

LAPORAN INDIVIDU

PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

**LOKASI SMK NEGERI 1 PANDAK
(Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul)**

**Disusun Sebagai Tugas Akhir Pelaksanaan
Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)**



Disusun Oleh :

Ratna Yuniarti

13511241035

PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2016

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan Laporan Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 1 Pandak, Bantul. Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Sekolah, Koordinator kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) SMK Negeri 1 Pandak, Guru Pembimbing, dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL UNY menyatakan bahwa mahasiswa dibawah ini:

Nama : Ratna Yunianti
NIM : 13511241035
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Fakultas Teknik

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 1 Pandak dari tanggal 18 Juli sampai dengan 09 September 2016. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Dosen Pembimbing Lapangan

Yogyakarta, 15 September 2016

Guru Pembimbing

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

Heri Kurniawati, STP, M.Eng
NIP. 19750520 200501 2 012

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK Negeri 1 Pandak

Koordinator PPL

Drs. Bambang Susila
NIP 19590320 198603 1 007

Yulia Suhartini, S.Pd
NIP 19700705 199303 2 005

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat serta hidayah dan inayah-Nya sehingga kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) UNY tahun 2016 berjalan dengan lancar dan telah menghasilkan berbagai hal yang diharapkan bermanfaat. Laporan ini disusun bertujuan untuk memenuhi salah satu tugas mata kuliah Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), sebagai bukti tertulis tentang pelaksanaan program PPL di SMK Negeri 1 Pandak yang telah dilaksanakan selama rentang bulan Juli hingga September. Penyusunan laporan ini tidak lepas dari kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak yang ikut mendukung dan mensukseskan program-program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang telah direncanakan. Oleh karena itu perkenankanlah penulis memberikan penghargaan dan mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., M.A., selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Ibu Dra. Sri Palupi, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL yang telah menerjukkan, menarik dan mengevaluasi proses pelaksanaan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) kepada penulis.
3. Bapak Drs. Bambang Susila yang telah memberikan izin kepada kami untuk melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).
4. Ibu HeriKurniawati, STP, M.Eng selaku guru pembimbing yang telah membimbing, membantu, mengarahkan penulis dengan penuh kesabaran dan ketabahan selama melakukan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Pandak.
5. Ibu Yulia Suhartini, S.Pd selaku Koordinator kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 1 Pandak atas kesabaran, kasih sayang, dan bimbingan kepada penulis.
6. Bapak/ Ibu guru dan karyawan/ karyawan, serta siswa-siswi SMK Negeri 1 Pandak yang dengan ikhlas telah berkenan membantu pelaksanaan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan telah menjadikan kami bagian dari keluarga besar SMK Negeri 1 Pandak.
7. Bapak, ibu, dan keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan dan doa dengan penuh keikhlas selama penulis melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) UNY 2016, baik secara moril maupun materil.
8. Rekan-rekan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) baik dari UNY maupun rekan mahasiswa dari STIQ dan UMBY, serta segenap pihak yang tidak dapat penulis

sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu penulis dalam melaksanakan tugas piket.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam pelaksanaan program kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) serta penyusunan laporan ini. Maka penulis menghaturkan permohonan maaf atas segala kekurangan dan kesalahan yang dilakukan. Saran dan kritik selalu penulis harapkan dari para pembaca sebagai perbaikan untuk waktu yang akan datang. Semoga apa yang telah penulis lakukan dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 09 September
2016

Penulis,

RatnaYunianti
NIM. 13511241035

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
ABSTRAK	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi.....	1
1. Keadaan fisik Sekolah.....	2
2. Keadaan non-fisik Sekolah.....	5
3. Potensi Sekolah.....	6
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL.....	8
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	10
A. Persiapan.....	10
B. Pelaksanaan PPL.....	13
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi.....	19
BAB III PENUTUP	21
A. Kesimpulan.....	21
D. Saran.....	21
DAFTAR PUSTAKA	24

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Matriks Program Kerja
- Lampiran 2 Laporan Catatan Harian
- Lampiran 3 Lembar Surat Terima Hasil Kerja
- Lampiran 4 Lembar Observasi Kondisi Sekolah
- Lampiran 5 Kalender Akademik
- Lampiran 6 Silabus
- Lampiran 7 Jadwal Pelajaran
- Lampiran 8 Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
- Lampiran 9 Soal Ulangan Harian
- Lampiran 10 Penilaian
- Lampiran 11 Materi Pembelajaran
- Lampiran 12 Dokumentasi

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
DI SMK NEGERI 1 PANDAK

Oleh : Ratna Yunianti

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh oleh setiap mahasiswa SI kependidikan. Kegiatan PPL dapat bertujuan untuk memberikan pengalaman nyata dan kesempatan kepada mahasiswa sebagai calon pendidik, sehingga mahasiswa dapat menerapkan, mempersiapkan, dan mengembangkan kemampuannya sebagai pendidik. Mahasiswa diberikan kesempatan untuk mengaplikasikan teori-teori tersebut sekaligus mencari ilmu secara factual, tidak sekedar teoritis seperti pada saat di perkuliahan. Pelaksanaan program PPL bagi mahasiswa kependidikan ini memiliki misi menyiapkan dan menghasilkan tenaga kependidikan (calon guru) yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan yang professional.

Kegiatan PPL ini dilaksanakan oleh mahasiswa kependidikan di Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) untuk melaksanakan pembelajaran PPL langsung pada lingkungan sekolah. Sekolah yang digunakan sebagai tempat praktik ini adalah SMK Negeri 1 Pandak. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dilaksanakan di SMK Negeri 1 Pandak yang dimulai dari tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016 kegiatan yang dilakukan selama PPL antara lain : Persiapan administrasi mengajar, penyusunan materi ajar baik teori maupun praktik, penyusunan dan pengembangan media pembelajaran, dan evaluasi. Manfaat yang diperoleh dari kegiatan PPL adalah meningkatnya kemampuan dalam menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh dibangku kuliah sekaligus semakin luasnya wawasan dan pengalaman tentang kegiatan pendidikan dan kegiatan lain yang menunjang kelancaran proses belajar-mengajar disekolah. Mahasiswa yang mengikuti mata kuliah PPL ini harus menempuh lebih kurangnya 240 jam dalam pelaksanaannya. Selama kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Pandak, dalam realisasinya penyusunan telah menempuh sebanyak 307 jam. Penyusunan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Pandak membantu mengampu mata pelajaran Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan untuk kelas X TPHP 3 dan mata pelajaran Kompetensi Kejuruan untuk kelas XI TPHP 2.

Secara umum pelaksanaan program-program yang telah disusun dapat dikatakan terlaksana dengan baik dan lancar, walaupun ada sedikit hambatan. Namun hambatan tersebut dapat diatasi. Dengan terselesaikannya kegiatan PPL ini diharapkan dapat tercipta tenaga kerja pendidik yang berkualitas dan professional.

Kata kunci : *Kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan. Program Praktek Pengalaman Lapangan, Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.*

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan suatu bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yang merupakan bentuk pembelajaran mahasiswa UNY dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk mencari pengetahuan di luar kampus yakni pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni, peningkatan ketrampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah. Program PPL ini merupakan program kegiatan yang memiliki tujuan untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PPL dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru dalam konteks pembelajaran di kelas yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi profesional, dan kompetensi sosial.

Lokasi PPL adalah sekolah atau lembaga pendidikan yang ada di wilayah Provinsi DIY dan Jawa Tengah. Sekolah meliputi SD, SLB, SMP, MTs, SMA, SMK, dan MAN. Lembaga pendidikan mencakup lembaga pengelola pendidikan seperti Dinas Pendidikan, Sanggar Kegiatan belajar (SKB) milik kedinasan, klub cabang olah raga, balai diklat di masyarakat atau instansi swasta. Sekolah atau lembaga pendidikan yang digunakan sebagai lokasi PPL dipilih berdasarkan perbandingan kesesuaian antara mata pelajaran atau materi kegiatan yang dipraktikkan di sekolah atau lembaga pendidikan dengan program studi mahasiswa.

Pada program PPL UNY 2016 penulis mendapatkan lokasi pelaksanaan program PPL di SMK Negeri 1 Pandak yang beralamat di Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Yogyakarta.

A. Analisis Situasi

Secara umum situasi di SMK N 1 Pandak dapat dideskripsikan sebagai berikut:

1. Keadaan Fisik Sekolah

SMK N I Pandak terletak di daerah Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul. SMK N 1 Pandak memiliki luas area yakni 11 hektar yang terdiri dari : 4 hektar untuk gedung dan 7 hektar untuk fasilitas yang lain terdiri dari 7 kelas jurusan TPHP (Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian), 8 kelas jurusan peternakan, 8 kelas jurusan pertanian, dan 7 kelas jurusan busana. SMK N 1 Pandak menggunakan kurikulum spectrum sebagai acuan dalam proses belajar mengajar.

a. Ruang Kelas

Pada tahun ajaran baru 2016/2017, SMK N 1 Pandak terdiri dari beberapa jurusan diantaranya tanaman, ternak, TPHP dan busana yang terdiri dari :

No.	Kelas	Ruangan	Jumlah Siswa
1.	X Busana Butik 1	R-11	21
2.	X Busana Butik 2	R-10	21
3.	X Busana Butik 3	R-09	21
4.	X TPHP 1	R-06	21
5.	X TPHP 2	R-07	21
6.	X TPHP 3	R-08	21
7.	X ATPH	R-18	30
8.	X APKJ	R-19	19
9.	X ATR	R-05	15
10.	X ATU	R-04	23
11.	XI Busana Butik 1	R-16	32
12.	XI Busana Butik 2	R-17	31
13.	XI TPHP 1	R-13	32
14.	XI TPHP 2	R-14	30
15.	XI APKJ	R-27	15
16.	XI ATPH 1	R-14	15
17.	XI ATPH 2	R-15	17
18.	XI ATR	R-01	13
19.	XI ATU 1	R-02	12
20.	XI ATU 2	R-03	15
21.	XII Busana Butik 1	R-21	32

22.	XII Busana Butik 2	R-20	31
23.	XII TPHP 1	R-22	32
24.	XII TPHP 2	R-23	32
25.	XII ATPH 1	R-28	15
26.	XII ATPH 2	R-30	17
27.	XII APKJ	R-29	19
28.	XII ATR	R-24	19
29.	XII ATU 1	R-25	15
30.	XII ATU 2	R-26	15

b. Laboratorium

Di SMK N 1 Pandak terdapat 9 laboratorium yang tiap laboratorium memiliki kondisi yang berbeda-beda dalam perawatannya. Setiap laboratorium memiliki labora yang bertugas menjaga kebersihan laboratorium. Adapun dari hasil observasi dapat dideskripsikan sebagai berikut :

- a) Laboratorium Kimia dan Mutu Pangan
- b) Laboratorium Biologi
- c) Laboratorium Fisika
- d) Laboratorium THP
- e) Laboratorium Argonomi
- f) Laboratorium Busana
- g) Laboratorium Penetasan
- h) Laboratorium Peternakan
- i) Laboratorium Komputer

c. Ruang Tata Usaha atau *Administrative Staff Room*

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

d. Ruang Kepala Sekolah atau *Principal Room*

Ruang kepala sekolah terletak tepat di sebelah kanan ruang wakil kepala sekolah, yakni ruangan kedua samping kanan lobi.

e. Ruang UKS atau *Health Room*

Ruang UKS berada di sebelah ruang OSIS. di dalamnya terdapat dua buah tempat tidur dan perlengkapan yang memadai. Ruang UKS ini difungsikan untuk tempat pemberian pertolongan pertama kepada siswa yang membutuhkan saat kegiatan belajar mengajar berlangsung maupun saat kondisi yang memungkinkan.

f. Ruangan Guru atau *Teacher's Room*

Ruangan guru merupakan ruang pertama pada barisan ruang yang menghadap barat. Ruang guru ditujukan untuk guru SMK N 1 Pandak. di dalamnya terdapat sejumlah meja dan kursi sesuai dengan jumlah guru yang mengajar di SMK N 1 Pandak, dan beberapa meja serba guna.

g. Aula

Aula terletak berdampingan dengan perpustakaan, digunakan untuk seminar, rapat, tempat penerimaan tamu, serta pertemuan-pertemuan lainnya.

h. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah berada diantara ruang kelas dan ruang laboratorium. di dalamnya terdapat rak-rak tempat menata buku-buku. Buku-buku yang terdapat di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa jurusan peternakan, pertanian, PHP, dan tata busana. Siswa juga dapat membaca surat harian atau Koran maupun majalah. Seorang Pustakawan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman dan pengembalian buku.

i. Mushola

Mushola digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. Mushola berlokasi di sekolah bagian utara. Berdekatan dengan lokasi parkir siswa. Setiap hari Jum'at, mushola digunakan untuk sholat Jum'at bagi warga sekolah khususnya laki-laki maupun warga yang tinggal di sekitar sekolah. Mushola juga sering digunakan untuk memperingati hari raya umat muslim, seperti Isra' Mi'raj, Maulid Nabi, dan lain-lain.

j. Koperasi Sekolah

Koperasi sekolah terletak di sebelah utara ruang BK. Pengurusnya ialah semua siswa SMK dengan menggunakan system piket jaga. Barang yang dijual antara lain

barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lainnya. Selain itu juga ada koperasi busana, yaitu koperasi yang menjual barang-barang yang dibutuhkan untuk praktek siswa busana.

k. Ruang Osis

Ruang OSIS berlokasi di sebelah ruang UKS. Digunakan untuk rapat dan berbagai kegiatan OSIS, selain itu juga sebagai kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS.

l. Tempat parkir

Tempat parkir terbagi menjadi dua bagian, yakni parkir kendaraan untuk guru di bagian selatan dan parkir kendaraan siswa di bagian utara.

m. Sarana olahraga

Untuk mendukung proses belajar mengajar pelajaran olah raga, SMK N 1 Pandak mempunyai 1 lapangan bola basket, 1 lapangan voli, 1 lapangan tenis meja, 1 lapangan sepak bola dan sebuah bak lompat.

2. Keadaan Non Fisik

SMK N 1 Pandak mempunyai beberapa prestasi di bidang akademik dan non akademik. Input SMK N 1 Pandak tahun ajaran 2016/2017 sangat menjamin mutu pendidikan, dari PSB tahun 2016 ini nilai terendah SMK N 1 Pandak adalah 15 dan nilai tertinggi adalah 35. Di samping input yang berkualitas, SMK N 1 Pandak juga memiliki staff pengajar yang berkualitas. Staf pengajar berjumlah 65 orang yang terdiri dari 50 PNS dan 15 guru tidak tetap yang hampir semuanya bergelar S1 dan S2 serta sebagian telah lulus sertifikasi guru. Karyawan yang berada di SMK N 1 Pandak berjumlah 22 orang yang terdiri dari 8 PNS dan 14 karyawan tidak tetap. Untuk deskripsi mengenai jumlah guru dan karyawan, kode mengajar dan mata pelajaran yang diampu sebagaimana terlampir.

Adapun visi SMK N 1 Pandak yaitu terwujudnya lembaga diklat yang menghasilkan lulusan yang bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, professional, mandiri dan berkompetensi di dunia kerja nasional atau internasional. Sedangkan misi SMK N 1 Pandak :

- 1) Meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia melalui pendidikan dan pelatihan.

- 2) Mengoptimalkan kegiatan diklat berkompentensi wirausaha yang berstandar nasional dan internasional.
- 3) Menjadikan sekolah sebagai sumber informasi dan memberikan pelayanan prima kepada masyarakat.
- 4) Memantapkan kegiatan unit produksi yang berbasis keunggulan lokal.

Kegiatan belajar mengajar di SMK N 1 Pandak berlangsung mulai jam 07.00-14.45 untuk hari Senin-Kamis, dengan pembaggian waktu sebagai berikut:

Kegiatan	Jam Ke-	Waktu
Mata Pelajaran 1	1	07-15-08.00
Mata Pelajaran 2	2	08.00-08.45
Mata Pelajaran 3	3	08.45-09.30
Mata Pelajaran 4	4	09.30-10.15
Istirahat	-	10-15 - 10.30
Mata Pelajaran 5	5	10.30 - 11.15
Mata Pelajaran 6	6	11.15 – 12.00
Istirahat	-	12.00 – 12.30
Mata Pelajaran 7	7	12.30 – 13.15
Mata Pelajaran 8	8	13.15 – 14.00
Mata Pelajaran 9	9	14.00 – 14.45

Sedangkan untuk pembaggian waktu belajar pada hari Jum'at adalah sebagai berikut :

Kegiatan	Jam Ke-	Waktu
Mata Pelajaran 1	1	07.15 – 08.00
Mata Pelajaran 2	2	08.00 – 08.45
Mata Pelajaran 3	3	08.45 – 09.30
Mata Pelajaran 4	4	09.30 – 10.15

Istirahat	-	10.15 – 10.30
Mata Pelajaran 5	5	10.30 – 11.15
Mata Pelajaran 6	6	11.15 – 12.00

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar pada hari Sabtu adalah sebagai berikut:

Kegiatan	Jam Ke-	Waktu
Mata Pelajaran 1	1	07-15 - 08.00
Mata Pelajaran 2	2	08.00 - 08.45
Mata Pelajaran 3	3	08.45 - 09.30
Mata Pelajaran 4	4	09.30 - 10.15
Istirahat	-	10-15 - 10.30
Mata Pelajaran 5	5	10.30 - 11.15
Mata Pelajaran 6	6	11.15 – 12.00
Istirahat	-	12.00 – 12.30
Mata Pelajaran 7	7	12.30 – 13.15
Mata Pelajaran 8	8	13.15 – 14.00

Kegiatan kesiswaan yang dilaksanakan di SMK N 1 Pandak antara lain basket, bela diri, *boxing*, produktif busana/ *fashion*, sanggar budaya, paalang merah remaja (PMR), dan pramuka. Kegiatan ekstrakurikuler ini dimaksudkan untuk menggali potensi dan menyalurkanbakat intelektualnya. Semua kegiatan tersebut didukung dengan adanya sarana dan prasarana yang memadai. Namun demikian, masih terdapat permasalahan-permasalahan yang harus diselesaikan. Kegiatan ekstrakurikuler dilaksanakan sesuai jadwal. Melalui ekstrakurikuler inilah potensi peserta didik dapat disalurkan dan dikembangkan.

Masalah yang timbul adalah tentang pemanfaatan dan penggunaan sarana dan prasarana yang tersedia yang cukup banyak dan luas yang belum cukup optimal untuk mampu meningkatkan SDM dan kualitas siswa dan gurunya. Masalah yang lain juga tentang peningkatan kualitas guru dan siswa dengan pelaksanaan program-program

pengembangan dan pembenahan yang secara terus menerus dilakukan agar memiliki kualitas lulusan yang unggul dan siap bersaing.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Program PPL perlu dirancang dan direncanakan dengan baik agar sesuai dengan yang diharapkan. Kegiatan PPL haruslah disusun secara sistematis dan terperinci untuk memudahkan pelaksanaannya. Perencanaan atau rancangan kegiatan PPL merupakan sebuah kerangka kerja yang disusun sebelum praktikan mengajar. Rencana kegiatan PPL dibuat berdasarkan waktu dan jenis kegiatan yang akan dilaksanakan. Agar tercapai efisiensi dan efektivitas penggunaan waktu yang ada, maka rancangan kegiatan PPL antara lain terurai sebagai berikut:

- a. Persiapan di kampus
 - a. Pengajaran mikro
 - b. Pembekalan PPL
- b. Observasi lingkungan sekolah

Observasi di lingkungan sekolah dilakukan setelah penyerahan dilakukan, yaitu dengan melihat bagaimana keadaan sekolah baik secara fisik maupun non fisik, dan hal-hal lain yang menunjang proses pembelajaran siswa seperti ekstrakurikuler serta kegiatan lainnya.
- c. Observasi pembelajaran di kelas

Observasi yang dilakukan antara lain penggunaan kurikulum yaitu KTSP, letak kelas, keadaan kelas, media pembelajaran, karakteristik siswa, dan proses pembelajaran yang dilaksanakan oleh guru.
- d. Penyusunan administrasi guru

Penyusunan administrasi meliputi presensi siswa, penilaian sikap, penilaian tugas mandiri dan kelompok, dan penilaian presentasi.
- e. Penyusunan RPP

Penyusunan RPP dilaksanakan minggu pertama, dan kemudian dikonsultasikan dengan guru pembimbing. Guru pembimbing diharapkan dapat memberikan saran dan masukan demi perbaikan RPP ke depannya.
- f. Pembuatan media pembelajaran

Pembuatan media pembelajaran dilakukan pada minggu pertama dan digunakan pada minggu ketiga. Media yang digunakan adalah membuat power point tentang teknik-teknik pemanenan bahan hasil pertanian.
- g. Pelaksanaan praktek mengajar

Dalam pelaksanaan PPL pihak sekolah melalui guru pembimbing, praktikan mendapatkan 7 kelas meliputi kelas XII TPHP-1, kelas XII TPHP-2, kelas XII ATU-1, XII ATU-2, kelas XII BB-1, XII BB 2 dan kelas XII ATR. Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli sampai 15 September 2016. Praktik mengajar dilaksanakan sesuai jadwal yang telah ditentukan oleh pihak sekolah. Kemudian praktek mengajar pada PPL kali ini adalah:

1) Praktek mengajar terbimbing

Jadi mahasiswa PPL dalam melakukan praktik mengajar siswa masih didampingi oleh guru pembimbingnya, seperti:

a) Sebelum praktik mengajar

Guru pembimbing memberikan arahan dalam menyusun persiapan praktek mengajar baik secara sikap maupun mental. Praktikan harus selalu aktif dalam konsultasi. Guru pembimbing selalu memberikan beberapa pesan dan masukan sebagai bekal praktikan mengajar di kelas.

b) Sesudah praktik mengajar

Guru pembimbing memberikan gambaran kemajuan praktikan, memberikan arahan, masukan dan saran yang bersifat membangun agar ke depannya lebih baik lagi.

Setelah praktek mengajar dilakukan akan diadakan evaluasi. Evaluasi ini digunakan untuk mengetahui kemampuan yang dimiliki mahasiswa, baik kekurangan, perkembangan, maupun peningkatannya dalam pelaksanaan PPL, maupun untuk masa yang akan datang.

8. Penyusunan Laporan PPL

Penyusunan laporan PPL dilakukan seminggu sebelum penarikan sampai seminggu setelah penarikan. Laporan ini digunakan sebagai salah satu syarat untuk melengkapi administrasi pelaksanaan PPL di SMK Negeri 1 Pandak, Bantul, Yogyakarta. Laporan PPL ini terdiri dari bab 1, bab 2, bab 3, dan beberapa lampiran.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan Program Kerja PPL

Sebelum mahasiswa PPL melaksanakan kegiatan PPL mahasiswa diberikan kesemoatan untuk melakukan beberapa persiapan. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut:

1. Pengajaran Mikro

Guru sebagai tenaga profesional berupa merencanakan dan melaksanakan pembelajaran, menilai hasil pembelajaran, melakukan pembimbingan dan pelatihan, melakukan penelitian, membantu pengembangan dan pengelolaan program sekolah serta mengembangkan profesionalitasnya (Depdiknas, 2004:8). Tugas dan fungsi guru tersebut menggambarkan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru yang profesional. Oleh karena itu, para guru harus mendapatkan bekal yang memadai agar dapat menguasai sejumlah kompetensi yang diharapkan tersebut, baik melalui *preservice* maupun *inservice training*.

Salah satu bentuk *preservice training* bagi guru tersebut adalah dengan melalui pembentukan kemampuan mengajar (*teaching skill*) baik secara teoritis maupun praktis. Secara praktis bekal kemampuan mengajar dapat dilatihkan melalui kegiatan *microteaching* atau pengajaran mikro dalam pelaksanaan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik dengan disertai praktek untuk mengajar dengan peserta yang diajar adalah teman sekelompok atau *peer teaching*.

2. Pembekalan PPL

Di dalam pelaksanaan pembekalan PPL ini, ada beberapa materi yang disampaikan antara lain Mekanisme Pelaksanaan PPL di sekolah maupun di lembaga, Profesionalisme Pendidik dan Tenaga Kependidikan, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran Tahun 2016/2017, Dinamika Sekolah Serta Norma dan Etika Pendidik/Tenaga Kependidikan.

3. Observasi Lingkungan Sekolah

Hal yang dilakukan pada saat kegiatan observasi ini adalah mengamati proses belajar mengajar di dalam kelas dan luar kelas serta mengamati sarana fisik pendukung lainnya. Kegiatan ini berupa pengamatan langsung, wawancara, dan kegiatan lain yang dilakukan di luar kelas dan di dalam kelas. Kegiatan ini dilakukan pada saat mengambil mata

kuliah Pengajaran Mikro, yang salah satu tugasnya adalah observasi ke sekolah. Kegiatan meliputi observasi lingkungan fisik sekolah, perilaku peserta didik, administrasi sekolah dan fasilitas pembelajaran lainnya. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan.

4. Observasi Pembelajaran di Kelas

Observasi ini bertujuan untuk memperoleh pengetahuan dan pengalaman pendahuluan mengenai tugas guru, khususnya tugas mengajar. Observasi sebagai gambaran bagi mahasiswa khususnya praktikan sendiri bagaimana proses kegiatan belajar mengajar berjalan dengan baik diskusi hasil observasi dalam pengajaran mikro sangat berguna sehingga mahasiswa dapat memprediksikan yang seharusnya dimiliki seorang guru dalam mengkondisikan kelas agar siswa memiliki minat terhadap materi yang diberikan.

Adapun yang menjadi obyek dari observasi ini adalah :

a. Perangkat Pembelajaran

- 1) Satuan Pembelajaran : Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP)
- 2) Silabus
- 3) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

b. Proses Pembelajaran

- 1) Membuka Pelajaran
- 2) Penyajian Materi
- 3) Metode pembelajaran
- 4) Penggunaan bahasa
- 5) Penggunaan waktu
- 6) Gerak/ekspresi mimik wajah
- 7) Cara memotivasi siswa
- 8) Teknik bertanya
- 9) Teknik penguasaan kelas
- 10) Penggunaan media
- 11) Bentuk dan cara evaluasi
- 12) Menutup pelajaran

c. Perilaku Siswa

- 1) Perilaku siswa di dalam kelas
- 2) Perilaku siswa di luar kelas

Berikut adalah beberapa hal penting hasil kegiatan observasi yang berkaitan dengan kegiatan belajar mengajar :

- a. Observasi yang dilakukan di kelas XI TPHP 1 dan XI TPHP 2.
- b. Guru mengucapkan salam, melakukan presensi, kemudian guru langsung memberikan sedikit pengantar dengan mengulang materi yang telah disampaikan pada pertemuan sebelumnya.
- c. Interaksi dengan siswa dengan mengajak tanya jawab.
- d. Guru menggunakan metode pembelajaran dengan komando. Guru sangat komunikatif sehingga siswa senang dalam mengikuti pelajaran.
- e. Memantau kesiapan siswa dengan memberikan pertanyaan kepada siswa tentang materi yang telah lalu.
- f. Pemberian pertanyaan dengan mengarahkan siswa.
- g. Menutup pelajaran dengan mengutarakan apa yang akan dipelajari pada minggu depan dan mengingatkan peralatan apa saja yang digunakan untuk mendukung materi minggu depan.
- h. Perilaku siswa tenang dan suasana kelas cukup kondusif, namun terkadang ada satu dua orang yang mengobrol.
- i. Gerakan cukup bervariasi dari berdiri, berjalan mengelilingi siswa, melakukan bimbingan secara langsung ketika ada siswa yang kurang paham.

Dalam pelaksanaan KBM, terbagi atas dua bagian yaitu praktek mengajar terbimbing dan praktek mengajar mandiri. Dalam praktek mengajar terbimbing mahasiswa dibimbing dalam persiapan dan pembuatan materi, sedangkan praktek mengajar mandiri mahasiswa diberi kesempatan untuk mengelola proses belajar secara penuh, namun demikian bimbingan dan pemantauan dari guru tetap dilakukan. Namun, sekarang lebih diutamakan pada praktek mengajar terbimbing.

5. Pembuatan Persiapan Mengajar

Dari format observasi didapatkan suatu kesimpulan yang membuktikan bahwa kegiatan belajar mengajar baru akan berlangsung karena siswa kelas X baru menyelesaikan kegiatan MOS (Masa Orientasi Siswa) dan juga setelah libur lebaran. Sehingga peserta PPL harus memulai pengajaran dari awal, dengan membuat persiapan mengajar seperti:

- a. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- b. Materi pembelajaran
- c. Media pembelajaran

B. Pelaksanaan Program PPL

1. Praktek Mengajar

a. Pelaksanaan Praktek Mengajar

Kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) dititik beratkan pada praktik mengajar yang bertujuan untuk melatih kemampuan dan ketrampilan seorang mahasiswa PPL untuk mentransfer ilmu yang telah didapatkannya kepada siswa, khususnya siswa SMK N 1 Pandak. kegiatan ini dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai 15 September 2016. Praktikan selama melaksanakan PPL mengampu mata pelajaran Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan, sejumlah 1 kelas yaitu : kelas X TPHP 3 dan mengampu mata pelajaran praktikum Kompetensi Kejuruan, sejumlah 1 kelas yaitu : kelas XI TPHP 2.

Adapun jadwal kegiatan belajar mengajar dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Jadwal Kegiatan Belajar Mengajar

No.	Kelas	Hari	Jam ke-	Waktu
1.	X TPHP 3	Kamis	6-9	11.15-14.45
2.	XI TPHP 2	Selasa	1-5	07.15 – 11.15

Sedangkan materi pelajaran dan kegiatan praktik mengajar yang diberikan selama PPL adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Materi Pelajaran dan Kegiatan Praktek Mengajar

No.	Tanggal	Kelas	Materi Pembelajaran
1.	04 Agustus 2016	X TPHP 3	▪ Ruang lingkup komoditas hasil pertanian dan perikanan
2.	09 Agustus 2016	XI TPHP 2	▪ Menerapkan teknik pengolahan menggunakan media penghantar panas (menerapkan penggorengan deep frying menggoreng donut)
3.	11 Agustus 2016	X TPHP 3	▪ Pengelompokan komoditas hasil pertanian dan perikanan didasarkan pada karakteristik agronomi
4.	16 Agustus 2016	XI TPHP 2	▪ Menerapkan teknik pengolahan menggunakan media penghantar panas (menerapkan penggorengan deep frying menggoreng widaran)

5.	18 Agustus 2016	X TPHP 3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pengelompokan komoditas hasil pertanian dan perikanan didasarkan pada karakteristik fisiologis dan gizi
6.	23 Agustus 2016	XI TPHP 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menerapkan teknik pengolahan menggunakan media penghantar panas (menerapkan penggorengan surface fryimg menggoreng sosis isi ayam)
7.	25 Agustus 2016	X TPHP 3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pengelompokan dipersempit didalam kelompok komoditas iklim tumbuh pada buah dan sayuran
8.	30 Agustus 2016	XI TPHP 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menerapkan teknik pengolahan menggunakan media penghantar panas (menerapkan penggorengan surface fryimg menggoreng apem)

Dalam pelaksanaan belajar mengajar (PBM) mahasiswa PPL pada tahun ini praktek mengajar terbimbing. Praktek mengajar terbimbing mahasiswa dibimbing dalam persiapan, pelaksanaan dan sampai selesai mengajar.

1) Praktek mengajar terbimbing

Praktek mengajar terbimbing adalah praktek mengajar dengan dengan pendampingan oleh guru pembimbing di dalam kelas. Waktu pelaksanaannya sesuai ketentuan saat pembekalan minimal 6 kali, dengan materi yang berbeda.

2) Umpan balik

Selama delapan kali (8 kali) Praktik Pengalaman Lapangan, praktikan banyak mendapat bimbingan dan arahan dari guru pembimbing mengenai proses belajar mengajar, terutama dalam hal cara penyampaian materi, cara menguasai kelas, dan evaluasi, sehingga pada saat mahasiswa PPL memberikan materi sudah mempunyai bekal informasi yang dapat digunakan selama kegiatan belajar mengajar di dalam kelas, selain itu guru pembimbing itu sangat membantu mahasiswa PPL karena masukan-masukannya yang membangun antara lain:

- a) Guru pembimbing dapat melakukan koreksi terhadap persiapan pembelajaran juga yang telah dibuat oleh mahasiswa PPL,
- b) Guru pembimbing juga dapat melakukan komunikasi timbal balik tentang materi yang akan diajarkan,
- c) Guru pembimbing memberi masukan tentang cara mengajar yang baik.
- d) Guru pembimbing memberi acuan dan masukan bagaimana cara membuat evaluasi materi yang baik dan benar.

Dalam praktik mengajar mahasiswa PPL dituntut mampu mengelola kelas agar kegiatan belajar mengajar dapat berjalan lancar dan mampu menciptakan suasana harmonis dan kondusif. Untuk itu ada beberapa langkah yang perlu diperhatikan yaitu:

- a) Pembukaan dengan doa dan mengadakan presensi agar guru mengetahui jumlah siswa yang hadir serta upaya lebih mengenal siswa,
- b) Melakukan apersepsi dengan tujuan untuk mengingat kembali materi yang telah disampaikan sebelumnya,
- c) Menyampaikan materi pelajaran, yaitu dengan metode yang bervariasi supaya menimbulkan ketertarikan pada siswa dan menggunakan media pembelajaran yang tersedia.
- d) Evaluasi, yaitu dilakukan agar guru mengetahui sejauh mana pemahaman para siswa terhadap materi yang telah disampaikan.

b. Metode

Metode mengajar adalah cara untuk mempermudah siswa mencapai tujuan belajar atau prestasi belajar. Metode mengajar bersifat procedural dan merupakan rencana menyeluruh yang berhubungan dengan penyajian materi pelajaran. Masing-masing metode mengajar mempunyai kebaikan dan keburukan, sehingga metode mengajar yang dipilih memainkan peranan utama dalam meningkatkan prestasi belajar siswa. Metode mengajar yang dipilih disesuaikan dengan tujuan belajar dan materi pelajaran yang akan diajarkan.

Metode yang digunakan selama kegiatan praktek mengajar adalah penyampaian materi dengan menggunakan metode ceramah, diskusi, identifikasi dan presentasi.

c. Media Pembelajaran

Media yang dimiliki sekolah ini sederhana atau sama dengan media yang digunakan pada sekolah lain pada umumnya, yaitu papan tulis (*whiteboard*). Dengan kondisi yang semacam ini, praktikan harus berupaya untuk membuat media dan alternative agar siswa mampu memahami materi yang disampaikan. Media yang digunakan praktikan untuk memperlancar kegiatan pembelajaran yaitu dengan membuat materi ajar berupa power point yang berisi materi serta gambar dan video yang menunjang pelajaran.

d. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi adalah proses penimbangan yang diberikan kepada nilai materi ataupun metode tertentu untuk tujuan atau maksud tertentu pula. Sedangkan penilaian adalah

proses pengumpulan dan pengolahan informasi untuk mengukur pencapaian hasil belajar peserta didik. Evaluasi dapat dibagi menjadi dua yaitu secara kuantitatif maupun kualitatif. Evaluasi pembelajaran yang digunakan dalam mata pelajaran Teknik-teknik Pemanenan Bahan Hasil Pertanian yaitu dengan memberikan tugas individu, tugas kelompok, Tanya jawab saat presentasi, latihan soal dan test tertulis (Ulangan Harian), dan keaktifan siswa selama KBM berlangsung.

Untuk mengetahui seberapa jauh daya serap siswa terhadap materi yang diberikan mahasiswa PPL memberikan tes kepada siswa. Tes ini meliputi :

- 1) Proses, dilakukan selama KBM berlangsung. Tes ini berupa Tanya jawab kepada siswa mengenai materi yang sedang dibahas.
- 2) Apersepsi, dilakukan pada awal pelajaran kira-kira selama 10 menit. Tes ini dilakukan secara lisan berupa tanya jawab mengenai materi minggu kemarin. Tes ini memiliki tujuan untuk mengetahui sejauh mana siswa dapat memahami materi yang telah diberikan.
- 3) Tes formatif, dilakukan setelah selesai materi satu pokok bahasan. Tes ini disajikan dalam bentuk tes praktek.ketrampilan individual.

Nilai tes siswa kelas X TPHP 3, kelas XI TPHP 2 SMK N 1 Pandak selama mahasiswa PPL melakukan kegiatan belajar mengajar dapat dilihat pada lampiran.

Hasil kegiatan PPL individu akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

1. Program PPL Individu

a. Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

- 1) Bentuk kegiatan : Membuat rencana pelaksanaan pembelajaran
- 2) Tujuan Kegiatan : Mempersiapkan pelaksanaan KBM
- 3) Sasaran : Materi teori kelas X TPHP 3 dan materi teori kelas XI TPHP 2
- 4) Waktu pelaksanaan : Sebelum praktik mengajar
- 5) Tempat pelaksanaan : SMK Negeri 1 Pandak
- 6) Peran mahasiswa : Pelaksana
- 7) Biaya : Rp 40.000, 00
- 8) Sumber dana : Mahasiswa

b. Praktik Mengajar di kelas

- 1) Bentuk Kegiatan : Mengajar di kelas (teori dan praktek)
- 2) Tujuan kegiatan : Menerapkan system pembelajaran di sekolah

Dengan menggunakan ilmu yang telah dimiliki

- 3) Sasaran : Materi teori kelas X TPHP 3, dan materi praktik kelas XI TPHP 2
- 4) Waktu pelaksanaan : (Lampiran program dan pelaksanaan harian)
- 5) Tempat pelaksanaan : Kelas
- 6) Peran mahasiswa : Pelaksana
- 7) Biaya : Rp 30.000,00
- 8) Sumber dana : Mahasiswa

c. Pembuatan Media Pembelajaran

- 1) Bentuk kegiatan : Media pembelajaran power point
- 2) Tujuan kegiatan : Menambah media pembelajaran agar siswa lebih tertarik untuk mengikuti pelajaran
- 3) Sasaran : Materi teori kelas XI TPHP 3
- 4) Waktu pelaksanaan : Agustus 2016
- 5) Tempat pelaksanaan : SMK Negeri 1 Pandak
- 6) Peran mahasiswa : Pelaksana
- 7) Biaya : -

2. Pelaksanaan Praktik Persekolahan

Praktik persekolahan merupakan aktivitas lain selain praktik KBM di dalam kelas yang secara tidak langsung membantu pelaksanaan KBM. Kegiatan praktik persekolahan ini bertujuan untuk memberikan pengalaman dan pengetahuan bagi seorang guru di luar jam mengajar. Kegiatan tersebut meliputi:

a. Piket *Lobby*

Piket *lobby* ini dilakukan oleh setiap mahasiswa PPL sesuai dengan jadwal yang telah disepakati, dan di waktu tidak ada jadwal mengajar di kelas. Tugas piket *lobby* antara lain :

- 1) Melaksanakan administrasi terkait surat izin mengikuti/ tidak mengikuti pelajaran bagi siswa SMK N 1 Pandak,
- 2) Menggantikan guru untuk menyampaikan tugas, ketika guru yang bersangkutan berhalangan hadir,
- 3) Mengkoordinasikan kejadian selama proses belajar mengajar kepada koordinator piket

b. Piket Perpustakaan

Piket perpustakaan ini dilakukan oleh setiap mahasiswa PPL sesuai dengan jadwal yang telah disepakati, dan di waktu tidak ada jadwal mengajar di kelas.

Tugas piket perpustakaan antara lain:

- 1) Membantu petugas perpustakaan untuk melakukan proses inventarisasi buku-buku baru
- 2) Membantu petugas perpustakaan untuk melayani siswa kalau ada peminjaman buku ataupun pengembalian buku.

c. Piket T.U/ Administrasi

Piket T.U dilakukan oleh setiap mahasiswa PPL sesuai dengan jadwal yang telah disepakati, dan di waktu tidak ada jadwal mengajar di kelas.

Tugas piket T.U antara lain :

- 1) Membantu membuat surat seperti surat tugas, surat undangan, dll.
- 2) Membantu administrasi siswa seperti pengelompokan ijazah dst.
- 3) Melayani keperluan guru seperti lembar presensi, dst.

d. Upacara

Setiap mahasiswa PPL mengikuti upacara di hari Senin dan peringatan hari Nasional seperti HUT RI ke-71. Mahasiswa menjadi salah satu peserta upacara, dan kegiatan ini juga dapat meningkatkan rasa kebersamaan diantara mahasiswa PPL dengan semua warga sekolah khususnya di warga SMK N 1 Pandak. Khusus untuk upacara HUT RI ke-71 dilaksanakan di Lapangan Wijirejo, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Yogyakarta.

e. Pembuatan laporan PPL

Mahasiswa harus melengkapi administrasi berupa laporan pelaksanaan PPL sebagai salah satu syarat untuk kelulusan mata kuliah PPL. Pembuatan laporan ini sudah dimulai sejak akhir bulan Agustus sampai bulan September di minggu pertama. Laporan PPL ini terdiri dari 3 bab yang membahas mengenai persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Selain itu juga dilengkapi beberapa lampiran seperti RPP, Silabus, Laporan dana, Laporan mingguan, Matrik Program Kerja, dll.

f. Penerjunan dan Penarikan

Kegiatan PPL ini diawali dengan penerjunan ke lokasi PPL (dalam hal ini di SMK N 1 Pandak) dan diakhiri dengan penarikan yang dilakukan pada tanggal 9 September 2016.

C. Teknik Evaluasi dan Refleksi Hasil Kegiatan PPL

1. Teknik Evaluasi

Untuk mengetahui seberapa jauh daya serap siswa terhadap materi yang diberikan mahasiswa PPL memberikan tes kepada siswa. Tes ini meliputi :

- a. Proses, dilakukan selama KBM berlangsung. Tes ini berupa tanya jawab kepada siswa mengenai materi yang sedang dibahas.
- b. Apersepsi, dilakukan pada awal pelajaran kira-kira selama 10 menit. Tes ini dilakukan secara lisan berupa tanya jawab mengenai materi minggu kemarin.
- c. Tes formatif, dilakukan setelah selesai materi satu pokok bahasan. Tes ini disajikan dalam bentuk tes praktek/ketrampilan.

Nilai tes siswa kelas X TPHP 3 dan kelas XI TPHP 2 SMK N 1 Pandak selama mahasiswa PPL melakukan kegiatan belajar mengajar dapat dilihat pada lampiran.

2. Refleksi Hasil Kegiatan PPL

Secara umum Mahasiswa PPL dalam melaksanakan PPL tidak banyak mengalami hambatan yang berarti justru mendapat pengalaman dan dapat belajar untuk menjadi guru yang baik dengan bimbingan guru pembimbing masing-masing di sekolah. Adapun hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

- a. Hambatan dari siswa

Siswa masih mengobrol pada saat guru menjelaskan materi, serta pada saat pembelajaran berlangsung, terkadang siswa masih sering terlambat masuk di dalam kelas, sehingga jam untuk memulai KBM sering molor. Hal ini membutuhkan penanganan yang lebih intensif, berimbas kepada penyampaian materi yang diberikan oleh mahasiswa praktikan. Perilaku siswa yang seperti inilah yang memerlukan penanganan khusus dalam proses pembelajaran dan memerlukan kesabaran dalam penyampaian materi yang diajarkan.

Solusi yang dilakukan adalah secara umum siswa yang masih mengobrol di kelas masih dapat dikendalikan dengan sesuatu yang menarik perhatian siswa. Untuk mengantisipasi siswa yang molor masuk kelas maka dibaut kontrak belajar dan yang melanggar konsekuensinya mendapat hukuman. Dengan begitu menjadikan penyampaian materi dari praktikan dapat berjalan sesuai rencana.

b. Hambatan Dari Sekolah

Hambatan dari sekolah secara umum terletak pada minimnya sarana dan media pembelajaran yang dimiliki. Hambatan ini menjadikan kondisi proses belajar mengajar menjadi kurang kondusif. Namun hal ini dapat diatasi dengan adanya modifikasi di setiap pelaksanaan pembelajaran sehingga dapat berjalan sebagaimana mestinya.

Sejauh peran yang diberikan sekolah antara lain menyangkut kesiapan untuk mengajar, pembuatan administrasi guru, dan lain sebagainya. Adapun yang menyangkut dari segi kondisi lapangan dan minimnya media pembelajaran, praktikan berusaha untuk mengajar dengan menggunakan media yang ada dan media yang dibuat sendiri sehingga pembelajaran berlangsung lebih efektif.

Dari beberapa hambatan yang dihadapi maka penulis menulis refleksi pelaksanaan PPL di SMK N 1 Pandak. Pengalaman sebelum praktikan mengajar adalah membuat satuan pembelajaran dan rencana pelaksanaan pembelajaran, yang telah disesuaikan dengan silabus dan kurikulum yaitu KTSP dan K13.

Selama pelaksanaan PPL, tanggapan dari sekolah sangat baik dalam arti praktikan diberikan kesempatan seluas-luasnya untuk melaksanakan proses belajar mengajar sesuai satuan pembelajaran dan rencana pelaksanaan pembelajaran yang telah disusun.

Selama proses belajar mengajar berlangsung banyak sekali hal-hal yang dapat menjadi sebuah pelajaran dan pengalaman serta menambah pengetahuan bagi penulis dalam menghadapi siswa yang memiliki karakteristik yang beragam, baik yang aktif maupun pasif. Selain itu penulis juga dapat mengakrabkan diri serta melakukan pendekatan dengan siswa secara keseluruhan.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah dilaksanakannya kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 1 Pandak, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Seluruh kegiatan PPL mendapatkan dukungan sepenuhnya dari pihak sekolah dengan memberikan berbagai fasilitas berupa bahan dan alat kerja sehingga pelaksanaan kegiatan dapat berjalan dengan lancar tanpa adanya masalah yang berarti. Dukungan moril maupun materiil diberikan oleh pihak sekolah dengan sepenuhnya, dan sekolah sangat antusias atas pelaksanaan kegiatan tersebut.
2. Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan suatu sarana bagi mahasiswa UNY untuk dapat menerapkan langsung ilmu yang telah diperoleh di bangku kuliah dengan program studi atau konsentrasi masing-masing. Dengan terjun kelapangan maka kita akan berhadapan langsung dengan masalah yang berkaitan dengan proses belajar mengajar di sekolah baik itu mengenai manajemen sekolah maupun manajemen pendidikan dan akan menuju proses pencarian jati diri dari mahasiswa yang melaksanakan PPL tersebut.
3. Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) akan menjadikan mahasiswa untuk dapat mendalami proses belajar mengajar secara langsung, menumbuhkan rasa tanggung jawab dan profesionalisme yang tinggi sebagai calon pendidik dan pengajar serta mengasah kemampuan dan mental mahasiswa dalam proses belajar mengajar di SMK N 1 Pandak.
4. Keberhasilan proses belajar mengajar tergantung kepada unsur utama (guru, murid, orang tua dan perangkat sekolah) ditunjang dengan sarana dan prasarana pendukung.

B. Saran

1. Bagi Pihak SMK Negeri 1 Pandak

- a. Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan pihak UNY yang telah terjalin selama ini sehingga akan timbul hubungan timbal balik yang saling menguntungkan.
- b. Program yang dijalankan secara berkelanjutan hendaknya tetap dijaga dan dilanjutkan serta dimanfaatkan semaksimal mungkin dan seefektif mungkin.

- c. Untuk dapat menambah sarana dan prasarana pembelajaran, seperti buku paket, sarana dan prasarana dalam proses KBM (LCD).

2. Bagi Pihak Universitas Negeri Yogyakarta

- a. Agar lebih meningkatkan hubungan dengan ekoloh-sekolah yang menjadi tempat PPL, supaya terjalin kerjasama yang baik untuk menjalin koordinasi dan mendukung kegiatan praktik lapangan dan praktik mengajar, baik yang berkenaan dengan kegiatan administrasi maupun pelaksanaan PPL di lingkungan sekolah.
- b. Program pembekalan PPL hendaknya lebih diefisienkan, dioptimalkan dan lebih ditekankan pada permasalahan yang sebenarnya yang ada di lapangan agar hasil pelaksanaan PPL lebih maksimal.
- c. Agar bimbingan dan dukungan moril dari dosen pembimbing tetap dipertahankan dan lebih ditingkatkan agar mahasiswa praktikan dapat menjalankan tugas mengajarnya dengan penuh percaya diri.
- d. Hendaknya permasalahan teknik di lapangan yang dihadapi oleh mahasiswa praktikan yang melaksanakan PPL saat ini maupun sebelumnya dikaji dan dicari solusinya untuk diinformasikan kepada mahasiswa PPL yang akan datang agar mereka tidak mengalami permasalahan yang sama.

3. Bagi Mahasiswa

- a. Hendaknya sebelum mahasiswa praktikan melaksanakan PPL terlebih dahulu mempersiapkan diri dalam bidang pengetahuan teori atau praktek, ketrampilan, mental dan moral sehingga mahasiswa dapat melaksanakan PPL dengan baik dan tanpa hambatan yang berarti.
- b. Hendaknya mahasiswa PPL bisa memanfaatkan waktu dengan seefektif mungkin untuk mendapatkan pengetahuan dan pengalaman mengajar, serta manajemen sekolah dan manajemen pribadi secara baik dan tanggung jawab.
- c. Mahasiswa praktikan harus mampu memiliki jiwa untuk menerima masukan dan memberikan masukan sehingga mahasiswa dapat melaksanakan pekerjaan-pekerjaan yang diberikan oleh pihak sekolah yang diwakili oleh guru pembimbing dan senantiasa menjaga hubungan baik antara mahasiswa dengan seluruh warga sekolah.

- d. Hendaknya mahasiswa PPL sering berkonsultasi pada Guru dan Dosen Pembimbing sebelum dan sesudah mengajar, supaya bisa diketahui kelebihan, kekurangan dan permasalahan selama mengajar. Dengan demikian proses pembelajaran akan mengalami peningkatan kualitas secara terus menerus.
- e. Menjaga sikap dan tingkah laku selama berada di dalam kelas maupun di dalam lingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yang bersangkutan.

DAFTAR PUSTAKA

Tim Penyusun Panduan PPL. 2016. *Panduan PPL*. Yogyakarta.

Tim Pembekalan PPL UNY. 2016. *Materi Pembekalan PPL 2016*. Yogyakarta.

Tim Penyusun Panduan Pengajaran Mikro. 2016. *Panduan Pengajaran Mikro*. Yogyakarta.

LAMPIRAN



Universitas Negeri Yogyakarta

CATATAN HARIAN
PELAKSANAAN KKN-PPL 2014/2015
SMK NEGERI 1 PANDAK

F02
Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA	: SMK NEGERI 1 PANDAK	NAMA MAHASISWA	: Ratna Yuniarti
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA	: Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul	NO. MAHASISWA	: 13511241035
GURU PEMBIMBING	: Heri Kurniawati, STP, M.Eng	FAK/ JUR, PRODI	: FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
		DOSEN PEMBIMBING	: Dra. Sri Palupi, M.Pd

CATATAN HARIAN PPL

No.	Hari/Tanggal	Waktu	Uraian Kegiatan	Hasil
1	Senin, 18/07/16	06.30-07.15 07.15-08.00 08.00-09.00 09.00-12.00	- Melaksanakan 3S dan loby - Upacara apel pagi pembukaan MPLS - Kerja bakti membersihkan perpustakaan - Kerja Bakti membersihkan laboratorium TPHP	- Upacara MPLS diikuti oleh guru, siswa, karyawan, dan mahasiswa, - Siswamengikuti upacara pembukaan MPLS - Kerja bakti membersihkan lab TPHP pasca banjir diikuti oleh beberapa guru dan mahasiswa
2	Selasa, 19/07/16	06.30-07.15 10.30-11.00 11.00-12.00	- Menjaga Perpustakaan dan melakukan pengecepan buku kurikulum 2013	- Mengecap buku-buku baru kurikulum 2013
3	Rabu, 20/07/16	06.30-07.15 10.30-11.15	- Melaksanakan piket 3S dan loby	- Melaksanakan 3S dengan guru dan para mahasiswa - Memberikan tugas yang diberikan oleh guru yang tidak berangkat mengajar untuk dikerjakan oleh para siswa
4	Kamis, 21/07/16	09.00-11.00	- Melaksanakan piket BK	- Kelliling kelas untuk mengabsen siswa

5	Jum'at, 22/07/16	07.00-07.40 07.00-08.20 11.00-12.00 13.30-16.00	- Melaksanakan piket TU	- Membantu pengetikan data untuk siswa baru
---	---------------------	--	-------------------------	---

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru pembimbing

Mahasiswa

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

Heri Kurniawati, STP, M.Eng
NIP : 197505202005012012

Ratna Yuniarti
NIM 1351124035



Universitas Negeri Yogyakarta

CATATAN HARIAN
PELAKSANAAN KKN-PPL 2014/2015
SMP NEGERI 3 DEPOK

F02
Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA	: SMK NEGERI 1 PANDAK	NAMA MAHASISWA	: Ratna Yuniarti
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA	: Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul	NO. MAHASISWA	: 13511241035
GURU PEMBIMBING	: Heri Kurniawati, STP, M.Eng	FAK/ JUR, PRODI	: FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
		DOSEN PEMBIMBING	: Dra. Sri Palupi, M.Pd

CATATAN HARIAN PPL

No.	Hari/Tanggal	Waktu	Uraian Kegiatan	Hasil
1.	Senin, 25/07/2016	09.00-11.00 11.30-12.00	- Melakukan piket TU	- Melakukan pengetikan data untuk siswa yang baru masuk
2.	Selasa, 26/07/2016	06.30-07.15 08.00-14.00	- Melaksanakan piket perpustakaan	- Mengecap buku kurikulum K13
3.	Rabu, 27/07/2016	07.15-11.15 13.15-14.45	- Melaksanakan piket 3S - Menemui guru pembimbing untuk menannya tentang materi yang diajarkan dan menanya kelas yang akan digunakan untuk praktik mengajar	- Melaksanakan 3S dengan para guru dan mahasiswa - Guru memberitahu materi yang diajarkan
4.	Kamis, 28/07/2016	08.00-14.00	- Piket BK - Menemui guru pembimbing tentang silabus dan RPP yang digunakan	- Melakukan keliling kelas untuk presensi siswa - Guru memberikan silabus dan contoh RPP untuk mengajar dikelas
5.	Jumat, 29/07/2016	06.30-07.15 09.30-10.00	- Piket TU - Menemui guru pembimbing untuk menannya hari untuk praktik mengajar	- Membantu menyeting kertas yang digunakan untuk rapat guru - Guru memberikan jadwal untuk praktik mengajar

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

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

Guru pembimbing

Heri Kurniawati, STP, M.Eng
NIP : 197505202005012012

Mahasiswa

Ratna Yuniarti
NIM 13511241035



Universitas Negeri Yogyakarta

CATATAN HARIAN
PELAKSANAAN KKN-PPL 2014/2015
SMP NEGERI 3 DEPOK

F02
Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK NEGERI 1 PANDAK NAMA MAHASISWA : Ratna Yuniarti
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul NO. MAHASISWA : 13511241035
GURU PEMBIMBING : Heri Kurniawati, STP, M.Eng FAK/ JUR, PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Dra. Sri Palupi, M.Pd

CATATAN HARIAN PPL

No.	Hari/Tanggal	Waktu	Uraian Kegiatan	Hasil
1.	Senin, 01/08/2016	06.30-14.00	- Acara ulang tahun sekolah	- Apel pagi, ramah tamah, menikmati perlombaan antar guru, pentas seni dari siswa, dll.
2.	Selasa, 02/08/2016	08.00-14.00	- Piket Perpustakaan	- Melakukan pengecepan buku-buku baru
3.	Rabu, 03/08/2016	07.15-11.15 11.15-12.00 13.15-14.45	- Membuat RPP dan materi untuk mengajar kelas X TPHP 3 - Menemui guru pembimbing untuk bimbingan RPP dan materi.	- Guru memberikan masukan tentang RPP dan materi yang sudah dibuat untuk praktik mengajar
4.	Kamis, 04/08/2016	08.00-14.00 11-15-14.15	- Piket BK - Mengajar kelas X TPHP 3	- Keliling kelas untuk presensi siswa - Mengajar mata pelajaran penanganan bahan hasil pertanian dan perikanan dengan materi ruang lingkup komoditas hasil pertanian dan perikanan
5.	Jumat, 05/08/2016	06.30-07.15 07.15-11.00	- Piket TU	- Menata ijazah

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

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

Guru pembimbing

Heri Kurniawati, STP, M.Eng
NIP : 197505202005012012

Mahasiswa

Ratna Yuniarti
NIM 13511241035



Universitas Negeri Yogyakarta

CATATAN HARIAN
PELAKSANAAN KKN-PPL 2014/2015
SMP NEGERI 3 DEPOK

F02

Untuk
Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK NEGERI 1 PANDAK
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak,
Bantul
GURU PEMBIMBING : Heri Kurniawati, STP, M.Eng

NAMA MAHASISWA : Ratna Yunianti
NO. MAHASISWA : 13511241035
FAK/ JUR, PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Dra. Sri Palupi, M.Pd

CATATAN HARIAN PPL

No.	Hari/Tanggal	Waktu	Uraian Kegiatan	Hasil
1.	Senin, 08/08/2016	08.00-14.00	- Melakukan piket TU - Melakukan bimbingan RPP untuk mengajar dikelas XI TPHP 2	- Memasukkan data siswa baru - Guru memberikan masukan dan membenarkan terhadap RPP yang sudah dibuat
2.	Selasa, 09/08/2016	08.00-14.00	- Piket Perpustakaan - Mengajar kelas XI TPHP 2	- Melakukan pelabelan buku-buku baru - Mengajar kelas XI TPHP 2 dengan materi kompetensi Kejuruan (Praktek membuat donat dan widaran)
3.	Rabu, 10/08/2016	07.15-11.15 11.15-12.00 13.15-14.45	- Melakukan piket 3S - Melakukan bimbingan dan konsultasi RPP dan materi untuk mengajar kelas X TPHP 3	- Melaksanakan Piket 3S bersama para guru dan mahasiswa - Guru memberikan masukan dan bimbingan terhadap RPP yang telah dibuat
4.	Kamis, 11/08/2016	08.00-14.00	- Piket BK - Mengajar Kelas X TPHP 3	- Melakukan keliling kelas untuk presensi siswa - Mengajar Kelas X TPHP 3 dengan materi pengelompokan komoditas hasil pertanian dan perikanan pada karakteristik agronomi
5.	Jumat, 12/08/2016	06.30-07.15 07.15-11.00	- Piket TU	- Mengerjakan administrasi

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

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

Guru pembimbing

Heri Kurniawati, STP, M.Eng
NIP : 197505202005012012

Mahasiswa

Ratna Yuniarti
NIM 13511241035

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

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

Guru pembimbing

Heri Kurniawati, STP, M.Eng
NIP : 197505202005012012

Mahasiswa

Ratna Yuniarti
NIM 13511241035



Universitas Negeri Yogyakarta

CATATAN HARIAN
PELAKSANAAN KKN-PPL 2014/2015
SMP NEGERI 3 DEPOK

F02

Untuk
Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA	: SMK NEGERI 1 PANDAK	NAMA MAHASISWA	: Ratna Yuniarti
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA	: Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul	NO. MAHASISWA	: 13511241035
GURU PEMBIMBING	: Heri Kurniawati, STP, M.Eng	FAK/ JUR, PRODI	: FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
		DOSEN PEMBIMBING	: Dra. Sri Palupi, M.Pd

CATATAN HARIAN PPL

No.	Hari/Tanggal	Waktu	Uraian Kegiatan	Hasil
1.	Senin, 22/08/2016	08.00-14.00	- Piket TU - Melakukan bimbingan RPP untuk mengajar kelas XI TPHP 2	- Mengupload data siswa ke NISN - Guru member masukkan dan membenarkan RPP yang telah dibuat
2.	Selasa, 23/08/2016	08.00-14.00	- Piket BK - Mengajar kelas XI TPHP 2	- Keliling kelas untuk presensi siswa - Mengajar kelas XI TPHP 2 dengan mata pelajaran kompetensi kejuruan (praktek membuat sosis isi ayam dan apem)
3.	Rabu, 24/08/2016	07.15-11.15 11.15-12.00 13.15-14.45	- Piket 3S - Bimbingan RPP untuk mengajar kelas X TPHP 3	- Guru memberi masukkan dan membenarkan RPP dan telah dibuat
4.	Kamis, 25/08/2016	08.00-14.00	- Piket BK - Mengajar kelas X TPHP 3	- Melakukan keliling kelas untuk presensi siswa - Mengajar kelas X TPHP 3 dengan materi pelajaran pengelompokan dipersempit didalam kelompok komoditas iklim tempat tumbuh
5.	Jumat, 26/08/2016	06.30-09.00 09.00-11.00	- Piket TU	- Membuat undangan untuk rapat guru

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

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

Guru pembimbing

Heri Kurniawati, STP, M.Eng
NIP : 197505202005012012

Mahasiswa

Ratna Yuniarti
NIM 13511241035



Universitas Negeri Yogyakarta

CATATAN HARIAN
PELAKSANAAN KKN-PPL 2014/2015
SMP NEGERI 3 DEPOK

F02
Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA	: SMK NEGERI 1 PANDAK	NAMA MAHASISWA	: Ratna Yuniarti
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA	: Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul	NO. MAHASISWA	: 13511241035
GURU PEMBIMBING	: Heri Kurniawati, STP, M.Eng	FAK/ JUR, PRODI	: FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
		DOSEN PEMBIMBING	: Dra. Sri Palupi, M.Pd

CATATAN HARIAN PPL

No.	Hari/Tanggal	Waktu	Uraian Kegiatan	Hasil
1.	Senin, 29/08/2016	08.00-14.00	- Piket TU - Bimbingan RPP untuk mengajar di kelas XI TPHP 2	- Guru memberi masukan dan membenarkan RPP yang telah dibuat
2.	Selasa, 30/08/2016	08.00-14.00	- Piket Perpustakaan - Mengajar Kelas XI TPHP 2	- Melakukan pelabelan - Mengajar kelas TPHP 2 dengan mata pelajaran kompetensi kejuruan (praktik membuat sosis isi ayam dan apem)
3.	Rabu, 31/08/2016	07.15-11.15 11.15-12.00 13.15-14.45	- Piket 3S - Membuat soal untuk tes evaluasi kelas X TPHP 3	- Melakukan 3S bersama guru dan para mahasiswa - Membuat soal pilihan ganda sebanyak 25 butir soal dan soal essay sebanyak 5 butir soal
4.	Kamis, 01/09/2016	08.00-14.00	- Piket BK - Menunggu tes evaluasi kelas X TPHP 3	- Melakukan keliling kelas untuk presensi siswa - Evaluasi mengerjakan soal untuk kelas X TPHP 3 dengan materi yang sudah diajarkan selama 4 kali pertemuan
5.	Jumat, 02/09/2016	06.30-07.15 07.15-11.00	- Piket TU	- Membuat

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru pembimbing

Mahasiswa

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

Heri Kurniawati, STP, M.Eng
NIP : 197505202005012012

Ratna Yuniarti
NIM 13511241035



Universitas Negeri Yogyakarta

CATATAN HARIAN
PELAKSANAAN KKN-PPL 2014/2015
SMP NEGERI 3 DEPOK

F02

Untuk
Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA	: SMK NEGERI 1 PANDAK	NAMA MAHASISWA	: Ratna Yunianti
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA	: Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul	NO. MAHASISWA	: 13511241035
GURU PEMBIMBING	: Heri Kurniawati, STP, M.Eng	FAK/ JUR, PRODI	: FT/PTBB/Pend. Teknik Boga
		DOSEN PEMBIMBING	: Dra. Sri Palupi, M.Pd

CATATAN HARIAN PPL

No.	Hari/Tanggal	Waktu	Uraian Kegiatan	Hasil
1.	Senin, 05/09/2016	08.00-14.00	- Piket TU - Membuat LKS untuk evaluasi Siswa kelas XI TPHP 2	- Me - Membuat soal LKS dengan materi 4 kali praktikum
2.	Selasa, 06/09/2016	08.00-14.00	- Piket Perpustakaan - Evaluasi praktikum siswa kelas XI TPHP 2 dengan mengerjakan LKS	- Melakukan pelabelan - Siswa mengerjakan soal LKS dengan materi 4 kali praktikum
3.	Rabu, 07/09/2016	07.15-11.15 11.15-12.00	- Piket 3S	- Melakukan 3S bersama para guru dan mahasiswa
4.	Kamis, 08/09/2016	08.00-14.00	- Piket Tata Usaha	- Membantu pembuatan surat kepindahan dan penataan data tata tulis data guru dan karyawan
5.	Jumat, 09/09/2016	10.00-11.00	- Penarikan PPL	- Dihadiri oleh DPL, koordinator PPL, Guru PPL, dan kepala sekolah serta seluruh mahasiswa PPL UNY

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

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

Guru pembimbing

Heri Kurniawati, STP, M.Eng
NIP : 197505202005012012

Mahasiswa

Ratna Yuniarti
NIM 13511241035



**TIM PPL UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI SMK NEGERI 1 PANDAK
TAHUN 2016**

Sekretariat: Gilangharjo, Pandak, Bantul
Telp. (0274) 6994381

**SURAT SERAH TERIMA HASIL KERJA
PPL UNY 2016**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini selaku mahasiswa PPL UNY 2016:

Nama : Ratna Yunianti
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
NIM : 13511241035

Telah menyerahkan kepada Guru Pembimbing PPL SMK Negeri 1 Pandak, yaitu :

Nama : Heri Kurniawati, STP, M.Eng

NIP : 19750520 200501 2 012

Barang atau hasil kerja program individu PPL UNY 2016 mahasiswa program studi Pendidikan Teknik Boga berupa RPP mata pelajaran Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan X TPHP 3 dan mata pelajaran Kompetensi Kejuruan kelas XI TPHP 2 yang selanjutnya dapat dipergunakan sebagaimana mestinya guna mendukung kelancaran kegiatan pembelajaran di SMK Negeri 1 Pandak.

Yogyakarta, 11 September 2016

Pihak yang menerima,
Guru Pembimbing Lapangan

Pihak yang Menyerahkan,
Mahasiswa PPL

Heri Kurniawati, STP, M.Eng
NIP. 19720312 200604 023

Ratna Yunianti
NIM. 13511241035



Universitas Negeri Yogyakarta

**FORMAT OBSERVASI
KONDISI SEKOLAH**

NPma.2

untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Pandak
ALAMAT SEKOLAH : Gilangharjo, Pandak, Bantul
NAMA MAHASISWA : Ratna Yunianti
NOMOR MAHASISWA : 13511241035
FAK/JUR/PRODI : FT/ Pendidikan Teknik Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1	Kondisi fisik sekolah	Kondisi gedung sekolah, kondisi lapangan sekolah, kondisi ruang kelas, kondisi halaman sekolah, dan lain-lain, sudah cukup representative untuk diadakannya kegiatan belajar mengajar.	Baik
2	Potensi siswa	Penghargaan bidang akademik dan non akademik telah berhasil diraih oleh siswa SMK Negeri 1 Pandak, hal ini dapat dilihat dari perolehan piala yang dipersembahkan siswa kepada pihak sekolah, dan ekstrakurikuler siswa sangat diperhatikan oleh pihak sekolah.	Baik
3	Potensi guru	Sebagian besar guru SMK Negeri 1 Pandak lulusan sarjana. S1 dan S2 (Berpotensi sesuai dengan bidangnya).	Baik
4	Potensi karyawan	Memiliki kinerja yang baik, ramah, sudah sesuai dengan bidang masing-masing. Lebih dari setengah karyawan sekolah sudah S1.	Baik
5	Fasilitas KBM, media	Fasilitas KBM baik namun media yang digunakan di SMK Negeri 1 Pandak masih belum memadai karena di dalam kelas tidak terapat LCD Proyektor sehingga dalam penggunaan LCD Proyektor perlu meminjam dari gudang	Cukup

6	Perpustakaan	Koleksi buku cukup memadai dalam menunjang proses belajar siswa SMK Negeri 1 Pandak. Ruang perpustakaan rapih dan bersih, tersedia papan struktur organisasi perpustakaan, tersedia buku kunjungan perpustakaan, tersedia TV, kipas angin, tersedia kursi dan meja.	Baik
7	Laboratorium	Ada, Laboratorium IPA, Laboratorium Komputer, Laboratorium TPHP, Laboratorium Ternak, dan Laboratorium tanaman	Baik
8	Bimbingan konseling	Tersedia ruang bimbingan konseling, kondisi ruangan bersih, tersedia papa nmekanisme administrasi BP/BK SMK Negeri 1 Pandak, dan tersedia informasi proses pemberian layanan terhadap siswa. Kinerja sudah baik dan berjalan lancar.	Baik
9	Ekstrakurikuler	Banyak pilihan, Basket, volly, Remaja Masjid, TONTI (PeletonInti), Pencaksilat, PMR.	Baik
10	Organisasi dan fasilitas OSIS	Cukup banyak meraih prestasi namun fasilitas yang di berikan sekolah kepada OSIS kurang lengkap	Baik
11	Organisasi dan fasilitas UKS	Ada, dikoordinasi oleh guru sekolah, ruangan UKS tertata rapi, obat-obatan sudah cukup lengkap, tetapi penjaga UKS belum ada.	Baik
12	Administrasi (karyawan,sekolah,dinding)	Lengkap dan tertata rapi	Baik
13	Karya Tulis Ilmiah Remaja	Ada kegiatan karya tulis ilmiah remaja, tetapi perlu memaksimalkan kembali kegiatan karya tulisi Imiah remaja.	Baik
14	Karya Ilmiah Oleh Guru	Ada namun masih terkendala waktu dan kesempatan yang diperoleh sedikit	Baik

15	Koperasi siswa	Ada, dikelola oleh siswa yang menjadi pengurus koperasi, peralatan yang dijual merupakan peralatan sekolah dan alat tulis	Baik
16	Tempat ibadah	Ada, masjid sekolah, kondisinya luas, bersih, rapi, dan ada tempat wudu untuk digunakan ibadah para guru dan siswa SMK Negeri 1 Pandak, masjid sekolah setiap jum'at digunakan untuk shalat jum'at bersama, tersedia papan pengumuman masjid, Al-quran, sajadah, sarung, mukena, dan mimbar khotib. Masjid sekolah dijadikan tempat KBM mata pelajaran agama islam.	Baik
18	Kesehatan lingkungan	Sudah bersih rapi, tersedia tanaman toga disetiap halaman sekolah, tersedia poster tentang kesehatan disekitar kama rmandidan tiap sudut sudah ada tempat sampah.	Baik
19	Lain-lain : ◆ Fasilitas Hotspot ◆ Keamanan	Ada untuk para guru dan siswa SMK Negeri 1 Pandak. Ada petugas (satpam) yang menjaga lingkungan sekolah selama kegiatan sekolah berlangsung.	Baik

Yogyakarta,

Koordinator PPL
SMK Negeri 1 Pandak

Mahasiswa PPL

Yulia Suhartini, S.Pd

NIP. 19700705 199303 2 005

Ratna Yunianti

NIM.13511241035



KALENDER AKADEMIK
TAHUN 2016/2017
SMK N 1 PANDAK
 Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul

KALENDER PENDIDIKAN
SMK NEGERI 1 PANDAK
TAHUN PELAJARAN 2016/2017

F7781/WAKA 01/4
 02 Januari 2016

HARI	Jul 2016	Agustus 2016	September 2016	Oktober 2016	November 2016	Desember 2016
MINGGU	3 10 17 24	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30
SENIN	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24
SELASA	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25
RABU	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	8 15 22 29	5 12 19 26
KAMIS	7 14 21 28	4 11 18 25	8 15 22 29	5 12 19 26	9 16 23 30	6 13 20 27
JUMAT	1 8 15 22 29	5 12 19 26	6 13 20 27	7 14 21 28	10 17 24 31	7 14 21 28
SABTU	2 9 16 23 30	6 13 20 27	7 14 21 28	8 15 22 29	1 8 15 22 29	8 15 22 29

HARI	Januari 2017	Februari 2017	Maret 2017	April 2017	Mei 2017	Jun 2017
MINGGU	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	30	1 8 15 22 29	2 9 16 23 30
SENIN	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	2 9 16 23 30	3 10 17 24
SELASA	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	3 10 17 24 31	4 11 18 25
RABU	4 11 18 25	1 8 15 22	5 12 19 26	3 10 17 24	4 11 18 25	5 12 19 26
KAMIS	5 12 19 26	2 9 16 23	6 13 20 27	4 11 18 25	5 12 19 26	6 13 20 27
JUMAT	6 13 20 27	3 10 17 24	7 14 21 28	5 12 19 26	6 13 20 27	7 14 21 28
SABTU	7 14 21 28	4 11 18 25	8 15 19	6 13 20 27	7 14 21 28	8 15 22 29

HARI	Jul 2017
MINGGU	2 9 16 23 30
SENIN	3 10 17 24 31
SELASA	4 11 18 25
RABU	5 12 19 26
KAMIS	6 13 20 27
JUMAT	7 14 21 28
SABTU	8 15 22 29

- : UAS/UKK teori
- : Porsenilas
- : Penerimaan LHB
- : Hardinas
- : Libur Umum
- : (Hari Guru Nas)
- : UKK Praktik

- : MOS
- : Libur Ramadhan
- : Libur Idul Fitri
- : Libur Semester
- : UN Utama
- : UN Susulan

- : Ujian Sekolah Tertulis
- : Prakerin
- : HUT SMK N 1 Pandak
- : UTS
- : Ujian Sekolah Praktik
- : UKK/UPK

Hari Belajar Efektif Semester I = 120 hari hari belajar efektif (HBE) (setara 20 minggu efektif)
 Hari Belajar Efektif Semester II = 104 hari hari belajar efektif (HBE) (setara 16 minggu efektif)

Pandak, 18 Juli 2016
 Kepala Sekolah,

Drs. BAMBANG SUSILA
 NIP. 19570320 198803 1007

Keterangan :

1 s.d. 9 Juli 2016 : Ujian Kewilkaan kelas	12 Desember 2016 : Absorpsi Nabi Muhammad SAW 1418 H	10 s.d. 18 April 2017 : UN SMA/SMK/MA/SLB (Suntikan) untuk PBT
6 dan 7 Juli 2016 : Hari Besar Idul Fitri 1437 H	14 s.d. 16 Desember 2016 : Porsenilas	17 s.d. 25 dan 28 s.d. 25 April 2017 : UN SMA/SMK/MA/SLB (Suntikan) untuk CBT
11 s.d. 18 Juli 2016 : Hari libur Idul Fitri 1437 H TH 2016	17 Desember 2016 : Penerimaan Laporan Hasil Belajar (LHB)	1 Mei 2017 : Ular Hari Buruk Nasional tahun 2017
18 s.d. 30 Juli 2016 : Hari-hari pertama masuk sekolah	19 s.d. 21 Des 2016 : Libur Semester Gasal	2 Mei 2017 : Hari Pendidikan Nasional tahun 2017
17 Agustus 2016 : HUT Kemerdekaan RI	25 Desember 2016 : Hari Natal 2016	1 s.d. 8 Juni 2017 : Ulangan Nasional Kelas
12 September 2016 : Hari Besar Idul Adha 1417 H	1 Januari 2017 : Tahun Baru 2017	17 Juni 2017 : Penerimaan LHB (Kerjasama Kelas)
2 October 2016 : Tahun Baru Hijriyah 1438 H	20 s.d. 28 Maret 2017 : Ujian Sekolah	10 Juni s.d. 15 Juli 2017 : Libur Idul Fitri dan Libur Kenaikan Kelas
25 November 2016 : Hari Guru Nasional	3 s.d. 6 April 2017 : UN SMA/SMK/MA/SLB (Utama) untuk PBT	3 s.d. 8 Mei 2016 dan 20 s.d. 25 Maret : Ujian Tengah Semester
1 s.d. 8 Desember 2016 : Ulangan Akhir Semester	8 s.d. 6 dan 10 s.d. 11 April 17 : UN SMA/SMK/MA/SLB (Utama) untuk CBT	19 Des s.d. 18 Maret 2017 : Prakerin

kelas xii TP16-1 7 x kelas x APTW-2 5 x

F/751-T/WAKA 01/30	
02 Januari 2014	1 dari

SILABUS

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak
Mata Pelajaran : Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan
Kelas / Semester : X /1
Kode Kompetensi : P.DK 01
Alokasi Waktu : 80 jp
Kompetensi Inti :

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
1.1 Menghayati anugerah Tuhan berupa beraneka ragam dan melimpahnya bahan hasil pertanian dan perikanan yang diamanatkan kepada								

F/751-T/WAKA 01/30	
02 Januari 2014	1 dari

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
manusia untuk dilakukan penanganan dan dimanfaatkan untuk kemaslahatan umat manusia sebagai hasil dari pembelajaran Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan.								
2.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; disiplin; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam pembelajaran mengamati, mencari informasi dan dalam melakukan eksperimen								
2.2 Menunjukkan sikap								

F/751-T/WAKA 01/30	
02 Januari 2014	1 dari

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
sopan, ramah pro-aktif dan memiliki kemampuan merumuskan pertanyaan dalam mencari informasi.								
2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok, menunjukkan sikap tanggung jawab, peduli, responsif dan pro aktif teliti, jujur, sopan, rasa ingin tahu, menghargai pendapat orang lain dalam kegiatan mengolah informasi dan mengkomunikasikan hasil pembelajaran.								

F/751-T/WAKA 01/30	
02 Januari 2014	1 dari

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
3.1 Menganalisis jenis dan klasifikasi komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasarkan tingkat kemudahan rusak/ daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya dll. (C3)	<p>3.1.1 Menjelaskan pengertian komoditas hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.1.2 Menyebutkan klasifikasi/pengelompokan komoditas hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.1.3 Menyebutkan karakteristik jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.1.4 Menyebutkan teknik klasifikasi/pengelompokan komoditas hasil pertanian dan perikanan (C1)</p>	<p>Jenis dan klasifikasi komoditas hasil pertanian dan perikanan</p> <p>) Jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan</p> <p>) Karakteristik jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan</p> <p>) Klasifikasi komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasarkan tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya dll.</p>	<p>Mengamati</p> <p>) Mencari informasi tentang:</p> <p>) Jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan</p> <p>) Karakteristik jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan</p> <p>) Kelompok/klasifikasi komoditas hasil pertanian dan perikanan</p> <p>Menanya</p> <p>) Diskusi jenis-jenis</p>	<p>Tugas</p> <p>Mencari informasi jenis-jenis hasil pertanian dan perikanan</p> <p>Observasi</p> <p>) Ceklist lembar pengamatan kegiatan praktek identifikasi Jenis-jenis, karakteristik dan klasifikasi</p>	4 JP			<p>Referensi yang terkait dengan topik:</p> <p>) Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian</p> <p>) Pengetahuan Bahan Hasil Perikanan</p> <p>) Tim Agroindustri Diktat Pengolahan Pangan. PPTK Pertanian : Cianjur</p> <p>) Buku</p>

F/751-T/WAKA 01/30	
02 Januari 2014	1 dari

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
4.1 Mengelompokkan komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasarkan tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya dll. (P1)	4.1.1 Mengidentifikasi jenis dan klasifikasi komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasarkan : tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya dll. (P3)		<p>komoditas hasil pertanian dan perikanan, karakteristik komoditas hasil pertanian dan perikanan, kelompok/ klasifikasi komoditas hasil pertanian dan perikanan.</p> <p>Mengumpulkan informasi/ Eksperimen Mengidentifikasi jenis dan klasifikasi komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasarkan : tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya dll.</p>	<p>komoditas hasil pertanian dan perikanan Ceklist lembar pengamatan presentasi kelompok</p> <p>Portofolio Data pengamatan terhadap identifikasi jenis dan klasifikasi bahan hasil pertanian dan perikanan Laporan hasil</p>		8 JP		Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Jilid 1 dan 2

F/751-T/WAKA 01/30	
02 Januari 2014	1 dari

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
			<p>Mengasosiasikan/ Mengolah informasi Menganalisis dan membuat kesimpulan klasifikasi/ kelompok komoditas dengan karakteristik fisik, fungsi dan daya tahan hasil pertanian dan perikanan</p> <p>Mengkomunikasikan Wakil masing-masing kelompok mempresentasikan hasil identifikasi jenis dan klasifikasi komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasarkan tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya dll.</p>	<p>identifikasi Bahan presentasi kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda</p>				

F/751-T/WAKA 01/30	
02 Januari 2014	1 dari

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
3. 2 Menganalisis sifat bahan hasil pertanian dan perikanan (sifat fisis morfologis, sifat inderawi, sifat fisis mekanis, sifat fisiologis, komponen kimia). (C3)	<p>3.2.1 Menyebutkan dan menjelaskan sifat fisis komoditas hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.2.1 Menyebutkan dan menjelaskan sifat morfologi komoditas hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.2.3 Menyebutkan dan menjelaskan sifat inderawi komoditas hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.2.4 Menyebutkan dan menjelaskan sifat fisis mekanis komoditas hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.2.5 Menyebutkan dan menjelaskan sifat fisiologis komoditas hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.2.6 Menyebutkan dan menjelaskan komoditas hasil pertanian dan</p>	<p>Sifat-sifat bahan hasil pertanian dan perikanan</p> <p>) Sifat fisis</p> <p>) Sifat morfologis</p> <p>) Sifat inderawi</p> <p>) Sifat fisik mekanis</p> <p>) Sifat fisiologis</p> <p>) Komponen kimia</p>	<p>Mengamati</p> <p>) Mencari informasi sifat-sifat bahan hasil pertanian dan perikanan</p> <p>) Sifat fisik</p> <p>) Sifat morfologis</p> <p>) Sifat inderawi</p> <p>) Sifat fisik mekanis</p> <p>) Sifat fisiologis</p> <p>) Komponen kimia</p> <p>Menanya</p> <p>) Diskusi kelompok tentang sifat-sifat bahan hasil pertanian dan perikanan</p> <p>) Berkaitan dengan sifat fisis, sifat morfologis, sifat</p>	<p>Observasi</p> <p>) Ceklist lembar pengamatan kegiatan praktek identifikasi sifat-sifat bahan hasil pertanian dan perikanan</p> <p>) Ceklist lembar pengamatan presentasi kelompok</p> <p>Portofolio Data pengamatan</p>	24 JP			<p>Referensi yang terkait dengan topik:</p> <p>) Sifat Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan</p> <p>) Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian</p>

F/751-T/WAKA 01/30	
02 Januari 2014	1 dari

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
	perikanan (C1)		<p>inderawi, sifat fisik mekanis, sifat fisiologis, komponen kimia</p> <p>Mengumpulkan informasi/ Eksperimen</p> <p>) Mengidentifikasi sifat fisik, morfologi, inderawi bahan hasil pertanian dan perikanan (bentuk, ukuran, warna, kilap, aroma, rasa dll)</p> <p>) Mengidentifikasi sifat fisiologis bahan hasil pertanian dan perikanan (respirasi, klimaterik, non klimaterik, autolisis)</p> <p>) Mengidentifikasi komponen kimia</p>	<p>terhadap sifat bahan hasil pertanian dan perikanan</p> <p>) Laporan hasil identifikasi</p> <p>) Bahan presentasi kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda</p>		12 JP		
4.2 Menalar dan mengidentifikasi sifat bahan (morfologi, sifat inderawi, sifat fisis, mekanis, fisiologis, komponen kimia) (P2)	4.2.1 Mampu mengidentifikasi sifat bahan komoditas hasil pertanian dan perikanan (morfologi, sifat inderawi, sifat fisis, mekanis, fisiologis, komponen kimia) (P2).							

F/751-T/WAKA 01/30	
02 Januari 2014	1 dari

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
			<p>bahan hasil pertanian dan perikanan secara kualitatif (karbohidrat/pati, lemak, protein, dll)</p> <p>Mengasosiasikan/ mengolah informasi</p> <p>Menganalisis dan membuat kesimpulan sifat fisis morfologis, sifat inderawi, sifat fisiologis, komponen kimia komoditas hasil pertanian dan perikanan.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Wakil masing-masing kelompok mempresentasi kan</p>					

F/751-T/WAKA 01/30	
02 Januari 2014	1 dari

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
			<p>hasil identifikasi sifat-sifat bahan hasil pertanian dan perikanan berkaitan dengan :</p> <ul style="list-style-type: none">) Sifat fisik) Sifat morfologis) Sifat inderawi) Sifat fisiologis) Komponen kimia 					
3.3 Mengidentifikasi tanda-tanda dan penyebab kerusakan bahan (kerusakan fisis, mekanis, fisiologis, biologis, mikrobiologis, kemis, akibat bahan pencemar) (C1)	<p>3.3.1 Menyebutkan dan menjelaskan tanda-tanda dan penyebab kerusakan fisis bahan hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.3.2 Menyebutkan dan menjelaskan tanda-tanda dan penyebab kerusakan mekanis bahan hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.3.3 Menyebutkan dan menjelaskan</p>	<p>Kerusakan bahan hasil pertanian dan perikanan:</p> <ul style="list-style-type: none">) Jenis-jenis kerusakan) Tanda-tanda kerusakan) Penyebab kerusakan) Dampak kerusakan 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none">) Mencari informasi tanda-tanda dan penyebab kerusakan bahan (kerusakan fisis, mekanis, fisiologis, biologis, mikrobiologis, kemis, akibat bahan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none">) Ceklist lembar pengamatan kegiatan praktek tanda-tanda dan penyebab 	8 JP			<p>Referensi yang terkait dengan topik:</p> <ul style="list-style-type: none">) Tanda-tanda dan penyebab kerusakan bahan hasil pertanian

F/751-T/WAKA 01/30	
02 Januari 2014	1 dari

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
	<p>tanda-tanda dan penyebab kerusakan fisiologis bahan hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.3.4Menyebutkan dan menjelaskan tanda-tanda dan penyebab kerusakan biologis bahan hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.3.5Menyebutkan dan menjelaskan tanda-tanda dan penyebab kerusakan mikrobiologis bahan hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.3.6Menjelaskan dan menyebutkan tanda-tanda dan penyebab kerusakan Khemis bahan hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.3.7Menjelaskan dan menyebutkan tanda-tanda dan penyebab kerusakan akibat bahan</p>		<p>pencemar). Dan dampak kerusakan) Bahan hasil pertanian dan perikanan</p> <p>Menanya</p> <p>Diskusi tentang tanda-tanda dan penyebab kerusakan bahan (kerusakan fisis, mekanis, fisiologis, biologis, mikrobiologis, kemis, akibat bahan pencemar) dan dampak kerusakan bahan hasil pertanian dan perikanan</p> <p>Mengumpulkan informasi/ Eksperimen</p>	<p>kerusakan bahan (kerusakan fisis, mekanis, fisiologis, biologis, mikrobiologis, kemis, akibat bahan pencemar) dan dampak kerusakan) Pertanian dan perikanan</p> <p>Portfolio</p> <p>Bahan presentasi kelompok</p>				<p>dan perikanan) Pengetahuan bahan hasil pertanian</p>

F/751-T/WAKA 01/30	
02 Januari 2014	1 dari

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
	pencemar bahan hasil pertanian dan perikanan (C1)							
4.3 Menalar dan mengidentifikasi tanda-tanda dan penyebab kerusakan bahan (kerusakan fisis, mekanis, fisiologis, biologis, kemis, akibat bahan pencemar, mikrobiologis). (P2)	4.3.1 Mampu Mengidentifikasi tanda-tanda dan penyebab kerusakan bahan (kerusakan fisis, mekanis, fisiologis, biologis, kemis, akibat bahan pencemar, mikrobiologis) (P2)		<p>Mengidentifikasi tanda-tanda dan penyebab kerusakan bahan (kerusakan fisis, mekanis, fisiologis, biologis, mikrobiologis, kemis, akibat bahan pencemar).</p> <p>Mengasosiasikan/Mengolah informasi Menganalisis dan membuat kesimpulan jenis-jenis, tanda-tanda, dan penyebab serta dampak kerusakan bahan hasil pertanian dan perikanan terhadap mutu produk</p> <p>Mengkomunikasikan Wakil masing-masing kelompok mempresentasikan hasil mengidentifikasi tanda-</p>	<p>Tes</p> <p>Tes tertulis uraian dan/atau pilihan ganda</p>		8 JP		

F/751-T/WAKA 01/30	
02 Januari 2014	1 dari

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
			tanda dan penyebab kerusakan bahan (kerusakan fisis, mekanis, fisiologis, biologis, mikrobiologis, kemis, akibat bahan pencemar) dan dampak kerusakan bahan hasil pertanian dan perikanan.					
3.4 Menerapkan penentuan saat panen, cara panen dan peralatan panen.(C3)	<p>3.4.1 Menjelaskan Kriteria (tanda-tanda) tanaman siap panen bahan hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.4.2 Menyebutkan peralatan panen bahan hasil pertanian dan perikanan (C1)</p> <p>3.4.3 Menjelaskan cara panen bahan hasil pertanian dan perikanan (C1)</p>	<p>Penentuan saat panen, cara, dan peralatan panen:</p> <p>) Kriteria (tanda-tanda) tanaman siap panen</p> <p>) Peralatan panen</p> <p>) Cara panen</p>	<p>Mengamati Mencari informasi penentuan saat panen, cara panen dan peralatan panen bahan hasil pertanian dan perikanan</p> <p>Menanya Diskusi tentang penentuan saat panen, cara panen dan</p>	<p>Observasi</p> <p>) Ceklist lembar pengamatan kegiatan praktek penentuan saat panen, cara panen dan peralatan</p>	8 JP			Referensi yang terkait dengan topik : Panen dan penanganan pasca panen bahan hasil pertanian dan perikanan

F/751-T/WAKA 01/30	
02 Januari 2014	1 dari

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
4.4 Menentukan saat panen, cara panen peralatan panen (P2)	4.4.1 Menerapkan saat panen, cara panen peralatan panen (P3)		<p>peralatan panen bahan hasil pertanian dan perikanan</p> <p>Mengumpulkan informasi/ Eksperimen Praktek menentukan saat panen, cara panen dan menggunakan peralatan panen bahan hasil pertanian dan perikanan</p> <p>Mengasosiasikan/Mengolah informasi Menganalisis dan membuat kesimpulan penentuan saat panen, cara panen dengan mutu produk</p> <p>Mengkomunikasikan</p>	<p>panen bahan hasil pertanian dan perikanan Ceklist lembar pengamatan presentasi kelompok</p> <p>Portfolio Bahan presentasi kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis uraian dan/atau pilihan ganda</p>		8 JP		

F/751-T/WAKA 01/30	
02 Januari 2014	1 dari

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
			Wakil masing-masing kelompok mempresentasikan hasil penentuan saat panen, cara panen dan peralatan panen bahan hasil pertanian dan perikanan					

Keterangan :

TM : Tatap Muka

PS : Praktik di Sekolah (2 jam praktik disekolah setara dengan 1 jam Tatap Muka)

PI : Praktik di Industri (4 jam Praktik di DU/DI setara dengan 1 jam Tatap Muka)

Mengetahui :
Kepala Sekolah

Drs. SUYUT, M.Pd.
NIP. 19630117 199103 1 002

Pandak,
Juli 2014

Guru Mata Pelajaran

Yurnalissa,STP
NIP. 19720312 200604 2 023

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK N 1 PANDAK
 MATA PELAJARAN : Kompetensi Keahlian
 KELAS/SEMESTER : XI / Gasal
 STANDAR KOMPETENSI : 11. Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas
 KODE KOMPETENSI : 114.KK.11
 ALOKASI WAKTU : 36 X 45 menit

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	KARAKTER	KKM	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR/ ALAT/BAHAN
							TM	PS	PI	
11.1 Menerapkan penggorengan <i>deep frying</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan pengertian penggorengan <i>deep frying</i> (C1) ▪ Menjelaskan informasi tentang aspek teknik penggorengan (C1) ▪ Menggali informasi tentang peralatan penggorengan <i>deep frying</i> (C2) ▪ Menggali informasi tentang sistem penggorengan <i>deep frying</i> (C2) ▪ Menggali informasi tentang perubahan bahan pangan selama proses penggorengan (C2) ▪ Menerapkan teknik penggorengan <i>deep frying</i> (C3) ▪ Mengidentifikasi peralatan <i>deep frying</i> sesuai dengan bahan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pengertian penggorengan <i>deep frying</i> ▪ Aspek teknik penggorengan ▪ Peralatan menggoreng <i>deep frying</i> ▪ Sistem penggorengan <i>deep frying</i> ▪ Perubahan bahan pangan selama proses penggorengan ▪ Cara penggorengan <i>deep frying</i> untuk produk donut dan widaran. ▪ Petunjuk pemeliharaan alat menggoreng <i>deep frying</i> sesuai dengan spesifikasinya ▪ Format laporan praktik 	<p>a. Tatap Muka (Peserta didik) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Menyimak penjelasan tentang pengertian penggorengan <i>deep frying</i> dan aspek teknik penggorengan ▪ Membaca literatur tentang peralatan penggorengan <i>deep frying</i>, sistem penggorengan <i>deep frying</i>, dan perubahan bahan pangan selama penggorengan. ▪ Menyimak penjelasan tentang format laporan praktik ▪ Menyimak penjelasan tentang cara menggoreng donut, dan widaran ▪ Melakukan praktik identifikasi peralatan untuk menggoreng donut dan widaran. ▪ Melakukan praktik penggorengan <i>deep frying</i> untuk menggoreng donut dan widaran di ruang pengolahan ▪ Melakukan praktik pembersihan dan penyimpanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rasa ingin tahu ▪ Tanggung-jawab 	75	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tes tertulis ▪ Portofolio (laporan tertulis) ▪ Tes unjuk kerja 	10	6 (12)		<ul style="list-style-type: none"> - Anonim, 2005. <i>Bread Making</i>. Bogasari Baking Center : Surabaya. - Tim Agroindustri. Diktat Pengolahan Pangan. PPTK Pertanian : Cianjur - Tien RM dan Fitriyono A; <i>Teknologi Proses Pengolahan Pangan</i>; Alfabeta : Bandung - Alat (wajan logam cekung, wajan tabung, pengaduk, peniris) - Job sheet

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	KARAKTER	KKM	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR/ ALAT/BAHAN
							TM	PS	PI	
	<p>yang akan digoreng (P2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mendemonstrasikan penggorengan <i>deep frying</i> sesuai dengan bahan yang akan digoreng (P2) ▪ Membersihkan dan mengembalikan peralatan menggoreng <i>deep frying</i> (P1) ▪ Melaporkan praktik yang dilaksanakan dalam bentuk laporan tertulis (A2) 		<p>peralatan penggorengan <i>deep frying</i> di ruang peralatan</p> <p>b. Penugasan Terstruktur (PT) : Membuat laporan praktik yang dikumpulkan maksimal 2 hari setelah praktik.</p> <p>c. Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur (KMTT) : Melakukan praktik penggorengan <i>deep frying</i> di rumah untuk memasak dalam kehidupan sehari-hari, didokumentasikan dan dibuat laporan tertulis yang dikumpulkan.</p>							
11.2 Menerapkan penggorengan <i>surface frying</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan pengertian penggorengan <i>surface frying</i> (C1) ▪ Menggali informasi tentang teknik dan peralatan penggorengan <i>surface frying</i> (C2) ▪ Menerapkan teknik penggorengan <i>surface frying</i> (C3) ▪ Mengidentifikasi peralatan <i>surface frying</i> sesuai dengan bahan yang akan digoreng (P2) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pengertian penggorengan <i>surface frying</i> ▪ Peralatan menggoreng <i>surface frying</i> ▪ Teknik menggoreng <i>surface frying</i> ▪ Cara penggorengan <i>surface frying</i> untuk produk pukis, kulit sosis dan bakpia. ▪ Petunjuk pemeliharaan alat menggoreng <i>surface frying</i> sesuai dengan 	<p>a. Tatap Muka (Peserta didik) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Menyimak penjelasan tentang pengertian penggorengan <i>surface frying</i> ▪ Membaca literatur tentang teknik dan peralatan penggorengan <i>surface frying</i> ▪ Menyimak penjelasan tentang cara menggoreng kulit sosis dan bakpia ▪ Mendiskusikan cara menggoreng dan bakpia. ▪ Melakukan praktik identifikasi peralatan untuk menggoreng kulit sosis dan bakpia. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rasa ingin tahu ▪ Tanggung-jawab 	75	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tes tertulis ▪ Portofolio (laporan tertulis) ▪ Tes unjuk kerja 	6	4 (8)	<ul style="list-style-type: none"> - Anonim, 2005. <i>Bread Making</i>. Bogasari Baking Center : Surabaya. - Tim Agroindustri. Diktat Pengolahan Pangan. PPTK Pertanian : Cianjur - Tien RM dan Fitriyono A; <i>Teknologi Proses Pengolahan Pangan</i>; 	

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	KARAKTER	KKM	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR/ ALAT/BAHAN
							TM	PS	PI	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mendemonstrasikan penggorengan <i>surface frying</i> sesuai dengan bahan yang akan digoreng (P2) ▪ Membersihkan dan mengembalikan peralatan menggoreng <i>surface frying</i> (P1) ▪ Melaporkan praktik yang dilaksanakan dalam bentuk laporan tertulis (A2) 	spesifikasinya	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Melakukan praktik penggorengan <i>surface frying</i> untuk menggoreng kulit sosis & bakpia di ruang pengolahan ▪ Melakukan praktik pembersihan dan penyimpanan peralatan penggorengan <i>surface frying</i> di ruang peralatan <p>b. Penugasan Terstruktur (PT) :</p> <p>Membuat laporan praktik yang dikumpulkan maksimal 2 hari setelah praktik.</p> <p>c. Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur (KMTT) :</p> <p>Mencari informasi tentang cara-cara menggoreng apem untuk tiap peserta didik, hasilnya dikirim lewal email dengan alamat heri_005@yahoo.co.id</p>							<p>Alfabeta : Bandung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alat (wajan logam cekung, wajan tabung, pengaduk, peniris) - Job sheet
11.3 Menerapkan penyangraian	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan pengertian penyangraian (C1) ▪ Menggali informasi tentang teknik dan peralatan penyangraian (C2) ▪ Menerapkan teknik penyangraian (C3) ▪ Mengidentifikasi peralatan penyangraian sesuai dengan bahan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pengertian penyangraian ▪ Peralatan penyangraian ▪ Teknik penyangraian ▪ Cara penyangraian untuk produk kacang ose, dan kopi. ▪ Petunjuk pemeliharaan alat 	<p>a. Tatap Muka (Peserta didik) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Menyimak penjelasan tentang pengertian penyangraian ▪ Membaca literatur tentang teknik dan peralatan penyangraian ▪ Menyimak penjelasan tentang cara penyangraian kacang ose dan kopi ▪ Melakukan praktik identifikasi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rasa ingin tahu ▪ Tanggung-jawab 	75	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tes tertulis ▪ Portofolio (laporan tertulis) ▪ Tes unjuk kerja 	6	4 (8)	<ul style="list-style-type: none"> - Anonim, 2005. <i>Bread Making</i>. Bogasari Baking Center : Surabaya. - Tim Agroindustri. Diktat Pengolahan Pangan. PPTK Pertanian : Cianjur 	

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	KARAKTER	KKM	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR/ ALAT/BAHAN
							TM	PS	PI	
	<p>yang akan digoreng (P2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mendemonstrasikan penyangraian sesuai dengan bahan yang akan digoreng (P2) ▪ Membersihkan dan mengembalikan peralatan penyangraian (P1) ▪ Melaporkan praktik yang dilaksanakan dalam bentuk laporan tertulis (A2) 	penyangraian sesuai dengan spesifikasinya	<p>peralatan untuk penyangraian kacang ose dan kopi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Melakukan praktik penyangraian untuk penyangraian kacang ose, dan kopi. ▪ Melakukan praktik pembersihan dan penyimpanan peralatan penyangraian di ruang peralatan <p>b. Penugasan Terstruktur (PT) : Membuat laporan praktik yang dikumpulkan maksimal 2 hari setelah praktik.</p> <p>c. Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur (KMTT) : Mencari informasi tentang cara-cara penyangraian yang dilakukan sehari-hari di lingkungan tempat tinggal, kemudian laporan dan dokumentasi foto di kirim lewat emai dengan alamat heri_005@yahoo.co.id</p>							<ul style="list-style-type: none"> - Tien RM dan Fitriyono A; <i>Teknologi Proses Pengolahan Pangan</i>; Alfabeta : Bandung - Alat (wajan logam cekung, wajan tabung, pengaduk, peniris) - Job sheet
TOTAL JAM PEMBELAJARAN							22	14 (28)		

Keterangan :

TM : Tatap Muka

PS : Praktik di Sekolah (2 jam praktik disekolah setara dengan 1 jam Tatap Muka)

PI : Praktik di Industri (4 jam Praktik di DU/DI setara dengan 1 jam Tatap Muka)

Pandak, 27 Juli 2015

KURIKULUM SMK NEGERI 1 PANDAK KABUPATEN BANTUL

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Drs. Bambang Susila
NIP. 19590320 198603 1 007

Menyetujui,
Kaprodik. AHP

Yurnalissa, STP
NIP. 19720312 200604 2 023

Guru Mata Pelajaran

Heri Kurniawati, STP., M.Eng
NIP. 19750520 200501 2 012

**JADWAL MENGAJAR PPL
SMK NEGERI 1 PANDAK
SEMESTER SATU TAHUN PELAJARAN 2016/2017**

Nama : Ratna Yunianti

**Mata Pelajaran : Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan
Perikanan untuk kelas X TPHP 3 dan
Kompetensi Kejuruan Untuk kelas XI TPHP 2**

Jam mengajar perminggu 9jam

Jam	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jum'at	Sabtu
1		XI TPHP 2				
2		XI TPHP 2				
3		XI TPHP 2				
4		XI TPHP 2				
5		XI TPHP 2				
6				X TPHP 3		
7				X TPHP 3		
8				X TPHP 3		
9				X TPHP 3		

PPL UNY 2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan	:	SMK
Mata Pelajaran	:	Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan (PBHPP)
Kelas/Semester	:	X / Ganjil
Materi Pokok	:	Jenis dan klasifikasi Komoditas Hasil Pertanian dan Perikanan
Alokasi Waktu	:	4 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Menghayati anugerah Tuhanberupaberaeneka ragam dan melimpahnya bahan hasil pertanian dan perikanan yang diamanatkan kepada manusia untuk dilakukan penanganan dan dimanfaatkan untuk kemaslahatan umat manusia sebagai hasil dari pembelajaran Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan.
- 2.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; disiplin; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam pembelajaran mengamati, mencari informasi dan dalam melakukan eksperimen
- 2.2 Menunjukkan sikap sopan, ramah pro-aktif dan memiliki kemampuan merumuskan pertanyaan dalam mencari informasi.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok, menunjukkan sikap tanggung jawab, peduli, responsif dan pro aktif teliti, jujur, sopan, rasa ingin tahu, menghargai pendapat orang lain dalam kegiatan mengolah informasi dan mengkomunikasikan hasil pembelajaran.
- 3.1 Memahami ruang lingkup agribisnis hasil pertanian dan perikanan serta memahami klasifikasi/pengelompokan komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasar: tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya dll.

- 3.1.1 menjelaskan definisi komoditas hasil pertanian dan perikanan
- 3.1.2 menyebutkan klasifikasi/pengelompokan komoditas hasil pertanian dan perikanan
- 3.1.3 menyebutkan karakteristik jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan

C. Tujuan Pembelajaran

1. Menambah keimanan peserta didik dengan menyadari hubungan keteraturan, keindahan alam, dan kompleksitas alam dalam jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya
2. Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki **rasa ingin tahu; disiplin; bertanggung jawab; kerjasama dan pro-aktif**) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap ilmiah.
3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi melaksanakan percobaan dan melaporkan hasil percobaan;
4. Mengembangkan pengalaman menggunakan metode ilmiah untuk merumuskan masalah, mengajukan dan menguji hipotesis melalui percobaan, merancang dan merakit instrumen percobaan, mengumpulkan, mengolah, dan menafsirkan data, serta mengkomunikasikan hasil percobaan secara lisan dan tertulis;
5. Mengembangkan kemampuan bernalar dalam berpikir analisis induktif dan deduktif dengan menggunakan konsep dan prinsip Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan untuk menjelaskan berbagai peristiwa alam dan menyelesaikan masalah baik secara kualitatif maupun kuantitatif;
6. Menguasai konsep dan prinsip **jenis dan klasifikasi/pengelompokan komoditas hasil pertanian** serta mengembangkan sikap percaya diri sebagai bekal kesempatan untuk melanjutkan pendidikan pada jenjang yang lebih tinggi serta mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi.

D. Materi

Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan adalah ilmu yang mempelajari tentang bahan hasil pertanian dan perikanan yang memiliki keunikan sifat dan keragaman karakteristik. Secara umum bahan hasil pertanian dan perikanan tersebut merupakan komoditas yang memiliki sifat cepat mengalami kerusakan (*perishable*).

Bahan pangan nabati merupakan bahan yang diperoleh dan berasal dari tumbuhan misalnya padi, jagung, buah-buahan, sayuran, kacang-kacangan dan sebagainya. Sedangkan bahan pangan hewani diperoleh dari hewan, bagian-bagian dari hewan atau yang diproduksi oleh hewan tersebut, misalnya : daging, susu, telur, ikan. Komoditas pangan nabati dan hewani dapat dikelompokkan lagi berdasarkan beberapa kriteria/karakteristik seperti : karakteristik agronomis, fisiologis dan fisiko – kimia atau gizi.

E. Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran : Problem Based Learning (PBL)
2. Strategi : survey, diskusi, kerja kelompok, portofolio

F. Media

1. Media : Power point
2. Alat/Bahan :
 - a. LCD dan Laptop
 - b. Hand Out
3. Sumber Belajar
 - a. Buku Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Jilid 1 dan 2

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke - 1

Materi Pokok : Jenis dan klasifikasi/pengelompokan komoditas hasil

pertanian dan perikanan

Alokasi Waktu :4 x 45 menit (TM)

KEGIATAN	DESKRIPSI KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran 2. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin 3. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan di capai 4. Melakukan apersepsi mengarahkan siswa agar dapat mengetahui jenis dan klasifikasi/pengelompokan komoditas hasil pertanian dan perikanan dan menumbuhkan motivasi internal dalam diri siswa dalam kehidupan sehari-hari 	15 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none">) Jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan) Karakteristik jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none">) jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan,) karakteristik komoditas hasil pertanian dan perikanan <p>Mengumpulkan informasi/Eksperimen</p> <p>Identifikasi tentang karakteristik agronomis jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan</p> <p>Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>Siswa membuat diskusi kelompok tentang karakteristik agronomis jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan</p>	140 menit

KEGIATAN	DESKRIPSI KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
	<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Siswa mempresentasikan dan menyimpulkan diskusi kelompok kepada siswa lain tentang karakteristik fisiologis jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan ➤ Catatan: <p>Selama pembelajaran berlangsung, guru mengamati sikap siswa dalam pembelajaran yang meliputi sikap: rasa ingin tahu; disiplin dan bertanggung jawab</p>	
Penutup	<ul style="list-style-type: none">) Siswa dengan bimbingan guru, membuat review/ resume) Kesimpulan kegiatan pembelajaran) Tindak lanjut : Guru memberikan tugas dan evaluasi secara individu kepada siswa selesai pembelajaran) Guru menghubungkan materi hari ini dengan yang akan datang tentang sifat-sifat bahan hasil pertanian dan perikanan. 	25 menit
	JUMLAH	180 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Jenis / Teknik

1. Pengetahuan
2. Sikap
3. Unjuk Kerja / Keterampilan
4. Proses

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen Penilaian

a. Bentuk Instrumen :

1. Tes tertulis dan Tidak tertulis
2. Pengukuran sikap
3. Pengukuran unjuk kerja / keterampilan
4. Portofolio

b. Instrumen Penilaian :

1. - Essay (lampiran soal , kunci jawaban dan pedoman penilaian)
- Daftar pertanyaan (lampiran pertanyaan)
2. Lembar dan rubrik penilaian sikap
3. Lembar dan rubrik penilaian unjuk kerja / keterampilan
4. Lembar penilaian proses

3. Pedoman penskoran

a. Sikap :

Kategori

F/751.P/WAKA 01/07	
04 Agustus 2016	1 dari.....

- Kurang (K)
- Cukup (C)
- Baik (B)
- Sangat Baik (SB)

b. Pengetahuan : 0 – 100

c. Keterampilan : 0 - 3

Guru Pembimbing

Heri Kurniawati, STP, M.Eng
NIP. 19750520 200501 2 012

Pandak, Agustus 2016
Mahasiswa PPL

Ratna Yuniarti
NIM. 13511241035

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Nama Sekolah : SMK N 1 Pandak
Mata Pelajaran : Kompetensi Kejuruan
Kelas/Semester : XI / Ganjil
Alokasi Waktu : 5 x 45 Menit
Pertemuan ke : 1-2
Standar Kompetensi: 11. Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas
Kompetensi Dasar : 11.1. Menerapkan penggorengan *deep fraying* (menggoreng donut)
KKM : 75
Karakter : Rasa ingin tahu dan Tanggung-jawab

Tujuan Akhir Pembelajaran / Terminal Performance Objective (TPO)

Peserta didik (A) mampu menerapkan teknik pengolahan menggunakan media penghantar panas untuk menggoreng donut (B) dengan benar secara bertanggung-jawab dan rasa ingin tahu (D) bila disediakan peralatan menggoreng *deep fraying* (C)

PERTEMUAN ke – 1

I. Indikator :

Peserta didik penuh rasa ingin tahu dan bertanggung-jawab dalam :

- Menerapkan teknik penggorengan *deep frying* (C3) untuk menggoreng donut
- Mengidentifikasi peralatan *deep frying* untuk menggoreng donut (P2)
- Mendemonstrasikan penggorengan *deep frying* untuk menggoreng donut (P2)
- Membersihkan dan mengembalikan peralatan menggoreng *deep frying* (P1) untuk menggoreng donut
- Melaporkan praktik yang dilaksanakan dalam bentuk laporan tertulis (A2) untuk menggoreng donut

II. Tujuan Antara / Enabling Objective (EO)

1. Peserta didik mampu menerapkan teknik penggorengan *deep fraying* untuk menggoreng donut
2. Peserta didik mampu mengidentifikasi peralatan *deep frying* untuk menggoreng donut
3. Peserta didik mampu mendemonstrasikan menggorengan *deep frying* untuk penggorengan donut
4. Peserta didik mampu membersihkan dan mengembalikan peralatan menggoreng *deep frying* untuk menggoreng donut
5. Peserta didik mampu melaporkan praktik yang dilaksanakan dalam bentuk laporan tertulis untuk menggoreng donut

III. Materi Pembelajaran

- Teknik penggorengan *deep frying* untuk menggoreng donut
- Peralatan menggoreng *deep frying* untuk menggoreng donut
- Format laporan praktik

IV. Metode Pembelajaran

Project Based Learning

-) Essential question (mengamati dan menanya)
-) Designing Project Plant (menyusun rencana/mengumpulkan informasi)
-) Creating schedule (membuat rencana pembagian kerja)
-) Monitoring the progress (monitoring pengumpulan data praktik)
-) Assess the outcome (menganalisis data hasil pratik)
-) Evaluate the experiment (membuat simpulan dan mengkomunikasikan)

V. Media, Alat/Bahan dan Sumber Belajar

1. Media
 - a. LCD, papan tulis
 - b. Lembar Kerja
2. Alat/Bahan
 - a. Bahan membuat donut sesuai resep.
 - b. Wajan alumunium, panci, kompor, pengaduk, peniris.
3. Sumber Belajar
 - a. Tim Agroindustri. Diktat Pengolahan Pangan. PPTK Pertanian : Cianjur
 - b. Tien RM dan Fitriyono A; *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*; Alfabeta : Bandung

VI. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

KEGIATAN	DESKRIPSI KEGIATAN	ALOKAS I WAKTU
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran 2. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin 3. Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan di capai 4. Melakukan apersepsi dengan menunjukkan video penggorengan donut untuk menumbuhkan motivasi internal dalam diri peserta didik bahwa dibutuhkan teknik menggoreng <i>deep frying</i> yang tepat untuk menghasilkan produk yang diminati konsumen. 5. Membentuk kelompok peserta didik yang heterogen menjadi 4 kelompok (dengan menerapkan prinsip tidak membedakan tingkat kemampuan berpikir, jenis kelamin, agama, suku, dll) 	15 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati Melihat video penggorengan donut yang ditunjukkan guru dan menyimak resep donut yang dibagikan 2. Menanya Mengajukan pertanyaan seputar penggorengan donut tentang teknik menggoreng, peralatan menggoreng, pembersihan alat menggoreng dan pembuatan laporan. 3. Eksperimen / praktik pengolahan Melakukan praktik menggoreng donut untuk kelompok 1 dan 2 4. Mengasosiai Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen menggoreng donut dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen 5. Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan di depan kelas , dan tertulis dalam bentuk laporan hasil praktik. <p>➤ Catatan: Selama pembelajaran berlangsung, guru mengamati sikap peserta didik dalam</p>	190 menit

KEGIATAN	DESKRIPSI KEGIATAN	ALOKAS I WAKTU
	pembelajaran	
Penutup	1. Peserta didik dengan bimbingan guru, membuat review/ resume sehingga didapat kesimpulan kegiatan pembelajaran 2. Tindak lanjut : Guru memberikan tugas secara individu kepada peserta didik untuk membuat laporan hasil praktik 3. Guru menghubungkan materi hari ini dengan yang akan datang tentang penggorengan <i>deep frying</i> dimana kelompok praktik ditukar dan materi pelajaran lainnya 4. Pembelajaran ditutup dengan do'a	20 menit

VII. Penilaian Hasil Belajar

1. Jenis / Teknik
 - a. Pengetahuan
 - b. Sikap
 - c. Unjuk Kerja/Ketrampilan
2. Bentuk Instrumen dan Instrumen
 - a. Bentuk Instrumen :
 -) Tes tertulis
 -) Non tes
 -) Portofolio
 - b. Instrumen :
 -) Borang observasi sikap
 -) LKS yang sudah diisi dan laporan praktik individu
3. Pedoman penskoran

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Pandak, Agustus 2016

Mahasiswa PPL

Heri Kurniawati, STP, M.Eng
NIP. 19750520 200501 2 012

Ratna Yunianti
NIM. 13511241035

Nama :

Kelas :

A. SOAL PILIHAN GANDA

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan tanda (X)

1. Ada berapa kelompok komoditas hasil pertanian dan perikanan ?
 - a. 5
 - b. 6
 - c. 8
 - d. 7
 - e. 4
2. Wortel termasuk komoditas hasil pertanian berdasarkan kelompok!
 - a. Serealia
 - b. Umbi-umbian
 - c. Buah-buahan
 - d. Sayuran
 - e. Hasil perkebunan
3. Sebutkan hasil perikanan dari perairan air payau !
 - a. Hiu, bandeng, kepiting, salmon
 - b. Bandeng, kerapu, mujair, belanak
 - c. Mujair, nila, kakap, bawal
 - d. Rajungan, salmon, nila, kerapu
 - e. Kakap, salmon, tuna, tenggiri
4. Kedelai termasuk komoditas hasil pertanian berdasarkan kelompok!
 - a. Serealia
 - b. Buah-buahan
 - c. Umbi-umbian
 - d. Hasil perkebunan
 - e. Hasil perikanan
5. Pengelompokkan komoditas hasil pertanian dan perikanan didasarkan pada karakteristik, di bagi menjadi !
 - a. 6
 - b. 5
 - c. 4
 - d. 3
 - e. 2
6. Termasuk kelompok ini dicirikan dari tanaman yang berbintil akar, dimana bintil akar ini adalah berperan dalam fiksasi nitrogen dari udara dan dalam

tanah untuk pembentukakan buah. Dari wacana diatas termasuk kedalam kelompok agronomis ?

- a. Kacang-kacangan
- b. Buag-buahan
- c. Serealia
- d. Umi-umbian
- e. Sayuran

7. Berikut ini yang termasuk kedalam karakteristik agronomis kelompok sayuran!
 - a. Termasuk dalam kelompok buah-buahan yang digunakan sebagai hidangan penutup
 - b. Bagian tanaman yang dimanfaatkan antara lain adalah : umbi akar,umbi batang, bagian daun, atau bagian buahnya
 - c. Kelompok ini dicirikan oleh karakter produk berasal dari bagian akar yang menggelembung
 - d. Ikan dikelompokkan menjadi 3 jenis yaitu ikan air tawar, ikan air laut, ikan air paya
 - e. Ternak yang dibudidayakan dan untuk dikonsumsi manusia terbagi dalam dua kelompok besar yaitu ternak besar dan ternak kecil.
8. Berikut ini termasuk olahan hasil pertanian dan perikanan pada proses salting pada karakteristik fisiologis adalah !
 - a. Dendeng
 - b. Ikan asin
 - c. Yogurt
 - d. Nata decoco
 - e. Manisan
9. Berikut ini termasuk karakteristik fisiologis semi perishable adalah !
 - a. Semangka, ubi jalar, kelapa
 - b. Jeruk, nanas, kelapa
 - c. Mangga, semangka,anggur
 - d. Ubi jalar, jeruk, apel
 - e. Nanas, strawberry, melon
10. Berikut ini termasuk hasil pertanian karakteristik fisiologis non perishable!
 - a. Manisan buah
 - b. Anggur
 - c. Mangga
 - d. Kelapa
 - e. Jeruk
11. Berikut ini termasuk hasil pertanian karakteristik fisiologi perishable !
 - a. Jeruk, nanas, anggur

- b. Kelapa, melon , semangka
 - c. Manisan buah, nanas, anggur
 - d. Mangga, kelapa, sawo
 - e. Ubi jalar, mangga, jeruk
12. Apa ciri-ciri buah dan sayur kelompok perishable ?
- a. Banyak kandungan vitamin
 - b. Kadar air tinggi
 - c. Dapat tahan lama
 - d. Dilakukan proses pengawetan
 - e. Mempunyai kandungan gizi yang baik bagi tubuh
13. Ada berapa macam zat gizi yang terkandung dalam kelompok hasil pertanian dan perikanan ?
- a. 4
 - b. 5
 - c. 6
 - d. 7
 - e. 8
14. Kelompok hasil pertanian yang mengandung lemak pada karakteristik gizi adalah
- a. Apel, jeruk, kacang-kacangan
 - b. Semangka, nanas, melon
 - c. Sawo, jambu biji, kelapa sawit
 - d. Kacang-kacangan, kelapa, kelapa sawit
 - e. Kelapa sawit, manggis, wortel
15. Kelompok hasil pertanian yang mengandung mineral antara lain
- a. Kelapa sawit, mangga, jeruk
 - b. Kacang-kacangan, jambu air, nanas
 - c. Kelapa, jeruk, manggis
 - d. Mangga, bayam, jeruk
 - e. Kelapa sawit, strawberry, sawo
16. Ada berapa macam iklim tempat tumbuh kelompok buah-buahan ?
- a. 2
 - b. 3
 - c. 5
 - d. 7
 - e. 6
17. Buah-buahan yang tumbuh di daerah tropis/iklim panas rata-rata mempunyai suhu udara
- a. 23°C
 - b. 24°C

- c. 25°C
- d. 26°C
- e. 27°C

18. Buah apa saja yang dapat tumbuh di iklim tropis?

- a. Strawberry, leci, rambutan
- b. Pisang, mangga, pepaya
- c. Pisang, anggur, alpukat
- d. Apel, sirsak, arbei
- e. Mangga, anggur, strawberry

19. Buah-buahan yang tumbuh di daerah sub-tropis/iklim sedang rata-rata mempunyai suhu udara

- a. 23°C
- b. 24°C
- c. 25°C
- d. 22°C
- e. 21°C

20. Buah apa saja yang dapat tumbuh di iklim sub-tropis?

- a. Strawberry, apel, anggur
- b. Mangga, pisang, anggur
- c. Anggur, alpukat, nanas
- d. Durian, strawberry, jeruk
- e. Apel, strawberry, alpukat

21. Asparagus termasuk dalam kelompok sayuran berdasarkan bagian dari tanaman apa?

- a. Sayuran buah
- b. Sayuran umbi-umbian
- c. Sayuran batang
- d. Sayuran tangkai daun
- e. Sayuran daun

22. Berikut ini termasuk kelompok sayuran berdasarkan kelompok sayuran buah

- a. Tomat, cabe, terong,
- b. Tomat, buncis, sukun
- c. Cabe, jagung, labu
- d. Terong, nangka muda, rebung
- e. Ubi jalar, daun bawang, asparagus

23. sayuran yang tumbuh di daerah tropis antara lain

- a. Daun papaya, wortel, ubi jalar
- b. Daun papaya, cabe, kangkung
- c. Daun salam, ubi jalar, kobis
- d. Cabe, jamur, kentang

- e. Jengkol, kobis, brokoli
24. Sayuran yang tumbuh di daerah sub-tropis antara lain
- a. Pete, daun papaya, kunyit
 - b. Daun salam, sereh, brokoli
 - c. Kentang, brokoli, wortel
 - d. Jamur, kobis, jengkol
 - e. Ubi jalar, cabe, bakung
25. Sayuran hasil budidaya secara organik, sarana pertumbuhan seperti pupuk, pengendali hama menggunakan bahan alami, disebut?
- a. Sayuran yang sehat
 - b. Sayuran bergizi
 - c. Sayuran modern
 - d. Sayuran terbaik
 - e. Sayuran organik

B. SOAL ESSAY

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar!

1. Sebutkan macam-macam komoditas hasil pertanian dan perikanan!
2. Jelaskan karakteristik agronomis kelompok sereal dan beri contoh hasil pertaniannya?
3. Sebutkan macam-macam proses perlakuan pengawetan dan pengolahan non perishable pada karakteristik fisiologis!
4. Sebutkan contoh buah dan sayur yang tumbuh di daerah beriklim tropis/panas, masing-masing 6!
5. Sebutkan contoh pengelompokkan sayuran buah, sayuran polong-polongan, sayuran buah-buahan, sayuran buah-buahan berbiji, dan sayuran kecambah, masing-masing beri contoh 3!

*****GOOD LUCK*****

Instrumen Penilaian

1. Soal Pengetahuan

a. Kisi-kisi Soal

No	SK / KI/ KD	Uraian Pembelajaran dan Pengembangan	Indikator	No Soal
1.	<p>3. Memahami , menganalisis serta menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</p> <p>3.1 Memahami ruang lingkup agribisnis hasil pertanian dan perikanan serta memahami klasifikasi/pengelompokan komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasar: tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya dll.</p>	<p>) Jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan</p> <p>) Karakteristik jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan</p> <p>) Kelompok/klasifikasi komoditas hasil pertanian dan perikanan</p> <p>) Menganalisis dan membuat kesimpulan klasifikasi/ kelompok komoditas dengan karakteristik fisik, fungsi dan daya tahan hasil pertanian dan perikanan</p> <p>) Mengidentifikasi jenis dan klasifikasi komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasarkan : tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya dll.</p> <p>) Mengidentifikasi jenis dan klasifikasi komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasarkan : tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya dll</p>	<p>3.1.3 menyebutkan karakteristik jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan</p>	1
			<p>3.1.2 menyebutkan klasifikasi/pengelompokan komoditas hasil pertanian dan perikanan</p>	2
			<p>3.1.2 menyebutkan klasifikasi/pengelompokan komoditas hasil pertanian dan perikanan</p>	3
			<p>3.1.2 menyebutkan klasifikasi/pengelompokan komoditas hasil pertanian dan perikanan</p> <p>3.1.3 menyebutkan karakteristik jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan</p>	4
			<p>3.1.3 menyebutkan karakteristik jenis-jenis komoditas hasil pertanian dan perikanan</p>	5

b. Soal, kunci jawaban dan skor

No.	Butir Soal	Skor
1.	<p>Jelaskan perbedaan sayur dengan umbi-umbian ditinjau dari teksturnya !</p> <p>Kunci Jawaban Sayur tekstur umumnya lunak/lembut Umbi-umbian tekstur umumnya keras</p>	10

2.	Sebutkan 5 macam komoditas pertanian dari buah-buahan! Kunci Jawaban : Pisang, nenas, kelengkeng, durian, jeruk	10
3.	Sebutkan produk olahan yang terbuat a. Umbi-umbian b. Buah-buahan Kunci Jawaban : a. Tape, tepung, criping, kerupuk b. Selai/jam, sari buah, koktail	20
4.	Sebutkan dua golongan buah berdasarkan iklim tempat tumbuhnya Kunci jawaban : a. Buah-buahan iklim panas/tropis b. Buah-buahan iklim sedang / sub tropis	20
5.	Jelaskan faktor yang menyebabkan kandungan gizi pada sayuran berbeda-beda ! Kunci Jawaban : Varietas, keadaan cuaca pemeliharaan, cara pemanenan dan kondisi penyimpanan	30
Skor Total		100

1. Lembar dan Rubrik Penilaian Sikap

Lembar Penilaian Sikap

Bubuhkan tanda pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Sikap yang diamati																			
		Rasa ingin tahu				Disiplin				Bertanggung jawab				Kerjasama				Pro-aktif			
		K	C	B	SB	K	C	B	SB	K	C	B	SB	K	C	B	SB	K	C	B	SB
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
Ds t																					

Keterangan

K : Kurang

C : Cukup

B : Baik

SB : Sangat baik

Rubrik Penilaian Sikap

- 1) Indikator sikap **rasa ingin tahu** dalam pembelajaran *Jenis dan Klasifikasi / pengelompokan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan*
 1. Kurang jika menunjukkan **sama sekali tidak ambil bagian** dalam pembelajaran
 2. Cukup jika menunjukkan **mulai ada usaha ambil bagian** dalam pembelajaran
 3. Baik jika menunjukkan **sudah ada usaha ambil bagian** dalam pembelajaran tetapi **belum konsisten**
 4. Sangat Baik jika menunjukkan **sudah ambil bagian** dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan **konsisten**

- 2) Indikator sikap **disiplin** dalam pembelajaran *Jenis dan Klasifikasi / pengelompokan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan*
 1. Kurang jika menunjukkan **sama sekali tidak tepat** waktu dalam pembelajaran
 2. Cukup jika menunjukkan **mulai tepat waktu** dalam pembelajaran
 3. Baik jika menunjukkan **sudah tepat waktu** dalam pembelajaran tetapi **belum konsisten**
 4. Sangat Baik jika menunjukkan **sudah tepat waktu** dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan **konsisten**

- 3) Indikator sikap **bertanggungjawab** dalam pembelajaran *Jenis dan Klasifikasi / pengelompokan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan*
 1. Kurang jika sama sekali **tidak ada usaha untuk menyelesaikan** tugas /kegiatan yang diberikan
 2. Cukup jika menunjukkan **mulai ada usaha untuk menyelesaikan** tugas /kegiatan yang diberikan
 3. Baik jika menunjukkan **sudah ada usaha untuk menyelesaikan** tugas /kegiatan yang diberikan tetapi **belum konsisten**
 4. Sangat baik jika menunjukkan **sudah ada usaha untuk menyelesaikan** tugas /kegiatan yang diberikan dan **konsisten**.

- 4) Indikator sikap **kerjasama** dalam pembelajaran *Jenis dan Klasifikasi / pengelompokan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan* kegiatan kelompok
 1. Kurang jika sama sekali **tidak berusaha untuk bekerjasama** dalam kegiatan kelompok
 2. Cukup jika menunjukkan **mulai ada usaha untuk bekerjasama** dalam kegiatan kelompok
 3. Baik jika menunjukkan **sudah ada usaha untuk bekerjasama** dalam kegiatan kelompok tetapi masih **belum konsisten**
 4. Sangat baik jika menunjukkan **adanya usaha bekerjasama** dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan **konsisten**.

- 5) Indikator sikap **pro-aktif** dalam pembelajaran *Jenis dan Klasifikasi / pengelompokan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan* kegiatan kelompok
 1. Kurang jika sama sekali **tidak berusaha** menjawab pertanyaan saat ditanya oleh guru, melibatkan diri secara aktif dalam diskusi dan praktek
 2. Cukup jika sama sekali **mulai ada usaha** menjawab pertanyaan saat ditanya oleh guru, melibatkan diri secara aktif dalam diskusi dan praktek
 3. Baik jika sama sekali **sudah ada usaha** menjawab pertanyaan saat ditanya oleh guru, melibatkan diri secara aktif dalam diskusi dan praktek tetapi **belum konsisten**
 4. Baik jika sama sekali **mulai ada usaha** menjawab pertanyaan saat ditanya oleh guru, melibatkan diri secara aktif dalam diskusi dan praktek dan **konsisten**

2. Penilaian Unjuk Kerja / Keterampilan

Indikator terampil dalam mengidentifikasi *Jenis dan Klasifikasi / pengelompokan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan*

- 0 : Tidak Terampil dalam mengidentifikasi *Jenis dan Klasifikasi / pengelompokan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan*
- 1 : Kurang Terampil dalam mengidentifikasi *Jenis dan Klasifikasi / pengelompokan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan*
- 2 : Terampil dalam mengidentifikasi *Jenis dan Klasifikasi / pengelompokan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan*
- 3 : Sangat Terampil dalam mengidentifikasi *Jenis dan Klasifikasi / pengelompokan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan*

Bubuhkan tanda pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama	Kompetensi Dasar	Indikator	Skor
----	------	------------------	-----------	------

	Siswa			0 (TT)	1 (KT)	2 (T)	3 (ST)
1.		4.1 Mengelompokkan komoditas hasil pertanian dan perikanan berdasar: tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi, kemiripan sifat lainnya dll).	4.1.1 Mengidentifikasi <i>Jenis dan Klasifikasi / pengelompokan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan</i>				
2							
dst							

Keterangan: TT : Tidak terampil
KT : Kurang terampil
T : Terampil
ST : Sangat Terampil

Nilai Akhir Unjuk Kerja / Keterampilan :

$$\text{NAK} = \frac{\text{Total Skor yang diperoleh siswa}}{\text{Total skor seluruhnya}} \times 100\% = \dots\dots\dots$$

3. Lembar Penilaian Proses

No	Nama Siswa	Hasil Penilaian			Rata-rata
		Sikap	Pengetahuan	Keterampilan	
1.					
2.					
3.					
Dst					

Daftar Nilai

Program Keahlian : Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan
Kelas : X TPHP 3
Tahun Ajaran : 2016 / 2017

No	Nama	P / L	Nilai			Keterangan
			Diskusi 1	Diskusi 2	Nilai keseluruhan	
1.	Agnes Putri Handayani	P	75	75	76	
2.	Aisyah Tri Lestari	P	75	78	80	
3.	Anita Sari	P	75	78	85	
4.	Devi Novitasari	P	76	82	75	
5.	Diyah Fitriani	P	76	78	75	
6.	Endah Nur Aisyah	P	75	78	78	
7.	Erni Astuti	P	75	78	80	
8.	Iin Ade Liana	P	75	78	75	
9.	Intan Risnayu Saputri	P	78	80	86	
10.	Leni Rechita Sari	P	75	78	76	
11.	Mega Noviana	P	75	82	75	
12.	Mila Dewi Sasmita	P	76	80	77	
13.	Molina	P	75	82	78	
14.	Nia Anggraini	P	77	80	78	
15.	Niken Tri Astuti	P	78	80	75	
16.	Nur Fitriani	P	76	80	75	
17.	Reni Rokhimah	P	76	80	76	
18.	Reni Setyowati	P	77	78	77	
19.	Salva Sabrina	P	75	82	78	
20.	Sholiah	P	75	78	76	
21.	Siti Syarifah	P	76	82	86	
22.	Tessa Dwi Astuti	P	76	80	77	
23.	Vika Rosalia	P	76	80	77	
24.	Vima Surya Yuliani	P	75	78	76	
25.	Yuliana Nur Hanafiah	P	75	82	80	
26.	Yulianti	P	76	78	75	

Jumlah P : 26

Jumlah L : 0

Bantul,
Guru Mata Pelajaran

NIP

Daftar Nilai

Program Keahlian : Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan
Kelas : X TPHP 3
Tahun Ajaran : 2016/ 2017

No	Nama	P / L	Nilai	Keterangan
1.	Agnes Putri Handayani	P	76	
2.	Aisyah Tri Lestari	P	80	
3.	Anita Sari	P	85	
4.	Devi Novitasari	P	75	
5.	Diyah Fitriani	P	75	
6.	Endah Nur Aisyah	P	78	
7.	Erni Astuti	P	80	
8.	Iin Ade Liana	P	75	
9.	Intan Risnayu Saputri	P	86	
10.	Leni Rechita Sari	P	76	
11.	Mega Noviana	P	75	
12.	Mila Dewi Sasmita	P	77	
13.	Molina	P	78	
14.	Nia Anggraini	P	78	
15.	Niken Tri Astuti	P	75	
16.	Nur Fitriani	P	75	
17.	Reni Rokhimah	P	76	
18.	Reni Setyowati	P	77	
19.	Salva Sabrina	P	78	
20.	Sholiah	P	76	
21.	Siti Syarifah	P	86	
22.	Tessa Dwi Astuti	P	77	
23.	Vika Rosalia	P	77	
24.	Vima Surya Yuliani	P	76	
25.	Yuliana Nur Hanafiah	P	80	
26.	Yulianti	P	75	

Jumlah P : 26

Jumlah L : 0

Bantul,
Guru Mata Pelajaran

NIP

PENILAIAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 1 Pandak
Mata Pelajaran	: Kompetensi Kejuruan
Kelas	: XI / TPHP
Semester/Tahun Pelajaran	: Ganjil / 2016-2017
Standar Kompetensi	: 11. Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas
Kompetensi Dasar	: 11.1. Menerapkan penggorengan <i>deep frying</i> (menggoreng donut dan widaran) 11.2. Menerapkan penggorengan <i>surface frying</i> (menggoreng sosis isi ayam dan apem)
KKM	: 75

LEMBAR KERJA SISWA (WORKSHEET)

Mata Pelajaran/Kompetensi	: Pengoperasian alat
Standar Kompetensi	: Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas
Kompetensi Dasar	: Menerapkan Teknik Penggorengan <i>deep frying</i>, <i>Surface Frying</i>, dan penyangraian
Kelas/Semester	: XI / Gasal
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit (1 Pertemuan)

A. Tujuan

1. Peserta didik mampu menerapkan teknik penggorengan *deep frying* resep Widaran
2. Peserta didik mampu mengidentifikasi peralatan *deep frying* sesuai dengan bahan yang akan digoreng
3. Peserta didik mampu mendemonstrasikan menggoreng Widaran
4. Peserta didik mampu membersihkan dan mengembalikan peralatan menggoreng *deep frying*
5. Peserta didik mampu melaporkan praktik yang akan dilaksanakan dalam bentuk laporan tertulis

B. Alat dan Bahan

Alat:

-) Kom adonan
-) Kompor
-) Wajan penggorengan
-) Spatula

Bahan:

-) 150 gr tepung ketan, disangrai
-) 1 sdm air kapur sirih
-) 2 butir telur
-) 1 sdt garam
-) ½ sdt vanili
-) Secukupnya santan

C. Cara Membuat

1. Sangrai tepung ketan
2. Campur tepung dengan telur, garam, kapur sirih, vanili, dan santan, aduk-aduk sampai rata
3. Buatlah bentuk bulat-bulat panjang, kemudian digoreng
4. Angkat dan tiriskan

D. Prosedur Kerja

1. Menggunakan pakaian kerja
2. Mentaati tata tertib laboratorium
3. Memperhatikan keselamatan kerja
4. Melakukan persiapan dasar pembuatan widaran
5. Melakukan proses pembuatan Widaran
6. Membersihkan peralatan dan tempat kerja

E. Hasil

Tabel Karakteristik produk Widaran

Warna	Bentuk	Tekstur	Aroma	Rasa

F. Pembahasan

Jelaskan secara singkat teknik menggoreng yang digunakan dalam pembuatan Widaran!

.....
.....
.....
.....
.....

G. Kesimpulan

.....
.....
.....
.....
.....

LEMBAR KERJA SISWA (WORKSHEET)

Mata Pelajaran/Kompetensi	: Pengoperasian alat
Standar Kompetensi	: Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas
Kompetensi Dasar	: Menerapkan Teknik Penggorengan <i>deep frying</i>, <i>Surface Frying</i>, dan penyangraian
Kelas/Semester	: XI / Gasal
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit (1 Pertemuan)

A. Tujuan

1. Peserta didik mampu menerapkan teknik penggorengan *deep frying* resep Donut
2. Peserta didik mampu mengidentifikasi peralatan *deep frying* sesuai dengan bahan yang akan digoreng
3. Peserta didik mampu mendemonstrasikan menggoreng Donut
4. Peserta didik mampu membersihkan dan mengembalikan peralatan menggoreng *deep frying*
5. Peserta didik mampu melaporkan praktik yang akan dilaksanakan dalam bentuk laporan tertulis

B. Alat dan Bahan

Alat:

-) Mixer
-) Kompor
-) Wajan penggorengan
-) Spatula

Bahan:

-) Tepung terigu cakra 500 gram
-) Ragi instant 15 gram
-) Telur 2 butir
-) Margarine 100 gram
-) Gula pasir 75 gram
-) Garam 7 gram
-) Bread improver 2 gram
-) Susu bubuk 18 gram
-) Air es 200 ml
-) Coklat blok 100 gram (dilelehkan)
-) Meisis 100 gram
-) Minyak untuk menggoreng 500 ml

C. Cara Membuat

- a. Masukkan dalam com mixer semua bahan kering kecuali garam (tepung terigu, ragi instant, gula pasir, susu bubuk, dan bread improver), mixer dengan kecepatan 1 hingga rata

- b. Tambahkan telur, dan air es perlahan-lahan (sampai $\frac{3}{4}$ resep, kurang lebih 150 ml) dan aduk sampai rata, tambahkan margarine dan pindah kecepatan mixer ke-2 dan aduk hingga rata
- c. Tambahkan garam dan aduk sambil dilihat keliatan adonan (jika perlu air es bisa dihabiskan), aduk sampai kalis, terakhir dengan kecepatan 3, setelah kalis ambil adonan dan bulatkan kemudian tutup dengan plastik dan fermentasikan 10 menit
- d. Ambil adonan 40 gram, bulatkan dan bentuk donat, kemudian lumuri dengan tepung terigu tipis-tipis, taruh di loyang yang telah di taburi tepung, lakukan sampai adonan habis, masukkan dalam proofer 15 menit, keluarkan dan tutup dengan plastik hingga mengembang
- e. Goreng dengan minyak banyak dalam api yang kecil **
- f. Setelah matang tiriskan dan dinginkan, beri topping, kemas dan sajikan

cara menggoreng donut :

-) Gunakan minyak banyak panas ($\pm 140^{\circ}\text{C}$), api sedang/kecil
-) Donut mengembang sempurna
-) Masukkan satu sisi, gunakan sumpit untuk membuat lubang donut dengan diputar-putar perlahan.
-) Lakukan satu kali pembalikan agar terbentuk cincin donut, saat akan dibalik di cek dengan menggunakan sumpit.
-) Setelah dua sisi matang, angkat dengan sumpit dan tiriskan

D. Prosedur Kerja

- a. Menggunakan pakaian kerja
- b. Mentaati tata tertib laboratorium
- c. Memperhatikan keselamatan kerja
- d. Melakukan persiapan dasar pembuatan Donut
- e. Melakukan proses pembuatan Donut
- f. Membersihkan peralatan dan tempat kerja

E. Hasil

Tabel Karakteristik produk Donut

Warna	Bentuk	Tekstur	Aroma	Rasa

F. Pembahasan

Jelaskan secara singkat teknik menggoreng yang digunakan dalam pembuatan Donut!

.....
.....
.....
.....
.....

G. Kesimpulan

.....
.....
.....
.....
.....

LEMBAR KERJA SISWA (WORKSHEET)

Mata Pelajaran/Kompetensi	: Pengoperasian alat
Standar Kompetensi	: Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas
Kompetensi Dasar	: Menerapkan Teknik Penggorengan <i>deep frying</i>, <i>Surface Frying</i>, dan <i>penyangraian</i>
Kelas/Semester	: XI / Gasal
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit (1 Pertemuan)

A. Tujuan

1. Peserta didik mampu menerapkan teknik penggorengan *surface frying* resep Sosis Isi Ayam
2. Peserta didik mampu mengidentifikasi peralatan *surface frying* sesuai dengan bahan yang akan digoreng
3. Peserta didik mampu mendemonstrasikan menggoreng Sosis Isi Ayam
4. Peserta didik mampu membersihkan dan mengembalikan peralatan menggoreng *surface frying*
5. Peserta didik mampu melaporkan praktik yang akan dilaksanakan dalam bentuk laporan tertulis

B. Alat dan Bahan

Alat:

-) Teflon
-) Kompor
-) Komadoan
-) Spatula

Bahan:

Kulit

-) Tepung cakra 250 gr
-) Telur 250 gr
-) Margarine 50 gr (cairkan)
-) Air 3 gelas (900 ml)

Isi

-) Daging ayam 500 gr (1/2 kg) (direbus kemudian disuwir-suwir halus dan diulek)
-) Bawang merah 6 butir
-) ketumbar 1 sdt
-) garam dan gula pasir secukupnya
-) Bawang putih 6 siuang
-) kemiri 3 butir
-) santan 200 ml

Bahan lain :

-) minyak untuk menggoreng
-) telur untuk menggoreng
-) cabai rawit dan plastik untuk kemasan

C. Cara Membuat

Kulit :

1. Ayak tepung terigu, campur dengan telur dan air 3 gelas, campur rata
2. Saring campuran dan bilas dengan sisa air, kemudian masukkan margarine dan aduk rata
3. Panaskan wajan anti lengket, buat dadar dengan api kecil, sisihkan.

Isi :

1. Haluskan ketumbar, bawang merah, bawang putih dan kemiri
2. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan daging ayam, tambahkan santan, masukkan gula dan garam, masak hingga santan habis, sisihkan

Penyelesaian :

1. Ambil satu lembar kulit, isi dengan isi ayam, lalu gulung agak panjang dan bulat.
2. Masukkan dalam telur kocok, goreng dengan api sedang sampai berwarna kecoklatan, tiriskan
3. setelah dingin, kemas dengan plastik dan diberi cabai

D. Prosedur Kerja

- a. Menggunakan pakaian kerja
- b. Mentaati tata tertib laboratorium
- c. Memperhatikan keselamatan kerja
- d. Melakukan persiapan dasar pembuatan Sosis Isi Ayam
- e. Melakukan proses pembuatan Sosis Isi Ayam
- f. Membersihkan peralatan dan tempat kerja

E. Hasil

Tabel Karakteristik produk Sosis Isi Ayam

Warna	Bentuk	Tekstur	Aroma	Rasa

F. Pembahasan

Jelaskan secara singkat teknik menggoreng yang digunakan dalam pembuatan Sosis Isi Ayam!

.....
.....
.....
.....
.....

G. Kesimpulan

.....
.....
.....
.....
.....

LEMBAR KERJA SISWA (WORKSHEET)

Mata Pelajaran/Kompetensi	: Pengoperasian alat
Standar Kompetensi	: Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas
Kompetensi Dasar	: Menerapkan Teknik Penggorengan <i>deep frying</i>, <i>Surface Frying</i>, dan <i>penyangraian</i>
Kelas/Semester	: XI / Gasal
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit (1 Pertemuan)

A. Tujuan

1. Peserta didik mampu menerapkan teknik penggorengan *surface frying* resep Apem
2. Peserta didik mampu mengidentifikasi peralatan *surface frying* sesuai dengan bahan yang akan digoreng
3. Peserta didik mampu mendemonstrasikan menggoreng Apem
4. Peserta didik mampu membersihkan dan mengembalikan peralatan menggoreng *surface frying*
5. Peserta didik mampu melaporkan praktik yang akan dilaksanakan dalam bentuk laporan tertulis

B. Alat dan Bahan

Alat:

-) Wajan pencetak apem
-) Kompor
-) Komadoan
-) Garpu

Bahan:

Biangan :

- | | | | |
|----------------|---------|--------------|---------|
| • Tepung cakra | 80 gram | • gula pasir | 100gram |
| • ragi instant | 20 gr | • air matang | 50 ml |

Adonan :

- | | | | |
|-----------------|---------|-----------------------|--------|
| • terigu cakra | 250 gr | • gula pasir | 100 gr |
| • telur utuh | 3 butir | • susu bubuk | 100 gr |
| • santan kental | 400 ml | • margarin dilelehkan | 100 gr |
| • garam | ¼ sdt | • baking powder | ½ sdt |
- margarin untuk mengoles cetakan

C. Cara Membuat

1. Campur semua bahan biang, kemudian tutup dengan kain basah dan diamkan 20 menit
2. Campur tepung terigu, garam, susu bubuk dan baking powder

3. Kocok telur dan gula pasir hingga mengembang (dengan 2 buah garpu), masukkan campuran tepung terigu dan aduk rata
4. Campur adonan + biang + santan + mentega cair, aduk hingga rata dengan tangan dan diamkan 20 menit
5. Panaskan cetakan dengan api kecil, setelah panas olesi dengan mentega
6. Tuang adonan dalam cetakan hingga $\frac{3}{4}$ penuh, tutup kemudian bakar
7. Saat setengah matang, balik kemudian tutup dan bakar hingga matang
8. Setelah matang angkat dan sajikan

D. Prosedur Kerja

- a. Menggunakan pakaian kerja
- b. Mentaati tata tertib laboratorium
- c. Memperhatikan keselamatan kerja
- d. Melakukan persiapan dasar pembuatan Apem
- e. Melakukan proses pembuatan Apem
- f. Membersihkan peralatan dan tempat kerja

E. Hasil

Tabel Karakteristik produk Apem

Warna	Bentuk	Tekstur	Aroma	Rasa

F. Pembahasan

Jelaskan secara singkat teknik menggoreng yang digunakan dalam pembuatan Apem!

.....

G. Kesimpulan

.....

LEMBAR PENGAMATAN (OBSERVASI)

PENILAIAN SIKAP

- Indikator sikap bertanggungjawab :
1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok
 2. Cukup *jika* menunjukkan mulai ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok
 3. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten
 4. Sangat baik *jika* menunjukkan adanya usaha bekerjasama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
- Indikator sikap rasa ingin tahu :
1. Kurang baik jika menunjukkan sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran/praktik
 2. Cukup jika menunjukkan mulai ada usaha ambil bagian dalam pembelajaran/praktik
 3. Baik jika menunjukkan sudah ada usaha ambil bagian dalam pembelajaran/ praktik tetapi belum ajeg/konsisten
 4. Sangat baik jika menunjukkan sudah ambil bagian dalam pembelajaran/ praktik secara terus menerus dan ajeg/konsisten

Bubuhkan nilai pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Peserta Didik	Sikap							
		Bertanggung jawab				Rasa ingin tahu			
		KB	C	B	SB	KB	C	B	SB
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
dst									

Pedoman Penskoran dan Penilaian :

Kode	Diskripsi	Nilai
KB	Kurang Baik	≤ 70
C	Cukup	71 – 80
B	Baik	81 – 90
SB	Sangat Baik	91 – 100

$$\text{Nilai Sikap} = (\text{Nilai Tanggungjawab} + \text{Nilai Rasa ingin tahu}) : 2$$

LEMBAR PENGAMATAN
PENILAIAN KETERAMPILAN

Indikator terampil dalam **Menerapkan penggorengan *deep frying* (menggoreng donut dan widaran)** adalah :

1. Tidak Terampil *jika sama sekali tidak dapat* menggoreng donut dan widaran.
2. Kurang Terampil *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk menggoreng donut dan widaran tetapi belum tepat.
3. Terampil *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk menggoreng donut dan widaran dan sudah tepat.
4. Sangat terampil, *jika* menunjukkan adanya usaha untuk menggoreng donut dan widaran dan sudah tepat secara konsisten.

Bubuhkan nilai pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Peserta didik	Keterampilan			
		TT	KT	T	ST
1					
2					
3					
4					
5					
dst					

Pedoman Penskoran dan Penilaian :

Kode	Diskripsi	Nilai
TT	Tidak Terampil	≤ 70
KT	Kurang Terampil	71 – 80
T	Terampil	81 – 90
ST	Sangat Terampil	91 – 100

Nilai Ketrampilan = Nilai hasil pengamatan

**Nilai Akhir = (10% Nilai Sikap) + (30% Nilai Pengetahuan) +
(60% Nilai Ketrampilan)**

DAFTAR NILAI PENGETAHUAN DAN KETRAMPILAN

Standar Kompetensi : Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas

Kompetensi Dasar : Menerapkan penggorengan *deep frying* (menggoreng donut dan widaran)

Menerapkan penggorengan *surface frying* (menggoreng sosis isi ayam dan apem)

Kelas / Semester : XI TPHP₁ / 1 (Ganjil)

Tahun Pelajaran : 2016/ 2017

No	NAMA	PENGETAHUAN		KETRAMPILAN
		SKOR	NILAI	
1	ANGGI ISTIQOMAH		75	
2	ARUM FITRI WULANDARI		75	
3	ASNAFIYAH		75	
4	DEVI LESTARI NINGSIH		90	
5	DITA NURYANI		75	
6	ENJANG WAHYUTI		75	
7	FAHRUNISA NUR LATIFAH		90	
8	HERLINA		90	
9	JUWAN WIDI PANGESTUTI		75	
10	KARTINI		75	
11	LAILY DHIYA' MALIKHAH		90	
12	LATIFAH NUR RIVKI		75	
13	MIA LESTARI FATMAWATI		75	
14	MIFTAHUL JANNAH		75	
15	NEFI YULIYANTI		75	
16	NOVITA LESTARI		75	
17	RAHMA PUSPITASARI		75	
18	SRI DWI ASTUTI		90	
19	TITIS PRISTIAWATI		75	
20	TRI RAHAYU		75	
21	USWATUN KHASANAH		90	

Bantul,

Guru Mata Pelajaran

NIP

Ruang Lingkup Hasil Pertanian dan Perikanan

Oleh : Ratna Yunianti

Pengertian komoditas hasil pertanian dan perikanan

hasil pertanian dan perikanan yang memiliki keunikan sifat dan keragaman karakteristik. Secara umum bahan hasil pertanian dan perikanan tersebut merupakan komoditas yang memiliki sifat cepat mengalami kerusakan (*perishable*).

Pengelompokkan berdasarkan sumber komoditas yang diperoleh (kelompok bahan nabati dan hewani)

Kelompok bahan nabati



Gambar 1. Berbagai jenis sayur-sayuran



Gambar 2. Berbagai ragam buah-buahan



Gambar 3. Berbagai jenis sereal dan kacang-kacangan



Gambar 4. Komoditas umbi-umbian



Gambar 5. Berbagai jenis komoditas rempah-rempah/herbal



Gambar 6. Hasil perkebunan (teh, kopi, coklat, karet, sawit)

Kelompok bahan hewani



Gambar 7. Komoditas daging sapi, daging ayam, telur, susu



Gambar 8. Hasil perikanan air tawar dan laut (berbagai jenis ikan, cumi, kerang, kepiting, udang, rumput laut dsb

Pengelompokkan didasarkan pada karakteristik agronomis

- Kelompok pangan yang dipilah berdasarkan karakteristik agronomis, dapat ditelusuri berdasarkan nomenklatur biologi (divisi, kelas, ordo, famili, genus, species, varietas). Biasanya, pengelompokan hasil pertanian secara agronomis didasarkan pada “famili” yang sama. Namun, tidaklah selalu berlaku demikian, sehingga aspek lain yang dapat menjadi pertimbangan adalah berdasarkan bentuk, wujud atau bagian dari suatu tanaman/hewan yang dimanfaatkan.

Contoh

- **Kelompok Serealia**

Kelompok serealia dicirikan oleh kesamaan “famili” yaitu kelompok tanaman padi-padian atau rumput-rumputan (Gramineae). Beberapa contohnya adalah : padi, gandum, jagung. Ketiga komoditas ini merupakan produk tanaman yang menjadi bahan pangan pokok manusia. Jenis lainnya misalnya adalah Jali, Cantel, Jawawut, yang sampai saat ini digunakan untuk pakan (burung). Produk-produk tersebut di atas berupa butiran (bijian), yang bagian terluar adalah kulit biji yang cukup keras, tidak untuk dikonsumsi.

TUGAS

Buatlah diskusi kelompok tentang pengelompokkan hasil pertanian nabati berdasarkan karakteristik agronomis dan beri contohnya !

DOKUMENTASI



