

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
TAHUN PELAJARAN 2016/2017

LOKASI
SMK NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul



Disusun Oleh :

Trisna Rahayu

15511247002

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

2016

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan Laporan PPL di SMKN 1 Sewon :

Nama : Trisna Rahayu

NIM : 15511247002


Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon daridari tanggal 15 Juli 2016 s/d 15 September 2016. Rincian hasil kegiatan tercakup dalam laporan Pertanggung jawaban ini.

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan
PPL UNY 2015

Guru Pembimbing PPL
SMKN 1 Sewon


Yuriani, M.Pd
NIP.19540206 198203 2 001


Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP.19700419 199702 2 001

Mengetahui

Kepala SMKN 1 Sewon

Koordinator PPL
SMKN 1 Sewon


Dra. Hj. Sudaryati
NIP.19600806 199003 2 001


Mujirah, S.Pd
NIP. 19641010 198902 2 003

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penyusun dapat menyelesaikan Laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)/ Magang III di semester khusus yang telah dilaksanakan pada tanggal 15 juli 2016 Sampai dengan 15 September 2016 di SMK Negeri 1 Sewon. Dengan penyusunan laporan ini artinya penyusun sudah memenuhi salah satu syarat kelulusan matakuliah di Universitas Negeri Yogyakarta. Penyusun mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan bantuan mulai dari persiapan hingga terlaksanakannya Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)/ Magang III. Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Rochmad Wahab, M.Pd., M.A., selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Segenap pimpinan Universitas Negeri Yogyakarta, dan PP PPL dan PKL Universitas Negeri Yogyakarta yang telah mengkoordinir PPL/ Magang III.
3. Ibu Yuriani., M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang telah memberikan bimbingan selama PPL/ Magang III.
4. Ibu Dra. Sudaryati, selaku kepala sekolah SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan PPL/ Magang III di sekolah tersebut.
5. Ibu Jazimatul Fauziah, S.Pd, selaku guru pembimbing yang telah memberikan bimbingan selama PPL/ Magang III.
6. Seluruh warga SMK Negeri 1 Sewon yang telah menerima mahasiswa PPL/Magang III selama dua bulan dengan baik.
7. Orang tua dan keluarga yang telah mencurahkan dukungan tanpa henti dalam bentuk material maupun spiritual.
8. Semua pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan PPL/ Magang III sampai terselesainya penyusunan laporan ini dan tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penyusun berharap semoga Allah memberikan imbalan yang setimpal pada mereka yang telah memberikan bantuan, dan dapat menjadikan semua bantuan ini sebagai ibadah, Amin Yaa Robbal ‘Alamin.

Demikian laporan PPL/ Magang III ini disusun sebagai bahan evaluasi pelaksanaan PPL/ Magang III. Penyusun menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam pelaksanaan kegiatan PPL/ Magang III serta terdapat kekurangan didalam laporan ini baik pada teknis penulisan maupun materi, mengingat kemampuan yang dimiliki penyusun. Untuk itu penyusun memohon maaf jika terdapat kekurangan dan

kesalahan dalam pelaksanaan kegiatan PPL/ Magang III. Selain itu kritik dan saran dari semua pihak, penyusun harapkan demi penyempurnaan pembuatan laporan ini. Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat dikemudian hari dan mampu menjadi salah satu referensi bagi para pembaca.

Bantul, September 2016

Penyusun

Trisna Rahayu
15511247002

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
ABSTRAK	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	1
1. Sejarah Berdirinya SMK N I Sewon.....	1
2. Identitas Sekolah.....	2
3. Kondisi Fisik Sekolah.....	5
4. Kondisi Non Fisik Sekolah.....	6
5. Potensi dan Permasalahan Pembelajaran.....	12
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan.....	13
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Persiapan PPL	14
1. Persiapan Universitas Negeri Yogyakarta.....	14
2. Persiapan Di SMK N I Sewon.....	15
3. Persiapan Praktik Mengajar.....	18
B. Pelaksanaan PPL/ magang III	20
1. Kegiatan Mengajar	20
2. Kegiatan Non Mengajar.....	24
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	26
1. Analisis Kegiatan Pembelajaran.....	26
2. Analisis Pembelajaran	28
3. Refleksi.....	29
BAB III PENUTUP	
A. Simpulan	30
B. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	xiii
LAMPIRAN	

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Kalender akademik
- Lampiran 2. Matrik Kegiatan Individu PPL/ Magang III
- Lampiran 3. Laporan Mingguan PPL/ Magang III
- Lampiran 4. Kartu Bimbingan
- Lampiran 5. Administrasi Mengajar
- Lampiran 6. Foto Kegiatan

**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)/ MAGANG III
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
DI SMK NEGERI 1 SEWON**

ABSTRAK

**Oleh :
Trisna Rahayu
15511247002**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)/ Magang III merupakan langkah strategis yang bertujuan untuk melengkapi kompetensi mengajar mahasiswa calon tenaga kependidikan. PPL mempunyai kegiatan yang terkait dengan proses pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. PPL ini diharapkan dapat memberikan pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah. Dengan adanya PPL mahasiswa dapat mendarmabaktikan ilmu akademisnya di lapangan. Sebaliknya mahasiswa juga dapat belajar dari lapangan. Dengan demikian mahasiswa dapat memberi dan menerima berbagai keilmuan yang dapat menghantarkan mahasiswa menjadi calon tenaga pendidik profesional.

Program kegiatan mahasiswa PPL di SMK Negeri 1 Sewon meliputi kegiatan mengajar dan non mengajar. Kegiatan mengajar merupakan kegiatan yang berkaitan dengan pembelajaran antara lain: observasi, konsultasi dengan dosen/guru pembimbing, pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), pembuatan media pembelajaran, membuat evaluasi pembelajaran, dan praktik mengajar terbimbing. Sedangkan kegiatan non mengajar/ tambahan adalah kegiatan yang berkaitan di luar

pembelajaran antara lain: membantu kegiatan, membantu kegiatan sekolah, piket pagi/piket guru, upacara bendera, adiwiyata, dan penyusunan laporan PPL. Rencana kegiatan mengajar mahasiswa PPL sebanyak 216 jam dan rencana kegiatan non mengajar sebanyak 52 jam

Hasil pelaksanaan PPL di SMK Negeri 1 Sewon adalah dapat terlaksananya kegiatan sebanyak 268 jam, dengan rincian kegiatan mengajar sebanyak 216 jam, kegiatan non mengajar/ tambahan sebanyak 52 jam. Dengan terlaksananya kegiatan PPL ini mahasiswa memperoleh pengalaman, wawasan, dan pengembangan dalam mengajar, peningkatan ketrampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah di kelas. Serta mendapat pengalaman tentang perangkat administrasi guru.

Kata Kunci : PPL, SMK Negeri 1 Sewon

BAB I

PENDAHULUAN

Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta ketrampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara (UU No.20 Tahun 2003). Pendidikan merupakan komponen penting yang menentukan kemajuan bangsa. Pendidikan nasional berfungsi untuk mengembangkan kemampuan dan watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa. Fungsi pendidikan itu sendiri erat sekali kaitannya dengan kualitas pendidikan, karena kualitas pendidikan tersebut mempengaruhi fungsi dan tujuan pendidikan nasional.

Untuk menjadikan guru sebagai faktor penentu keberhasilan pendidikan membutuhkan usaha yang besar. Salah satunya adalah membuat guru memiliki kompetensi sesuai dengan yang diharapkan. Dalam perspektif kebijakan pendidikan nasional, pemerintah telah merumuskan empat jenis kompetensi guru sebagaimana tercantum dalam Undang – Undang Guru dan Dosen Nomor 14 Tahun 2005, yaitu: kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi professional, dan kompetensi sosial. Pada kenyataannya memang banyak guru yang belum maksimal dapat menerapkan 4 kompetensi itu.

Berdasarkan hal tersebut, Universitas Negeri Yogyakarta sebagai perguruan tinggi yang mempunyai misi dan tugas untuk menyiapkan dan menghasilkan tenaga tenaga pendidik yang siap pakai, mencantumkan beberapa mata kuliah pendukung yang menunjang tercapainya kompetensi di atas, salah satunya yaitu Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)/ Magang III. Kegiatan PPL bertujuan untuk memberi pengalaman faktual tentang proses pembelajaran dan kegiatan administrasi sekolah lainnya sehingga dapat digunakan sebagai bekal untuk menjadi tenaga kependidikan yang profesional, memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang diperlukan dalam profesinya.

A. ANALISIS SITUASI

1. Sejarah Berdirinya SMK N 1 Sewon

Sejarah berdirinya SMK Negeri 1 Sewon melalui tahap demi tahap yang akhirnya dapat menjadi sekolah kita kenal seperti sekarang ini. Dengan latar belakang belum mampu melanjutkan ke jenjang sekolah yang lebih tinggi bagi siswa SKKPN Bantul yang telah lulus, maka diusulkan untuk mendirikan Sekolah

Kesejahteraan Keluarga Atas (SKKA). Pada tanggal 17 Januari 1971 SKKA Pemda Kabupaten Bantul berdiri secara resmi dengan lokasi diberbagai tempat terpisah.

Sesuai dengan Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan maka, SKKA berubah menjadi SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga) dan pada tanggal 9 September 1979 SMKK Pemda dan SKKPN Bantul disatukan menjadi SMKK Negeri Bantul dengan Kepala Sekolah pertama yaitu Dra. Yetti Sudijatilah Soeparno yang bertempat di Jalan RA. Kartini Trirenggo Bantul. Pada tahun 1996 semua proses kegiatan KBMSMKK Negeri Bantul dipindahkan ke Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul dan dengan Surat Keputusan Menteri Pendidikan Nasional maka SMKK Negeri Bantul diganti menjadi SMK Negeri 1 Sewon.

SMK Negeri 1 Sewon telah meraih berbagai prestasi dan kemajuan sehingga SMK Negeri 1 Sewon semakin dikenal dan diminati oleh masyarakat khususnya masyarakat Bantul. Hal yang paling penting adalah telah diraihnya Sertifikat ISO 9001 : 2008 pada tanggal 17 Juli 2010 yang berarti juga akan membawa perubahan ke masa depan yang lebih baik dan harapan yang cerah. Dengan memperingati hari UlangTahun SMK Negeri 1 Sewon maka akan selalu dikenang sejarah berdirinya SMK Negeri 1 Sewon yang tidak diraih begitu saja tetapi melalui perjalanan sejarah yang panjang.

2. Identitas Sekolah

a. Nama Sekolah : SMK Negeri I Sewon

b. Visi :

Mewujudkan lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas, berkarakter, profesional, **berwawasan lingkungan dan berdaya saing global**

c. Misi:

- 1) Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan sesuai dengan standar mutu pendidikan serta menerapkan sistem manajemen mutu iso 9001-2015 secara konsisten;
- 2) Memberikan pelayanan diklat di bidang pariwisata dan tehnologi secara profesional dan up to date;
- 3) Mengembangkan kurikulum nasional bersama du/di serta memvalidasi sesuai tuntutan pasar kerja dan perkembangan iptek;
- 4) **Menciptakan lingkunga sekolah bersih, rapi, sehat, indah dan kondusif bagi pengembangan nilai-nilai budaya bangsa yang berwwasan lingkungan.**

- 5) Menyiapkan tamatan yang berkualitas di bidangnya sesuai kebutuhan dunia kerja baik nasional maupun internasional yang **memiliki karakter budaya berwawasan lingkungan.**

d. Tujuan Pendidikan SMK Negeri 1 Sewon

Tujuan Pendidikan SMK Negeri 1 Sewon adalah agar lulusan menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di DU/DI sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan Kompetensi Keahlian pilihannya. Secara rinci dapat dikemukakan sebagai berikut:

- 1) Mengembangkan budaya sekolah yang religius melalui kegiatan keagamaan;
- 2) Mengembangkan organisasi sekolah yang tersistem untuk menjadi lembaga diklat yang bermutu dan profesional serta selalu mengupayakan peningkatan sdm dan etos kerja sesuai perkembangan iptek;
- 3) Melaksanakan pembelajaran aktif, kreatif dan inovatif pada semua mata pelajaran yang berbasis TIK dan **berwawasan lingkungan;**
- 4) Mencapai nilai ujian nasional diatas rata rata nilai nasional pada semua mata pelajaran;
- 5) Mengembangkan berbagai kegiatan berbasis karakter dan budaya bangsa;
- 6) Menjadikan sekolah sebagai rujukan bagi sekolah aliansi;
- 7) Menjalin kemitraan dan kerjasama yang baik dengan du/di maupun lembaga lain dalam merealisasikan program sekolah;
- 8) Menjadikan sekolah sebagai tempat uji kompetensi dibidang pariwisata,tehnologi dan teacing factory
- 9) Menciptakan sekolah yang bersih, rapi, sehat, indah dan peduli lingkungan.
- 10) Menghasilkan tamatan yang kompeten, unggul dan profesioal dibidangnya, memiliki jiwa wirausaha serta berdaya saing global **memiliki karakter budaya berwawasan lingkungan.**

e. Lokasi dan Alamat Sekolah

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SEWON

Status : Negeri

Alamat : Jl. Pulutan, Pendowoharjo, Sewon Bantul, D.I. YOGYAKARTA

:

Telp. / Fax : 0274-6466054 / 0274-6466054

Website : www.smkn1sewon.sch.id

E-Mail : smkn1sewon@gmail.com

Kepala Sekolah : Dra. Hj. Sudaryati

f. Kompetensi Keahlian

a) Program Studi Keahlian Kepariwisata

a) Akomodasi Perhotelan

Tujuan dari program ini adalah membekali peserta didik dengan keterampilan pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam menerapkan hidup sehat, memiliki wawasan pengetahuan. Dengan memiliki keahlian dan keterampilan dalam bidang perhotelan agar dapat bekerja baik secara mandiri. Serta mampu berkompetensi dan mengembangkan sikap profesional dalam bisnis manajemen program perhotelan dan memiliki pengetahuan dan keterampilan sebagai bekal bagi yang berminat untuk melanjutkan pendidikan.

Program keahlian ini memiliki kerjasama dengan berbagai hotel yang mendukung program akomodasi perhotelan, yaitu:

- ✓ Hyatt Regency Hotel Yogyakarta
- ✓ Piri Asri Hotel Magelang
- ✓ Laras Asri Hotel Salatiga
- ✓ Novotel Solo
- ✓ Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta
- ✓ Mustika Sheraton Hotel Yogyakarta, dll

b) Usaha Perjalanan Wisata

Program ini merupakan salah satu dari 2 program baru di SMK N 1 Sewon yang saat ini berdaya tampung 149 siswa

c) Program Studi Tata Boga

Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan keterampilan pengetahuan, dan sikap agar berkompeten dalam pelayanan tamu maupun pembuatan atau menyajikan makanan serta mengetahui tata cara dalam penyajian maupun pembuatan makanan baik dalam maupun luar negeri.

Terdapat yaitu :

- ✓ Jasa Boga
- ✓ Patiseri

d) Program Studi Tata Kecantikan

Tujuan dari program ini adalah membekali peserta didik dengan keterampilan pengetahuan, sikap dan agar berkompeten dalam bidang perawatan kecantikan.

Terdapat dua bidang keahlian tata kecantikan yaitu:

- ✓ Tata Kecantikan Kulit

✓ Tata Kecantikan Rambut

e) Program Studi Tata Busana

Tujuan dari program ini adalah membekali siswa dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar memiliki kompetensi, terutama dibidang menjahit dan mengembangkan sikap kewirausahaan.

Program keahlian ini bekerja sama dengan berbagai industri seperti:

✓ Dinasty group

✓ Anteng griya busana

✓ Butik delmora

✓ Rumah michael

f) Teknik Komputer dan Informatik

a) Teknik Komputer Jaingan

Program ini merupakan salah satu dari 2 program baru di SMK Negeri 1 Sewon yang saat ini berdaya tampung 32 siswa.

3. Kondisi Fisik Sekolah

a. Kondisi sekolah dapat dijelaskan sebagai berikut:

Luas Tanah : 20.005 m²

Luas Bangunan : 12.003 m²

Taman : 2.000 m²

Luas Halaman Upacara : 3.000 m²

Lain-lain : 1.002 m²

Status Tanah : Hak Milik

Status Bangunan : Pemerintah

Sifat Bangunan : Permanen

b. Sarana dan Prasarana Sekolah

1) Fasilitas bangunan

Kegiatan belajar mengajar di SMK Negeri 1 Sewon didukung oleh sarana bangunan sekolah yang sudah cukup baik dan cukup memadai. Bangunan sekolah terbagi menjadi ruang fasilitas yang tersaji dalam Tabel 1. Berikut

Tabel 1. Fasilitas SMK Negeri I Sewon

No.	Nama Ruang	No.	Nama Ruang
1.	Ruang Kepala Sekolah	24.	Ruang Tata Hidang
2.	Ruang Guru	25.	Ruang Restoran
3.	Ruang Tata Usaha	26.	Ruang Gudang Restoran
4.	Ruang UKS	27.	Ruang Praktik Akomodasi Perhotelan
5.	Ruang Bimbingan Konseling	28.	Ruang Hotel Training
6.	Ruang Perpustakaan	29.	Ruang Instruktur Kecantikan

7.	Ruang Sidang	30.	Ruang Tata Rias Rambut
8.	Ruang Teori	31.	Ruang Tata Rias Kulit
9.	Ruang Aula	32.	Ruang Sanggar Kecantikan
10.	Ruang Pertemuan	33.	Ruang Gudang Kecantikan
11.	Ruang OSIS	34.	Laboratorium Komputer
12.	Ruang Dapur RT	35.	Laboratorium Bahasa Inggris
13.	Ruang Instruktur Busana	36.	Kamar Mandi
14.	Ruang Praktik Busana	37.	Mushola
15.	Ruang Gudang Busana	38.	Kantin Sekolah
16.	Ruang Unit Produksi Busana	39.	Koperasi Sekolah
17.	Ruang Batik	40.	Gudang Umum
18.	Ruang Bordir	41.	Gardu Jaga
19.	Ruang Sanggar Busana	42.	Lapangan Upacara
20.	Ruang Instruktur Boga	43.	Lapangan Tenis
21.	Ruang Dapur Boga	44.	Lapangan Basket
22.	Ruang Gudang Boga	45.	Lapangan Parkir
23.	Ruang Unit Produksi Boga	46.	Ruang <i>Enterpreneur Collection</i>

2) Fasilitas Luar Bangunan

Sebagai sekolah yang menerapkan program Adiwiyata atau sekolah peduli lingkungan, SMK Negeri 1 Sewon memiliki fasilitas pendukung seperti tersedianya bak sampah khusus sampah organik dan anorganik, taman, dan kolam ikan. Fasilitas luar bangunan lainnya yaitu SMK Negeri 1 Sewon memiliki jaringan *Wi-Fi* yang dapat diakses oleh seluruh warga sekolah

4. Kondisi Non Fisik Sekolah

a. Sistem Pendidikan SMK Negeri I Sewon

Sistem Pendidikan yang berlaku di SMK N 1 Sewon adalah Pendidikan Sistem Ganda (PSG), sebagaimana sistem pendidikan yang berlaku di sekolah kejuruan lainnya. PSG merupakan model penyelenggaraan pendidikan yang menggabungkan antara pendidikan sekolah dengan program keahlian yang diperoleh di dunia kerja. Tujuan dari Pendidikan Sistem Ganda ini adalah:

- 1) Tamatan diharapkan menampilkan dirinya sebagai manusia yang beriman, bertawa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berbudiawan
- 2) pekerti luhur, sehat jasmani dan rohani, berkepribadian yang mantab dan berbangsa
- 3) Memiliki kemampuan dan ketrampilan praktis yang sesuai dengan studi dan jurusan masing-masing.
- 4) Komponen pendidikan teori kejuruan (produktif), dimaksudkan untuk membekali dasar keahlian profesi kejuruan.
- 5) Komponen praktik profesi, yaitu berupa latihan kerja untuk menguasai teknik bekerja secara baik dan benar sesuai dengan tuntutan keahlian profesi.

6) Komponen praktik keahlian profesi, yaitu berupa kegiatan bekerja secara terprogram dalam situasi yang sebenarnya untuk mencapai tingkat keahlian dan sikap kerja profesional.

b. Kurikulum Smk Negeri Sewon

Kurikulum yang digunakan oleh SMK Negeri 1 Sewon dalam penyelenggaraan pendidikan adalah kurikulum 2013. Kurikulum 2013 merupakan usaha yang terpadu antara rekonstruksi kompetensi lulusan, dengan kesesuaian & kecukupan, keluasan & kedalaman materi, serta revolusi pembelajaran dan reformasi penilaian. Komponen Kurikulum 2013 terdiri dari beberapa aspek yaitu:

1) Tujuan Kurikulum

Pendidikan kejuruan (SMK) bertujuan untuk menumbuhkan sikap spiritual dan sikap sosial, pengetahuan, dan keterampilan sesuai dengan kejurumannya. Agar dapat bekerja secara efektif dan efisien serta mengembangkan keahlian dan ketrampilan, mereka harus memiliki stamina yang tinggi, menguasai bidang keahliannya dan dasar-dasar ilmu pengetahuan dan teknologi, memiliki etos kerja yang tinggi, dan mampu berkomunikasi sesuai dengan tuntutan pekerjaannya, serta memiliki kemampuan mengembangkan diri. Struktur kurikulum pendidikan kejuruan. Kurikulum SMK berisi mata pelajaran wajib dan mata pelajaran peminatan sesuai dengan kemampuan siswa.

Pada Program Keahlian Tata Boga, mata pelajaran wajib terdiri dari dua kelompok yang wajib di ambil oleh siswa yaitu kelompok wajib A diantaranya Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan pancasila dan kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, Bahasa Inggris dan untuk kelompok B terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan dan Pendidikan Jasmani Olah Raga & Kesehatan. Mata pelajaran ini bertujuan untuk membentuk manusia Indonesia seutuhnya baik secara sikap maupun pengetahuannya.

Mata pelajaran peminatan dikelompokkan menjadi 3 bagian. Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata, IPA aplikasi yang ditujukan untuk kelas X dan XI, kelompok dua terdiri atas Simulasi Digital, Ilmu gizi, Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja, Pengetahuan Bahan Makanan dan Boga Dasar, mata pelajaran ini hanya didapat di kelas X, sedangkan untuk kelompok 3 terdiri atas Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*,

Pengolahan Usaha Boga yang diperuntukan untuk kelas XI dan XII beberapa mata pelajaran yang bertujuan untuk menunjang pembentuk kompetensi kejuruan dan pengembangan kemampuan menyesuaikan diri dalam bidang keahliannya.

Pengembangan diri bukan merupakan mata pelajaran yang harus diajarkan oleh guru. Pengembangan diri bertujuan memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengembangkan dan mengekspresikan diri sesuai dengan kebutuhan, bakat, dan minat setiap peserta didik sesuai dengan kondisi sekolah.

2) Struktur dan Muatan Kurikulum 2013

Struktur kurikulum SMK meliputi substansi pembelajaran yang ditempuh dalam satu jenjang pendidikan selama tiga tahun mulai kelas X sampai dengan kelas XII tersaji dalam Tabel 2.

Tabel 2. Struktur dan Muatan Kurikulum 2013 Tata Boga

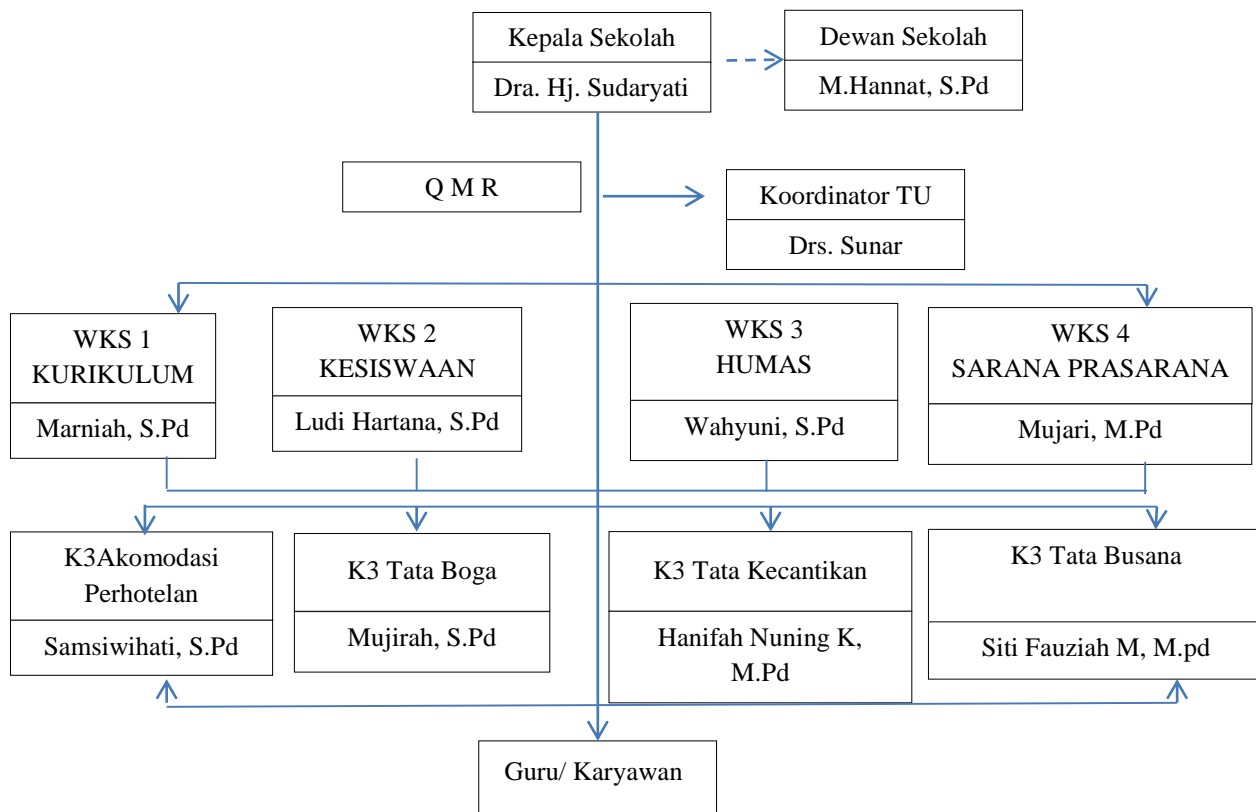
Mata Pelajaran		Kelas					
		X		XI		XII	
		1	2	1	2	1	2
Kelompok A (Wajib)							
1	Pendidikan Agama dan Budi Pekerti	3	3	3	3	3	3
2	Pend. Pancasila dan Kewarganegaraan	2	2	2	2	2	2
3	Bahasa Indonesia	4	4	4	4	4	4
4	Matematika	4	4	4	4	4	4
5	Sejarah Indonesia	2	2	2	2	2	2
6	Bahasa Inggris	2	2	2	2	2	2
Kelompok B (Wajib)							
7	Seni Budaya	2	2	2	2	2	2
8	Prakarya dan Kewirausahaan	2	2	2	2	2	2
9	Pend. Jasmani, Olah Raga & Kesehatan	3	3	3	3	3	3
Total Kelompok A dan B (Wajib)		24	24	24	24	24	24
Kelompok C (Peminatan)							
C1. Dasar Bidang Keahlian							
10	IPA Aplikasi	2	2	2	2	-	-
11	Pengantar Pariwisata	2	2	2	2	-	-
C2. Dasar Program Keahlian							
12	Simulasi Digital	3	3	-	-	-	-
13	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	2	2	-	-	-	-
14	Pengetahuan Bahan Pangan	3	3	-	-	-	-
15	Boga Dasar	7	7	-	-	-	-
16	Ilmu Gizi	5	5	-	-	-	-
C3. Paket Dasar Keahlian							
1. Jasa Boga							
17	Tata Hidang	-	-	5	5	5	5
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	-	-	7	7	-	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	-	-	8	8	6	6

	Hidangan Kesempatan Khusus dan <i>Fusion Food</i>	-	-	-	-	8	8
	Pengolahan Usaha Boga	-	-		-	5	5
2. Patiseri							
17	Tata Hidang	-	-	5	5	5	5
	Produk Pastry dan Bakery	-	-	5	5	6	6
	Produk Cake	-	-	5	5	-	-
	Kue Indonesia	-	-	5	5	-	-
	Roti, kue diet khusus, dan teknik fusion	-	-	-	-	8	8
	Pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery	-	-	-	-	5	5
Total Jasa Boga		-	-	2	2	24	2
				0	0		4
Total		48	48	4	4	48	4
				8	8		8

3) Struktur Organisasi Smk Negeri I Sewon

Struktur organisasi merupakan bentuk sistem yang terdiri dari komponen yang tidak dapat terpisahkan. Dalam struktur organisasi di SMK Negeri 1 Sewon meliputi: Kepala Sekolah, Dewan Sekolah, QMR, Kepala TU, Wakil urusan kurikulum, Wakil urusan kesiswaan, Wakil urusan sarana dan prasarana, Wakil urusan hubungan masyarakat, Kepala Jurusan serta guru-guru.

Struktur organisasi SMK Negeri 1 Sewon mencerminkan adanya suatu bentuk kerjasama untuk mencapai suatu tujuan pendidikan. Dengan struktur organisasi itu dimaksudkan sebagai pembagian tugas dan tanggung jawab sehingga semua tugas dapat dilaksanakan sebaik-baiknya sesuai dengan tujuan yang telah direncanakan. Untuk lebih jelasnya struktur organisasi SMK Negeri 1 Sewon adalah sebagai berikut:



4) Kondisi Warga Sekolah

a. Kondisi Guru

Tabel 3. Kondisi Guru SMK Negeri I Sewon

No.	Status	Jumlah
1.	Pegawai Negeri Sipil (PNS)	79
2.	Guru Tak Tetap (GTT)	30
3.	Guru Tambahan	7
Total Guru		116

b) Kondisi Karyawan

Tabel 4. Kondisi Karyawan SMK Negeri I Sewon

No.	Status	Jumlah
1.	Pegawai Negeri Sipil (PNS)	10
2.	PTT	19
3.	Petugas kebersihan	3
4.	Petugas taman	1
5.	Petugas poto copy	1
Total Karyawan		34

c) Kondisi Siswa

Siswa merupakan bagian integrasi yang tidak dapat dipisahkan dalam proses pendidikan dan pengajaran, karena siswa sebagai subyek sekaligus obyek

mendalami ilmu-ilmu yang diperlukan sehingga tanpa adanya siswa pendidikan tidak dapat berlangsung. Siswa SMK N 1 Sewon pada tahun pelajaran 2014/ 2015 berjumlah 1348 siswa yang terdiri dari tiga tingkatan, yaitu Kelas X 512 anak, Kelas XI 443 anak, Kelas XII 393 anak dengan jumlah total ada 45 kelas. Rincian siswa dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 5. Kondisi Siswa SMK Negeri 1 Sewon

Kelas		L	P	Jumlah
X	AP 1	14	18	32
	AP 2	14	18	32
	AP 3	13	22	32
	AP4	15	17	32
	UPW 1	6	28	32
	UPW 2	4	28	32
	JB 1	8	25	31
	JB 2	8	24	32
	JB 3	6	26	32
	JB 4	6	26	32
	PS	2	30	32
	Kec. Kulit	0	33	33
	Kec. Rambut	0	32	32
	BB 1	0	32	32
	BB 2	0	32	32
	BB 3	0	32	32
	BB 4	0	32	32
	TKJ 1	24	8	32
	TKJ 2	25	7	32
	XI	AP 1	12	19
AP 2		11	20	31
AP 3		10	22	32
UPW 1		7	25	32
JB 1		7	24	31
JB 2		10	22	32
JB 3		10	12	32
JB 4		0	0	0
PS		3	30	33
Kec. RAMBUT		0	31	31
Kec. KULIT		0	26	26
BB 1		1	30	31
BB 2		0	31	31
BB 3		0	31	32
BB 4		0	30	30
TKJ	19	12	31	
XII	AP 1	10	22	32
	AP 2	11	21	32
	AP 3	10	20	30
	UPW 1	7	18	25
	UPW 2	5	23	28
Kelas	L	P	Jumlah	

XII	JB 1	5	27	32
	JB 2	7	25	32
	JB 3	6	25	31
	JB 4	0	0	0
	PS	3	20	23
	Kec. 1	0	30	30
	Kec. 2	0	29	29
	BB 1	0	32	32
	BB 2	0	31	31
	BB 3	0	30	30
	BB 4	0	28	28
	TKJ			
Total				1834

5. Potensi dan permasalahan Pembelajaran

Potensi yang dimiliki SMK Negeri 1 Sewon yaitu sekolah ini merupakan Rintisan Sekolah Rujukan, Rintisan Sekolah Adiwiyata, Sekolah Model Mutu Pendidikan, dan sudah menerapkan Sistem Manajemen ISO 9001:2008. Hal tersebut didukung oleh faktor dari dalam sekolah sendiri meliputi potensi guru, karyawan dan potensi siswa.

a. Potensi Guru

Guru di setiap jurusan telah memenuhi jumlah yang diharapkan dan 90% guru mengajar sesuai dengan bidang kompetensinya. Keseluruhan guru terbagi dalam lima bagian, yakni guru normatif, adaptif, produktif, BK, serta tenaga pengajar. Selain itu di luar kegiatan mengajar, terdapat beberapa guru yang memiliki prestasi cukup bagus. Hal ini menerangkan bahwa selain mengajar, guru juga dituntut mampu mengembangkan potensinya di luar sekolah.

b. Potensi Karyawan

SMK Negeri 1 Sewon memiliki karyawan yang terdiri dari karyawan tetap belum PNS dan karyawan PNS yang memiliki keahlian di bidangnya masing-masing

c. Potensi Siswa

Siswa di SMK Negeri 1 Sewon dapat dikatakan mempunyai potensi dan prestasi yang cukup bagus. Hal ini dibuktikan dengan prestasi yang pernah diraih seperti Juara 2 LKS Tingkat Nasional Tahun 2014 Bidang Lomba *Hotel Accomodation*, Juara 2 LKS Tingkat DIY Tahun 2014 Tata Busana, Juara 1 Lomba Rias Pengantin Barat Tahun 2014, Juara 1 LKS Tingkat DIY Tahun 2014 (Jasa Boga), Juara 2 LKS Tingkat Nasional Tahun 2014 (Patiseri).

B. Perumusan Program Dan Rancangan Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan PPL sebagai wahana mahasiswa dalam mewujudkan Tri Dharma yang ketiga yaitu pengabdian masyarakat. Masyarakat disini dikategorikan menjadi tiga yaitu kategori masyarakat umum, kategori industri dan kategori sekolah. Program PPL yang dilaksanakan kali ini tergolong dalam kategori sekolah, tepatnya SMK Negeri 1 Sewon. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan atau pembangunan sekolah.

1. Persiapan PPL

Persiapan PPL adalah kegiatan yang dilakukan sebelum PPL dilaksanakan.

Kegiatan ini meliputi:

- a. Pengajaran Mikro
- b. Pembekalan PPL
- c. Observasi Sekolah
- d. Persiapan Sebelum Mengajar
- e. Konsultasi dan Bimbingan

2. Pelaksanaan PPL

- a. Praktik Mengajar Terbimbing
- b. Praktik Mengajar Mandiri

3. Pengembangan Materi Ajar

Memberi pengembangan terhadap materi ajar yang disampaikan kepada siswa untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM).

4. Penyusunan Laporan PPL

Penyusunan Laporan PPL dilakukan sebagai pertanggung jawaban mahasiswa terhadap kegiatan praktik mengajar yang dilaksanakan di SMK Negeri 1 Sewon selama periode 18 Agustus 2016 sampai dengan 15 September 2016.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)/ Magang III adalah suatu kegiatan kurikuler, yang meliputi praktik mengajar dengan bimbingan serta tugas-tugas lain sebagai penunjang untuk memperoleh profesionalisme yang tinggi di bidang mengajar. PPL/ Magang III adalah kegiatan yang wajib ditempuh oleh mahasiswa S1 UNY program kependidikan karena orientasi utamanya adalah kependidikan. Dalam hal ini akan dinilai bagaimana mahasiswa praktikan mengaplikasikan segala ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama di bangku kuliah ke dalam kehidupan sekolah. Faktor - faktor penting yang sangat mendukung dalam pelaksanaan PPL/ Magang III antara lain kesiapan mental, penguasaan materi, penguasaan dan pengelolaan kelas, penyajian materi, kemampuan berinteraksi dengan peserta didik, guru, karyawan, orang tua/ wali murid, dan masyarakat sekitar. Jika praktikan hanya menguasai sebagian dari faktor di atas maka pada pelaksanaan PPL/ Magang III akan mengalami kesulitan. Adapun syarat akademis yang harus dipenuhi adalah sudah lulus mata kuliah Pengajaran Mikro (*micro teaching*) serta harus mengikuti pembekalan PPL/ Magang III yang diadakan oleh universitas sebelum mahasiswa diterjunkan ke lokasi.

PPL/ Magang III yang difungsikan sebagai media untuk mengembangkan kompetensi yang profesional melalui pengalaman empiris, maka PPL/ Magang III seharusnya memberikan ruang yang luas bagi mahasiswa untuk mengembangkan diri. Oleh karena itu, mahasiswa dalam pelaksanaan PPL/ Magang III hendaknya tidak berbuat seenaknya, akan tetapi haruslah memiliki program yang terencana secara baik dan tepat.

Rangkaian kegiatan PPL/ Magang III dimulai sejak mahasiswa di kampus sampai di sekolah tempat praktik. Penyerahan mahasiswa di sekolah dilaksanakan pada tanggal 15 Februari 2015. Praktek pengalaman lapangan dilaksanakan kurang lebih selama dua bulan, dimana mahasiswa PPL/ Magang III harus benar – benar mempersiapkan diri baik mental maupun fisik.

A. Persiapan

1. Persiapan Universitas Negeri Yogyakarta

a. Orientasi pembelajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan mata kuliah wajib tempuh dan wajib lulus bagi mahasiswa program stud kependidikan terutama menjelang PPL/ Magang III. Mata kuliah ini dilaksanakan satu semester sebelum pelaksanaan praktik pengalaman lapangan, yaitu pada semester VI. Dalam kegiatan ini mahasiswa

calon guru dilatih keterampilannya dalam menyelenggarakan proses pembelajaran di kelas. Dalam kuliah ini mahasiswa dibagi menjadi beberapa kelompok yang setiap kelompoknya terdiri dari 10 sampai 15 mahasiswa di bawah bimbingan dan pengawasan oleh dosen pembimbing. Setiap kelompok mengadakan pengajaran mikro bersama dosen pembimbing dalam satu minggu sekali pada hari yang telah disepakati bersama dan melakukan pengajaran mikro selama 15 - 20 menit setiap kali tampil.

Praktik mengajar mikro meliputi :

- 1) Praktik menyusun perangkat pembelajaran berupa Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan media pembelajaran.
- 2) Praktik membuka pelajaran.
- 3) Praktik mengajar dengan metode yang dianggap sesuai dengan materi yang disampaikan.
- 4) Praktik menyampaikan materi (materi fisik dan non fisik).
- 5) Teknik bertanya kepada peserta didik.
- 6) Teknik menjawab pertanyaan peserta didik.
- 7) Praktik penguasaan atau pengelolaan kelas.
- 8) Praktik menggunakan media pembelajaran yang sesuai dengan materi yang disampaikan.
- 9) Praktik menutup pelajaran.

Selesai mengajar, mahasiswa mendapat pengarahan atau koreksi mengenai kesalahan atau kekurangan dan kelebihan yang mendukung mahasiswa dalam mengajar.

b. Pembekalan PPL.

Pembekalan dilaksanakan di tingkat jurusan untuk seluruh mahasiswa yang mengambil mata kuliah PPL/ Magang III. Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL/ Magang III ditentukan oleh koordinator PPL/ Magang III masing-masing jurusan. DPL PPL/Magang III Pendidikan Teknik Boga untuk lokasi SMK Negeri 1 Sewon Bantul adalah Ibu Yuriani, M.Pd.

2. **Persiapan Di Smk Negeri 1 Sewon.**

a. Observasi sekolah

Sasaran dari kegiatan ini adalah gedung sekolah, lingkungan sekolah, serta fasilitas dan kelengkapan yang akan menjadi tempat praktik mengajar. Observasi pertama dilaksanakan pada tanggal 29 Februari 2016 di SMK Negeri 1 Sewon Bantul. berikutnya observasi di Jurusan Jasa Boga.

b. Observasi Proses Belajar dan Observasi Prilaku Peserta Didik

Observasi ini bertujuan untuk memperoleh pengetahuan dan pengalaman pendahuluan proses pembelajaran. Obyek pengamatan yaitu kompetensi profesional yang telah dicontohkan oleh guru pembimbing di kelas. Tidak lupa sebelumnya mahasiswa melakukan observasi perangkat pembelajaran (RPP dan silabus).

Mahasiswa melakukan observasi untuk mengamati cara guru dalam hal: membuka pelajaran, penyajian materi, metode pembelajaran, penggunaan bahasa, penggunaan waktu, gerak, cara memotivasi peserta didik, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media, bentuk dan cara evaluasi, serta menutup pelajaran.

Adapun hasil observasi kelas mengenai rangkaian proses mengajar guru adalah:

1) Membuka Pelajaran

Sebelum pelajaran dimulai, guru mengucapkan salam kemudian mempersilakan peserta didik untuk berdo'a terlebih dahulu dipimpin ketua kelas. Guru menenangkan peserta didik, memberi salam, memberitahukan tentang kebersihan lingkungan sekitar, presensi, menanyakan kesiapan peserta didik. Sebelum masuk materi yang selanjutnya, guru mengulas kembali materi yang lalu untuk mengingatkan peserta didik pada materi yang sebelumnya.

2) Penyajian Materi

Materi yang akan diberikan kepada peserta didik di dalam kelas sudah terstruktur dengan baik dan jelas. Guru menjelaskan materi dengan runtut, tahap demi tahap dan sesuai dengan tingkat pemahaman peserta didik.

3) Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan adalah diskusi informasi, pemberian tugas dan tanya jawab. Guru juga menggunakan metode pembelajaran dengan demonstrasi/ diskusi yang diberikan cocok untuk didemonstrasikan/ eksperimen.

4) Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan oleh guru sangat komunikatif, sehingga peserta didik dapat mengikuti dan mengerti apa yang guru sampaikan. Guru menjelaskan dengan bahasa Indonesia yang sederhana dan mudah dipahami oleh peserta didik.

5) Penggunaan waktu

Penggunaan waktu cukup efektif dan efisien. Baik guru maupun peserta didik masuk kelas tepat waktu, dan guru meninggalkan kelas dengan tepat waktu.

6) Gerak

Gerak guru cukup luwes. Gerak guru santai tetapi juga serius. Dalam kegiatan belajar mengajar, guru sesekali berjalan ke belakang kelas untuk mengecek tugas yang diberikan.

7) Cara memotifasi siswa

Guru memotivasi peserta didik dengan cara memberikan ulasan atau mengulang sekilas tentang materi yang sebelumnya sebelum guru menjelaskan ke materi berikutnya dan di akhir kegiatan pembelajaran, guru memberikan tugas individu kepada peserta didik. Selain itu, guru sering memotivasi peserta didik dengan cara memberikan beberapa soal kepada peserta didik, kemudian yang dapat mengerjakan di papan tulis akan mendapat nilai tambahan. Nilai ulangan yang kurang bagus juga dijadikan cara untuk memotivasi peserta didik.

8) Teknik Bertanyaan

Guru dalam memberikan pertanyaan kepada peserta didik, ditujukan untuk semua peserta didik. Apabila tidak ada yang menjawab maka guru menunjuk salah satu peserta didik untuk menjawabnya, dan menyuruh peserta didik yang lain untuk memberikan komentar sehingga diperoleh jawaban yang benar.

9) Teknik Penguasaan Kelas

Guru mampu menguasai kelas dengan baik. Jika ada peserta didik yang tidak memperhatikan, maka guru memberikan pertanyaan pertanyaan kepada peserta didik tersebut. Dengan demikian peserta didik akan memperhatikan kembali.

10) Penggunaan Kelas

Media yang digunakan adalah power point, papan tulis (*white board*), spidol, dan penghapus. Media pembelajaran yang lain yang digunakan adalah buku teks pelajaran.

11) Bentuk dan Cara Evaluasi

Cara mengevaluasi peserta didik adalah dengan memberikansoal - soal kepada peserta didik dan langsung dikerjakan di dalam kelas kemudian dicocokkan bersama - sama.

12) Menutup pelajaran

Pelajaran ditutup dengan menyimpulkan hasil materi yang telah dibahas selama proses pembelajaran. Guru memberikan tugas kepada peserta didik untuk mengerjakan soal - soal yang diberikan, dan menyampaikan pesan untuk pertemuan yang akan datang. Guru menutup pelajaran dengan membaca hamdalah bersama-sama dan mengucapkan salam kepada peserta didik.

Adapun hasil observasi mengenai peserta didik adalah sebagai berikut:

1) Perilaku Peserta Didik di Dalam Kelas

Peserta didik selalu mencatat apa yang guru sampaikan. Peserta didik cukup aktif dalam mengerjakan soal-soal yang diberikan oleh guru. Peserta didik mempunyai rasa ingin tahu yang tinggi tentang materi yang disampaikan oleh guru. Hal ini terbukti dari sebagian besar dari mereka yang suka bertanya. Sebagian peserta didik tidak mengerjakan tugas rumah, sebagian jalan - jalan di kelas, dan terkadang masih ramai meskipun sudah ada guru.

2) Perilaku peserta didik diluar kelas

Perilaku peserta didik diluar kelas cukup sopan, dan akrab dengan Bapak dan Ibu gurunya. Sebagian peserta didik terlambat masuk ke kelas.

3. Persiapan Praktik mengajar

Adapun persiapan yang dilakukan sebelum praktik mengajar:

a. Pembuatan Perangkat Mengajar

Perangkat pembelajaran memuat kompetensi yang akan diajarkan kepada peserta didik. Dalam upaya pencapaian kompetensi, perangkat pembelajaran ini harus dibuat secara matang. Mahasiswa harus paham mengenai materi pokok pembelajaran yang diajarkan, apa saja substansi instruksional yang harus dikuasai, bagaimanakah metode penilaian yang digunakan, strategi atau skenario pembelajaran apa yang dipakai, penentuan alokasi waktu yang tepat dan sumber belajar apa yang digunakan.

Setiap kali melakukan pengajaran di kelas mahasiswa harus mempersiapkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang dapat digunakan sebagai panduan dalam melakukan tatap muka dengan peserta didik. Mahasiswa harus melakukan minimal 6 kali tatap muka. Oleh sebab itu dalam penyusunan RPP benar - benar memperhitungkan waktu yang tersedia, jumlah jam mengajar per minggu, dan materi yang harus disampaikan. Hal ini sangat bermanfaat untuk mematangkan persiapan sebelum mengajar dan merupakan sarana latihan bagi setiap calon guru.

Pembuatan perangkat pembelajaran ini dibimbing oleh guru pembimbing, mengacu pada kurikulum, kalender pendidikan, dan buku pegangan guru. Dengan persiapan ini diharapkan penulis dapat melaksanakan kegiatan pembelajaran di kelas dengan baik sehingga tujuan pembelajaran dapat tercapai.

b. Daftar Hadir

Daftar hadir berfungsi untuk mengetahui peserta didik yang aktif masuk dan peserta didik yang sering meninggalkan pelajaran dengan berbagai alasan.

c. Pembuatan Media Pembelajaran.

Pembuatan media pembelajarani ni bertujuan untuk membantu guru dalam prose pembelajaran di kelas dan memudahkan peserta didik dalam pembelajaran media pembelajaran berupa joheet dan power point.

d. Persiapan Alat, Sarana, dan Prasarana

Alat , sarana, dan prasarana yang dipersiapkan sebelum kegiatan PPL dilakukan adalah mempersiapkan alat ulis pribadi (spidol, balpoin, dll), alat berbasis IT (LCD, komputer, fleshdisk, dll),serta mempersiapkan alat-alat yang dibutuhkan dalam pelaksanaan program PPL

e. Kondisi Fisik dan Mental

Sebelum melaksanakan kegiatan PPl diperlukan kondisi fisik yang baik agar kegiatan dapat berjalan dengan lancar. Untuk egiatan PPL diperlukan juga kondisi mental yang mendukung karena bagi mahasiswa kegiatan ini merupakan sesuatu yang baru yang tidak semua orang dapat melakukannya dengan baik. Kegiatan memberikan pengajaran di kelas merupakan hal yang sulit karena mahasiswa dihadapkan pada banyak peserta didik yang memiliki karakter yang berbeda - beda, sehingga persiapan yang matang ketika akan mengajar di kelas sangat penting untuk dilakukan. Penguasaan materi juga harus benar-benar matang agar mahasiswa dapat menguasai kelas dengan baik

B. Pelaksanaan PPL/ Magang III

Dalam pelaksanaan PPL/ Magang III di SMK Negeri 1 Magelang yang dimulai sejak tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan tanggal 15 September 2016, masing - masing mahasiswa mendapatkan kesempatan melakukan praktik mengajar.

Adapun pelaksanaan kegiatan PPL/ Magang III yang dilakukan selama PPL/ Magang III adalah:

1. Kegiatan Mengajar

a. Observasi

- 1) Bentuk Kegiatan : Mengamati kondisi sekolah dan peserta didik di sekolah.
- 2) Tujuan Kegiatan : Mempersiapkan mahasiswa sebelum praktik mengajar.
- 3) Sasaran : Sekolah dan peserta didik

Kegiatan observasi dilakukan sebelum mahasiswa PPL/ Magang III terjun untuk praktik mengajar di sekolah sehingga dari kegiatan observasi tersebut mahasiswa dapat mengenal kondisi lingkungan sekolah dan kondisi peserta didik yang nantinya akan menjadi sasaran praktik mengajar. Selain itu mahasiswa dapat mempersiapkan keperluan apa saja yang dibutuhkan nantinya saat praktik mengajar. Kegiatan observasi untuk lebih lengkapnya sudah di jelaskan pada penjelasan sebelumnya tentang observasi sekolah dan observasi peserta didik.

b. Mendampingi atau Menamati Kegiatan Pembelajaran Di Kelas

- 1) Bentuk Kegiatan : Mengamati peserta didik dan mendampingi peserta didik saat pembelajaran.
- 2) Tujuan Kegiatan : Agar mahasiswa dapat menilai dan mengevaluasi dari pembelajaran untuk dijadikan bekal dalam praktik mengajar
- 3) Sasaran : Guru, Peserta didik kelas X JB2 dan XII JB2

Kegiatan mengamati atau mendampingi pembelajaran dilakukan mahasiswa untuk mengamati bagaimana guru memberikan pembelajaran kepada peserta didik dan mengamati kondisi peserta didik, sehingga mahasiswa dapat menilai dan mengevaluasi pembelajaran untuk dijadikan bekal pada saat nanti praktik mengajar. Selain itu mahasiswa mendampingi peserta didik saat pembelajaran yaitu ikut serta dalam mengkondisikan dan membantu peserta didik jika dalam pembelajaran mengalami kesulitan.

c. Bimbingan dengan dosen pembimbing

- 1) Bentuk Kegiatan : Bimbingan terkait administrasi PPL/ Magang III seperti matrik kegiatan, laporan mingguan, laporan PPL/ Magang III..
- 2) Tujuan Kegiatan : Agar mahasiswa mendapat bimbingan praktik mengajar
- 3) Sasaran : DPL dan Mahasiswa PPL/ Magang III

Kegiatan konsultasi dengan dosen pembimbing dimaksudkan agar mahasiswa PPL/ Magang III mendapat bimbingan mengenai kegiatan pada saat praktik mengajar yaitu mengenai penyusunan matrik kegiatan, laporan mingguan dan penyusunan laporan PPL/ Magang III. Selain itu dosen pembimbing juga memberikan arahan dan masukan kepada mahasiswa agar dapat melaksanakan kegiatan praktik mengajar dengan sebaik – baiknya.

d. Bimbingan dengan Guru Pembimbing

- 1) Bentuk Kegiatan : Konsultasi mengenai RPP, dan administrasi mengajar serta kegiatan PPL/ Magang III, mengevaluasi praktik mengajar.
- 2) Tujuan Kegiatan : Memberikan bimbingan terkait praktik mengajar.
- 3) Sasaran : Guru pembimbing dan mahasiswa PPL/ Magang III

Kegiatan konsultasi dengan guru pembimbing dimaksudkan agar mahasiswa PPL/ Magang III dapat mendapat bimbingan mengenai kegiatan pada saat praktik mengajar yaitu tentang materi apa yang akan disampaikan pada saat praktik mengajar, RPP, media pembelajaran, dan administrasi mengajar lainnya. Dari kegiatan ini guru menanyakan kesulitan – kesulitan apa yang di hadapi mahasiswa praktikan saat praktik mengajar dan memberikan solusi dari permasalahan tersebut. Selain itu setelah melakukan kegiatan praktik mengajar di kelas, guru pembimbing memberikan evaluasi mengenai pelaksanaan praktik mengajar, meliputi cara penyampaian materi, penguasaan materi, ketepatan media yang digunakan, waktu, kejelasan suara dan cara menguasai kelas. Jika selama proses pembelajaran ada kekurangan -kekurangan dan kesulitan, guru pembimbing akan memberikan arahan dan saran untuk mengatasi permasalahan tersebut. Masukan dari guru pembimbing sangat bermanfaat untuk meningkatkan kualitas pembelajaran pada pertemuan selanjutnya.

e. Membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

- 1) Bentuk Kegiatan : Membuat RPP
- 2) Tujuan Kegiatan : Mempersiapkan pelaksanaan pembelajaran
- 3) Sasaran : Peserta didik X JB2 dan XII JB2

Sebelum mahasiswa melakukan praktik mengajar baik itu yang bersifat teori maupun praktik, maka mahasiswa harus mempersiapkan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP). Di dalam RPP terdapat semua hal yang akan dilakukan selama proses pembelajaran. Di antaranya alokasi waktu, Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar, indikator dan tujuan yang ingin dicapai, sumber belajar dan metode penilaian yang akan digunakan dalam pembelajaran. Sedangkan kisi - kisi soal dibuat untuk menyesuaikan soal dengan tingkat kemampuan atau struktur kognitif peserta didik kelas XI EA dan XI EB, untuk menyesuaikan soal dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Kegiatan ini terdiri dari tiga kegiatan yaitu persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Kegiatan persiapan meliputi menyiapkan bahan atau materi yang akan disampaikan. Kegiatan pelaksanaan yaitu pada saat proses pembuatan RPP dan kegiatan evaluasi jika RPP yang telah dibuat kemudian dikonsultasikan kepada guru pembimbing terdapat kesalahan atau mendapat perbaikan dari guru pembimbing sehingga perlu adanya perbaikan. RPP yang telah dibuat selama praktik mengajar sebanyak 6 buah RPP yang dilampirkan pada laporan ini.

f. Membuat Media Pembelajaran

- 1) Bentuk Kegiatan : Membuat slide power point dan jobsheet
- 2) Tujuan Kegiatan : Mempermudah dalam penyampaian materi pembelajaran dan sebagai panduan dalam praktikum.
- 3) Sasaran : Peserta didik X JB2 dan XII JB2

Pebuatan media pembelajaran dimaksudkan untuk membantu atau mempermudah praktikan dalam menyampaikan pembelajaran sehingga peserta didik dapat mudah menerima materi pembelajaran. Media pembelajaran yang dibuat diantaranya berupa slide power point dan jobsheet sebagai panduan praktikum. Slide power point yang dibuat sebanyak 6 buah dan 6 buah jobsheet.

g. Praktik mengajar

- 1) Bentuk Kegiatan : Praktik mengajar di kelas XJB2 dan 12 JB2
- 2) Tujuan Kegiatan : Menyampaikan dan mengajarkan materi pembelajaran, dan mendampingi

pembelajaran.

- 3) Sasaran : Peserta didik X JB2 dan XII JB2

Tujuan kegiatan praktik mengajar ini adalah menerapkan sistem pembelajaran di sekolah dengan menggunakan ilmu yang dimiliki. Praktik mengajar dilakukan 6 kali pertemuan dengan total waktu 54 jam pelajaran. Praktikan melakukan praktik mengajar terbimbing mata pelajaran Penerapan Rangkaian Elektronika secara langsung. Setiap pertemuan di kelas, guru pembimbing ikut masuk ke kelas dan mengamati langsung proses praktikan mengajar. Hal ini merupakan praktik terbimbing.

Pada setiap awal proses pembelajaran diawali dengan menyanyikan lagu Indonesia Raya kemudian membaca asmaul husna, kemudian salam, berdo'a dan presensi dilanjutkan dengan apersepsi yaitu dengan memberikan pertanyaan untuk mengulas dan mengingatkan materi pelajaran sebelumnya, sebelum masuk ke materi yang akan disampaikan. Agar terjadi interaksi dan komunikasi dua arah antara praktikan dengan peserta didik, maka dalam setiap pertemuan selalu melibatkan peserta didik dalam menyelesaikan soal.

Metode mengajar yang digunakan praktikan adalah metode tanya jawab, diskusi informasi dan penugasan. Selesai menyampaikan materi pelajaran, praktikan sering memberi soal tugas untuk latihan peserta didik di rumah.

h. Evaluasi Penilaian Hasil Belajar Siswa

- 1) Bentuk Kegiatan : Mengoreksi hasil kerja siswa, merekap nilai siswa dan menganalisis hasil penilaian apakah perlu ada yang mendapat perbaikan.
- 2) Tujuan Kegiatan : Menyampaikan dan mengajarkan materi pembelajaran, dan mendampingi pembelajaran.
- 3) Sasaran : Peserta didik X JB2 dan XII JB2

Pembuatan evaluasi pembelajaran dimaksudkan untuk mengukur pemahaman peserta didik setelah menerima materi pembelajaran dan evaluasi pembelajaran dilakukan setelah pembelajaran selesai dilakukan. Evaluasi pembelajaran berupa pemberian soal atau penugasan kepada peserta didik. Evaluasi yang diberikan kepada peserta didik ada yang dikerjakan secara individu ada juga yang secara berkelompok. Dari evaluasi yang diberikan, dilakukan juga penilaian evaluasi yang telah diberikan sehingga diperoleh hasil evaluasi peserta didik. Hasil penilaian akan diketahui hasil pembelajaran apakah siswa mencapai standar Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM)

atau tidak. Siswa yang belum mencapai KKM dilakukan remedial atau diberi penugasan tambahan hingga nilainya mencapai KKM. Hasil penilaian kemudian di analisis bagaimana rata-rata nilai satu kelas dan berapa nilai tertinggi dan terendah dari kelas tersebut. Daftar nilai dan analisis penilaian lebih lengkapnya terdapat pada lampiran laporan ini.

2. Kegiatan Non Mengajar

a. Piket Salaman Pagi dan Piket Lobby

- 1) Bentuk Kegiatan : Piket Lobby
- 2) Tujuan Kegiatan : Ikut berpartisipasi dalam kegiatan guru
- 3) Sasaran : Mahasiswa PPL

Kegiatan piket pagi yang dilaksanakan mahasiswa yaitu menyambut siswa yang datang ke sekolah setiap harinya, kegiatan ini dilakukan mahasiswa sesuai dengan jadwal yang sudah ditentukan setiap harinya. Sedangkan kegiatan piket guru dilaksanakan di ruang guru bertujuan untuk menggantikan guru yang tidak hadir untuk mengisi kelas kosong sehingga mahasiswa diminta untuk mendampingi siswa saat jam pelajaran kosong untuk memberikan penugasan dari guru yang tidak hadir kepada siswa.

b. Mengikuti upacara bendera

- 1) Bentuk Kegiatan : Mengikuti upacara bendera setiap hari senin pagi, upacara bendera hari besar nasional (Peringatan Hari Pramuka dan Hari Kemerdekaan RI yang ke 70)
- 2) Tujuan Kegiatan : Berpartisipasi dalam kegiatan upacara bendera
- 3) Sasaran : Seluruh Warga SMK Negeri 1 Magelang dan Mahasiswa PPL/ Magang III

Kegiatan upacara bendera dilaksanakan setiap hari senin pagi yang dilaksanakan di lapangan SMK dan diikuti oleh seluruh warga SMK Negeri 1 Sewon. Petugas upacara bendera dilaksanakan oleh para siswa yang ditunjuk menjadi petugas upacara bendera sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. Untuk petugas upacara hari kemerdekaan RI ke 71 dilaksanakan oleh siswa dari perwakilan organisasi yang ada di sekolah seperti pasukan inti (PI).

c. Mengikuti Kegiatan diwiyata

- 1) Bentuk Kegiatan : Membersihkan lingkungan sekolah

- 2) Tujuan Kegiatan : Berpartisipasi dalam kegiatan adiwiyata
- 3) Sasaran : Seluruh Warga SMK Negeri 1 Magelang dan Mahasiswa PPL/ Magang III

Kegiatan membersihkan lingkungan sekolah atau disebut kegiatan Adiwiyata ini, rutin dilakukannya pada hari jumat. Yang dilakukan oleh seluruh warga SMK I Sewon. Kegiatan meliputi mencabut rumput, menyiram tanaman serta membersihkan area kelas.

d. Menyusun Laporan PPL

- 1) Bentuk Kegiatan : Menyusun laporan PPL
- 2) Tujuan Kegiatan : Untuk memenuhi salah satu syarat kegiatan PPL/ Magang III.
- 3) Sasaran : Mahasiswa PPL/ Magang III

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Pelaksanaan PPL/ Magang III di SMK Negeri 1 Sewon, berlangsung mulai tanggal 15 Juli sampai dengan 15 September 2016. Adapun kelas yang digunakan untuk Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)/ Magang III adalah kelas X JB2 dan XII JB2 sebagai kelas utama, untuk kelas X JB1 dengan materi boga dasar dengan, jumlah jam praktik mengajar tiap minggunya adalah 5 jam dan materi fusion untuk kelas XII JB2 dengan jumlah jam tiap minggunya adalah 8 jam

Proses belajar mengajar yang meliputi:

1. Membuka pelajaran
2. Penguasaan materi
3. Penyampaian materi
4. Interaksi Pembelajaran
5. Kegiatan Pembelajaran
6. Penggunaan Bahasa
7. Alokasi Waktu
8. Penampilan gerak
9. Menutup pelajaran
10. Evluasi dan Penilaian

Dalam praktik mengajar, praktikan meminta masukan baik saran maupun kritik yang membangun dari guru pembimbing untuk kelancaran praktik mengajar di kelas. Dalam pelaksanaan praktik mengajar ini, ada beberapa kegiatan yang dilakukan oleh praktikan. Kegiatan tersebut antara la

1. Analisis Kegiatan Pembelajaran

Dalam praktik mengajar, praktikan meminta masukan baik saran maupun kritik yang membangun dari guru pembimbing untuk kelancaran praktik mengajar di kelas. Dalam pelaksanaan praktik mengajar ini, ada beberapa kegiatan yang dilakukan oleh praktikan. Kegiatan tersebut antara lain:

- a. Pendahuluan
 - 1) Pembukaan

Dalam membuka pelajaran, praktikan melakukan beberapa kegiatan seperti memulai pelajaran dengan berdo'a, salam pembuka, menanyakan kabar peserta didik dan kesiapan dalam menerima pelajaran, serta mencatat kehadiran peserta didik. Pada saat jam pertama pembukaan di tambah dengan menyanyikan lagu Indonesia Raya dan membaca Asmaul Husna.

- 2) Mengecek Tugas Peserta Didik

Menanyakan pekerjaan rumah yang telah diberikan sebelumnya dan peserta didik mengumpulkan tugas yang telah diberikan.

3) Mengulang Kembali Pelajaran yang telah disampaikan

Praktikan mengulas pelajaran yang sudah disampaikan pada pertemuan sebelumnya dan mencoba memunculkan apersepsi untuk memotivasi peserta didik agar lebih tertarik dengan materi yang disampaikan.

4) Penyampaian Materi

Praktikan mengulas pelajaran yang sudah disampaikan pada pertemuan sebelumnya dan mencoba memunculkan apersepsi untuk memotivasi peserta didik agar lebih tertarik dengan materi yang disampaikan.

b. Kegiatan Inti

1) Interaksi dengan Peserta didik

Dalam kegiatan belajar mengajar, terjadi interaksi yang baik antara guru dengan peserta didik maupun antara peserta didik yang satu dengan peserta didik lainnya. Peran guru sebagai fasilitator dan mengontrol situasi kelas menjadi prioritas utama. Peserta didik cenderung aktif, mereka mendiskusikan apa yang sedang mereka pelajari. Praktikan berusaha untuk memfasilitasi, menyampaikan materi yang perlu diketahui oleh peserta didik, mengontrol, mengarahkan peserta didik untuk aktif berpikir dan terlibat dalam proses pembelajaran. Di samping itu, praktikan juga melakukan evaluasi penilaian pembelajaran.

2) Peserta Didik Mengerjakan Latihan Soal

Dalam mengerjakan latihan soal, peserta didik diberikan latihan soal untuk dikerjakan secara diskusi kelompok dan ada juga latihan soal yang diberikan untuk dikerjakan secara individu. Apabila ada pertanyaan atau pun hal – hal yang kurang jelas peserta didik dapat bertanya kepada praktikan.

3) Membahas Soal

Dalam mengerjakan latihan soal, peserta didik diberikan latihan soal untuk dikerjakan secara diskusi kelompok dan ada juga latihan soal yang diberikan untuk dikerjakan secara individu. Apabila ada pertanyaan atau pun hal – hal yang kurang jelas peserta didik dapat bertanya kepada praktikan.

c. Penutup

1) Mengambil Kesimpulan

Dalam mengerjakan latihan soal, peserta didik diberikan latihan soal untuk dikerjakan secara diskusi kelompok dan ada juga latihan soal yang diberikan untuk dikerjakan secara individu. Apabila ada pertanyaan atau pun hal – hal yang kurang jelas peserta didik dapat bertanya kepada praktikan.

2) Memberi Tugas

Agar peserta didik lebih memahami tentang materi yang baru diajarkan, maka praktikan memberi tugas rumah yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya. Bentuk penugasan ada yang dikerjakan individu dan kelompok.

3) Umpan Balik dari Pembimbing

Dalam kegiatan praktik pengalaman lapangan, guru pembimbing sangat berperan dalam kelancaran penyampaian materi. Hal ini dikarenakan guru pembimbing sudah mempunyai pengalaman yang cukup dalam menghadapi peserta didik ketika proses belajar mengajar berlangsung. Dalam praktik pengalaman lapangan, guru pembimbing mengamati dan memperhatikan praktikan ketika sedang praktik mengajar. Setelah praktikan selesai praktik mengajar, guru pembimbing memberikan umpan balik kepada praktikan. Umpan balik ini berupa saran-saran yang dapat digunakan oleh praktikan untuk memperbaiki kegiatan belajar mengajar selanjutnya. Saran -saran yang diberikan guru pembimbing antara lain:

- a) Praktikan harus lebih menguasai kelas
- b) Praktikan lebih tegas kepada siswa yang ramai di kelas
- c) Saat pembelajaran sebaiknya siswa diberikan simulasi atau video terkait materi pembelajaran

2. Analisis Pembelajaran

Dari hasil pelaksanaan PPL/ Magang III perlu dilakukan analisis, baik mengenai hal yang sudah baik maupun hal yang kurang baik. Adapun analisis tersebut adalah sebagai berikut:

a. Analisis Keterkaitan Program dan Pelaksanaan

Program PPL/ Magang III yang direncanakan dengan program yang dilaksanakan semuanya dapat dilaksanakan dan ada kegiatan tambahan yang diberikan dari sekolah. Waktu kegiatan yang direncanakan dengan pelaksanaan ada yang menyimpang dikarenakan beberapa faktor diantaranya karena kondisi dan situasi yang diperkirakan tidak sesuai dengan kenyataannya.

b. Hambatan - Hambatan yang Ditemui dalam PPL/ Magang III

Kegiatan PPL/ Magang III tidak dapat terlepas dari adanya hambatan. Hambatan ini muncul karena situasi lapangan yang tidak sama persis dengan yang dibayangkan oleh praktikan. Beberapa hambatan antara lain sebagai berikut:

- 1) Peserta didik ada yang lebih senang berkelompok dengan teman –teman yang sudah akrab dan tidak mau untuk bergaul dengan teman yang bukan teman akrabnya sehingga sering remain dan kekompakan peserta didik satu kelas kurang.

2) Adanya beberapa peserta didik yang kurang memperhatikan dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar, sehingga cenderung mencari perhatian dan membuat ramai, serta mengganggu kegiatan belajar mengajar.

c. Solusi menghadapi hambatan-hambatan

Untuk mengatasi hambatan - hambatan yang telah disebutkan di atas, praktikan melakukan hal - hal sebagai berikut:

- 1) Memberikan perlakuan yang berbeda – beda sesuai dengan karakter masing – masing peserta didik. Pada saat tugas kelompok, anggota dari masing – masing kelompok diacak sehingga peserta didik yang biasanya berkelompok dengan teman akrabnya saja dapat bergabung dengan peserta didik lainnya.
- 2) Bagi peserta didik yang membuat ramai praktikan mengatasinya dengan langkah persuasife. Peserta didik tersebut dimotivasi untuk ikut aktif dalam kegiatan belajar mengajar, misalnya peserta didik diperintahkan untuk menjawab pertanyaan atau memberikan pendapat atau diperintahkan untuk ke depan mengerjakan soal atau menjelaskan kembali.

3. Refleksi

Pelaksanaan program PPL/ Magang III berjalan dengan lancar. Walaupun pada praktiknya ada beberapa kendala yang dialami tetapi semua dapat diatasi dengan jalan mendiskusikan dengan guru pembimbing dan DPL sehingga semua program dapat tercapai dan berjalan sesuai dengan target yang direncanakan.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian pelaksanaan program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) / Magang III yang dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli 2015 sampai dengan 15 September 2016 di SMK Negeri 1 Sewon, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)/ Magang III menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa mengenai tugas tenaga pendidik, pelaksanaan pendidikan di sekolah atau lembaga, dan kegiatan lain yang menunjang kelancaran proses belajar mengajar di sekolah.
2. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)/ Magang III memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengetahui secara lebih dekat aktivitas dan berbagai permasalahan yang terkait dengan proses pembelajaran.
3. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)/ Magang III memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempraktikkan dan mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh selama di bangku perkuliahan dalam lingkungan pendidikan (sekolah) melalui kegiatan praktik mengajar.
4. Proses dan hasil dari kegiatan PPL/ Magang III tidak terlepas dari kerjasama antara berbagai pihak, yaitu mahasiswa, sekolah, guru pembimbing, dan siswa.

B. Saran

1. Pihak Universitas Negeri Yogyakarta

- a. Sebaiknya kegiatan PPL / Magang III waktu pelaksanaannya dipisah dengan KKN, sehingga pelaksanaan PPL lebih maksimal.
- b. Sosialisasi program PPL/ Magang III terpadu perlu lebih ditingkatkan secara jelas dan transparan kepada pihak sekolah maupun kepada praktikan.
- c. Pembekalan dan monitoring merupakan salah satu kunci keberhasilan pelaksanaan PPL/ Magang III. Diharapkan pembekalan PPL lebih diefektifkan (pembuatan proposal, pembuatan laporan PPL, dll) dan monitoring atau pemantauan kegiatan PPL/ Magang III dapat dioptimalkan.
- d. Pihak UNY sebaiknya memberi keterangan yang jelas mengenai alokasi dana PPL dan meningkatkan fasilitas yang diberikan kepada mahasiswa.
- e. Lebih memperhatikan antara kebutuhan sekolah lokasi PPL/ Magang III dengan jumlah mahasiswa praktikan bidang studi tersebut agar tidak terjadi kelebihan atau kekurangan jam mengajar

2. Bagi Sekolah

- a. Tetap menjaga hubungan baik dengan Universitas Negeri Yogyakarta dalam hal PPL maupun dalam hal lain.
- b. Peningkatan komunikasi dan koordinasi antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL agar tercipta suasana yang kondusif dalam pelaksanaan PPL.

3. Bagi Mahasiswa yang Akan Datang

- a. Pelaksanaan observasi sekolah dilakukan secara mendalam agar data yang diperoleh lebih akurat.
- b. Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, media pembelajaran, dan soal evaluasi.
- c. Selalu menjaga komunikasi dengan guru pembimbing dan semua warga sekolah.
- d. Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan atau dengan Koordinator PPL jika ada permasalahan yang belum dapat diselesaikan.

LAMPIRAN

KALENDER PENDIDIKAN SMKN 1 SEWON TAHUN PELAJARAN 2016/2017

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

JUMAT
SABTU

3	10	17	24	31
4	11	18	25	

	7	14	21	28
1	8	15	22	29

5	12	19	26
6	13	20	27

2	9	16	23	30
3	10	17	24	

MINGGU
SENIN
SELASA
RABU
KAMIS
JUMAT
SABTU

Juli-17

2	9	16	23	30
3	10	17	24	31
4	11	18	25	
5	12	19	26	
6	13	20	27	
	7	14	21	28
1	8	15	22	29

Keterangan :

-  Libur semester
-  Libur umum
-  Libur Ramadhan
-  Ujian Semester
-  UTS
-  Ujian Nasional
-  Ujian Sekolah
-  Penerimaan LCK
-  Uji Komp kelas XII.
-  Ujian Nasional
-  Kegiatan Humas
-  Kegiatan kesiswaan
-  Kegiatan WMM

KETERANGAN LIBUR NASIONAL :

- 1 1 s.d. 9 Juli 2016 : Libur Kenaikan kelas
- 2 6 dan 7 Juli 2016 : Hari Besar Idul Fitri 1437 H
- 3 11 s.d. 16 Juli 2016 : Hari libur Idul Fitri 1437 H Tahun 2016
- 4 18 s.d. 20 Juli 2016 : Hari-hari pertama masuk sekolah
- 5 17 Agustus 2016 : HUT Kemerdekaan Republik Indonesia
- 6 12 September 2016 : Hari Besar Idul Adha 1437 H
- 7 2 Oktober 2016 : Tahun Baru Hijjriyah 1438 H
- 8 25 November 2016 : Hari Guru Nasional
- 9 1 s.d. 8 Desember 2016 : Ulangan Akhir Semester
- 10 12 Desember 2016 : Maulid Nabi Muhammad SAW 1438 H
- 11 14 s.d. 16 Desember 2016 : Porsenitas
- 12 17 Desember 2016 : Penerimaan Laporan Hasil Belajar (LHB)
- 13 19 s.d. 31 Des 2016 : Libur Semester Gasal
- 14 25 Desember 2016 : Hari Natal 2016
- 15 1 Januari 2017 : Tahun Baru 2017

**) Kalender Pendidikan ini akan disesuaikan menurut SKB 3 Menteri & ketentuan lain yang berlaku*

Minggu Efektif Belajar di Sekolah :

9	Pembuatan Presensi Siswa	1		1		1				3
10	Diskusi dengan Teman Satu Jurusan	5	4	5	1	2	1	3	1	22
11	Rekap Data Siswa			1		1				2
12	Rekap Nilai Siswa		1	1	1	1	1	2	1	8
13	Menata Ruang Praktikum									
14	Ulangan Harian									
	a. Pembuatan Soal									
	b. Pengadaan Soal									
	c. Pelaksanaan Ulangan									
	d. Pengoreksian Ulangan									
15	Pembuatan Laporan	1	1	1	1	1	1	4	3	13
16	Observasi di Kelas	5								5
B. Kegiatan Tambahan										
1	Pengadaan buku kejuruan tambahan									
2	Membuat papan struktur organisasi sekolah									
3	Bersih Sekolah (Adiwiyata)	1	1	1	1	1	1	1	1	8
4	Piket Salam Pagi	0.5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	4
5	Piket Mingguan	4	4	4	4	4	4	4	4	32
6	Upacara Hari Kemerdekaan					1				1
7	Upacara Hari Pramuka									
8.	Upacara hari senin/ bendera	1	1	1	1		1	1	1	7
	Total									268

Bantul, 14 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan



Yuriani, M.Pd.

NIP. 19540206 198203 2 001

Guru Pembimbing



Jazimatul Fauziah, S.Pd.

NIP. 19700419 199702 2 001

Mahasiswa



Tirsha Rahayu

NIM. 15511247002



LEMBAGA PENGEMBANGAN PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FORMULIR CATATAN HARIAN PPL SMKN 1 SEWON

No. FRM/LPPMP/ 518 Revisi : 00 Tgl. : 18 Juli 2016 Hal

SEMESTER GASAL/GENAP/KHUSUS³⁾

TAHUN 2016/ 2017

Nomor Lokasi :
Nama Sekolah/ Lembaga : SMK Negeri 1 Sewon
Alamat Sekolah/ Lembaga : Pulutan, Pendowoharjo
Nama : Trisna Rahayu
No Mahasiswa : 15511247002
Fakultas/ Prodi : Teknik/P T Boga

Hari tanggal	Pukul	Nama kegiatan	Keterangan/TTD DPL
Senin 18-2016	07.00-08.00	upacara	
	08.30-11.00	Piket	
	12.00-13.00	Konsultasi jadwal mengajar	
Selasa 19_07_2016	09.30-10.00	Konsultasi jadwal mengajar Format administrasi guru	
Rabu 20 juli 2016	06.40-07.00	Piket salam pagi	
	08.00-13.00	Membuat rpp Membuat jobsheet Membuat hand out Membuat instrumen	
Kamis 21 juli 2016	08.00-09.00	bimbingan	
	10.00-13.00	Memperbaiki revisi	
Jumat 22 juli 2016		Piket loby	
Senin 25 juli	07.00-08.00	Upacara	
	11.00-13.30	Mengawasi mata pelajaran fusion, di kelas 12	
Selasa 26 juli	07.00-13.30	Mengajar boga dasar materi alat masak dan pesawat masak di kelas jb2	
Rabu 27 juli	08.30-13.30	Menyampaikan materi fussion di kelas 12 jb2	
kamis 28 juli	09.00-09.30	Bimbingan revisi	
Jumat 29 juli	07.00-11.00	Piket loby	
Senin 1 agustus	07.00_08.00	upacara	
	08.30_12.30	Mengawasi kegiatan diskusi di kelas 12 jb1	



LEMBAGA PENGEMBANGAN PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FORMULIR CATATAN HARIAN PPL SMKN 1 SEWON

No. FRM/LPPMP/ 518 Revisi : 00 Tgl. : 18 Juli 2016 Hal

Selasa 2 agustus	09.00-13.00	Membuat materi fussion	
Rabu 3 agustus	08.00-10.00	Membuat rpp	
Kamis 4 agustus	10.00-10.30	Bimbingan rpp fusion	
Jumat 5 agustus		Bimbingan	<i>[Signature]</i>
Senin 8 agustus	07.00-08.00 09.00-11.30	Upacara Mengerjakan revisi rpp	
Selasa 9 agustus	07.00-11.00	Piket loby	
Rabu 10 agustus	08.30-14.00	Mengajar fussion dikelas 12 jb 2	
Kamis 11 agustus	09.00-13.00	Mendampingi anak-anak boga dasar praktik	
Jumat 12 agustus	07.00-08.00 08.00-10.30	Adiwiyata Membuat matrik	
Sabtu 13 agustus	10.30-13.30	Membuat resep fusion	
Senin 15 agustus	07.00-12.30	Mengajar praktik Jb 1	
Selasa 16 agustus	09.00-10.00	Konsultasi	
Rabu 17 agustus	07.00-08.00 11.00-21.00	Upacara kemerdekaan Melengkapi administrasi guru	3
Kamis 18 agustus	09.00-10.00	konsultasi	
Jumat 19 agustus	08.00-11.00	Membuat resep apptaizer	
Senin 22 agustus	07.00-08.00 08.30-12.30	Upacara Mendampingi praktik jbl	
Selasa 23 agustus	07.00-13.00 09.00-09.30 19.00-22.00 08.30-13.00 14.00-20.00	Piket loby Konsultasi Membuat media Mengajar praktik jb 2 Mengerjakan analisis	
Hari tanggal	Pukul	Nama kegiatan	keterangan
Senin 18-2016	07:00-08:00 08:30-11:00 12:00-13:00	upacara Piket Konsultasi jadwal mengajar	
Selasa 19_07_2016	09:30-10:00	Konsultasi jadwal mengajar Format admistrasi guru	
Rabu 20 juli 2016	08:00-13:00	Membuat rpp Membuat jobsheet Membuat hand out Membuat instrumen	



LEMBAGA PENGEMBANGAN PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FORMULIR CATATAN HARIAN PPL SMKN 1 SEWON


No. FRM/LPPMP/ 518 Revisi : 00 Tgl. : 18 Juli 2016 Hal

Kamis 21 juli 2016	08:00-09:00	bimbingan	
	10:00-13:00	Memperbaiki revisi	
Jumat 22 juli 2016		Piket loby	
Senin 25 juli	07:00-08:00	Upacara	
	11:00-13:30	Mengawasi mata pelajaran fusion, di kelas 12	
Selasa 26 juli	07:00-13:30	Mengajar boga dasar materi alat masak dan pesawat masak di kelas jb2	
Rabu 27 juli	08:30-13:30	Menyampaikan materi fussion dikelas 12 jb2	
kamis 28 juli	09:00-09:30	Bimbingan revisi	
Jumat 29 juli	07:00-11:00	Piket loby	
Senin 1 agustus	07:00-08:00	upacara	
	08:30-12:30	Mengawasi kegiatan diskusi dikelas 12 jb1	
Selasa 2 agustus	09:00-13:00	Membuat materi fussion	
Rabu 3 agustus	08:00 -10:00	Membuat rpp	
Kamis 4 agustus	10:00-10:30	Bimbingan rpp fusion	
Jumat 5 agustus		Bimbingan	
Senin 8 agustus	07:00-08:00	Upacara	
	09:00-11:30	Mengerjakan revisi rpp	
Selasa 9 agustus	07:00-11:00	Piket loby	
Rabu 10 agustus	08:30-14:00	Mengajar fussion dikelas 12 jb 2	
Kamis 11 agustus	09:00-13:00	Mendampingi anak-anak boga dasar praktik	
Jumat 12 agustus	07:00-08:00	Adiwiyata	
	08:00-10:30	Membuat matrik	
Sabtu 13 agustus	10:30-13:30	Membuat resep fusion	
Senin 15 agustus	07:00-12:30	Mengajar praktik Jb 1	
Selasa 16 agustus	09:00-10:00	Konsultasi	
Rabu 17 agustus	07:00-08:00	Upacara kemerdekaan	
	11:00-21:00	Melengkapi administrasi guru	
Kamis 18 agustus	09:00-10:00	konsultasi	
Jumat 19 agustus	08:00-11:00	Membuat resep apptaizer	
Senin 22 agustus	07:00-08:00	Upacara	
	08:30_12:30	Mendampingi praktik jb1	



LEMBAGA PENGEMBANGAN PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FORMULIR CATATAN HARIAN PPL SMKN 1 SEWON

No. FRM/LPPMP/ 518 Revisi : 00 Tgl. : 18 Juli 2016 Hal

Selasa 23 agustus	07.00-13.00	Piket loby	
	09.00-09.30	Konsultasi	
	19.00-22.00	Membuat media	
Rabu 24 agustus	08.30-13.00	Mengajar praktik jb 2	
	14.00-20.00	Mengerjakan analisis	
Kamis 25 agustus	08.00-09.00	Konsultasi penilaian	
	10.00-13.00	Merekap nilai	
		Membuat RPP	
		Membuat soal	
Jumat 26 agustus	07.00-07.45	adiwiyata	
	08.00-11.00	Membuat perangkat mengajar	
Senin 29 agustus	07.00-08.00	Upacara bendera	
	09.00-09.30	Konsultasi dengan guru pembimbing	
Selasa 30 agustus	07.00-11.00	Piket loby	
	11.30-13.30	Menyelesaikan administrasi mengajar	
Senin 5 agustus	07.00-08.00	Upacara bendera	
	09.00-10.00	Membuat media (ppt)	
Selasa 6 agustus	08.30-12.30	Konsultasi resep	
	12.30-15.30	Membuat media	
Rabu 7 agustus	08.30-14.00	Mengajar prktik XII JB 2	
	14.15-14.30	Evaluasi bersama guru pembimbing	
Kamis 9 agustu	08.00-11.00	Mengerjakan revisi	
Jumat 10 agustus	08.00-11.00	Menyelesaikan revisi	
Selasa 13 agustus	08.30-14.00	Mengawasi praktik x jb 2	
Rabu 14 agustus	09.00-13.00	Menyelesaikan administrasi	
Kamis 15 agustus	07.00-09.00	Persiapan penarikan	
	09.30-11.00	penarikan	



KARTU BIMBINGAN PPL

PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN ...2016/2017

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK NEGERI 1 SEWON
 Alamat Sekolah : RULUTAN, PENDOWOHARJO, SEWON, BANTUL Fax / Telp. Sekolah :
 Nama DPL PPL : YURIANI, M.Pd.
 Prodi / Fakultas DPL PPL : PENDIDIKAN TEKNIK BUSANA / TEKNIK
 Jumlah Mahasiswa PPL : 7 MAHASISWA

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1	29 Februari 2016	16	Penerjunan mahasiswa PPL	Terlaksana lancar	
2	2 Agustus 2016	16	Monitoring pelaksanaan PPL	Terlaksana	
3	29 Agustus 2016	16	Bimbingan materi dan catatan harian PPL	Terlaksana	
4	15 September 2016	16	Penarikan mahasiswa PPL	Terlaksana	

PERHATIAN :

- ☐ Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL (1 kartu untuk 1 prodi).
- ☐ Kartu bimbingan PPL ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL setiap kali bimbingan di lokasi.
- ☐ Kartu bimbingan PPL ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL untuk keperluan administrasi.



BANTUL 15 SEPTEMBER 2016

Mhs PPL Prodi BUSANA

Hermawan A.M.S

NIM 15 513 247 006

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1. Menyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>5. Memahami pengertian, latar belakang, contoh, dan karakteristik makanan fusion (<i>fusion food</i>)</p> <p>5. Merancang makanan dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>)</p>	<p>Makanan dengan Teknik <i>fusion</i></p>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang makanan dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis-jenis, latar belakang, contoh makanan dengan teknik fusion; serta apakah karakteristik makanan asli masih dapat diketahui pada makanan dengan teknik <i>fusion</i> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Kerja kelompok untuk merancang makanan dengan teknik fusion dengan menggunakan lembar tugas <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil rancangan makanan terkait dengan pertanyaan yang diajukan Menyimpulkan data hasil diskusi dan rancangan makanan terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan rancangan makanan dengan teknik <i>fusion</i> Mempresentasikan laporan hasil diskusi 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan, selama pembelajaran</p>	<p>2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> Alat praktik Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.6 Mengevaluasi makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i></p> <p>4.6. Membuat makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i></p>	<p>Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i></p>	<p>dan rancangan makanan dengan teknik <i>fusion</i></p>		4 minggu	
		<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hasil makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara makanan pembuka dan makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan evaluasi hasil praktik Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> secara 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> Alat praktik Bahan praktik


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan	Makanan utama	<p>berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> 	<p>Tes Kinerja</p> <p>membuat Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i></p>	4 minggu	
		Mengamati	Observasi		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>jawa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamatan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.7. Mengevaluasi makanan utama (main course) dengan teknik fusion (fusion food)</p> <p>4.7. Membuat makanan utama (main course) dengan teknik fusion</p>	<p>(main course) dengan teknik fusion (fusion food)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang makanan utama (main course) dengan teknik fusion <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hasil makanan utama (main course) dengan teknik fusion; serta apakah ada perbedaan diantara makanan utama (main course) dan makanan utama (main course) dengan teknik fusion <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat makanan utama (main course) dengan teknik fusion dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan evaluasi hasil praktik membuat makanan utama (main course) dengan teknik fusion secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik 	<p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat makanan utama (main course) dengan teknik fusion</p>		<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi Makanan pembuka dengan teknik fusion Alat praktik Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> 			


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.8 Mengevaluasi makanan penutup dengan teknik fusion</p> <p>4.8. Membuat makanan penutup dengan teknik fusion.</p>	<p>Makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i></p>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hasil makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara makanan penutup dan makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan evaluasi hasil praktik membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i></p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> Alat praktik Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.9 Mengevaluasi kue dengan teknik <i>fusion</i></p> <p>4.9. Merancang resep kue dengan teknik <i>fusion</i></p>	<p>Kue dengan teknik <i>fusion</i></p>	<p>terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> 		4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi kue teknik <i>fusion</i> Lembar tugas
		<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang kue dengan teknik <i>fusion</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, contoh kue dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara berbagai kue dengan teknik <i>fusion</i> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Kerja kelompok untuk mengevaluasi berbagai kue dengan teknik <i>fusion</i> berdasarkan lembar tugas yang diberikan Latihan merancang resep kue dengan teknik <i>fusion</i> 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok Rancangan resep kue dengan teknik <i>fusion</i> <p>Tes Tes tertulis</p>		

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 12
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
<p>Sekolah : SMKN 1 Sewon</p> <p>Mata Pelajaran: Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food</p> <p>Kelas/Semester: XII Jasa Boga / I</p> <p>Materi Pokok : Makanan Pembuka Dengan Teknik Fusion</p> <p>Alokasi waktu : 8 x 45'</p>
<p>A. Kompetensi Inti (KI)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia 3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah 4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung. <p>B. Kompetensi Dasar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makanan dan minuman sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang 2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 12
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
5. Menganalisis makanan pembuka dengan teknik fusion
6. Membuat makanan pembuka dengan teknik fusion

C. Indikator Pencapaian Kompetensi


KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
3.3	Menganalisis makanan pembuka dengan teknik fusion	a. Mendiskripsikan pengertian makanan pembuka/ appetaizer b. Menjelaskan fungsi makanan pembuka c. Menyebutkan jenis-jenis makanan pembuka, d. Menjelaskan cara pembuatan makanan pembuka dengan teknik fusion e. Menjelaskan cara penyajian makanan pembuka
4.3	Membuat makanan pembuka	1.3.1 Membuat makanan pembuka dengan teknik fusion 1.3.2 menghidangkan makanan pembuka dengan teknik fusion

Pelaksanaan Program Adiwiyata :

- 1. Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
- 2. Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

Komponen Adiwiyata : Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

- 1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**
- 2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**
- 3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 12
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkunga

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Fusion

1. Limbah organik sisa pengolahan dijadikan kompos

D. Tujuan Pembelajaran :

1. Siswa dapat mendiskripsikan pengertian makanan pembuka dengan teknik fusion
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi makanan pembuka
3. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis makanan pembuka
4. Siswa dapat menjelaskan makanan fusion dan contoh makanan fusion
5. Siswa dapat menjelaskan cara membuat makanan pembuka, dengan teknik fusion
6. Siswa dapat menjelaskan cara menyajikan dan kriteria makanan hidangan pembuka
7. Siswa dapat mempraktikkan pembuatan makanan pembuka dengan teknik fusion

E. Materi Pembelajaran (rincian dari Materi Pokok)

1. Pengertian hidangan pembuka / appetizer
2. Pengertian hidangan fusion
3. Fungsi hidangan pembuka / appetizer
4. Contoh-contoh hidangan fusion
5. Cara membuat hidangan pembuka/ appetizer
6. Cara penyajian dan kriteria hidangan pembuka/ appetizer


F. Pendekatan, Model dan Metode :

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Discovery*
3. Metode Pembelajaran : pengamatan, diskusi, tanya jawab


G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Kesatu

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam 2. Berdoa 3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis siswa diperlihatkan gambar hidangan appetizer 	15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 12
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


	4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada makanan pembuka	
Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi makanan pembuka dengan teknik fusion <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami makanan pembuka <p>Mengumpulkan informasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan contoh-contoh hidangan appetizer dan jenis hidangan fusion appetizer <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok <p>Mengkomunikasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi makanan pembuka dngan teknik fusion 3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi makanan pembuka dengan teknik fusion 	330 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 12
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi yang telah disampaikan 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa 4. Membersihkan kelas (menyapu dan membuang sampah yang ada di kelas) 	15 menit
Jumlah		360 menit

Pertemuan kedua

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam 2. Berdoa 3. Guru menyampaikan metode, tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada pembelajaran, 4. Guru membagi, pembagaian piket tugas praktik 	30 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati gambar appetizer 2. Mengamati joob sheet <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikann kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait job sheet yang dibagikan <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Siswa menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan perintah jobsheet 3. Melakukan praktik <p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memorsi hasil praktek sesuai standar 2. Menambahkan beberapa garnish yang cocok <p>Mengkomunikasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyajikan makanan 2. Menilai hasil teman sesuai dengan kriteria 	360 menit


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 12
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Penutup	1. guru mengevaluasi hasil praktek bersama dengan siswa 2. guru memotivasi siswa agar rajin belajar 3. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya 4. bersih-bersih area dapur 5. memisahkan sampah organik untuk dijadikan kompos 6. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa	30 menit
Jumlah		360 menit

H. Penilaian Proses Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIAN	INSTRUMEN
SIKAP <ul style="list-style-type: none"> • Aktif • Bekerjasama • Tanggung jawab 	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian saat diskusi Rubrik penilaian
PENGETAHUAN <ul style="list-style-type: none"> • Mendiskripsikan pengertian makanan pembuka dengan teknik fusion • Menjelaskan fungsi makanan pembuka • Menyebutkan jenis-jenis makanan pembuka • Megklasifikasikan makanan makanan • Menjelaskan cara menyajikan makanan pembuka 	Tes	Tes tertulis	Kisi-kisi soal Pilihan ganda Kunci jawaban Pedoman penskoran Rubrik penilaian

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 12
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


KETERAMPILAN <ul style="list-style-type: none"> • Mempraktikkan pembuatan makanan pembuka dengan teknik fusion 	Praktik	Tes unjuk kerja	Lembar penilaian Rubrik penilaian praktik/keterampilan
--	---------	-----------------	---

2. Bentuk instrumen dan instrumen


- a) Bentuk Instrumen : Multiple Choice
- b) Instrumen : Naskah soal, kunci jawaban, kisi-kisi soal

a. Soal

1. Hidangan yang disajikan dengan porsi kecil dan dihidangkan sebelum hidangan utama, merupakan pengertian?
 - a. Hidangan tambahan
 - b. Hidangan Appetizer
 - c. Hidangan dessert
 - d. Hidangan selingan
 - e. Hidangan pencuci mulut
2. Dibawah ini makanan yang berfungsi sebagai merangsang nafsu makan adalah?
 - a. Hawaian salad
 - b. Beef burger
 - c. Apple pie
 - d. Bavarois puding
 - e. Fruit slice
3. Fungsi appetizer adalah?

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	8 dari 12
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

- a. Sebagai makanan penyegar
 - b. Sebagai makanan selingan dalam menunggu makanan utama
 - c. Sebagai makanan pembangkit selera
 - d. Sebagai makanan tambahan
 - e. Sebagai makanan pelengkap
4. Dibawah ini yang termaksud hidangan cold appetizer, kecuali?
- a. Beet root salad, c. Chiken hawaian d. Aspic jelly
 - b. Seafood cooktail d. Cheese souffle
5. Hidangan appetizer yang terdiri dari bermacam-macam bahan makanan hewani, nabati, buah dan kacang yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit adalah?
- a. Canape c. Aspic jelly e. Galatine
 - b. Salad d. Pate
6. Pengertian galantine pada hidangan appetizer adalah?
- a. Hidangan yang terbuat dari bahan hewani dibungkus adonan pie dan dipanggang
 - b. Hidangan yang terbuat dari bahan hewani dan dibungkus dengan kain bersih dan diikat dengan benang
 - c. Hidangan yang terbuat dari stock yang dijernihkan
 - d. Hidangan yang terdiri dari sayuran hijau segar
 - e. Hidangan yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing yang diisi dengan campuran daging giling
7. Apa saja yang harus diperhatikan pada komposisi salad dalam hidangan appetizer, kecuali?
- a. Underliner c. Cairan e. olesan
 - b. Body d. Garnish
8. Berikut ini bahan-bahan pembuatan appetizer

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	9 dari 12
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

1. Roti Tawar

2. Tomat merah

3. Mayonnaise

4. Parsley

5. Lada, & garam

dari komposisi bahan-bahan diatas, dapat dibuat appetizer jenis?

b. Canape b. Pate c. Salad d. Galantine e. aspic jelly

9. Suhu yang tepat dalam menghidangkan resolles sebagai hidangan appetizer adalah

a. 30-50° b. 60-80° c. 50-60° d. 10-15° e. 10-60°

10. Apa yang dimaksud appetizer dengan teknik fusion?

a. Makanan yang dapat dihidangkan panas dan dingin

b. Sebagai selingan sebelum hidangan utama

c. Makanan yang bernuansa khas dari suatu negara

d. Makanan yang tidak hanya sekedar lezat namun memiliki penampilan yang indah dan dapat dikreasikan dari beberapa unsur negara

e. Makanan yang dibuat dengan teknik mencampurkan dua negara

b. Kunci jawaban


1. B 6. B

2. A 7. E

3. C 8. A

4. D 9. C

5. A 10. D

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	10 dari 12
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

3. Pedoman penskoran


a. Penilaian Pengetahuan

No .	Nama Siswa/Kelompok	Skor setiap nomor soal										Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1												
2												
Nilai = (Jumlah skor/skor maks jumlah soal) x nilai maks												

No. Soal	Skor Maksimal
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
NILAI	10

b. Penilaian Sikap

NO	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	11 dari 12
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Rubrik Penilaian Sikap


No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3 = sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg 4 = sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten. 4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten. 3 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten. 4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

c. Penilaian Praktik

No	No PEND	Nama siswa	Ketrampilan								
			Persiapan			Proses			Hasil		
			15	10	5	25	15	5	60	50	5

Rubrik Penilaian Praktik

No	Indikator keterampilan	Skor
1.	Persiapan	Skor 15: jika perlengkapan siswa meliputi pakaian, peralatan lengkap Skor 10 : jika persiapan siswa kurang lengkap Skor 5: jika perlengkapan siswa tidak lengkap
2.	Proses	Skor 25: jika siswa aktif dalam proses pengolahan dan penyajian hidangan appetizer Skor 15: jika siswa kurang aktif dalam pengolahan dan penyajian hidangan appetizer Skor 5: jika siswa tidak aktif dalam pengolahan dan penyajian hidangan appetizer
3.	Hasil	Skor 60: jika produk sesuai dengan kriteria dan kreatif dalam menghidangkan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	12 dari 12
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

		Skor 50: jika produk sesuai dengan kriteria namun kurang kreatif dalam menyajikan hidangan appetizer Skor 5: jika produk tidak sesuai dengan kriteria dan tidak kreatif dalam menyajikan
--	--	---

I. Media, Alat dan Sumber Pelajaran

1. Media : Power Point, Hand Out, vidio
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar : wika rina wati dkk. 2006. *Pengolahan Makanan Kontinental*.

Yogyakarta : Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana UNY

<http://www.fusionfood.com/html> , diakses 2 agustus 2015

Yogyakarta, Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing


Mahasiswa

Jazimatul Fauziah, S.pd

Trisna Rahayu

NIP. 19700419 199702 2 001

NIM. 15511247002

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

A. Pengertian Appetizer

Appetizer berasal dari bahasa Inggris yang berarti, hidangan pembuka. Appetizer juga dikenal dengan istilah *hors d'oeuvre* yang berasal dari bahasa Perancis. Appetizer sebagai hidangan pembuka yang dihidangkan dengan porsi kecil/ satu atau dua gigitan (bit size) dari makanan atau minuman untuk membangkitkan selera sebelum makan. Yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, dan biasanya dengan rasa gurih dan asin, serta tidak mengenyangkan, tidak dibumbui terlalu tajam, dan disajikan menarik.

Appetizer terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi: *seafood*, daging, unggas, buah-buahan serta sayuran. Bahan-bahan makanan tersebut merupakan bahan makanan yang mudah rusak, sehingga harus ditanggapi dengan hati-hati dan disimpan dalam temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan.

Seringkali dalam pembuatan appetizer menggunakan produk harian yaitu keju dan telur yang dapat memberikan varian rasa dan dapat digunakan untuk menciptakan sebuah appetizer yang menarik serta membangkitkan selera.

1. Macam-macam Appetizer:

a. Cold Appetizer

Merupakan hidangan pembuka, dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin dengan temperatur 10°C-15°C. Contoh: salad, canape dan aspic


1) Salad

Salad adalah hidangan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas, dan ikan yang dihidangkan bersama dressing. Penampilan salad pada waktu dihidangkan harus segar dan menarik.

a) Klasifikasi salad

- *Underliner*

Underliner merupakan bagian dasar atau alas dari salad. Pada umumnya bahan yang digunakan dari sayuran hijau, dengan tujuan agar salad tampak lebih segar (*refreshing effect*), misalnya daun selada atau *lettuce*. Akan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

tetapi kadang underliner dapat pula dibuat dari bukan sayuran hijau misalnya, *red cabbage*, *patsai/sawi putih*, *endive/ chicory* (mirip sawi putih berukuran lebih kecil, helai daun menguncup).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata *underliner*:

Penempatan *underliner* tidak boleh menutupi logo/symbol nama perusahaan yang dicetak pada piring sebelah atas

Posisi underliner tidak boleh banyak menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk kedalam sehingga *underliner* tertutup seluruhnya pada waktu *body* diletakkan di atasnya

- *Body*

Merupakan bagian utama dari salad. Nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya, *cucumber salad*, *tomatto salad*, *chicken salad*. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu mengatur bagian *body* yaitu:

Body yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan *dressing* sebaliknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.

Body yang dicampur dengan *sauce*, tidak boleh meleleh, artinya *body* harus tetap rapi

- *Dressing*

Dressing adalah cairan (*liquid*) atau cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) yang mempunyai rasa kecut dan tajam. *Salad dressing* harus lebih tajam dari bahan utama, karena bahan utama yang dimasak biasanya hanya diberi sedikit bumbu, sedangkan bahan yang segar lainnya belum dibumbui.


Dalam memberikan *dressing* tidak boleh sampai merendam salad dan sebaiknya dituangkan pada saat salad siap dhidangkan agar salad tetap tampak segar tidak layu.

- *Garnish*


Garnish dalam salad bisa diambil dari bagian *body*, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan lain. Prinsipnya *garnish* yang digunakan hendaknya mempunyai rasa yang sesuai dengan *body*, dan jangan sampai menghilangkan identitas salad, serta sebaiknya sederhana tetapi tetap menarik.

b) Kualitas salad

Salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi :

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

- Susunan bahan-bahan (*texture*)
Pilih bahan yang segar
 - Keadaan campuran (*consistency*)
Bahan utama yang dicampur dengan *dressing*, harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak
 - Rasa
Salad yang baik harus mempunyai rasa yang seimbang dan harmonis antara *body* dan *dressing*
 - Penampilan (*appearance*)
Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hidang, dan harus sesuai dengan salad yang ada di atasnya.
- c) Jenis-jenis salad
- *Simple Salad*
Merupakan salad yang terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan.
Contoh : *beet root salad, potato and beef salad,*
 - *Compound Salad/ complex salad:*
Adalah kreasi dari *body* yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan.
Contoh : *yolande salad, Huzaren salad, Russian salad*
 - *American Salad*
Adalah mirip dengan *compound salad*, hanya *body* terbuat dari buah
Contoh : *florida salad, orange salad*
 - Temperature atau suhu salad
 - *Cool salad* dhidangkan 10-15° contoh : *chef's salad, seafood cocktail, chicken salad hawaian*
 - *Hot salad* 50-60°
Contoh : *smoked beef and pineapple salad, prawn circles with lemon slice salad.*
- 2) Aspic jelly
- Hidangan pembuka dingin yang terdiri dari stock yang dijernihkan dengan campuran daging, putih telur, air/ stock dingin. Contohnya: *fish Aspic Jelly, Chicken Aspic Jelly, Duck Aspic Jelly, Game Aspic jelly.*
- a) Komposisi *aspic jelly*
- *Basic Aspic Jelly*

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Stock yang dijernihkan dengan bahan *clarified* (campuran daging cincang, putih telur, air dingin dan bumbu-bumbu

- Bahan isi

Bahan hewani : daging, ayam, ikan, udang kepiting , telur

Sayuran : *lettuce*, tomat, wortel, paprika, *parsley*, asparagus, dll

- Garnish

- Untuk meningkatkan penampilan serta memperkaya nama-nama dari aspic jelly

3) Pate

Hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan hati yang dicincang halus dan diberi bumbu, kemudian dicetak dengan bahan kramik/stanlessteel, alumunium, seng, dan dibungkus dengan adonan pie kemudian dipanggang didalam oven. Kemudian didinginkan diberi lapisan *aspic jelly*, terakhir didinginkan dalam refrigerator contoh: chicken pate, game pate, fish pate

a) Komposisi pate

- Bahan utama

Daging ayam, sapi, ikan, hati, yang telah dicincang dan sayuran berbagai variasi warna contoh buncis, wortel

b) Bahan pembungkus


Berfungsi untuk membungkus bahan pokok, bahan pembungkus yang digunakan misalnya adonan pie

c) Syarat pembuatan adonan pate:

- Bahan pokok harus dicincang terlebih halus
- *Texture* halus dan padat
- Dibungkus atau tanpa di bungkus dengan adonan *pie*
- Diolah dengan teknik dipanggang
- Diselesaikan dengan *aspic jelly*
- Dihadangkan dingin, dengan bentuk utuh atau potong-potong

b. Hot Appetizer

Hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihadangka dalam keadaan panas/ hangat. Dihadangkan dengan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

temperatur 50°C-60°C. Contoh: frittura, resolles, cheese souffle, croquette, quiche lorraine.

1) Canape

Hidangan pembuka yang terdiri dari macam-macam bahan makanan hewani, nabati, buah, kacang, yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit sebagai bahan dasar canape. Contoh: *tomattocanape, asparagus canape*

a) Komposisi dasar canape

Roti panggang, atau digoreng yang berbentuk segi empat panjang, bulat, segitiga dan diolesi dengan mentega.

b) *Spread* (olesan)

spread harus lunak, mudah dioleskan dan tidak berair. *Spread* dapat berupa *butter, mayonnaise* dan *cheese*

c) *Topping*

Topping merupakan bahan makanan yang diletakkan di atas roti atau biskuit yang telah diberi *spread*. Macam-macam *topping*

Keju slice, telur rebus, ikan, udang, daging, sayuran, buah, kacang. *Topping* yang digunakan menentukan nama canape misalnya: *cheese canape, shrimp canape*

d) *Garnish*

Garnish atau hiasan makanan dalam *canape* berfungsi ganda, menambah penampilan makanan serta menambah nilai gizi.

2) Galantine


Galantine adalah hidangan yang terbuat dari ayam, daging, ikan yang digiling dan ditambah bumbu serta dibungkus dan diikat dengan benang, dibagian ujung, tengah, sehingga berbentuk silinder. Teknik pengolahan di *braised* selama 1- ½ jam, mempergunakan cairan *stock*. Contoh : *chicken galantine, fish galantine, beef galantine*.

a) Komposisi *galantine*

- Bahan pokok

Yaitu bahan-bahan pokok yang dipergunakan dalam pembuatan *galantine* contoh: ayam, daging. Ikan dalam bentuk utuh

- Isi

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Bahan-bahan yang merupakan campuran dari daging ayam, ikan, bumbu-bumbu yang telah dicincang kemudian dimasukkan kedalam bahan pokok

- Cairan
- *Whaite stock* atau *brown stock* , berfungsi untuk mengolah *galantine* dengan teknik *braised*
- *Chaud Froid sc*

Campuran *spic jelly*, *white stock* atau *brown sauce* yang berfungsi untuk menutup *galantine* agar lebih menarik.

b) Syarat *glantine*

- Berbentuk silinder dan utuh
- Diisi bahan makanan hewani dan sayuran
- Diolah dengan teknik *braised*
- Diselesaikan dengan *choud froid saus*

3) *Ballotines*

Hidangan yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing, yang diisi dengan campuran daging giling, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna. Contoh: *ballotines of lamb*, *ballotines of chicken*

a) Komposisi *ballotines*

- Bahan pokok

Dalam pembuatan *ballontines* hanya memerlukan:

Paha ayam bagian atas dan bawah yang masih menyatu

Paha kambing bagian bawah yang masih ada tulang pipa

- Isi

Merupakan campuran ayam giling, jamur, bumbu-bumbu dan sayuran (wortel, bayam) sebagai variasi warna

- Cairan


whaite stock atau *brown stock* yang berfungsi untuk mengolah *ballontines braised aspic jelly*

aspic jellly berfungsi untuk menutup *ballotines* agar lebih menarik.

b) Teknik olah *ballontines*

Digoreng dengan minyak sedikit (*shallow frying*) hingga mendapatkan lapisan yang coklat, kemudian *braised* dalam *brown stock*, *white wine* dan bumbu-bumbu selama 1-1 ½ jam.

c) Syarat-syarat *Ballotines*

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

- Untuk bahan ayam diambil dari bagian paha atas dan paha bawah,
- Untuk bahan kambing diambil dari bagian paha bawah.

4) *Croquette*

Hidangan pembuka panas, yang diawali dengan proses pembuatan *roux* yang dapat dicampur dengan berbagai bahan daging ayam, sayuran, telur kemudian dilapisi dengan tepung panir. Bentuk menurut selera dan digoreng menggunakan minyak banyak.

a) Komposisi *croquette*

- Bahan utama
Tepung terigu, susu, mentega
- Bahan tambahan
Minyak goreng, *onion*, bumbu-bumbu, bahan isi
- Bahan pelapis
Telur, tepung terigu, tepung panir

b) Syarat-syarat *croquette* Pembuatan *roux* jangan terlalu lembek sehingga sukar dibentuk. Dipanir dengan tepung terigu, kocokan telur, tepung roti, dan digoreng dalam minyak *fritures* dengan suhu 170°C.

5) *Resoles*

Hidangan pembuka panas, yang memiliki rasa gurih, yang dibuat *crepe* dan diisi *rogout*, dipanir dan digoreng dalam minyak banyak.

a) Komposisi *Resoles*


- Bahan utama
Tepung terigu, kuning telur, margarin cair, susu
- Bahan tambahan
Garam, keju *edamer/kraff*, lada, minyak goreng
- Bahan pelapis
Putih telur, tepung panir, dadar *crepe*

b) Syarat-syarat

- Adonan *semi liquid*
- Goreng dalam minyak banyak sampai *golden brown*

6) *Quiche Lorraine*

Hidangan pembuka panas, diawali dengan membuat adonan lembar (*pie dough*), cetak bulat isi dengan daging cincang siram dengan saus *custard*, taburi keju parut.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	8 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


B. Teknik Penyimpanan Appetizer

1. *Cold Appetizer*

Cold appetizer disimpan dalam refrigerator yang benar, penggunaan alat dari *stanless steel* membantu menjaga makanan agar tidak pudar. Sedangkan alat yang terbuat dari aluminium tidak begitu diterima untuk digunakan, baik untuk pengolahan, penyajian karena dapat menyebabkan perubahan warna. Untuk sayuran hijau disimpan dalam kantong plastik.

2. *Hot Appetizer*

Simpan pada temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan dan melindungi usia dari produksi. Kemudian harus ditutup untuk meyakinkan berada dalam kondisi yang baik dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan lainnya.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

A. Kompetensi Inti

KI.4 Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

Memperaktikan hidangan Appetaizer

C. Dasar Teori

Appetizer berasal dari bahasa inggris yang berarti, hidangan pembuka. Appetaizer juga dikenal dengan istilah *hor's D' oeuver* yang berasal dari bahasa perancis. Appetizer sebagai hidangan pembuka yang dihidangkan dengan porsi kecil/ satu atau dua gigitan (bit size) dari makanan atau minuman untuk membangkitkan seera sebelum makan. Yang berfungsi untuk merangang nafsu makan, dan biasanya dengan rasa gurih dan asin, serta tidak mengenyangkan, tidak dibumbui telalu tajam, dan disajikan menarik.

Appetaizer terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi: *seafood*, daging, unggas, buah-buahan serta sayuran. Appetaizer terbagi menjadi 2 macam:


1. Cold Appetizer

Merupakan hidangan pembuka, dihidangkan dalam keadaan dingin dengan temperatur 10°C-15°C. Contoh: salad, canape dan aspic

2. Hot Appetaizer

Hidanagan pembuka yang dihidangkan dalam keadaan panas/ hangat. Dihidangkan dengan temperatur 50°C-60°C. Contoh: frittire, resolles, cheese soufle, croqutte, quiche lorraine.

D. Resep

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

ASPARAGUS WITH BREAD STUFF


OUTLET			KITHEN 2		NOMOR 01
CATERGORY			A'LA CARTE		
MENU			Appetizer		JUMLAH PORSI: 10
ITEM			Aspragus with bread stuff		
Kode	JUMLAH	UNIT	BAHAN	Perlakuan	HARGA Rp
	8	Buah	Buncis	Potong menjadi dua	5000
	2	Lembar	Roti tawar	Pipihkan potong menjadi dua	21.0000
	50	Gr	Chesse	parut	19.950
	1	Buah	Green Cappsicum	Potong memanjang	17.900
	1	Buah	Red cappsicum	Potong memanjang	22.900
	10	Lembar	Smoke beef	potong menjadi 2	34.000
	¼	sdt	Salt & pepper		
	1	Butir	Telur	Kocok	1500
	25	Gr	margarine		6.360
	10	lembar	Keju lembar		18.200
Bahan acar	1	Buah	nanas		5000
	2	Buah	timun		4000
	1	Ons	Bawang merah		5000
	½	Ons	Bawang putih		2000
	1	Ons	Cabe ceropong		3000
FOOD COST					
SELLING PRODUCT: 40 % (FC) + FC= ... %(.....)+=					

Procedure


- ❖ Tumis asparagus dengan ½ sendok makan olive oil/ margarine, tambahkan salt pepper + green paprika, masukkan smoke beef. Angkat
- ❖ Ambil selembar roti tawar. Letakkan smoke beef di atasnya, asparagus, red capsicum, taburi parutan cheese. Gulung.
- ❖ Celup ke dalam telur. Taburkan parmesan. Panggang di atas grill yang diberi mentega, hingga matang.
- ❖ Hidangkan pada dessert plate, taburi parutan cheese, garnish.
- ❖ Dilengkapi dengan acar nanas n timun.

Chiken Salad Hawaian

OUTLET		KITHEN 2		NOMOR 01
CATERGORY		A'LA CARTE		
MENU		Appetizer		JUMLAH PORSI: 10
ITEM		Chiken salad Hawaian		


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

NO	JUMLAH	UNIT	BAHAN	Perlakuan	HARGA Rp
1	900	gr	Ayam	potong macedoine	34.000
2	300	gr	Apel	potong macedoine	24.000
3	100	gr	Seledri	potong 1 cm	1000
4	1	dl	mayonnaise		20.000
5	1	dl	cream		35.000
6	5	Buah	Nanas (kupas kulitnya)		25000
7	1	sdm	L&p		
8	1	sdt	Salt & pepper		
FOOD COST					
SELLING PRODUCT: 40 % (FC) + FC= ... % (.....)+=					

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

CHEESE AND FISH FRITTERS

OUTLET			KITCHEN 2		NOMOR
CATERGORY			A'LA CARTE		01
MENU			Appetizer		JUMLAH PORSI: 10
ITEM			Cheese and fish fritters		
NO	JUMLAH	UNIT	BAHAN	Perlakuan	HARGA Rp
	700	gr	Kakap	Potong fillet, finger	
	400	gr	Hard chesse	finger	19.950
	½	lt	Tomatto sauce		5500
	1	Liter	Frying oil		12000
	3	Pcs	Lime		3000
	1	Sdt	Salt & pepper		500
Bahan frying butter	100	gr	Tepung terigu		1000
	1	btr	telur		1500
	7	gr	gula		500
	125	gr	air		1000
	25	gr	Salad oil		1000
FOOD COST					
SELLING PRODUCT: 40 % (FC) + FC= ... %(.....)+=					

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


Procedure :

A. Langkah pertama membuat Frying butter :

1. Campur air dengan salad oil
2. Masukkan tepung dalam bowl, tuangkan kuning telur kedalamnya sedikit demi sedikit, sambil diaduk dengan ballon wisk sampairata tidak berbutir
3. Kocok putih telur sampai mengembang campurkan dalam adoan, aduk sampai rata

B. Langkah kedua

1. Potong hard cheese menjadi jardiniere
- 2 Potong fillet of fish menjadi jardinier atau strip
- 3 Marinatpotongan ikan dengan garam, merica, lime juice dan L&P
- 4 Panaskan minyak hingga mendidh, celupkan potongan cheese pada frying butter dan deep frying hingga matang dan berwarna golden brown
- 5 Celupkan potongan ikan pada frying butterdan deep frying hingga matang
- 6 Atur 2 gorengan chesse da 2 gorengan ikan pada dessert plate, lalu siram saus tomat

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

E. Alat pengolahan

Nama alat	Jumlah
Frying pan	1
Mangkuk	3
Talenan	1
Stock pot	1
Tray	1
Sepatla	1
Serok	1

F. Alat saji


Nama	Keterangan
dessert platte	untuk menghidangkan

G. Keselamatan kerja

1. Menggunakan pakaian kerja dengan lengkap
2. Menggunakan sepatu
3. Memperhatikan tata kerja yang tertera pada masing-masing alat

H. Langkah-langkah praktik

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Mengecek kelengkapan praktik	25 menit
2	Menyiapkan alat dan bahn	30 menit
3	Memperaktikan	180 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

I. Penilaian Hasil Praktik

No	Nama	Menu	Sikap			
			Persiapan 15%	Proses 25 %	Hasil 60%	Jumlah

HIDANGAN PEMBUKA

Hidangan Pembuka (*Appetizer*)

- ▶ Hidangan pembuka atau dalam bahasa Inggris disebut *appetizer* dan dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah *Hor's D'oeuver*.
- ▶ *Appetizer* atau hidangan pembuka di sajikan dengan porsi kecil (*bit size*).
- ▶ *Appetizer* berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya

Jenis Hidangan Pembuka

1. Hidangan pembuka dingin (*Cold Appetizer*)

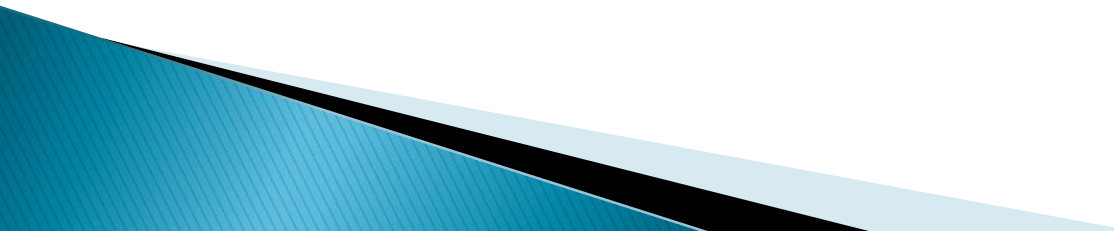
- ▶ Berfungsi untuk merangsang nafsu makan,
- ▶ Tidak mengenyangkan
- ▶ Tidak dibumbui terlalu tajam,
- ▶ Dibuat dan disajikan menarik,
- ▶ Kombinasi rasa dan warna cocok
- ▶ Dihidangkan dingin (10 °C – 15 °C).
- ▶ Jenis hidangan pembuka dingin antara lain : salad, canape dan *aspic*

2. Hidangan pembuka panas (*Hot Appetizer*)

- ▶ Bentuk kecil
- ▶ Rasa gurih atau asin
- ▶ Berfungsi untuk merangsang nafsu makan,
- ▶ Tidak mengenyangkan,
- ▶ Dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna.
- ▶ Dihidangkan dalam keadaan hangat/panas (50°C–60°C).
- ▶ Jenis *Hot Appetizer* antara lain : *Frittura, resolles, cheese souffle, croquette, quiche lorraine.*

Bahan Pembuatan Hidangan Pembuka

Terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi:

- ▶ *Seafood*,
 - ▶ daging,
 - ▶ unggas,
 - ▶ buah-buahan
 - ▶ sayuran.
- 

Klasifikasi hidangan pembuka (*appetizer*)

- ✓ *Salad*
 - ✓ *Canape*
 - ✓ *Aspic Jelly*
 - ✓ *Pate*
 - ✓ *Galantine*
 - ✓ *Ballotines*
 - ✓ *Croquette*
 - ✓ *Quiche Lorraine*
- 



canape



pate



Aspic jelly



Ballotines



Quiche Lorraine



galantine




Croquette



Korokke
(Croquette)

SEKIAN DULU




	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	PENENTUAN KKM	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SEWON
 Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion food
 Kelas/Semester : XII/I
 Alokasi Waktu : 8 X 45 Menit
 KKM 1. :80

No	KD	INDIKATOR	BOBOT			NILAI KKM
			Intake Siswa (A)	Komplek-sitas (B)	Daya Dukun g (C)	KKM
1	3.1 Menganalisis hidangan pembuka dengan teknik fusion	1. Mendiskripsikan pengertian hidangan appetizer dengan teknik fusion	80	75	85	80
		2. Menjelaskan fungsi hidanga appetizer	80	75	80	78,3
		3. Menyebutkan klasifikasi hidanga appetaizer	85	75	80	80
		4. Menjelaskan cara membuat hidangan appetizer	80	75	85	80
		5. Menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan appetizer	80	75	80	78,3
	4.1 Memperaktikan hidangan pembuka	1. Mempraktikkan pembuatan hidangan pembuka dengan teknik fusion	85	80	80	81,75
KKM Mata Pelajaran						79,72

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	KISI-KISI	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

KISI-KISI SOAL

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SEWON
 Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion food
 Standar Kompetensi : makanan pembuka dengan teknik fusion
 Kelas/Semester : XII/I
 Alokasi Waktu : 8 X 45 Menit

Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor Soal
3.3 Menganalisis hidangan appetizer dengan teknik fusion	• Mendiskripsikan pengertian hidangan appetizer dengan teknik fusion	Pilihan Ganda	1,10
	• Menjelaskan fungsi hidangan appetizer		2,3
	• Menyebutkan jenis-jenis hidangan appetizer		4,5,6
	• Mengklasifikasikan hidangan appetizer		7,8
	• Menjelaskan cara menyajikan hidangan appetizer		9

a. Soal

1. Hidangan yang disajikan dengan porsi kecil dan dihidangkan sebelum hidangan utama, merupakan pengertian?
 - a. Hidangan tambahan
 - b. Hidangan Appetizer
 - c. Hidangan dessert
 - d. Hidangan selingan
 - e. Hidangan pencuci mulut
2. Dibawah ini makanan yang berfungsi sebagai merangsang nafsu makan adalah?
 - a. Hawaiian salad
 - b. Beef burger
 - c. Apple pie
 - d. Bavarois puding
 - e. Fruit slice
3. Fungsi appetizer adalah?
 - a. Sebagai makanan penyegar
 - b. Sebagai makanan selingan dalam menunggu makanan utama
 - c. Sebagai makanan pembangkit selera
 - d. Sebagai makanan tambahan
 - e. Sebagai makanan pelengkap
4. Dibawah ini yang termasuk hidangan cold appetizer, kecuali?
 - a. Beet root salad,
 - b. Seafood cocktail
 - c. Chicken hawaian
 - d. Cheese souffle
 - d. Aspic jelly
5. Hidangan appetizer yang terdiri dari bermacam-macam bahan makanan hewani, nabati, buah dan kacang yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit adalah?
 - a. Canape
 - b. Salad
 - c. Aspic jelly
 - d. Pate
 - e. Galatine
6. Pengertian galantine pada hidangan appetizer adalah?
 - a. Hidangan yang terbuat dari bahan hewani dibungkus adonan pie dan dipanggang
 - b. Hidangan yang terbuat dari bahan hewani dan dibungkus dengan kain bersih dan diikat dengan benang
 - c. Hidangan yang terbuat dari stock yang dijernihkan
 - d. Hidangan yang terdiri dari sayuran hijau segar
 - e. Hidangan yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing yang diisi dengan campuran daging giling
7. Apa saja yang harus diperhatikan pada komposisi salad dalam hidangan appetizer, kecuali?
 - a. Underliner
 - b. Body
 - c. Cairan
 - d. Garnish
 - e. olesan
8. Berikut ini bahan-bahan pembuatan appetizer
 1. Roti Tawar
 2. Tomat merah
 3. Mayonnaise
 4. Parsley

5. Lada, & garam

dari komposisi bahan-bahan diatas, dapat dibuat appetizer jenis?


b. Canape b. Pate c. Salad d. Galantine e. aspic jelly

9. Suhu yang tepat dalam menghidangkan resolles sebagai hidangan appetizer adalah

a. 30-50° b. 60-80° c. 50-60° d. 10-15° e. 10-60°


10. Apa yang dimaksud appetizer dengan teknik fusion?

- a. Makanan yang dapat dihidangkan panas dan dingin
- b. Sebagai selingan sebelum hidangan utama
- c. Makanan yang bernuansa khas dari suatu negara
- d. Makanan yang tidak hanya sekedar lezat namun memiliki penampilan yang indah dan dapat dikreasikan dari beberapa unsur negara
- e. Makanan yang dibuat dengan teknik mencampurkan dua negara

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
<p>Sekolah : SMKN 1 Sewon</p> <p>Mata Pelajaran: Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food</p> <p>Kelas/Semester: XII Jasa Boga / I</p> <p>Materi Pokok : Hidangan Sup Dengan Teknik Fusion</p> <p>Alokasi waktu : 8 x 45'</p>
<p>A. Kompetensi Inti (KI)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia 3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah 4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung. <p>B. Kompetensi Dasar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makanan dan minuman sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang 2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

sebagai bagian dari sikap ilmiah.

4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
5. Menganalisis hidangan sup dengan teknik fusion
6. Membuat hidangan sup dengan teknik fusion

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
3.3	Menganalisis hidangan sup dengan teknik fusion	a. Mendiskripsikan pengertian hidangan sup dengan teknik fusion b. Menjelaskan fungsi hidangan pembuka c. Menyebutkan klasifikasi hidangan sup d. Menjelaskan cara pembuatan hidangan sup dengan teknik fusion e. Menjelaskan cara penyajian hidangan sup
4.3	Membuat hidangan sup	1.3.1 Membuat hidangan sup dengan teknik fusion 1.3.2 menghidangkan sup dengan teknik fusion

Pelaksanaan Program Adiwiyata :

- 1. Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
- 2. Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

Komponen Adiwiyata : Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-001

**RENCANA PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Status Revisi

00

Halaman

3 dari 2

Tanggal Terbit

2 Juni 2016

1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan
2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan
3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif
4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkunga

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Fusion

1. Limbah organik sisa pengolahan dijadikan kompos

D. Tujuan Pembelajaran :

1. Siswa dapat mendiskripsikan pengertian hidangan sup dengan teknik fusion
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi hidangan sup
3. Siswa dapat mengklasifikasikan hidangan sup
4. Siswa dapat menjelaskan cara membuat hidangan sup
5. Siswa dapat menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan sup
6. Siswa dapat mempraktikkan pembuatan hidangan sup dengan teknik fusion

E. Materi Pembelajaran (rincian dari Materi Pokok)

1. Pengertian hidangan sup
2. Fungsi hidangan sup
3. Bahan-bahan pembuatan hidangan sup
4. Klasifikasi hidangan sup
5. Penyajian dan kriteria hidngan sup

F. Pendekatan, Model dan Metode :

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Discovery*
3. Metode Pembelajaran : pengamatan, diskusi, tanya jawab

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Kesatu

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam 2. Berdoa 3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis siswa diperlihatkan gambar hidangan sup 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada hidangan sup 	15 menit
Inti	Mengamati:	330 menit



SIAP MANTAP

FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-001

**RENCANA PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Status Revisi

00

Halaman

4 dari 2

Tanggal Terbit

2 Juni 2016

	<p>1. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point</p> <p>2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi hidangan sup</p> <p>Menanya :</p> <p>1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami hidangan sup</p> <p>Mengumpulkan informasi:</p> <p>1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 siswa</p> <p>2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan contoh-contoh hidangan sup dan jenis hidangan fusion sup</p> <p>Mengasosiasi:</p> <p>1. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p>Mengkomunikasi :</p> <p>1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas</p> <p>2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi hidangan sup</p> <p>3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi hidangan sup</p>	
Penutup	<p>1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi yang telah disampaikan</p> <p>2. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya</p> <p>3. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa</p> <p>4. Membersihkan kelas (menyapu dan membuang sampah yang ada di kelas)</p>	15 menit
Jumlah		360 menit
Pertemuan kedua		
Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi




	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

		Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam 2. Berdoa 3. Guru menyampaikan metode, tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada pembelajaran	15 menit
Inti	Mengamati 1. Mengamati gambar sup 2. Mengamati job sheet Menanya 1. Guru memberikann kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait job sheet yang dibagikan Mengumpulkan informasi 2. Siswa menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan perintah jobsheet 3. Melakukan praktik Mengasosiasi 1. Memorsi hasil praktek sesuai standar 2. Menambahkan beberapa garnish yang cocok Mengkomunikasi 1. Menyajikan makanan 2. Menilai hasil teman sesuai dengan kriteria	330 menit
Penutup	1. guru mengevaluasi hasil praktek bersama dengan siswa 2. guru memotivasi siswa agar rajin belajar 3. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya 4. bersih-bersih area dapur 5. memisahkan sampah organik untuk dijadikan kompos 6. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa	15 menit
	Jumlah	360 menit

H. Penilaian Proses Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIAN	INSTRUMEN
SIKAP <ul style="list-style-type: none"> • Aktif • Bekerjasama • Tanggung jawab 	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian saat diskusi Rubrik penilaian

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

PENGETAHUAN 1. Mendiskripsikan pengertian hidangan sup teknik fusion 2. Menjelaskan fungsi hidangan sup 3. Mengkalsifikasikan hidangan sup 4. Menjelaskan cara membuat hidangan sup 5. Menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan sup	Tes	Tes tertulis	Kisi-kisi soal Pilihan ganda Kunci jawaban Pedoman penskoran Rubrik penilaian	
KETERAMPILAN <ul style="list-style-type: none"> • Mempraktikkan pembuatan hidangan sup dengan teknik fusion 	Praktik	Tes unjuk kerja	Lembar penilaian Rubrik penilaian praktik/keterampilan	

2. Bentuk instrumen dan instrumen

- a) Bentuk Instrumen : Multiple Choice
- b) Instrumen : Naskah soal, kunci jawaban, kisi-kisi soal

a. Soal

1. Apa yang dimaksud dengan sup dengan teknik fusion ?
 - b. Merupakan sup yang terbuat dari bahan istimewa
 - c. Merupakan sup yng dibuat menggunakan bahan khusus dari suatu negara
 - d. Makanan cair yang terbuat dari kaldu yang merupakan kreasi dari perpaduan dua negara
 - e. Sup yang diolah yang khas dari suatu negara
 - f. Sup yang dibuat denagn bahan-bahan yang lengkap

**FORMULIR**

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-001

**RENCANA PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Status Revisi

00

Halaman

7 dari 2

Tanggal Terbit

2 Juni 2016

2. Dibawah ini yang merupakan fungsi sup kecuali..
 - a. Pembangkit selera makan
 - b. Penambah nilai gizi makan
 - c. Penetral raspada lidah
 - d. Sebagai perangsang makan
 - e. Sebagai penyang
3. Merupakan *clear soup* yang terbuat dari brown stock yang dijernihkan menggunakan meat *clarification* adalah ..
 - a. Broth bouillion
 - b. Vegetables soup
 - c. Consomme
 - d. Cream soup
 - e. Pottage soup
4. Klasifikasi thick soup dibawah ini kecuali
 - a. Cream of chicken soup,
 - b. Pure of pumkin soup
 - c. Bisque soup
 - d. Cream soup
 - e. cold soup
5. Apa yang menyebabkan *soup made from* disebut dengan spesial soup?
 - a. Karena Sup yang diolah dengan istimewa
 - b. Karena sup yang khas dari suatu negara
 - c. Karena tidak bisa digolongkan kedalam *clear soup* maupun *thick soup*
 - d. Karena bahan baku yang sulit diperoleh
 - e. Karena memerlukan perlakuan yang istimewa dan khusus
6. Apa yang dimaksud hidangan sup tanpa teknik fusion?
 - a. Merupakan hidangan sup yang berasal dari satu negara
 - b. Sup yang terbuat dari stock
 - c. Sup yang terdiri dari bahan kaldu, dan campuran hewani serta nabati
 - d. Sup yang terbuat dari stock/ kaldu dan bisa ditambahkan bahn pengental.
 - e. Makanan yang bertekstur cair.
7. Sup yang dibuat dengan cara *purreing* atau dihancurkan adalah
 - a. Pumpkin soup
 - b. Wine soup
 - c. Cream of chicken soup
 - d. Shrimp bisqui
 - e. fish cowder
8. Bahan untuk pengental sup kecuali
 - a. Susu
 - b. Tepung
 - c. Cream
 - d. Stock
 - e. telur
9. Kriteria sup cair adalah..
 - a. Berlemak
 - b. Sup harus benar-benar jernih
 - c. Transparan
 - d. Kental
 - e. keruh
10. Yang bukan penyajian sup adalah?
 - a. Suhu penyajian
 - b. Garnish sup
 - c. Garnish sup
 - d. alat hidang sup
 - e. alat hidang sup

**FORMULIR**

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-001

**RENCANA PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Status Revisi

00

Halaman

8 dari 2

Tanggal Terbit

2 Juni 2016

b. Porsi penyajian

d. Cara menyantap sup

b. Kunci jawaban

1.C 6.a

2.E 7. a

3.C 8.d

4.E 9.b

5.C 10.d

3. Pedoman penskoran

a. Penilaian Pengetahuan

No	Nama Siswa/Kelompok	Skor setiap nomor soal										Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1												
2												
Nilai = (Jumlah skor/skor maks jumlah soal) x nilai maks												

No. Soal	Skor Maksimal
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
NILAI	10

b. Penilaian Sikap

NO	Nama Siswa	Sikap



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-001

**RENCANA PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

Status Revisi

00

Halaman

9 dari 2


Tanggal Terbit

2 Juni 2016

		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Rubrik Penilaian Sikap

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	<p>1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat</p> <p>2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg</p> <p>3 = sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg</p> <p>4 = sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg</p>
2	Bekerjasama	<p>1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.</p> <p>2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg</p> <p>3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.</p> <p>4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten</p>
3	Tanggung jawab	<p>1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi</p> <p>2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.</p> <p>3 = Sudah menunjukan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten.</p> <p>4 = Sudah menunjukan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.</p>


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	10 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

c. Penilaian Praktik

No	No PEND	Nama siswa	Ketrampilan								
			Persiapan			Proses			Hasil		
			15	10	5	25	15	5	60	50	5

Rubrik Penilaian Praktik

No	Indikator keterampilan	Skor
1.	Persiapan	Skor 15: jika perlengkapan siswa meliputi pakaian, peralatan lengkap Skor 10 : jika persiapan siswa kurang lengkap Skor 5 : jika perlengkapan siswa tidak lengkap
2.	Proses	Skor 25: jika siswa aktif dalam proses pengolahan dan penyajian hidangan sup Skor 15: jika siswa kurang aktif dalam pengolahan dan penyajian hidangan sup Skor 5: jika siswa tidak aktif dalam pengolahan dan penyajian hidangan sup
3.	Hasil	Skor 60: jika produk sesuai dengan kriteria dan kreatif dalam menghidangkan Skor 50: jika produk sesuai dengan kriteria namun kurang kreatif dalam menyajikan hidangan sup Skor 5: jika produk tidak sesuai dengan kriteria dan tidak kreatif dalam menyajikan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	11 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

I. Media, Alat dan Sumber Pelajaran

1. Media : Power Point, Hand Out, vidio
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar : wika rina wati dkk. 2006. *Pengolahan Makanan Kontinental*. Yogyakarta : Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana UNY
<http://www.fusionfood.com/html> , diakses 2 agustus 2015

Yogyakarta, Agustus 2016


Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Jazimatul Fauziah, S.pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Trisna Rahayu
NIM. 15511247002

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

A. Pengertian Sup

Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (stock) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Sup dapat berdiri sebagai hidangan *appetizer* dan sebagai main course/ main dish.

B. Fungsi sup

1. Sebagai pembangkit selera makan
2. Penambah nilai gizi
3. Penetrasi rasa pada lidah

C. Bahan- bahan pembuatan sup

1. Bahan utama

Bahan utama pembuatan sup adalah kaldu/ stock. Stock ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Ada dua jenis stock yaitu : *white stock* dan *brown stock*

2. Bahan isian

- a. Bahan isian berasal dari nabati : sayur-sayuran dan sereal.
- b. Bahan isian berasal dari hewani : daging, unggas, ikan dan jenis-jenis *seafood*.

3. Bahan pengental

Bahan pengental terdiri dari, tepung, pure dari bahan terbanyak yang digunakan dalam sup, susu, cream, dan telur.

4. Bahan pemberi rasa dan aroma

Bahan pemberi rasa dan aroma sup adalah: *bouquette garnie*, *mirepoix*, lada, garam dan sebagainya.

D. Klasifikasi sup

1. *Clear/ Thin soup- potoges clairs* (sup encer)


Adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih/ tidak dikentalkan. Sup encer dihidangkan tanpa atau dengan isi. Isian dibuat dari berbagai sayur-sayuran dan daging.

clear soup dibagi menjadi tiga yaitu:

- a. *Brouth Bouillon / bouillon de viande*

Merupakan *clear soup* yang paling sederhana dan tidak menggunakan bahan padatan. Kekuatan aroma cairan dihasilkan dari proses *simmering meat* dan sayuran

- b. *Vegetables soup/ potage oux legumens*

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Merupakan *clear soup* yang dibuat dari *stock/kaldu / broth* dengan penambahan tu atau lebih sayur-sayuran dan kadang-kadang produk daging, unggas, ikan dan sebagainya.

c. *Consomme*

Merupakan *clear soup* yang terbuat dari *brown stock* yang dijernihkan menggunakan *meat clarification* (berasal dari daging cincang tanpa lemak dan putih telur) *mire poix* yang dipotong-potong, serta bahan asam dan dimasak menggunakan api kecil.

Adapun variasi *consomme* yaitu:

1) *Double consomme*

Dibuat menggunakan daging sebanyak dua kali resep dasar dan ditambah dengan 125 gram loncang untuk memperbanyak *mire poix*

2) *Cold Consomme*

Dibuat menggunakan jumlah daging dua kalinya dan 125 gram loncang, kemudin bumbu dengan lada, *port wine*, *cayenne pepper*. Sehingga rasa *cold consomme* selalu lebih kuat dan pedas

3) *Chiken consomme*

Dibuat dengan menggunakan bahan tambahan ayam/tulng (*carcas*, *neckwing*) yang dipanggang dahulu sehingga aroma ayamnya terasa

4) *Game consomme*

Dibuat denga menggunakan bahan-bahan yang sama dengan *consomme* hanya ditambah dengan tulang binatang buruan

5) *Cold jellied consomme*

Dibuat dengan tambahan galatin


2. *Thick soup- potoge lies* (sup kental)

Merupakan sup yng dibuat dengan stock clear soup lalu dikentalkan dengan bahan pengentl seperti : tepung, susu, cram, *liason* ataupun dari bahannya sendiri dengan atau tanpa isi. Sup kental dibedakan menjadi dua yaitu : 1) tidak disaring/ *unpassed soup* misalnya : *potage* dan *broth* , 2) disaring/ *passed*, misalnya : *puree*, *cream*, *bisque*, & *brown soup*.

Thic soup dikelompok menjadi lima yaitu:

a) *Cream soup*

Merupakan sup yang dikentalkan engan bahan pengental yaitu *roux* kemudian ditambah dengan susu/ cream

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Contoh : *cream of corn soup, cream of chicken soup, cream of asparagus.*

b) *Bisque soup*

Merupakan sup kental yang dibuat dari *shell fish*, kerang-kerangan dan sejenisnya . contoh : *Shrimp Bisque*

c) *Chowder soup*

Merupakan sup yang dibuat dari ikan, kerang-kerang dan atau tanpa sayuran. Ciri khas sup ini adalah bergumpal-gumpal dapat juga disebut dengan *soup hearty*. contoh : *fish chowder*

d) *Potage soup*

Merupakan istilah umum untuk sup. Diperancis *potage* merupakan istilah sup encer *clear/ clear soup*. Sup ini dibuat dengan cara penambahan bahan isian berupa sayuran, sereal dan dihidangkan tanpa disaring. Penyajian disertai dengan *crouton*

e) *Puree soup*

Merupakan sup yang dikentalkan dengan cara *pureeing* (penghancuran penghalusan) satu atau lebih bahan sup. *Puree soup* tidak sehalus *cream soup, puree soup*, dapat dibuat dari bahan-bahan yang mengandung zat tepung (kentang, labu kuning, wortel dsb), dapat juga dibuat dengan penambahan susu dan *cream*.

Contoh: *puree of potatoes soup, puree of pumpkin soup,*

3. *Special Soup*

sup yang terbuat dari bahan yang khusus/ istimewa dan cara pengolahan yang khusus/istimewa pula. Disebut spesialistimewa karena tidak bisa digolongkan kedalam *clear soup* maupun *thick soup*.

Contoh : *chowders, cold soup, soup made from fruits, wine soup*


4. *National soup*

merupakan soup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu negara.

Contoh: *minestone* dari italia, *gaspacho andaluz* dari spanyol

E. Penyajian soup

penyajian soup disesuaikan dengan jeni sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu *soup bowl*, dilengkapi dengan alas sup/ *saucer*. Apabila sup yang dihidangkan banyak maka alat hidangnya menggunakan *soup tureen* dan dilengkapi dengan *soup leadle*. Bisa dilengkapi

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

dengan berbagai macam *bread*, sebagai hidangan pendamping. Sup juga sebaiknya disertakan *condiment* berupa *salt and pepper*.

Beberapa cara penyajian sup:

1. Suhu penyajian sup

penyajian untuk sup panas 70-80°C sedangkan untuk sup dingin dengan suhu antara 5-7°C

2. Porsi penyajian sup

pori penyajian sup sebagai hidangan appetizer 2-2 ½ dl, sedangkan untuk *main course* dengan porsi 3-3 ½ dl.

3. *Garnish* sup

Garnish sup, dibedakan menurut fungsinya yaitu:

- a. *Garnish* yang ada dalam sup, yang digunakan sebagai bahan isi misalnya; sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian, produk pasta.
- b. *Garnish* yang ditaburkan diatas sup sebagai *topping*. Misalnya; *chopped parsley*, keju parut, *crouton*, *paprika powder*.
- c. *Garnish* yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (*accompaniment*). Misalnya; *crackers*, *corn chip*, *wafer*, *french bread*.

F. Kriteria sup

1. Sup cair kriterianya adalah :

- Sup harus benar-benar jernih tidak ada gumpalannya
- Sup tidak berlemak
- Kaya segi aroma, rasa, dan penampilan
- Temperatur harus sesuai dengan jenis sup (panas/dingin)

2. Sup kental kriterianya adalah :

- Mempunyai tekstur kental namun masih dapat dituangm mengalir baik dalam keadaan suhu panas maupun dingin
- Penampakan sup transparan
- Tidak berbutir/ bergumpal
- Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
- Temperatur harus sesuai baik untuk sup panas atau dingin.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

A. Kompetensi Inti

KI.4 Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar


Memperaktikan hidangan sup

C. Dasar teori

Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (stock) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Sup dapat berdiri sebagai hidangan *appetizer* dan sebagai main course/ main dish.

D. Alat :

1. Stockpot
2. Blender
3. Spatula, chopping board,
4. Bowl

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

E. Resep


1. Cream agnes sorrel

Bahan

Daging ayam	100 gram dipotong julliene
Mushroom	20 bh slice
Oxtangue	100 gram di potongjulliene
Chiken stock	2 lt
Wheat flour	6 sdm
Susu cair	50cc
Onion	100 g
Butter	2 sdm
Salt&pepper	scukupnya

Cara membuat

1. Saute onion sampai layu, masukan daging ayam, mushrom, oxtangue saute sampe matang
2. Masukan tepung terigu, aduk sebentar , masukan susu cair dan kaldu, aduk
3. Perbaikira dan kekentalannya, saring
4. Hidangkan dalam soup cup, garnish dengan taburan crotons

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


2. Purre of broccoli soup

Bahan

Boroccoli 100 gram, potong kecil
 Potatoes 1 buah , potong kecil
 Leek 10 gram, potong kecil
 Onion 10gram
 Margarine 5 gr
 Whaite stock ½ liter
 Salt&b pepper sckpnya
 Cream 10 ml

Cara membuat :

1. panas margarine, masukan semua sayuran, saute sampai layu, tetapi tidak sampai coklat
2. tabahkan kaldu, simmer sampai sayur lunak,
3. haluskan sup dalam blender, tuang kembali kepanci,
4. simmer, dan perbaiki rasanya, serta beri cream
5. hidangkan panas

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

3. consomme brunoise

bahan

basic consome 2,5 ltr

onion 10 gr potong brunoise

carrot : 50 g potong brunoise

celery : 25 g potong brunoise

butter 5gr

F. Keselamatan kerja

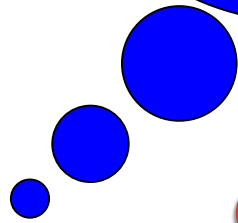
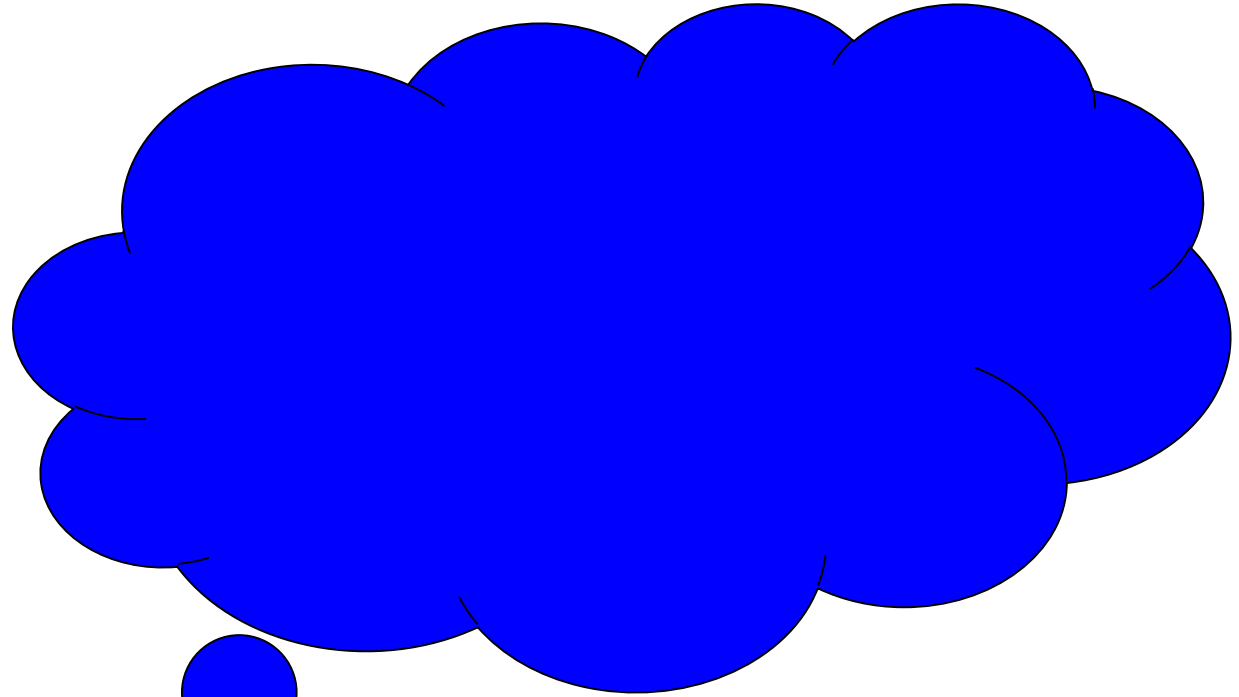
1. Menggunakan pakaian kerja dengan lengkap
2. Menggunakan sepatu
3. Memperhatikan tata kerja yang tertera pada masing-masing alat

G. Langkah-langkah praktik

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Mengecek kelengkapan praktik	25 menit
2	Menyiapkan alat	30 menit
3	Memperaktikan pengoprasian alat 1	180 menit

H. Penilaian Hasil Praktik

No	Nama	Menu	Sikap			
			Persiapan 15%	Proses 25 %	Hasil 60%	Jumlah



SOUP

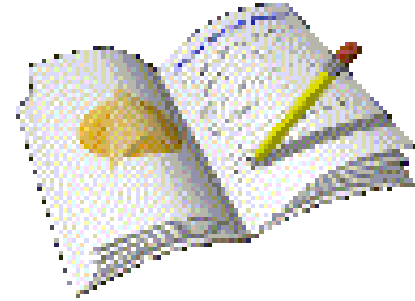
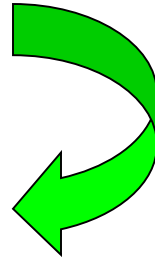


SUP

Sup berasal dari kata “Soupe” (perancis) yang berarti macam-macam bahan makanan yang ditambahkan kaldu/cairan.

Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian.

Fungsi Sup



- Sebagai pembangkit selera makan
- Sebagai hidangan setelah appetizer (cold entrée) atau sebelum entrée
- Sebagai hidangan pembuka panas
- Sebagai penetralisir rasa tajam dari appetizer sebelum hidangan berikutnya



Penggolongan sup

Berdasarkan

Sifat

Tingkat Kekentalan

Sup Panas (Hot soup).

Sup Dingin (Cold Soup).

1. Sup Jernih (Clear Soup)

2. Sup Kental (Thick Soup)

- Cream Soup

- Purree Soup

3. Special soup

4. National soup



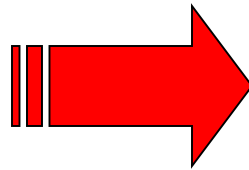
Sup Jernih

Adalah semua jenis sup yang diolah dari bahan dasar kaldu jernih, baik disajikan polos (plain) atau diberi isi bahan makanan lain.



Ciri-ciri:

- Warnanya jernih
- Tekstur cair
- Tidak dikentalkan
- Tidak berlemak



Sup jernih di bagi 3:

- Broth Bouillon
- Vegetables soup
- Consomme

Broth Bouillon

Merupakan clear Soup yang paling sederhana & tidak menggunakan bahan padatan. kekuatan aroma dihasilkan dari proses simmering meat dan sayuran

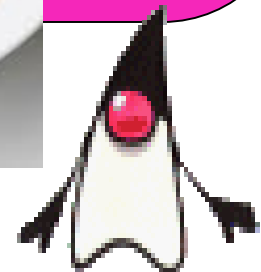


Download from
Dreamstime.com

5498732
Procsbe | dreamstime.com

Vegetables Soup

Merupakan clear soup yang dibuat dari stock dengan penambahan satu/ lebih sayuran dan kadang-kadang ditambah daging, unggas, ikan.



CONSOMME

Soup dari Brown stock yang telah dijernihkan dengan daging cincang tanpa lemak dan putih telur (meat clarification).

3 unsur dasar pembuatan consommé:

- Daging cincang : untuk nutritive
- Sayuran : untuk aromatic
- Putih telur : unsur clarification

Variasi Consomme



- Double Consomme

Dibuat menggunakan daging sebanyak 2 x resep dasar dan ditambahkan 125 gr loncang untuk memperbanyak mire poix.

Cold Consomme

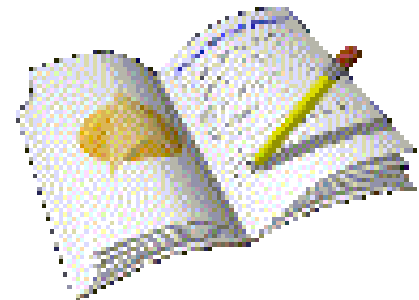
Dibuat menggunakan daging sebanyak 2 x resep dasar dan ditambahkan 125 gr loncang + bumbu, sehingga rasa cold consomme selalu lebih kuat dan pedas.

- Chiken consomme

Di buat dengan menggunakan tambahan ayam/tulang ayam yang dipanggang dahulu sehingga aroma ayamnya terasa

- Game Consomme

Di buat dengan menggunakan bahan-bahan yang sama dengan consomme hanya ditambah dengan tulang binatang buruan



- Cold Jellied Consomme

Di buat dengan penambahan gelatin dengan jumlah tertentu sesuai dengan tingkat kekentalan stock yang diinginkan. Gelatin merupakan produk dalam tulang yang tidak berasa dan beraroma



Consomme Du Barry

Consomme yang diisi bunga kol



Consomme Celestine

- Consomme yang dihidangkan dengan isian dadar/crep yang dipotong juliene



Consomme Colbert

- Consomme yang diisi dengan poached egg



RESEP DASAR CONSOMME

- Daging sapi tanpa lemak 500 gr
- Air dingin 2 dl
- Wortel 100 gr
- Batang seledri 50 gr
- Daun bawang 100 gr
- Putih telur 2 btr
- Beef stock 3 lt
- Thyme, bay leave, cengkeh
- Lada, garam sck



Cara membuat:

- cincang daging sapi, iris tipis semua sayuran.
- masukkan daging tadi kedalam grinder tambahkan irisan sayuran
- Campurkan putih telur, air dan rempah-rempah, aduk merata dan simpan semalam di refrigerator (meat clarification).
- keluarkan meat clarification, letakkan dalam stock pot tuangi dengan kaldu dingin, aduk.
- simmer selama 3 jam dan jangan diaduk
- saring dan panaskan kembali bila hendak dihidangkan

- Garnish sup

- a. Garnish yang ada dalam sup/ yang menjadi bahan isi.ex: sayuran, ayam, udang,dll.

- b. Garnish yang ditaburkan diatas sup/ sebagai topping.ex: chopped parsley, crouton, cream.

- c. Garnish yang berupa pelengkap/ disajikan sebagai penyerta.ex: crackers, corn chip, dll



Kriteria sup cair

- Sup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan.
- Sup tidak berlemak
- Kaya dari segi aroma, rasa, penampilan.
- Temperatur harus sesuai dengan jenis sup



Sup kental

sup yng dibuat dengan stock clear soup lalu dikentalkan dengan bahan pengentl seperti : tepung, susu, cram, *liason* ataupun dari bahannya sendiri degan atau tanpa isi.

Ciri-ciri

- Teksturya kental
- Tidak berbutir dan bergumpal
- Menggunakan bahan pengental

Dikelompokan menjadi 5:

1. Cream soup
2. Bisqui soup
3. Chowder soup
4. Potage soup
5. Pure soup

Cream soup

Merupakan sup yang dikentalkan engan bahan pengental yaitu *roux* kemudian ditambah dengan susu/ cream



Bisqui soup

Merupakan sup kental yang dibuat dari *shell fish*, kerang-kerangan dan sejenisnya



Chowder soup

Merupakan sup yang dibuat dari ikan, kerang-kerang dan atau tanpa sayuran. Ciri khas sup ini adalah bergumpal-gumpal dapat juga disebut dengan *soup hearty*.



Potage soup

Sup ini dibuat dengan cara penambahan bahan isian berupa sayuran, sereal dan dihidangkan tanpa disaring. Penyajian disertai dengan *crouton*



Pure soup



Merupakan sup yang dikentalkan dengan cara *pureeing* (penghancuran penghalusan) satu atau lebih bahan sup. *Purre soup* tidak sehalus *cream soup*, *puree soup*, dapat dibuat dari bahan-bahan yang mengandung zat tepung (kentang, labu kuning, wortel dsb), dapat juga dibuat dengan penambahan susu dan *cream*.

Special soup

sup yang terbuat dari bahan yang khusus/ istimewa dan cara pengolahan yang khusus/ istimewa pula. Disebut spesialistimewa karena tidak bisa digolongkan kedalam *clear soup* maupun *thick soup*.

National soup

merupakan soup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu negara.



Penyajian Sup

- Suhu penyajian

sup dapat disajikan panas & dingin, sup panas disajikan pada suhu 70 -80 C sedangkan sup dingin 5-7 C.

- Porsi penyajian

Penyajian sup sebagai appetizer dengan porsi 2- 2 ½ dl, sedangkan untuk main course dengan porsi 3- 3 ½ dl.




Garnish soup

- *Garnish* yang ada dalam sup, yang digunakan sebagai bahan isi misalnya; sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian, produk pasta.
- *Garnish* yang ditaburkan diatas sup sebagai *topping*. Misalnya; *chopped parsley*, keju parut, *crouton*, *paprika powder*.
- *Garnish* yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (*accompaniment*). Misalnya; *crackers*, *corn chip*, *wafer*, *french bread*.



THANK'S YO00


DA DA BYE BYE.....

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	PENENTUAN KKM	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SEWON
 Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus Dan Fusion Food
 Kelas/Semester : XII/I
 Standar Kompetensi : Hidangan Sup dengan Teknik Fusion
 Alokasi waktu : 8 x 45
 KKM : 80

No	KD	INDIKATOR	BOBOT			NILAI KKM
			Intake Siswa (A)	Komplek-sitas (B)	Daya Dukung (C)	KKM
1	3.1 Menganalisis hidangan sup dengan teknik fusion	1. Mendiskripsikan pengertian hidangan sup dengan teknik fusion	80	80	85	81,7
		2. Menjelaskan fungsi hidangan sup	80	75	80	78,3
		3. Menyebutkan klasifikasi hidangan sup	80	75	80	78,3
		4. Menjelaskan cara membuat hidangan sup	80	75	85	80
		5. Menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan sup	80	75	85	80
	4.1 Membuat hidangan sup	1. Mempraktikkan pembuatan hidanga sup	85	80	80	81,7
KKM Mata Pelajaran						79,9

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	KISI –KISI SOAL	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

KISI-KISI SOAL

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SEWON
 Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus Dan Fusion Food
 Kelas/Semester : XII/I
 Standar Kompetensi : Hidangan Sup dengan Teknik Fusion
 Alokasi waktu : 8 x 45

Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor Soal
3.3Menganalisis hidangan sup	• Mendiskripsikan pengertian hidangan sup teknik fussion	Pilihan Ganda	1,6
	• Menjelaskan fungsi hidangan sup		2
	• Mengkalsifikasikan hidangan sup		3,4,5
	• Menjelaskan cara membuat hidangan sup		7,8
	• Menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan sup		9,10


a. Soal

1. Apa yang dimaksud dengan sup dengan teknik fusion ?
 - a. Merupakan sup yang terbuat dari bahan istimewa
 - b. Merupakan sup yang dibuat menggunakan bahan khusus dari suatu negara
 - c. Makanan cair yang terbuat dari kaldu yang merupakan kreasi dari perpaduan dua negara
 - d. Sup yang diolah yang khas dari suatu negara
 - e. Sup yang dibuat dengan bahan-bahan yang lengkap
2. Dibawah ini yang merupakan fungsi sup kecuali..
 - a. Pembangkit selera makan
 - b. Penambah nilai gizi makan
 - c. Penetrasi rasa pada lidah
 - d. Sebagai perangsang makan
 - e. Sebagai penguat
3. Merupakan *clear soup* yang terbuat dari brown stock yang dijernihkan menggunakan *meat clarification* adalah ..
 - a. Broth bouillon
 - b. Vegetables soup
 - c. Consomme
 - d. Cream soup
 - e. Pottage soup
4. Klasifikasi thick soup dibawah ini kecuali
 - a. Cream of chicken soup,
 - b. Pure of pumpkin soup
 - c. Bisque soup
 - d. Cream soup
 - e. cold soup
5. Apa yang menyebabkan *soup made from* disebut dengan spesial soup?
 - a. Karena Sup yang diolah dengan istimewa
 - b. Karena sup yang khas dari suatu negara
 - c. Karena tidak bisa digolongkan kedalam *clear soup* maupun *thick soup*
 - d. Karena bahan baku yang sulit diperoleh
 - e. Karena memerlukan perlakuan yang istimewa dan khusus
6. Apa yang dimaksud hidangan sup tanpa teknik fusion?
 - a. Merupakan hidangan sup yang berasal dari satu negara
 - b. Sup yang terbuat dari stock
 - c. Sup yang terdiri dari bahan kaldu, dan campuran hewani serta nabati
 - d. Sup yang terbuat dari stock/ kaldu dan bisa ditambahkan bahan pengental.
 - e. Makanan yang bertekstur cair.
7. Sup yang dibuat dengan cara *puréeing* atau dihancurkan adalah
 - a. Pumpkin soup
 - b. Wine soup
 - c. Cream of chicken soup
 - d. Shrimp bisque
 - e. fish powder

8. Bahan untuk pengental sup kecuali
- a. Susu
 - b. Tepung
 - c. Cream
 - d. Stock
 - e. telur
9. Kriteria sup cair adalah..
- a. Berlemak
 - b. Sup harus benar-benar jernih
 - c. Transparan
 - d. Kental
 - e. keruh
10. Yang bukan penyajian sup adalah?
- a. Suhu penyajian
 - b. Porsi penyajian
 - c. Garnish sup
 - d. Cara menyantap sup
 - e. alat hidang sup


c. Kunci jawaban

- 1. C, 6.a
- 2. E 7. a
- 3. C 8.d
- 4. E 9.b
- 5. C 10.d

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 8
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
<p>Sekolah : SMKN 1 Sewon</p> <p>Mata Pelajaran: Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food</p> <p>Kelas/Semester: XII Jasa Boga / I</p> <p>Materi Pokok : Hidangan Utama Dengan Teknik Fusio</p> <p>Alokasi waktu : 8 x 45'</p>
<p>A. Kompetensi Inti (KI)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia 3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah 4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung. <p>B. Kompetensi Dasar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makanan dan minuman sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang 2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah. 4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 8
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja

5. Menganalisis makanan utama dengan teknik fusion
6. Membuat hidangan *main course* dengan teknik fusion

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
3	Mengevaluasi makanan utama (<i>main course</i>) dengan teknik fusion	<ul style="list-style-type: none"> • Mendiskripsikan pengertian <i>main course</i> dengan teknik fusion • Menjelaskan fungsi <i>main course</i> • Menyebutkan klasifikasi <i>main course</i> • Menjelaskan cara membuat <i>main course</i> • Menjelaskan cara menyajikan dan kriteria <i>main course</i>
4.	Memperaktikan <i>main course</i> dengan teknik fusion	<ol style="list-style-type: none"> a. Membuat hidangan <i>main course</i> dengan teknik fusion b. Menyajikan hidangan <i>main course</i> dengan teknik fusion

Pelaksanaan Program Adiwiyata :


- 1. Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
- 2. Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

Komponen Adiwiyata : Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

- 1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**
- 2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**
- 3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**
- 4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkung**

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Fusion

- 1. Limbah organik sisa pengolahan dijadikan kompos**

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 8
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

D. Tujuan Pembelajaran :

1. Siswa dapat mendiskripsikan pengertian hidangan utama dengan teknik fusion
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi hidangan utama
3. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis hidangan utama dengan teknik fusion
4. Siswa dapat menjelaskan cara membuat hidangan utama dengan teknik fusion
5. Siswa dapat menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan utama
6. Siswa dapat Mempraktikkan pembuatan hidangan utama dengan teknik fusion

E. Materi Pembelajaran (rincian dari Materi Pokok)

1. Pengertian hidangan utama / main course
2. Pengertian hidangan fusion
3. Fungsi hidangan utama / main course,
4. Jenis-jenis hidangan utama / main course
5. Cara membuat hidangan utama / main course,
6. Cara penyajian dan kriteria hidangan utama / main course,


F. Pendekatan, Model dan Metode :

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Discovery*
3. Metode Pembelajaran : pengamatan, diskusi, tanya jawab


G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Kesatu

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam 2. Berdoa 3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis siswa diperlihatkan gambar tentang hidangan main course 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada hidangan main course 	15 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan hidangan utama <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami, hidangan main course, dengan teknik 	330 menit

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 8
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

	<p>fusion</p> <p>Mengumpulkan informasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang jenis-jenis hidangan main course di berbagai negara, serta contoh hidangan main course dengan teknik fussion <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok <p>Mengkomunikasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi hidangan main course 3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi hidangan main course, dari tiap kelompok. 		
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi yang telah disampaikan 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa 4. <i>Membersihkan kelas (menyapu dan membuang sampah yang ada di kelas)</i> 	15 menit	
Jumlah			360 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 8
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


Pertemuan kedua

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam 2. Berdoa 3. Guru menyampaikan metode, tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada pembelajaran	15 menit
Inti	Mengamati 1. Mengamati gambar main course 2. Mengamati job sheet Menanya 1. Guru memberikann kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait job sheet yang dibagikan Mengumpulkan informasi 2. Siswa menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan perintah jobsheet 3. Melakukan praktik Mengasosiasi 1. Memorsi hasil praktek sesuai standar 2. Menambahkan beberapa garnish yang cocok Mengkomunikasi 1. Menyajikan makanan 2. Menilai hasil teman sesuai dengan kriteria	330 menit
Penutup	1. guru mengevaluasi hasil praktek bersama dengan siswa 2. guru memotivasi siswa agar rajin belajar 3. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya 4. bersih-bersih area dapur 5. memisahkan sampah organik untuk dijadikan kompos 6. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa	10 menit
Jumlah		360 menit

H. Penilaian Proses Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIAN	INSTRUMEN
SIKAP <ul style="list-style-type: none"> • Aktif • Bekerjasama • Tanggung jawab 	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian saat diskusi Rubrik penilaian
PENGETAHUAN <ul style="list-style-type: none"> • Mendiskripsikan pengertian hidangan utama denan teknik 	Tes	Tes tertulis	Kisi-kisi soal

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 8
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

fusion • Menjelaskan fungsi hidangan utama • Menyebutkan jenis-jenis hidangan utama • Menjelaskan cara pembuatan, hidangan utama dengan teknik fusion • Menjelaskan cara penyajian hidangan utama				Pilihan ganda Kunci jawaban Pedoman penskoran Rubrik penilaian
KETERAMPILAN • Mempraktikkan pembuatan hidangan utama dengan teknik fusion	Praktik		Tes unjuk kerja	Lembar penilaian Rubrik penilaian praktik/keterampilan


2. Bentuk instrumen dan instrumen

- a) Bentuk Instrumen : Menjodohkan
 b) Instrumen : Naskah soal, kunci jawaban, kisi-kisi soal

Soal

Petunjuk: jodohkan pertanyaan pada bagian A dengan jawaban yang tepat pada bagian B

A	B.
1. Hidangan utama yang disertai dengan hidangan side dish...	a. Appetaizer
2. Fungsi hidangan utama ...	b. Soup
3. Salah satu hidangan main course yang diolah dengan teknik boilling....	c. Main course
4. roast leg of lamb, merupakan klasifikasi hidangan main course jenis..	d. Fillet of beef stroganof
5. Fried chicken diolah dengan menggunakan minyak banyak merupakan teknik pengolahan...	e. Fish stew macaibo
6. Yang merupakan teknik panas kering dalam pembuatan hidangan man course adalah...	f. Flambe
7. Teknik olah yang tepat dalam pembuatan hidangan main course steak adalah..	g. Lamb dish
	h. Memberi rasa kenyang

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 8
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

8. Penyajian main course yang sudah diporsi dalam piring secara individual disebut...	i. Deep frying
9. Penyajian main course dimana daging dibawa kedepan tamu kemudian diiris (<i>carving</i>) disitu sehingga dapat dilihat langsung oleh tamu disebut...	j. boilling k. Roasting l. Baking m. Sauteing
10. Main course yang dimasak didepan tamu disebut dengan istilah...	n. Ready plate o. Cart service p. buffet

a. Kunci jawaban

1. c 6. l
2. h 7. m
3. e 8. n
4. k 9. o
5. i 10. f


3. Pedoman penskoran

a. Penilaian Pengetahuan

No	Nama Siswa/Kelompok	Skor setiap nomor soal										Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1												
2												

Nilai = (Jumlah skor/skor maks jumlah soal) x nilai maks

No. Soal	Skor Maksimal
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
NILAI	10

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	8 dari 8
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

b. Penilaian Sikap

NO	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Rubrik Penilaian Sikap


No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg 4 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten. 4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten. 3 = Sudah menunjukan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten. 4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

c. Penilaian Praktik

No	No PEND	Nama siswa	Ketrampilan								
			Persiapan			Proses			Hasil		
			15	10	5	25	15	5	60	50	5

Rubrik Penilaian Praktik

No	Indikator keterampilan	Skor
1.	Persiapan	Skor 15: jika perlengkapan siswa meliputi pakaian, peralatan lengkap

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	9 dari 8
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

		Skor 10 : jika persiapan siswa kurang lengkap Skor 5 : jika perlengkapan siswa tidak lengkap
2.	Proses	Skor 25: jika siswa aktif dalam proses pengolahan dan penyajian hidangan utama/ main course Skor 15: jika siswa kurang aktif dalam pengolahan dan penyajian hidangan utama / main course Skor 5: jika siswa tidak aktif dalam pengolahan dan penyajian hidangan utama/ main course
3.	Hasil	Skor 60: jika produk sesuai dengan kriteria dan kreatif dalam menghidangkan Skor 50: jika produk sesuai dengan kriteria namun kurang kreatif dalam menyajikan hidangan utama / main course Skor 5: jika produk tidak sesuai dengan kriteria dan tidak kreatif dalam menyajikan

I. Media, Alat dan Sumber Pelajaran

1. Media : Power Point, Hand Out, video
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar : wika rina wati dkk. 2006. *Pengolahan Makanan Kontinental*. Yogyakarta : Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana UNY
<http://www.fusionfood.com/html> , diakses 2 agustus 2015

Yogyakarta, Agustus 2016


Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Jazimatul Fauziah, S.pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Trisna Rahayu
NIM. 15511247002

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

A. Hidangan Utama (Main course)


Maincourse merupakan hidangan utama, *main course* juga kadang-kadang disebut hidangan daging. *Main course* juga selalu disertai dengan hidangan pendamping (*side dish*) berupa hidangan dari jenis sayuran dan kentang atau sumber karbohidrat yang lain seperti spaghetti, mie, nasi atau umbi-umbian lain, sehingga *main course* paling bergizi dibanding hidangan lainnya. Bahan-bahan utama hidangan *main course*, daging, ikan dan unggas. Hidangan *main course* juga dapat diadopsi dari *appetizer* yang lengkap, hidangan sup yang lengkap, atau hidangan pasta yang lengkap. *Main course* biasanya disajikan dengan saus yang cocok dengan jenis makanannya. Jeni saus yang disajikan bisa terdiri dari saus putih, saus coklat, saus minyak atau pengembangan-pengembangan dari saus tersebut.

1. Klasifikasi maincourse:

- a. Hidangan sup (sup dishes) : prawn soup, fish chowder, goulash soup
- b. Hidangan telur (*eggs dishes*): scramble eggs, plain ommelette, baked eggs
- c. Hidangan keju (*cheese Dishes*): cheese pizza, fried cheese patties
- d. Hidangan pasta : spaghetti ala carbonara, lasagna, cannelloni
- e. Hidangan ikan berkulit keras, (shellfish Dishes): paella, steamed, crab toast, crab cake
- f. Hidangan ikan (fish dishes): poach salmon, grilled sesame trout deep fried fish fillet
- g. Hidangan ayam (chicken dishes): rotisserie chicken, chicken chorizo
- h. Hidangan daging (beef dishes): meat loaf, beef stew, hamburger
- i. Hidangan daging sapi (lamb dishes) :roast leg of lamb, lamb curry, barbecued lamb kebabs

2. Penyajian Main Course

- a. *Ready plate* dengan menggunakan *dinner plate* yaitu sudah diporsi dalam piring secara individual.
- b. *Guiridon (Cart-service)* dimana daging dibawa kedepan tamu kemudian diiris (*carving*) disitu sehingga dapat dilihat langsung oleh tamu.
- c. Dimasak didepan tamu tersebut dengan cara *flambe*, yaitu teknik mengolah dengan menuangkan *wine* di atas hidangan.
- d. *buffet* dapat mempergunakan *chaving dish* atau *platters*

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

e. Jika perlu disertai dengan saus maka saus dapat langsung dituangkan di atasnya atau secara terpisah (*a-part*) dengan menggunakan *gravy-boat/sauce-boat*.

3. Metode pengolahan main course


Metode pengolahan *maincourse* bermacam-macam dan tentu saja tergantung pada jenis bahan yang digunakan ataupun dari resep hidangan itu sendiri, pada dasarnya metode pengolahan dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu:

a. Metode panas basah, yaitu penghantar panas pada makanan melalui bahan cair seperti : *stock, sauce*, ataupun uap. Macamnya, antara lain:

- 1) *To poach*, memasak makanan dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih. Temperatur 72-82° C.
- 2) *To boil*, memasak makanan dalam air mendidih temperatur 100°C
- 3) *To Simmer*, memasak dalam cairan mendidih dengan api kecil temperature 85-96°C
- 4) *To blanch*, memasak makanan dengan cepat pada suhu 100°
- 5) *To steam*, memasak secara langsung dengan uap air panas, temperature 100°
- 6) *To braise* atau bisa disebut juga mengungkep

b. Metode panas kering, yaitu penghantar panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas. Antara lain:

- 1) *Baking* memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, biasanya dilakukan dengan oven
- 2) *Roasting* memasak langsung diatas rak dan langsung diatas api
- 3) *Grilling* diatas *grill* yang diletakkan diatas sumber panas, dapat berupa arang, ataupun elemen listriuk
- 4) *Gridling*, alat pengolahan yang memiliki permukaan keras. Pada waktu pengolahannya dapat menggunakan sejumlah lemak atau tampak lemak, tujuannya agar tidak lengket
- 5) *Pan Broiling*, proses memasak dengan menggunakan pancaran panas tinggi biasanya digunakan untuk daging lunak.
- 6) *Barbeque* proses memasak langsung dari bara api, kemudian diberi bumbu di atasnya atau dengan cara dioleskan atau ditaburkan.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Tabel 1. Beberapa Contoh Teknik Olah Hidangan Utama

Teknik Olah	Contoh Hidangan
<i>Boilling</i>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Brown Lamb Stew</i> - <i>Fish Stew Marcaibo</i> - <i>Stewwed Shrimp</i> <i>Jambalaya</i> - <i>Irish Stew</i>
<i>Braissing</i>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Braised Lamb Chop</i> - <i>Fillet of Beef Stroganof</i> - <i>Braised Beef</i> <i>Bourguignonne</i>
<i>Roasting</i>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Roast Chicken</i> <i>Grandmere</i> - <i>Roast Leg of Lamb with Gravy</i> - <i>Roast Sirloin Beef with Gravy</i>
<i>Deep Fryng</i>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Chicken</i> - <i>Scoth Egg</i> - <i>Fried Fish Fillet</i> - <i>Fried Chicken</i>
<i>Shalow Fryng/Sauteing</i>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Black Pepper Steak</i> - <i>Escalope Gordon Blue</i> - <i>Chicken Saute Chasseur</i> - <i>South Western Stir-Fry</i>

4. Garnish dan Pendamping Main Course

Penggunaan garnish pada *main course* sebaiknya tidak menggunakan/memunculkan kembali bahan makanan yang sudah digunakan sebagai hidangan pendamping/*accompaniment*. dalam hal ini menggunakan garnish dan makanan pendamping harus sesuai dengan makanan utama yang disertai, misalnya:


- a. *Bake or fried potatoes* sebagai hidangan pendamping *grill* atau *roast*
- b. *Boiled Potatoes* atau *rice* sebagai hidangan pendamping *poach* atau *boiled fish*
- c. Jenis-jenis hidangan pasta dihidangkan dengan. *Braised beef*, *roast veal*, *ragout* atau *stew*
- d. *Rice* dengan hidangan yang dibuat dari *veal*, *chiken* atau *fish*
- e. *Duches potatoes* dengan hidangan *fish dishes* atau *stew braised*

5. Sifat dan porsi *main course*

- a. Sifat *main course*

Hidangan *main course* mempunyai sifat :

- 1) Mengenyangkan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

- 2) Banyak Kalori
 - 3) Bervariasi
- b. Porsi *main course*


Porsi bahan utama *main course* untuk masing-masing jenis bahan berbeda-beda, tergantung pada jenis menu yang akan disajikan apakah porsi untuk *menu table d'hote* atau *menu ala carte*. Table berikut merupakan penuntun untuk porsi masing-masing bahan utama:

Tabel 2. Penentuan Porsi Untuk Potongan *Beef*

No.	Item	<i>Fixed Menu</i>	<i>Ala Carte</i>
1.	<i>Chateaubriand</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Tournedos</i>	180 gr	200 gr
3.	<i>Fillet Steak</i>	180 gr	200 gr
4.	<i>Fillet Mignon (each pieces)</i>	30 gr	50 gr
5.	<i>Rump Steak</i>	180 gr	200 gr
6.	<i>Sirloin Steak minutes</i>	150 gr	200 gr
7.	<i>Sirloin Steak</i>	150 gr	200 gr
8.	<i>Sirloin Steak double</i>	300 gr	400 gr
9.	<i>"T" Bone Steak</i>	200 gr	300 gr
10.	<i>Fillet Stew</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Boiled Beef</i>	150 gr	250 gr
12.	<i>Braised Beef</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Roast Beef</i>	120 gr	200 gr

Tabel 3. Penentuan Porsi Untuk Hidangan Dari *Veal*


No.	Item	<i>Fixed Menu</i>	<i>Ala Carte</i>
1.	<i>Escalope natural</i>	120 gr	150 gr
2.	<i>Escalope to breadcrumb</i>	100 gr	120 gr
3.	<i>Chop</i>	150 gr	180 gr
4.	<i>Minced</i>	100 gr	150 gr
5.	<i>Stew</i>	150 gr	250 gr
6.	<i>Roast</i>	120 gr	150 gr
7.	<i>Escalopines (2 x 60/3 x 40 gr)</i>	120 gr	120 gr
8.	<i>Sirloin Steak double</i>	300 gr	400 gr
9.	<i>"T" Bone Steak</i>	200 gr	300 gr
10.	<i>Fillet Stew</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Beef Boiled</i>	150 gr	250 gr

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

12.	<i>Braised Beef</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Roast Beef</i>	120 gr	200 gr

Tabel 4. Penentuan porsi untuk hidangan dari *veal bone in*

No.	Item	<i>Fixed Menu</i>	<i>Ala Carte</i>
1.	<i>Cutlet</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Roast</i>	150 gr	200 gr
3.	<i>Bonned and Stuffed</i>	100 gr	120 gr
4.	<i>Plus Stuffing</i>	50 gr	50 gr
5.	<i>Caso Euco (2 x 150 gr)</i>	300 gr	350 gr

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

A. Kompetensi Inti

KI.4 Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.


B. Kompetensi Dasar

Memperaktikkan hidangan Main course

C. Dasar Teori

Maincourse merupakan hidangan utama, *main course* juga kadang-kadang disebut hidangan daging. *Main course* juga selalu disertai dengan hidangan pendamping (*side dish*) berupa hidangan dari jenis sayuran dan kentang atau sumber karbohidrat yang lain seperti spaghetti, mie, nasi atau umbi-umbian lain, sehingga *main course* paling bergizi dibanding hidangan lainnya. Bahan-bahan utama hidangan *main course*, daging, ikan dan unggas. Hidangan *main course* juga dapat diadopsi dari *appetizer* yang lengkap, hidangan sup yang lengkap, atau hidangan pasta yang lengkap. *Main course* biasanya disajikan dengan saus yang cocok dengan jenis makanannya. Jenis saus yang disajikan bisa terdiri dari saus putih, saus coklat, saus minyak atau pengembangan-pengembangan dari saus tersebut.

D. Resep

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Fish Steak In Mushroom Sauce

OUTLET			KITCHEN 2		NOMOR 01
CATERGORY			A'LA CARTE		
MENU			Main Cours w		JUMLAH PORSI:
ITEM			Fish Steak In Mushroom Sauce		
Kode	JUMLAH	UNIT	BAHAN	Perlakuan	HARGA Rp
	300	gr	Ikan Kakap	Fillet	
	2	Buah	Lime		
	50	Gr	Tepung terigu		
	½	Sdt	Lada garam		
Bahan sauce	1	buah	Onion	Chopped	
	100	g	Mushroom	Slice	
	75	ml	Jus apel		
Bahan Kaldu	300	Gr	Fish bone		
	6	Gr	Margarine		
			Mire poix		
			Bouquet garni		
	1000	cc	Air		
Bahan pillaf rice	100	gr	Beras		
	1	Buah	Onion		
	20	Gr	Butter		
	150	ml	Air		
	1	lembar	Bay leaf		
	½	Sdt	Lada garam		
Bahan Butter spinach	100	Gr	Bayam	Petik perdaun	
	1	Buah	Bawang	chopped	
	10	Gr	Margarine		
	½	Sdt	Lada,garam, pala		
FOOD COST					
SELLING PRODUCT: 40 % (FC) + FC= ... %(.....)+=					

Procedure:

1. Marinade ikan dalam air jeruk nipis, lada, dan garam
2. Gulingkan dalam tepung lalu goreng hingga matang dan berwarna golden brown


Buat kaldu :

3. Panaskan margarine dalam stock pot
4. Masukkan fish bone, kemudian masukan mire poix dan bouget garni,
5. Tuangkan air , simmer kira-kira 20menit

Membuat sauce:

6. Saute onion sampai layu, masukan mushroom dan saute agak matang
7. Tungkan jus apel dan kaldu. Masak sampai matang bumbu lada garam.


Membuat pillaf rice

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

8. Panaskan 10 gram butter, masukan onion cincang, bay leaf, masukan beras, saute sebentar,
9. Tambahkan air masak hingga $\frac{3}{4}$ matang, bumbu lada garam
10. Pindahkan dalam wadah tahan panas, masukkan dalam oven dengan suhu 200 derajat celcius selama 15 menit
11. Keluarkan dari oven, aduk dengan garpu dan tambahkan butter

Membuat butter spinach

12. Rebus bayam setengah matang tiriskan, kemudian iris kasar
13. Panaskan margarine saute garlic, tambahkan bayam dan bumbu aduksampai rata.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Ballotines of lamb in morenggo sc

OUTLET			KITHEN 2		NOMOR 01
CATERGORY			A'LA CARTE		
MENU			Main course		JUMLAH PORSI: 10
ITEM			<i>Ballotines of lamb</i>		
Kode	JUMLAH	UNIT	BAHAN	Perlakuan	HARGA Rp
	2	2kg,	Paha Ayam	potong macedoine	
	250	gr	Daging ayam	potong macedoine	
	100	gr	Wortel		
	50	Gr	Gherkin		
	100	Gr	Bawang bombay		
	4	Butir	Telur		
	½	sdt	Salt & pepper		
	1000	MI	Brown stock		
	250	gr	Mire poix		
Morenggo sc.	150	gr	Tomatto concasse		
	10	gr	Garlic		
	20	gr	Shallot		
	4	dl	Brown stock		
Side dish	400	gr	Kentang	Wedges	
	200	gr	Wortel	Jardinier	
	150	gr	Greens beans	Potong 3 cm	
	150	gr	Chauli flower	Perkuntum	
	100	gr	Mentega		
	20	gr	Peterseli		
FOOD COST					
SELLING PRODUCT: 40 % (FC) + FC= ... % (.....)+=					

Procedure :


A. Membuat *ballotnies*

1. Hilangkan tulang pada paha ayam dengan tidak merusak bagian paha
2. Tumis, wortel, gherkin, dengan bwang bombay, kemudian masukan daging giling tumis, bumbu lada garam, tumis hingga matang,
3. Isikan pada paha ayam, rapikan bentuknya, kemudian dijahit
4. Goreng (shallow frying) hingga kecoklatan
5. Braised kedalam stock, dan mire poix selama 1 ½ jam
6. Hilangkan benang potong-potong rapihkan bentuknya

B. Membuat morenggo sauce

1. Saute garlic, shallot, masukan tomatto concase, mushroom, dan brown stock, aduk hingga mengental, tambahkan lada garam, setelah mengental angkat

C. Membuat side dish

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

1. Sayuran direbus terpisah dan dimulai dari warna sayuran yang paling muda atau terang.
2. Panaskan mentega, saute semua sayuran
3. Aduk perlahan, bumbui dengan lada dan garam
4. Angkat dari api dan taburi dengan peterseli

E. Alat pengolahan

Nama alat	Jumlah
Frying pan	1
Mangkuk	3
Talenan	1
Stock pot	1
Tray	1
Sepatla	1
Serok	1

F. Alat saji


Nama	Keterangan
Dinner plate platte	untuk menghidangkan

G. Keselamatan kerja

1. Menggunakan pakaian kerja dengan lengkap
2. Menggunakan sepatu
3. Memperhatikan tata kerja yang tertera pada masing-masing alat

H. Langkah-langkah praktik

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Mengecek kelengkapan praktik	25 menit
2	Menyiapkan alat dan bahn	30 menit
3	Memperaktikan	275 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

I. Penilaian Hasil Praktik

No	Nama	Menu	Sikap			
			Persiapan 15%	Proses 25 %	Hasil 60%	Jumlah

HIDANGAN UTAMA (*MAIN COURSE*)

???

- ▶ *Maincourse* merupakan hidangan utama dari beberapa menu yang disajikan. (contoh *full course dinner* 10 –12 jenis hidangan). Di Amerika Utara dan Inggris *maincourse* disebut juga *entrée*. Kadang-kadang disebut juga hidangan daging.

Sifat *main course*

Hidangan *main course* mempunyai sifat :

- Mengenyangkan
- Banyak kalori dan serat
- Bervariasi

Porsi *main course Beef*

No.	Item	<i>Fixed Menu</i>	<i>Ala Carte</i>
1.	<i>Chateaubriand</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Tournedos</i>	180 gr	200 gr
3.	<i>Fillet Steak</i>	180 gr	200 gr
4.	<i>Fillet Mignon (each pieces)</i>	30 gr	50 gr
5.	<i>Rump Steak</i>	180 gr	200 gr
6.	<i>Sirloin Steak minutes</i>	150 gr	200 gr
7.	<i>Sirloin Steak</i>	150 gr	200 gr
8.	<i>Sirloin Steak double</i>	300 gr	400 gr
9.	<i>“T” Bone Steak</i>	200 gr	300 gr
10.	<i>Fillet Stew</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Boiled Beef</i>	150 gr	250 gr
12.	<i>Braised Beef</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Roast Beef</i>	120 gr	200 gr

VEAL (BONE OFF)

No.	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	<i>Escalope natural</i>	120 gr	150 gr
2.	<i>Escalope to breadcrumb</i>	100 gr	120 gr
3.	<i>Chop</i>	150 gr	180 gr
4.	<i>Minced</i>	100 gr	150 gr
5.	<i>Stew</i>	150 gr	250 gr
6.	<i>Roast</i>	120 gr	150 gr
7.	<i>Escalopines (2 x 60/3 x 40 gr)</i>	120 gr	120 gr
8.	<i>Sirloin Steak double</i>	300 gr	400 gr
9.	<i>“T” Bone Steak</i>	200 gr	300 gr
10.	<i>Fillet Stew</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Beef Boiled</i>	150 gr	250 gr
12.	<i>Braised Beef</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Roast Beef</i>	120 gr	200 gr

Veal (Bone in)

No.	Item	<i>Fixed Menu</i>	<i>Ala Carte</i>
1.	<i>Cutlet</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Roast</i>	150 gr	200 gr
3.	<i>Bonned and Stuffed</i>	100 gr	120 gr
4.	<i>Plus Stuffing</i>	50 gr	50 gr
5.	<i>Caso Euco (2 x 150 gr)</i>	300 gr	350 gr

Berdasarkan Asal Bahan dan Jenis Hidangannya

Banyak jenis hidangan dapat diadopsi menjadi hidangan utama:

- ▶ Hidangan appetizer yang lengkap,
- ▶ Hidangan sup yang lengkap
- ▶ Hidangan pasta yang lengkap dengan porsi yang cukup mengenyangkan.

Jenis Hidangan

- ▶ Hidangan Sup. (*Soup Dishes*)
- ▶ Hidangan Telur (*Eggs Dishes*)
- ▶ Hidangan Keju (*Cheese Dishes*)
- ▶ Hidangan Pasta
- ▶ Hidangan Ikan Berkulit Keras (*Shellfish Dishes*).
- ▶ Hidangan Ikan (*Fish Dishes*)
- ▶ Hidangan Ayam (*Chicken Dishes*)
- ▶ Hidangan Daging Sapi (*Beef Dishes*)
- ▶ Hidangan Daging Kambing (*Lamb Dishes*)
- ▶ Hidangan Daging Sapi Muda (*Veal Dishes*)
- ▶ Hidangan Salad (*Salad Dishes*)



Metode Pengolahan Main Course

Teknik Olah	
<i>Boilling</i>	Roasting
<i>Braissing</i>	Deep frying sauteing

contoh



1



2



3



4



5



6

Penyajian Main Course

- ▶ *Ready plate* dengan menggunakan *dinner plate* yaitu sudah diporsi dalam piring secara individual.
- ▶ *Guiridon (Cart-service)* dimana daging dibawa kedepan tamu kemudian diiris (*carving*) disitu sehingga dapat dilihat langsung oleh tamu.
- ▶ Dimasak didepan tamu tersebut dengan cara *flambe*, yaitu teknik mengolah dengan menuangkan *wine* di atas hidangan.

- ▶ *buffet* dapat mempergunakan *chaving dish* atau *platters*
- ▶ Jika perlu disertai dengan saus maka saus dapat langsung dituangkan di atasnya atau secara terpisah (*a-part*) dengan menggunakan *gravy-boat/sauce-boat*.

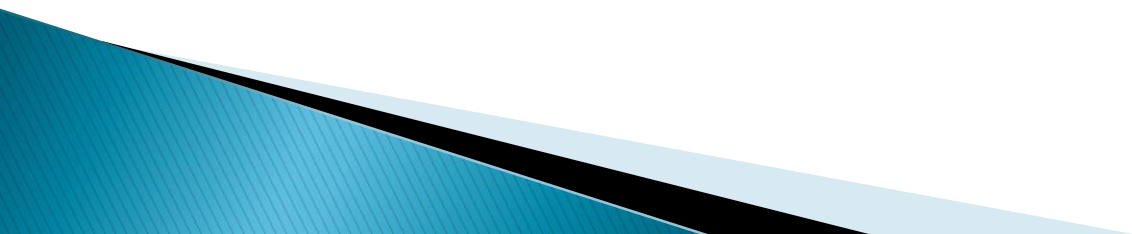









Exhibit-M.com








 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	PENENTUAN KKM	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SEWON
 Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion food
 Kelas/Semester : XII/I
 Alokasi Waktu : 8 X 45 Menit
 KKM :80

No	KD	INDIKATOR	BOBOT			NILAI KKM
			Intake Siswa (A)	Komplek-sitas (B)	Daya Dukung (C)	KKM
1	3.1 Menganalisis makanan utama (<i>main course</i>) dengan teknik fusion	1. Mendiskripsikan pengertian <i>main course</i> dengan teknik fusion	80	75	85	80
		2. Menjelaskan fungsi <i>main course</i>	80	75	80	78,3
		3. Menyebutkan klasifikasi <i>main course</i>	85	75	80	80
		4. Menjelaskan cara membuat <i>main course</i>	80	75	85	80
		5. Menjelaskan cara menyajikan dan kriteria <i>main course</i>	80	75	80	78,3
	4.1 Mempraktikkan makanan utama (<i>man course</i>)	1. Mempraktikkan pembuatan hidangan <i>main course</i> dengan teknik fusion	85	80	80	81,75
KKM Mata Pelajaran						79,72

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	KISI-KISI SOAL	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	Agustus 2016


KISI-KISI

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SEWON
 Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion food
 Kelas/Semester : XII/I
 Materi : makanan utama (*main course*) dengan teknik fusion
 Alokasi Waktu : 8 X 45 Menit

Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor Soal
3.3 menganalisis makanan utama (<i>main course</i>) dengan teknik fusion	• Mendeskripsikan pengertian <i>main course</i>	Menjodohkan	1
	• Menjelaskan fungsi <i>main course</i>		2
	• Menyebutkan jenis-jenis <i>main course</i>		3,4
	• Menjelaskan cara pembuatan, <i>main course</i>		5,6,7
	• Menjelaskan cara penyajian <i>main course</i>		8,9,10


Soal

1. Hidangan utama yang disertai dengan hidangan side dish...	A. Appetaizer
2. Fungsi hidangan utama ...	B. Soup
3. Salah satu hidangan main course yang diolah dengan teknik boilling...	C. Main course
4. roast leg of lamb, merupakan klasifikasi hidangan main course jenis..	D. Fillet of beef stroganof
5. Fried chiken diolah dengan menggunakan minyak banyak merupakan teknik pengolahan...	E. Fish stew macaibo
6. Yang merupakan teknik panas kering dalam pembuatan hidangan man course adalah...	F. Flambe
7. Teknik olah yang tepat dalam pembuatan hidangan main course steak adalah..	G. Lamb dish
8. Penyajian main course yang sudah diporsi dalam piring secara individual disebut...	H. Memberi rasa kenyang
9. Penyajian main course dimana daging dibawa kedepan tamu kemudian diiris (<i>carving</i>) disitu sehingga dapat dilihat langsung oleh tamu disebut...	I. Deep frying
10. Main course yang dimasak didepan tamu disebut dengan istilah...	J. boilling
	K. Roasting
	L. Baking
	M. Sauteing
	N. Ready plate
	O. Cart service
	P. buffet

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
<p>Sekolah : SMKN 1 Sewon</p> <p>Mata Pelajaran: Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food</p> <p>Kelas/Semester: XII Jasa Boga / I</p> <p>Materi Pokok : Makanan Penutup Dengan Teknik Fusion</p> <p>Alokasi waktu : 8 x 45'</p>
<p>A. Kompetensi Inti (KI)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia 3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah 4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung. <p>B. Kompetensi Dasar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makanan dan minuman sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang 2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah. 4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja

5. Menganalisis makanan penutup dengan teknik fusion
6. Membuat makanan penutup dengan teknik fusion

C. Indikator Pencapaian Kompetensi


KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
3.	Mengevaluasi makanan penutup dengan teknik fusion	<ol style="list-style-type: none"> a. Mendiskripsikan pengertian makanan penutup dengan teknik fusion b. Menjelaskan fungsi makanan penutup c. Menyebutkan jenis-jenis makanan penutup d. Menjelaskan cara pembuatan makanan penutup dengan teknik fusion e. Menjelaskan cara penyajian makanan penutup
4.	Memperaktikan makanan penutup dengan teknik fusion	<ol style="list-style-type: none"> a. Membuat makanan penutup dengan teknik fusion b. menghidangkan makanan penutup dengan teknik fusion

Pelaksanaan Program Adiwiyata :

- 1. Partisipatif: Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.**
- 2. Berkelanjutan: Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.**

Komponen Adiwiyata :Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

- 1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**
- 2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**
- 3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Fusion

1. Limbah organik sisa pengolahan dijadikan kompos

D. Tujuan Pembelajaran :

1. Siswa dapat mendiskripsikan pengertian makanan penutup dengan teknik fusion.
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi makanan penutup
3. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis makanan penutup
4. Siswa dapat menjelaskan cara membuat makanan penutup dengan teknik fusion
5. Siswa dapat menjelaskan cara menyajikan dan kriteria makanan penutup dengan teknik fusion
6. Siswa dapat mempraktikkan pembuatan makanan penutup dengan teknik fusion

E. Materi Pembelajaran (rincian dari Materi Pokok)

1. Pengertian makanan penutup / *dessert*
3. Fungsi makanan penutup/ *dessert*
4. Jenis-jenis makanan penutup / *dessert*
5. Contoh-contoh makanan penutup/ *dessert*
6. Cara membuat makanan penutup / *dessert*
7. Cara penyajian dan kriteria hidangan makanan penutup / *dessert*


F. Pendekatan, Model dan Metode :

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Discovery*
3. Metode Pembelajaran : pengamatan, diskusi, tanya jawab


G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Kesatu

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam 2. Berdoa 3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis siswa diperlihatkan gambar tentang hidangan dessert 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada makanan penutup 	15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi makanan penutup <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami makanan penutup, dengan teknik fusion <p>Mengumpulkan informasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 siswa Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang jenis-jenis makanan penutup ditiap negara, dan membuat 2 contoh hidangan fusion <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok <p>Mengkomunikasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi dessert Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi makanan penutup dengan teknik fusion dari tiap kelompok. 	300 menit	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi yang telah disampaikan Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa Membersihkan kelas (menyapu dan membuang sampah yang ada di kelas) 	30 menit	
Jumlah		360 menit	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


Pertemuan kedua

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam 2. Berdoa 3. Guru menyampaikan metode, tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada pembelajaran	10 menit
Inti	Mengamati 1. Mengamati gambar hidangan penutup 2. Mengamati job sheet Menanya 1. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait job sheet yang dibagikan Mengumpulkan informasi 2. Siswa menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan perintah jobsheet 3. Melakukan praktik Mengasosiasi 1. Memorsi hasil praktek sesuai standar 2. Menambahkan beberapa garnish yang cocok Mengkomunikasi 1. Menyajikan makanan 2. Menilai hasil teman sesuai dengan kriteria	320 menit
Penutup	1. guru mengevaluasi hasil praktek bersama dengan siswa 2. guru memotivasi siswa agar rajin belajar 3. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya 4. bersih-bersih area dapur 5. memisahkan sampah organik yang akan dijadikan sebagai kompos. 6. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa	30 menit
Jumlah		360 menit

H. Penilaian Proses Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIAN	INSTRUMEN
SIKAP <ul style="list-style-type: none"> • Aktif • Bekerjasama • Tanggung jawab 	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian saat diskusi Rubrik penilaian

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


PENGETAHUAN <ul style="list-style-type: none"> • Mendiskripsikan pengertian makanan penutup dengan teknik fusion • Menjelaskan fungsi makanan penutup • Menyebutkan jenis2 makanan penutup • Menjelaskan cara pembuatan makanan penutup dengan teknik fusion • Menjelaskan cara penyajian makanan penutup • Mendiskripsikan pengertian makanan pembuka/ appetaizer 	Tes	Tes tertulis	Kisi-kisi soal Menjodohkan Kunci jawaban Pedoman penskoran Rubrik penilaian
KETERAMPILAN <ul style="list-style-type: none"> • Mempraktikkan pembuatan makanan penutup dengan teknik fusion 	Praktik	Tes unjuk kerja	Lembar penilaian Rubrik penilaian praktik/keterampilan

2. Bentuk instrumen dan instrumen

- a) Bentuk Instrumen : menjodohkan
 - b) Instrumen : Naskah soal, kunci jawaban, kisi-kisi soal
- a. Soal

Petunjuk: jodohkan pertanyaan pada bagian A dengan jawaban yang tepat pada bagian B

Bagian A.	Bagian B.
1. Hidangan yang biasanya disajikan dengan citarasa manis adalah...	a. Dessert b. Crepes
2. Makan yang dapat digunakan untuk	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

pencuci mulut adalah ..	c. Canape
3. Fungsi dari hidangan penutup adalah...	d. Coupe
4. Yang merupakan hidangan cold dessert adalah...	e. Menyegarkan dan menghilangkan rasa enek
5. Hidangan dessert yang terbuat dari es krim yang dicampur dengan susu murni dengan teknik olah menggunakan blender adalah...	f. Memberi rasa kenyang
6. Pudding yang menggunakan teknik kukus pada hidangan dessert adalah...	g. Syrup
7. Saus yang terbuat dari susu, gula, kuning telur, dengan teknik pengolahan yang diaduk diatas api kecil, merupakan saus jenis...	h. Fruit puree
8. Saus yang diperoleh dari gula pasir yang direbus dengan air atau juice buah dengan ditambah pengaroma serta rempah-rempah adalah...	i. Bunga
9. Jenis garnish yang tidak dapat dikonsumsi adalah	j. Kacang mete
10. Garnish yang cocok untuk hidangan <i>cake</i> adalah	k. Butter cream
	l. Milk shake
	m. Stemed pudding
	n. Custard sauce
	o. Fruit slice


b. Kunci jawaban

1. a	2. b	3. e	4. d	5. l
6. m	7. n	8. g	9. i	10. k

3. Pedoman penskoran

a. Penilaian Pengetahuan

No	Nama Siswa/Kelompok	Skor setiap nomor soal										Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1												
2												
Nilai = (Jumlah skor/skor maks jumlah soal) x nilai maks												

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	8 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


No. Soal	Skor Maksimal
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
NILAI	10

b. Penilaian Sikap

NO	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Rubrik Penilaian Sikap

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg 4 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten. 4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	9 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


		ajeg/konsisten
3	Tanggung jawab	<p>1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi</p> <p>2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.</p> <p>3 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten.</p> <p>4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.</p>

c. Penilaian Praktik


No	No PEND	Nama siswa	Ketrampilan								
			Persiapan			Proses			Hasil		
			15	10	5	25	15	5	60	50	5

Rubrik Penilaian Praktik

No	Indikator keterampilan	Skor
1.	Persiapan	<p>Skor 15: jika perlengkapan siswa meliputi pakaian, peralatan lengkap</p> <p>Skor 10 : jika persiapan siswa kurang lengkap</p> <p>Skor 5: jik perlengkapan siswa tidak lengkap</p>
2.	Proses	<p>Skor 25:jika siswa aktif dalam proses pengolahan dan penyajian makanan penutup</p> <p>Skor 15: jika siswa kurang aktif dalam pengolahan dan peyajian makanan penutup</p> <p>Skor 5: jika siswa tidak aktif dalam pengolahan dan penyajian makanan penutup</p>
3.	Hasil	<p>Skor 60: jika produk sesuai dengan kriteria dan kreatif dalam menghidangkan</p> <p>Skor 50: jika produk sesuai dengan kriteria namun kurang kreatif dalam menyajikan makanan penutup</p>

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	10 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

		Skor 5: jika produk tidak sesuai dengan kriteria dan tidak kreatif dalam menyajikan				
<p>I. Media, Alat dan Sumber Pelajaran</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Media : Power Point, Hand Out, vidio 2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board 3. Sumber Belajar : wika rina wati dkk. 2006. <i>Pengolahan Makanan Kontinental</i>. Yogyakarta : Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana UNY http://www.fusionfood.com/html , diakses 2 agustus 2015 <p style="text-align: right; margin-right: 100px;">Yogyakarta, Agustus 2016</p> <p style="text-align: center; margin: 10px 0;">Mengetahui,</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center; vertical-align: top;"> Guru Pembimbing </td> <td style="width: 50%; text-align: center; vertical-align: top;"> Mahasiswa </td> </tr> </table> <table style="width: 100%; border: none; margin-top: 20px;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center; vertical-align: top;"> <u>Jazimatul Fauziah, S.pd</u> NIP. 19700419 199702 2 001 </td> <td style="width: 50%; text-align: center; vertical-align: top;"> <u>Trisna Rahayu</u> NIM. 15511247002 </td> </tr> </table>			Guru Pembimbing	Mahasiswa	<u>Jazimatul Fauziah, S.pd</u> NIP. 19700419 199702 2 001	<u>Trisna Rahayu</u> NIM. 15511247002
Guru Pembimbing	Mahasiswa					
<u>Jazimatul Fauziah, S.pd</u> NIP. 19700419 199702 2 001	<u>Trisna Rahayu</u> NIM. 15511247002					

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

A. Pengertian *Dessert*

Dessert adalah hidangan penutup yang disajikan setelah hidangan utama bisa juga disebut sebagai hidangan pencuci mulut dengan porsi 100-120gr. *Dessert* biasanya memiliki rasa manis dan menyegarkan. Bisa disebut dengan pencuci mulut. Fungsi *dessert* dalam giliran hidangan sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama yang terkadang mempunya aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa enek.

Pada awalnya hidangan *dessert* yang disajikan berupa buah-buahan yang segar tanpa proses pengolahan. Seiring dengan perkembangan zaman, hidangan *dessert* mulai bervariasi dengan mengambil dasar (basic) dari beberapa hidangan seperti *cake*, *pie*, *ice cream* dan sebagainya yang dipadukan dengan *sauce*, buah, *cream* atau perpaduan antara bahan dasar, sehingga menciptakan hidangan *dessert* yang lezat dan menarik.

Jenis hidangan yang digunakan sebagai *dessert* dapat dihidangkan secara tersendiri diluar dari susunan menu. Seperti untuk hidangan teman *tea*, sebagai *snack*, *petit four*, hantaran dan lain sebagainya.

1. Macam-macam dessert

Dessert dapat dikategorikan menjadi 2 yaitu cold dessert dan hot dessert:

a. Cold dessert

Cold dessert adalah hidangan penutup yang disajikan pada suhu dingin.

Contoh : ice cream, puding, mousses, fruit pie cake, dan lain sebagainya.

b. Hot dessert

Hidangan penutup yang disajikan pada temperatur panas atau hangat.


Contoh : banana flambe, apple pie, souffles

2. Klasifikasi dessert

Berikut beberapa jenis hidangan yang dapat diklasifikasikan sebagai hidangan dessert

a. Fruits (buah-buahan)

Buah merupakan salah satu bahan pangan yang sangat fleksibel digunakan sebagai bahan dalam pembuatan hidangan dessert. Buah dihidangkan dalam bentuk segar, dapat berupa buah iris (*fruit slice*) yang disusun secara sederhana. Penyusunan *fruit slice*, harus memperhatikan kriteria sebagai berikut: tanpa banyak menggunakan peralatan dan bersentuhan dengan tangan. Sedangkan buah yang melalui pengolahan seperti *punch*, *juice*, *fruit cocktail*, salad, atau sebagai bahan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

utama untuk membuat *sauce*, sebagai pendamping *dessert*. Selain itu buah juga dapat digunakan sebagai *filling* atau *topping* pada hidangan lain.

b. Pudding dikategorikan menjadi beberapa macam:

1) puding agar-agar,

pudding agar-agar terbuat dari agar-agar dan disajikan dingin. Teknik pembuatan pudding ini supaya tidak mengalami kegagalan, agar-agar harus direbus hingga mendidih betul. Jika menginginkan hasil pudding jernih, perebusan dilakukan secara perlahan.

2) *Pudding bavarois*.

Pudding bavarois, pudding yang ditambahkan dengan putih telur yang dikocok hingga kaku akan menghasilkan pudding dengan tekstur yang lembut seperti busa. Puding bavarois dikatakan gagal jika adanya apisan busa dan pudding jika telah membeku. Lapisan tersebut terjadi jika pada saat pengadukan tidak homogen atau saat memasukkan adonan agar-agar dalam putih telur kocok sudah dalam suhu dingin. Variasi pudding bavarois contohnya: *pineapple bavarois*, *bavarois hopyes*, *orange bavarois*.

3) *Starch thickened*

Disebut juga dengan istilah *boilled pudding*, karena menggunakan bahan pati dan membutuhkan proses perebusan agar mematangkan pati menjadi kental. Bahan-bahan dalam pembuatan *starch thickened* adalah susu, gula, essence, dan bahan pengental. Cara penyajian dapat dicetak dalam cetakan besar atau cetakan *single portion*. Contoh: *cornstarch pudding*, *blanch mange*.


4) *Baked pudding*

Baked pudding menggunakan teknik olah bake (panggang) atau lebih tepatnya adalah *au bain marie* dengan bantuan oven. Teknik *au bain marie* dalam pembuatan pudding ini sangat penting karena akan membentuk tekstur yang lembut, lembab dan halus, jika hanya dipanggang saja akan membuat pudding menjadi kering dan berkerak. Contoh: *bread pudding*, *creme caramel*

5) *steamed pudding*

pudding ini menggunakan teknik kukus. Teksturnya pudding ini sangat berat dan penuh dengan *filling* (isi) dan disajikan hangat, oleh karena itu bagi bangsa eropa pudding jenis ini hanya dibuat dan dihidangkan pada musim dingin saja

c. *Cake*

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Cake yang dihidangkan sebagai *dessert* adalah semua jenis *cake* tetapi harus memperhatikan porsi yang ditentukan dan cara penyajiannya. Dalam penyajian *cake* sebagai *dessert* dapat ditambahkan *sauce*, *syrup*, *ice cream*, *cream*, buah-buahan sebagai pelengkap harus disesuaikan dengan tekstur dan citarasa yang lezat.

Contoh: *black forest*, *brownies*, *fruit cake*

d. *Chouk paste*

Chox paste adalah jenis *pastry* dari adonan *liquid* yang dibentuk dengan bantuan spatula dan dipanggang pada suhu tinggi sehingga dapat mengembang secara maksimal. *Choux Paste* dihidangkan dengan diberi *filling* terlebih dahulu yaitu *vla (pastry cream)*, dengan penambahan rasa atau buah-buahan contoh : *eclair*, *profitroll*

e. *Pie*

Pie berasal dari adonan *sugar dough* yang ditipiskan dan dicetak seperti mangkuk. *Filling* yang digunakan adalah *pastry cream*, buah-buahan, dan adonan *sponge*), *hot apple pie* (panas)

contoh: *fruit pie (dingn)*, *hot apple pie (panas)*

f. *Ice cream*

Ice cream adalah produk yang banyak digmari oleh semua golongan usia. *Ice cream* merupakan jenis hidangan yang mempunyai banyak variasi. Jenis pendamping yang bisa dipadukan dengan *ice cream* adalah, *cream*, *biscuit*, buah-buahan (segar, siap saji, puree, dan manisan), *maringue*, *cake*, *syrup*, dan coklat varian *ice cream* antarlain: *coupe*, *sundaes*, *pieach melba*, *baked alaska*

g. *Split*

Split menggunakan pisang ambon atau nanas yang diberi banana split, pineapple split, dimana di atasnya diberi 2 atau 3 *scoop* dapat juga diberi *syrup*, *whipped cream*, dan manisan cerry atau potongan strawberry, kiwi dan buah lainnya.


Contoh: *banana split pineapple split*

h. *Milk shake*

Milk shake dibuat dari *ice cream* yang dicampur dengan susu murni menggunakan *shaker* atau blender. Variasi rasa dapat ditambahkan *juice* buah atau coklat. Contoh : *strawberry milk shake*, *chocolate milk shake*

i. *Mousses*

Mousses merupakan *dessert* yang mempunyai tekstur yang lembut, halus seperti busa yang terbuat dari putih telur, *whipped cream*, dan pengaroma seperti coklat,

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

pure buah, kadang dapat ditambah dengan galantine agar teksturnya lebih padat.

Contoh : *strawberry mousses, chocolate mousses*


j. *Crepes/ pancake*

Crepes adalah dadar berbentuk cair (*liquid*) yang erbuat dari telur dan tepung terigu yang kemudian didadar dengan menggunakan wajan dadar (*pan frying*).

crape : crepe dapat digunakan sebagai bahan untuk membuat *appetizer* atau *dessert*, yang membedakan adalah rasa *crepe*. *Crepe* yang digunakan sebagai *appetizer* dibuat gurih dengan penambahan garam dan *filling*. Sedangkan untuk hidangan *dessert* dibuat manis dengan diberikan *pastry cream, fresh fruit*, atau buah olahan (pure buah atau buah siap saji). Contoh : *creppe suzette, devil pancke*

k. *Souffle*

Souffle merupakan hidangan yag dibuat dari kocokan putih telur atau kuning telur atau keduanya yang kemudian dipanggan menggunakan cetakan khusus *souffle*, yang biasa terbuat dari bahan keramik atau porselen atau pinggan tahan panas.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

3. Saus Dessrt

Saus yang digunakan pada dessrt mempunyai rasa manis dan menggunakan bahan pengental dari pure buah atau tepung maizena atau tepung pati yang lainnya. Fungsi saus dalam hidangan dessrt sebagai penambah cita rasa dan garnish. Saus dessrt dapat digolongkan menjadi tiga :

a. Custrad Sauce

Custrad sauce atau vanilla sauce terbuat dari susu, gula, dan kuning telur

b. Fruit pure

Dari olahan buah segar yang telah diolah, dan diberi gula dan ditambahkan flavour, atau rempah-rempah

c. Syrup

Gula pasir, yang direbus, dengan air atau juice buah ditambah pengaroma,

4. Penyajian Dessert

Hidangan dessrt dalam penyajian mempunyai standar tersendiri tiap-tiap jenis hidangan. Standar itu dapat berupa alat hidang atau jenis garnish.

Ada 2 karakter bahan yang harus diperhatikan:

a. garnish yang dapat dikonsumsi


- 1) Cream : butter cream dan whipped cream
- 2) Fresh fruit : buah segar, manisan buah, sauce buah
- 3) Kacang-kacangan : almond, kacang mete
- 4) Coklat dekor :coklat blok yang dibentuk
- 5) Biscuit : crushed / utuh
- 6) Sauce atau syrup

b. Garnish yang tidak dapat dikonsumsi


- 1) Bunga :anggrek, mawar
- 2) Daun : nanas mint
- 3) Tusuk gigi
- 4) Pipet hias

5. Penggunaan garnih dalam dessert

Jenish dessrt	Alat hidang	Garnish
Fruit	Dessrt plate	<ul style="list-style-type: none"> - Syrup - Toothpick hias - Bentuk potongan buah - Susunan buah - Daun mint

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Pudding	Small bowl	<ul style="list-style-type: none"> - Whipped cream - Cherry - Sauce
Cake	Dessert plate	<ul style="list-style-type: none"> - Butter cream - Manisan buah (cherry) - Sauce
Pie	Dessert plate	<ul style="list-style-type: none"> - Manisan buah - Sauce - Daun mint
Choux paste	Dessert plate	<ul style="list-style-type: none"> - Manisan buah - Saus - Daun mint
Ice ceream	Ice cream dish	<ul style="list-style-type: none"> - Whipped cream - Manisan buah - Syrup
Creps	Dessert plate	<ul style="list-style-type: none"> - Manisan buah - Sauce
Milk shake	Juice glass	<ul style="list-style-type: none"> - Bunga - Daun - Sedotan hias - Daun mint - Cherry

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

A. Kompetensi Inti

KI.4 Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

Memperaktikan hidangan Dessert

Dasar *Dessert* adalah hidangan penutup yang disajikan setelah hidangan utama bisa juga disebut sebagai hidangan pencuci mulut dengan porsi 100-120gr. *Dessert* biasanya memiliki rasa manis dan menyegarkan. Bisa disebut dengan pencuci mulut. Fungsi *dessert* dalam giliran hidangan sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama yang terkadang mempunya aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa enek.

Dessert dapat dikategorikan menjadi 2 yaitu cold dessert dan hot dessert:

1. Cold dessert

Cold dessert adalah hidangan penutup yang disajikan pada suhu dingin.


Contoh : ice cream, puding, mousses, fruit pie cake, dan lain sebagainya.

2. Hot dessert

Hidangan penutup yang disajikan pada temperatur panas atau hangat.

Contoh : banana flambe, apple pie, souffles


C. Resep

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

BREAD PUDDING

OUTLET			KITHEN 2		NOMOR 01
CATERGORY			A'LA CARTE		
MENU			Dessert		JUMLAH PORSI: 10
ITEM			Bread pudding		
Kode	JUMLAH	UNIT	BAHAN	Perlakuan	HARGA Rp
	400	gr	Roti tawar	Sandwich bread	
	150	gr	Gula pasir		
	8	dl	Susu		
	75	gr	Mentega		
	4	Btr	Telur	Dikocok	
	200	gr	Fruit mix	Kismis dan sukade	
	1	sdt	Kulit jeruk (<i>lime zest</i>)	Diparut	
	1	sdt	Vanila		
	0,5	dl	Rhum		
	50	gr	Tepung panir		
FOOD COST					
$\text{SELLING PRODUCT: } 40 \% (\text{FC}) + \text{FC} = \dots \% (\dots\dots\dots) + \dots\dots\dots =$					

<p>Procedure</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jerang susu dengan gula dan masukan roti tawar yang telah dipotong aduk hingga hancur 2. Turunkan dari api, masukan mentega, telur, dan aduk hingga tercampur rata 3. Masukan <i>fruit mix</i>, <i>lime zest</i>, vanila dan rhum 4. Tuangkan dalam cetakan yang telah diolesi mentega dan taburi dengan tepung panir 5. Panggang dengan teknik <i>au bain marie</i> atau dikukus selama 90 menit 6. Setelah matang masukan dalam oven agar lebih kering


 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

CHEESE AND FISH FRITTERS

OUTLET			KITHEN 2		NOMOR 01
CATERGORY			A'LA CARTE		
MENU			Appetizer		JUMLAH PORSI: 10
ITEM			Cheese and fish fritters		
NO	JUMLAH	UNIT	BAHAN	Perlakuan	HARGA Rp
	85	ml	Sari jus orange		
	250	Gr	Gula pasir		
	2	Sdm	<i>Lemen juice</i>		
	1	Buah	Kulit orange	Belah 2, ½ untuk untuk wadah	
	½	sdt	Kulit orange		
FOOD COST					
SELLING PRODUCT: 40 % (FC) + FC= ...					
%(.....)+=					

Procedure :

1. Campur semua bahan kecuali susu
2. Pelan-pelan tungkan orange dalam susu
3. Aduk-aduk hingga rata kemudian tuang pada wadah kulit jeruk bekukan dalam freezer

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

D. Alat pengolahan

Nama alat	Jumlah
Frying pan	1
Mangkuk	3
Talenan	1
Stock pot	1
Tray	1
Sepatla	1
Serok	1

E. Alat saji


Nama	Keterangan
dessert platte	untuk menghidangkan

F. Keselamatan kerja

1. Menggunakan pakaian kerja dengan lengkap
2. Menggunakan sepatu
3. Memperhatikan tata kerja yang tertera pada masing-masing alat

G. Langkah-langkah praktik

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Mengecek kelengkapan praktik	25 menit
2	Menyiapkan alat dan bahan	30 menit
3	Memperaktikan	275 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

H. Penilaian Hasil Praktik

No	Nama	Menu	Sikap			
			Persiapan 15%	Proses 25 %	Hasil 60%	Jumlah

Hidangan Dessert

???

- ▶ Dessert: hidangan yng disajikan setelah hidangan utama (penutup)



Sifat dessert

- ▶ sebagai pencuci mulut
- ▶ Memiliki rasa manis dan menyegarkan
- ▶ Menghilangkan rasa enek



Macam-macam dessert

- ▶ 1. cold dessert
- ▶ 2. hot dessert

Klasifikasi dessert

- ▶ buah-buahan
- ▶ Pudding
- ▶ Cake
- ▶ Choux paste
- ▶ Ice cream
- ▶ Split

Contoh puding



cake



Chouk paste



Ice cream



Split



mouses



Saus dessert


- ▶ Vanila sauce
- ▶ Fruit pure
- ▶ syrup

Penyajian dan garnish dessert

- ▶ 1. garnish yang dapat dikonsumsi
- ▶ Butter cream
- ▶ Fresh fruit
- ▶ Kacang-kacangan
- ▶ Coklat dekor
- ▶ Daun mint
- ▶ Syrup/ sauce

Lanjutan


- ▶ Garnish yang tidak dapat dikonsumsi
- ▶ Bunga
- ▶ Tusuk gigi hias
- ▶ Pipet hias

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	PENENTUAN KKM	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SEWON
 Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion food
 Kelas/Semester : XII/I
 Alokasi Waktu : 8 X 45 Menit
 KKM :80

No	KD	INDIKATOR	BOBOT			NILAI KKM
			Intake Siswa (A)	Komplek-sitas (B)	Daya Dukung (C)	KKM
1	3.1 Menganalisis makna penutup dengan teknik fusion	1. Mendiskripsikan pengertian makanan penutup dengan teknik fusion	80	75	85	80
		2. Menjelaskan fungsi makanan penutup	80	75	80	78,3
		3. Menyebutkan jenis-jenis makanan penutup	85	75	80	80
		4. Menjelaskan cara pembuatan makanan penutup dengan teknik fusion	80	75	85	80
		5. Menjelaskan cara penyajian makanan penutup	80	75	80	78,3
	4.1 Mempraktikkan makanan penutup	1. Mempraktikkan pembuatan makanan penutup dengan teknik fusion	85	80	80	81,75
KKM Mata Pelajaran						79,72

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	Kisi-Kisi	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

KISI-KISI SOAL

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SEWON
 Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion food
 Materi : Makanan Penutup Dengan Teknik Fusion
 Kelas/Semester : XII/I
 Alokasi Waktu : 8 X 45 Menit

Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor Soal
3.3 Menganalisis makanan penutup dengan teknik fusion	• Mendiskripsikan pengertian makanan penutup dengan teknik fusion	Menjodohkan	1
	• Menjelaskan fungsi makanan penutup		5,6
	• Menyebutkan jenis-jenis makanan penutup dan pembuatan makanan penutup		2,3,4
	• Mengklasifikasikan jenis saus makanan penutup		7,8
	• Menjelaskan cara menyajikan dan kriteria makanan penutup dengan teknik fusion		9,10

a. Soal

Petunjuk: jodohkan pertanyaan pada bagian A dengan jawaban yang tepat pada bagian B

Bagian A.	Bagian B.
1. Hidangan yang biasanya disajikan dengan citarasa manis adalah...	a. Dessert
2. Makan yang dapat digunakan untuk pencuci mulut adalah ..	b. Crepes
3. Fungsi dari hidangan penutup adalah...	c. Canape
4. Yang merupakan hidangan cold dessert adalah...	d. Coupe
5. Hidangan dessert yang terbuat dari es krim yang dicampur dengan susu murni dengan teknik olah menggunakan blender adalah...	e. Menyegarkan dan menghilangkan rasa enek
6. Pudding yang menggunakan teknik kukus pada hidangan dessert adalah...	f. Memberi rasa kenyang
7. Saus yang terbuat dari susu, gula, kuning telur, dengan teknik pengolahan yang diaduk diatas api kecil, merupakan saus jenis...	g. Syrup
8. Saus yang diperoleh dari gula pasir yang direbus dengan air atau juice buah dengan ditambah pengaroma serta rempah-rempah adalah...	h. Fruit puree
9. Jenis garnish yang tidak dapat dikonsumsi adalah	i. Bunga
10. Garnish yang cocok untuk hidangan <i>cake</i> adalah	j. Kacang mete
	k. Butter cream
	l. Milk shake
	m. Stemed pudding
	n. Custard sauce
	o. Fruit slice

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/ Semester : X/1 dan 2

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) • Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak) 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Alat – alat memasak dan pesawat memasak <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, ,cara menggunakan, cara perawatan dan apakah ada hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber • Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Alat masak dan pesawat memasak • Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) • Macam – macam Peralatan persiapan pengolahan makanan • Macam – macam Pesawat memasak

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p> <p>4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)</p>		<p>guna menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam -macam pesawat memasak 	<p>Tes Kinerja</p> <p>Mengoperasikan pesawat memasak</p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong)</p>	<p>Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa , tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut ,tehnik membuat santan kental dan cair)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar,, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan , cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar penanganan dasar Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan Bahan Ajar penanganan dasar pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 	<p>Tes Kinerja</p> <p>Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>		
3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan					
4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan					
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	Potongan bahan makanan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani Buku tentang potongan bahan makanan
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja</p> <p>3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan</p> <p>4.3. Membuat potongan bahan makanan</p>		<p>mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat potongan bahan makanan</p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran</p>	Teknik pengolahan makanan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan apakah ada perbedaan teknik pengolahan diantara berbagai negara <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek melakukan berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar Bahan untuk melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan Alat praktik untuk melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan Buku tentang berbagai tehnik pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.4. Menjelaskan teknik pengolahan makanan</p> <p>4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>		<p>dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan</p>	Garnish makanan dan minuman	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara garnish makanan dan minuman <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat garnish makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Menganalisis hasil praktik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman secara berkelompok Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar tentang garnish Bahan untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman Alat praktik untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman Buku pembuatan <i>garnish</i> makanan dan minuman


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja		dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan 			
3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Alas hidangan dari lipatan daun	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja membuat alas hidangan dari lipatan daun	3 minggu	Sumber: <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Buku untuk pembuatan alas hidang dari lipatan daun
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja		dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan 			
3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun		<p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Wadah hidangan dari sayuran dan buah	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat wadah hidangan dari</p>	6 minggu	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Buku untuk pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah</p> <p>3.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	sayuran dan buah		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam</p>	Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan bumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar bumbu dasar dan turunannya Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya Bahan bumbu dasar Indonesia Alat praktik pembuatan bumbu dasar Indonesia


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan turunannya • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>		
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia					
4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia					
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Sambal pada makanan Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian sambal • Klasifikasi sambal • Macam – macam sambal • Tehnik pembuatan sambal <ul style="list-style-type: none"> • Bahan – bahan sambal pada masakan Indonesia 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar atau membaca buku tentang sambal pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan sambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar sambal pada masakan Indonesia • Bahan praktik pembuatan sambal • Alat praktik pembuatan sambal • Bahan ajar sambal Indonesia
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alat – alat yang digunakan untuk membuat sambal • Persiapan pembuatan sambal • Tehnik pembuatan macam – macam sambal • Langkah – langkah pembuatan macam – macam sambal <p>Kiat – kiat membuat macam – macam sambal</p>	<p>pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan Indonesia • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>		
3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia					
4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia					

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMKN 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
Kelas/Semester:	X Jasa Boga / I
Materi Pokok	: Boga Dasar
Alokasi waktu	: 8 x 45'
<p>A. Kompetensi Inti (KI)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia 3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah 4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung. <p>B. Kompetensi Dasar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makanan dan minuman sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang 2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran 	

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

sebagai bagian dari sikap ilmiah.


4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
5. Menjelaskan peralatan pengolahan makanan /alat masak dan pesawat masak
6. Mengoprasikan peralatan pengolahan makanan/ alat masak dan pesawat masak

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
3.	Menganalisis peralatan pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Mendeskripsikan pengertian peralatan pengolahan makanan/ alat masak dan pesawat masak • Menjelaskan fungsi peralatan pengolahan makanan / alat masak dan pesawat masak • Mengklasifikasikan peralatan pengolahan makanan/ alat masak dan pesawat masak • Menjelaskan perawatan alat masak dan pesawat masak. • Menjelaskan penyimpanan alat masak dan pesawat masak
4	Mengoprasikan langkah-langkah peralatan pengolahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> a. Mengoprasikan alat masak dan pesawat masak b. Melakukan perawatan dan penyimpanan alat masak dan pesawat masak

Pelaksanaan Program Adiwiyata :

- 1. Partisipatif: Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.**
- 2. Berkelanjutan: Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.**

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Komponen Adiwiyata :Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

- 1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**
- 2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**
- 3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**
- 4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan**

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran boga dasar

- 1. Setelah selsai peljaran membersihkan area kelas**
- 2. Mecabut alat-alat yang tersambung arus listrik**

D. Tujuan Pembelajaran :


1. Siswa dapat Menjelaskan pengertian peralatan pengolahan makanan/alat masak dan pesawat masak
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi peralatan pengolahan makanan/ alat masak dan pesawat masak
3. Siswa dapat mengklasifikasikan alat masak dan pesawat masak
4. Siswa dapat menjelaskan cara perawatan alat
5. Siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan peralatan pengolahan makanan alat masak/ pesawat masak
6. Siswa dapat mengoprasikan peralatan masak dan pesawat memasak

E. Materi Pembelajaran (rincian dari Materi Pokok)


1. Pengertian alat memasak
2. Fugsi peralatan pengolahan masak alat masak dan pesawat masak
3. Klasifikasi alat masak dan pesawat masak
4. Penyimpanan alat masak dan pesawat masak
5. Perawatan alat masak dan pesawat masak

F. Pendekatan, Model dan Metode :

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Discovery*
3. Metode Pembelajaran : pengamatan, diskusi, tanya jawab

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


G. Kegiatan Pembelajaran Pertemuan Kesatu		
Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam 2. Berdoa 3. Absensi 4. Sebagai apresiasi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diberikan pertanyaan alat apa saja yang telah diketahui 5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada materi peralatan pengolahan 	30 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan peralatan pengolahan masak alat masak dan pesawat masak <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami pesawat masak dan alat masak <p>Mengumpulkan informasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang jenis-jenis peralatan apa yang yang diketahui, kemudian klasifikasikan kedalam alat masak dan pesawat masak <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok <p>Mengkomunikasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat. 	180 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

	3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dari tiap kelompok	
Penutup	1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi yang sudah dijelaskan 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa 4. <i>Membersihkan kelas (menyapu dan membuang sampah yang ada di kelas)</i>	15 menit
Jumlah		225 menit

Pertemuan kedua

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam 2. Berdoa 3. Absensi 4. Guru menyampaikan metode, tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada pembelajaran pengoprasiaan alat masak dan pesawat masak	30 menit
Inti	Mengamati 1. Mengamati gambar alat masak dan pesawat masak 2. Mengamati job sheet alat masak dan pesawat masak Menanya 1. Guru memberikann kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait job sheet yang dibagikan Mengumpulkan informasi 2. Siswa menyiapkan alat sesuai dengan perintah jobsheet 3. Melakukan praktik pengoprasian alat masak dan pesawat masak Mengasosiasi 1. Setelah melakukan pengoprasian siswa melakukan perawatan alat Mengkomunikasi 1. Menganalisis data diskusi hasil praktik pengoprasian alat masak dan pesawat masak 2. Menyimpulkan data hasil praktik alat masak dan pesawat masak	175 menit
Penutup	1. guru mengevaluasi hasil praktek bersama dengan siswa 2. guru memotivasi siswa agar rajin belajar	20 menit


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

	3. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya 4. bersih-bersih area dapur 5. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa	
Jumlah		225 menit

H. Penilaian Proses Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIAN	INSTRUM
SIKAP <ul style="list-style-type: none"> • Aktif • Bekerjasama • Tanggung jawab 	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilai diskusi Rubrik peni
PENGETAHUAN <ul style="list-style-type: none"> • Mendeskripsikan pengertian peralatan pengolahan makanan/ alat masak dan pesawat masak • Menjelaskan fungsi peralatan pengolahan makanan / alat masak dan pesawat masak • Mengklasifikasikan peralatan pengolahan makanan/ alat masak dan pesawat masak • Menjelaskan perawatan alat masak dan pesawat masak. • Menjelaskan penyimpanan alat masak dan pesawat masak 	Tes	Tes tertulis	Kisi-kisi s esai Kunci jawa Pedoman pen Rubrik peni

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

KETERAMPILAN <ul style="list-style-type: none"> Mempraktikkan pembuatan makanan pembuka dengan teknik fusion 	Praktik	Tes unjuk kerja	Lembar penilaian Rubrik penilaian praktik/keterampilan
--	---------	-----------------	---

2. Bentuk instrumen dan instrumen

- a) Bentuk Instrumen : esai
b) Instrumen : Naskah soal, kunci jawaban, kisi-kisi soal

a. Soal

1. Buatlah map mapping meliputi


- 1) Klasifikasi alat masak beserta fungsinya
2) Klasifikasi pesawat masak beserta fungsinya

Apa bedanya perawata dan penyimpanan alat ari pelastik dan alumunium

3. Pedoman penskoran

b. Penilaian Pengetahuan

NO	SOAL	KRITERIA/ASPEK YANG DINILAI	SKOR
1	Klasifikasi alat masak	<ul style="list-style-type: none"> - Alat pengolahan masak - Alat ukur - Alat bantu olah - Alat potong - Peralatan kecil - Peralatan kayu (dibuat map mapping) 	10 10 10 10 10 10
2	Klasifikasikan pesawat masak	<ul style="list-style-type: none"> - Procecing equitmen - Preppare equitment - Alat penyimpanan (dibuat map mapping) 	10 10 10
3	Apa bedanya perawata dan	Perawatan pelastik a) Rendam pada air	5

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	8 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


	penyimpanan alat ari pelastik dan alumunium	hangat yang dicampur detergen b) Gosok dengan spons lembut c) Bilas dengan air dingin dan keringkan Perawaan Alumunium a) Rendam dalam air panas yang berisi detergen b) Gosok dengan sikat halus c) Bilas dan keringkan dengan air bersih d) Jangan menggunakan air asam soda karena dapat melarutkan alumunium	5	
--	---	---	---	--

b. Penilaian Sikap

NO	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Rubrik Penilaian Sikap

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg 4 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	9 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


		kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten. 4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten	
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten. 3 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten. 4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.	

c. Penilaian Praktik

No	No PEND	Nama siswa	Ketrampilan								
			Persiapan			Proses			Hasil		
			15	10	5	25	15	5	60	50	5

Rubrik Penilaian Praktik

No	Indikator keterampilan	Skor
1.	Persiapan	Skor 15: jika perlengkapan siswa meliputi pakaian, peralatan lengkap Skor 10 : jika persiapan siswa kurang lengkap Skor 5: jika perlengkapan siswa tidak lengkap
2.	Proses	Skor 25: jika siswa aktif dalam proses pengoprasian alat masak dan pesawat masak Skor 15: jika siswa kurang aktif dalam proses pengoprasian alat masak dan pesawat masak Skor 5: jika siswa tidak aktif dalam pengoprasian alat masak dan pesawat masak
3.	Hasil	Skor 60: jika siswa mampu mengoprasikan alat masak dan pesawat masak Skor 50: jika siswa kurang mampu mengoprasikan alat masak dan pesawat masak

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	10 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

		Skor 5: jika swa tidak mampu mengoprasikan alat masak dan pesawat masak
--	--	---

I. Media, Alat dan Sumber Pelajaran


1. Media : Power Point, Hand Out, vidio
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar : Boga Dasar Jilid 1

Yogyakarta, Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing	Mahasiswa
-----------------	-----------

<u>Jazimatul Fauziah, S.pd</u> NIP. 19700419 199702 2 001	<u>Trisna Rahayu</u> NIM. 15511247002
--	--

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

A. Pengertian Peralatan Pengolahan

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan yang memiliki beraneka ragam bentuk dan fungsinya.

Fungsi peralatan adalah sebagai alat yang digunakan untuk memasak, untuk penyimpanan dan penyajian. Oleh sebab itu sebelum memasak, terlebih dahulu harus mengetahui jenis-jenis peralatan, cara penggunaan dan pembersihan alat masak serta penyimpanan alat.

1. Klasifikasi Peralatan Pengolahan Masak



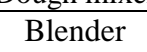
a. Peralatan besar (kitchen equipment)

Adalah segala peralatan dalam keadaan besar dan kecil yang digunakan dalam proses pengolahan makanan (*food production*). Kitchen equipment dibedakan menjadi dua sesuai ukurannya.

1) Large Equipment peralatan besar

Macam-macam peralatan large equipment


a) Peralatan untuk mempersiapkan pengolahan :

 Meat grinder	Alat untuk menincang dan mengiling daging
 Dough mixer	alat untuk membuat adonan kue
 Blender	Alat untuk menghaluskan makanan

a) Peralatan untuk pengolahan (*processing Equipments*) /untuk mematangkan bahan makanan menjadi suatu makanan di bagi menjadi 1 yaitu alat perapian listrik dan non listrik.

1) Alat perapian listrik

	Alat untuk memasak makanan
---	----------------------------


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


Stove dan oven	
 grill	Alat untuk memanggang
 Micro wave	Alat untuk memanggang
Bakery oven	



2) Alat perapian non listrik

Tungku	Alat untuk memasak makanan dengan kayu
Anglo	Alat untuk memasak makanan
Kompor minyak	Alat untuk memasak makanan
Kompor gas	Alat untuk mengolah



b) Alat untuk menyimpan/ mnghidangkan makanan panas (*hot holding equitment*): *infra red warmer, hot table, warmer,*

 Hot table	Untuk menyimpan makanan panas
	Untuk menghiangkan makanan panas

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


Infra red  warmer	Untuk menyimpan makanan panas
 Bain marie	Untuk menyimpan makanan panas


c) Alat untuk menyimpan makanan dingin (*cold hoalding equipments*) :
refrigator, cooler, cold rack (container plastic), cold food, beverage.

 refrigator	Untuk menyimpan makanan dingin
 Cold rack	Untuk menyimpan makanan dingin

2) Utensils Peralatan yang mudah dipindahkan / peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya (alat masak
 Macam-macam peralatan utensil:

a) Peralatan untuk pengolahan


	Alat untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup
---	--

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Stock pot	
	Panci bertangkai untuk membuat sauce , sayuran, daging, sup
Sauce pot	
	Untuk memanggang daging, unggas, dsb
Roasting pan	
	Alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit, seperti omellette
Frying pan	






b) Peralatan untuk membantu pengolahan berbahan dari stainless steel :


	Mangkuk untuk mengkocok, telur, cream, membuat sauc
Whisking bowl	
	Mangkuk untuk mencampur seperti salad, daging dll.
Mixing bowl	
	Alat peniris, digunakan untuk meniriskan sayuran yang direbus atau dicuci.
Colender	


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

 Trays	Baki untuk membawa makanan
 Bowl	Ala untuk mencampur dan menyimpan makanan






c) Alat potong


 Vegetable knife	Alat untuk memotong sayuran
 Chopping knife	Alat untuk mencincang
 Clever	Pisau untuk memotong tulang dan mencincang daging
 Peeler	Alat untuk mengupas
 Parutan grater	Alat untuk memarut

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

 Carving fork/ garpu daging :	Alat untuk membantu memotong daging
---	-------------------------------------


d) alat bantu pengolahan dari peralatan kayu :

 Choping board	Alat untuk alas memotong perkakas hewan
 Cutting Board	Alat untuk memotong sayuran, buah, bumbu, kue, dan lain-lain
 Rolling Pan	Untuk memipihkan atau menggiling adonan
 Tray kayu	Baki yang terbuat dari kayu, baki untuk membawa makanan
 Sepatula	Alat untuk mengaduk makanan yang sedang di tumis atau di goreng.

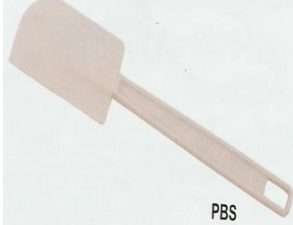


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

e) Alat ukur :



 <p>Timbangan manual</p>	Alat untuk menimbang bahan makanan
 <p>Timbangan digital</p>	Alat untuk menimbang bahan makanan
 <p>Gelas ukur</p>	Lat untuk mengukur cairan
 <p>Sendok ukur</p>	Alat untuk mengukur bahan makanan


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	8 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016




f) Peralatan plastik

 Spaula plastik	Alat untuk mengaduk makanan
 bowl	Alat untuk mencampur dan menyimpan makanan
 Cutting board	Als untuk memotong sayuran

g) Alat kecil untuk mengaduk dan menyaring:

 Leadle	Untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.
 Skimer	Alat untuk meniriskan makanan yang digoreng

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	9 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

 Frying spatula	Alat untuk membalik makanan yang sedang di goreng
Conical Strainer/ saringan	Untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, teh
 Ballon whisk	Untuk mengkoncok telur mayonnaise, saus,
 Ice cream scoop	Alat untuk menycoop ice cream

2. Teknik perawatan alat masak dan pesawat masak.

a. Peralatan kecil

1) Alat yang terbuat dari besi

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


2) Plastic/ melamin

- a) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
- b) Gosok dengan spons lembut
- c) Bilas dengan air dingin dan keringkan

3) Alumunium


- a) Rendam dalam air panas yang berisi detergen
- b) Gosok dengan sikat halus
- c) Bilas dan keringkan dengan air bersih
- d) Jangan menggunakan air asam soda karena dapat melarutkan alumunium.

4) Kayu

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	10 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

- a) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup taburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja atau dapat juga dicuci dengan air panas yang dicampuri detergen kemudian dijemur.
- b. Perlengkapan besar dibagi menjadi 3 kelompok
 - 1) peralatan listrik dan gas: pembersihannya harus sesuai petunjuk yang diberikan pabrik
 - 2) peralatan non listrik: harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, menggunakan air panas berisi detergen, sikat halus, kemudian bilas dan keringkan.
 - 3) Peralatan mekanik: peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakan secara manual.
3. Teknik penyimpanan

Peralatan masak yang sudah dibersihkan dan dikeringkan, kemudian disimpan didalam rak yang tertutup, bersih dan dalam keadaan kering.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

A. Kompetensi Inti

KI 4. Mengolah menalar dan menyaji dalam ranah kongkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar

Mengoprasikan peralatan pengolahan makanan/ pesawat memasak

C. Dasar Teori

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah masakan

D. Alat

Alat pokok yang digunakan

1. Dough mixer
2. Food processor
3. Mixer
4. Meat grinder
5. Blender
6. Stove and Oven
7. Grill


E. Prosedur penggunaan

1. Mixer

Alat yang digunakan untuk mencampur mengocok, dan menghancurkan bahan makanan. Ada 2 tipe mixer yaitu mixer tangan dan mixer berdiri.

Cara pengoprasian :

- a. Alat pengocok dipasang pada tangkai pengocok
- b. Hubungkan aliran listrik
- c. Putar tombol mixer ke tingkat kecepatan mixer sesuai dengan keperluan no (1,2,3)
- d. Berdirikan mixer tangan atau tegakkan tangkai pengocokan dan tampung sisa adonan yang masih menetes
- e. Keluarkan tangkai pengocokan dengan menekan tombol eject terlepas sendiri
- f. Angkat kom adonan dari standar mixer

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

2. Food processor

Alat yang digunakan untuk memotong, memarut, menghaluskan, mengiris, atau mencampur bahan makanan seperti sayuran buah atau bahan makan yang lainnya.

Cara pengoprasian:

- a. Pastikan steker tidak terpasang pada stok kontak listrik
- b. Letakan drive shaft diatas power unti
- c. Letakan wadahnya , tempatkan pegangan dibelakang dan putar searah jarum jam sampai terkunci
- d. Colokkan disc blade dengan drive shaft. (sesuaikan dengan wadah dan disc blade ke mesin sebelum memasukan bahan
- e. Sesuaikan tutupnya, pastikan bagian atas drive terletak di tengah-tengah tutupnya

3. Blender

Blender adalah alat yang berfungsi menggiling dan menghaluskan makanan dan minuman

Cara pengoprasian:


- a. Pastikan tombol on-off pada posisi off sebelum di gunakan
- b. Persiapkan semua bahan yang hendak dibelender.
- c. Gunakan mangkok atau gelas yang sesuai keperluan blender. Mangkk kecil untuk menghaluskan bahan kering. Sedangkan bahan basah gunakan mangkok besar
- d. Setelah bahan dimasukan tekan tobol on
- e. Setelah bahan halus tekan tobol off
- f. Angkat mangkuk dari dudukan
- g. Setelah digunakan segera dibersihkan. Cuci mangkuk dengan bersih kecuali mesinnya

4. Stove dan oven

alat yang digunakan untuk memasak makanan

cara pengoprasian:

- a. Pasang regulator ke tabung gas
- b. Pastikan semua pematik tertutup
- c. Pastikan gas tidak bocor dan berbunyi
- d. Putar emetik kompor yang akan digunakan
- e. Nyalakan dengan korek gas

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

5. Meat grinder

- a. Pastikan dalam keadaan belum tersambung arus listrik
- b. Pasang mata pisau sesuai prosedur
- c. Sambungkan pada arus listrik
- d. Tekan tombol on

F. Keselamatan kerja


1. Menggunakan pakaian kerja dengan lengkap
2. Menggunakan sepatu
3. Memperhatikan tata kerja yang tertera pada masing-masing alat.

G. Langkah-langkah praktik

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Mengecek kelengkapan praktik	25 menit
2	Menyiapkan alat	30 menit
3	Memperaktikan pengoprasian alat1	180nit

H. Penilaian Hasil Praktik


No	Nama	Menu	Sikap			Jumlah
			Persiapan 15%	Proses 25 %	Hasil 60%	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	PENENTUAN KKM	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SEWON
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : XII/I
Standar Kompetensi
Alokasi Waktu : 5 X 45 Menit
KKM :80

No	KD	INDIKATOR	BOBOT			NILAI KKM
			Intake Siswa (A)	Komplek-sitas (B)	Daya Dukung (C)	KKM
1	3.1 Menganalisis alat masak dan pesawat masak	1. Mendiskripsikan pengertian alat masak dan pesawat masak	80	80	75	78,3
		2. Menjelaskan fungsi alat masak dan pesawat masak	85	80	75	80
		3. Menyebutkan klasifikasi alat masak dan pesawat masak	80	85	80	81,6
		4. Menjelaskan cara penyimpanan alat masak dan pesawat masak	85	75	80	80
		5. Menjelaskan cara perawatan alat masak dan pesawat masak	80	85	75	80
	4.1 mempraktikkan alat masak dan pesawat masak	1. Mempraktikkan langkah-langkah pengoprasian alat masak dan pesawat masak	85	80	75	80
KKM Mata Pelajaran						79,98

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	PENENTUAN KKM	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	KISI-KISI SOAL	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

KISI-KISI SOAL

Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor Soal
3.3 Menganalisis alat masak dan perawatan masak	• Mengklasifikasikan alat masak beserta fungsinya	Esai	1
	• Mengklasifikasi pesawat masak beserta fungsinya		2
	• Perawatan dan penyimpanan alat masak dan pesawat masak		3

Peralatan pengolahan makanan

Atau

Alat masak dan pesawat masak



Alat masak adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengola sesuatu
Memiliki beberapa klasifikasi

alat masak???



Klasifikasi peralatan pengolahan makanan/ alat masa dan pesawat masak.

- Large equipment/ pesawat masak
- Utensils peralatan yang mudah dipindahkan/ peralatan kecil

Large equipment

- 1. Prepare Equipments (peralatan untuk persiapan pengolahan)
- 2. Processing Equipments (peralatan ununtuk proses pematangan.
- 3. alat penyimpanan

Prepare Equipments

- Peralatan untuk persiapan pengolahan



Meat grinder



Dough mixer



Blender

Processing Equipments



gril



Micro wave



Stove and oven

Alat penyimpanan

Cold hoalding



refrigerator

Hot hoalding



Warmer

2. Utensil

- Alat yang digunakan untuk mengolah makanan tanpa perlu dioprasikan terlebih dahulu berbahan dasar baja, aluminium, tembaga terbagi menjadi 4 kelompok

1. Peralatan untuk memasak



Stock pot



Sauce Pan

www.amazon.com



Frying pan



roasting pan

2 alat untuk menyimpan dan mencampur



Whisking bowl

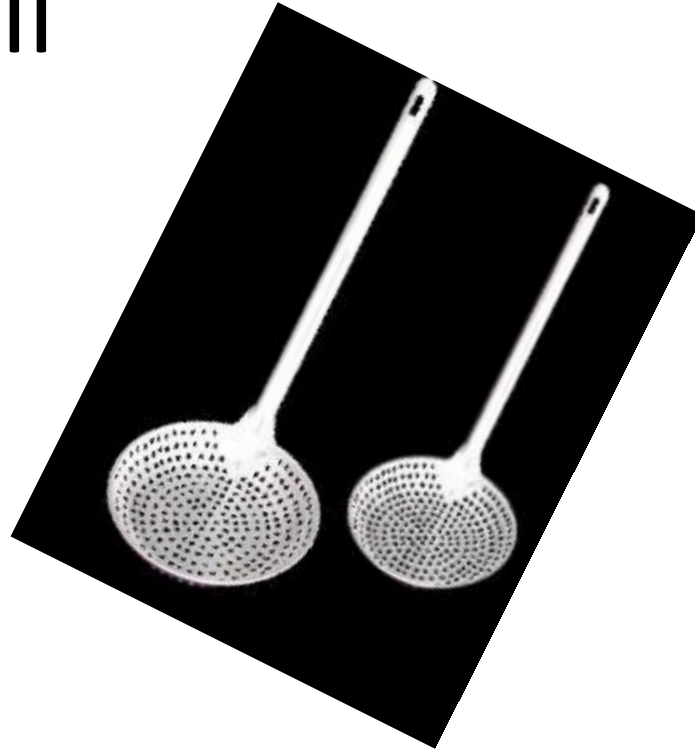


Mixing bowl



Colander

3 peralatan kecil



Peralatan pemotong



Peeler/ pengupas sayur



Vegetable knife/ pisau dapur



Cleaver/ pisau besar



Grater/ parutan



Sharpener



Carving fork/ garpu daging

Alat masak dari kayu



Cutting board



Rolling pan



Tray




spatula

Teknik perawatan alat


1. Gunakan sikat halus agar tidak tergores
2. Gunakan air panas dan sabun, lalu dibilas dengan air
3. Keringkan dengan lap kering, lapisi dengan minyak agar tidak berkarat untuk alat berbahan besi

- [Menghilangkan Kerak pada Wajan - Kiat #004.mp4](#)

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
<p>Sekolah : SMKN 1 Sewon</p> <p>Mata Pelajaran: Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p> <p>Kelas/Semester: X Jasa Boga / I</p> <p>Materi Pokok : Boga Dasar</p> <p>Alokasi waktu : 8 x 45'</p>
<p>A. Kompetensi Inti (KI)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia 3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah 4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung. <p>B. Kompetensi Dasar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makanan dan minuman sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang 2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

sebagai bagian dari sikap ilmiah.

4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
5. Membuat alas hidang dari lipatan daun

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
3.	Menganalisis alas hidang dari lipatan daun	a. Mendiskripsikan pengertian alas hidang lipatan daun b. Menjelaskan fungsi alas hidang lipatan daun c. Menyebutkan jenis-jenis lipatan daun d. Menyebutkan karakteristik bahan yang digunakan sebagai alas hidang dari lipatan daun e. Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan alas hidang dari lipatan daun f. Menyebutkan cara perawatan/penyimpanan daun pisang yang digunakan sebagai alas hidang
4	Membuat alas hidang dari lipatan daun	a. Mempraktikkan pembuatan alas hidang dari lipatan daun pisang

Pelaksanaan Program Adiwiyata :


- 1. Partisipatif: Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.**
- 2. Berkelanjutan: Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.**

Komponen Adiwiyata :

Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata.

Keempat komponen tersebut adalah;

- 1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**
- 2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**
- 3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran boga dasar

- 1. Membuat alas hidang dari bahan daun pisang**
- 2. Sisa limbah daun pisang digunakan sebagai kompos**

D. Tujuan Pembelajaran :

1. Siswa dapat mendiskripsikan alas hidang dari lipatan daun
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi alas hidang dari lipatan daun
3. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis lipatan daun
4. Menyebutkan karakteristik pemilihan daun pisang yang baik
5. Menyebutkan cara perawatan daun pisang yang digunakan sebagai alas hidang
6. Siswa dapat mempraktikkan pembuatan alas hidang dari lipatan daun

E. Materi Pembelajaran (rincian dari Materi Pokok)

1. Pengertian alas hidangan dari lipatan daun
2. Fungsi alas hiangan dari lipatan daun
3. Macam-macam lipatan daun
4. Karakteristik daun pisang yang baik untuk lipatan daun
5. Perawatan daun pisang yang digunakan untuk alas hidang lipatan daun
6. Alat yang digunakan dalam pembuatan alas hidang dari lipatan daun
7. Cara pembuatan alas hidang dari lipatan daun


F. Pendekatan, Model dan Metode :

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Discovery*
3. Metode Pembelajaran : pengamatan, diskusi, tanya jawab

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Kesatu


Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam 2. Berdoa 3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis siswa diperlihatkan gambar tentang lipatan daun 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang 	15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

	ingin dicapai pada alas hidang dari lipatan daun	
Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point Siswa menanggapi presentasi guru dan menyakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi lipatan daun <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami alas hidang dari lipatan daun <p>Mengumpulkan informasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru mendemokan lipatan daun Setelah guru mencontohkan siswa diminta untuk membuat lipatan daun <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> Selama siswa membuat lipatan daun guru mengarahkan siswa apabila ada yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas <p>Mengkomunikasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> Setelah selesai membuat lipatan daun siswa diminta untuk mengumpulkan Guru menilai hasil dari pembuatan lipatan daun Guru menyimpulkan hasil dari materi lipatan daun 	195 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Siswa diminta membuat makalah contoh lipatan daun Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa <i>Membersihkan kelas (menyapu dan membuang sampah yang ada di kelas) dan memisahkan sampah organik yang bisa dimanfaatkan sebagai kompos.</i> 	15 menit
Jumlah		225 menit

Pertemuan kedua

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan salam Berdoa Guru menyampaikan metode, tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada pembelajaran pembuatan alas hidangan dari lipatan daun 	10 menit


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> Mengamati gambar alas hidang dari lipatan daun Mengamati job sheet alas hidang dari lipatan daun <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait job sheet yang dibagikan <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan perintah jobsheet Melakukan praktik membuat alas hidang dari lipatan daun <p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> Menata lipatan daun pada alas hidang yang sudah dibuat <p>Mengkomunikasi</p> <ol style="list-style-type: none"> Menilai hasil alas hidang dari lipatan daun 	200 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> guru mengevaluasi hasil praktek bersama dengan siswa guru memotivasi siswa agar rajin belajar Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya <i>Membersihkan kelas (menyapu dan membuang sampah yang ada di kelas) dan memisahkan sampah organik yang bisa dimanfaatkan sebagai kompos.</i> Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa 	15 menit
Jumlah		225 menit

H. Penilaian Proses Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIAN	INSTRUMEN
SIKAP <ul style="list-style-type: none"> Aktif Bekerjasama Tanggung jawab 	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian diskusi Rubrik penilaian
PENGETAHUAN <ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan pengertian alas hidang lipatan daun 	Tes	Tes tertulis	Kisi-kisi soal

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan fungsi alas hidang lipatan daun • Menyebutkan jenis-jenis lipatan daun • Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan lipatan daun • Menyebutkan karakteristik bahan yang digunakan dalam pembuatan alas hidang dari lipatan daun • Menyebutkan cara perawatan daun pisang yang digunakan sebagai alas hidang 			Pilihan ganda Kunci jawaban Pedoman penskoran Rubrik penilaian
KETERAMPILAN Mempraktikkan pembuataaas hidang dari lipatan daun	Praktik	Tes unjuk kerja	Lembar penilaian Rubrik penilaian praktik/keterampilan

2. Bentuk instrumen dan instrumen

- a) Bentuk Instrumen : Multiple Choice
- b) Instrumen : Naskah soal, kunci jawaban, kisi-kisi soal

a. Soal

1. Apa yang dimaksud dengan seni lipatan daun?
 - b. Seni yang digunakan untuk membungkus makanan
 - c. Seni pemanfaatan daun pisang
 - d. Seni membentuk /melipat daun pisang untuk hiasan pada pinggiran alas hidang
 - e. Seni membentuk / melipat daun pisang untuk garnish maknan
 - f. Seni melipat daun

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

2. Apa fungsi dari lipatan daun, kecuali ?

- a. Untuk menghias pada pinggiran alas hidang
- b. Untuk mempercantik alas hidangan
- c. Penambahan nilai seni pada alas hidangan
- d. Menambah daya tarik hidangan
- e. Untuk membungkus makanan

3. apa saja contoh lipatan daun, kecuali ?

- a. kuku garuda
- b. kakak tua
- c. Kuku Jari/Kuku Puteri,
- d. segitiga sama sisi,
- d. Segitiga Hadap

4. dibawah ini yang merupakan lipatan daun kuku garuda ?

a.



c.



e.



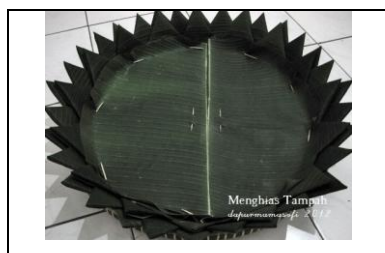
b.



d.




5. Pada gambar dibawah ini apa nama lipatan daun yang digunakan untuk alas hidang?



c. kuku garuda

c. Kuku Jari/Kuku Puteri,

d. segitiga sama sisi,

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	9 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

- b. Sebelum digunakan dilap kering
- c. Lakukan proses pelayuan terlebih dahulu agar mudah digunakan dengan cara dijemur
- d. Buang serat-seratnya

b. Kunci jawaban


1.c	6.d
2.E	7.a
3.b	8.d
4.e	9.c
5.a	10.c

3. Pedoman penskoran

a. Penilaian Pengetahuan

No	Nama Siswa/Kelompok	Skor setiap nomor soal										Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1												
2												
$\text{Nilai} = (\text{Jumlah skor/skor maks jumlah soal}) \times \text{nilai maks}$												

No. Soal	Skor Maksimal
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
NILAI	10

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	10 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

b. Penilaian Sikap

NO	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Rubrik Penilaian Sikap


No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg 4 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten. 4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten. 3 = Sudah menunjukan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten. 4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

c. Penilaian Praktik

No	Nama siswa	Ketrampilan								
		Persiapan			Proses			Hasil		
		15	10	5	25	15	5	60	50	5

Rubrik Penilaian Praktik

No	Indikator keterampilan	Skor
1.	Persiapan	Skor 15: jika perlengkapan siswa meliputi pakaian, peralatan lengkap

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	11 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

		Skor 10 : jika persiapan siswa kurang lengkap Skor 5: jik perlengkapan siswa tidak lengkap
2.	Proses	Skor 25: jika siswa aktif dalam proses pembuatan alas hidang dari lipatan daun Skor 15: jika siswa kurang aktif dalam proses pembuatan alas hidang dari lipatan daun Skor 5: jika siswa tidak aktif dalam proses pembuatan alas hidang dari lipatan daun
3.	Hasil	Skor 60: jika siswa mampu membuat alas hidang dari lipatan daun Skor 50: jika siswa kurang mampu membuat alas hidang dari lipatan daun Skor 5: jika siswa tidak mampu membuat alas hidang dari lipatan daun

I. Media, Alat dan Sumber Pelajaran

1. Media : Power Point, Hand Out, vidio
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar : boga dasar jilid 2

Yogyakarta, Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing


Mahasiswa

Jazimatul Fauziah, S.pd

Trisna Rahayu

NIP. 19700419 199702 2 001

NIM. 15511247002


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HANDOUT	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

A. Lipatan daun





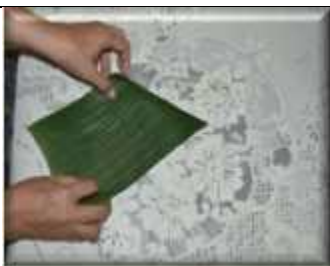

Lipatan Daun adalah seni membentuk /melipat daun pisang. Daun pisang yang biasa digunakan adalah daun pisang batu, karena daun pisang batu bertulang daun rapat, warnanya hijau tua, teksturnya lembut, bentuk daunnya tidak terlalu lebar. Fungsi lipatan daun untuk hiasan pada pinggiran alas hidang, wadah hidang/keranjang hidang. Macam –macam bentuk lipatan daun pisang antara lain: Kuku Garuda, Kuku Jari/Kuku Puteri, segitiga sama sisi, Segitiga Hadap, Sisik Ikan, dll. Pembungkus makanan diIndonesia secara tradisional menggunakan daun pisang, Janur maupun daun pandan ada juga yang menggunakan daun jambu air sebagai pembungkus makanan tertentu seperti tape ketan Sedangkan janur selain sebagai pembungkus makanan juga sebagai aksesoris yaitu hiasan pada pinggiran alas hidang ,wadah hidang agar tampilan lebih indah dan menarik. Coba anda amati gambar bentuk – bentuk lipatan daun dibawah ini apakah anda mengenal nama – nama lipatan daun tersebut dan apakah anda pernah membuatnya.


1. Macam-macam pembuata lipatan daun
 - a. Bahan – bahan yang digunakan untuk membuat lipatan daun:

Daun pisang Batu, pisang Kepok atau pisang Raja
 - b. Alat yang digunakan untuk membuat lipata daun:
 - Gunting
 - Steples dan isinya
 - Pisau
 - Semprotan air
 - c. Langkah-langkah pembuatan macam-macam lipatan daun
 - Bersihkan daun pisang menggunakan lap bersih dan kering,
 - bila daun terlalu kotor harus dicuci dilap menggunakan lap kering
 - Bila dicuci, tiriskan dahulu, baru dilap menggunakan lap kering




	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HANDOUT	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


1) Langkah-langkah pembuatan lipatan daun segi tiga sama sisi

1. bahan-bahan yang digunakan untuk membuat lipatan daun	
2. Bersihkan daun pisang menggunakan lap bersih dan kering, bila daun terlalu kotor harus dicuci, tiriskan dilap menggunakan lap kering	
3. Potong – potong daun pisang selebar 12 cm, panjangnya mengikuti panjang daun	
4. Lipat miring ketengah salah satu sisinya	
5. Balas dengan sisi lainnya hingga saling bertumpu menjadi bentuk segitiga sama sisi	
6. Contoh wadah yang menggunakan lipatan daun segitiga sama sisi	





	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HANDOUT	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


2) Langkah-langkah pembuatan lipatan daun bentuk sisik ikan

1. Potong-potong daun pisang ukuran 12 cm/ sesuai selera	
2. Gulung kedua sisinya ketengah membentuk kerucut yang saling berhadapan, stepeler bagian tengah bawah	
3. Bentuk segi tiga hadap sisik	
4. Contoh wadah hidang menggunakan lipatan daun bentuk segitiga hadap (sisik ikan)	






	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HANDOUT	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016


3) Lipatan daun bentuk bentuk kuku garuda

<p>1. Potong-potong daun pisang ukuran 12 cm/ sesuai selera</p>	
<p>2. Gulung kedua sisinya ketengah membentuk kerucut yang saling berhadapan, stepeler bagian tengah bawah</p>	
<p>3. Lipat kedua sisinya ketengah saling menumpu Jika lipatan diawali dari kanan semua lipatan harus kearah kanan agar susunannya Stepler sisi tengah bawahnya</p>	
<p>4. Lipatan daun bentuk kuku garuda</p>	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HANDOUT	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

4) Langkah pembuatan lipatan daun leher kuda

<p>1. Potong – potong daun ukuran 12 cm atau sesuai keperluan. Lebar daun harus sama.</p>	
<p>2. Ambil selebar daun, lipat kedua sisinya ke tengah hingga membentuk segitiga hadap</p>	
<p>3. Temukan kedua sisinya ketengah, lipat lagi kedua sisinya keluar, tahan dengan paper klip sekaligus agar tidak terbuka sementara membuat dua lagi.</p>	
<p>4. Susun sekaligus leher kuda yang sudah jadi Stepler sekali bagian tengahnya (harus mengenai ketiganya)</p>	
<p>5. Buat tiga lipatan leher kuda lagi, masukkan ke Susunan lipatan yang pertama, lalu stepler Lakukan pekerjaan tersebut hingga memperoleh susunan yang dikehendaki/ sesuai alas atau wadah hidang yang digunakan</p>	
<p>6. Contoh wadah hidang menggunakan lipatan daun Bentuk leher kuda</p>	


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HANDOUT	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

5) Langkah pembuatan lipatan daun segitiga hadap kombinasi janur

1. Potong-potong daun ukuran 12 cm Gulung ke dua sisinya ketengah membentuk kerucut/segitiga yang saling berhadapan	
2. Siapkan daun Janur yang telah dibuang lidi di bagian tengahnya Sisipkan selebar daun Janur di bagian tengahnya.	
3. Putar daun Janur tersebut mengitari lipatan daun hingga bertemu di bagian tengah lagi, sisipkan ke dalam.	
4. Lipatan Segitiga Hadap Kombinasi Janur	

d. Kiat-kiat pembuatan daun pisang


- Pilih daun Pisang yang berkualitas baik, yaitu lurus, lembut, cukup tua agar warna hijaunya bagus
- Daun pisang batu paling bagus karena warnanya hijau tua, tulang daunnya rapat dan halus, teksturnya lembut.
- Jika tidak menemukan daun pisang batu, bisa diganti dengan daun pisang kepok, dan daun pisang raja.
- Jika ketiga macam daun di atas tidak ada, bisa menggunakan daun pisang yang lain, yang penting harus melalui proses pelayuan tanpa dijemur, di blanch apalagi di panggang karena hasilnya tidak bagus.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HANDOUT	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

- Sebelum digunakan dilap kering kemudian dibuang serat-seratnya dengan menggunakan gunting, disobek dengan menggunakan jarum
 - Pada saat membentuk semua lipatan bagian ujung daun, hanya ujung daun (bagian yang lembut) harus pada posisi sebelah kanan. Bagian pangkal (bagian yang keras/kaku) harus pada posisi sebelah kiri. Hal ini untuk memudahkan saat proses penggulungan/melipat.
 - Selalu ambil bagian tengah daun sebagai patokan untuk menggulung/melipat agar besar gulungan/lipatan sama besar.
 - Agar lipatan daun tetap segar, semprotkan air + vitamin C dalam formula tertentu.
 - Bila tidak segera digunakan simpan dalam kulkas, tetapi terlebih dahulu disemprot dengan larutan air + vitamin C dan bungkus/masukkan dalam plastik yang diberi lubang. Setelah lipatan daun ditata pada alat yang sudah ditentukan, bisa dioles dengan minyak goreng (bukan minyak bekas) hal ini bisa juga bila di ruang AC (air conditioner)
- e. Kiat-kiat menangani janur
- Daun Janur sebaiknya segera digunakan agar terlihat segar
 - Daun Janur yang sudah kena alat pemotong akan berubah warna
 - Jika tidak segera digunakan simpan di tempat yang basah/dekat air karena akan berubah warna yaitu kemerah merahan.


B. Alas hidang

Alas hidang adalah tempat/alat yang digunakan untuk meletakkan hidangan daun pisang. Alas hidang dari daun pisang bisa dibuat bermacam – macam bentuk antara lain oval, bulat, empat persegi, dan lain- lain sesuai dengan bentuk alat hidang yang digunakan. Alas hidang ini biasanya diletakan diatas alat hidang misalnya piring, baki, tampah, keranjang rotan, keranjang bambu, keranjang plastik dan sebagainya. Alas hidang bisa juga diartikan tempat yang dibuat dari triplex, stereofoam/gabus, dibungkus/ tidak dengan kertas perak atau aluminium voil, dilengkapi dengan lipatan daun pisang dan janur tanpa diberi pagar – pagaran dari kacang panjang . Sebagai tempat bisa dari tampah, keranjang rotan, keranjang bambu, keranjang plastik dan sebagainya. Fungsi alas hidang untuk menyajikan tumpeng atau kue trandisional Indonesia.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HANDOUT	Status Revisi	00
		Halaman	8 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

Contoh gambar-gambar wadah hidang dari lipatan daun

	
Gambar alas hidang bentuk empat persegi	
	
Gambar alas hidang bentuk bulat	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HANDOUT	Status Revisi	00
		Halaman	9 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

C. Pembuatan Macam – Macam Pembungkus Makanan Dari Daun

Pembungkus makanan adalah pembungkus/wadah dari daun pisang yang digunakan untuk membungkus makanan. Biasanya dalam acara selamatan atau kenduri, pembungkus makanan dari daun pisang sebagai wadah atau pembungkus yang dimasukkan kedalam besek atau box. Daun pisang sering juga digunakan untuk pembungkus kue tradisional seperti kue Bugis, Lemper, Lopis, Mento, Jongkong Kopyor, dll. Selain pembungkus kue, bisa juga sebagai pembungkus Nasi Rames, Botok, Gadon, Pepes, dll.

Macam – macam bentuk pembungkus dan tempat makanan


1. **Tempelang**, banyak digunakan sebagai wadah ketan, nasi udak atau nasi gurih yang dilengkapi dengan ayam yang disuwir-suwir. Bungkusannya tidak disemat atau hanya dilipat-lipat saja.



2. **Sudi**, bentuknya bulat dengan bagian tengah berkerucut. Digunakan sebagai wadah makanan tidak berkuah/kering atau tempat kue tradisional. Hidangan seperti mi goreng, sambal goreng, acar, klepon, sentiling dan ketan bubuk.



3. **Takir**, bentuknya mirip mangkok dan digunakan untuk makanan yang sedikit berkuah atau lembek. Pada acara kenduri, takir digunakan sebagai wadah jajanan, misalnya tempat bubur merah putih, rujak ulek atau kolak oisang. Dapat juga dipakai sebagai wadah makanan yang dikukus, seperti gadon atau jejongko

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HANDOUT	Status Revisi	00
		Halaman	10 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016




4. **Tum**, adalah bungkus dari daun pisang yang disemat dengan lidi pada ujung lipatan daun, setelah kedua ujung daun dilipat ke atas, sehingga saling bertumpu ke bagian kanan dan kiri daun. Fungsinya untuk membungkus makanan yang mengandung cairan dan dikukus, seperti kue cara gesing, kue mendut, dan pais kopyor. Ada juga yang tidak perlu dikukus, seperti gado-gado, pecel dan nasi rames.



5. **Pincuk**, bentuknya mirip segitiga bisa berdiri. Umumnya dipakai untuk tempat sate, nasi liwet atau rujak ulek



6. **Sumpil**, adalah bungkus dari daun pisang berbentuk segitiga. Fungsinya untuk membungkus makanan hingga rapat. Dapat disemat dengan lidi atau daun ujung pisang hanya diselipkan saja. Bungkus berbentuk sumpil ini biasanya digunakan untuk bungkus tempe, lupis ketan atau lepet singkong

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HANDOUT	Status Revisi	00
		Halaman	11 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016




7. **Samir**, yaitu daun pisang yang dipotong bulat oval, persegi, dan lain-lain untuk alas piring atau tampah. Karena daun pisang sifatnya mudah layu, sebaiknya simpan daun pisang pada tempat yang lembab agar tetap segar. Sebelumnya, masukkan daun pisang ke dalam plastik, lalu perciki dengan air. Simpan dalam lemari pendingin. Jika daun pisang sudah dibentuk seperti takir, sudi, atau untuk hiasan, rendam dalam air dan simpan dalam lemari pendingin. Ini akan membuat warna daun pisang tetap segar.



8. **Pasung**, yaitu bentuk seperti terompet, ujungnya runcing pangkalnya lebar dan bulat. Bungkusan ini untuk kue-kueyang berasal dari adonan pasta atau adonan cair.



9. **Lemper**, bentuknya empat persegi, rapat ditengah ada telinganya dari sisa bungkusan. Bungkusan ini khusus untuk pembungkus lempur.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HANDOUT	Status Revisi	00
		Halaman	12 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016



10. **Lemper sabuk**, bentuknya menyerupai sabuk bentuk ini hanya sebagai pemanis bungkus sekaligus sebagai penutup dikedua ujung bungkus.
11. **Lontong**, bentuknya bulat panjang/silinder ada telinga dari sisa bungkus. Bungkus ini bisa untuk lontong, arem-arem atau lopis




12. **Bungkus kue pisang**, bentuknya seperti bantal ada lipatan sisa pembungkus yang diletakan dibagian bawah. Biasanya untuk membungkus kue pisang, nagasari, kue unti.



Kiat-kiat pembuatan bungkus pisang:

1. Daun pisang harus dilayukan dengan cara dibiarkan di suhu ruang selama 24 jam. Jangan sesekali dijemur di matahari, diblanch, dikukus apalagi dilayukan di atas api. Karena akan mengurangi aroma dari daun pisang.
2. Sebaiknya daun pisang dicuci dahulu agar lebih hygiene setelah dicuci ditiriskan, lalu dilap dengan lap bersih dan kering. Alat pemotong baik gunting maupun pisau, tetapi khusus untuk pekerjaan ini agar hygiene.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	HANDOUT	Status Revisi	00
		Halaman	13 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

3. Sebaiknya gunakan daun pisang batu/pisang raja/pisang kepok ketiga daun pisang ini tidak memberikan noda pada makanan, tetapi bila tidak ada ketiga daun tersebut daun pisang jenis lain bisa digunakan.
4. Sebelum membentuk macam-macam tempat hidang dan pembungkus sebaiknya diukur dengan tepat sesuai kebutuhan, agar tidak banyak terbuang atau sebaliknya sehingga bentuk tempat makanan dan bungkusannya bagus hasilnya.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

A. Kompetensi Inti

KI.4 Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

Memperaktikan pembuatan alat hidang dari lipatan daun

C. Dasar teori

Alat hidang dari lipatan daun merupakan seni lipatan daun pisang yang dibentuk menjadi alat hidang yang berfungsi untuk menyajikan nasi tumpeng atau kue tadisional

D. Alat dan bahan :

- Stereofom dengan ketebalan 1 ½- 2 cm yang sudah dibentuk pola,
- Daun pisang batu/kepok/raja
- Cutter
- Penggaris
- Gunting
- Paku jarum
- Streples dan isinya
- Air/ spray
- Serbet/lap bersih
- Tusuk gigi

E. Macam-macam bentuk alas hidang

Bentuk – bentuk Alas Hidang:

Bulat

- Oval
- Segi Tiga
- Segi Empat
- Empat Persegi Panjang (dll)

F. Langkah-langkah pembuatan alas hidang

1. Letakan daun pisang yang telah diukur, diatas streofom

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	JOB SHEET	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

2. Susun tusuk gigi disekeliling streofoam yang telah ditutup daun pisang dengan jarak 1 .- 2 cm. Jarak posisi tusuk dari tepi antara ½ - 1 cm
3. Susun lipatan-lipatan daun dengan berbagai bentuk sesuai selera, kuku puteri/, kuku garuda/ sisik ikan/ segitiga sama sisi/ dll bisa dikombinasi dengan janur
4. Susun lipatan dipinggiran streofoam lalu tusuk dengan paku jarum lakukan sampai selesai
5. Alas hidang siap digunakan

G. Keselamatan kerja

1. Menggunakan pakaian kerja dengan lengkap
2. Menggunakan sepatu
3. Memperhatikan tata kerja yang tertera pada masing-masing alat

H. Langkah-langkah praktik

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Mengecek kelengkapan praktik	25 menit
2	Menyiapkan alat	30 menit
3	Memperaktikan pengoprasian alat1	180 menit

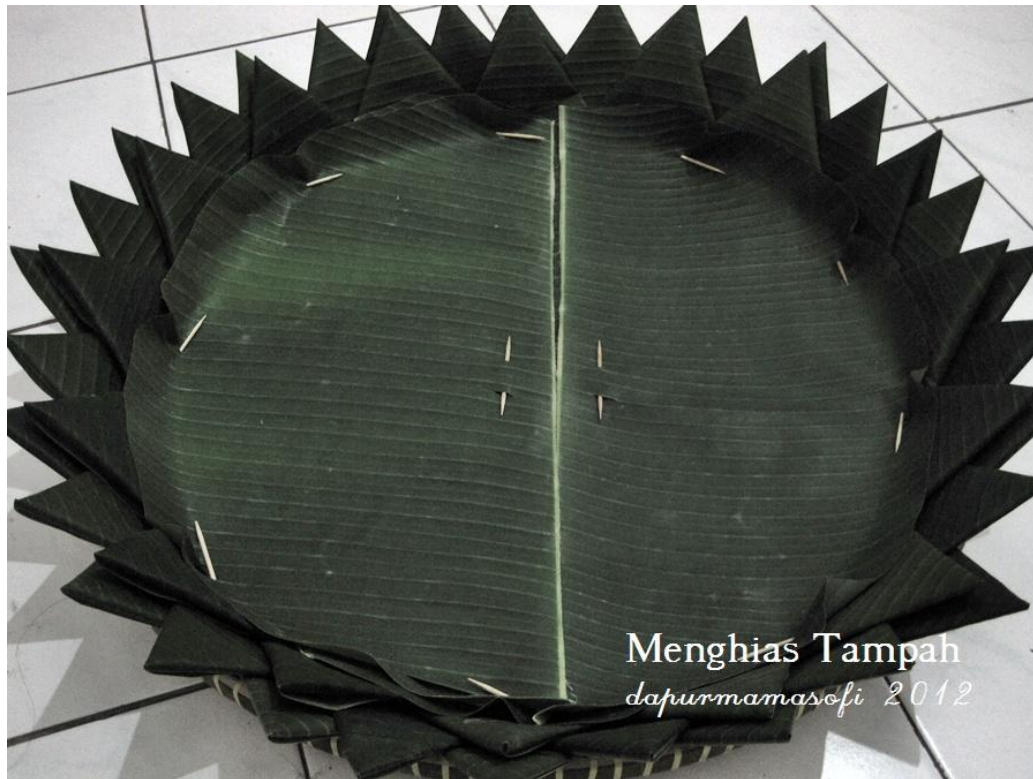
I. Penilaian Hasil Praktik

No	Nama	Menu	Sikap			Jumlah
			Persiapan 15%	Proses 25 %	Hasil 60%	

Lipatan daun

???

- ▶ seni membentuk /melipat daun pisang yang digunakan pada alas hidang

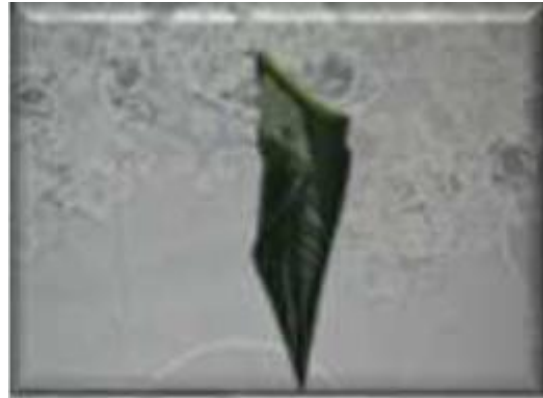




Macam-macam lipatan daun



Leher kuda



Kuku garuda



Segi tiga hadap
sisik



Segi tiga sama
sisi

Alat dan bahan


- ▶ Daun pisang Batu, pisang Kepok atau pisang Raja
- ▶ Gunting
- ▶ Steples dan isinya
- ▶ Pisau
- ▶ Semprotan air
- ▶ Paku tindik

Langkah-langkah pembuatan daun pisang

- ▶ Bersihkan daun pisang menggunakan lap bersih dan kering,
- ▶ bila daun terlalu kotor harus dicuci dilap menggunakan lap kering
- ▶ Bila dicuci, tiriskan dahulu, baru dilap menggunakan lap kering

Proses pembuatan daun pisang


- ▶ Pada saat membentuk semua lipatan bagian ujung daun, hanya ujung daun (bagian yang lembut) harus pada posisi sebelah kanan. Bagian pangkal (bagian yang keras/kaku) harus pada posisi sebelah kiri. Hal ini untuk memudahkan saat proses penggulungan/melipat.
- ▶ Selalu ambil bagian tengah daun sebagai patokan untuk menggulung/melipat agar besar gulungan/lipatan sama besar.
- ▶ Agar lipatan daun tetap segar, semprotkan air + vitamin C dalam formula tertentu.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SEWON
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas/Semester : XII/I
 Standar Kompetensi
 Alokasi Waktu : 5 X 45 Menit
 KKM :80

No	KD	INDIKATOR	BOBOT			NILAI KKM
			Intake Siswa (A)	Komplek-sitas (B)	Daya Dukung (C)	KKM
1	3.1 Menganalisis alas hidang dari lipatan daun	1. Mendiskripsikan pengertian alat hidang lipatan daun	80	80	75	78,3
		2. Menjelaskan fungsi alat hidang lipatan daun	85	80	75	80
		3. Menyebutkan jenis-jenis lipatan daun	80	85	80	81,6
		4. Menyebutkan karakteristik pemilihan daun pisang yang baik	85	75	80	80
		5. Menyebutkan cara perawatan daun pisang yang digunakan sebagai alas hidang	80	85	75	80
	4.1 Mempraktikkan pembuatan alas hidang dari lipatan daun	1. Mempraktikkan pembuatan alas hidang dari lipatan daun pisang	85	80	75	80
KKM Mata Pelajaran						79.98

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	KISI-KISI	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SEWON
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : X/I
Materi : Alas Hidang Dari Lipatan Daun
Alokasi Waktu : 5 X 45 Menit

KISI-KISI SOAL

Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor Soal
3.3 Menganalisis alas hidang dari lipatan daun	• Mendiskripsikan pengertian alat hidang lipatan daun	Pilihan Ganda	1
	• Menjelaskan fungsi alat hidang lipatan daun		2
	• Menyebutkan jenis-jenis lipatan daun		3,4,5
	• Menyebutkan karakteristik pemilihan daun pisang yang baik		6,7,8
	• Menyebutkan cara perawatan daun pisang yang digunakan sebagai alas hidang		9,10

a. Soal

1. Apa yang dimaksud dengan seni lipatan daun?
 - a. Seni yang digunakan untuk membungkus makanan
 - b. Seni pemanfaatan daun pisang
 - c. Seni membentuk /melipat daun pisang untuk hiasan pada pinggiran alas hidang
 - d. Seni membentuk / melipat daun pisang untuk garnish makan
 - e. Seni melipat daun
2. Apa fungsi dari lipatan daun, kecuali ?
 - a. Untuk menghias pada pinggiran alas hidang
 - b. Untuk mempercantik alas hidangan
 - c. Penambahan nilai seni pada alas hidangan
 - d. Menambah daya tarik hidangan
 - e. Untuk menyimpan makanan
3. apa saja contoh lipatan daun, kecuali ?
 - a. kuku garuda
 - b. kakak tua
 - c. Kuku Jari/Kuku Puteri,
 - d. Segitiga Hadap
 - d. segitiga sama sisi,

a.



c.



e.



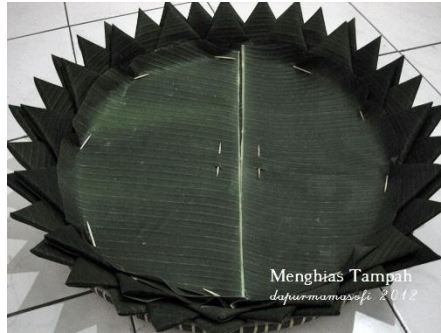
b.



d.



4. dibawah ini yang merupakan lipatan daun kuku garuda ?
5. pada gambar dibawah ini apa nama lipatan daun yang digunakan untuk alas hidang?



- a. kuku garuda c. Kuku Jari/Kuku Puteri, d. segitiga sama sisi,
 b. kakak tua d. Segitiga Hadap
6. Daun pisang yang baik untuk digunakan dalam lipatan daun adalah...
- a. daun pisang ambon, daun pisang lilin, daun pisang raja
 b. daun pisang ambon, daun pisang kapok, daun pisang lilin
 c. daun pisang lilin, daun pisang, batu, daun pisang kapok
 d. daun pisang kapok, daun pisang raja, daun pisang batu
 e. daun pisang batu, daun pisang raja, daun pisang ambon.
7. Bagaimana pemilihan daun pisang yang baik , kecuali...
- a. Hijau muda c. hijau tua e. Teksturnya lembut
 b. tulang daunnya rapat d. Halus
8. peralatan apa saja yang digunakan untuk membuat lipatan daun ?
- a. gunting, pisau, steples, jepitn
 b. gunting, penggaris, jepitan, pisau
 c. pisau, sendok, steples, gunting
 d. Gunting, Steples dan isinya, Pisau, Semprotan air
 e. Gunting, Steples dan isinya, Pisau, talenan
9. Bagaimana cara perawatan daun pisang agar tetap segar
- a. Semprotkan alkohol
 b. Semprotkan parfum agar tetetap harum
 c. Semprotkan air dan vitamin c
 d. Direndam dalam air
 e. Diletakan di suhu ruang
10. Berikut ini yang bukan penanganan daun pisang ketika akan digunakan yaitu?
- a. Pilih daun Pisang yang berkualitas baik, yaitu lurus, lembut, cukup tua agar warna hijaunya bagus
 b. Sebelum digunakan dilap kering
 c. Lakukan proses pelayuan terlebih dahulu agar mudah digunakan dengan cara dijemur
 d. Buang serat-seratnya
 e. Selalu ambil bagian tengah daun sebagai patokan untuk menggulung/melipat agar besar gulungan/lipatan sama besar

PENILAIAN PRAKTIK PENGOLAHAN MAKANAN
PROGRAM STUDI TATA BOGA

Hari : Rabu Menu : 1. **Vegetable Salad Andaloute Sauce**
Tanggal : 7 September 2016 : 2. **Cheese and fish fritters**
Mata pelajaran : HKK dan Fusion Food
Kelas : XII JB 2

No	Nama Siswa	Menu	Rupa	Rasa	Tekstur	Penampilan	Rata-rata
1	Kelompok 1.	A. Vegetable Salad Andaloute Sauce	85	85	85	85	85
	Desi Sinta Wulandari						
	Ella Rosita	B. Cheese and fish fritters	85	85	85	90	87
	Putri Wulandari						
2.	Kelompok 2	A. Vegetable Salad Andaloute Sauce	85	85	85	85	85
	Dina Nur Fitriani						
	Meka ningsih	B. Cheese and fish fritters	85	85	85	85	85
	Siti Aisyah						
3	Kelompok 3	A. Vegetable Salad Andaloute Sauce	85	85	85	85	85
	Kun Anisa Yuniarti						
	Vicky Remiyanti	B. Cheese and fish fritters	85	85	85	85	85
	Yeni Widiastuti						
4	Kelompok 4	A. Vegetable Salad Andaloute Sauce	85	85	85	80	84
	Jumitrianti						
	Aziz Nur Hidayat	B. Cheese and fish fritters	85	85	85	90	87
	Nara Triwindita						
5	Kelompok 5	A. Vegetable Salad Andaloute Sauce	85	85	85	80	84
	Rizky Nur Latifah						
	Revinda Adelia	B. Cheese and fish fritters	85	85	85	90	87
	Aditya Laksana						
6	Kelompok 6	A. Vegetable Salad Andaloute Sauce	85	85	85	80	84
	Anik Nopitasari						
	Aziz Ghani Kususma	B. Cheese and fish fritters	85	85	85	85	85

	Candra Mahar dika						
7	Kelompok 7	A. Vegetable Salad Andaloute Sauce	85	85	85	85	85
	Ridho Lukman Nur Hakim						
	Linda Ansa Nur Khasanah	B. Cheese and fish fritters	85	85	85	85	85
	Muh. Novianto aman nugraha						
8	Kelompok 8	A. Vegetable Salad Andaloute Sauce	85	85	85	80	84
	Padang Arum Sari						
	Nunung Parwati	B. Cheese and fish fritters	85	85	85	85	85
	Sauma Devy Ariska						
	Kelompok 9	A. Vegetable Salad Andaloute Sauce	85	85	85	80	84
	Ken Shyta Eka Amalia						
	Redwan Maha Resitama	B. Cheese and fish fritters	85	85	85	90	87
	Anggita Pawestri						
10.	Kelompok 10	A. Vegetable Salad Andaloute Sauce	85	85	85	90	87
	Fery Yunianti						
	Nuru Fitasari	B. Cheese and fish fritters	85	85	85	85	85
	Vena Zalfa Yudhanti						
11	Kelompok 11	A. Vegetable Salad Andaloute Sauce	85	85	85	85	85
	Erma Fatmawati						
	krismiyati	B. Cheese and fish fritters	85	85	85	85	85



ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR

Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas /Kom.Keahlian X boga 2 1

No	Nama Siswa	Skor Yang Diperoleh Untuk Soal No.										jumlah	%	Tuntas			
		1					2							3	3	ya	tdk
		a	b	c	d	e	f	a	b	c	a						
1	ANNISA ARINTA	10	10	0	10	0	10	10	10	10	5	5	90		v		
2	ARCHINTA DAMAI	10	10	10	10	0	10	10	10	0	5	5	90		v		
3	ARIANDINI FEBRIANI	10	10	10	10	0	10	10	10	10	5	5	90		v		
4	AS-SAUSAN BINTA	10	10	10	10	0	10	10	10	10	5	5	90		v		
5	ATIKAH KHOIRUN	10	10	0	10	0	10	10	10	10	5	5	80		v		
6	BETA ROMADHONA	10	10	0	10	0	10	10	10	10	5	5	80		v		
7	DANDHI SETIAWAN	10	0	10	10	0	10	10	10	0	5	5	70		v	v	
8	EDMUNDO	10	10	0	10	0	0	10	10	10	5	5	70			v	
9	ERLINA DWI LESTARI	10	0	10	10	0	10	10	0	10	5	5	80		v		
10	INDAH DWI A.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	100		v		
11	LAILA QOTHIRUN	10	10	10	10	10	0	10	10	10	5	5	90		v		
12	LARASATI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	100		v		
13	LINA FITRIANA	10	10	10	10	0	10	10	10	10	5	5	90		v		
14	LINDA DWI RIANI	10	10	10	10	0	10	10	10	10	5	5	90		v		
15	LISA PUSPITASARI	0	10	0	10	0	10	10	0	10	5	5	60			v	
16	MUHAMMAD NUR	10	10	0	10	0	10	10	10	10	5	5	80		v		
17	NIA RUSYDA FASYA	10	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	100		v		
18	NOVALINDA NUR	10	10	10	10	0	10	10	10	10	5	5	90		v		
19	NUR AZIZA DWI	10	10	0	10	10	10	10	10	10	5	5	90		v		
20	NUR SANITI	10	10	0	10	0	10	10	10	10	5	5	90		v		
21	OSCAR	10	0	0	10	0	10	10	10	10	5	5	70			v	
22	PUNGKI MEGA	10	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	100		v		
23	PURNAMA AJI	10	10	0	10	0	0	0	10	10	5	5	60			v	
24	REINO DWI ASTUTI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	100		v		
25	RISA SAFITRI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	100		v		
26	RISNAWAN FAHRIZAL	10	10	0	10	10	10	10	10	10	5	5	90		v		
27	RIZKA KURNIA	10	10	10	10	10	0	10	10	10	5	5	90				
28	SAID AQIL SIRAJ	10	10	0	10	0	10	10	10	0	5	5	70			v	
29	VENI AKISTA	10	10	10	10	0	10	10	10	10	5	5	90		v		
30	YUDHA HADIYANTO	0	10	0	10	0	10	10	10	10	5	5	70			v	
31	YUNA PIPII	10	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	100		v		
32	ZAHRA SAFIRA	0	10	0	10	0	10	10	10	10	5	5	70			v	
Skor Maksimal													100				
% Skor Tercapai																	

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP	ket.
1	DANDHI SETIAWAN		70			
2	EDMUNDO		70			
3	LISA PUSPITASARI		60			
4	oscar		70			
4	PURNAMA AJI		60			
5	SAID AQIL SIRAJ		70			
6	YUDHA HADIYANTO		70			
8	ZAHRA SAFIRA		71			

Foto dokumentasi Praktik

