinar Batu Algensindo.
- Suryosubroto, B. (2004). *Manajemen Pendidikan di Sekolah*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Yamin, Moh. (2009). *Manajemen Mutu Kurikulum Pendidikan: Panduan Menciptakan Manajemen Mutu Pendidikan Berbasis Kurikulum yang Progresif dan Inspiratif*. Yogyakarta: Diva Press.

LAMPIRAN 1.

**Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi
Kejuruan Sekolah Menengah Kejuruan**

**DASAR KOMPETENSI KEJURUAN DAN KOMPETENSI KEJURUAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN**

BIDANG STUDI KEAHLIAN : SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA
 PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
 KOMPETENSI KEAHLIAN : 1. JASA BOGA (099)
 2. PATISERI (100)

A. DASAR KOMPETENSI KEJURUAN

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1. Menerapkan keselamatan, kesehatan kerja (K3) dan hygiene sanitasi	1.1 Mendeskripsikan keselamatan, kesehatan kerja (K3), dan hygiene sanitasi 1.2 Melaksanakan prosedur K3 dan hygiene sanitasi 1.3 Melaksanakan prosedur pembersihan area kerja 1.4 Menerapkan konsep lingkungan hidup 1.5 Menerapkan ketentuan pertolongan pertama pada kecelakaan
2. Melakukan komunikasi dalam pelayanan jasa	2.1 Menjelaskan prinsip-prinsip berkomunikasi 2.2 Memilih cara berkomunikasi dengan teman kerja, kolega dan pelanggan 2.3 Melakukan komunikasi dan kerjasama dalam tim atau kelompok 2.4 Melakukan komunikasi dalam lingkungan yang berbeda 2.5 Memberikan pelayanan untuk tamu 2.6 Menjaga standar penampilan personal

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
3. Melakukan persiapan pengolahan	3.1 Menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan 3.2 Mengorganisir persiapan pengolahan 3.3 Melakukan persiapan dasar pengolahan makanan 3.4 Menggunakan metode dasar memasak 3.5 Membuat potongan sayuran 3.6 Membuat <i>garnish</i> dan lipatan daun.

KOMPETENSI KEJURUAN

1. Jasa Boga (099)

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1. Mengolah makanan kontinental	1.1 Menjelaskan prinsip pengolahan makanan kontinental 1.2 Mengolah <i>stock</i> , <i>soup</i> dan <i>sauce</i> 1.3 Mengolah <i>cold</i> dan <i>hot appetizer</i> atau salad 1.4 Mengolah <i>sandwich</i> dan hidangan dari sayuran 1.5 Mengolah hidangan berbahan terigu 1.6 Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan <i>seafood</i> 1.7 Menggunakan peralatan pengolahan makanan

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
2. Mengolah makanan Indonesia	2.1 Menjelaskan prinsip pengolahan makanan Indonesia 2.2 Mengolah salad (gado-gado, urap, rujak) 2.3 Mengolah sup dan soto 2.4 Mengolah hidangan nasi dan mie 2.5 Mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang 2.6 Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging dan <i>seafood</i> 2.7 Mengoperasikan alat pengolahan makanan
3. Melayani makan dan minum	3.1 Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman 3.2 Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman 3.3 Menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran 3.4 Menyediakan <i>room service</i> 3.5 Membuat minuman non alkohol
4. Melakukan perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan	4.1 Menjelaskan aturan makan atau diet 4.2 Mengidentifikasi kebutuhan gizi 4.3 Membuat rencana menu sesuai kebutuhan gizi 4.4 Menghitung kandungan gizi bahan makanan 4.5 Mengevaluasi menu dan makanan yang diolah

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
5. Melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus	5.1 Menjelaskan jenis – jenis kesempatan khusus 5.2 Merencanakan menu kesempatan khusus 5.3 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan 5.4 Melakukan pengolahan makanan sesuai menu 5.5 Menyajikan makanan menu khusus
6. Melakukan pengelolaan usaha jasa boga	6.1 Menjelaskan sistem usaha jasa boga 6.2 Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu 6.3 Menghitung kalkulasi harga 6.4 Menyiapkan makanan untuk <i>buffee</i> 6.5 Mengorganisir operasi makanan dalam jumlah besar 6.6 Menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan.

LAMPIRAN 2.

Surat Pernyataan Validasi

Pedoman Observasi

Pedoman Wawancara

Pedoman Dokumentasi

Hasil Wawancara

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dr. Kokom Komariah
NIP : 19600808 198403 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Trina Indah Setiawati
NIM : 11511247006
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Analisis Kebutuhan Peralatan Praktikum Mengolah
Makanan Indonesia Pada Jurusan Jasa Boga SMK
Muhammadiyah Wonosari

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat
dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
☐ Layak digunakan dengan perbaikan
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,
Validator,

Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Catatan:

☐ Beri tanda ✓

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP : 195750428 199903 2 002

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Trina Indah Setiawati

NIM : 11511247006

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Analisis Kebutuhan Peralatan Praktikum Mengolah
Makanan Indonesia Pada Jurusan Jasa Boga SMK
Muhammadiyah Wonosari

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat
dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
- ☐ Layak digunakan dengan perbaikan
- ☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,

Validator,

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 195750428 199903 2 002

Catatan:

☐ Beri tanda ✓

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ratnayu Reni Kusumawati, S.Pd

Jurusan : Jasa Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Trina Indah Setiawati

NIM : 11511247006

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Analisis Kebutuhan Peralatan Praktikum Mengolah
Makanan Indonesia Pada Jurusan Jasa Boga SMK
Muhammadiyah Wonosari

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat
dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
- ☐ Layak digunakan dengan perbaikan
- ☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,
Validator,

Ratnayu Reni Kusumawati, S.Pd
NIP. -

Catatan:

☐ Beri tanda ✓

PEDOMAN OBSERVASI

1. Melihat daftar Inventarisasi peralatan yang dimiliki oleh SMK Muhammadiyah Wonosari secara keseluruhan.
2. Menginventaris peralatan praktikum berdasarkan fungsinya (alat persiapan, pengolahan, dan penyajian) pada standar kompetensi mengolah makanan Indonesia.
3. Menginventaris peralatan praktikum berdasarkan pemakaian (secara individu, kelompok, dan klasikal) pada standar kompetensi mengolah makanan Indonesia.
4. Menginventaris peralatan praktikum berdasarkan standar kebutuhan peralatan pada setiap kompetensi dasar dalam mengolah makanan Indonesia.

Lembar Observasi Peralatan Persiapan Mengolah Makanan Indonesia

No.	Nama Alat	Fungsi Pokok	Spesifikasi	Jumlah	Ket.

Lembar Observasi Peralatan Pengolahan Mengolah Makanan Indonesia

No.	Nama Alat	Fungsi Pokok	Spesifikasi	Jumlah	Ket.

Lembar Observasi Peralatan Penyajian Mengolah Makanan Indonesia

No.	Nama Alat	Fungsi Pokok	Spesifikasi	Jumlah	Ket.

PEDOMAN WAWANCARA

1. Ada berapa kompetensi dasar dalam standar kompetensi mengolah makanan Indonesia?
2. Berdasarkan fungsinya apa kelompok peralatan yang digunakan pada praktikum mengolah makanan Indonesia?
3. Pemakaian peralatan praktikum pada standar kompetensi mengolah makanan Indonesia dibagi dalam kategori apa saja?
4. Bagaimana spesifikasi bahan dari masing-masing alat tersebut?
5. Bagaimana kebutuhan peralatan berdasarkan pemakaian pada saat praktikum mengolah makanan Indonesia?
6. Bagaimana upaya yang dilakukan guna memenuhi kebutuhan peralatan pada saat praktikum mengolah makanan Indonesia?

PEDOMAN DOKUMENTASI

1. Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) untuk Program Studi Keahlian Tata Boga.
2. Silabus Mengolah Makanan Indonesia SMK Muhammadiyah Wonosari.
3. RPP Mengolah Makanan Indonesia SMK Muhammadiyah Wonosari.
4. Standar resep Mengolah Makanan Indonesia SMK Muhammadiyah Wonosari.
5. Daftar Inventarisasi Alat SMK Muhammadiyah Wonosari.

HASIL WAWANCARA

7. Ada berapa kompetensi dasar dalam standar kompetensi mengolah makanan Indonesia di SMK Muhammadiyah Wonosari?

Jawab:

Ada 7 kompetensi dasar dalam standar kompetensi mengolah makanan Indonesia di SMK Muhammadiyah Wonosari ini, yaitu:

- a. Menjelaskan prinsip pengolahan makanan Indonesia.
 - b. Mengolah salad (gado-gado, urap, rujak).
 - c. Mengolah sup dan soto.
 - d. Mengolah hidangan nasi dan mie.
 - e. Mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang.
 - f. Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan *seafood*.
 - g. Mengoperasikan alat pengolahan makanan.
8. Berdasarkan fungsinya apa kelompok peralatan yang digunakan pada praktikum mengolah makanan Indonesia?

Jawab:

Berdasarkan fungsinya ada 3 kelompok peralatan yang digunakan, yaitu Peralatan yang berfungsi untuk:

- a. Persiapan
 - b. Pengolahan, dan
 - c. Penyajian
9. Pemakaian peralatan praktikum pada standar kompetensi mengolah makanan Indonesia dibagi dalam kategori apa saja?

Jawab:

Untuk pemakaian peralatan praktikum di SMK Muhammadiyah Wonosari ini dibagi menjadi 3 kategori, yaitu:

- a. Peralatan yang dipakai secara individu
- b. Peralatan yang dipakai secara kelompok, dan
- c. Peralatan yang dipakai secara klasikal atau keseluruhan pada satu kelas

10. Bagaimana spesifikasi bahan dari masing-masing alat tersebut?

Jawab:

Untuk spesifikasi bahan dari alat-alat praktikum ini sangat bervariasi, seperti stainless steel, aluminium, glass ware, kayu, plastik, dan lain sebagainya.

11. Bagaimana kebutuhan peralatan berdasarkan pemakaian pada saat praktikum mengolah makanan Indonesia?

Jawab:

Kebutuhan peralatan pada praktikum mengolah makanan Indonesia sejauh ini memang masih kurang memadai bila meninjau jumlah peralatan yang ada dengan jumlah peserta didik sehingga pembelajaran praktikum kurang optimal karena keterbatasan peralatan yang ada.

12. Upaya apa yang dilakukan guna mengatasi kebutuhan peralatan pada saat praktikum mengolah makanan Indonesia?

Jawab:

Untuk mengatasi keterbatasan peralatan yang ada saat praktikum siswa diperkenankan membawa dan menggunakan peralatan pribadi, sementara upaya yang dilakukan pihak sekolah adalah dengan mengatur efisiensi jumlah kelompok dengan materi praktikum, serta memanfaatkan peralatan multifungsi demi kelancaran praktikum.

LAMPIRAN 4.

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Mengolah Makanan Indonesia

SMK Muhammadiyah Wonosari

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	: SMK Muhammadiyah Wonosari
Bidang Studi Keahlian	: Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
Program Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Mengolah Makanan Indonesia
Kelas/Semester	: X/Gasal
Tahun Ajaran	: 2012/2013
Alokasi Waktu	: 15 jam @ 45 menit
Karakter	: Pertemuan pertama : rasa ingin tau : Pertemuan kedua : disiplin : Pertemuan ketiga : disiplin
KKM	: 75

I. STANDAR KOMPETENSI

Mengolah Makanan Indonesia

II. KOMPETENSI DASAR

Mengolah Salad Indonesia (Gado-Gado, Urap, Rujak, dll).

III. INDIKATOR

- Ragam salad diidentifikasi dalam terminologi yang tepat
- Bahan makanan segar dari: daun dan umbi disiapkan sesuai standar resep
- Salad (selada, gado-gado, asinan, pecel dll) disajikan dengan pelengkap sesuai dengan tradisi daerah setempat
- Bahan makanan dan bumbu disiapkan sesuai dengan resep dan spesifikasi daerah
- Bahan perendam (marinade), penambah aroma dan saos disiapkan dan disimpan pada suhu yang tepat dan sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan
- Dasar higiena diterapkan berdasarkan prinsip kesehatan dan keselamatan
- Standar resep diikuti dengan tepat sesuai dengan spesifik daerah
- Peralatan pengolahan digunakan dan dibersihkan dengan tepat
- Macam-macam salad diolah sesuai dengan pesanan tamu
- Langkah-langkah yang tepat dijalankan untuk pelaksanaan sistematika kerja
- Bentuk, ukuran dan warna alat hidang dipilih untuk menambah penampilan makanan
- Salad dihias untuk mempercantik penampilan agar menarik minat pembeli

- m. Bahan untuk bumbu digunakan untuk hiasan makanan (garnish) sesuai dengan resep dan spesifik daerah
- n. Salad disimpan pada suhu dan kondisi yang tepat untuk mempertahankan kualitas
- o. Prinsip higiena, kesehatan dan keselamatan diterapkan dalam proses penyimpanan

IV. TUJUAN PEMBELAJARAN

- a. Peserta didik mampu mengidentifikasi salad dalam terminologi yang tepat
- b. Peserta didik mampu menyiapkan bahan makanan segar dari: daun dan umbi sesuai standar resep
- c. Peserta didik mampu menyiapkan bahan makanan dan bumbu sesuai dengan resep dan spesifikasi daerah
- d. Peserta didik mampu menyiapkan bahan perendam (marinade), penambah aroma dan saos dan disimpan pada suhu yang tepat dan sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan
- e. Peserta didik mampu menerapkan dasar higiena berdasarkan prinsip kesehatan dan keselamatan
- f. Peserta didik mampu menyajikan Salad (selada, gado-gado, asinan, pecel dll) dengan pelengkapny sesuai dengan tradisi daerah setempat
- g. Peserta didik mampu mengikuti standar resep dengan tepat sesuai dengan spesifik daerah
- h. Peserta didik mampu menggunakan peralatan pengolahan dan dibersihkan dengan tepat
- i. Peserta didik mampu mengolah macam-macam salad sesuai dengan pesanan tamu
- j. Peserta didik mampu menjalankan langkah-langkah yang tepat untuk pelaksanaan sistematika kerja
- k. Peserta didik mampu memilih bentuk, ukuran dan warna alat hidang untuk menambah penampilan makanan
- l. Peserta didik mampu menghias salad untuk mempercantik penampilan agar menarik minat pembeli
- m. Peserta didik mampu menggunakan bahan untuk bumbu sebagai hiasan makanan (garnish) sesuai dengan resep dan spesifik daerah
- n. Peserta didik mampu menyimpan salad pada suhu dan kondisi yang tepat untuk mempertahankan kualitas
- o. Peserta didik mampu menerapkan prinsip higiena, kesehatan dan keselamatan dalam proses penyimpanan

V. MATERI PEMBELAJARAN/MATERI AJAR

- a. Pengidentifikasian salad Indonesia dengan terminology yang tepat

- b. Klasifikasi salad dan menu Indonesia
- c. Identifikasi macam-macam salad
- d. Penyiapan bahan makanan, bumbu serta pelengkap
- e. Persiapan bahan untuk pembuatan salad
- f. Standar resep
- g. Pembuatan salad
- h. Peralatan pembuatan salad
- i. Jenis-jenis salad Indonesia
- j. Sistematika kerja
- k. Klasifikasi alat hidang
- l. Pemilihan bahan garnis
- m. Penyajian salad
- n. Teknik penyimpanan salad
- o. Penyimpanan salad

VI. METODE PEMBELAJARAN

- a. Ceramah
- b. Tanya jawab
- c. Diskusi kelompok
- d. Presentasi
- e. Penugasan
- f. Demonstrasi
- g. Test Formatif

VII. KEGIATAN PEMBELAJARAN

No	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Ket.
1.	PERTEMUAN 1		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menanyakan absensi siswa - Memberi penjelasan topik dan manfaat kompetensi yang akan dipelajari, guna mengkondisikan dan memotifasi siswa untuk belajar - Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan mereka tentang salad Indonesia - Mengaitkan pertanyaan diatas dengan pelajaran yang akan dijelaskan - Membentuk kelompok diskusi	10 menit	
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang definisi salad dalam	295 menit	

	menu Indonesia - Siswa mendengarkan penjelasan tentang klasifikasi salad dalam menu Indonesia. - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pengidentifikasian macam-macam salad Elaborasi (membahas, mendiskusikan, mempresentasikan) - Definisi salad dalam menu Indonesia - Klasifikasi salad Indonesia - Identifikasi macam-macam salad Konfirmasi - Menanggapi presentasi kelompok lain dan tanya jawab - Guru memberi masukan dan menegaskan kembali materi yang didiskusikan		
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
2.	PERTEMUAN 2		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa - Memberi penjelasan topik dan manfaat kompetensi yang akan dipelajari, guna mengkondisikan dan memotifasi siswa untuk belajar - Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan mereka tentang bahan dan bumbu untuk salad Indonesia - Mengaitkan pertanyaan diatas dengan pelajaran yang akan dijelaskan - Membentuk kelompok diskusi	10 menit	
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang persiapan bahan, bumbu, serta pelengkap dalam pembuatan salad Indonesia - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pembuatan salad dan standar resep - Siswa mendengarkan penjelasan tentang jenis-jenis salad Indonesia, peralatan pembuatan salad, klasifikasi alat hidang, pemilihan bahan garnish, dan penyajian salad - Siswa mendengarkan penjelasan tentang sistematika kerja dan teknik penyimpanan salad Indonesia	295 menit	

	Elaborasi (membahas, mendiskusikan, mempresentasikan) - Peralatan pengolahan dan hidang untuk salad - Bahan makanan untuk salad - Bahan pelengkap salad - Teknik pembuatan bumbu salad dan marinade - Standar porsi hidangan salad - Definisi salad dalam menu Indonesia - Klasifikasi salad Indonesia - Identifikasi macam-macam salad - Penataan dan penyajian hidangan salad - Teknik penyimpanan dan sanitasi hygiene Konfirmasi - Menanggapi presentasi kelompok lain dan tanya jawab - Guru memberi masukan dan menegaskan kembali materi yang didiskusikan		
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
3.	PERTEMUAN 3		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menanyakan absensi siswa - Pre test salad Indonesia	10 menit	
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang praktikum salad Indonesia - Mise en place Elaborasi (mempraktekkan) - Pembuatan salad Indonesia • Gado-gado • Urap • Rujak • Pecel • Asinan Konfirmasi - Menilai hasil praktikum - Evaluasi praktikum	295 menit	
	Penutup	10 menit	

	- Post test - Berdoa - Salam		
4.	PERTEMUAN 4		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menanyakan absensi siswa - Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan mengenai salad Indonesia - Memposisikan siswa untuk mengerjakan ulangan harian	10 menit	
	Kegiatan inti: - Ulangan harian	295 menit	
	Penutup - Berdoa - Salam	10 menit	
5.	PERTEMUAN 5		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menanyakan absensi siswa - Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan mengenai salad Indonesia - Memposisikan siswa untuk mengerjakan ulangan harian	10 menit	
	Kegiatan inti: - Remidi	295 menit	
	Penutup - Berdoa - Salam	10 menit	

VIII. SUMBER DAN MEDIA PEMBELAJARAN

1. Tata Boga, Bagus Putu Sudiara, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Pendidikan Menengah kejuruan, Jakarta, 1995/1996
2. Modul Mengolah Makanan Indonesia
3. Lembar Kerja
4. Alat peraga
5. Perangkat penilaian

IX. PENILAIAN

1. Jenis Penilaian
 - a. Tes tertulis
 - b. Hasil Praktek
2. Bentuk tes
 - a. Soal pilihan ganda
 - b. Praktek
3. Penilaian sikap/karakter

Kriteria penilaian :

Kategori baik = 80 -100

Kategori sedang = 65 - 79

Kategori kurang = <65

4. Skor penilaian

Skor maksimal penilaian sikap = 15 % x (C1 + C2 + C3 + C4 + C5)

Skor maksimal tes tertulis = 25 % x nilai tertulis

Skor praktek (ketrampilan) = 60 % x nilai praktek

Skor total = 100

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Wonosari,

2013

Guru Mata Pelajaran

Sabar Nuriman, S.Pd

NIP 195401081982031008

Ratnayu Reni K,S.Pd

NBM 1012483

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	: SMK Muhammadiyah Wonosari
Bidang Studi Keahlian	: Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
Program Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Mengolah Makanan Indonesia
Kelas/Semester	: X/Gasal
Tahun Ajaran	: 2012/2013
Alokasi Waktu	: 15 jam @ 45 menit
Karakter	: Pertemuan pertama : rasa ingin tau : Pertemuan kedua : disiplin : Pertemuan ketiga : disiplin
KKM	: 75

X. STANDAR KOMPETENSI

Mengolah Makanan Indonesia

XI. KOMPETENSI DASAR

Mengolah Sup dan Soto

XII. INDIKATOR

- Menjelaskan pengertian kaldu, sup, dan soto
- Menyebutkan dan menjelaskan macam-macam bumbu dan rempah-rempah dalam pembuatan kaldu dan atau santan sesuai spesifikasi resep
- Menyebutkan dan menjelaskan bahan makanan dan peralatan pengolahan untuk pembuatan sup dan soto
- Membuat aneka sup dan soto
- Menjaga kualitas rasa dan aroma
- Menerapkan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
- Menyajikan sup dan soto sesuai standar porsi yang tepat

XIII. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Peserta didik mampu mendefinisikan pengertian kaldu, sup, dan soto
- Peserta didik mampu menyebutkan dan menjelaskan macam-macam bumbu dan rempah-rempah dalam pembuatan kaldu dan atau santan sesuai spesifikasi resep
- Peserta didik mampu menyebutkan dan menjelaskan bahan makanan dan peralatan pengolahan untuk pembuatan sup dan soto
- Peserta didik mampu membuat aneka sup dan soto
- Peserta didik mampu menjaga kualitas rasa dan aroma
- Peserta didik mampu menerapkan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja

- v. Peserta didik mampu menyajikan sup dan soto sesuai standar porsi yang tepat

XIV. MATERI PEMBELAJARAN/MATERI AJAR

- a. Pengertian kaldu
- b. Macam-macam bumbu dan rempah-rempah dalam pembuatan kaldu
- c. Bahan makanan dan peralatan pengolahan dalam pembuatan kaldu
- d. Aneka sup dan soto
- e. Teknik penghidangan sup dan soto sesuai dengan standar porsi yang diterapkan
- f. Menata dan menyajikan aneka sup dan soto

XV. METODE PEMBELAJARAN

- h. Ceramah
- i. Tanya jawab
- j. Diskusi kelompok
- k. Presentasi
- l. Penugasan
- m. Demonstrasi
- n. Test Formatif

XVI. KEGIATAN PEMBELAJARAN

No	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Ket.
1.	PERTEMUAN 1		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa - Memberi penjelasan topik dan manfaat kompetensi yang akan dipelajari, guna mengkondisikan dan memotifasi siswa untuk belajar - Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan mereka tentang sup dan soto - Mengaitkan pertanyaan diatas dengan pelajaran yang akan dijelaskan - Membentuk kelompok diskusi	10 menit	
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang definisi kaldu, sup, dan soto - Siswa mendengarkan penjelasan tentang klasifikasi sup dan soto - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pengidentifikasian	295 menit	

	macam-macam sup dan soto Elaborasi (membahas, mendiskusikan, mempresentasikan) - Definisi kaldu, sup dan soto - Klasifikasi sup dan soto - Identifikasi macam-macam sup dan soto Konfirmasi - Menanggapi presentasi kelompok lain dan tanya jawab - Guru memberi masukan dan menegaskan kembali materi yang didiskusikan		
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
2.	PERTEMUAN 2		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa - Memberi penjelasan topik dan manfaat kompetensi yang akan dipelajari, guna mengkondisikan dan memotifasi siswa untuk belajar - Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan mereka tentang bahan dan bumbu untuk sup dan soto - Mengaitkan pertanyaan diatas dengan pelajaran yang akan dijelaskan - Membentuk kelompok diskusi	10 menit	
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang persiapan bahan, bumbu, serta pelengkap dalam pembuatan sup dan soto - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pembuatan sup dan soto dan standar resep - Siswa mendengarkan penjelasan tentang jenis-jenis sup dan soto sesuai sengan spesifikasi resep dan daerah, peralatan pembuatan sup dan soto, klasifikasi alat hidang, pemilihan bahan pelengkap, dan penyajian sup dan soto - Siswa mendengarkan penjelasan tentang sistematika kerja dan teknik penyimpanan sup dan soto Elaborasi (membahas, mendiskusikan, mempresentasikan) - Bahan makanan untuk sup dan soto - Bumbu dan rempah-rempah untuk sup dan soto	295 menit	

	- Bahan pelengkap sup dan soto - Teknik pembuatan sup dan soto - Standar porsi hidangan sup dan soto - Aneka sup dan soto - Peralatan pengolahan untuk sup dan soto - Peralatan hidang untuk sup dan soto - Penataan dan penyajian hidangan sup dan soto - Teknik penyimpanan dan sanitasi hygiene Konfirmasi - Menanggapi presentasi kelompok lain dan tanya jawab - Guru memberi masukan dan menegaskan kembali materi yang didiskusikan		
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
3.	PERTEMUAN 3		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa - Pre test sup dan soto	10 menit	
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang praktikum Sup dan Soto - Mise en place Elaborasi (mempraktekkan) - Pembuatan Sup dan Soto • Kimlo • Sup Kacang Merah • Sup Kepala Ikan • Soto Kudus • Coto Makassar • Soto Betawi Konfirmasi - Menilai hasil praktikum - Evaluasi praktikum	295 menit	
	Penutup - Post test - Berdoa	10 menit	

	- Salam		
4.	PERTEMUAN 4		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa - Menayakan kepada siswa tentang pengetahuan mengenai sup dan soto - Memposisikan siswa untuk mengerjakan ulangan harian	10 menit	
	Kegiatan inti: - Ulangan harian	295 menit	
	Penutup - Berdoa - Salam	10 menit	
5.	PERTEMUAN 5		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa - Menayakan kepada siswa tentang pengetahuan mengenai sup dan soto - Memposisikan siswa untuk mengerjakan ulangan harian	10 menit	
	Kegiatan inti: - Remidi	295 menit	
	Penutup - Berdoa - Salam	10 menit	

XVII. SUMBER DAN MEDIA PEMBELAJARAN

6. Tata Boga, Bagus Putu Sudiara, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Pendidikan Menengah kejuruan, Jakarta, 1999/1996
7. Modul Mengolah Makanan Indonesia
8. Lembar Kerja
9. Alat peraga
10. Perangkat penilaian

XVIII. PENILAIAN

1. Jenis Penilaian
 - c. Tes tertulis
 - d. Hasil Praktek
2. Bentuk tes

- c. Soal pilihan ganda
 - d. Praktek
3. Penilaian sikap/karakter

Kriteria penilaian :

Kategori baik	= 80 -100
Kategori sedang	= 65 - 79
Kategori kurang	= <65

4. Skor penilaian

Skor maksimal penilaian sikap	= 15 % x (C1 + C2 + C3 + C4 + C5)
Skor maksimal tes tertulis	= 25 % x nilai tertulis
Skor praktek (ketrampilan)	= 60 % x nilai praktek
Skor total	= 100

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Wonosari, 2013
Guru Mata Pelajaran

Sabar Nuriman, S.Pd
NIP 195401081982031008

Ratnayu Reni K,S.Pd
NBM 1012483

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	: SMK Muhammadiyah Wonosari
Bidang Studi Keahlian	: Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
Program Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Mengolah Makanan Indonesia
Kelas/Semester	: X/Genap
Tahun Ajaran	: 2012/2013
Alokasi Waktu	: 15 jam @ 45 menit
Karakter	: Pertemuan pertama : rasa ingin tau : Pertemuan kedua : disiplin : Pertemuan ketiga : disiplin
KKM	: 75

XIX. STANDAR KOMPETENSI

Mengolah Makanan Indonesia

XX. KOMPETENSI DASAR

Mengolah hidangan nasi dan mie

XXI. INDIKATOR

- Mengidentifikasi pengertian hidangan nasi
- Macam-macam hidangan dari nasi
- Memilih bahan makanan untuk hidangan nasi sesuai dengan standar perusahaan
- Mengidentifikasi pengertian hidangan mie
- Macam-macam hidangan dari mie
- Memilih bahan makanan untuk hidangan mie sesuai dengan standar perusahaan
- Mengidentifikasi peralatan pengolahan makanan
- Mampu memilih dan menangani bahan dengan tepat
- Dapat membuat bumbu
- Dapat mengolah hidangan nasi
- Dapat mengolah hidangan mie
- Mengidentifikasi peralatan pengolahan makanan
- Dapat menentukan kriteria hasil masakan

XXII. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Peserta didik mampu mengidentifikasi pengertian hidangan nasi
- Peserta didik mampu menyebutkan macam-macam hidangan dari nasi
- Peserta didik mampu memilih bahan makanan untuk hidangan nasi sesuai dengan standar perusahaan

- d. Peserta didik mampu mengidentifikasi pengertian hidangan mie
- e. Peserta didik mampu menyebutkan macam-macam hidangan dari mie
- f. Peserta didik mampu memilih bahan makanan untuk hidangan mie sesuai dengan standar perusahaan
- g. Peserta didik mampu mengidentifikasi peralatan pengolahan makanan
- h. Peserta didik mampu memilih dan menangani bahan dengan tepat
- i. Peserta didik mampu membuat bumbu
- j. Peserta didik mampu mengolah hidangan nasi sesuai standar resep
- k. Peserta didik mampu mengolah hidangan mie sesuai standar resep
- l. Peserta didik mampu mengidentifikasi peralatan pengolahan makanan
- m. Peserta didik mampu menentukan kriteria hasil masakan

XXIII. MATERI PEMBELAJARAN/MATERI AJAR

- g. Pengidentifikasian produk nasi dan mie dalam terminologi yang tepat
- h. Pemilihan bahan makanan
- i. Persiapan peralatan
- j. Persiapan bahan makanan
- k. Pengolahan makanan
- l. Prosedur K3
- m. Teknik penataan hidangan dari nasi dan mie
- n. Penyimpanan makanan

XXIV. METODE PEMBELAJARAN

- o. Ceramah
- p. Tanya jawab
- q. Diskusi kelompok
- r. Presentasi
- s. Penugasan
- t. Demonstrasi
- u. Test Formatif

XXV. KEGIATAN PEMBELAJARAN

No	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Ket.
1.	PERTEMUAN 1		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa - Memberi penjelasan topik dan manfaat kompetensi yang akan dipelajari, guna mengkondisikan dan memotifasi siswa untuk belajar - Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan mereka tentang hidangan nasi dan mie	10 menit	

	- Mengaitkan pertanyaan diatas dengan pelajaran yang akan dijelaskan - Membentuk kelompok diskusi		
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pengertian hidangan nasi dan mie - Siswa mendengarkan penjelasan tentang macam-macam hidangan nasi dan mie - Siswa mendengarkan penjelasan tentang identifikasi produk nasi dan mie - Siswa mendengarkan penjelasan tentang bahan makanan untuk hidangan nasi dan mie Elaborasi (membahas, mendiskusikan, mempresentasikan) - Definisi hidangan nasi dan mie - Klasifikasi hidangan nasi dan mie - Identifikasi macam-macam hidangan nasi dan mie - Bahan makanan untuk hidangan nasi dan mie Konfirmasi - Menanggapi presentasi kelompok lain dan tanya jawab - Guru memberi masukan dan menegaskan kembali materi yang didiskusikan	295 menit	
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
2.	PERTEMUAN 2		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa - Memberi penjelasan topik dan manfaat kompetensi yang akan dipelajari, guna mengkondisikan dan memotifasi siswa untuk belajar - Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan mereka tentang bahan dan bumbu untuk hidangan nasi dan mie - Mengaitkan pertanyaan diatas dengan pelajaran yang akan dijelaskan - Membentuk kelompok diskusi	10 menit	
	Kegiatan inti: Eksplorasi	295 menit	

	- Siswa mendengarkan penjelasan tentang persiapan bahan, bumbu, serta pelengkap dalam pembuatan hidangan nasi dan mie - Siswa mendengarkan penjelasan tentang peralatan pengolahan dan penyajian hidangan nasi dan mie - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pemilihan bahan makanan, penanganan bahan makanan dan pembuatan bumbu - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pengolahan hidangan nasi dan mie dan kriteria hasil masakan - Siswa mendengarkan penjelasan tentang teknik penyajian dan penyimpanan Elaborasi (membahas, mendiskusikan, mempresentasikan) - Bahan makanan hidangan nasi dan mie - Bumbu hidangan nasi dan mie - Teknik pembuatan hidangan nasi dan mie - Standar porsi hidangan nasi dan mie - Macam-macam hidangan nasi dan mie - Peralatan pengolahan untuk hidangan nasi dan mie - Peralatan hidang untuk nasi dan mie - Penataan dan penyajian hidangan nasi dan mie - Teknik penyimpanan dan sanitasi hygiene Konfirmasi - Menanggapi presentasi kelompok lain dan tanya jawab - Guru memberi masukan dan menegaskan kembali materi yang didiskusikan		
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
3.	PERTEMUAN 3		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa - Pre test hidangan nasi	10 menit	
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang praktikum hidangan nasi - Mise en place Elaborasi (mempraktekkan)	295 menit	

	- Pembuatan hidangan nasi • Nasi Timbel • Nasi Kuning • Nasi Uduk • Nasi Langgi • Nasi Briani - Menilai hasil praktikum - Evaluasi praktikum		
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
4.	PERTEMUAN 4		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa - Pre test hidangan mie	10 menit	
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang praktikum hidangan mie - Mise en place Elaborasi (mempraktekkan) - Pembuatan hidangan mie • Mie Goreng Jawa • Kwetiaw Goreng • Bihun Goreng • Ifu Mie • Mie Ayam - Menilai hasil praktikum - Evaluasi praktikum	295 menit	
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
5.	PERTEMUAN 5		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa	10 menit	

	- Menayakan kepada siswa tentang pengetahuan mengenai hidangan nasi dan mie - Memposisikan siswa untuk mengerjakan ulangan harian		
	Kegiatan inti: - Ulangan Harian	295 menit	
	Penutup - Berdoa - Salam	10 menit	
6.	PERTEMUAN 6		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa - Menayakan kepada siswa tentang pengetahuan mengenai hidangan nasi dan mie - Memposisikan siswa untuk mengerjakan ulangan harian	10 menit	
	Kegiatan inti: - Remidi	295 menit	
	Penutup - Berdoa - Salam	10 menit	

XXVI. SUMBER DAN MEDIA PEMBELAJARAN

11. Tata Boga, Bagus Putu Sudiara, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Pendidikan Menengah kejuruan, Jakarta, 1999/1996
12. Modul Mengolah Makanan Indonesia
13. Lembar Kerja
14. Alat peraga
15. Perangkat penilaian

XXVII. PENILAIAN

1. Jenis Penilaian
 - e. Tes tertulis
 - f. Hasil Praktek
2. Bentuk tes
 - e. Soal pilihan ganda
 - f. Praktek
3. Penilaian sikap/karakter
 Kriteria penilaian :
 Kategori baik = 80 -100

Kategori sedang = 65 - 79
Kategori kurang = <65

4. Skor penilaian

Skor maksimal penilaian sikap = 15 % x (C1 + C2 + C3 + C4 + C5)
Skor maksimal tes tertulis = 25 % x nilai tertulis
Skor praktek (ketrampilan) = 60 % x nilai praktek
Skor total = 100

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Wonosari, 2013
Guru Mata Pelajaran

Sabar Nuriman, S.Pd
NIP 195401081982031008

Ratnayu Reni K, S.Pd
NBM 1012483

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	: SMK Muhammadiyah Wonosari
Bidang Studi Keahlian	: Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
Program Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Mengolah Makanan Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Gasal
Tahun Ajaran	: 2012/2013
Alokasi Waktu	: 15 jam @ 45 menit
Karakter	: Pertemuan pertama : rasa ingin tau : Pertemuan kedua : disiplin : Pertemuan ketiga : disiplin
KKM	: 75

XXVIII. STANDAR KOMPETENSI

Mengolah Makanan Indonesia

XXIX. KOMPETENSI DASAR

Mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang

XXX. INDIKATOR

- Mengidentifikasi pengertian sate atau jenis makanan yang dipanggang
- Mengklasifikasikan jenis-jenis sate dan makanan yang dipanggang
- Memilih bahan makanan untuk sate dan makanan yang dipanggang
- Mengidentifikasi peralatan pengolahan makanan
- Memilih dan menangani bahan dengan tepat
- Membuat campuran bumbu sate
- Mengolah sate dan makanan yang dipanggang sesuai standar resep
- Menyiapkan pelengkap, sayuran, dan saus sesuai spesifikasi resep
- Menyajikan hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang
- Menentukan kriteria hasil masakan
- Menghitung biaya produksi
- Menyimpan campuran sate dengan tepat untuk menjaga kualitas
- Menerapkan sanitasi hygiene dan K3

XXXI. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Peserta didik mampu mengidentifikasi pengertian sate atau jenis makanan yang dipanggang
- Peserta didik mampu mengklasifikasi jenis-jenis sate dan makanan yang dipanggang
- Peserta didik mampu memilih bahan makanan untuk sate dan makanan yang dipanggang
- Peserta didik mampu mengidentifikasi peralatan pengolahan makanan
- Peserta didik mampu memilih dan menangani bahan dengan tepat
- Peserta didik mampu membuat campuran bumbu sate

- g. Peserta didik mampu mengolah sate dan makanan yang dipanggang sesuai standar resep
- h. Peserta didik mampu menyiapkan pelengkap, sayuran, dan saus sesuai spesifikasi resep
- i. Peserta didik mampu menyajikan hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang
- j. Peserta didik mampu menentukan kriteria hasil masakan
- k. Peserta didik mampu menghitung biaya produksi
- l. Peserta didik mampu menyimpan campuran sate dengan tepat untuk menjaga kualitas
- m. Peserta didik mampu menerapkan sanitasi hygiene dan K3

XXXII. MATERI PEMBELAJARAN/MATERI AJAR

- o. Pengidentifikasian hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang dalam terminologi yang tepat
- p. Klasifikasi sate atau jenis makanan yang dipanggang
- q. Pemilihan bahan makanan
- r. Persiapan peralatan
- s. Persiapan bahan makanan
- t. Persiapan bumbu sate atau jenis makanan yang dipanggang
- u. Saus dan pelengkap sate disiapkan
- v. Pengolahan hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang
- w. Pembuatan macam-macam bumbu sate atau jenis makanan yang dipanggang
- x. Prosedur K3
- y. Teknik penataan hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang
- z. Teknik penyimpanan

XXXIII. METODE PEMBELAJARAN

- v. Ceramah
- w. Tanya jawab
- x. Diskusi kelompok
- y. Presentasi
- z. Penugasan
- aa. Demonstrasi
- bb. Test Formatif

XXXIV. KEGIATAN PEMBELAJARAN

No	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Ket.
1.	PERTEMUAN 1		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menanyakan absensi siswa - Memberi penjelasan topik dan manfaat kompetensi yang akan	10 menit	

	dipelajari, guna mengkondisikan dan memotifasi siswa untuk belajar - Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan mereka tentang hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Mengaitkan pertanyaan diatas dengan pelajaran yang akan dijelaskan - Membentuk kelompok diskusi		
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pengertian hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Siswa mendengarkan penjelasan tentang macam-macam sate atau jenis makanan yang dipanggang - Siswa mendengarkan penjelasan tentang identifikasi hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Siswa mendengarkan penjelasan tentang bahan makanan untuk hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang Elaborasi (membahas, mendiskusikan, mempresentasikan) - Definisi hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Klasifikasi hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Identifikasi macam-macam hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Bahan makanan untuk hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang Konfirmasi - Menanggapi presentasi kelompok lain dan tanya jawab - Guru memberi masukan dan menegaskan kembali materi yang didiskusikan	295 menit	
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
2.	PERTEMUAN 2		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menanyakan absensi siswa - Memberi penjelasan topik dan manfaat kompetensi yang akan dipelajari, guna mengkondisikan dan memotifasi siswa untuk belajar	10 menit	

	- Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan mereka tentang bahan dan bumbu untuk hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Mengaitkan pertanyaan diatas dengan pelajaran yang akan dijelaskan - Membentuk kelompok diskusi		
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang persiapan bahan, bumbu, serta pelengkap dalam pembuatan hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Siswa mendengarkan penjelasan tentang peralatan pengolahan dan penyajian hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pemilihan bahan makanan, penanganan bahan makanan dan pembuatan bumbu - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pengolahan hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Siswa mendengarkan penjelasan tentang teknik penyajian dan penyimpanan Elaborasi (membahas, mendiskusikan, mempresentasikan) - Bahan makanan hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Bumbu hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Teknik pembuatan hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Standar porsi hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Macam-macam hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Peralatan pengolahan untuk hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Peralatan hidang untuk hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Penataan dan penyajian hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Teknik penyimpanan dan sanitasi hygiene Konfirmasi - Menanggapi presentasi kelompok lain dan tanya jawab - Guru memberi masukan dan menegaskan kembali materi	295 menit	

	yang didiskusikan		
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
3.	PERTEMUAN 3		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menanyakan absensi siswa - Pre test hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang	10 menit	
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang praktikum hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Mise en place Elaborasi (mempraktekkan) - Pembuatan hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang • Sate Lilit • Sate Ayam Madura • Sate Ponorogo • Sate Padang • Sate Kerang • Sate Usus - Menilai hasil praktikum - Evaluasi praktikum	295 menit	
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
4.	PERTEMUAN 4		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menanyakan absensi siswa - Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan mengenai hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Memposisikan siswa untuk mengerjakan ulangan harian	10 menit	
	Kegiatan inti: - Ulangan Harian	295 menit	
	Penutup	10 menit	

	- Berdoa - Salam		
5.	PERTEMUAN 5		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menanyakan absensi siswa - Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan mengenai hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang - Memposisikan siswa untuk mengerjakan ulangan harian	10 menit	
	Kegiatan inti: - Remidi	295 menit	
	Penutup - Berdoa - Salam	10 menit	

XXXV. SUMBER DAN MEDIA PEMBELAJARAN

16. Tata Boga, Bagus Putu Sudiara, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Pendidikan Menengah kejuruan, Jakarta, 19995/1996
17. Modul Mengolah Makanan Indonesia
18. Lembar Kerja
19. Alat peraga
20. Perangkat penilaian

XXXVI. PENILAIAN

1. Jenis Penilaian
 - g. Tes tertulis
 - h. Hasil Praktek
2. Bentuk tes
 - g. Soal pilihan ganda
 - h. Praktek
3. Penilaian sikap/karakter

Kriteria penilaian :

Kategori baik	= 80 -100
Kategori sedang	= 65 - 79
Kategori kurang	= <65
4. Skor penilaian

Skor maksimal penilaian sikap	= 15 % x (C1 + C2 + C3 + C4 + C5)
Skor maksimal tes tertulis	= 25 % x nilai tertulis

Skor praktek (ketrampilan) = 60 % x nilai praktek
Skor total = 100

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Wonosari, 2013
Guru Mata Pelajaran

Sabar Nuriman, S.Pd
NIP 195401081982031008

Ratnayu Reni K,S.Pd
NBM 1012483

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	: SMK Muhammadiyah Wonosari
Bidang Studi Keahlian	: Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
Program Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Mengolah Makanan Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Genap
Tahun Ajaran	: 2012/2013
Alokasi Waktu	: 15 jam @ 45 menit
Karakter	: Pertemuan pertama : rasa ingin tau : Pertemuan kedua : disiplin : Pertemuan ketiga : disiplin
KKM	: 75

XXXVII. STANDAR KOMPETENSI

Mengolah Makanan Indonesia

XXXVIII. KOMPETENSI DASAR

Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan *seafood*

XXXIX. INDIKATOR

- a. Unggas dan binatang buruan diidentifikasi dengan benar
- b. Unggas dan binatang buruan dipilih sesuai dengan standar kualitas dan kontrol porsi
- c. Teknik penanganan unggas dan binatang buruan didemonstrasikan secara benar meliputi:
 - Bonning
 - Stuffing
 - Cutting
 - Rolling
 - Larding
- d. Teknik persiapan pengolahan unggas dan binatang buruan didemonstrasikan dengan benar
- e. Unggas dan binatang buruan disiapkan dan diolah sesuai standar resep perusahaan
- f. Penyajian hidangan dari unggas dan binatang buruan dilakukan sesuai dengan standar perusahaan
- g. Daging unggas dan binatang buruan ditangani secara tepat dan efisien
- h. Daging unggas dan binatang buruan yang beku dicairkan dengan cara yang tepat

- i. Standar kesehatan diterapkan untuk mengurangi resiko kontaminasi pembusukan
- j. Potongan daging sapi, babi dan domba diidentifikasi sesuai dengan standar yang berlaku di Indonesia
- k. Sisa potongan daging digunakan secara efisien untuk menghindari pemborosan
- l. Supplier terbaik dipilih berdasarkan standar harga dan kualitas daging yang diajukan serta daya beli perusahaan
- m. Daging diolah dan disajikan sesuai standar porsi dan kebutuhan menu
- n. Berbagai potongan daging disiapkan untuk diolah sesuai dengan spesifikasi dan standar resep
- o. Bumbu dibuat sesuai dengan jenis potongan dan resep standar
- p. Beragam jenis organ perut yang dapat dimakan dan bagian daging yang berbeda disiapkan sesuai dengan resep standar
- q. Seafood dipilih sesuai musim dan persyaratan untuk item-item tertentu
- r. Berbagai tipe seafood dipilih secara teliti dan tepat
- s. Seafood ditangani dengan benar sesuai standar yang berlaku
- t. Kendali mutu dilaksanakan dengan mencantumkan tanggal dan kode penyimpanan
- u. Ikan dibersihkan, dipotong secara benar sesuai standar perusahaan
- v. Kerang-kerangan dan tipe seafood lainnya dibersihkan dan disiapkan sesuai standar industri
- w. Seafood dimasak dengan berbagai teknik pengolahan sesuai standar perusahaan
- x. Saos disiapkan sesuai resep standar dan resep dalam rangkaian menu
- y. Piring hidangan, teknik menghias hidangan dipilih dan digunakan sesuai resep dan standar perusahaan

XL. TUJUAN PEMBELAJARAN

- a. Peserta didik mampu mengidentifikasi unggas dan binatang buruan dengan benar
- b. Peserta didik mampu memilih unggas dan binatang buruan sesuai dengan standar kualitas dan kontrol porsi
- c. Peserta didik mampu mendemonstrasikan teknik penanganan unggas dan binatang buruan secara benar meliputi:
 - Bonning
 - Stuffing
 - Cutting
 - Rolling
 - Larding

- d. Peserta didik mampu mendemonstrasikan teknik persiapan pengolahan unggas dan binatang buruan dengan benar
- e. Peserta didik mampu menyiapkan dan mengolah unggas dan binatang buruan sesuai standar resep perusahaan
- f. Peserta didik mampu menyajikan hidangan dari unggas dan binatang buruan sesuai dengan standar perusahaan
- g. Peserta didik mampu menangani daging unggas dan binatang buruan secara tepat dan efisien
- h. Peserta didik mampu menerapkan standar kesehatan untuk mengurangi resiko kontaminasi pembusukan
- i. Peserta didik mampu mengidentifikasi potongan daging sapi, babi dan domba sesuai dengan standar yang berlaku di Indonesia
- j. Peserta didik mampu menggunakan sisa potongan daging secara efisien untuk menghindari pemborosan
- k. Peserta didik mampu memilih supplier terbaik berdasarkan standar harga dan kualitas daging yang diajukan serta daya beli perusahaan
- l. Peserta didik mampu menyiapkan berbagai potongan daging untuk diolah sesuai dengan spesifikasi dan standar resep
- m. Peserta didik mampu membuat bumbu sesuai dengan resep standar
- n. Peserta didik mampu menyiapkan beragam jenis organ perut yang dapat dimakan dan bagian daging sesuai dengan resep standar
- o. Peserta didik mampu memilih seafood sesuai musim dan persyaratan untuk item-item tertentu
- p. Peserta didik mampu memilih berbagai tipe seafood secara teliti dan tepat
- q. Peserta didik mampu menangani seafood dengan benar sesuai standar yang berlaku
- r. Peserta didik mampu mengendalikan mutu dengan mencantumkan tanggal dan kode penyimpanan
- s. Peserta didik mampu membersihkan ikan, dan memotong secara benar sesuai standar perusahaan
- t. Peserta didik mampu membersihkan dan menyiapkan kerang-kerangan dan tipe seafood lainnya sesuai standar industri
- u. Peserta didik mampu memasak seafood dengan berbagai teknik pengolahan sesuai standar perusahaan
- v. Peserta didik mampu menyiapkan saos atau sambal sesuai resep standar dan resep dalam rangkaian menu
- w. Peserta didik mampu menghias Piring hidang, teknik menghias hidangan dipilih dan digunakan sesuai resep dan standar perusahaan
- x. Peserta didik mampu menerapkan sanitasi hygiene dan K3

XLII. MATERI PEMBELAJARAN/MATERI AJAR

- aa. Klasifikasi unggas dan binatang buruan
- bb. Pemilihan unggas dan binatang buruan sesuai dengan standar kualitas
- cc. Penghitungan kebutuhan bahan
- dd. Persiapan peralatan
- ee. Persiapan bahan makanan
- ff. Penanganan daging unggas dan binatang buruan
- gg. Pencairan daging unggas dan binatang buruan yang beku dengan cara yang tepat
- hh. Pengolahan masakan dari unggas dan binatang buruan dengan teknik penanganan: bonning, stuffing, cutting, rolling, dan larding
- ii. Penyajian hidangan dari unggas dan binatang buruan
- jj. Karakteristik daging
- kk. Teknik pemilihan daging
- ll. Identifikasi jenis-jenis dan potongan daging
- mm. Teknik penyimpanan daging dan suhu yang tepat
- nn. Pemilihan supplier
- oo. Standar kualitas daging
- pp. Perhitungan kebutuhan bahan
- qq. Pembuatan bumbu masakan daging
- rr. Pengolahan aneka masakan dari daging sesuai standar resep
- ss. Identifikasi organ perut yang dapat dimakan
- tt. Pengolahan masakan dari organ perut sapi sesuai dengan spesifikasi resep
- uu. Pemilihan bahan makanan seafood
- vv. Teknik penanganan dan penyimpanan seafood
- ww. Macam-macam potongan ikan
- xx. Perhitungan kebutuhan bahan makanan
- yy. Pengolahan masakan dari bahan seafood, meliputi: ikan, udang, kerang, cumi, dan makanan hasil laut lainnya
- zz. Pembuatan saos untuk seafood

XLII. METODE PEMBELAJARAN

- cc. Ceramah
- dd. Tanya jawab
- ee. Diskusi kelompok
- ff. Presentasi
- gg. Penugasan
- hh. Demonstrasi
- ii. Test Formatif

XLIII. KEGIATAN PEMBELAJARAN

No	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu	Ket.
1.	PERTEMUAN 1		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menanyakan absensi siswa - Memberi penjelasan topik dan manfaat kompetensi yang akan dipelajari, guna mengkondisikan dan memotifasi siswa untuk belajar - Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan mereka tentang hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan <i>seafood</i> - Mengaitkan pertanyaan diatas dengan pelajaran yang akan dijelaskan - Membentuk kelompok diskusi	10 menit	
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pengertian unggas dan binatang buruan - Siswa mendengarkan penjelasan tentang teknik pemilihan unggas sesuai standar kualitas - Siswa mendengarkan penjelasan tentang menghitung kebutuhan bahan - Siswa mendengarkan penjelasan tentang peralatan pengolahan, persiapan pengolahan, teknik penanganan bahan makanan, penyimpanan daging unggas dan binatang buruan - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pengolahan dan penyajian hidangan Indonesia dari unggas dan binatang buruan Elaborasi (membahas, mendiskusikan, mempresentasikan) - Definisi hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan <i>seafood</i> - Klasifikasi hidangan unggas dan bintang buruan - Identifikasi macam-macam daging unggas - Bahan makanan untuk hidangan Indonesia dari unggas - Teknik penanganan dan penyimpanan - Teknik pengolahan dan penyajian Konfirmasi - Menanggapi presentasi kelompok lain dan tanya jawab - Guru memberi masukan dan menegaskan kembali materi	295 menit	

	yang didiskusikan		
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
2.	PERTEMUAN 2		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menanyakan absensi siswa - Pre test hidangan Indonesia dari unggas dan binatang buruan	10 menit	
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang praktikum hidangan Indonesia dari unggas dan binatang buruan - Mise en place Elaborasi (mempraktekkan) - Pembuatan hidangan Indonesia dari unggas dan binatang buruan • Ayam Bumbu Rujak • Rica-Rica Enthog • Puyuh Goreng • Masak Hijau • Ayam Goreng Rempah - Menilai hasil praktikum - Evaluasi praktikum	295 menit	
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
3.	PERTEMUAN 3		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menanyakan absensi siswa - Memberi penjelasan topik dan manfaat kompetensi yang akan dipelajari, guna mengkondisikan dan memotifasi siswa untuk belajar - Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan mereka tentang hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan <i>seafood</i> - Mengaitkan pertanyaan diatas dengan pelajaran yang akan dijelaskan	10 menit	

	- Membentuk kelompok diskusi		
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pengertian daging dan binatang ternak - Siswa mendengarkan penjelasan tentang teknik pemilihan daging dan binatang ternak sesuai standar kualitas - Siswa mendengarkan penjelasan tentang menghitung kebutuhan bahan - Siswa mendengarkan penjelasan tentang peralatan pengolahan, persiapan pengolahan, teknik penanganan bahan makanan, penyimpanan daging - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pengolahan dan penyajian hidangan Indonesia dari daging dan binatang ternak Elaborasi (membahas, mendiskusikan, mempresentasikan) - Definisi hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan <i>seafood</i> - Klasifikasi hidangan daging dan binatang ternak - Identifikasi macam-macam daging dan binatang ternak - Bahan makanan untuk hidangan Indonesia dari daging dan binatang ternak - Teknik penanganan dan penyimpanan - Teknik pengolahan dan penyajian Konfirmasi - Menanggapi presentasi kelompok lain dan tanya jawab - Guru memberi masukan dan menegaskan kembali materi yang didiskusikan	295 menit	
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
4.	PERTEMUAN 4		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa - Pre test hidangan Indonesia dari daging dan binatang ternak	10 menit	
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang praktikum hidangan	295 menit	

	Indonesia dari daging dan binatang ternak - Mise en place Elaborasi (mempraktekkan) - Pembuatan hidangan Indonesia dari daging dan binatang ternak • Rendang • Tengkleng • Empal • Gulai • Rawon - Menilai hasil praktikum - Evaluasi praktikum		
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
5.	PERTEMUAN 5		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa - Memberi penjelasan topik dan manfaat kompetensi yang akan dipelajari, guna mengkondisikan dan memotifasi siswa untuk belajar - Menanyakan kepada siswa tentang pengetahuan mereka tentang hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan <i>seafood</i> - Mengaitkan pertanyaan diatas dengan pelajaran yang akan dijelaskan - Membentuk kelompok diskusi	10 menit	
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pengertian seafood - Siswa mendengarkan penjelasan tentang teknik pemilihan seafood sesuai standar kualitas - Siswa mendengarkan penjelasan tentang menghitung kebutuhan bahan - Siswa mendengarkan penjelasan tentang peralatan pengolahan, persiapan pengolahan, teknik penanganan bahan makanan, penyimpanan seafood - Siswa mendengarkan penjelasan tentang pengolahan dan penyajian hidangan Indonesia dari seafood	295 menit	

	Elaborasi (membahas, mendiskusikan, mempresentasikan) - Definisi hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan <i>seafood</i> - Klasifikasi hidangan seafood - Identifikasi macam-macam seafood - Bahan makanan untuk hidangan Indonesia dari seafood - Teknik penanganan dan penyimpanan - Teknik pengolahan dan penyajian Konfirmasi - Menanggapi presentasi kelompok lain dan tanya jawab - Guru memberi masukan dan menegaskan kembali materi yang didiskusikan		
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
6.	PERTEMUAN 6		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menanyakan absensi siswa - Pre test hidangan Indonesia dari seafood	10 menit	
	Kegiatan inti: Eksplorasi - Siswa mendengarkan penjelasan tentang praktikum hidangan Indonesia dari seafood - Mise en place Elaborasi (mempraktekkan) - Pembuatan hidangan Indonesia dari seafood • Mangut Lele • Pindang Serani • Pepes Ikan Mas • Asam-Asam Pedas Udang • Ikan Bakar Colo-Colo - Menilai hasil praktikum - Evaluasi praktikum	295 menit	
	Penutup - Post test - Berdoa - Salam	10 menit	
7.	PERTEMUAN 7		
	Pendahuluan	10 menit	

	- Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa - Menayakan kepada siswa tentang pengetahuan mengenai hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan <i>seafood</i> - Memposisikan siswa untuk mengerjakan ulangan harian		
	Kegiatan inti: - Ulangan Harian	295 menit	
	Penutup - Berdoa - Salam	10 menit	
8.	PERTEMUAN 8		
	Pendahuluan - Pembukaan dengan mengucapkan salam dan berdoa - Menayakan absensi siswa - Menayakan kepada siswa tentang pengetahuan mengenai hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan <i>seafood</i> - Memposisikan siswa untuk mengerjakan ulangan harian	10 menit	
	Kegiatan inti: - Remidi	295 menit	
	Penutup - Berdoa - Salam	10 menit	

XLIV. SUMBER DAN MEDIA PEMBELAJARAN

21. Tata Boga, Bagus Putu Sudiara, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Pendidikan Menengah kejuruan, Jakarta, 19995/1996
22. Modul Mengolah Makanan Indonesia
23. Lembar Kerja
24. Alat peraga
25. Perangkat penilaian

XLV. PENILAIAN

1. Jenis Penilaian
 - i. Tes tertulis
 - j. Hasil Praktek
2. Bentuk tes
 - i. Soal pilihan ganda
 - j. Praktek

3. Penilaian sikap/karakter

Kriteria penilaian :

Kategori baik = 80 -100

Kategori sedang = 65 - 79

Kategori kurang = <65

4. Skor penilaian

Skor maksimal penilaian sikap = 15 % x (C1 + C2 + C3 + C4 + C5)

Skor maksimal tes tertulis = 25 % x nilai tertulis

Skor praktek (ketrampilan) = 60 % x nilai praktek

Skor total = 100

**Mengetahui,
Kepala Sekolah**

Wonosari, 2013
Guru Mata Pelajaran

**Sabar Nuriman, S.Pd
NIP 195401081982031008**

**Ratnayu Reni K,S.Pd
NBM 1012483**

LAMPIRAN 5.

**Analisis Penentuan Kebutuhan Peralatan
Berdasarkan Standar Resep dalam Praktikum
Mengolah Makanan Indonesia**

**Analisis Penentuan Kebutuhan Peralatan Berdasarkan Standar Resep dalam
Praktikum Mengolah Makanan Indonesia**

1. Kompetensi Dasar : 2.2 Mengolah Salad (gado-gado, urap, rujak)

Materi Praktikum	Peralatan yang dibutuhkan
Gado-gado	- Tray - Kom - Peeler - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Egg Slicer - Measuring Jug - Grater - Strainer - Gas Stove - Frying Pan - Wooden Spatulla - Boiled Pan - Lifter - Dinner Plate - Dinner Spoon - Dinner Fork
Urap	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Grater - Gas Stove - Boiled Pan - Ladle - Lifter - Steamer - Dessert Plate - Dessert Spoon - Dessert Fork
Rujak	- Tray - Kom - Peeler - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Frying Pan - Lifter - Dessert Plate - Dessert Fork - Sauce Bowl

Pecel	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Measuring Jug - Gas Stove - Frying Pan - Wooden Spatulla - Boiled Pan - Lifter - Dessert Plate - Dessert Spoon - Dessert Fork
Asinan Jakarta	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Strainer - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Measuring Jug - Gas Stove - Steamer - Frying Pan - Wooden Spatulla - Lifter - Boiled Pan - Ladle - Soup Bowl (Indonesia) - Dinner Spoon - Dinner Fork

2. Kompetensi Dasar : 2.3 Mengolah Sup dan Soto

Materi Praktikum	Peralatan yang dibutuhkan
Kimlo	- Tray - Kom - Strainer - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Boiled Pan - Ladle - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Soup Bowl (Indonesia) - Dinner Spoon - Dinner Fork
Sup Kacang Merah	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Gas Stove - Boiled Pan - Ladle - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Soup Bowl (Indonesia) - Dinner Spoon - Dinner Fork
Soto Lamongan	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Peeler - Measuring Jug - Strainer - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Boiled Pan - Ladle - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Soup Bowl (Indonesia) - Dinner Spoon - Dinner Fork

Coto Makassar	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Peeler - Measuring Jug - Strainer - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Boiled Pan - Ladle - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Soup Bowl (Indonesia) - Dinner Spoon - Dinner Fork
Soto Betawi	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Peeler - Measuring Jug - Strainer - Grater - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Boiled Pan - Ladle - Frying Pan - Wooden Spatulla - Lifter - Soup Bowl (Indonesia) - Dinner Spoon - Dinner Fork - Sauce Bowl
Sop Konro	- Tray - Kom - Measuring Jug - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Chef's Knife - Chopping Board - Gas Stove - Boiled Pan - Ladle - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Soup Bowl (Indonesia) - Dinner Spoon - Dinner Fork

3. Kompetensi Dasar : 2.4 Mengolah Hidangan Nasi dan Mie

Materi Praktikum	Peralatan yang dibutuhkan
Nasi Timbel	- Tray - Kom - Measuring Jug - Gas Stove - Boiled Pan - Wooden Spatulla - Steamer - Food Tongs - Dinner Plate - Dinner Spoon - Dinner Fork
Nasi Kuning	- Tray - Kom - Grater - Strainer - Measuring Jug - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Steamer - Boiled Pan - Wooden Spatulla - Ladle - Dinner Plate - Dinner Spoon - Dinner Fork
Nasi Uduk	- Tray - Kom - Grater - Strainer - Measuring Jug - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Steamer - Boiled Pan - Wooden Spatulla - Ladle - Dinner Plate - Dinner Spoon - Dinner Fork

Nasi Langi	- Tray - Kom - Grater - Strainer - Measuring Jug - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Steamer - Boiled Pan - Wooden Spatulla - Ladle - Dinner Plate - Dinner Spoon - Dinner Fork
Nasi Bebangko	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Grater - Strainer - Measuring Jug - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Steamer - Boiled Pan - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Ladle - Dinner Plate - Dinner Spoon - Dinner Fork
Mi Goreng Jawa	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Strainer - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Dinner Plate - Dinner Spoon - Dinner Fork

Bihun Goreng	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Strainer - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Dinner Plate - Dinner Spoon - Dinner Fork
Kwetiaw goreng	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Strainer - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Dinner Plate - Dinner Spoon - Dinner Fork
Mie Ayam	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Strainer - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Boiled Pan - Ladle - Lifter - Soup Bowl (Indonesia) - Dinner Spoon - Dinner Fork

4. Kompetensi Dasar : 2.5 Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan yang Dipanggang

Materi Praktikum	Peralatan yang dibutuhkan
Sate Lilit	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Grater - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Grilled - Dinner Plate - Dinner Spoon
Sate Ayam Madura	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Measuring Jug - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Grilled - Dinner Plate - Dinner Spoon
Sate Ponorogo	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Measuring Jug - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Grilled - Dinner Plate - Dinner Spoon
Sate Padang	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Measuring Jug - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Grilled - Boiled Pan - Ladle - Dinner Plate - Dinner Spoon

5. Kompetensi Dasar : 2.6 Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging, dan *Seafood*

Materi Praktikum	Peralatan yang dibutuhkan
Ayam Bumbu Rujak	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Grater - Strainer - Measuring Jug - Gas Stove - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Oval Plate - Service Spoon
Rica-Rica Entog	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Oval Plate - Service Spoon
Puyuh Goreng	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Measuring Jug - Gas Stove - Sauted Pan - Wooden Spatulla - Frying Pan - Lifter - Oval Plate - Service Spoon
Masak Hijau	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Measuring Jug - Gas Stove - Frying Pan - Wooden Spatulla - Lifter - Oval Plate - Service Spoon

Ayam Goreng Rempah	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Measuring Jug - Grater - Strainer - Gas Stove - Frying Pan - Wooden Spatulla - Lifter - Sauted Pan - Oval Plate - Service Spoon
Rendang	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Measuring Jug - Grater - Strainer - Gas Stove - Frying Pan - Wooden Spatulla - Oval Plate - Service Spoon
Tengkleng	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Measuring Jug - Gas Stove - Boiled Pan - Ladle - Frying Pan - Wooden Spatulla - Basi Tertutup - Service Spoon

Empal	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Meat Hammer - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Measuring Jug - Grater - Strainer - Gas Stove - Boiled Pan - Wooden Spatulla - Frying Pan - Lifter - Oval Plate - Service Spoon
Gulai Kambing	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Measuring Jug - Grater - Strainer - Gas Stove - Boiled Pan - Ladle - Frying Pan - Wooden Spatulla - Basi Tertutup - Service Spoon
Rawon	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Measuring Jug - Gas Stove - Boiled Pan - Ladle - Frying Pan - Wooden Spatulla - Basi Tertutup - Service Spoon

Mangut Lele	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Measuring Jug - Gas Stove - Boiled Pan - Ladle - Frying Pan - Wooden Spatulla - Lifter - Basi Tertutup - Service Spoon
Pindang Serani	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Measuring Jug - Gas Stove - Boiled Pan - Ladle - Frying Pan - Wooden Spatulla - Lifter - Basi Tertutup - Service Spoon
Pepes Ikan Mas	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Fish Scaler - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Steamer - Food Tong - Roasting Pan - Oval Plate - Service Fork
Asam-Asam Pedas Udang	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Measuring Jug - Gas Stove - Boiled Pan - Ladle - Basi Tertutup - Service Spoon

Ikan Bakar Colo-Colo	- Tray - Kom - Chef's Knife - Chopping Board - Cobek dan Ulekan - Rubber Spatulla - Gas Stove - Grilled - Food Tong - Oval Plate - Service Fork - Sauce Bowl
----------------------	---

LAMPIRAN 6.

Daftar Inventarisasi Peralatan

SMK Muhammadiyah Wonosari 2012/2013

DAFTAR INVENTARISASI PERALATAN
SMK MUHAMMADIYAH WONOSARI 2012/2013

Lini Kerja : Program Keahlian Jasa Boga
Laboratorium : Dapur Jasa Boga

NO.	NAMA/JENIS BARANG	SPESIFIKASI	JUMLAH	Ket.
1	EQUIPMENT (peralatan besar)			
1.1	Bak Cuci	Keramik, Stainless Steel	3 set	
1.2	Big Mixer	Stainless Steel	1 unit	
1.3	Kompor Gas (Gas Stove)	Reguler 4 @ 4 tungku	8 unit	
		Rinnai 3 @ 2 tungku		
		Rinnai 1 @ 1 tungku		
1.4	Meja (Work Table)	Keramik/kayu	2 set	Kapasitas 30 siswa
1.5	Oven	Stainless Steel	2 unit	
1.6	Refrigerator	Sharp	1 unit	
2.	CHINA WARE			
2.1	B & B PLATE	Keramik	16 buah	
2.2	Caffe Cup & saucer	Keramik	3 buah	
2.3	Creamer	Keramik	4 buah	
2.4	Cruet/salt & pepper	Keramik	14 buah	
2.5	Dessert Plate Bulat/Kotak	Keramik	49 buah	
2.6	Dinner Plate Bulat/Kotak	Keramik	18 buah	
2.7	Oval plate	Keramik	6 buah	
2.8	Piring makan indonesia	Keramik	150 buah	
2.9	Sauce bowl	Keramik	2 buah	
2.10	Sauce jug	Keramik	4 buah	
2.11	Sereal Bowl	Keramik	2 buah	
2.12	Soup bowl indonesia	Keramik	6 buah	
2.13	Soup bowl n saucer	Keramik	15buah	
2.14	Sugar bowl	Keramik	7 buah	
2.15	Tea cup & saucer	Keramik	7 buah	
3.	GLASS WARE			
3.1	Coctail Glass	Kaca	32 buah	
3.2	Juice Glass	Kaca	9 buah	
3.3	Red Wine Glass	Kaca	6 buah	

3.4	Water goblet	Kaca	25 buah	
3.5	White Wine Glass	Kaca	5 buah	
3.6	Water jug	Kaca	4 buah	
4.	SILVER WARE			
4.1	Butter Spider	Stainless Steel	14 buah	
4.2	Cake tong (besar)	Stainless Steel	5 buah	
4.3	Cake tong (kecil)	Stainless Steel	2 buah	
4.4	Dessert fork	Stainless Steel	15 buah	
4.5	Dessert Knife	Stainless Steel	7 buah	
4.6	Dessert spoon	Stainless Steel	10 buah	
4.7	Dinner Fork	Stainless Steel	12 buah	
4.8	Dinner Fork indonesia	Stainless Steel	208 buah	
4.9	Dinner Knife	Stainless Steel	8 buah	
4.10	Dinner spoon indonesia	Stainless Steel	338 buah	
4.11	Dinner Spoon kontinental	Stainless Steel	8 buah	
4.12	Egg slice	Stainless Steel	1 buah	
4.13	Food tongs	Stainless Steel	3 buah	
4.14	Ice tongs	Stainless Steel	2 buah	
4.15	Soup ladle	Stainless Steel	9 buah	
4.16	Soup spoon	Stainless Steel	11 buah	
4.17	Soup spoon/ sendok bebek	Stainless Steel	87 buah	
4.18	Sugar spoon	Stainless Steel	3 buah	
4.19	Tea spoon	Stainless Steel	33 buah	
5.	LINEN			
5.1	Alat pel	Kain	2 buah	
5.2	Cover kursi	Kain	6 Buah	
5.3	Kain batik	Kain	1 buah	
5.4	Kain lurik	Kain	1 buah	
5.5	Kain saten Coklat gading	Kain	1 buah	
5.6	Kain saten pink	Kain	1 buah	
5.7	Kain saten putih	Kain	1 buah	
5.8	Moulton	Kain	3 buah	
5.9	Napkin	Kain	12 buah	
5.10	Serbet	Kain	5 buah	
5.11	Skirting	Kain	11 buah	
5.12	Table Cloth	Kain	5 buah	

6.	ALAT ELEKTRONIK			
6.1	Blender	Philips	3 unit	
6.2	Hand Mikser	Miyako	4 unit	
6.3	Magic jar	Miyako	3 unit	
7.	UTENSIL			
7.1	Ayakan tepung	Stainless Steel	8 buah	
7.2	Baki (Tray)	Aluminium	1 buah	
7.3	Baki (Tray)	Plastik	22 buah	
7.4	Balloon Whisk	Stainless Steel	11 buah	
7.5	Basi tertutup/pirek	Kaca	6 buah	
7.6	Cet.Tum.Kecil	Stainless Steel	3 buah	
7.7	Cetakan kue	Stainless Steel	6 pcs	
7.8	Cetakan Pie	Plastik	60 buah	
7.9	Cetakan pudding	Plastik	2 buah	
7.10	Cheese Grater	Stainless Steel	2 buah	
7.11	Cobek + muthu/uleman	Batu	6 buah	
7.12	Enthong (rice spoon)	Plastik	8 buah	
7.13	Equipment Cart	Plastik	6 buah	
7.14	Erok (lifter)	Aluminium	9 buah	
7.15	Flower Vas besar	Kaca	2 buah	
7.16	Flower vas kecil	Kaca	2 buah	
7.17	Gelas ukur (Measuring Jug)	Plastik	7 buah	
7.18	Gilingan pasta	Stainless Steel	3 buah	
7.19	Irus	Aluminium	7 buah	
7.20	Kom (Bowl)	Stainless Steel	13 buah	
7.21	Kom (Bowl)	Plastik	15 buah	
7.22	Kukusan/Dandang (Steamer)	Aluminium	19 buah	
7.23	Loyang	Kotak	10 buah	
7.24	Meat Hammer	Besi	3 buah	
7.25	Panci (Boiled Pan)	Stainless Steel (besar)	2 buah	
7.26	Panci (Boiled Pan)	Stainless Steel (kecil)	4 buah	
7.27	Panci presto	Stainless Steel	1 buah	
7.28	Parutan (Grater)	Stainless Steel	8 buah	
7.29	Peeller Knife	Plastik, Stainless Steel	5 buah	
7.30	Pematik api	Plastik	2 buah	
7.31	Pembuka Kaleng	Besi	2 buah	

7.32	Pisau daging (Butchers Knife)	Stainless Steel	1 buah	
7.33	Pisau Garnish	Stainless Steel	2 buah	
7.34	Pisau roti	Stainless Steel	1 buah	
7.35	Pisau Sayur (Cooks Knife)	Stainless Steel	13 buah	
7.36	Regulator	Karet	2 buah	
7.37	Rider	Stainless Steel	1 buah	
7.38	Roasting pan/ grilled	Stainless Steel	4 buah	
7.39	Rolling pan	Stainless Steel	2 buah	
7.40	Rubber Spatula	Karet	10 buah	
7.41	Sapu	Kayu	3 buah	
7.42	Saringan Besar	Stainless Steel	6 buah	
7.43	Sauce Pan	Stainless Steel	2 buah	
7.44	Selang air	Plastik	10 buah	
7.45	Serok	Karet	3 buah	
7.46	Serving dish	Stainless Steel	11 buah	
7.47	Serving fork	Stainless Steel	4 buah	
7.48	Serving Spoon	Stainless Steel	13 buah	
7.49	Shaker	Stainless Steel	1 buah	
7.50	Slang gas	Karet	3 buah	
7.51	Sotil karet	Karet	10 buah	
7.52	Sotil Stainless	Stainless Steel	6 buah	
7.53	Stock pot	Stainless Steel	11 buah	
7.54	Talenan (Chopping Board)	Kayu	5 buah	
7.55	Talenan (Chopping Board)	Plastik	10 buah	
7.56	Tempat sampah	Plastik	8 buah	
7.57	Termos es	Plastik	2 buah	
7.58	Timbangan digital (Weight Scale)	Plastik	2 buah	
7.59	Timbangan manual (Weight Scale)	Plastik	2 buah	
7.60	Toples	Plastik	4 buah	
7.61	Tutup saji	Plastik	3 buah	
7.62	Wajan Bertangkai (Frying Pan)	Stainless Steel	6 buah	
7.63	Wajan dadar (Sauted Pan)	Teflon	4 buah	
7.64	Wooden Spatula	Kayu	25 buah	