

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 :

Sabila Rusyadi

13511241043

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 di bawah ini:

Nama : Sabila Rusyadi

NIM : 13511241043

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

Taswanti, S.PdT

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. Ketua UPPL beserta para stafnya yang telah memberikan arahan, informasi dan bekal dalam melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).
2. Bapak Drs. Bambang Susila yang telah memberikan izin kepada kami untuk melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).
3. Ibu Dra. Sri Palupi, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL yang telah menerjungkan, menarik dan mengevaluasi proses pelaksanaan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) kepada penulis.
4. 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.
5. Ibu Taswanti, S.PdT selaku guru pembimbing yang telah membimbing, membantu, mengarahkan penulis dengan penuh kesabaran dan ketabahan selama melakukan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Pandak.
6. Bapak/ Ibu guru dan karyawan/ karyawan/ 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 yang telah banyak membantu penulis dalam melaksanakan tugas piket serta segenap pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

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, 15 September 2016

Penulis,

Sabila Rusyadi
NIM. 13511241043

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
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	7
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	8
A. Persiapan	8
B. Pelaksanaan PPL	10
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	12
BAB III PENUTUP	15
A. Kesimpulan	15
D. Saran.....	15
DAFTAR PUSTAKA	17

DAFTAR LAMPIRAN

- L1 Matriks Program Kerja
- L2 Laporan Mingguan
- L3 Lembar Observasi Pembelajaran di Kelas
- L4 Lembar Observasi Kondisi Sekolah
- L5 Kalender Akademik
- L6 Silabus
- L7 Jadwal Pelajaran
- L8 Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
- L9 Soal Ulangan Harian
- L10 Penilaian
- L11 Daftar Hadir
- L12 Dokumentasi

ABSTRAK

Praktik Pengalaman Lapangan Di SMK Negeri 1 Pandak

Oleh:

Sabila Rusyadi

13511241043

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di instansi/ lembaga dilaksanakan sebagai suatu bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yang merupakan bentuk pembelajaran mahasiswa UNY untuk mendapatkan pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah. Kegiatan PPL ini berlangsung dari tanggal 18 Juli 2016 sampai dengan tanggal 09 September 2016.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan di kelas XI TPHP 3 dan kelas XII TPHP 2 SMK Negeri 1 Pandak. Kegiatan ini dimulai dari kegiatan observasi sekolah, penyusunan RPP, pembuatan media pembelajaran, praktik mengajar, bimbingan dengan guru pembimbing, dan evaluasi pembelajaran. Tema materi yang diajarkan pada kelas XI TPHP 3 adalah Teknik Penggorengan Deep Frying, Shallow Frying, dan menyangrai. Sedangkan tema materi yang diajarkan pada kelas XII TPHP 2 adalah Sistematika Penulisan Proposal dan Pemasaran. Pada kesempatan PPL ini, praktikan juga memiliki kesempatan dalam membuat rencana pelaksanaan pembelajaran, dan berbagai macam perangkat pembelajaran. Metode pembelajaran yang pernah digunakan yaitu ceramah, diskusi, praktik, dan pembelajaran menggunakan video.

Kegiatan PPL di SMK N 1 Pandak yang dilaksanakan selama kurang lebih 8 minggu memberikan banyak manfaat dan pengalaman bagi praktikan. Praktikan dapat mengajar di kelas sesungguhnya, membuat perangkat mengajar, dan evaluasi belajar. Selama mengajar, praktikan dihadapkan pada kondisi kelas yang berbeda kemampuan siswanya, sehingga praktikan belajar mengatasi kelas, mengelola kelas, dan menggunakan metode mengajar yang harus sesuai dengan keadaan siswa masing-masing kelas.

Kata Kunci: mahasiswa, PPL, SMK Negeri 1 Pandak

BAB I

PENDAHULUAN

Sekolah merupakan bagian penting dalam proses pendidikan nasional. Perannya begitu strategis dalam mengatur individu menjadi manusia yang berkualitas, yang dapat membangun diri sendiri, bangsa serta agama. Menanggapi persoalan tersebut, Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) sebagai bagian dari komponen pendidikan nasional yang merupakan metamorfosis dari IKIP Yogyakarta sejak tahun 1999, sejak awal berdirinya telah menyatakan komitmennya terhadap dunia pendidikan. Salah satu perwujudannya adalah dengan merintis program pemberdayaan sekolah.

Salah satu program yang dirancang yaitu Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan suatu bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yang merupakan bentuk pembelajaran mahasiswa UNY untuk mendapatkan pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Standar kompetensi PPL dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru baik dalam konteks pembelajaran maupun dalam konteks kehidupan guru sebagai anggota masyarakat yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi profesional, dan kompetensi sosial. Program kegiatan PPL meliputi pembelajaran di kelas berupa : 1) Persiapan mengajar yang terdiri menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang sudah dikonsultasikan dengan guru pembimbing, menyiapkan media yang akan digunakan untuk praktik mengajar, menyiapkan bahan ajar sebagai acuan materi. 2) Praktik mengajar yang terdiri dari membuka pelajaran, kegiatan inti, dan menutup pembelajaran. 3) Evaluasi pembelajaran yang terdiri dari menggunakan lisan, kuis, unjuk kerja, dan lainnya. Selain itu, adanya instrumen yang dapat dipilih diantaranya pilihan ganda, uraian objektif, menjodohkan, dan sebagainya.

A. Analisis Situasi

Sebelum melakukan kegiatan PPL, praktikan telah melakukan kegiatan pendahuluan berupa observasi di sekolah untuk mengetahui dan mengenal kondisi sekolah lebih dekla, baik kondisi fisik ataupun kondisi non-fisik serta kegiatan praktik belajar-mengajar yang berlangsung. Analisis situasi ini dimaksudkan untuk

mendapatkan data tentang kondisi sekolah, baik fisik maupun non-fisik yang ada di SMK N 1 Pandak serta sebagai bahan acuan untuk merumuskan dan merancang program yang telah dilaksanakan.

SMK Negeri 1 Pandak terletak di Desa Kadekrawa, Gilang Harjo, Pandak, Bantul. Sekolah ini memiliki 11 ruang teori, 11 ruang laboratorium, 2 ruang sereal, 2 ruang tanaman, ruang guru, ruang kepala sekolah, ruang staff, ruang tata usaha, ruang dapur, ruang komputer, ruang AVA, Mushola, ruang BK, ruang OSIS, kantin, tempat parkir, lapangan basket. Kondisi fisik gedung SMK Negeri 1 Pandak cukup kondusif untuk kegiatan pembelajaran.

Adapun visi SMK Negeri 1 Pandak yaitu terwujudnya insan yang beriman dan bertaqwa, berakhlak mulia, cerdas, berkepribadian, terampil serta mandiri.

Misi SMK Negeri 1 Pandak :

1. Melaksanakan kegiatan keagamaan secara rutin bagi seluruh warga sekolah sesuai dengan kepercayaan dan agama yang dianutnya
2. Mengoptimalkan kegiatan pembelajar yang berbasis pada peserta didik (*student centered*)
3. Melaksanakan kegiatan pembelajaran yang berorientasi pada pembentukan karakter
4. Membentuk jiwa wirausaha pada peserta didik

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

1. Keadaan fisik Sekolah

Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan, kondisi fisik SMK Negeri 1 Pandak yang terletak di Daerah Kadekrawa, Gilagharjo, Pandak, Bantul ini dapat dikatakan baik dan memadai. Terlihat dari kondisi fisik gedung sekolah yang terawat, asri, bersih, dan nyaman sehingga mendukung proses pembelajaran.

SMK Negeri 1 Pandak memiliki luas area sebesar 12 hektar yang terdiri dari : 4 hektar untuk gedung dan 8 hektar untuk fasilitas lain yang terdiri dari 6 kelas jurusan TPHP (Teknik Pengolahan Hasil Pertanian), 6 kelas jurusan peternakan, 7 kelas jurusan pertanian, dan 6 kelas jurusan Busana Butik.

a. Ruang Kelas

Pada tahun ajaran baru 2016/2017, SMK Negeri 1 Pandak terdiri dari beberapa jurusan diantaranya Agribisnis Tanaman Pangan dan Holtikultura

(ATPH), Agribisnis Pertanian dan Kultur Jaringan (APKJ), Agribisnis Ternak Unggas (ATU), Agribisnis Ternak Ruminansia (ATR), Agribisnis Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (TPHP) dan Busana Butik (BB) yang terdiri dari :

b. Laboratorium

Di SMKN 1 Pandak terdapat 8 laboratorium yang tiap laboratorium memiliki kondisi yang berbeda-beda dalam perawatannya. Setiap laboratorium memiliki laboran yang bertugas menjaga kebersihan laboratorium. Berikut penjabaran hasil observasi mengenai laboratorium yang ada,

1. Laboratorium Kimia dan Mutu Pangan
2. Laboratorium Biologi
3. Laboratorium Fisika
4. Laboratorium Fisika
5. Laboratorium TPHP
6. Laboratorium Agronomi
7. Laboratorium Busana
8. Laboratorium Penetasan
9. Laboratorium Peternakan

c. Ruang Tata Usaha

Ruang Tata Usaha terletak di sebelah kiri lobi. Ruang tata usaha digunakan untuk kegiatan administrasi sekolah yang terdiri dari keuangan, pengadaan kegiatan pembelajaran yang ditangani dengan baik. Ruang tata usaha membawahi berbagai bidang diantaranya : kepegawaian, keuangan, kesiswaan, perlengkapan, kerumahtanggaan, pengetikan, dan surat-menyerurat.

d. Ruangan Kepala Sekolah

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

e. Ruang UKS

Ruang UKS berada di sebelah utara laboratorium komputer. Di dalamnya terdapat terdapat 4 buah tempat tidur dan berbagai perlengkapan yang memadai. Ruang UKS difungsikan untuk tempat pemberian pertolongan pertama kepada siswa yang sakit pada saat kegiatan belajar mengajar berlangsung. Kondisi ruang bersih dan layak digunakan.

f. Ruang Guru

Ruang Guru terletak di Gedung Selatan sekolah sebelah Barat. Ruang guru berfungsi sebagai ruangan untuk para guru yang berada di sekolah. Di dalamnya terdapat fasilitas yang dibutuhkan oleh para guru.

g. Aula/Ruang AVA

Ruang AVA atau aula terletak di Gedung Selatan berada di belakang perpustakaan. Ruang ini biasa digunakan untuk rapat, *workshop*, maupun acara yang berkaitan dengan kesiswaan.

h. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah berada di sebelah barat dan di antara ruang kelas. Di dalamnya terdapat buku-buku yang mencakup semua jurusan yang ada baik buku pelajaran maupun koleksi buku umum dan beberapa bacaan untuk siswa maupun untuk guru. Di perpustakaan tersebut terdapat petugas perpustakaan yang mengurus administrasi dan peminjaman buku.

i. Mushola

Mushola terletak di bagian utara berdekatan dengan parkir sepeda siswa. Mushola digunakan sebagai tempat peribadatan siswa muslim yang ada di SMK Negeri 1 Pandak. Selain itu, mushola ini digunakan untuk kegiatan Sholat Jumat berjamaah dan kegiatan-kegiatan keagamaan lainnya.

j. Koperasi Sekolah

Koperasi berada di gedung selatan berdekatan dengan laboratorium komputer. Koperasi sekolah menyediakan kebutuhan alat tulis, jajanan/*snack*, dan atribut sekolah

k. Ruang OSIS

Ruang OSIS terletak di sebelah timur Ruang Komputer. Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS.

l. Tempat Parkir

Tempat parkir siswa dibagi menjadi dua yakni parkir motor siswa di sebelah utara, sedangkan untuk parkir sepeda berada di sebelah barat dan parkir motor berada di Gedung Selatan.

m. Sarana Olahraga

Untuk mendukung proses belajar-mengajar mata pelajaran olahraga, maka sarana di sekolah berupa satu lapangan bola basket, lapangan volly,

lapangan bulu tangkis, tenis meja, lapangan sepak bola, dan fasilitas lompat jauh (bak pasir).

2. Keadaan non-fisik Sekolah

SMK Negeri 1 Pandak mempunyai beberapa prestasi di bidang akademik maupun non-akademik. Input SMK Negeri 1 Pandak pada tahun ajaran 2016/2017 sangat menjamin mutu pendidikan. Selain itu, SMK Negeri 1 Pandak memiliki staff pengajar maupun karyawan yang berkompeten pada bidangnya. Jumlah staff guru dan karyawan sebanyak 91 orang PNS maupun GTT atau Guru Tidak Tetap.

Kegiatan belajar-mengajar berlangsung dimulai pada pukul 07.15-14.45 untuk Hari Senin-Kamis dengan pembagian waktu sebagai berikut :

Tabel 1
Pembagian Waktu KBM pada Hari Senin sampai dengan Kamis

Kegiatan	Pembagian Jam
Mata Pelajaran 1	07.15-08.00
Mata Pelajaran 2	08.00-08.45
Mata Pelajaran 3	08.45-09.30
Mata Pelajaran 4	09.30-10.15
Istirahat	10.15-10.30
Mata Pelajaran 5	10.30-11.15
Mata Pelajaran 6	11.15-12.00
Istirahat	12.00-12.30
Mata Pelajaran 7	12.30-13.15
Mata Pelajaran 8	13.15-14.00
Mata Pelajaran 9	14.00-14.45

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar-mengajar pada Hari Jumat adalah sebagai berikut:

Tabel 2
Pembagian Waktu KBM pada Hari Jumat

Kegiatan	Pembagian Jam
Mata Pelajaran 1	07.15-08.00
Mata Pelajaran 2	08.00-08.45
Mata Pelajaran 3	08.45-09.30
Istirahat	09.30-10.15
Mata Pelajaran 4	10.15-10.30
Mata Pelajaran 5	10.30-11.15
Mata Pelajaran 6	11.15-12.00

Selanjutnya pembagian waktu belajar-mengajar pada Hari Sabtu adalah sebagai berikut :

Tabel 3

Pembagian Waktu KBM Pada Hari Sabtu

Kegiatan	Pembagian Jam
Mata Pelajaran 1	07.15-08.00
Mata Pelajaran 2	08.00-08.45
Mata Pelajaran 3	08.45-09.30
Mata Pelajaran 4	09.30-10.15
Istirahat	10.15-10.30
Mata Pelajaran 5	10.30-11.15
Mata Pelajaran 6	11.15-12.00
Istirahat	12.00-12.30
Mata Pelajaran 7	12.30-13.15
Mata Pelajaran 8	13.15-14.00

3. Potensi Sekolah

Mayoritas siswa di SMK N 1 Pandak adalah perempuan, hal tersebut disebabkan karena jurusan yang banyak diminati adalah busana dan pangan (boga). Sementara laki-laki cenderung memilih jurusan ternak dan agribisnis. Sementara jika dilihat dari asal siswa, hampir semuanya berasal dari wilayah Bantul dan Kulonprogo, selebihnya ada yang dari kabupaten lain. Bahkan ada yang berasal dari Wilayah luar Yogyakarta seperti Garut, Riau, dan masih banyak lagi. Dari perbedaan latar belakang daerah dan kebudayaan tersebut, mengakibatkan keberagaman (multikultur) di antara para siswa. Untuk itulah diperlukan adanya pendekatan yang tepat untuk mencapai keberhasilan proses belajar-mengajar di sekolah.

Terkait dengan penerimaan siswa baru dilakukan melalui tahap penyeleksian nilai kemudian diadakan wawancara dengan calon siswa baru serta wali murid. Wawancara tersebut terkait

Terkait dengan penerimaan siswa baru dilakukan melalui tahap penyeleksian nilai kemudian diadakan wawancara dengan calon siswa baru serta wali murid. Wawancara tersebut terkait dengan apa saja yang melatarbelakangi mereka memilih SMK N 1 Pandak sebagai sekolah pilihan. Ketatnya penyeleksian ini mengakibatkan kualitas siswa yang ada di SMK N 1 Pandak layak untuk diperhitungkan. Hal ini dapat dilihat dari beberapa prestasi yang diraih oleh para siswa. Prestasi tersebut antara lain juara II Lomba Kreasi Cipta Resep Boga yang bertemakan “Membuat Kreasi Mie untuk Sarapan”.

Selain itu, siswa di SMK N 1 Pandak juga sering meraih kejuaraan LKS (Lomba Kompetensi Siswa) tingkat Kabupaten, provinsi maupun tingkat nasional.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Perumusan Program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Membuat persiapan praktik mengajar yang meliputi silabus, pembuatan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), LKS (Lembar Kerja Siswa), dan soal ulangan harian.
2. Konsultasi persiapan mengajar
3. Pelaksanaan praktik mengajar
4. Konsultasi pelaksanaan mengajar
5. Evaluasi materi pembelajaran

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Tahap persiapan yang dilakukan pratikan sebelum melaksanakan kegiatan PPL meliputi:

1. Pembekalan

Pembekalan pelaksanaan PPL dilaksanakan beberapa kali sebagai dasar pengetahuan mahasiswa praktikan dalam menghadapi kegiatan penerjunan di lapangan maupun lembaga-lembaga pendidikan dan sekolah. Pembekalan dilaksanakan sebelum mahasiswa diterjunkan di sekolah. Pemberian bekal kepada mahasiswa PPL adalah berupa latihan mengajar dalam bentuk pengajaran mikro dan pemberian strategi belajar mengajar.

2. *Micro Teaching*

Dalam kegiatan *micro teaching*, mahasiswa yang akan diterjunkan ke lokasi sekolah yang sebenarnya atau dalam hal ini adalah PPL telah dibekali latihan-latihan mengajar. Latihan mengajar ini didesain seperti kenyataan yang ada di sekolah yang akan ditemui mahasiswa praktikan kelak. *Micro teaching* ini merupakan tahap awal dari mahasiswa calon guru agar bisa berlatih cara mengajar di kelas, yaitu membuka kelas, menerangkan materi, menutup kelas, refleksi, mengelola siswa, membuat media pembelajaran, dan lain-lain. Materi yang disampaikan ketika *micro teaching* terbatas, dalam artian mahasiswa hanya tampil kurang lebih selama 15 menit sehingga mahasiswa perlu memilih materi yang tepat agar bisa disampaikan dengan baik ketika latihan mengajar.

Micro teaching dilaksanakan pada saat semester enam dengan tujuan mahasiswa sudah memiliki bekal lebih dalam mengajar sehingga sudah siap menjalankan PPL. Jadi *micro teaching* ini merupakan mata kuliah wajib lulus agar mahasiswa bisa melaksanakan kegiatan PPL.

Manfaat pengajaran mikro diantaranya adalah :

- a. Mahasiswa menjadi peka terhadap fenomena yang terjadi di dalam proses pembelajaran ketika menjadi kolaborator.
- b. Mahasiswa menjadi lebih siap untuk melakukan kegiatan praktik pembelajaran di sekolah atau lembaga.
- c. Mahasiswa dapat melakukan refleksi diri atas kompetensinya dalam mengajar.

- d. Mahasiswa menjadi lebih tahu tentang profil guru atau tenaga kependidikan sehingga dapat berpenampilan sebagaimana seorang guru atau tenaga kependidikan.

3. Observasi Pembekalan Di Kelas

Observasi pembelajaran di kelas dilakukan dengan tujuan agar mahasiswa memiliki gambaran bagaimana keadaan di kelas dan melihat bagaimana metode dan cara yang tepat saat guru pembimbing dalam proses pembelajaran, tahap awal sosialisasi praktikan dengan para siswa dan guru, gambaran awal dalam pelaksanaan langkah-langkah persiapan dan strategi yang akan diterapkan dalam pelaksanaan KBM.

Observasi dilakukan selama beberapa hari. Mahasiswa mengikuti guru pembimbing saat mengajar di kelas. Pengamatan berupa perangkat pembelajaran yang terdiri dari kurikulum, silabus, dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP). Sedangkan untuk proses pembelajaran terdiri dari membuka pelajaran, penyajian materi, metode pembelajaran, penggunaan bahasa, penggunaan waktu, gerak, cara memotivasi siswa, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media, bentuk dan cara evaluasi, menutup pelajaran. Sedangkan dalam perilaku siswa pengamatan berupa perilaku siswa di dalam kelas dan perilaku siswa di luar kelas.

Berikut adalah hasil observasi yang dilakukan di kelas XI TPHP dan XII TPHP yang berkaitan dengan kegiatan belajar mengajar :

- a. Kurikulum yang digunakan adalah KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan). Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam, mengabsen kehadiran siswa, menanyakan alasan siswa yang tidak berangkat kepada siswa yang lain. Membacakan tujuan pembelajaran. Menanyakan kepada siswa tentang yang diketahui tentang judul materi.
- b. Guru menggunakan metode pembelajaran dengan mengamati dan tanya jawab, ceramah
- c. Bahasa yang digunakan yaitu Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa
- d. Cara memotivasi siswa dengan memberikan tambahan pengetahuan hasil penelitian dari artikel yang berkaitan dengan semangat belajar siswa, memberikan gambaran nyata bahwa sikap di sekolah maupun materi di sekolah berkaitan dengan kehidupan bermasyarakat

- e. Teknik bertanya dan teknik penguasaan kelas menggunakan kalimat tanya yang santai dan tenang namun jelas dan ketika siswa mulai ramai, guru memberikan perintah untuk tenang dan memberikan motivasi siswa.

B. Pelaksanaan PPL

Tahapan ini merupakan tahapan yang sangat penting atau merupakan tahapan utama untuk mengetahui kemampuan praktikan dalam mengadakan pembelajaran di lapangan. Setiap praktikan diwajibkan mengajar minimal delapan kali tatap muka yang terbagi menjadi latihan mengajar terbimbing dan mandiri. Latihan mengajar terbimbing adalah latihan mengajar yang dilakukan praktikan dibawah bimbingan guru pembimbing, sedangkan latihan mengajar mandiri yaitu yang dilakukan di lapangan sebagaimana layaknya seorang guru bidang studi.

Dalam kegiatan praktik mengajar, praktikan dibimbing oleh guru pembimbing sesuai dengan jurusan masing-masing. Praktikan mengajar dengan pedoman kepada silabus dan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) yang telah dibuat sesuai dengan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) . Penyampaian materi dalam proses belajar mengajar diusahakan agar terlaksana secara sistematis dan sesuai dengan alokasi waktu yang tersedia.

1. Kegiatan Praktik Mengajar

Praktik mengajar merupakan pokok dalam pelaksanaan PPL. Praktikan terlibat langsung dalam proses pelaksanaan belajar mengajar di kelas dengan tujuan praktikan mempunyai pengalaman mengajar secara langsung. Praktikan diberi kesempatan untuk mengajar mata pelajaran Pengoperasian Alat di kelas XI TPHP 3 dan Mengelola Usaha di kelas XII TPHP 2. Dengan batas minimal mengajar 8 kali pertemuan, dirasa cukup bagi praktikan untuk dapat belajar mengajar dan belajar kompak dalam Tim melalui kegiatan PPL karena mahasiswa yang satu dengan mahasiswa yang lainnya harus bekerjasama dan saling membantu. Praktik mengajar yang dilaksanakan oleh masing-masing mahasiswa PPL sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan oleh guru pembimbing masing-masing.

Kegiatan praktik mengajar pada dasarnya merupakan wahana latihan mengajar sekaligus sarana membentuk kepribadian guru atau pendidik. Dalam kegiatan mengajar ini mahasiswa praktikan diharapkan dapat menggunakan keterampilan dan kemampuan yang telah diterima untuk menyampaikan materi. Kegiatan yang dilakukan dalam praktik mengajar adalah:

a. Kegiatan sebelum mengajar

Sebelum mengajar mahasiswa praktikan harus melakukan persiapan awal yaitu:

- 1) Mempelajari bahan yang akan diajarkan.
- 2) Menentukan metode yang paling tepat untuk bahan yang akan disampaikan.
- 3) Mempersiapkan media dan metode yang akan digunakan
- 4) Mempersiapkan perangkat pembelajaran (RPP, buku pegangan materi yang akan diajarkan, referensi yang dapat menunjang materi yang akan disampaikan).

b. Kegiatan selama mengajar

1) Membuka pelajaran

- a) Salam pembuka
- b) Menyiapkan kelas
- c) Presensi
- d) Memberikan motivasi
- e) Apersepsi

2) Pokok pembelajaran

- a) Menyampaikan materi
- b) Memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya (diskusi aktif dua arah)
- c) Menjawab pertanyaan siswa
- d) Memotivasi siswa untuk aktif di kelas

3) Menutup pelajaran

- a) Membuat kesimpulan
- b) Penugasan materi
- c) Memberi tugas dan evaluasi
- d) Salam penutup

2. Metode dan Media Pembelajaran

Dalam pelaksanaan mengajar metode pembelajaran yang digunakan yaitu dengan menerapkan metode penyampaian materi dengan teknik tanya jawab dan metode diskusi. Dalam pemberian materi diupayakan kondisi siswa dalam keadaan tenang dan kondusif agar memudahkan semua siswa dalam mencerna pelajaran yang disampaikan.

Penggunaan media dilakukan oleh praktikan memiliki maksud dan tujuannya adalah agar dalam penyampaian materi pelajaran kepada siswa menjadi lebih mudah dan jelas sehingga peserta didik akan lebih mudah dalam memahaminya. Sayangnya, penggunaan media pembelajaran di SMK N 1 Pandak ini lebih banyak menggunakan papan tulis dikarenakan belum adanya LCD proyektor di setiap kelas. Sehingga praktikan diharapkan mampu lebih kreatif dalam menyampaikan materi.

3. Evaluasi dan Bimbingan

Evaluasi pembelajaran kali ini dilakukan untuk mengukur keberhasilan belajar siswa, bagi siswa yang belum memenuhi KKM maka akan diadakan remedial. Praktikan melakukan evaluasi dengan memberikan soal-soal.

Guru pembimbing juga sangat berperan bagi praktikan, karena sebagai mahasiswa yang sedang berlatih mengajar, banyak sekali kekurangan dalam melaksanakan proses kegiatan belajar mengajar. Oleh karena itu umpan balik dan bimbingan dari guru pembimbing sangat dibutuhkan guna perbaikan pratikan.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, guru pembimbing dalam hal ini selalu memberi masukan-masukan dan evaluasi pada pratikan agar kiranya mahasiswa praktikan dapat mengetahui kesalahan dan kekurangannya sehingga dengan begitu harapannya mahasiswa pratikan dapat lebih baik dalam megajar.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Kegiatan PPL yang telah dilaksanakan mahasiswa praktikan berjalan dengan lancar dan sesuai dengan program yang telah dirumuskan. Hal ini didukung oleh faktor kerjasama antara mahasiswa praktikan, guru pembimbing dan pihak SMK N 1 Pandak yang menyambut baik PPL UNY 2016 ini. Guru pembimbing selalu memantau praktikan dalam setiap kegiatan mengajar di kelas. Hal yang diperhatikan tidak hanya cara mengajar, namun juga meliputi daya dukung yang lain yaitu, media pembelajaran, RPP, dan evaluasi belajar. Saran dan dukungan dari guru pembimbing memberikan manfaat yang membangun bagi praktikan sehingga praktikan berusaha membenahi kekurangan. Siswa dan siswi SMK N 1 Pandak juga bersikap terbuka ketika proses pembelajaran. Mereka terlihat lebih antusias ketika praktikan mengajar menggunakan metode dan media yang berbeda-beda sehingga kegiatan belajar-mengajar dapat berjalan dengan lancar.

Dalam menjalankan setiap program, praktikan tidak merasa kesulitan karena selalu melakukan bimbingan baik dengan guru maupun dosen. Begitu pula praktikan selalu berdiskusi dengan teman satu jurusan sehingga beban-beban tugas dapat terselesaikan dengan baik. Program-program yang terselesaikan sesuai rancangan yaitu.

1. Pembuatan perangkat mengajar

Program ini ditujukan untuk melengkapi berkas-berkas dalam mengajar. Praktikan mendapat pengalaman yang lebih banyak karena praktikan disipkan untuk menjadi guru yang sebenarnya. Perangkat mengajar dapat dibuat karena dukungan dari guru pembimbing disertai semangat praktikan dalam mengerjakannya.

2. Pembuatan media pembelajaran

Program ini terlaksana dengan baik sehingga dalam mengajar praktikan bisa menggunakan media pembelajaran yang sesuai.

3. Praktik mengajar

Kegiatan ini bisa dilaksanakan praktikan berkat dukungan guru pembimbing yang selalu memantau praktikan ketika mengajar di kelas. Antusiasme siswa-siswi SMK N 1 Pandak juga mendukung berjalannya praktik mengajar ini.

4. Penyusunan evaluasi belajar

Program ini ditujukan agar praktikan bisa mengetahui hasil belajar dari siswa. Dalam pembuatannya disesuaikan dengan materi yang sudah diajarkan.

Praktik Pengalaman Lapangan yang dilaksanakan praktikan di SMA N 1 Pandak dari awal penerjunan sampai penarikan dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan tujuan dan program karena dipersiapkan dengan matang. Tidak dipungkiri adanya dukungan dari guru, dosen, warga sekolah, dan teman-teman PPL UNY 2016 juga mampu menambah semangat dalam kegiatan PPL.

Kegiatan PPL memberikan banyak sekali manfaat bagi praktikan. Melalui PPL, praktikan dapat merasakan bagaimana menjadi guru yang sebenarnya. Berada di dalam kelas, mengelola kelas, dan menutup proses pembelajaran. Namun, ada pula hambatan yang dirasakan oleh praktikan. Manfaat dan hambatan PPL tersebut yaitu:

1. Manfaat PPL

Beberapa manfaat yang dirasakan praktikan selama mengikuti kegiatan PPL di SMK N 1 Pandak adalah:

- a. PPL memberikan pengalaman bagi praktikan untuk menjadi guru yang sebenarnya dalam kegiatan pembelajaran.
- b. PPL membantu praktikan dalam belajar mendidik siswa dengan menyesuaikan kurikulum yang digunakan di sekolah.
- c. PPL mengenalkan praktikan dengan keluarga baru yaitu warga sekolah SMK N 1 Pandak

- d. PPL mendorong praktikan agar bersikap dan bersifat layaknya seorang guru agar bisa memberi contoh yang baik kepada peserta didik.

2. Hambatan PPL

Hambatan yang ditemui praktikan selama kegiatan PPL diantaranya yaitu:

- a. Praktikan dianggap masih muda sehingga siswa menganggap praktikan sebagai teman belajar mereka, bukan sosok guru seperti yang mereka temui sehari-hari.
- b. Keadaan siswa di setiap kelas yang berbeda-beda menjadikan praktikan harus menerapkan metode belajar dan menggunakan media pembelajaran yang berbeda di setiap kelas.
- c. Siswa kadang tidak mengerjakan tugas yang diberikan oleh praktikan.

Beberapa hambatan tersebut dapat diselesaikan dengan mengkonsultasikan kepada guru pembimbing sehingga lama-kelamaan praktikan bisa memperbaiki dan menasehati siswa agar bisa memperhatikan praktikan PPL ketika mengajar di kelas. Dari manfaat dan hambatan yang dialami praktikan selama kegiatan PPL, praktikan lebih banyak mendapatkan manfaat. Jadi pada akhirnya, selama kegiatan PPL berlangsung, mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi dapat berjalan dengan lancar.

BAB III PENUTUP

A. Kesimpulan

Kegiatan PPL di SMK N 1 Pandak yang dilaksanakan selama kurang lebih 8 minggu memberikan banyak pengalaman bagi praktikan. Praktikan dapat mengajar di kelas sesungguhnya, membuat perangkat mengajar, dan evaluasi belajar. Selama mengajar, praktikan dihadapkan pada kondisi kelas yang berbeda kemampuan siswanya, sehingga praktikan belajar mengatasi kelas, mengelola kelas, dan menggunakan metode mengajar yang harus sesuai dengan keadaan siswa masing-masing kelas.

Kegiatan PPL dapat berjalan dengan lancar berkat dukungan dari dosen pembimbing, guru pembimbing, siswa-siswi SMK N 1 Pandak, seluruh warga sekolah, dan teman-teman PPL UNY 2016. Pelaksanaan program bisa sesuai dengan rancangan program awal. Pada intinya kegiatan PPL ini memberikan banyak bekal bagi praktikan agar siap menjadi guru yang sesungguhnya. Manfaat yang dirasakan lebih banyak dibandingkan dengan hambatan. Hambatan bisa terselesaikan dengan konsultasi baik dengan guru pembimbing, dosen pembimbing lapangan maupun dengan sesama teman PPL 2016 baik dari UNY maupun dari praktikan universitas lain.

B. Saran

Berdasarkan pelaksanaan PPL yang telah dilaksanakan mulai dari tanggal 18 Juli 2016 sampai 09 September 2016, ada beberapa saran yang praktikan sampaikan sebagai masukan yaitu:

1. Untuk Universitas Negeri Yogyakarta
 - a. Pihak UPPL sebaiknya memberikan pedoman yang jelas sebelum mahasiswa melakukan observasi ke sekolah.
 - b. Pihak UPPL sebaiknya memberikan fasilitas yang sebanding dengan kontribusi yang telah dibayarkan mahasiswa untuk keperluan PPL serta memberikan transparansi dana PPL.
 - c. Lebih meningkatkan komunikasi antara UNY dan SMK N 1 Pandak demi kemajuan dan keberhasilan program PPL serta kemajuan SMK N 1 Pandak
2. Untuk SMK N 1 Pandak
 - a. Perlunya media pembelajaran tepat guna yang saat ini banyak diperlukan di setiap kelas yaitu LCD Proyektor
 - b. Perlunya pendataan untuk surat-surat masuk yang ditujukan untuk SMK N 1 Pandak di ruang lobi

3. Untuk Mahasiswa
 - a. Mahasiswa lebih mempersiapkan diri baik fisik, mental, materi, dan keterampilan mengajar yang nantinya sangat diperlukan dalam mengajar.
 - b. Tetap menjalin komunikasi yang baik antar anggota kelompok PPL UNY 2016 maupun dengan warga SMK N 1 Pandak.
4. Untuk Program Studi Pendidikan Teknik Boga
 - a. Perlunya peninjauan secara berkala oleh dosen pembimbing terhadap praktikan di sekolah tempat PPL.

DAFTAR PUSTAKA

- Rini, Sri, dkk. 2008. Teknologi Pangan Jilid 2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Tim Penyusun Panduan PPL UNY. 2013. *Panduan PPL*. Yogyakarta: PP PPL dan PKL LPPMP UNY.

LAMPIRAN



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 : Sabila Rusyadi
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul NO. MAHASISWA : 13511241043
GURU PEMBIMBING : Taswanti, S.PdT DOSEN PEMBIMBING : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga : 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 - Upacara apel pagi pembukaan MPLS - Kerja bakti membersihkan perpustakaan - Kerja Bakti membersihkan laboratorium TPHP	- Upacara MPLS diikuti oleh guru, siswa, karyawan, dan mahasiswa, - Siswa mengikuti 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	- Melaksanakan 3s - Bertemu dengan guru pembimbing dan diskusi mengenai jadwal mengajar yang akan diambil - Mengamati guru pembimbing mengajar di kelas XII TPHP 1	- Mengambil jadwal setiap Hari Rabu dan mengajar di kelas XI TPHP 3 dan kelas XII TPHP 2
3	Rabu, 20/07/16	09.00-10.30 10.30-11.15	- Mengamati guru pembimbing mengajar di kelas XI THP 3 - Perkenalan dan pemberian materi yang akan diajarkan di kelas XI THP 3 pada mata pelajaran teknik pengoperasian alat	

4	Kamis, 21/07/16	09.00-11.00	- Menjaga perpustakaan dan melakukan pengecepan buku baru kurikulum 2013	- Mengecap buku-buku baru kurikulum 2013
5	Jum'at, 22/07/16	07.00-07.40 07.00-08.20 11.00-12.00 13.30-16.00	- Mengamati guru pembimbing mengajar di kelas XII TPHP 2 - Perkenalan dan pemberian materi pengantar proposal usaha di kelas XII TPHP 2 pada mata pelajaran Pengelolaan Usaha - Mengisi acara Masa Orientasi Siswa dan Pengenalan Sekolah Siswa Baru - Mengikuti <i>workshop</i> kurikulum 2013	- Selagi menunggu ibadah Sholat Jumat, Siswa baru khususnya yang putri diajak bermain untuk menguji kekompakan sesama kelompok selain itu, diajak untuk berdiskusi mengenai cita-cita

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru pembimbing

Mahasiswa

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

Taswanti, S.PdT
NIP : -

Sabila Rusyadi
NIM 13511241043



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	: Sabila Rusyadi
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA	: Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul	NO. MAHASISWA	: 13511241043
GURU PEMBIMBING	: Taswanti, S.PdT	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 presensi siswa - Melakukan bimbingan materi	- Mendata kehadiran siswa dengan berkunjung ke setiap kelas kemudian melakukan input data di komputer BK
2.	Selasa, 26/07/2016	06.30-07.15 08.00-14.00	- Melaksanakan piket 3S - Melakukan presensi siswa	- Mendata kehadiran siswa dengan berkunjung ke setiap kelas dari kelas X sampai kelas XII. Kemudian melakukan input data di komputer BK
3.	Rabu, 27/07/2016	07.15-11.15 13.15-14.45	- Mengajar kelas XI TPHP 3 - Mengajar XII TPHP 2	- Materi teori macam teknik penggorengan - Materi sistematika proposal
4.	Kamis, 28/07/2016	08.00-14.00	- Piket Perpustakaan	- Melakukan pengecapan buku-buku baru
5.	Jumat, 29/07/2016	06.30-07.15 09.30-10.00	- Melaksanakan piket 3S - Diskusi dengan guru pembimbing	- Melakukan <i>sharing</i> /diskusi materi dan suasana kelas

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru pembimbing

Mahasiswa

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

Taswanti, S.PdT
NIP : -

Sabila Rusyadi
NIM 13511241043



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	: Sabila Rusyadi
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA	: Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul	NO. MAHASISWA	: 13511241043
GURU PEMBIMBING	: Taswanti, S.PdT	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 pengecekan buku-buku baru
3.	Rabu, 03/08/2016	07.15-11.15 11.15-12.00 13.15-14.45	- Mengajar di kelas XI TPHP 3 - Bimbingan materi dengan guru pembimbing - Mengajar di kelas XII TPHP 2	- Teori tentang teknik penggorengan - Materi sistematika proposal
4.	Kamis, 04/08/2016	08.00-14.00	- Piket Tata Usaha	- Input data Siswa baru
5.	Jumat, 05/08/2016	06.30-07.15 07.15-11.00	- Piket 3S - Piket jaga lobby	- Piket lobby meliputi kegiatan pemberian surat ijin keluar/masuk siswa, mengantarkan tugas-tugas yang dititipkan guru untuk siswa, dan pemberian informasi untuk tamu

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru pembimbing

Mahasiswa

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

Taswanti, S.PdT
NIP : -

Sabila Rusyadi
NIM 13511241043



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	: Sabila Rusyadi
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA	: Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul	NO. MAHASISWA	: 13511241043
GURU PEMBIMBING	: Taswanti, S.PdT	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	- Piket BK	- Melakukan presensi siswa dengan berkeliling ke setiap kelas dan melakukan input ke dalam komputer BK
2.	Selasa, 09/08/2016	08.00-14.00	- Piket Perpustakaan	- Melakukan pelabelan buku-buku baru
3.	Rabu, 10/08/2016	07.15-11.15 11.15-12.00 13.15-14.45	- Mengajar di kelas XI TPHP 3 - Bimbingan materi dengan guru pembimbing - Mengajar di kelas XII TPHP 2	- Praktek membuat widaran dan donat - Materi sistematika proposal
4.	Kamis, 11/08/2016	08.00-14.00	- Piket Tata Usaha	- Input data siswa baru
5.	Jumat, 12/08/2016	06.30-07.15 07.15-11.00	- Piket 3S - Piket jaga lobby	- Piket lobby meliputi kegiatan pemberian surat ijin keluar/masuk siswa, mengantarkan tugas-tugas yang dititipkan guru untuk siswa, dan pemberian informasi untuk tamu

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru pembimbing

Mahasiswa

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

Taswanti, S.PdT
NIP : -

Sabila Rusyadi
NIM 13511241043



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	: Sabila Rusyadi
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA	: Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul	NO. MAHASISWA	: 13511241043
GURU PEMBIMBING	: Taswanti, S.PdT	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, 15/08/2016	08.00-14.00	- Piket BK	- Melakukan presensi siswa dengan berkeliling ke setiap kelas dan melakukan input ke dalam komputer BK
2.	Selasa, 16/08/2016	08.00-14.00	- Piket Perpustakaan	- Membersihkan rak buku dan menata buku-buku baru ke dalam rak yang telah dibersihkan
3.	Rabu, 17/08/2016	16.00-17.30	- Upacara penurunan bendera	- Mendampingi siswa-siswi mengikuti upacara penurunan bendera di lapangan Pijenan
4.	Kamis, 18/08/2016	08.00-14.00	- Piket Tata Usaha	- Input data guru dan karyawan
5.	Jumat, 19/08/2016	06.30-07.15 07.15-11.00	- Piket 3S - Piket jaga lobby	- Piket lobby meliputi kegiatan pemberian surat ijin keluar/masuk siswa, mengantarkan tugas-tugas yang dititipkan guru untuk siswa, dan pemberian informasi untuk tamu

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru pembimbing

Mahasiswa

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

Taswanti, S.PdT
NIP : -

Sabila Rusyadi
NIM 13511241043



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	: Sabila Rusyadi
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA	: Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul	NO. MAHASISWA	: 13511241043
GURU PEMBIMBING	: Taswanti, S.PdT	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 BK	- Melakukan presensi siswa dengan berkeliling ke setiap kelas dan melakukan input ke dalam komputer BK
2.	Selasa, 23/08/2016	08.00-14.00	- Piket Perpustakaan	- Membersihkan rak buku dan menata buku-buku baru ke dalam rak yang telah dibersihkan
3.	Rabu, 24/08/2016	07.15-11.15 11.15-12.00 13.15-14.45	- Mengajar di kelas XI TPHP 3 - Bimbingan materi dengan guru pembimbing - Mengajar di kelas XII TPHP 2	- Praktek membuat widaran dan donat - Materi sistematika proposal
4.	Kamis, 25/08/2016	08.00-14.00	- Piket Tata Usaha	- Input data guru dan karyawan
5.	Jumat, 26/08/2016	06.30-09.00 09.00-11.00	- Senam - Piket jaga lobby	- Piket lobby meliputi kegiatan pemberian surat ijin keluar/masuk siswa, mengantarkan tugas-tugas yang dititipkan guru untuk siswa, dan pemberian informasi untuk tamu

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru pembimbing

Mahasiswa

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

Taswanti, S.PdT
NIP : -

Sabila Rusyadi
NIM 13511241043



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	: Sabila Rusyadi
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA	: Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul	NO. MAHASISWA	: 13511241043
GURU PEMBIMBING	: Taswanti, S.PdT	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 BK	- Melakukan presensi siswa dengan berkeliling ke setiap kelas dan melakukan input ke dalam komputer BK
2.	Selasa, 30/08/2016	08.00-14.00	- Piket Perpustakaan	- Melakukan pelabelan
3.	Rabu, 31/08/2016	07.15-11.15 11.15-12.00 13.15-14.45	- Mengajar di kelas XI TPHP 3 - Bimbingan materi dengan guru pembimbing - Mengajar di kelas XII TPHP 2	- Praktek membuat Sosis isi ayam dan Apem - Ulangan harian
4.	Kamis, 01/09/2016	08.00-14.00	- Piket Tata Usaha	- Melakukan penyetempelan surat keputusan
5.	Jumat, 02/09/2016	06.30-07.15 07.15-11.00	- Piket 3S - Piket jaga lobby	- Piket lobby meliputi kegiatan pemberian surat ijin keluar/masuk siswa, mengantarkan tugas-tugas yang dititipkan guru untuk siswa, dan pemberian informasi untuk tamu

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru pembimbing

Mahasiswa

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

Taswanti, S.PdT
NIP : -

Sabila Rusyadi
NIM 13511241043



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	: Sabila Rusyadi
ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA	: Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul	NO. MAHASISWA	: 13511241043
GURU PEMBIMBING	: Taswanti, S.PdT	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 BK	- Melakukan presensi siswa dengan berkeliling ke setiap kelas dan melakukan input ke dalam komputer BK
2.	Selasa, 06/09/2016	08.00-14.00	- Piket Perpustakaan	- Melakukan pelabelan
3.	Rabu, 07/09/2016	07.15-11.15 11.15-12.00	- Mengajar di kelas XI TPHP 3 - Bimbingan materi dengan guru pembimbing	- Praktek membuat Sosis isi ayam dan Apem
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

Guru pembimbing

Mahasiswa

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

Taswanti, S.PdT
NIP : -

Sabila Rusyadi
NIM 13511241043



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

NPma.1

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Mahasiswa : Sabila Rusyadi

Pukul :

NO. Mahasiswa : 13511241043

Tempat praktik: SMK Negeri 1 Pandak

TGL. Observasi :

Fak/Jur/Prodi : FT/PTBB/PT. Boga

No.	Aspek Yang Diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	A. Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP)	Silabus dan RPP yang dibuat oleh guru sudah mengacu pada Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP)
	2. Silabus	Silabus yang dibuat oleh guru lengkap dan sudah mencantumkan pendidikan karakter.
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	RPP yang dibuat oleh guru lengkap dan sudah mencantumkan pendidikan karakter. Pada kegiatan inti sudah mencakup eksplorasi, elaborasi dan konfirmasi.
2.	B. Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	1. Membuka pelajaran diawali dengan berdoa, menanyakan kehadiran siswa dan apersepsi. 2. Membuka pelajaran sudah cukup bagus dengan memberikan motivasi kepada siswa sehingga siswa lebih antusias untuk belajar. 3. Apersepsi tentang materi pembelajaran sudah baik 4. Menyampaikan tujuan pembelajaran kegiatan membuka pelajaran.
	2. Penyajian materi	1. Penyajian materi sesuai dengan RPP 2. Penyajian materi sesuai dengan buku guru 3. Penyajian materi baik, hal ini terlihat ketika pembelajaran guru sudah



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

NPma.1

Universitas Negeri Yogyakarta

		terlihat menguasai materi pembelajaran. 1. Ditanyakan kepada peserta didik apakah sudah mengerti apa yang diajari
	3. Metode pembelajaran	4. Ceramah, tanya jawab, mendikte, dan menulis di papan tulis
	4. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa saat pembelajaran yaitu menggunakan bahasa Indonesia dan sedikit campuran bahasa daerah
	5. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu efektif sesuai dengan waktu yang dibuat pada RPP
	6. Gerak	Guru tidak hanya diam ditempat tetapi berpindah mengawasi setiap siswa.
	7. Cara memotivasi siwa	Guru memotivasi siswa dengan perkataan baik dan memancing siswa untuk menjawab pertanyaan tentang materi yang di ajarkan.
	8. Tekhnik bertanya	1. Guru bertanya kepada siswa secara umum maupun menunjuk salah satu siswa tentang materi yang sedang dibahas. 2. Guru memancing siwa agar bertanya mengenai apa yang telah dipelajarinya
	1. Teknik penguasaan kelas	1. Guru sudah baik, selalu ada penegasan yang baik yang diberikan kepada peserta didik dan kadang-kadang diselingi dengan cerita.
	2. Penggunaan media	Guru menggunakan papan tulis sebagai media penyampaian materi
	3. Bentuk dan cara evaluasi	Guru melakukan evaluasi tidak hanya saat akhir pembelajaran melainkan saat kegiatan atau proses pembelajaran berlangsung.



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

NPma.1

Universitas Negeri Yogyakarta

	4. Menutup pelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketika menutup pembelajaran guru melakukan evaluasi dan menyampaikan kesimpulan dari materi yang disampaikan selama proses pembelajaran. 2. Guru memberi tugas untuk mempelajari materi yang akan dipelajari minggu depan 3. Menutup pembelajaran dengan melakukan doa bersama
3.	C. Perilaku siswa	
	Perilaku peserta di dalam kelas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa selalu menyimak dan memperhatikan apa yang disampaikan oleh guru, siswa merespon setiap perintah yang diberikan guru. 2. Beberapa siswa terlihat tidak bisa diam di tempat duduk dan memilih berjalan-jalan menuju bangku temannya
	Perilaku peserta di luar kelas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perilaku siswa diluar kelas cukup sopan, selalu menyapa guru, menjabat tangan dan menghormati orang lain 3. Perilaku siswa yang terlihat ketika berada di luar kelas adalah kebanyakan siswa belanja jajanan di depan sekolah dan di kantin

Guru Pembimbing

Yogyakarta, 2016
Mahasiswa

Taswanti, S.PdT

Sabila Rusyadi

NIP. -

NIM. 11416241022



Universitas Negeri Yogyakarta

**FORMAT OBSERVASI
KONDISI SEKOLAH**

NPma.2

untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Pandak
ALAMAT SEKOLAH : Gilangharjo, Pandak, Bantul
NAMA MAHASISWA : Sabila Rusyadi
NOMOR MAHSISWA : 13511241043
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 representatif 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	Cukup

		Proyektor perlu meminjam dari gudang	
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 papan mekanisme 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 (Peleton Inti), Pencak silat, 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 tulis ilmiah 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 kamar mandi dan 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

NIP. 19700705 199303 2 005

Sabila Rusyadi

NIM.13511241043



KALENDER AKADEMIK TAHUN 2016/2017 SMK N 1 PANDAK

Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul

F/751/WAKA 01/4
02 Januari 2015



KALENDER PENDIDIKAN SMK NEGERI 1 PANDAK TAHUN PELAJARAN 2016/2017



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

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

Legenda:

- : UAS/UKK teori
- : Porsenitas
- : Penerimaan LHB
- : Hardiknas
- : Libur Urnum
- : (Hari Guru Nas)
- : UKK Praktik

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 18 minggu efektif)

Legenda:

- : 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

Bantul, 18 Juli 2016
 Kepala Sekolah,
SMK N 1 PANDAK
 Drs. BAMBANG SUSILA
 NIP. 19590320 198603 1007

Keterangan :

<p>1 s.d. 9 Juli 2016 : Libur Kenalkan kelas</p> <p>6 dan 7 Juli 2016 : Hari Besar Idul Fitri 1437 H</p> <p>11 s.d. 16 Juli 2016 : Hari-hari pertama masuk sekolah</p> <p>18 s.d. 20 Juli 2016 : Hari-hari pertama masuk sekolah</p> <p>17 Agustus 2016 : HUT Kemerdekaan RI</p> <p>12 September 2016 : Hari Besar Idul Adha 1437 H</p> <p>2 Oktober 2016 : Tahun Baru Hijriyah 1438 H</p> <p>25 November 2016 : Hari Guru Nasional</p> <p>1 s.d. 8 Desember 2016 : Ulangan Akhir Semester</p>	<p>12 Desember 2016 : Maulid Nabi Muhammad SAW 1438 H</p> <p>14 s.d. 16 Desember 2016 : Porsenitas</p> <p>17 Desember 2016 : Penerimaan Laporan Hasil Belajar (LHB)</p> <p>19 s.d. 31 Des 2016 : Libur Semester Casal</p> <p>25 Desember 2016 : Hari Natal 2016</p> <p>1 Januari 2017 : Tahun Baru 2017</p> <p>20 s.d. 28 Maret 2017 : Ujian Sekolah</p> <p>3 s.d. 6 April 2017 : UN SMA/SMK/SLALB (Utama) untuk PBT</p> <p>3 s.d. 6 dan 10 s.d. 11 April 17 : UN SMA/SMK/SLALB (Utama) untuk CBT</p>
--	---

kelas XII TPII-1 7 x kelas x APTK-2 5 x

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

Nama : Sabila Rusyadi

Mata Pelajaran : Pengoperasian alat (XI TPHP 3)

Mengelola Usaha (XII TPHP 2)

Jam mengajar perminggu 7 jam

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

PPL UNY 2014

Lampiran Penilaian
SMK Negeri 1 Pandak Tahun Ajaran 2016/2017

Mata Pelajaran : Mengelola Usaha
 Kelas : XII TPHP 2
 Semester : Gasal
 Materi : Menyusun Proposal Usaha

NO.	NAMA	PENILAIAN KOGNITIF		PENILAIAN AFEKTIF	NILAI RATA-RATA
		Tugas 1	UH 1		
1	Aminatul Alifah	96	87	82	88
2	Annisa Putri Cahyaningrum	80	68	78	75
3	Arin Pratiwi	94	88	82	88
4	Dian Prastiwi			82	82
5	Dwi Kristanti	94	80	82	85
6	Eni Kristina	86	86	78	83
7	Erlin Fiferiyani	98	88	82	89
8	Feti Lestari	90	81	82	84
9	Istihalimah	92	81	82	85
10	Istiningsih		44	82	63
11	Khoirul Amanah	94	84	82	87
12	Lisa Siti Halimah	88	73	82	81
13	Meiana Dwi Wulandari	92	69	82	81
14	Nofia	86	82	82	83
15	Nunung Widiastuti	90	83	82	85
16	Nur Astrimah	96	82	78	85
17	Purwanti	92	86	85	88
18	Rahayu Nur Santi	90	83	82	85
19	Rimaniyanti	98	86	82	89
20	Riyani Widiyastuti	92	71	82	82
21	Runi Ari Anjani	94	78	82	85
22	Saneta Hingga Pratiwi	90	85	82	86
23	Septiana Nurhastuti	96	83	85	88
24	Sinta Anistya			85	85
25	Sinta Bela	94	84	82	87
26	Sintia Lestari Ningsih	94	84	82	87
27	Sri Dwi Retnaningsih	94	79	82	85
28	Turni	98	88	82	89
29	Vricqy Wulan May	85	61	78	75
30	Yuni Nurmawanti	94	87	82	88
RATA-RATA KELAS					83

Lampiran Penilaian
SMK Negeri 1 Pandak Tahun Ajaran 2016/2017

Mata Pelajaran : Pengoperasian Alat

Kelas : XI TPHP 3

Semester : Gasal

Materi : **Menerapkan prosedur penggorengan dengan metode Deep Frying dan Shallow Frying**

NO.	NAMA	PENILAIAN PSIKOMOTORIK			PENILAIAN KOGNITIF	PENILAIAN AFEKTIF	NILAI RATA-RATA	
		Praktik 1	Praktik 2	TOTAL	Tes			
1	Andriani Kusumawati	85	90	88	90	82	87	
2	Anita Madya Pangesti	85	90	88	82	82	84	
3	Devi Krismawanti	85	90	88		82	85	
4	Dita Ervani	90	85	88	95	82	88	
5	Erma Kiswanti	85	90	88	85	82	85	
6	Erni Istiarini	90	85	88	95	82	88	
7	Iin Septiani	90	85	88	95	82	88	
8	Imella Ningrum	90	85	88		82	85	
9	Indri Nur Azizah	90	85	88	82	82	84	
10	Kristi Indriyanti	85	90	88	85	82	85	
11	Leni Ristanti	85	90	88	90	82	87	
12	Maharanie Safutrie	90	85	88	90	82	87	
13	Nur Anisa	85	90	88	72	82	81	
14	Puji Lestari	85	90	88	90	82	87	
15	Puspita Sari	90	85	88	92	82	87	
16	Sasi Nayogyani	85	90	88	90	82	87	
17	Trismi Lestari	85	90	88	90	82	87	
18	Trisna Arimbi	90	85	88	92	82	87	
19	Uswatun Khasanah A	90	85	88	89	82	86	
20	Windiana	90	85	88	92	82	87	
21	Yekti Hayuning Tyas	85	90	88	95	82	88	
	RATA-RATA KELAS							86

LAMPIRAN FOTO



gambar 1 Suasana Praktik kelas XI TPHP 3



gambar 2 Suasana saat Ulangan Harian kelas XII TPHP 2



gambar 3 Foto Sebelum senam Jumat Sehat

Daftar Hadir
SMK Negeri 1 Pandak Tahun Ajaran 2016/2017

Mata Pelajaran : Pengoperasian Alat
Tahun Ajaran : 2016/2017

Kelas : XI TPHP 3
Semester : Gasal

NO.	NAMA	JULI	AGUSTUS				SEPTEMBER
		27/07/16	03/08/16	10/08/16	24/08/16	31/08/16	07/09/16
1	Andriani Kusumawati	•	•	•	•	•	•
2	Anita Madya Pangesti	•	•	•	•	•	•
3	Devi Krismawanti	•	•	•	•	•	S
4	Dita Ervani	•	•	•	•	•	•
5	Erma Kiswanti	•	•	•	•	•	•
6	Erni Istiarini	•	•	•	•	•	•
7	Iin Septiani	•	•	•	•	•	•
8	Imella Ningrum	•	•	•	•	•	S
9	Indri Nur Azizah	•	•	•	•	•	•
10	Kristi Indriyanti	•	•	•	•	•	•
11	Leni Ristanti	•	•	•	•	•	•
12	Maharanie Safutrie	•	•	•	•	•	•
13	Nur Anisa	•	•	•	•	•	•
14	Puji Lestari	•	•	•	•	•	•
15	Puspita Sari	•	•	•	•	•	•
16	Sasi Nayogyani	•	•	•	•	•	•
17	Trismi Lestari	•	•	•	•	•	•

18	Trisna Arimbi
19	Uswatun Khasanah A
20	Windiana
21	Yekti Hayuning Tyas

L = 0
P = 21
Jumlah = 21

Yogyakarta, 09 September 2016
Guru Mata Pelajaran

Taswanti, S.PdT
NIP. -

Daftar Hadir
SMK Negeri 1 Pandak Tahun Ajaran 2016/2017

Mata Pelajaran : Mengelola Usaha
Tahun Ajaran : 2016/2017

Kelas : XII TPHP 2
Semester : Gasal

NO.	NAMA	JULI	AGUSTUS				SEPTEMBER
		27/07/16	03/08/16	10/08/16	24/08/16	31/08/16	07/09/16
1	Aminatul Alifah	•	•	•	•	•	•
2	Annisa Putri Cahyaningrum	•	•	•	•	•	•
3	Arin Pratiwi	•	•	•	•	•	•
4	Dian Pratiwi	•	•	•	•	S	•
5	Dwi Kristanti	•	•	•	•	•	•
6	Eni Kristina	S	•	•	•	•	•
7	Erlin Fiferiyani	•	•	•	•	•	•
8	Feti Lestari	•	•	•	•	•	•
9	Istihalimah	•	•	•	•	•	•
10	Istiningsih	•	•	•	•	•	•
11	Khoirul Amanah	•	•	•	•	•	•
12	Lisa Siti Halimah	•	•	•	•	•	•
13	Meiana Dwi Wulandari	•	•	•	•	•	•
14	Nofia	•	•	•	•	•	•
15	Nunung Widiastuti	•	•	•	•	•	•
16	Nur Astrimah	•	•	•	•	•	•

17	Purwanti
18	Rahayu Nur Santi
19	Rimaniyanti
20	Riyani Widiyastuti
21	Runi Ari Anjani
22	Saneta Hingga Pratiwi
23	Septiana Nurhastuti
24	Sinta Anistya	S	.	.	.	A	.
25	Sinta Bela
26	Sintia Lestari Ningsih
27	Sri Dwi Retnaningsih
28	Turni
29	Vricqy Wulan May
30	Yuni Nurmawanti

L = 0
P = 30
Jumlah = 30

Yogyakarta, 09 September 2016
Guru Mata Pelajaran

Taswanti, S.PdT
NIP.-

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Program Keahlian	: Teknik Hasil Pertanian
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Pengoperasian alat
Kelas/ Semester	: XI / 1
Pertemuan ke-	: 1
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit
KKM	: 75
Karakter	: Rasa ingin tahu, tanggung jawab
Standar Kompetensi	: Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas
Kompetensi Dasar	: Menerapkan teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian

Indikator :

Peserta didik dapat :

1. Menjelaskan pengertian penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan penyangraian
2. Menjelaskan informasi tentang aspek teknik penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan penyangraian

I . Tujuan Akhir Pembelajaran (TPO)

Peserta didik mampu menerapkan prinsip penggorengan dengan *deep frying*, *shallow frying*, dan menyangrai pada beberapa jenis makanan

II. Tujuan Antara / *Enabling Objective* (EO)

1. Peserta didik mampu menjelaskan pengertian penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan penyangraian
2. Peserta didik mampu menjelaskan informasi tentang aspek teknik penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan penyangraian

III . Materi Pembelajaran

1. Pengertian penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan menyangrai
2. Aspek teknik penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan menyangrai

IV. Metode Pembelajaran

- Diskusi dan menonton video

NO.	KEGIATAN GURU	KEGIATAN PESERTA DIDIK	PENGORGANISASIAN	
			PESERTA	ALOKASI WAKTU
1.	A. Kegiatan Awal/Pembukaan <ul style="list-style-type: none"> • Salam pembuka • Mengabsen siswa • Melakukan cek kebersihan kelas • Menginformasikan KD teknik penggorengan • Memberikan apersepsi • Memberikan motivasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjawab salam • Memperhatikan penjelasan guru • Menjawab pertanyaan guru 	K	10'
2.	B. Kegiatan Inti Eksplorasi <ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan pengertian penggorengan <i>deep frying</i>, <i>shallow frying</i>, dan penyangraian • Menjelaskan informasi tentang aspek teknik penggorengan <i>deep frying</i>, <i>shallow frying</i>, dan penyangraian Elaborasi <ul style="list-style-type: none"> • Mengajak peserta didik untuk mengamati video yang diputar • Mendiskusikan video yang diputar Konfirmasi Membimbing siswa untuk menarik kesimpulan tentang materi yang dipelajari	<ul style="list-style-type: none"> • Mendengarkan • Melihat video • Mengamati Video • Mendiskusikan video 	K I K	4x45' / 200'
3.	C. Kegiatan Akhir/Penutup <ul style="list-style-type: none"> • Membantu siswa untuk membuat simpulan pembelajaran • Memberikan evaluasi formatif • Memberi tugas membuat laporan praktik • Salam 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan hasil pembelajaran • Menjawab pertanyaan guru • Mencatat tugas • Menjawab salam 	KL I	15'
	Jumlah		225'	

Keterangan :

- K : Klasikal
I : Individual
KL : Kelompok

VI. Sumber Belajar

A. Alat

LCD, papan tulis

B. Sumber Belajar

handout

VI . Penilaian

- Penilaian sikap (afektif) terhadap karakter disiplin
- Penilaian ketrampilan (psikomotorik) dalam praktik
- Perangkat penilaian terlampir.
- Tindak Lanjut Hasil Penilaian (misalnya: Remedial, Pengayaan atau Percepatan)
- Siswa yang belum mampu akan diadakan program remedial dan siswa yang telah mampu diadakan program pengayaan .

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Taswanti, S.PdT
NIP.

Pandak, 27 Juli 2016
Guru PPL mata pelajaran

Sabila Rusyadi
NIM. 13511241043

Lampiran Penilaian

Penilaian Kognitif Skill

1. Apa yang kalian ketahui dari teknik memasak *deep frying*, *shallow frying*, dan menyangrai?

Jawab :

- *Deep Frying* adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak yang banyak hingga bahan makanan benar – benar terendam oleh minyak atau lemak dengan suhu tinggi.
- *Shallow Frying* adalah teknik memasak bahan makanan dalam jumlah kecil dengan menggunakan sedikit lemak dalam wajan datar dengan temperatur antara 150-170 derajat Celcius
- Menyangrai/*Roasting*, adalah teknik memasak dengan cara memanggang bahan makanan yang hendak dimatangkan dengan menggunakan lemak atau minyak yang berasal dari bahan makanan itu sendiri

2. Bagaimana teknik yang tepat dalam menggoreng dengan cara *deep frying*, *shallow frying*, dan menyangrai ?

Jawab :

- Teknik menggoreng dengan cara *deep frying*
 - a. Memanaskan wajan penggorengan sebelum memasukkan bahan makanan
 - b. Nyala api tinggi
 - c. Menggunakan minyak yang banyak
 - d. Tidak memasukkan bahan makanan terlalu banyak karena akan mengurangi suhu minyak
- Teknik menggoreng dengan cara *shallow frying*
 - a. Selalu memanaskan pan atau grill sebelum digunakan
 - b. Pilih lemak atau minyak yang akan digunakan sesuai dengan jenis hidangan.
 - c. Hindari penggunaan lemak yang nilai asapnya rendah, seperti butter yang tidak bening.
 - d. Minimumkan penggunaan minyak atau lemak, hanya cukup agar bahan makanan tidak menempel pada pan.
 - e. Semua bahan sebaiknya dalam keadaan kering
 - f. Tepungi bahan makanan mendadak, apabila telah lembab maka tepung akan menempel di wajan.
 - g. Beri bumbu sebelum bahan makanan dimasak
 - h. Balik bahan makanan satu kali saja.
- Teknik menyangrai (*Roasting* pada tempat terbuka)
 - a. Memanaskan penggorengan terlebih dahulu
 - b. Mengaduk-aduk bahan makanan agar panas merata

Standar kompetensi	Kompetensi Dasar	Indikator	Aspek					Jumlah Soal
			C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	
Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas	Menerapkan teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan menyangraai	Menjelaskan pengertian penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian	1					1
		Menjelaskan informasi tentang aspek teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian		2				1
								4

A. Penilaian afektif Skill

Nama Siswa : _____

No	Aspek yang dinilai	Skor				Nilai
		0	1	2	3	
1	Menanggapi pendapat orang lain selama proses pembelajaran					
2	Mengajukan pertanyaan selama proses pembelajaran					
3	Menyampaikan ide/pendapat selama proses pembelajaran					
Total						

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 1

Skor 0 = Tidak memberikan pendapat

Skor 1 = Memberikan tanggapan tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Memberikan tanggapan yang kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Memberikan tanggapan sesuai pokok permasalahan

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 2

Skor 0 = Tidak mengajukan pertanyaan

Skor 1 = Mengajukan pertanyaan tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Mengajukan pertanyaan kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Mengajukan pertanyaan sesuai pokok permasalahan

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 3

Skor 0 = Tidak memberikan pendapat

Skor 1 = Mengajukan pendapat tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Mengajukan pendapat kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Mengajukan pendapat sesuai pokok permasalahan

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Taswanti, S.PdT
NIP.

Pandak, 27 Juli 2016
Guru PPL mata pelajaran

Sabila Rusyadi
NIM. 13511241043

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Program Keahlian	: Teknik Hasil Pertanian
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Pengoperasian alat
Kelas/ Semester	: XI / 1
Pertemuan ke-	: 2
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit
KKM	: 75
Karakter	: Rasa ingin tahu, tanggung jawab
Standar Kompetensi	: Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas
Kompetensi Dasar	: Menerapkan teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian

Indikator :

Peserta didik dapat :

1. Menjelaskan pengertian penggorengan *deep frying*
2. Menjelaskan informasi tentang aspek teknik penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan penyangraian
3. Mengidentifikasi peralatan yang digunakan pada teknik penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan penyangraian
4. Menjelaskan perubahan bahan pangan selama proses penggorengan

I . Tujuan Akhir Pembelajaran (TPO)

Peserta didik mampu menerapkan prinsip penggorengan dengan *deep frying*, *shallow frying*, dan menyangrai pada beberapa jenis makanan

II. Tujuan Antara / *Enabling Objective* (EO)

1. Peserta didik mampu menjelaskan pengertian penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan penyangraian
2. Peserta didik mampu menjelaskan informasi tentang aspek teknik penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan penyangraian
3. Peserta didik mampu mengidentifikasi peralatan yang digunakan pada teknik penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan penyangraian
4. Peserta didik mampu menjelaskan perubahan bahan pangan selama proses penggorengan

III . Materi Pembelajaran

1. Pengertian penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan menyangrai
2. Aspek teknik penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan menyangrai
3. Peralatan menggoreng *deep frying*, *shallow frying*, dan menyangrai

Keterangan :

- K : Klasikal
I : Individual
KL : Kelompok

VI. Sumber Belajar

A. Alat

LCD, papan tulis

B. Sumber Belajar

handout

VI . Penilaian

- Penilaian sikap (afektif) terhadap karakter disiplin
- Penilaian ketrampilan (psikomotorik) dalam praktik
- Perangkat penilaian terlampir.
- Tindak Lanjut Hasil Penilaian (misalnya: Remedial, Pengayaan atau Percepatan)
- Siswa yang belum mampu akan diadakan program remedial dan siswa yang telah mampu diadakan program pengayaan .

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Taswanti, S.PdT
NIP.

Pandak, 03 Agustus 2016
Guru PPL mata pelajaran

Sabila Rusyadi
NIM. 13511241043

Lampiran Penilaian

Penilaian Kognitif Skill

1. Apa yang kalian ketahui dari teknik memasak *deep frying*, *shallow frying*, dan menyangrai?

Jawab :

- *Deep Frying* adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak yang banyak hingga bahan makanan benar – benar terendam oleh minyak atau lemak dengan suhu tinggi.
 - *Shallow Frying* adalah teknik memasak bahan makanan dalam jumlah kecil dengan menggunakan sedikit lemak dalam wajan datar dengan temperatur antara 150-170 derajat Celcius
 - Menyangrai/*Roasting*, adalah teknik memasak dengan cara memanggang bahan makanan yang hendak dimatangkan dengan menggunakan lemak atau minyak yang berasal dari bahan makanan itu sendiri
2. Bagaimana teknik yang tepat dalam menggoreng dengan cara *deep frying*, *shallow frying*, dan menyangrai ?

Jawab :

- Teknik menggoreng dengan cara *deep frying*
 - a. Memanaskan wajan penggorengan sebelum memasukkan bahan makanan
 - b. Nyala api tinggi
 - c. Menggunakan minyak yang banyak
 - d. Tidak memasukkan bahan makanan terlalu banyak karena akan mengurangi suhu minyak
 - Teknik menggoreng dengan cara *shallow frying*
 - a. Selalu memanaskan pan atau grill sebelum digunakan
 - b. Pilih lemak atau minyak yang akan digunakan sesuai dengan jenis hidangan.
 - c. Hindari penggunaan lemak yang nilai asapnya rendah, seperti butter yang tidak bening.
 - d. Minimumkan penggunaan minyak atau lemak, hanya cukup agar bahan makanan tidak menempel pada pan.
 - e. Semua bahan sebaiknya dalam keadaan kering
 - f. Tepungi bahan makanan mendadak, apabila telah lembab maka tepung akan menempel di wajan.
 - g. Beri bumbu sebelum bahan makanan dimasak
 - h. Balik bahan makanan satu kali saja.
 - Teknik menyangrai (*Roasting* pada tempat terbuka)
 - a. Memanaskan penggorengan terlebih dahulu
 - b. Mengaduk-aduk bahan makanan agar panas merata
3. Peralatan apa saja yang digunakan dalam menggoreng dengan cara *deep frying*, *shallow frying*, dan menyangrai?

Jawab:

- Peralatan *deep frying* : kompor, wajan, spatula, serok penggorengan
- Peralatan *shallow frying* : kompor, wajan/teflon, spatula
- Peralatan menyangrai : kompor, wajan, spatula

4. Perubahan apa yang terjadi saat kita menyangrai biji kopi?

Jawab :

Biji berubah warna menjadi pucat, kemudian kuning keemasan, dan terakhir berwarna kecoklatan

Standar kompetensi	Kompetensi Dasar	Indikator	Aspek					Jumlah Soal
			C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	
Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas	Menerapkan teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan menyangrai	Menjelaskan pengertian penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian	1					1
		Menjelaskan informasi tentang aspek teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian		2				1
		Mengidentifikasi peralatan yang digunakan pada teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian			3			1

		Menjelaskan perubahan bahan pangan selama proses penggorengan				4		1
								4

A. Penilaian afektif Skill

Nama Siswa : _____

No	Aspek yang dinilai	Skor				Nilai
		0	1	2	3	
1	Menanggapi pendapat orang lain selama proses pembelajaran					
2	Mengajukan pertanyaan selama proses pembelajaran					
3	Menyampaikan ide/pendapat selama proses pembelajaran					
Total						

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 1

Skor 0 = Tidak memberikan pendapat

Skor 1 = Memberikan tanggapan tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Memberikan tanggapan yang kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Memberikan tanggapan sesuai pokok permasalahan

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 2

Skor 0 = Tidak mengajukan pertanyaan

Skor 1 = Mengajukan pertanyaan tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Mengajukan pertanyaan kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Mengajukan pertanyaan sesuai pokok permasalahan

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 3

Skor 0 = Tidak memberikan pendapat

Skor 1 = Mengajukan pendapat tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Mengajukan pendapat kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Mengajukan pendapat sesuai pokok permasalahan

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Taswanti, S.PdT
NIP.

Pandak, 03 Agustus 2016
Guru Mata Pelajaran/Kompetensi

Sabila Rusyadi
NIM. 13511241043

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Program Keahlian	: Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Pengoperasian Alat
Kelas/ Semester	: XI / Gasal
Pertemuan ke-	: 3 (2 kali pertemuan)
Alokasi Waktu	: 5 x 45 Menit
Standar Kompetensi	: Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas
Kompetensi Dasar	: Menerapkan teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow Frying</i> , dan penyangraian
KKM	: 75
Karakter	: Kreatifitas, Rasa Ingin Tahu, Disiplin, Teliti

Indikator :

1. Menerapkan teknik penggorengan *deep frying* resep Widaran Manis
2. Mengidentifikasi peralatan *deep frying* sesuai dengan bahan yang akan digoreng
3. Mendemonstrasikan menggoreng Widaran Manis
4. Membersihkan dan mengembalikan peralatan menggoreng *deep frying*
5. Melaporkan praktik yang akan dilaksanakan dalam bentuk laporan tertulis

I . Tujuan Akhir Pembelajaran (TPO)

Peserta didik mampu menerapkan prinsip penggorengan dengan *deep frying*, *shallow frying*, dan menyangrai pada beberapa jenis makanan

II. Tujuan Antara / *Enabling Objective* (EO)

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

III . Materi Pembelajaran

1. Resep dan cara penggorengan *deep frying* untuk produk widaran

Keterangan :

- K : Klasikal
I : Individual
KL : Kelompok

VI. Sumber Belajar**A. Alat**

- Kom adonan
- Kompor
- Wajan penggorengan
- Spatula

B. Bahan

- Tepung ketan, air kapur sirih, telur, garam, vanili, santan, gula pasir, air
- LKS

C. Sumber Belajar

Resep pembuatan Widaran Manis dan Donat

VII. Penilaian

- A. Tes Praktek (LKS)
B. Tes Afektif

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Taswanti, S.PdT
NIP.

Pandak, 10 Agustus 2016
Guru PPL mata pelajaran

Sabila Rusyadi
NIM. 13511241043

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>Shallow Frying</i>, dan penyangraian
Kelas/Semester	: XI / Gasal
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit (2 Pertemuan)

A. Tujuan

1. Peserta didik mampu menerapkan teknik penggorengan *deep frying* resep Widaran Manis
2. Peserta didik mampu mengidentifikasi peralatan *deep frying* sesuai dengan bahan yang akan digoreng
3. Peserta didik mampu mendemonstrasikan menggoreng Widaran Manis
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:

- 250 gr tepung ketan, disangrai
- 1 sdm air kapur sirih
- 3 butir telur
- 1 sdt garam
- ½ sdt vanili
- Secukupnya santan

Bahan untuk besto

- 50 gr besto
- 25 cc air

C. Cara Membuat

1. Campur tepung dengan telur, garam, kapur sirih, dan santan, aduk-aduk sampai rata
2. Buatlah bentuk bulat-bulat panjang, masukkan ke dalam minyak dingin terlebih dahulu kemudian digoreng ke dalam minyak panas
3. Cairkan gula dengan perbandingan 2:1 gula dengan air hingga gula kemambut
4. Masukkan widaran yang sudah digoreng, aduk hingga rata, gula melapisi widaran berbentuk kristal/kering
5. Angkat dan simpan dalam stoples

D. Prosedur Kerja

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

E. Hasil

Tabel Karakteristik produk Widaran Manis

Warna	Bentuk	Tekstur	Aroma	Rasa

F. Pembahasan

Jelaskan secara singkat teknik menggoreng yang digunakan dalam pembuatan Widaran Manis!

.....

.....

.....

.....

G. Kesimpulan

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

H. Penilaian

Nilai	Keterangan

Guru PPL Mata Pelajaran

Pandak,
Siswa

Sabila Rusyadi
NIM. 13511241043

NIS.

Penilaian Afektif

No.	Aspek Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Keaktifan	Berpartisipasi dalam penerapan teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian dengan persentase keaktifan 75% – 100% selama proses pembelajaran.	4
		Berpartisipasi dalam penerapan teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian dengan persentase keaktifan 50% – 74% selama proses pembelajaran	3
		Berpartisipasi dalam penerapan teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian dengan persentase keaktifan 25% – 49% selama proses pembelajaran	2
		Berpartisipasi dalam penerapan teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian dengan persentase keaktifan 0% – 24% selama proses pembelajaran.	1
2.	Kedisiplinan	Sangat disiplin dalam mengerjakan praktikum	4
		Disiplin dalam mengerjakan praktikum	3
		Cukup disiplin dalam mengerjakan praktikum	2
		Kurang disiplin dalam mengerjakan praktikum	1
3.	Perhatian	Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 75% – 100% selama proses pembelajaran.	4
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 50% – 74% selama proses pembelajaran.	3
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 25% – 49% selama proses pembelajaran.	2
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 0% – 24% selama proses pembelajaran.	1

Mengetahui
Guru Pembimbing Lapangan

Taswanti, S.PdT
NIP.

Pandak, 10 Agustus 2016
Guru PPL Mata Pelajaran

Sabila Rusyadi
NIM. 13511241043

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Program Keahlian	: Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Pengoperasian Alat
Kelas/ Semester	: XI / Gasal
Pertemuan ke-	: 4
Alokasi Waktu	: 5 x 45 Menit (2 kali pertemuan)
Standar Kompetensi	: Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas
Kompetensi Dasar	: Menerapkan teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow Frying</i> , dan penyangraian
KKM	: 75
Karakter	: Kreatifitas, Rasa Ingin Tahu, Disiplin, Teliti

Indikator :

1. Menerapkan teknik penggorengan *shallow frying* resep Apem
2. Mengidentifikasi peralatan *shallow frying* sesuai dengan bahan yang akan digoreng
3. Mendemonstrasikan menggoreng Apem
4. Membersihkan dan mengembalikan peralatan menggoreng *shallow frying*
5. Melaporkan praktik yang akan dilaksanakan dalam bentuk laporan tertulis

I . Tujuan Akhir Pembelajaran (TPO)

Peserta didik mampu menerapkan prinsip penggorengan dengan *deep frying*, *shallow frying*, dan menyangrai pada beberapa jenis makanan

II. Tujuan Antara / *Enabling Objective* (EO)

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

III . Materi Pembelajaran

1. Resep dan cara penggorengan *shallow frying* untuk produk Apem

Keterangan :

K : Klasikal

I : Individual

KL : Kelompok

VI. Sumber Belajar**A. Alat**

- Kom adonan
- Kompor
- Penggorengan cetakan Apem
- Spatula
- Sendok
- Serbet

B. Bahan

- Tepung beras, tepung terigu, yeast, gula merah, gula pasir, santan kental, telur, garam, minyak goreng
- LKS

C. Sumber Belajar

Resep pembuatan Apem

VII . Penilaian

A. Tes Praktek (LKS)

B. Tes Afektif

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Taswanti, S.PdT
NIP.

Pandak, 24 Agustus 2016
Mahasiswa PPL

Sabila Rusyadi
NIM. 13511241043

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>Shallow Frying</i>, dan penyangraian
Kelas/Semester	: XI / Gasal
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit (2 kali pertemuan)

A. Tujuan

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

B. Alat dan Bahan

Alat:

- Kom adonan
- Kompor
- Penggorengan cetakan Apem
- Spatula
- Sendok
- Serbet

Bahan:

- 150 gr tepung beras
- 150 gr tepung terigu
- 4 gr yeast
- 80 gr gula merah, direbus dengan 100 cc air
- 150 gr gula pasir
- 450 cc santan kental, direbus dahulu
- 1 butir telur
- ¼ sdt garam
- 1 sdm minyak goreng

C. Cara Membuat

1. Campur tepung terigu, tepung beras, yeast, dan gula pasir. Tambahkan gula jawa yang telah dicairkan
2. Masukkan santan, uleni dengan menggunakan tangan hingga adonan halus dan licin
3. Masukkan telur dan garam. Aduk rata
4. Diamkan adonan sampai mengembang
5. Panaskan cetakan, olesi dengan minyak goreng. Tuangi adonan dan panggang sampai matang
6. Angkat dan sajikan

D. Prosedur Kerja

1. Menggunakan pakaian kerja
2. Mentaati tata tertib laboratorium
3. Memperhatikan keselamatan kerja
4. Melakukan persiapan dasar pembuatan Apem
5. Melakukan proses pembuatan Apem
6. 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

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

H. Penilaian

Nilai	Keterangan

Guru PPL Mata Pelajaran

Pandak,
Siswa

Sabila Rusyadi
NIM. 13511241043

NIS.

Penilaian Afektif

No.	Aspek Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Keaktifan	Berpartisipasi dalam penerapan teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian dengan persentase keaktifan 75% – 100% selama proses pembelajaran.	4
		Berpartisipasi dalam penerapan teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian dengan persentase keaktifan 50% – 74% selama proses pembelajaran	3
		Berpartisipasi dalam penerapan teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian dengan persentase keaktifan 25% – 49% selama proses pembelajaran	2
		Berpartisipasi dalam penerapan teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian dengan persentase keaktifan 0% – 24% selama proses pembelajaran.	1
2.	Kedisiplinan	Sangat disiplin dalam mengerjakan praktikum	4
		Disiplin dalam mengerjakan praktikum	3
		Cukup disiplin dalam mengerjakan praktikum	2
		Kurang disiplin dalam mengerjakan praktikum	1
3.	Perhatian	Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 75% – 100% selama proses pembelajaran.	4
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 50% – 74% selama proses pembelajaran.	3
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 25% – 49% selama proses pembelajaran.	2
		Memperhatikan penjelasan yang disampaikan dengan persentase perhatian 0% – 24% selama proses pembelajaran.	1

Mengetahui
Guru Pembimbing Lapangan

Pandak, 24 Agustus 2016
Guru PPL Mata Pelajaran

Taswanti, S.PdT
NIP.

Sabila Rusyadi
NIM. 13511241043

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	: SMK N 1 Pandak
Program Keahlian	: Teknik Pengolahan Hasil Pertanian
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Mengelola Usaha
Kelas/ Semester	: XII/1
Pertemuan ke-	: 1
Alokasi Waktu	: 2x 45 Menit
Standar Kompetensi	: Merencanakan usaha kecil/mikro
Kompetensi Dasar	: Menyusun Proposal Usaha
KKM	: 75
Karakter	: Disiplin dan tanggung jawab

Indikator :

Peserta didik dapat

1. Menjelaskan pengertian proposal usaha
2. Memahami fungsi proposal usaha
3. Menyusun proposal usaha

I. Tujuan Akhir Pembelajaran / Terminal Performance Objective (TPO)

Peserta didik mampu menyusun proposal usaha

II. Tujuan Antara / Enabling Objective (EO)

1. Peserta didik mampu menjelaskan pengertian proposal usaha
2. Peserta didik mampu menjelaskan fungsi proposal usaha
3. Peserta didik mampu menyusun proposal usaha

III. Materi Pembelajaran

1. Pengertian proposal usaha
2. Sistematika penyusunan proposal usaha

IV. Metode Pembelajaran

- Ceramah
- Diskusi
- Pemberian tugas

V. Langkah-langkah Pembelajaran

No	Kegiatan Guru	Kegiatan Peserta didik	Pengorganisasian	
			Peserta	Alokasi Waktu
1.	<p>A. Kegiatan Awal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salam pembuka dan doa (religius) • Menciptakan suasana kondusif melalui penataan ruang • Menjelaskan tujuan pembelajaran • Menjelaskan ruang lingkup materi • Memberikan apersepsi dan motivasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjawab salam • Menata ruang • Memperhatikan penjelasan guru 	K	15'
2.	<p>B. Kegiatan Inti</p> <p>Eksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan kepada peserta didik tentang pengertian proposal usaha • Menjelaskan kepada peserta didik tentang sistematika proposal usaha • Menjelaskan kepada peserta didik tentang faktor-faktor penyusunan proposal usaha <p>Elaborasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menugaskan siswa membuat proposal usaha 	<ul style="list-style-type: none"> • Mencatat, memperhatikan dan memahami materi yang diberikan • Mengemukakan pendapat 	K	20' 38'
3.	<p>Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membimbing siswa untuk menarik kesimpulan tentang materi yang dipelajari 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengemukakan kesimpulan 	K	15'
3.	<p>C. Kegiatan Akhir</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memberikan salam 	Menjawab salam	K	2'
Jumlah				90'

Keterangan :

K : Klasikal

I : Individual

KL : Kelompok

VI. Sumber Belajar, Bahan dan Alat

A. Alat : Papan tulis

B. Sumber Belajar

- Contoh proposal milik kakak kelas

VII. Penilaian

- Penilaian pengetahuan (kognitive skills) terhadap konsep Merencanakan usaha kecil dan menengah
- Penilaian sikap (afektif) terhadap karakter ‘ Disiplin dan tanggung jawab’
- Perangkat penilaian terlampir.

Lampiran Penilaian

A. Penilaian Kognitif Skill

Soal:

1. Jelaskan pengertian dari proposal usaha!

Jawab:

Proposal berasal dari bahasa inggris yaitu "to propose" yang artinya mengajukan, secara bahasa proposal dapat di artikan sebagai "bentuk pengajuan atau permohonan". penawaran itu bisa berupa ide, gagasan, pemikiran atau sebuah rencana kerja yang di tujukan kepada pihak lain untuk mendapatkan dukungan, baik itu yang sifatnya izin, persetujuan, "dana" dan lain - lain.

Proposal usaha adalah pengajuan yang berupa tulisan yang berisi perencanaan dan pemaparan usaha, mulai dari dana, keperluan perlengkapan, rencana penjualan hingga rencana keuntungan yang mungkin bisa di dapat dari usaha tersebut

2. Jelaskan fungsi proposal usaha!

Jawab :

- Sebuah proposal usaha akan membantu pelaku usaha untuk mendapatkan gambaran secara keseluruhan mengenai usahanya dan potensi pengembangan yang bisa dilakukan pada usaha tersebut.
- Proposal usaha juga membantu seorang pelaku usaha untuk menguji strategi usahanya dan mengembangkan strategi tersebut untuk perkembangan usahanya.
- Proposal usaha dapat digunakan pula untuk mendapatkan investor baru yang akan membantu pengembangan usaha. Kehadiran investor baru dibutuhkan saat pelaku usaha ingin mengembangkan usahanya namun terbentur dengan keterbatasan modal. Dengan adanya investor baru tentunya diharapkan adanya modal segar yang akan mendorong usaha agar semakin berkembang

3. Buatlah proposal usaha !

Standar kompetensi	Kompetensi Dasar	Indikator	Aspek					Jumlah Soal
			C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	
Merencanakan usaha kecil/mikro	Menyusun proposal usah	Menjelaskan pengertian proposal usaha	1					1
		Memahami fungsi proposal usaha		2				1
		Menyusun proposal usaha					4	1
								4

B. Penilaian afektif Skill

Nama Siswa : _____

No	Aspek yang dinilai	Skor				Nilai
		0	1	2	3	
1	Menanggapi pendapat orang lain selama proses pembelajaran					
2	Mengajukan pertanyaan selama proses pembelajaran					
3	Menyampaikan ide/pendapat selama proses pembelajaran					
Total						

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 1

Skor 0 = Tidak memberikan pendapat

Skor 1 = Memberikan tanggapan tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Memberikan tanggapan yang kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Memberikan tanggapan sesuai pokok permasalahan

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 2

Skor 0 = Tidak mengajukan pertanyaan

Skor 1 = Mengajukan pertanyaan tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Mengajukan pertanyaan kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Mengajukan pertanyaan sesuai pokok permasalahan

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 3

Skor 0 = Tidak memberikan pendapat

Skor 1 = Mengajukan pendapat tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Mengajukan pendapat kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Mengajukan pendapat sesuai pokok permasalahan

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Taswanti, S.PdT
NIP.

Pandak, 27 Juli 2016
Mahasiswi PPL

Sabila Rusyadi
NIM. 13511241043

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	: SMK N 1 Pandak
Program Keahlian	: Teknik Pengolahan Hasil Pertanian
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Mengelola Usaha
Kelas/ Semester	: XII/1
Pertemuan ke-	: 2
Alokasi Waktu	: 2x 45 Menit
Standar Kompetensi	: Merencanakan usaha kecil/mikro
Kompetensi Dasar	: Menyusun Proposal Usaha
KKM	: 75
Karakter	: Disiplin dan tanggung jawab

Indikator :

Peserta didik dapat

1. Menyusun proposal usaha

I. Tujuan Akhir Pembelajaran / Terminal Performance Objective (TPO)

Peserta didik mampu menyusun proposal usaha

II. Tujuan Antara / Enabling Objective (EO)

1. Peserta didik mampu menyusun proposal usaha

III. Materi Pembelajaran

1. Sistematika penyusunan proposal usaha

IV. Metode Pembelajaran

- Diskusi
- Pemberian tugas

V. Langkah-langkah Pembelajaran

No	Kegiatan Guru	Kegiatan Peserta didik	Pengorganisasian	
			Peserta	Alokasi Waktu
1.	<p>A. Kegiatan Awal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salam pembuka dan doa (religius) • Menciptakan suasana kondusif melalui penataan ruang • Menjelaskan tujuan pembelajaran • Menjelaskan ruang lingkup materi • Memberikan apersepsi dan motivasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjawab salam • Menata ruang • Memperhatikan penjelasan guru 	K	15'
2.	<p>B. Kegiatan Inti</p> <p>Eksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan kepada peserta didik tentang sistematika proposal usaha <p>Elaborasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menugaskan siswa membuat proposal usaha 	<ul style="list-style-type: none"> • Mencatat, memperhatikan dan memahami materi yang diberikan • Mengemukakan pendapat 	K	20' 38'
3.	<p>Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membimbing siswa untuk menarik kesimpulan tentang materi yang dipelajari 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengemukakan kesimpulan 	K	15'
3.	<p>C. Kegiatan Akhir</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memberikan salam 	Menjawab salam	K	2'
Jumlah				90'

Keterangan :

K : Klasikal

I : Individual

KL : Kelompok

VI. Sumber Belajar, Bahan dan Alat

A. Alat : Papan tulis, handout

B. Sumber Belajar

- Contoh proposal milik kakak kelas
- Beberapa referensi proposal

VII. Penilaian

- Penilaian pengetahuan (kognitive skills) terhadap konsep Merencanakan usaha kecil dan menengah
- Penilaian sikap (afektif) terhadap karakter “ Disiplin dan tanggung jawab”
- Perangkat penilaian terlampir.

Lampiran Penilaian

A. Penilaian Kognitif Skill

Soal:

1. Jelaskan pengertian dari proposal usaha!

Jawab:

Proposal berasal dari bahasa Inggris yaitu "to propose" yang artinya mengajukan, secara bahasa proposal dapat diartikan sebagai "bentuk pengajuan atau permohonan". Penawaran itu bisa berupa ide, gagasan, pemikiran atau sebuah rencana kerja yang di tujukan kepada pihak lain untuk mendapatkan dukungan, baik itu yang sifatnya izin, persetujuan, "dana" dan lain - lain.

Proposal usaha adalah pengajuan yang berupa tulisan yang berisi perencanaan dan pemaparan usaha, mulai dari dana, keperluan perlengkapan, rencana penjualan hingga rencana keuntungan yang mungkin bisa di dapat dari usaha tersebut

2. Jelaskan fungsi proposal usaha!

Jawab :

- Sebuah proposal usaha akan membantu pelaku usaha untuk mendapatkan gambaran secara keseluruhan mengenai usahanya dan potensi pengembangan yang bisa dilakukan pada usaha tersebut.
- Proposal usaha juga membantu seorang pelaku usaha untuk menguji strategi usahanya dan mengembangkan strategi tersebut untuk perkembangan usahanya.
- Proposal usaha dapat digunakan pula untuk mendapatkan investor baru yang akan membantu pengembangan usaha. Kehadiran investor baru dibutuhkan saat pelaku usaha ingin mengembangkan usahanya namun terbentur dengan keterbatasan modal. Dengan adanya investor baru tentunya diharapkan adanya modal segar yang akan mendorong usaha agar semakin berkembang

3. Buatlah proposal usaha !

Standar kompetensi	Kompetensi Dasar	Indikator	Aspek					Jumlah Soal
			C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	
Merencanakan usaha kecil/mikro	Menyusun proposal usah	Menjelaskan pengertian proposal usaha	1					1
		Memahami fungsi proposal usaha		2				1
		Menyusun proposal usaha					4	1
								4

B. Penilaian afektif Skill

Nama Siswa : _____

No	Aspek yang dinilai	Skor				Nilai
		0	1	2	3	
1	Menanggapi pendapat orang lain selama proses pembelajaran					
2	Mengajukan pertanyaan selama proses pembelajaran					
3	Menyampaikan ide/pendapat selama proses pembelajaran					
Total						

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 1

Skor 0 = Tidak memberikan pendapat

Skor 1 = Memberikan tanggapan tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Memberikan tanggapan yang kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Memberikan tanggapan sesuai pokok permasalahan

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 2

Skor 0 = Tidak mengajukan pertanyaan

Skor 1 = Mengajukan pertanyaan tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Mengajukan pertanyaan kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Mengajukan pertanyaan sesuai pokok permasalahan

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 3

Skor 0 = Tidak memberikan pendapat

Skor 1 = Mengajukan pendapat tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Mengajukan pendapat kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Mengajukan pendapat sesuai pokok permasalahan

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Taswanti, S.PdT
NIP.

Pandak, 03 Agustus 2016
Mahasiswi PPL

Sabila Rusyadi
NIM. 13511241043

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	: SMK N 1 Pandak
Program Keahlian	: Teknik Pengolahan Hasil Pertanian
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Mengelola Usaha
Kelas/ Semester	: XII/1
Pertemuan ke-	: 3
Alokasi Waktu	: 2x 45 Menit
Standar Kompetensi	: Merencanakan usaha kecil/mikro
Kompetensi Dasar	: Menyusun Proposal Usaha
KKM	: 75
Karakter	: Disiplin dan tanggung jawab

Indikator :

Peserta didik dapat

1. Menyusun anggaran biaya pada proposal usaha

I. Tujuan Akhir Pembelajaran / Terminal Performance Objective (TPO)

Peserta didik mampu menyusun proposal usaha

II. Tujuan Antara / Enabling Objective (EO)

1. Peserta didik mampu menyusun anggaran biaya

III. Materi Pembelajaran

1. Anggaran biaya

IV. Metode Pembelajaran

- Ceramah
- Pemberian tugas

B. Penilaian afektif Skill

Nama Siswa : _____

No	Aspek yang dinilai	Skor				Nilai
		0	1	2	3	
1	Menanggapi pendapat orang lain selama proses pembelajaran					
2	Mengajukan pertanyaan selama proses pembelajaran					
3	Menyampaikan ide/pendapat selama proses pembelajaran					
Total						

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 1

Skor 0 = Tidak memberikan pendapat

Skor 1 = Memberikan tanggapan tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Memberikan tanggapan yang kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Memberikan tanggapan sesuai pokok permasalahan

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 2

Skor 0 = Tidak mengajukan pertanyaan

Skor 1 = Mengajukan pertanyaan tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Mengajukan pertanyaan kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Mengajukan pertanyaan sesuai pokok permasalahan

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 3

Skor 0 = Tidak memberikan pendapat

Skor 1 = Mengajukan pendapat tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Mengajukan pendapat kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Mengajukan pendapat sesuai pokok permasalahan

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

Pandak, 10 Agustus 2016
Mahasiswa PPL

Taswanti, S.PdT
NIP.

Sabila Rusyadi
NIM. 13511241043

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	: SMK N 1 Pandak
Program Keahlian	: Teknik Pengolahan Hasil Pertanian
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Mengelola Usaha
Kelas/ Semester	: XII/1
Pertemuan ke-	: 4
Alokasi Waktu	: 2 x 45 Menit
Standar Kompetensi	: Merencanakan usaha kecil/mikro
Kompetensi Dasar	: Menyusun Proposal Usaha
KKM	: 75
Karakter	: Disiplin dan tanggung jawab

Indikator :

Peserta didik dapat

1. Menyusun proposal usaha

I. Tujuan Akhir Pembelajaran / Terminal Performance Objective (TPO)

Peserta didik mampu menyusun proposal usaha

II. Tujuan Antara / Enabling Objective (EO)

1. Peserta didik mampu menyusun proposal usaha

III. Materi Pembelajaran

1. Sistematika penyusunan proposal usaha

IV. Metode Pembelajaran

- Diskusi
- Pemberian tugas

V. Langkah-langkah Pembelajaran

No	Kegiatan Guru	Kegiatan Peserta didik	Pengorganisasian	
			Peserta	Alokasi Waktu
1.	<p>A. Kegiatan Awal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salam pembuka dan doa (religius) • Menciptakan suasana kondusif melalui penataan ruang • Menjelaskan tujuan pembelajaran • Menjelaskan ruang lingkup materi • Memberikan apersepsi dan motivasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjawab salam • Menata ruang • Memperhatikan penjelasan guru 	K	10'
2.	<p>B. Kegiatan Inti</p> <p>Eksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan kepada peserta didik tentang sistematika proposal usaha <p>Elaborasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menugaskan siswa mengumpulkan tugas proposal • Menugaskan siswa untuk mempresentasikan hasil penyusunan proposal usaha 	<ul style="list-style-type: none"> • Mencatat, memperhatikan dan memahami materi yang diberikan • Mempresentasikan hasil • Mengemukakan pendapat • Memperhatikan presentasi teman 	K	10' 35'
3.	<p>Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Review materi sebelumnya • Membimbing siswa untuk menarik kesimpulan tentang materi yang dipelajari 	<ul style="list-style-type: none"> • Bertanya, mendengarkan, dan mengemukakan pendapat • Mengemukakan kesimpulan 	K	25'
3.	<p>C. Kegiatan Akhir</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memberikan motivasi • Membahas pertemuan selanjutnya • Memberikan salam • Mengingatkan tentang kebersihan kelas 	Menjawab salam	K	10'
Jumlah				90'

Keterangan :

K : Klasikal

I : Individual

KL : Kelompok

VI. Sumber Belajar, Bahan dan Alat

A. **Alat** : Papan tulis, handout

B. Sumber Belajar

- Contoh proposal milik kakak kelas
- Beberapa referensi proposal

VII. Penilaian

- Penilaian pengetahuan (kognitive skills) terhadap konsep merencanakan usaha kecil dan menengah
- Penilaian sikap (afektif) terhadap karakter “ Disiplin dan tanggung jawab”
- Perangkat penilaian terlampir.

Lampiran Penilaian

A. Penilaian Kognitif Skill

Soal:

1. Buatlah sebuah proposal usaha !

Standar kompetensi	Kompetensi Dasar	Indikator	Aspek					Jumlah Soal
			C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	
Merencanakan usaha kecil/mikro	Menyusun proposal usah	Menyusun proposal usaha					4	1
								1

B. Penilaian Psikomotorik

Nama Siswa : _____

No	Aspek	Skor		
		1	2	3
1	Presentasi			
2	Penyusunan proposal usaha			
Skor Total				

Petunjuk :

- a. Berilah tanda centang (v) pada skor yang sesuai dengan pengamatan
- b. Untuk setiap aspek yang dinilai rentang skor 1 sampai 3 dengan kriteria sebagai berikut :

No	Aspek	Skor	Kriteria
1	Presentasi	1	Menyampaikan hasil penyusunan proposal dengan cukup baik
		2	Menyampaikan hasil penyusunan proposal dengan baik
		3	Menyampaikan hasil penyusunan proposal dengan sangat baik
2	Penyusunan proposal usaha	1	Proposal usaha disusun kurang relevan
		2	Proposal usaha disusun cukup relevan
		3	Proposal usaha disusun secara relevan

C. Penilaian afektif Skill

Nama Siswa : _____

No	Aspek yang dinilai	Skor				Nilai
		0	1	2	3	
1	Menanggapi pendapat orang lain selama proses pembelajaran					
2	Mengajukan pertanyaan selama proses pembelajaran					
3	Menyampaikan ide/pendapat selama proses pembelajaran					
Total						

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 1

Skor 0 = Tidak memberikan pendapat

Skor 1 = Memberikan tanggapan tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Memberikan tanggapan yang kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Memberikan tanggapan sesuai pokok permasalahan

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 2

Skor 0 = Tidak mengajukan pertanyaan

Skor 1 = Mengajukan pertanyaan tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Mengajukan pertanyaan kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Mengajukan pertanyaan sesuai pokok permasalahan

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 3

Skor 0 = Tidak memberikan pendapat

Skor 1 = Mengajukan pendapat tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Mengajukan pendapat kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Mengajukan pendapat sesuai pokok permasalahan

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan

.....
NIP.

Pandak, 24 Agustus 2016
Mahasiswi PPL

Sabila Rusyadi
NIM. 13511241043

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Program Keahlian	:	Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian
Mata Pelajaran/Kompetensi	:	Mengelola Usaha
Kelas/ Semester	:	XII/ 1
Pertemuan ke-	:	5
Alokasi Waktu	:	90 menit
KKM	:	75
Karakter	:	Tanggung jawab, rasa ingin tahu
Standar Kompetensi	:	Mengelola Usaha Hasil Pertanian
Kompetensi Dasar	:	Mengumpulkan berbagai data/informasi Bisnis

Indikator :

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian system informasi pemasaran
2. Peserta didik dapat menyebutkan komponen informasi pasar
3. Peserta didik dapat menyebutkan metode pengumpulan data
4. Peserta didik dapat menjelaskan perbedaan data sekunder dan data primer
5. Peserta didik dapat menjelaskan perbedaan demand dan supply

I . Tujuan Akhir Pembelajaran (TPO)

Peserta Didik mampu mengumpulkan dan menganalisa data/informasi bisnis

II. Tujuan Antara / *Enabling Objective (EO)*

1. Peserta didik mampu menjelaskan pengertian system informasi pemasaran
2. Peserta didik mampu menyebutkan komponen informasi pasar
3. Peserta didik dapat menyebutkan metode pengumpulan data
4. Peserta didik mampu menjelaskan perbedaan data sekunder dan data primer
5. Peserta didik dapat menjelaskan perbedaan demand dan supply

III . Materi Pembelajaran

1. Sistem informasi pemasaran
2. Komponen informasi pasar
3. Metode pengumpulan data
4. Data sekunder dan primer
5. Data demand dan supply

IV. Metode Pembelajaran

- Tanya Jawab
- Diskusi
- Observasi

NO.	KEGIATAN GURU	KEGIATAN PESERTA DIDIK	PENGORGANISASIAN	
			PESERTA	ALOKASI WAKTU
1.	A. Kegiatan Awal/Pembukaan <ul style="list-style-type: none">• Salam pembuka• Berdoa bersama• Mengabsen siswa• Melakukan cek kebersihan kelas• Menginformasikan KD mengumpulkan berbagai informasi bisnis• Memberikan apersepsi	<ul style="list-style-type: none">• Menjawab salam• Memperhatikan penjelasan guru	K	10'
2.	B. Kegiatan Inti Eksplorasi <ul style="list-style-type: none">• Menjelaskan kepada peserta didik tentang pengertian system informasi pemasaran• Menjelaskan kepada peserta didik tentang komponen informasi pasar• Menjelaskan kepada peserta didik tentang metode pengumpulan data	<ul style="list-style-type: none">• Mendengarkan• Menjawab pertanyaan guru• Menganalisa gambar cetak yang diberikan	I I KL	70'

	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan kepada peserta didik tentang perbedaan data sekunder dan data primer • Menjelaskan kepada peserta didik tentang perbedaan demand dan supply 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan 	I	
3.	C. Kegiatan Akhir/Penutup <ul style="list-style-type: none"> • Membantu siswa untuk membuat simpulan pembelajaran • Memberikan evaluasi formatif • Memberikan tugas • Salam 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan hasil pembelajaran • Menjawab pertanyaan guru • Mencatat tugas • Menjawab salam 	I I	10
	Jumlah			

Keterangan :

K : Klasikal

I : Individual

KL : Kelompok

VI. Sumber Belajar

A. Alat

Papan Tulis, gambar cetak, power point

C. Sumber Belajar

Handout, Buku

VII. Penilaian

- Penilaian pengetahuan (kognitive skills) terhadap konsep mengumpulkan berbagai data/informasi bisnis
- Penilaian sikap (afektif) terhadap karakter “ rasa ingin tahu dan tanggung jawab”
- Perangkat penilaian terlampir. .

Lampiran Penilaian

A. Penilaian Kognitif Skill

Soal:

1. Apa itu yang dimaksud dengan sistem informasi pasar?

Jawab:

Sistem informasi pemasaran adalah kegiatan perseorangan dan organisasi yang memudahkan dan mempercepat hubungan pertukaran yang memuaskan dalam lingkungan yang dinamis melalui penciptaan pendistribusian promosi dan penentuan harga barang jasa. Sistem informasi pemasaran selalu digunakan oleh bagian pemasaran dalam sebuah perusahaan untuk memasarkan produk-produk perusahaan tersebut.

2. Sebutkan komponen informasi pasar!

Jawab:

1. Komponen input pemasaran
System informasi pemasaran mengumpulkan data yang menjelaskan transaksi pemasaran perusahaan.
2. Komponen model pemasaran
Model digunakan untuk menghasilkan informasi yang relevan sesuai dengan kebutuhan.
3. Komponen basis data pemasaran
4. Komponen out put pemasaran
Komponen ini menyediakan tentang produk

3. Sebutkan metode apa saja yang dapat diterapkan dalam pengumpulan data pemasaran!

Jawab:

- Wawancara
- Angket
- Observasi

4. Jelaskan perbedaan data sekunder dan data primer!

Jawab:

- Data primer adalah sumber data yang diperoleh langsung dari sumber asli (tidak melalui perantara). Data primer dapat berupa opini subjek (orang) secara individual atau kelompok. Hasil observasi terhadap suatu kegiatan atau kejadian. Data Primer adalah sumber data yang diperoleh secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain).

- Data sekunder umumnya berupa bukti, catatan atau laporan historis yang telah tersusun dalam arsip (data dokumenter) yang dipublikasikan dan yang tidak dipublikasikan.

5. Jelaskan pengertian dari demand dan supply!

Jawab:

Permintaan adalah sejumlah barang yang dibeli atau diminta pada suatu harga dan waktu tertentu. Sedangkan *penawaran* adalah sejumlah barang yang dijual atau ditawarkan pada suatu harga dan waktu tertentu.

Standar kompetensi	Kompetensi Dasar	Indikator	Aspek					Jumlah Soal
			C1	C2	C3	C4	C5	
Mengelola Usaha Hasil Pertanian	Mengumpulkan berbagai data/informasi Bisnis	<p>Peserta didik dapat menjelaskan pengertian system informasi pemasaran</p> <p>Peserta didik dapat menyebutkan komponen informasi pasar</p> <p>Peserta didik dapat menyebutkan metode pengumpulan data</p> <p>Peserta didik dapat menjelaskan perbedaan data sekunder dan data primer</p> <p>Peserta didik dapat menjelaskan perbedaan demand dan supply</p>						

B. Penilaian afektif Skill

Nama Siswa : _____

No	Aspek yang dinilai	Skor				Nilai
		0	1	2	3	
1	Menanggapi pendapat orang lain selama proses pembelajaran					
2	Mengajukan pertanyaan selama proses pembelajaran					
3	Menyampaikan ide/pendapat selama proses pembelajaran					
Total						

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 1

Skor 0 = Tidak memberikan pendapat

Skor 1 = Memberikan tanggapan tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Memberikan tanggapan yang kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Memberikan tanggapan sesuai pokok permasalahan

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 2

Skor 0 = Tidak mengajukan pertanyaan

Skor 1 = Mengajukan pertanyaan tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Mengajukan pertanyaan kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Mengajukan pertanyaan sesuai pokok permasalahan

Kriteria Pemberian Skor Aspek No. 3

Skor 0 = Tidak memberikan pendapat

Skor 1 = Mengajukan pendapat tetapi tidak sesuai pokok permasalahan

Skor2 = Mengajukan pendapat kurang sesuai pokok permasalahan

Skor3 = Mengajukan pendapat sesuai pokok permasalahan

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Pandak,

Guru PPL Mata Pelajaran

Taswanti, S.PdT

NIP.

Sabila Rusyadi

NIM. 1351124104

HAND OUT

Nama Sekolah	: SMK N 1 Pandak
Bidang Studi Keahlian	: TPHP
Mata Pelajaran	: Mengelola Usaha
Kelas	: XII
Standar Kompetensi	: Mengelola Usaha Kecil/Mikro
Kompetensi Dasar	: Menyusun Proposal Usaha

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

1. Peserta didik mampu menyusun anggaran biaya

B. Materi

Anggaran Biaya

1. Biaya Produksi

Berisi tentang biaya-biaya yang harus dikeluarkan

- a. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang umumnya selalu konstan bahkan di masa sulit. Biaya tetap tidak terpengaruh oleh perubahan-perubahan dalam aktivitas operasi sampai pada kondisi tertentu.

- b. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang umumnya berubah-ubah sesuai dengan volume bisnis.

2. Analisis Usaha

Berisi tentang perhitungan yang digunakan untuk mengetahui tingkat kelayakan suatu jenis usaha yang akan kita lakukan.

1. Jumlah Produk

2. HPP

HPP (Harga Pokok Penjualan) adalah semua biaya yang muncul dalam rangka menghasilkan suatu produk hingga produk tersebut siap dijual

$$\text{Rumus HPP} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produk}}$$

3. Harga Jual

Harga Jual adalah besaran harga yang dibebankan kepada konsumen yang diperoleh atau dihitung dari biaya produksi ditambah biaya non-produksi dan laba yang diharapkan

$$\text{Rumus Harga Jual} = \text{HPP} + (10\% \times \text{HPP})$$

4. Pendapatan

Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima oleh perusahaan dari penjualan produk atau jasa

$$\text{Pendapatan} = \text{Harga jual} \times \text{jumlah produk}$$

5. Rugi/Laba

Rugi/laba = pendapatan-total biaya produksi

6. b/c rasio

B/C rasio adalah ukuran perbandingan antara pendapatan (benefit) dengan total biaya produksi (cost)

$$b/c \text{ rasio} = \frac{\text{pendapatan}}{\text{total biaya}}$$

Jika B/C rasio > 1, usaha layak dilaksanakan

Jika B/C rasio < 1, usaha tidak layak dilaksanakan atau merugi

7. r/c rasio

R/C rasio adalah ukuran perbandingan antara penerimaan usaha (revenue) dengan total biaya (cost)

$$\begin{aligned} r/c \text{ rasio} &= \frac{\text{total penerimaan}}{\text{total biaya}} \\ &= \frac{\text{harga} \times \text{jumlah produksi}}{\text{total biaya}} \end{aligned}$$

Jika R/C > 1 maka usaha tersebut menguntungkan

3. BEP / *Break Even Point*

BEP adalah suatu analisa untuk menentukan dan mencari jumlah barang atau jasa yang harus dijual kepada konsumen pada harga tertentu untuk menutupi biaya-biaya yang timbul serta mendapatkan keuntungan/profit.

1. BEP unit

$$\text{Rumus BEP unit} = \frac{\text{total biaya}}{\text{harga satuan}}$$

2. BEP rupiah

$$\text{Rumus BEP rupiah} = \frac{\text{total biaya}}{\text{jumlah produksi}}$$

HAND OUT

Nama Sekolah	: SMK N 1 Pandak
Bidang Studi Keahlian	: TPHP
Mata Pelajaran	: Mengelola Usaha
Kelas	: XII
Standar Kompetensi	: Mengelola Usaha Kecil/Mikro
Kompetensi Dasar	: Menyusun Proposal Usaha

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

1. Peserta didik mampu menjelaskan pengertian proposal usaha
2. Peserta didik mampu menjelaskan fungsi proposal usaha
3. Peserta didik mampu memahami sistematika penulisan proposal usaha

B. Materi

1. Pengertian Proposal Usaha

Proposal berasal dari bahasa Inggris yaitu "to propose" yang artinya mengajukan, secara bahasa proposal dapat diartikan sebagai "bentuk pengajuan atau permohonan". Penawaran itu bisa berupa ide, gagasan, pemikiran atau sebuah rencana kerja yang di tujukan kepada pihak lain untuk mendapatkan dukungan, baik itu yang sifatnya izin, persetujuan, "dana" dan lain - lain.

Proposal usaha adalah pengajuan yang berupa tulisan yang berisi perencanaan dan pemaparan usaha, mulai dari dana, keperluan perlengkapan, rencana penjualan hingga rencana keuntungan yang mungkin bisa di dapat dari usaha tersebut

2. Fungsi Proposal Usaha

Sebuah proposal usaha akan membantu pelaku usaha untuk mendapatkan gambaran secara keseluruhan mengenai usahanya dan potensi pengembangan yang bisa dilakukan pada usaha tersebut.

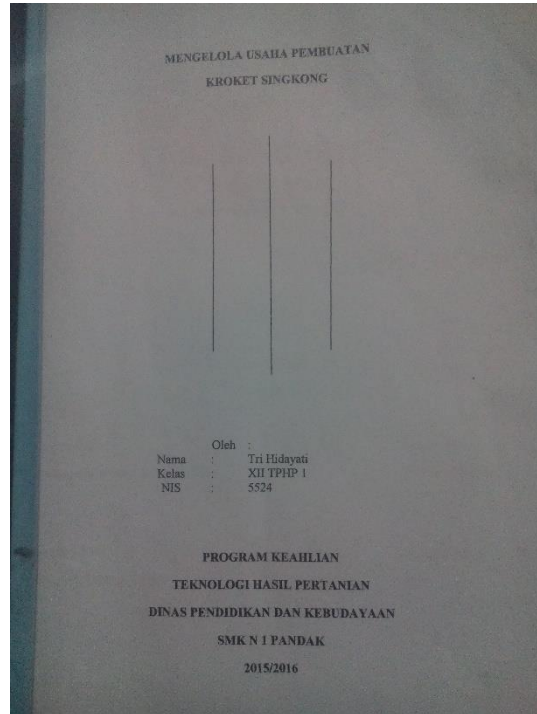
Proposal usaha juga membantu seorang pelaku usaha untuk menguji strategi usahanya dan mengembangkan strategi tersebut untuk perkembangan usahanya.

Proposal usaha dapat digunakan pula untuk mendapatkan investor baru yang akan membantu pengembangan usaha. Kehadiran investor baru dibutuhkan saat pelaku usaha ingin mengembangkan usahanya namun terbentur dengan keterbatasan modal. Dengan adanya investor baru tentunya diharapkan adanya modal segar yang akan mendorong usaha agar semakin berkembang

3. Sistematika penulisan Proposal Usaha

- Judul Proposal

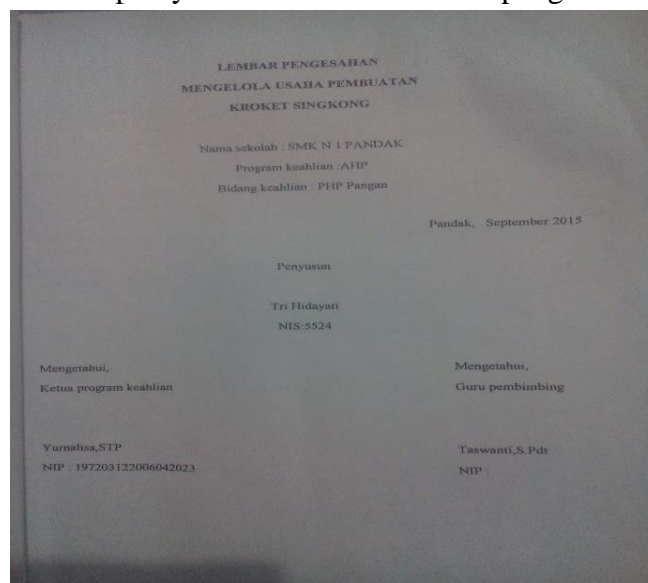
Judul Proposal usaha dibuat singkat dan jelas. Harus dapat menggambarkan usaha yang akan dilaksanakan.



contoh 1

- Lembar Pengesahan

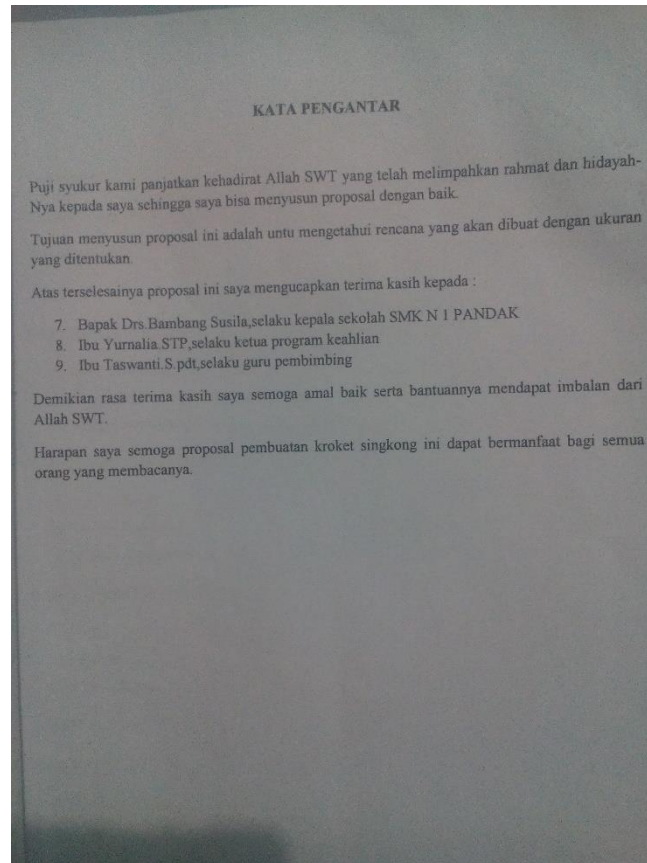
Lembar pengesahan dibuat dengan tujuan bahwa proposal yang sudah dibuat sebagai bukti bahwa proposal tersebut telah disetujui atau disahkan. Lembar pengesahan diletakkan pada bagian depan makalah. Lebih tepatnya sebelum halaman kata pengantar.



contoh 2

- **Kata Pengantar**

Kata pengantar adalah halaman yang berisi ucapan-ucapan dari si penulis atas selesainya penulisan karya tulis tersebut baik tentang ucapan rasa syukur, ucapan rasa terima kasih, tujuan dan manfaat penulisan serta kritik dan saran yang membangun.



contoh 3

- **Daftar Isi**

- **BAB I Pendahuluan**

- A. Latar Belakang**

- Berisi hal-hal yang melatarbelakangi keinginan/daya dorong untuk melaksanakan usaha yang diajukan. Bisa dijelaskan mengenai prospek usaha secara singkat.

- B. Fungsi/Keunggulan Produk**

- C. Tujuan dan Sasaran**

- Tujuan berisi tentang apa yang menjadi tujuan usaha tersebut baik profit maupun non profit. Sasaran adalah tentang siapa yang menjadi target penjualan produk tersebut.

- **BAB II Tinjauan Pustaka**

Berisi tentang teori-teori yang berkaitan dengan topik/masalah penelitian (dapat berupa definisi-definisi)

- A. Bahan Dasar
- B. Bahan Pembantu
- BAB III Proses Pembuatan
 - A. Alat

Berisi tentang peralatan yang digunakan dan spesifikasinya dalam pembuatan produk tersebut

BAB III
PROSES PEMBUATAN

A. ALAT

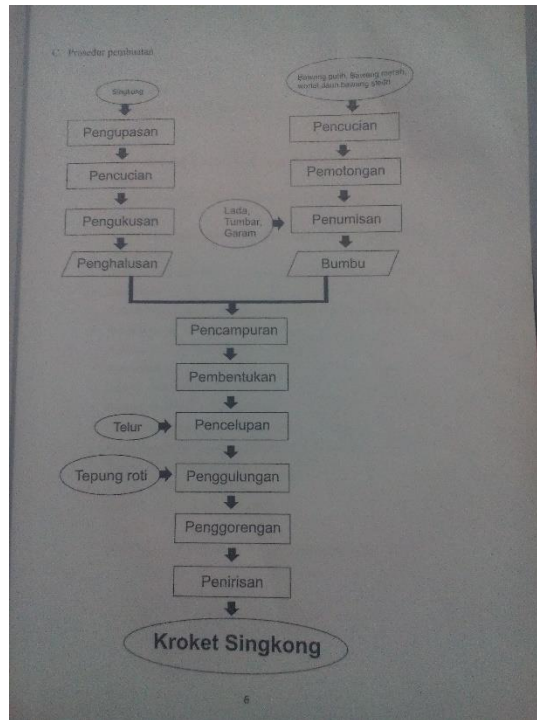
No	Nama alat	Spesifikasi	Jumlah
1	Nampan	Plastik, lentur	2
2	Soblok	Aluminium	1
3	Sendok	Sendok makan, besi	2
4	Baskom	Plastik lentur	2
5	Pisau	Stainlessstil	2
6	Telenan	Plastik	1
7	Mangkok	Plasti, lentur	2
8	Timbangan	Timbangan digital	1
9	Kompor	Kompor gas	1
10	Teflon	aluminium	1

B. Bahan

No	Nama alat	Spesifikasi	Jumlah
1	Singkong	Tidak berkayu, warna putih kekuningan	2000 gram
2	Wortel	Tidak berkayu, tidak busuk	5 buah
3	Daun bawang	Hijau segar, tidak busuk	2 batang
4	Sledri	Hijau segar, tidak busuk	2 batang
5	Bawang merah	Berlapis, tidak busuk	6 siung
6	Bawang putih	Tidak busuk	6 siung
7	Lada	Butir utuh, tidak mudah hancur	Sek
8	Ketumbar	Butir utuh	Sek
9	Garam	Garam halus	Sek
10	Tepung pahir	Warna kuning ke emasan, kering sempurna	250 gram
11	Telur	Kuning dan putih telur utuh, tidak busuk	2 buah
12	Minyak goreng	Warnanya kuning keemasan, tidak berbau	1 liter

contoh 4

- B. Bahan
 - Berisi tentang bahan yang digunakan dan spesifikasinya dalam pembuatan produk tersebut
- C. Prosedur Pembuatan
 - Berisi tentang penjabaran cara membuat produk tersebut dan diagram alir



contoh 5

- BAB IV Jadwal Pelaksanaan
Berisi tentang matrik rencana pelaksanaan proses produksi dari produk tersebut

BAB IV
JADWAL PELAKSANAAN

No	Jenis Kegiatan	Agustus				September				Oktober				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.	Pembuatan Proposal			■	■									
2.	Proses Produksi								■					
3.	Pembuatan Laporan												■	■

contoh 6

- BAB V Anggaran Biaya

- A. Biaya Produksi

- Berisi tentang biaya-biaya yang harus dikeluarkan

- 1. Biaya Tetap
 2. Biaya Variabel

- B. Analisis Usaha

- Berisi tentang perhitungan yang digunakan untuk mengetahui tingkat kelayakan suatu jenis usaha yang akan kita lakukan.

- 1. Jumlah Produk
 2. HPP

- Rumus HPP = $\frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produk}}$

- 3. Harga Jual

- Rumus Harga Jual = $\text{HPP} + (10\% \times \text{HPP})$

- 4. Pendapatan

- Pendapatan = Harga jual x jumlah produk

- 5. Rugi/Laba

- Rugi/laba = pendapatan - total biaya produksi

- 6. b/c rasio

- $$\text{b/c rasio} = \frac{\text{laba}}{\text{total biaya}}$$

- 7. r/c rasio = $\frac{\text{total penerimaan}}{\text{total biaya}}$
= $\frac{\text{harga} \times \text{jumlah produksi}}{\text{total biaya}}$

- C. BEP / *Break Even Point*

- BEP adalah suatu analisa untuk menentukan dan mencari jumlah barang atau jasa yang harus dijual kepada konsumen pada harga tertentu untuk menutupi biaya-biaya yang timbul serta mendapatkan keuntungan/profit.

- 1. BEP unit

- Rumus BEP unit = $\frac{\text{total biaya}}{\text{harga satuan}}$

- 2. BEP rupiah

- Rumus BEP rupiah = $\frac{\text{total biaya}}{\text{jumlah produksi}}$

- BAB VI Pemasaran

- Berisi tentang ke mana dan di mana produk tersebut akan dijual

- BAB VII Penutup

- Lampiran

- Berisi tentang lampiran resep yang digunakan pada pembuatan produk

- Daftar Pustaka

Merupakan sumber referensi yang digunakan dalam penulisan proposal baik dari buku maupun internet. Contoh penulisan daftar pustaka yang dikutip dari buku

Contoh Daftar Pustaka dalam Buku :

1. Sucipto, Adi. 2014. Cara Belajar yang Benar. Cirebon: Gramedia
2. Hadi, Abdul. 2014. Tips Sehat Alami. Bandung: Sinar Kreatif
3. Aulia, Zafrinaa. 2014. Tips Lulus UN. Jakarta: Bukune

Contoh Daftar Pustaka Koran :

Bagas 2 desember, 2014. Unsur penting dalam penulisan daftar pustaka. Jaya Pos, hlm 3 & 4.

Contoh Daftar Pustaka Dari Internet / Website :

Fujianto, 2014 Contoh Daftar Pustaka Lengkap, www.fujianto.com/daftar-pustaka/

HAND OUT

Nama Sekolah	: SMK N 1 Pandak
Bidang Studi Keahlian	: TPHP
Mata Pelajaran	: Mengelola Usaha
Kelas	: XII
Standar Kompetensi	: Mengelola Usaha Hasil Pertanian
Kompetensi Dasar	: Mengumpulkan berbagai data/informasi Bisnis

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian system informasi pemasaran
2. Peserta didik dapat menyebutkan komponen informasi pasar
3. Peserta didik dapat menyebutkan metode pengumpulan data
4. Peserta didik dapat menjelaskan perbedaan data sekunder dan data primer
5. Peserta didik dapat menjelaskan perbedaan demand dan supply

B. Materi

1. Sistem Informasi Pemasaran

Sistem informasi pemasaran adalah kegiatan perseorangan dan organisasi yang memudahkan dan mempercepat hubungan pertukaran yang memuaskan dalam lingkungan yang dinamis melalui penciptaan pendistribusian promosi dan penentuan harga barang jasa. Sistem informasi pemasaran selalu digunakan oleh bagian pemasaran dalam sebuah perusahaan untuk memasarkan produk-produk perusahaan tersebut. Sistem informasi ini merupakan gabungan dari keputusan yang berkaitan dengan 4p (*Marketing mix*)

- **Produk (Product)**

kombinasi barang dan jasa yang ditawarkan perusahaan kepada pasar sasaran meliputi : ragam, kualitas, desain, fitur, nama merek, dan kemasan.



- **Promosi (Promotion)**

berarti aktivitas yang menyampaikan manfaat produk dan membujuk pelanggan membelinya meliputi : Iklan dan promosi penjualan.



- Tempat (Place)
kegiatan perusahaan yang membuat produk tersedia bagi pelanggan sasaran meliputi: Lokasi, saluran distribusi, persediaan, transportasi dan logistic



- Harga produk (Price)
Sejumlah uang yang harus dibayarkan pelanggan untuk memperoleh produk meliputi: daftar harga, diskon potongan harga, periode pembayaran, dan persyaratan kredit

50% OFF

Komponen informasi Pemasaran :

1. Komponen input pemasaran
System informasi pemasaran mengumpulkan data yang menjelaskan transaksi pemasaran perusahaan.
2. Komponen model pemasaran
Model digunakan untuk menghasilkan informasi yang relevan sesuai dengan kebutuhan.
3. Komponen basis data pemasaran
4. Komponen out put pemasaran
Komponen ini menyediakan tentang produk

2. Metode Pengumpulan data

- Wawancara
- Angket
- Observasi

3. Perbedaan data Primer dan data sekunder

- Data primer adalah sumber data yang diperoleh langsung dari sumber asli (tidak melalui perantara). Data primer dapat berupa opini subjek (orang) secara individual atau kelompok. Hasil observasi terhadap suatu kegiatan atau kejadian. Data Primer adalah sumber data yang diperoleh secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain).
- Data sekunder umumnya berupa bukti, catatan atau laporan historis yang telah tersusun dalam arsip (data dokumenter) yang dipublikasikan dan yang tidak dipublikasikan.

4. Perbedaan demand dan supply

Permintaan (demand) dan penawaran (supply) dalam ilmu ekonomi, adalah merupakan suatu penggambaran atas hubungan-hubungan di pasar, antara para calon pembeli dan penjual terhadap suatu barang.

***Permintaan* adalah sejumlah barang yang dibeli atau diminta pada suatu harga dan waktu tertentu.** Sedangkan ***penawaran* adalah sejumlah barang yang dijual atau ditawarkan pada suatu harga dan waktu tertentu.**

Demand

Demand (permintaan) adalah ungkapan keinginan dan kemampuan seorang pembeli untuk memperoleh jumlah tertentu dari suatu barang dalam berbagai kemungkinan harga yang pembeli mungkin dapat tawarkan. Permintaan dapat dianggap sebagai suatu daftar harga dan jumlah dalam pikiran pembeli.

Permintaan di golongan menjadi 4 (empat) yaitu :

1. Permintaan dilihat dari daya beli konsumen ada 3 yaitu :
 - a. Permintaan efektif
Permintaan konsumen terhadap barang dan jasa yang disertai dengan daya beli
 - b. Permintaan absolute
Permintaan yang tidak didukung oleh daya beli namun cuma oleh angan-angan.
 - c. Permintaan potensial
Permintaan yang akan diwujudkan dengan sejumlah uang yang dimiliki.

2. Permintaan dari segi pendapatan
 - a. Permintaan konsumen : permintaan seluruh anggota masyarakat akan barang dan jasa untuk memenuhi kebutuhan hidup
 - b. Permintaan pengusaha : permintaan akan faktor-faktor produksi untuk membuat barang atau jasa.
 - c. Permintaan pemerintah : permintaan oleh pemerintah untuk pengeluaran pemerintah
 - d. Permintaan luar negeri : permintaan barang dan jasa yang datang dari luar negeri
3. Permintaan dilihat dari jumlah permintaannya
 - a. Permintaan individual : permintaan yang datang dari seseorang untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Permintaan individu ditentukan oleh hal-hal sebagai berikut:
 - Harga : merupakan faktor utama yang mempengaruhi seseorang dalam membeli suatu produk. jika harga produk itu semakin meningkat maka konsumen tersebut akan berusaha mengurangi pembelian produk
 - Pendapatan : Jika pendapatan meningkat biasanya permintaan juga meningkat, tapi jika seseorang mempunyai pendapatan yang menurun atau bahkan dikeluarkan dari pekerjaan dan tidak mempunyai pendapatan maka kita akan mengurangi permintaan kita
 - Selera : : Jika seorang siswa menyukai pentol goreng, maka dia akan membeli pentol goreng dalam porsi yang cukup banyak daripada membeli manisan.



- Ekspektasi : Ekspektasi sangat berpengaruh pada niat seseorang untuk membeli suatu barang atau jasa. Sebagai contoh adalah jika anda memperkirakan bahwa harga suatu baju akan mengalami diskon besar-besaran pada akhir tahun maka anda tidak berminat untuk membeli baju sekarang.



- Permintaan pasar : permintaan yang dimiliki oleh masyarakat dalam waktu yang sama.

Dalam hukum permintaan dijelaskan sifat hubungan antara permintaan suatu barang dengan tingkat harganya. Hukum permintaan menyatakan bahwa makin rendah harga suatu barang maka semakin banyak permintaan tersebut. Sebaliknya, makin tinggi harga suatu barang maka makin sedikit permintaan terhadap barang tersebut.

Factor-faktor yang mempengaruhi permintaan adalah harga yang merupakan factor penentu utama dari jumlah permintaan. Factor penentu permintaan selain harga adalah :

- Jumlah pembeli
- Cita rasa
- Pendapatan
- Harga barang-barang lain (baik barang pelengkap maupun barang pengganti)
- Perkiraan harga ke depan

Supply

Supply (Penawaran) adalah keinginan dan kemampuan para penjual atau penyalur untuk menawarkan berbagai jumlah barang dalam suatu relevansi harga.

Hukum penawaran adalah : suatu pernyataan yang menjelaskan tentang sifat hubungan antara harga dan jumlah barang tersebut yang ditawarkan oleh penjual. Dalam hukum ini dinyatakan bagaimana keinginan para penjual untuk menawarkan barangnya tersebut jika barangnya itu mempunyai harga yang rendah dan jika dia juga mempunyai harga barang yang tinggi. Hukum penawaran pada dasarnya mengatakan bahwa makin tinggi harga sesuatu barang, semakin banyak pula jumlah barang tersebut akan ditawarkan oleh para penjual. Sebaliknya makin rendah harga barang maka akan semakin sedikit jumlah barang tersebut akan ditawarkan oleh para penjual.

HAND OUT
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Program Keahlian	: Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Pengoperasian Alat
Kelas/ Semester	: XI / Gasal
Pertemuan ke-	: 4
Alokasi Waktu	: 5 x 45 Menit (2 kali pertemuan)
Standar Kompetensi	: Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas
Kompetensi Dasar	: Menerapkan teknik penggorengan <i>deep frying</i> , <i>shallow frying</i> , dan penyangraian
KKM	: 75
Karakter	: Kreatifitas, Rasa Ingin Tahu, Disiplin, Teliti

Indikator :

1. Menerapkan teknik penggorengan *shallow frying* resep Apem
2. Mengidentifikasi peralatan *shallow frying* sesuai dengan bahan yang akan digoreng
3. Mendemonstrasikan menggoreng Apem
4. Membersihkan dan mengembalikan peralatan menggoreng *shallow frying*
5. Melaporkan praktik yang akan dilaksanakan dalam bentuk laporan tertulis

I . Tujuan Akhir Pembelajaran (TPO)

Peserta didik mampu menerapkan prinsip penggorengan dengan *deep frying*, *shallow frying*, dan menyangrai pada beberapa jenis makanan

II. Tujuan Antara / *Enabling Objective* (EO)

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

III . Materi Pembelajaran

1. Resep dan cara penggorengan *shallow frying* untuk produk Apem

Nama Sekolah	: SMK N 1 Pandak
Bidang Studi Keahlian	: THP
Mata Pelajaran	: Pengoperasian Alat
Kelas	: XI
Standar Kompetensi	: Menerapkan Teknik Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas
Kompetensi Dasar	: Menerapkan teknik penggorengan <i>deep frying</i>, <i>shallow frying</i>, dan penyangraian

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

1. Menjelaskan pengertian penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan penyangraian
2. Menjelaskan informasi tentang aspek teknik penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan penyangraian
3. Mengidentifikasi peralatan yang digunakan pada teknik penggorengan *deep frying*, *shallow frying*, dan penyangraian
4. Menjelaskan perubahan bahan pangan selama proses penggorengan

B. Materi

1. Teknik Menggoreng *Deep Frying*



gambar 1 menggoreng dengan cara deep frying

Pengertian dari deep frying adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak yang banyak hingga bahan makanan benar – benar terendam oleh minyak atau lemak dengan suhu tinggi. Teknik ini dapat digunakan oleh berbagai bahan makanan termasuk daging dan unggas, ikan, sayur – sayuran dan buah. Bahan makanan yang dalam keadaan beku dapat langsung dimasak dengan metode ini.

Makanan yang dimasak dengan teknik ini memiliki karakteristik yang berbeda dengan memasak dengan teknik basah. Pada metode kering ini karena dipanaskan dalam suhu tinggi maka akan terjadi perubahan tekstur, warna serta rasanya. Pada proses pengolahan pada metode deep frying ini beberapa kandungan gizi akan rusak, tetapi kandungan energinya akan tinggi karena mengandung lemak. Proses deep frying juga biasanya lebih sedikit kehilangan kandungan vitamin yang larut dalam air, karena dalam proses ini tidak terdapat air yang melarutkan. Sebagai

contoh, keripik kentang lebih banyak mengandung vitamin C dibandingkan kentang rebus.

Pada umumnya deep frying memiliki 2 cara. Cara pertama, bahan makanan dimasak langsung. Dan cara kedua yaitu bahan makanan dimasak 2 cara, langkah pertama biasa disebut dengan (blanching) yaitu makanan di masak dengan suhu rendah untuk menyakinkan bahwa bagian tengah makanan telah matang sehingga pada saat dimatangkan warna dan kematangannya seimbang. Contohnya : dalam pembuatan chip potato, dimana kentang digoreng dalam minyak dengan api kecil hingga setengah matang, lalu dikeluarkan dan dikeringkan dengan tisu atau lap dan kemudian digoreng kembali hingga kering. Biasanya proses blanching ini digunakan untuk memasak chicken drumstick, maupun ikan goreng.

Bahan makanan yang banyak mengandung tepung atau pati seperti kentang dan choux pastry dapat digoreng tanpa diberi lapisan, tetapi banyak bahan makanan yang lain harus dilapisi dengan bahan makanan yang mengandung protein, seperti telur dan tepung roti atau susu dan tepung berbumbu sebelum dimasak dengan minyak banyak, agar dapat mempertahankan bentuknya setelah mengalami proses pemasakan.

Kegunaan makanan yang digoreng dengan menggunakan lapisan adalah :

- Mencegah makanan menjadi hangus
- Dapat mengurangi penyerapan minyak
- Mempertahankan penampilan
- Mempertahankan rasa dan tekstur
- Dapat mengurangi kemungkinan makanan menjadi rusak pada saat penyajian.

2. Teknik Menggoreng *Shallow frying*

Berbeda dengan deep frying, shallow frying adalah teknik memasak bahan makanan dalam jumlah kecil dengan menggunakan sedikit lemak dalam wajan datar dengan temperatur antara 150-170 derajat Celcius. Bahan makanan yang dimasak dengan shallow frying harus dalam ukuran kecil, lunak dan memiliki kualitas yang baik.



gambar 2 teknik shallow frying

Shallow frying sama dengan teknik memasak kering lainnya. Panas didapatkan dari pemanasan minyak atau lemak. Dengan teknik ini bahan makanan tidak akan menjadi terlalu matang, asam amino yang terdapat pada bahan makanan akan tetap, meskipun protein akan menyusut. Dan juga akan kehilangan beberapa jenis vitamin B.

Banyak jenis bahan makanan yang dapat diolah dengan teknik shallow frying ini baik makanan segar ataupun beku. Cara mengolahnya yaitu harus dipastikan bahwa minyak dalam keadaan panas, bila makanan dimasukan dalam minyak yang hangat maka makanan akan banyak menyerap minyak. Dan makanan yang telah matang dan ditiriskan, dikeringkan dalam lap kering atau kertas penyerap minyak. Salah satu teknik memasak yang masuk dalam shallow frying adalah stir fry atau menumis yang biasa digunakan dalam dapur cina. Bahan makanan yang dimasak diiris tipis atau dipotong kecil – kecil agar proses pemasakannya lebih cepat dan bahan makanan tidak berubah warna akibat terlalu lama dalam proses pemasakannya.

Hal – hal yang harus diperhatikan dalam menggunakan metode shallow frying:

- Selalu memanaskan pan atau grill sebelum digunakan
- Pilih lemak atau minyak yang akan digunakan sesuai dengan jenis hidangan.
- Hindari penggunaan lemak yang nilai asapnya rendah, seperti butter yang tidak bening.
- Minimumkan penggunaan minyak atau lemak, hanya cukup agar bahan makanan tidak menempel pada pan.
- Semua bahan sebaiknya dalam keadaan kering
- Tepungi bahan makanan mendadak, apabila telah lembab maka tepung akan menempel di wajan.
- Beri bumbu sebelum bahan makanan dimasak
- Balik bahan makanan satu kali saja.

3. Teknik Penyangraian

Penyangraian atau Roasting merupakan teknik pematangan makanan menggunakan lemak atau minyak baik yang terkandung secara alami dalam bahan pangan maupun tidak. Suhu minimal untuk roasting adalah 150°C. Roasting menggunakan oven saat ini telah umum digunakan. Secara umum, roasting digunakan untuk memanggang bahan pangan berukuran besar misalnya untuk roasting biji kopi untuk meningkatkan flavornya dan roasting pada marshmallow.



gambar 3 teknik menyangrai

NAMA :

KELAS :

NOMOR ABSEN :

PILIHAN GANDA

Berilah tanda silang pada salah satu jawaban yang paling tepat!

1. Proposal berasal dari kata bahasa Inggris, yaitu....
 - a. to purpose
 - b. to propose
 - c. to persuade
 - d. to produce
 - e. to process
2. Fungsi dari penyusunan proposal usaha antara lain sebagai berikut, *kecuali*...
 - a. Membantu pelaku usaha mengembangkan usahanya
 - b. Membantu pelaku usaha untuk menguji strategi usahanya
 - c. Membantu pelaku usaha untuk mendapatkan investor baru untuk membantu pengembangan usaha
 - d. Membantu pelaku usaha untuk mencari kelemahan pihak lawan
 - e. Membantu pelaku usaha untuk mendapatkan modal
3. Syarat penulisan judul yang baik yaitu...
 - a. Dibuat singkat dan jelas
 - b. Harus menggambarkan usaha yang akan dilaksanakan
 - c. Menggunakan font yang baik
 - d. Berwarna-warni
 - e. a, b, dan c benar
4. dibuat dengan tujuan bahwa proposal yang sudah dibuat sebagai bukti bahwa proposal tersebut telah disetujui atau disahkan.
 - a. Judul
 - b. Latar Belakang
 - c. Tinjauan Pustaka
 - d. Kata pengantar
 - e. Lembar pengesahan
5. Hal-hal yang melatarbelakangi keinginan untuk melaksanakan usaha yang diajukan merupakan bagian..... dalam proposal
 - a. Judul
 - b. Latar belakang
 - c. Tinjauan pustaka
 - d. Kata pengantar
 - e. Lembar pengesahan
6. Berisi tentang teori-teori yang berkaitan dengan topik penelitian merupakan pengertian dari...
 - a. Judul
 - b. Latar belakang
 - c. Tinjauan Pustaka
 - d. Kata pengantar
 - e. Lembar pengesahan
7. Ana menjual Donat dengan harga Rp1500/buah. Ana menitipkan donat tersebut di kantin sekolah sebanyak 30 buah. Pada siang hari, donat tersebut hanya terjual sebanyak 26 buah. Jika total biaya

produksi donat sebesar Rp35.000 dengan pendapatan yang diperoleh tersebut di atas (soal no.5), berapakah pendapatan yang diperoleh Ana? Dan apakah Ana mendapatkan untung atau justru merugi?

- a. 39.000 (Untung)
 - b. 45.000 (Untung)
 - c. 4.000 (Untung)
 - d. 39.000 (Rugi)
 - e. 4.000 (Rugi)
8. Dari kasus Ana di atas, berapakah BEP yang didapatkan oleh Ana dalam rupiah?
- a. 1.500
 - b. 1.346
 - c. 1.166
 - d. 1.611
 - e. 1.345
9. Referensi yang didapat dalam penulisan proposal usaha dapat diperoleh dari...
- a. Buku
 - b. Majalah
 - c. Koran
 - d. Internet
 - e. Semua benar
10. Berikut penulisan daftar pustaka dalam buku yang benar adalah....
- a. Bisri, Yuliana.2015. Batik Roll Cake. Redaksi Kriya Pustaka: Jakarta
 - b. Bisri, Yuliana.Batik Roll Cake.2015. Jakarta : Redaksi Kriya Pustaka
 - c. Yuliana Bisri. 2015. Batik Roll Cake. Jakarta : Redaksi Kriya Pustaka
 - d. Bisri, Yuliana. 2015. Batik Roll Cake. Jakarta : Redaksi Kriya Pustaka
 - e. Yuliana Bisri. Batik Roll Cake. 2015. Jakarta: Redaksi Kriya Pustaka

URAIAN

1. Anisa adalah seorang murid SMA yang senang sekali makan kue apem karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut. Anisa bermaksud untuk belajar membuat kue apem untuk kemudian dijual di area tempat ia bersekolah. Dari kasus Anisa di atas, bantulah Anisa untuk membuat proposal usaha pada bagian BAB 1!
2. Berikut merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh Anisa dalam memproduksi kue apem.

Biaya Tetap	
Sewa Alat	5.000
Bahan Bakar	7.000
Tenaga Kerja	1.500
TOTAL	13.500

Biaya Variabel		
Bahan	Ukuran	Harga
Tepung beras	150 gram	2.000
Tepung terigu	150 gram	2.000
Yeast	4 gram	1.000
Gula merah	80 gram	1.500
Gula pasir	150 gram	3.000
Santan kental	450 gram	5.000
Telur	1 butir	1.500
Garam	¼ sdt	500
Minyak goreng	1 sdm	700
TOTAL		17.200

Jika, satu resep Apem menghasilkan Apem sejumlah 50 buah, maka hitunglah:

- a. HPP
- b. Harga Jual
- c. Pendapatan
- d. Laba/Rugi
- e. b/c rasio
- f. BEP unit
- g. BEP produksi