

LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMKN 1 SEWON

Jalan Pulutan, Pendowoharjo, Sewon Bantul, Yogyakarta

Disusun Guna Memenuhi Persyaratan Mata Kuliah
Praktik Pengalaman Lapangan

Dosen Pembimbing Lapangan: Yuriani, M.Pd



Disusun Oleh :

Sayyidah Fatimah 15511247015

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 : Sayyidah Fatimah

NIM : 15511247015

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Telah Melaksanakan program PPL di SMKN 1 Sewon dari tanggal 15 Juli sampai dengan 15 September 2016. Rincian hasil kegiatan terangkum dalam laporan ini.

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

PPL UNY 2015



Yuriani, M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001

Guru Pembimbing PPL

Jurusan Tata Boga

SMKN 1 Sewon





Jatmiko, S.Pd

NIP. 196603311995021001



Mengetahui,

Kepala SMKN 1 Sewon



Dra. Hj. Sudaryati

NIP. 196008061990032001

Koordinator PPL

SMKN 1 Sewon,



Mujirah, S.Pd

NIP. 19641010 198902 2 003

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan kesempatan dan kemudahan dalam menyelesaikan Praktik Pengalaman Lapangan sampai dengan pembuatan laporan Praktik Pengalaman Lapangan ini. Penyusunan Laporan Kegiatan PPL ini merupakan tahap akhir dari serangkaian kegiatan PPL yang telah dilaksanakan dari tanggal 15 September 2016 sampai dengan 15 September 2016 yang berlokasi di SMKN 1 Sewon. Tujuan penyusunan laporan kegiatan PPL ini untuk memberikan gambaran secara global tentang keseluruhan rangkaian kegiatan PPL di SMKN 1 Sewon yang telah penyusun laksanakan.

Kegiatan PPL ini sangat bermanfaat bagi penyusun dalam rangka mempersiapkan diri menjadi pendidik yang profesional. Penyusun dapat menyelesaikan kegiatan PPL beserta laporan kegiatan ini, tidak lupa karena adanya bantuan dari ALLAH SWT, dan orang-orang yang ada di sekeliling penyusun. Untuk itu, penyusun mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Rochmad Wahab, M.Pd, M.A. selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta beserta jajaranya.
2. Lembaga Pengabdian Penelitian Masyarakat (LPPM) yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan PPL.
3. Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik.
4. Yuriani, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL di SMKN 1 Sewon dan Jurusan yang senantiasa memberikan arahan.
5. Dra. Hj. Sudaryati selaku Kepala Sekolah SMKN 1 Sewon yang telah memberi izin, pengarahan dan bimbingan selama PPL berlangsung.
6. Mujirah, S.Pd selaku Guru Koordinator PPL di SMKN 1 Sewon yang telah memberi arahan.
7. Jatmiko, S. Pd selaku Guru Pembimbing SMKN 1 Sewon yang telah membimbing dan memberikan inspirasi untuk menjadi pendidik yang profesional.
8. Seluruh guru dan karyawan di SMKN 1 Sewon khususnya Jurusan Tata Boga yang telah banyak membantu kelancaran penyusunan dalam menjalankan kegiatan PPL dalam bentuk tenaga maupun pikiran.
9. Seluruh siswa/i SMKN 1 Sewon 2016, yang telah berjuang bersama. Terimakasih untuk semua kerjasamanya.
10. Semua pihak yang tidak dapat penyusun sebutkan satu persatu.

Penyusun menyadari bahwa selama pelaksanaan PPL dan dalam penyusunan laporan ini memiliki banyak kekurangan, oleh karena itu penyusun mengharapkan kritik dan saran dari pembaca sehingga pada penyusunan yang akan datang dapat menjadi lebih baik. Semoga laporan ini dapat memberi banyak manfaat dan digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 15 September 2016

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	
A. Analisis Situasi.....	2
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	15
BAB II KEGIATAN	
A. Perencanaan PPL.....	18
B. Pelaksanaan PPL	19
C. Analisis Hasil	22
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan	26
B. Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK NEGERI 1 SEWON

Oleh;
Sayyidah Fatimah
15511247015

Prakik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan suatu program terpadu yang dilaksanakan oleh Universitas Negeri Yogyakarta (UNY), yang wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa kependidikan di UNY. Program PPL ini merupakan sarana pengaplikasian ilmu yang telah diperoleh mahasiswa di bangku kuliah. Selain itu, program PPL ini merupakan salah satu wujud Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pengabdian kepada masyarakat yang dalam hal ini adalah sekolah. Dalam hal ini masyarakat sekolah turut membantu serta mendukung pengembangan sekolah melalui program PPL.

Program PPL di SMK Negeri 1 Sewon dimulai sejak 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Adapun pelaksanaan program PPL tersebut meliputi observasi sekolah, observasi kelas, persiapan mengajar dan RPP, praktik mengajar, mahasiswa menyiapkan perangkat pembelajaran yang meliputi Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan media pembelajaran. Praktik mengajar mulai dilaksanakan pada tanggal 27 Juli sampai 4 September 2016. Pada tahap pelaksanaan, mahasiswa diberi kesempatan untuk mengajar pelajaran sanitasi hygiene dan keselamatan kerja di kelas X Jasa Boga 1 sampai Jasa Boga 4 dan X Patiseri alokasi waktu 2x45 menit. Mahasiswa diberi kesempatan mengajar 8 kali. Mahasiswa pun diberi kesempatan untuk mengajar di X Jasa Boga 4 untuk mata pelajaran boga dasar hingga 4 kali mengajar.

Permasalahan yang ditemui mahasiswa PPL di SMK N 1 Sewon adalah adanya ketidakaktifan siswa dalam mengikuti pelajaran (karakteristik siswa masing-masing kelas hampir sama), keadaan kelas yang kurang kondusif dikarenakan ada beberapa siswa yang sibuk mengobrol dengan temannya, dan siswa yang kurang aktif dalam bertanya tentang pelajaran pada saat teori. Siswa mudah lupa dan tidak mempelajari ulang atas teori yang diajarkan sebelum praktek dilaksanakan.

Hasil yang diperoleh dari kegiatan PPL yaitu mahasiswa mendapat pengalaman nyata berkaitan dengan perencanaan, penyusunan perangkat pembelajaran, pembuatan media pembelajaran, proses pembelajaran, dan pengelolaan kelas. Mahasiswa dapat mengembangkan ilmu serta keterampilan mengajar yang dimiliki sesuai dengan bidang keilmuan yang ditempuh. Pengelolaan kelas sangat perlu ditingkatkan agar siswa dapat menerima materi pembelajaran dengan baik. Salah satu hal yang perlu dilakukan untuk meningkatkan pengelolaan kelas diantaranya adalah membangun komunikasi yang baik antara mahasiswa PPL dengan siswa-siswa, dan memotivasi siswa dalam proses pembelajaran sehingga terjalin kerjasama antara guru dan siswa ketika melaksanakan kegiatan pembelajaran di kelas.

Kata kunci : PPL, SMK N 1 Sewon

BAB I

PENDAHULUAN

Sebagai salah satu lembaga pendidikan di Indonesia, Universitas Negeri Yogyakarta diharapkan mampu mencetak tenaga pendidik yang profesional dan bermutu tinggi. Dalam mewujudkan hal tersebut, Universitas Negeri Yogyakarta menyelenggarakan program Praktik Pengalaman Lapangan yang disebut PPL.

Sekolah merupakan lembaga yang tepat untuk melaksanakan program PPL. Salah satu sekolah yang terpilih untuk melaksanakan program tersebut adalah SMK Negeri 1 Sewon, Bantul. Di sekolah ini, mahasiswa akan mendapatkan pengalaman yang mungkin tidak didapatkan di kampus, terutama dalam hal mengajar, pelatihan, dan pengembangan kompetensi, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan memecahkan masalah.

Program PPL yang diselenggarakan oleh Universitas Negeri Yogyakarta merupakan program yang telah dirancang sebagai wujud implementasi dari salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi, yaitu pengabdian kepada masyarakat. Melalui kegiatan ini mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan baik berupa pikiran, tenaga maupun ilmu pengetahuannya dalam merencanakan program kegiatan PPL di sekolah sehingga dapat meningkatkan mutu pendidikan. Adapun tujuan dari pelaksanaan praktik pengalaman lapangan (PPL) di sekolah, klub, atau lembaga adalah sebagai berikut.

1. Memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan.
2. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga yang terkait dengan proses pembelajaran.
3. Meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam pembelajaran di sekolah, klub, atau lembaga pendidikan.

Selain memiliki tujuan seperti tersebut di atas, praktik pengalaman lapangan (PPL) juga mempunyai manfaat bagi mahasiswa khususnya dan komunitas sekolah atau lembaga serta Universitas Negeri Yogyakarta pada umumnya. Manfaat praktik pengalaman lapangan (PPL) antara lain sebagai berikut.

1. Manfaat PPL bagi Mahasiswa
 - a. Menambah pemahaman dan penghayatan mahasiswa tentang proses pendidikan dan pembelajaran di sekolah atau lembaga.
 - b. Memperoleh pengalaman tentang cara berpikir dan bekerja secara interdisipliner, sehingga dapat memahami adanya keterkaitan ilmu dalam mengatasi permasalahan pembelajaran dan pendidikan yang ada di sekolah, klub, atau lembaga.
 - c. Memperoleh daya penalaran dalam melakukan penelaahan, perumusan, dan pemecahan masalah pembelajaran dan pendidikan yang ada di sekolah, klub, atau lembaga.
 - d. Memperoleh pengalaman dan keterampilan untuk melaksanakan pembelajaran di sekolah, klub, atau lembaga.
2. Manfaat PPL bagi Komunitas Sekolah atau Lembaga
 - a. Memperoleh kesempatan untuk dapat andil dalam menyiapkan calon guru atau tenaga kependidikan yang profesional.
 - b. Mendapatkan bantuan pemikiran, tenaga, ilmu, dan teknologi dalam merencanakan serta melaksanakan pengembangan pembelajaran di sekolah, klub, atau lembaga.
 - c. Meningkatkan hubungan kemitraan antara UNY dengan pemerintah daerah, sekolah, klub, atau lembaga.
3. Manfaat PPL bagi Universitas Negeri Yogyakarta
 - a. Memperoleh umpan balik dari sekolah atau lembaga guna pengembangan kurikulum dan IPTEKS yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat.
 - b. Memperoleh berbagai sumber belajar dan menemukan berbagai permasalahan untuk pengembangan inovasi dan kualitas pendidikan.
 - c. Terjalin kerjasama yang lebih baik dengan pemerintah daerah dan instansi terkait untuk pengembangan pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi.

A. ANALISIS SITUASI

Sebelum melakukan kegiatan praktik pengalaman lapangan (PPL), setiap mahasiswa perlu memahami terlebih dahulu situasi dan kondisi di lokasi yang akan digunakannya. Oleh karena itu setiap mahasiswa baik secara individu maupun secara berkelompok perlu melakukan observasi ke lokasi PPL. Hal ini pula yang dilakukan mahasiswa yang melakukan kegiatan PPL di SMK N 1

Sewon. Dari hasil observasi maka diperoleh gambaran mengenai situasi dan kondisi SMK N 1 Sewon yang berlokasi di Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul tersebut.

SMK N 1 Sewon merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan negeri yang ada di daerah Bantul. Sekolah ini memiliki beberapa program keahlian antara lain Busana Butik, Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata, Jasa Boga dan Patiseri, serta Kecantikan Kulit dan Kecantikan Rambut serat Teknik Jaringan dan Komputer. Analisis situasi dilakukan di berbagai aspek seperti kondisi sekolah, potensi sekolah atau lembaga dan permasalahan yang terkait dengan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)

1. Lokasi SMK N 1 Sewon

SMK N 1 Sewon terletak di dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul. Kawasan ini berjarak sekitar 2 km dari jalan raya dan dapat ditempuh dengan menggunakan kendaraan bermotor. SMK N 1 Sewon merupakan sekolah kejuruan yang memiliki lima program keahlian yaitu;

- a. Program Keahlian Kepariwisata (Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata)
- b. Program Keahlian Tata Boga (Jasa Boga dan Patiseri)
- c. Program Keahlian Tata Busana (Tata Busana)
- d. Program Keahlian Tata Kecantikan (Kulit dan Rambut)
- e. Teknik Komunikasi Jaringan (TKJ)

SMK N 1 Sewon didirikan pada tahun 1979 dengan No. SK 0191/0/1979 pada tanggal 3 September 1979. Pada awalnya sekolah ini bernama SMKK atau Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga dan berlokasi di Jl. R.A Kartini, Trienggo, Bantul. Barulah pada tahun 1996, sekolah ini dan semua proses kegiatan belajar mengajar di pindahkan ke Dusun Pulutan hingga sekarang. Kemudian berdasarkan SK Mendikbud No. 0360/ 1997 tentang perubahan NOMENKLATUR SMKTA, sekolah ini berubah menjadi SMK N 1 Sewon.

Hingga saat ini, SMK N 1 Sewon telah meraih berbagai prestasi dan kemajuan yang pesat sehingga sekolah ini semakin dikenal dan diminati oleh masyarakat dari berbagai daerah. Sekolah ini juga telah meraih sertifikat ISO 9001: 2008 pada tanggal 17 Juli 2010 dari PT. TUV yang artinya akan membawa perubahan yang positif di masa yang akan datang. Berdasarkan SK No. 274/ 113.2/SMK.01/KP/2012 pada 1 Januari 2012, maka kondisi sekolah dapat dijelaskan sebagai berikut:

Luas Tanah	: 20.005 m ²
Luas Bangunan	: 12.003 m ²
Taman	: 2.000 m ²
Luas Halaman Upacara	: 3.000 m ²
Lain-lain	: 1.002 m ²
Status Tanah	: Hak Milik
Status Bangunan	: Pemerintah
Sifat Bangunan	: Permanen

2. Visi dan Misi SMK N 1 Sewon

a. Visi SMK N 1 Sewon

Mewujudkan lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas berkarakter dan profesional dan berwawasan lingkungan dan berdaya saling global.

b. Misi SMK N 1 Sewon

- 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 teknologi secara profesional dan up to date;
- 3) Mengembangkan kurikulum nasional bersama du/di serta memvalidasi sesuai tuntutan pasar kerja dan perkembangan iptek;
- 4) Menciptakan lingkungan sekolah bersih, rapi, sehat, indah dan kondusif bagi pengembangan nilai-nilai budaya bangsa yang berwawasan lingkungan;
- 5) Menyiapkan tamatan yang berkualitas di bidangnya sesuai kebutuhan dunia kerja baik nasional maupun internasional yang memiliki karakter budaya berwawasan lingkungan.

3. 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:

- a. Mengembangkan budaya sekolah yang religius melalui kegiatan keagamaan;

- b. Mengembangkan organisasi sekolah yang tersistem untuk menjadi lembaga diklat yang bermutu dan profesional serta selalu mengupayakan peningkatan sdm dan etos kerja sesuai perkembangan iptek;
 - c. Melaksanakan pembelajaran aktif, kreatif dan inovatif pada semua mata pelajaran yang berbasis TIK dan berwawasan lingkungan;
 - d. Mencapai nilai ujian nasional diatas rata rata nilai nasional pada semua mata pelajaran;
 - e. Mengembangkan berbagai kegiatan berbasis karakter dan budaya bangsa;
 - f. Menjadikan sekolah sebagai rujukan bagi sekolah aliansi;
 - g. Menjalin kemitraan dan kerjasama yang baik dengan du/di maupun lembaga lain dalam merealisasikan program sekolah;
 - h. Menjadikan sekolah sebagai tempat uji kompetensi dibidang pariwisata,tehnologi dan teacing factory
 - i. Menciptakan sekolah yang bersih, rapi, sehat, indah dan peduli lingkungan.
 - j. Menghasilkan tamatan yang kompeten, unggul dan profesioal dibidangnya, memiliki jiwa wirausaha serta berdaya saing global memiliki karakter budaya berwawasan lingkungan.
4. Sistem Pendidikan SMK N 1 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:

- a. Tamatan diharapkan menampilkan dirinya sebagai manusia yang beriman, bertawa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berbudi pekerti luhur, sehat jasmani dan rohani, berkepribadian yang mantab dan berbangsa.
- b. Memiliki kemampuan dan ketrampilan praktis yang sesuai dengan studi dan jurusan masing-masing.

Oleh karena itu, SMK N 1 Sewon menerapkan isi Pendidikan Sistem Ganda yang terdiri dari lima komponen program pendidikan, yaitu:

- a. Komponen pendidikan umum (normatif), dimaksudkan untuk membentuk peserta didik menjadi warga negara yang baik, memiliki karakter sebagai warga negara dan berbangsa Indonesia yang baik.

- b. Komponen pendidikan dasar penunjang (adaptif), dimaksudkan untuk memberi bekal penunjang bagi keahlian profesi dan bekal keahlian untuk mengikuti perkembangan IPTEK.
- c. Komponen pendidikan teori kejuruan (produktif), dimaksudkan untuk membekali dasar keahlian profesi kejuruan.
- d. Komponen praktik profesi, yaitu berupa latihan kerja untuk menguasai teknik bekerja secara baik dan benar sesuai dengan tuntutan keahlian profesi.
- e. Komponen praktik keahlian profesi, yaitu berupa kegiatan bekerja secara terprogram dalam situasi yang sebenarnya untuk mencapai tingkat keahlian dan sikap kerja profesional.

5. Kurikulum SMK N 1 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:

a. Tujuan Kurikulum 2013

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. 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 diasuh 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. Kegiatan pengembangan diri difasilitasi dan atau bimbingan oleh konselor, guru, atau tenaga kependidikan yang dapat dilakukan dalam bentuk kegiatan ekstrakurikuler.

Kegiatan pengembangan diri dilakukan melalui kegiatan pelayanan konseling yang berkenaan dengan masalah diri pribadi dan kehidupan sosial, belajar, dan pembentukan karier peserta didik SMK terutama ditujukan untuk pengembangan kreativitas dan bimbingan karier.

b. 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.

Tabel 1. Struktur dan muatan kurikulum

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, Olahraga & Kesehatan	3	3	3	3	3	3
Total Kelompok A dan B (Wajib)		24	24	24	24	24	24
Kelompok C (Peminatan)							
C 1. Dasar Bidang Keahlian							
10	IPA Aplikasi	2	2	2	2	-	-
11	Pengantar Pariwisata	2	2	2	2	-	-
C 2. 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	-	-	-	-
C 3. Paket Dasar Keahlian 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
Total Jasa Boga		-	-	20	20	24	24
Total		48	48	48	48	48	48

Implikasi dari struktur kurikulum di atas dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Di dalam penyusunan kurikulum SMK mata pelajaran dibagi ke dalam tiga kelompok, yaitu:

- a) Kelompok Wajib

Kelompok wajib terdiri atas kelompok wajib A dan B yang terdiri atas Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, Bahasa Inggris. Kelompok B terdiri atas terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan dan Pendidikan Jasmani Olah Raga & Kesehatan.

b) Kelompok Peminatan

Mata pelajaran peminatan dikelompokkan menjadi 3 bagian. Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata, IPA Aplikasi, mata pelajaran ini 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.

- 2) Materi pembelajaran Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan disesuaikan dengan kebutuhan program keahlian untuk memenuhi standar kompetensi kerja di dunia kerja.
- 3) Evaluasi pembelajaran dilakukan setiap akhir penyelesaian satu standar kompetensi atau beberapa penyelesaian kompetensi dasar dari setiap mata pelajaran.
- 4) Pendidikan SMK diselenggarakan dalam bentuk pendidikan sistem paket.
- 5) Alokasi waktu satu jam pelajaran tatap muka adalah 45 menit.
- 6) Beban pelajaran SMK meliputi kegiatan pembelajaran tatap muka, praktik di sekolah, dan kegiatan kerja praktik di dunia usaha/industri ekuivalen dengan 48 jam pelajaran per minggu.
- 7) Minggu efektif penyelenggaraan pendidikan SMK adalah 38 minggu dalam satu tahun pelajaran.
- 8) Lama penyelenggaraan pendidikan SMK tiga tahun, maksimum empat tahun sesuai dengan tuntutan program keahlian.

6. Program Keahlian SMK Negeri 1 Sewon

a. Akomodasi Perhotelan

Program keahlian Akomodasi Perhotelan memiliki daya tampung 223 siswa yang terbagi menjadi delapan kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam:

- 1) Dapat menerapkan hidup sehat, memiliki wawasan pengetahuan.

- 2) Memiliki keahlian dan ketrampilan dalam bidang perhotelan agar dapat bekerja baik dan secara mandiri.
- 3) Mampu memilih karir, berkompetensi dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang bisnis manajemen program perhotelan.
- 4) Memiliki ilmu pengetahuan dan ketrampilan sebagai bekal bagi yang berminat untuk melanjutkan pendidikan.

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

- 1) Hyatt Regency Hotel Yogyakarta
- 2) Puri Asri Hotel Magelang
- 3) Laras Asri Hotel Salatiga
- 4) Novotel Solo
- 5) The Sunan Hotel Solo
- 6) Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta
- 7) Mustika Sheraton Hotel Yogyakarta

b. Unit Perjalanan Wisata (UPW)

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

c. Jasa Boga (Restoran dan Patiseri)

Program ini terdiri dari 12 kelas yang berdaya tampung 324 siswa. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten dibidang :

- 1) Memiliki pengetahuan baik dalam pelayanan tamu maupun pembuatan atau menyajikan makanan.
- 2) Mengetahui tata cara dalam penyajian maupun pembuatan makanan baik dalam negeri maupun luar negeri.

d. Busana Butik

Program keahlian ini terdiri dari 12 kelas secara keseluruhan dengan daya tampung 386 siswa. 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:

- 1) Dynasty group
- 2) Anteng griya busana
- 3) Butik delmora

- 4) Rumah model michael
- e. Kecantikan (Rambut dan Kulit)

Program keahlian ini berdaya tampung 175 siswa yang terbagi dalam 6 kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, sikap dan agar berkompeten dalam bidang:

- 1) Memotong rambut, merawat kulit dan tata kecantikan lainnya.
- 2) Serta mengerti tata cara dalam memberi perawatan.

Program keahlian ini menjalin hubungan kerjasama dengan berbagai industri seperti:

- 1) Java garden spa
- 2) Jhony andrean training centre
- 3) Margaria group

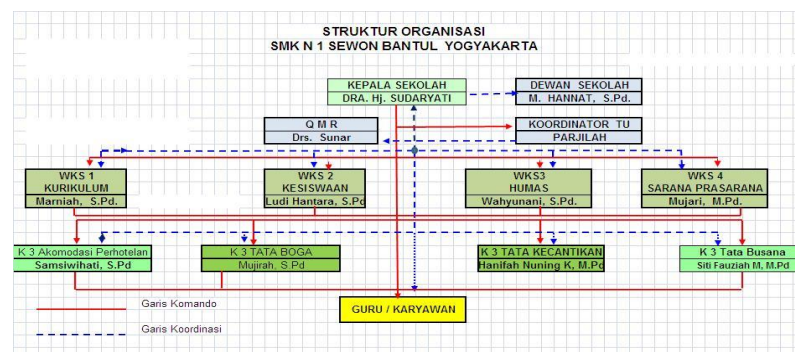
- f. Teknik Komputer Jaringan

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

7. Struktur Organisasi SMK N 1 Sewon

Struktur organisasi merupakan bentuk sistem yang terdiri dari komponen yang tidak dapat terpisahkan. Dalam struktur organisasi di SMK N 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 kerja sama untuk mencapai suatu tujuan pendidikan. Dengan struktur organisasi itu dimaksudkan sebagai pembagian tugas tanggungjawab sehingga semua tugas dapat dilaksanakan sebaik-baiknya sesuai dengan tujuan yang telah direncanakan. Untuk lebih jelasnya struktur organisasi SMK N 1 Sewon adalah sebagai berikut :



8. Kondisi Non-Fisik SMK N 1 Sewon

Kondisi non-fisik di SMK N 1 Sewon terdiri dari sebaran warga sekolah yang meliputi:

a. Kondisi Guru dan Karyawan

Tabel 2. Kondisi guru dan karyawan

Status	Jumlah
Pegawai Negeri Sipil (PNS)	75
Guru Tidak Tetap (GTT)	24
Karyawan	11
PTT	19

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 2016/ 2017 berjumlah 1553 siswa yang terdiri dari tiga tingkatan, Rincian siswa dapat dilihat pada tabel berikut

Tabel 3. Kondisi Siswa

NO.	PROGRAM KEAHLIAN	PAKET KEAHLIAN	KLAS X																JUMLAH		
			1		2		3		4		Jumlah		5		6		Jumlah				
			L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	
1	Kepariwisataan	Kepariwisataan	13	19	14	18	13	19	16	16	56	72	6	26	4	28	10	54	66	126	
2	Tata Boga	Tata Boga	7	25	8	24	8	24	7	24	30	97	1	31	-	-	1	31	31	128	
3	Tata Kecantikan	Tata Kecantikan	-	32	-	33	-	-	-	-	0	65	-	-	-	-	-	-	-	65	
4	Tata Busana	Tata Busana	-	32	-	32	-	32	-	32	0	128	-	-	-	-	-	-	-	128	
5	Teknik Komputer dan Informasi	Teknik Komputer dan Jaringan	24	8	26	6	-	-	-	-	50	14	-	-	-	-	-	-	-	50	
JUMLAH			44	116	48	113	21	75	23	72	136	376	7	57	4	28	11	85	147	461	
<i>Jumlah siswa kelas X</i>																				608	
NO.	PROGRAM KEAHLIAN	PAKET KEAHLIAN	KLAS XI																JUMLAH		
			1		2		3		4		Jumlah		5		6		Jumlah				
			L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	
1	Kepariwisataan	Akomodasi Perhotelan	12	19	11	20	10	22	-	-	33	61	-	-	-	-	-	-	33	61	
2	Kepariwisataan	Usaha Perjalanan Wisata	6	26	7	25	-	-	-	-	13	51	-	-	-	-	-	-	13	51	
3	Tata Boga	Jasa Boga	7	24	11	21	10	22	-	-	28	67	-	-	-	-	-	-	28	67	
4	Tata Boga	Patiseri	2	31	-	-	-	-	-	-	2	31	-	-	-	-	-	-	2	31	
5	Tata Kecantikan	Tata Kecantikan Kulit	-	26	-	-	-	-	-	-	-	26	-	-	-	-	-	-	-	26	
6	Tata Kecantikan	Tata Kecantikan Rambut	-	31	-	-	-	-	-	-	-	31	-	-	-	-	-	-	-	31	
7	Tata Busana	Tata Busana	1	30	-	31	-	32	-	31	1	124	-	-	-	-	-	-	1	124	
8	Teknik Komputer dan Informasi	Teknik Komputer dan Jaringan	20	12	-	-	-	-	-	-	20	12	-	-	-	-	-	-	20	12	
JUMLAH			48	199	29	97	20	76	-	31	97	403	-	-	-	-	-	-	97	403	
<i>Jumlah siswa kelas XI</i>																				500	
NO.	PROGRAM KEAHLIAN	PAKET KEAHLIAN	KLAS XII																JUMLAH		
			1		2		3		4		Jumlah		5		6		Jumlah				
			L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	L	P	
1	Kepariwisataan	Akomodasi Perhotelan	10	22	11	21	10	20	-	-	31	63	-	-	-	-	-	-	31	63	
2	Kepariwisataan	Usaha Perjalanan Wisata	7	18	5	23	-	-	-	-	12	41	-	-	-	-	-	-	12	41	
3	Tata Boga	Jasa Boga	6	26	7	25	6	25	-	-	19	76	-	-	-	-	-	-	19	76	
4	Tata Boga	Patiseri	3	20	-	-	-	-	-	-	3	20	-	-	-	-	-	-	3	20	
5	Tata Kecantikan	Tata Kecantikan Kulit	-	30	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	-	30	
6	Tata Kecantikan	Tata Kecantikan Rambut	-	29	-	-	-	-	-	-	-	29	-	-	-	-	-	-	-	29	
7	Tata Busana	Tata Busana	-	32	-	31	-	30	-	28	-	121	-	-	-	-	-	-	-	121	
8	Teknik Komputer dan Informasi	Teknik Komputer dan Jaringan	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
JUMLAH			26	177	23	100	16	75	-	28	65	380	-	-	-	-	-	-	65	380	
<i>Jumlah siswa kelas XII</i>																				445	
<i>Jumlah seluruh Siswa</i>																				1553	

9. Kondisi Fisik SMKN 1 Sewon

SMK N 1 Sewon yang terletak di dusun Pulutan ini memiliki fasilitas utama pendukung kegiatan belajar mengajar seperti ruang teori dan ruang praktek. Ruang teori digunakan untuk pembelajaran yang bersifat adaptif dan normatif, sedangkan pembelajaran yang bersifat produktif dilakukan di ruang praktek masing-masing jurusan. Namun terkadang pembelajaran yang bersifat yang terdapat di SMK N 1 Sewon adalah sebagai berikut;

a. SMK Negeri I Sewon mempunyai 65 ruang meliputi ruang praktek, ruang teori, ruang guru, dll. Mempunyai 6 jurusan yaitu sebagai berikut:

- 1) Jurusan Akomodasi Perhotelan
- 2) Jurusan Tata Boga (Restoran dan Patiseri)
- 3) Usaha Perjalanan Wisata
- 4) Jurusan Tata Busana
- 5) Jurusan Tata kecantikan (Kulit dan Rambut)
- 6) Teknik Komputer dan Jaringan

b. SMK Negeri I Sewon memiliki sarana dan prasarana yang cukup memadai sebagai pendukung kegiatan belajar mengajar, seperti:

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| • ruang kepala sekolah | •ruang kafetaria |
| • ruang guru | •gudang alat boga |
| • ruang tata usaha | • ruang unit produksi boga |
| • ruang UKS | • kantin atau food center |
| • ruang BP | •akomodasi perhotelan |
| • ruang perpustakaan | •ruang tata hidang |
| • ruang sidang | •ruang restoran |
| • ruang instruktur busana | •gudang restoran |
| • ruang praktek busana | • ruang tata rias kulit |
| • gudang busana | •ruang instruktur kecantikan |
| • ruang UP busana | •gudang kecantikan |
| • ruang batik | • ruang tata rias rambut |
| • ruang bordir | •ruang teori |
| • dapur RT | •lab komputer |
| • gudang OR | •lab. Bahasa inggris |
| • ruang OSIS | •gudang umum |

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| • tower air | •tempat sepeda |
| • aula | •gardu jaga |
| • sanggar kecantikan | •selasar penghubung |
| • koperasi | •lapangan parkir |
| • sanggar busana | •lapangan upacara |
| • entrepreneur collection | •lapangan tenis |
| • mushola | •pagar |
| • ruang instruktur boga | •hotel training |
| • dapur boga | •kamar mandi/wc |

c. Keadaan lokasi Lokasi

SMK Negeri 1 Sewon terletak di dusun Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul. Lokasi sekolah dekat dengan perumahan Pendowo Asri, meskipun letaknya di tengah-tengah desa namun sekolah ini dapat dijangkau dengan kendaraan.

d. Keadaan Gedung

Kondisi gedung sekolah dalam keadaan baik. Gedung ada dibagian timur jalan dan barat jalan, gedung yang ada dibagian barat jalan digunakan untuk ruang teori khusus jurusan Busana Butik.

e. Keadaan Prasarana/Sarana

- 1) Prasarana/sarana kebersihan seperti tempat sampah sudah tersedia di lingkungan sekolah. Kamar mandi sudah memadai, kondisinya bersih dan terawat.
- 2) Prasarana/sarana olah raga seperti lapangan sudah tersedia. Fasilitas olah raga sudah dilengkapi dengan tempat penyimpanan peralatan olah raga.

f. Keadaan Personalia

- 1) SMK N 1 Sewon memiliki tenaga pendidik berjumlah 136 orang.
- 2) Karyawan berjumlah 34 orang.

g. Keadaan fisik lain (penunjang)

- 1) Tempat parkir sudah tersedia, dan sudah ada pembagian tempat parkir untuk guru/karyawan, siswa, dan tamu namun masih kurang tertata rapi.
- 2) Fasilitas peribadatan seperti mushola sudah ada dan dalam kondisi baik, mushola ini terletak disebelah barat aula. Perlengkapan yang ada di dalam mushoa seperti mukena, Al-qur'an, perpustakaan buku islami, pengeras suara, mimbar dan sebagainya sudah lengkap.

- 3) Kantin sudah tersedia dalam keadaan baik, karena telah dibukanya food center.
- 4) Pos satpam sudah tersedia dan dalam kondisi baik.
- 5) Koperasi sekaligus fotocopy tersedia dengan baik dan dapat memenuhi kebutuhan siswa.
- 6) Penataan ruang kerja
 Dalam aspek penataan ruang kerja ada beberapa hal yang terkait yaitu pencahayaan, suara, warna, dan juga letak dari perabot/alat kerja kantor.

B. PERUMUSAN PROGRAM DAN RANCANGAN KEGIATAN PPL

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. Pra PPL

Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 15 Juli hingga 15 September 2016. Adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY di SMK N 1 Sewon dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 4. Agenda pelaksanaan PPL UNY di SMK N 1 Sewon

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Tempat
1.	Observasi Pra PPL	29 Februari 2016	SMK N 1 Sewon
2.	Peyerahan Mahasiswa PPL	29 Februari 2016	SMK N 1 Sewon
3.	Pembekalan	20 Juni 2016	UNY
4.	Penerjunan	15 Juli 2016	SMK N 1 Sewon
5.	Praktik PPL	15 Juli 2016 – 15 September 2016	SMK N 1 Sewon
6.	Penarikan	15 September 2016	SMK N 1 Sewon

2. Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa masih berada di kampus yaitu disebut dengan *micro teaching* sampai penerjunan di sekolah tempat praktik. Pada kegiatan *micro teaching* mahasiswa melakukan praktik pembelajaran dengan mahasiswa lain yang berperan sebagai siswa. Kegiatan tersebut merupakan alat untuk melatih mental dan kesiapan mahasiswa dalam mengajar siswa yang sebenarnya. Kemudian dilanjutkan dengan melaksanakan kegiatan PPL di sekolah, di sinilah tempat mahasiswa mengaplikasikan ilmu dan menuangkan kemampuannya dalam mengajar kelas yang sebenarnya. Penyerahan mahasiswa secara resmi di sekolah dilaksanakan pada tanggal 29 Februari 2016. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL yang dilakukan sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

a. Pembekalan PPL

Pembekalan dilakukan sebelum mahasiswa melaksanakan kegiatan *micro teaching* dan sebelum diterjunkan ke sekolah.

b. Observasi Kelas

Kegiatan ini dilaksanakan untuk mengetahui kondisi siswa serta untuk mengetahui cara mengajar guru di dalam kelas. Kegiatan ini dilaksanakan pada saat pelaksanaan kegiatan belajar mengajar sedang berlangsung.

c. Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai kelas, waktu, materi, silabus, RPP dan perangkat pembelajaran lainnya yang dibutuhkan. Konsultasi ini dilaksanakan ketika setiap kali akan mengajar di kelas.

d. Pembuatan perangkat pengajaran

Membuat persiapan mengajar yang meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi dan buku-buku sumber pembelajaran, media pembelajaran, serta alat evaluasi pembelajaran. Referensi untuk membuat perangkat mengajar diambil dari berbagai sumber buku dan internet.

e. Konsultasi pembuatan perangkat pengajaran

Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai RPP, materi, media, buku-buku sumber, dan alat evaluasi pembelajaran yang telah dibuat sebelum pelaksanaan pengajaran di kelas.

- a. Pelaksanaan praktik mengajar
Pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan 13 kali. Praktik mengajar dilaksanakan Sanitasi Hygiene di kelas X Jasa Boga 1, 2, 3, dan 4 serta kelas X PTS. Untuk praktik mengajar Boga Dasar mengajar kelas X JB 4. Praktik mengajar ini dilaksanakan mulai tanggal 27 Juli 2016 Agustus 2015 hingga 4 September 2016. Materi yang diajarkan untuk sanitasi hygiene yaitu sanitasi, hygiene bidang makan dan mikroorganisme, sedangkan boga dasar tentang peralatan dan pesawat masak, garnish makanan, garnish minuman dan potongan sayuran.
- b. Evaluasi mengajar
Evaluasi mengajar dilaksanakan tiap kali selesai mengajar. Dalam hal ini, mahasiswa praktikan bisa membicarakan tentang materi yang telah dan akan diajarkan pada tiap pertemuan, atau dapat dilakukan dengan cara memberikan soal evaluasi kepada siswa pada akhir pembelajaran. Selain itu, guru pembimbing dapat memberikan evaluasi terhadap kekurangan maupun kelebihan dalam praktik mengajar yang telah dilaksanakan.
- c. Penyusunan Laporan
Proses penyusunan laporan PPL dilakukan sejak pelaksanaan PPL hingga 2 minggu setelah penarikan PPL atau batas waktu penyerahan laporan.
- d. Penarikan
Kegiatan menandai bahwa PPL di SMK Negeri 1 Sewon telah selesai, Penarikan dilakukan pada tanggal 16 September 2014. Kegiatan Penarikan KKN- PPL dilaksanakan di gedung Aula SMK N 1 Sewon.

BAB II

KEGIATAN PPL

A. Perencanaan PPL

Sebelum melakukan praktik mengajar dikelas, mahasiswa melakukan berbagai persiapan dan perencanaan yang diwujudkan dalam beberapa kegiatan antara lain:

1. **Konsultasi dengan Guru Pembimbing**

Konsultasi dengan guru pembimbing yang dilakukan dengan tujuan untuk mengenal guru pembimbing lebih baik serta untuk mengetahui penugasan yang harus dikerjakan. Setelah mengetahui untuk penugasan, mahasiswa dapat mulai mempersiapkan materi-materi yang berkaitan dengan penugasan tersebut. Penugasan tersebut antara lain yaitu Silabus, Rpp, Rubrik Penilaian, Evaluasi dan perangkat pembelajaran lainnya.

2. **Persiapan Materi Pembelajaran**

Persiapan materi pembelajaran dilakukan dengan mencari berbagai referensi baik dari sumber buku maupun sumber lain seperti internet, media massa, dll.

3. **Pembuatan Perangkat Pembelajaran**

Pembuatan perangkat pembelajaran diawali dengan pembuatan silabus dan RPP. Silabus yang dibuat disesuaikan dengan format dari SMKN 1 Sewon. Sedangkan untuk RPP disesuaikan dengan silabus yang telah dibuat.

4. **Konsultasi Perangkat Pembelajaran**

Setelah silabus dan RPP selesai disusun, maka mahasiswa melakukan konsultasi dengan guru pembimbing agar silabus dan RPP sesuai dengan kompetensi dan sub kompetensi yang ada. RPP yang dibuat harus direvisi agar sesuai dengan format dari guru pembimbing.

5. **Persiapan Metode dan Media Pembelajaran**

Persiapan metode dilakukan dengan memilih metode pembelajaran yang sesuai dengan materi dan kondisi siswa. Metode pembelajaran yang digunakan antara lain metode ceramah, tanya jawab, diskusi. Sedangkan persiapan media pembelajaran dilakukan dengan membuat media yang sesuai dengan materi yang hendak disampaikan. Beberapa media yang digunakan yaitu: gambar, bahan sebenarnya, LCD, Laptop dan materi lain sebagai penunjang berjalannya KBM.

B. Pelaksanaan PPL

Dalam melakukan pelaksanaan PPL, mahasiswa secara otomatis menggantikan guru mata pelajaran selama kegiatan PPL berlangsung. Selama praktik mengajar, kelas dan jadwal pelajaran disesuaikan dengan kelas dan jadwal guru pembimbing. Kelas yang diampu oleh mahasiswa untuk mata pelajaran selama praktik yaitu kelas X Jasa Boga 1, X Jasa Boga 2, X Jasa Boga 3, X Jasa Boga 4, X PTS (Patiseri) dan untuk boga dasar mengampu kelas X Jasa Boga 4.

1. Praktik Mengajar

Pada praktikum mengajar, mahasiswa didampingi oleh guru mata pelajaran dan guru pembimbing dengan tujuan agar guru mengetahui kekurangan-kekurangan mahasiswa praktikan sehingga dapat memberikan kritik dan saran yang membangun. Praktik mengajar mandiri dilakukan selama kegiatan PPL berlangsung yaitu sejak 27 Juli sampai dengan 4 September 2016. Jadwal mengajar dan kelas yang diampu dapat dilihat dalam tabel berikut:

Minggu Ke-	Hari/ Tanggal	Kelas	Mata Pelajaran	Jam Pelajaran	Jumlah Jam Mengajar
II	Rabu , 27 Juli 2016	X JB 4	Sanitasi Hygiene	1 - 2	2 Jam
	Sabtu 30 Juli 2016	X JB 4	Boga Dasar	4 - 10	7 Jam
Jumlah Jam Mengajar Per Minggu					9 Jam
III	Senin, 1 Agustus 2016	X JB 1	Sanitasi Hygiene	1 – 2	2 Jam
	Selasa, 2 Agustus 2016	X JB 2	Sanitasi Hygiene	1 – 2	2 Jam
	Rabu, 3 Agustus 2016	X JB 3	Sanitasi Hygiene	7 – 8	2 Jam
	Sabtu, 6 Januari 2016	X JB 5	Sanitasi Hygiene	1 – 2	2 jam
		X JB 4	Boga Dasar	4 - 10	7 Jam
Jumlah Jam Mengajar Per Minggu					17 Jam

IV	Senin, 8 Agustus 2016	X JB 1	Sanitasi Hygiene	1 – 2	2 Jam
	Selasa, 9 Agustus 2016	X JB 2	Sanitasi Hygiene	1 – 2	2 Jam
	Rabu, 10 Agustus 2016	X JB 3	Sanitasi Hygiene	7 – 8	2 Jam
		X JB 4	Sanitasi Hygiene	1 – 2	2 Jam
Jumlah Jam Mengajar Per Minggu					6 Jam
V	Rabu, 17 Agustus 2016	X JB 4	Sanitasi Hygiene	1 - 2	2 Jam
Jumlah Jam Mengajar Per Minggu					2 Jam
VI	Senin, 22 Agustus 2016	X JB 1	Sanitasi Hygiene	1 – 2	2 Jam
Jumlah Jam Mengajar Per Minggu					2 Jam
VII	Sabtu, 27 Agustus 2016	X JB 4	Boga Dasar	4– 10	7 Jam
Jumlah Jam Mengajar Per Minggu					7 Jam
VII	Sabtu, 4 Agustus 2016	X JB 4	Boga Dasar	4 – 10	7 Jam
Jumlah Jam Mengajar Per Minggu					7 Jam
Total Jam Mengajar Per Minggu					52 Jam

2. Proses Pembelajaran

a. Membuka Pelajaran

Kegiatan pembelajaran dibuka dengan salam, presensi siswa dan setelah itu dilanjutkan dengan kegiatan apersepsi dengan mengulang materi pada pertemuan sebelumnya agar siswa ingat dengan materi yang sudah diajarkan ataupun dengan memberikan pertanyaan kepada siswa mengenai materi yang telah lalu. Setelah kegiatan apersepsi selesai, tahap selanjutnya yaitu penyampaian secara singkat mengenai tujuan dan gambaran materi yang akan disampaikan.

b. Penyajian Materi

Materi disajikan dengan memanfaatkan LCD, bahan sebenarnya, dan buku sebagai media untuk menyampaikan materi. Sedangkan materi

yang diberikan kepada siswa, disusun sendiri oleh mahasiswa dengan bantuan guru mata pelajaran.

c. Metode pembelajaran

Beberapa metode yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain yaitu: metode ceramah, diskusi, tanya jawab, praktek, demonstrasi, presentasi.

d. Model Pembelajaran

Model pembelajaran yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain adalah diskusi kelompok, tanya jawab dan post test. Pada setiap pertemuan diusahakan untuk menggunakan model pembelajaran yang berbeda sehingga tidak monoton.

e. Penggunaan bahasa

Penggunaan bahasa yang digunakan adalah bahasa Indonesia

f. Penggunaan waktu

Alokasi waktu disesuaikan dengan kebutuhan untuk mata pelajaran normatif waktu yang digunakan adalah 2 jam pelajaran atau 90 menit. Dan untuk mata pelajaran produktif waktu yang digunakan adalah 5 jam. Setiap 1 jam pelajaran membutuhkan waktu 45 menit.

g. Gerak

Selama pembelajaran berlangsung, praktikan berusaha tidak statis hanya didepan kelas saja, melainkan juga berkeliling dan mendekati siswa apabila ada yang kesulitan dalam proses diskusi.

h. Cara motivasi siswa

Cara memotivasi yang digunakan yaitu dengan memberikan poin bagi siswa yang aktif, selain itu pemberian motivasi juga dilakukan secara lisan melali kata-kata.

a. Teknik bertanya

Teknik bertanya yang digunakan yaitu dengan melontarkan pertanyaan terlebih dahulu dan memberikan kesempatan kepada semua siswa untuk menjawab pertanyaan tersebut. Jika tidak ada yang menawarkan diri, barulah praktikan menunjuk salah satu siswa.

b. Teknik Penguasaan Kelas

Agar kelas selalu dalam kondisi kondusif, maka praktikan menciptakan beberapa kesepakatan khusus dengan siswa, menegur atau memberikan pertanyaan jika ada siswa yang mengobrol sendiri.

- c. Penggunaan media
Media yang digunakan selama praktek berlangsung yaitu gambar, LCD, Laptop, dan Meteri lain sebagai penunjang berjalannya KBM.
- d. Bentuk dan cara evaluasi
Evaluasi yang digunakan selama praktik PPL berlangsung terdiri dari evaluasi proses dan evaluasi hasil. Evaluasi proses dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab selama proses pembelajaran berlangsung, serta dengan cara mengamati aspek afektik siswa menggunakan instrumen lembar pengamatan. Sedangkan evaluasi hasil dilakukan dengan ulangan harian.
- e. Menutup pembelajaran
Pembelajaran ditutup dengan menarik kesimpulan yang dilakukan siswa terlebih dahulu, kemudian dilengkapi oleh guru. Setelah menarik kesimpulan, guru memberikan tugas kepada siswa, menyampaikan materi pertemuan selanjutnya, memberikan pesan-pesan afektif kepada siswa, dan kemudian diakhiri dengan salam.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Secara keseluruhan program kegiatan PPL dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Yang mana semua program dapat tersusun dan terlaksana dengan cukup baik. Praktikan dapat melaksanakan proses pembelajaran 16 kali dengan 8 RPP dan mengajar kelas X Jasa Boga dengan cukup lancar. Antusiasme siswa yang juga sangat tinggi dilihat dari banyaknya siswa yang menanyakan mengenai materi yang disampaikan serta tugas-tugas yang diberikan mendapatkan nilai yang memuaskan.

Program yang dilaksanakan oleh mahasiswa sangat jauh dari sempurna, karena itu mahasiswa berusaha untuk melakukan analisis demi menemukan solusi untuk menjadi bahan renungan guna memperbaiki pelaksanaan kegiatan PPL ke depannya. Analisis yang dilakukan antara lain:

1. Analisis Keterkaitan Program dengan Pelaksanaannya

Dalam pelaksanaan PPL yang dilakukan di SMK Negeri 1 Sewon Bantul dari awal hingga akhir pelaksanaannya secara keseluruhan dirasa sudah cukup baik meski terdapat berbagai macam kekurangan. Dalam hal ini praktikan merasa sudah cukup baik dalam menyampaikan materi dan nilai formatif yang dihasilkan sudah memenuhi standar. Dengan kata lain, siswa

kurang lebih sudah cukup mampu menerima apa yang disampaikan oleh praktikan.

2. Faktor Pendukung

Pelaksanaan PPL melibatkan berbagai macam faktor pendukung, baik dari guru, peserta didik, maupun sekolah .

- a. Faktor pendukung yang pertama adalah guru pembimbing. Guru pembimbing memberikan keleluasaan penuh kepada praktikan untuk berkreasi dalam pelaksanaan pembelajaran, akan tetapi guru pembimbing juga membimbing praktikan dan mengingatkan jika ada kesalahan.
- b. Faktor pendukung yang kedua adalah peserta didik. Peserta didik di SMK Negeri 1 Sewon Bantul merupakan siswa – siswi terpilih yang memiliki kualitas yang baik. Mereka sangat antusias dalam melaksanakan pembelajaran sehingga memudahkan praktikan dalam mengajar.
- c. Faktor pendukung yang ketiga adalah sekolah. SMK Negeri 1 Sewon adalah sekolah unggulan yang memiliki fasilitas yang cukup memadai sehingga memudahkan praktikan untuk menyampaikan materi dan berkreasi dalam penyampaian materi sehingga lebih menarik.

3. Hambatan

Dalam pelaksanaan PPL, tidak dapat dipungkiri terdapat berbagai macam hambatan dan rintangan. Baik itu bersumber dari siswa, sekolah, lingkungan, maupun dari diri mahasiswa sendiri.

Dalam menghadapinya, mahasiswa selalu berusaha semampu mahasiswa untuk menyelesaikan berbagai rintangan yang ada. Akan tetapi selalu ada kekurangan dan ketidaksempurnaan dalam solusi yang ditemukan mahasiswa.

Pada poin ini, mahasiswa akan berusaha menampilkan berbagai masalah yang mahasiswa temui dan juga penyelesaian yang telah mahasiswa coba lakukan. Hambatan – hambatan yang ditemukan antara lain:

- a. Groggi (Demam Panggung)
 - 1) Deskripsi: Pada pertemuan – pertemuan awal mahasiswa mengalami kesulitan dalam penyampaian di depan kelas. Hal ini disebabkan oleh kurangnya latihan dan penguasaan materi yang harus disampaikan mahasiswa kurang lancar. Selain itu persiapan materi dan media dari penyusun juga masih kurang.

- 2) Solusi: Persiapan dilakukan dengan lebih dalam lagi. Skenario pembelajaran disiapkan dan dimatangkan sebelum masuk kelas. Serta media pembelajaran disiapkan dengan lebih rapi.

C. Kesulitan Menghafal Siswa

- 1) Deskripsi: Mahasiswa mengalami kesulitan dalam menghafal nama siswa yang cukup banyak.
- 2) Solusi: Mahasiswa selalu melakukan presensi sebelum pelajaran dimulai sebagai dalih bagi mahasiswa untuk berlatih menghafalkan siswa.

D. Siswa yang kurang memperhatikan

- 1) Deskripsi: Pada pembelajaran teori, siswa kurang termotivasi untuk memperhatikan. Alasannya karena materi yang diajarkan kurang menarik dan siswa kurang memahami pentingnya materi yang diajarkan.
- 2) Solusi: Mahasiswa berusaha mencari analogi – analogi dari materi – materi yang diajarkan di dunia nyata sehingga materi menjadi lebih menarik untuk dipelajari bagi siswa.

E. Siswa Kurang Memperhatikan pada Jam – jam Pelajaran Akhir

- 1) Deskripsi: Siswa sudah mengantuk dan kurang memperhatikan pada jam – jam terakhir pelajaran. Ini disebabkan karena siswa sudah cukup jenuh mengikuti pelajaran dari pagi.
- 2) Solusi: Pada jam – jam pelajaran siang, mahasiswa memperbanyak candaan dan membuat suasana lebih cair sehingga siswa dapat mengikuti pelajaran dengan rileks.

4. Refleksi

Kegiatan PPL ini memberi pemahaman kepada diri mahasiswa bahwa menjadi seorang guru tidak semudah yang dibayangkan. Menjadi seorang guru lebih dari sekedar memahamkan materi kepada siswa atau mentransfer ilmu dengan cara yang sama kepada setiap siswa di kelas. Lebih dari itu seorang guru dituntut untuk menanamkan nilai dan akhlak yang berhubungan dengan materi yang diajarkan.

Guru harus menjadi orang yang kreatif, peduli, dan perhatian karena potensi dan situasi yang dimiliki oleh siswa tidak sama. Guru harus peka terhadap perbedaan yang ada, dan harus mampu menyikapi tingkah laku siswa yang beragam dan tidak selamanya positif.

Selain hal yang berhubungan dengan proses pembelajaran, penulis juga menemui pengalaman baru tentang hal yang juga harus dihadapi guru, yaitu persoalan administrasi dan persoalan sosial di kantor. Seorang guru tidak hanya harus mengajar, akan tetapi juga harus melengkapi administrasi seperti RPP, Silabus, pembuatan soal, dan berbagai analisis dalam pembuatannya.

Setiap kegiatan praktik mengajar yang dilakukan praktikan di sekolah mendewasakan pemikiran mahasiswa sebagai seorang calon tenaga pengajar. Guru adalah manusia yang sangat berjasa bagi setiap insan di dunia. Karena jasanya setiap manusia dapat membaca, menulis, dan belajar berbagai macam ilmu.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan PPL yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan PPL yang telah dilaksanakan meliputi: pembuatan RPP, serta pelaksanaan pembelajaran di kelas.
2. Kegiatan PPL merupakan wahana untuk memberikan bekal bagi mahasiswa tentang bagaimana menjadi guru yang memiliki dedikasi dan loyalitas yang tinggi pada instansi dan profesinya.
3. Kegiatan PPL ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar mengajar secara langsung di depan kelas, melakukan teknik pengelolaan kelas, dan menghadapi siswa yang berbeda baik dari segi sikap maupun cara belajarnya.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman selama menjalankan PPL, maka penulis dapat memberikan beberapa saran antara lain:

1. Bagi Sekolah
 - a. Hendaknya semua elemen sekolah diharapkan ikut berperan serta dalam program PPL.
 - b. Perawatan sarana dan prasarana yang ditinggalkan mahasiswa.
 - c. Media untuk pelaksanaan belajar mengajar harap diperbanyak dan dimanfaatkan sebaik-baiknya.
 - d. Lebih terbuka menyampaikan kritik maupun saran kepada mahasiswa selama melaksanakan PPL.
 - e. Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan UNY yang sudah terjalin baik selama ini.
2. Bagi Mahasiswa
 - a. Dalam penyusunan program sebaiknya direncanakan secara matang, baik persiapan mental, fisik maupun rencana program kerja demi suksesnya pelaksanaan PPL.

- b. Membina kebersamaan dan kekompakan diantara mahasiswa PPL sehingga dapat bekerjasama secara baik.
- c. Memahami kondisi lingkungan karakter dan kemampuan elemen-elemen sekolah.
- d. Mahasiswa PPL agar senantiasa menjaga nama baik lembaga atau almamater.
- e. Senantiasa peka terhadap perkembangan dunia pendidikan serta meningkatkan penguasaan keterampilan praktis dalam proses pembelajaran.
- f. Meningkatkan efektivitas penggunaan sarana dan prasarana serta media pembelajaran yang ada agar proses pembelajaran lebih efektif.
- g. Tetap terbinanya hubungan yang baik antara mahasiswa dengan seluruh keluarga besar SMKN 1 Sewon, meskipun kegiatan PPL telah berakhir.

3. Bagi Universitas

- a. Pembekalan dari LPPM PPL sebaiknya dilakukan dan diberikan keseragaman dan kepastian tentang tuntutan-tuntutan yang harus dilaksanakan selama PPL sehingga tidak terdapat perbedaan persepsi antar mahasiswa.
- b. Perangkat PPL yang diperlukan mahasiswa lebih diperlengkap lagi.
- c. Info untuk PPL diharapkan lebih jelas lagi agar tidak terjadi tabrakan maupun kesalah pahaman.

DAFTAR PUSTAKA

Tim Pembekalan PPL UNY. *Materi Pembekalan PPL*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.


Tim Penyusun Materi Pembekalan Pengajaran Mikro/Magang II. *Materi Pembekalan Pengajaran Mikro/Magang II*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Tim Penyusun Panduan Pengajaran Mikro. *Panduan Pengajaran Mikro*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Tim Penyusun Panduan PPL UNY. 2014. *Panduan PPL/Magang III*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.


LAMPIRAN

**PERANGKAT
PEMBELAJARAN
I
SANITASI,
HYGIENE,
DAN
KESELAMATAN
KERJA**

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	0
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	20 JULI 2016

SILABUS

NAMA SEKOLAH	: SMK NEGERI 1 SEWON
KOMPETENSI KEAHLIAN	: JASA BOGA
MATA PELAJARAN	: SANITASI, <i>HYGIENE</i>, DAN KESELAMATAN KERJA
KELAS/ SEMESTER	: X / 1 (Ganjil)
KOMPETENSI INTI	
KI 1	<i>: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</i>
KI 2	<i>: 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.</i>


 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	0
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	20 JULI 2016

KI 3 : *Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah*

KI 4 : *Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.*

KODE KOMPETENSI :

DURASI PEMBELAJARAN : **2 JAM @ 45 MENIT**

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	0
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	20 JULI 2016

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan 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 berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i>, dan keselamatan kerja</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku alamiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong –</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hygiene dan sanitasi makanan Menilai penerapan hygiene dan sanitasi makanan 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film tau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi makanan <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pengertian peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan serta hubungan antara aspek hygiene dan sanitasi makanan dengan masalah keracunan makanan</p> <p>Mengumpulkan Informasi :</p>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan</p>	2 Minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi/bahan ajar/artikel Lembar kasus



FORMULIR

Kode Dok.

KUR/PRP/FO-009

SILABUS

Status Revisi

0


Halaman

4 dari 4

Tanggal Terbit

20 JULI 2016

<p>royong) dalam aktivitas sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata</p> <p>3.1 Mendiskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan</p> <p>4.1 Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan</p>		<p>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang hygiene sanitasi makananan</p> <p>Melakukan penilaian penerapan hygiene dan sanitasi saat praktik atau menggunakan film /lembar kasus</p> <p>Mengasosiasikan Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok Menyimpulkan hasil analisis data</p> <p>Mengkomunikasikan : Membuat laporan hasil diskusi dan analisis Mempresentasikan laporan dan hasil diskusi dan analisis</p>	<p>perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>		
--	--	--	---	--	--

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	0
		Halaman	5 dari 4
		Tanggal Terbit	20 JULI 2016

Keterangan Sumber Belajar :

- a. Rikky Firmansyah, *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja*, Yudistira, 2015.
- b. Dr. Budiman Chandra, *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, Jakarta : EGC, 2006\
- c. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Tahun 2013.
Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1. Bahan Ajar Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga.

Bantul, 25 Juli 2016

Mengetahui,
Kepala Sekolah



Jatmiko, S.Pd

NIP. 196603311995021001

Mahasiswa PPL



Sayyidah Fatimah

NIM. 155112470



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon
Program / Komp. Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Sanitasi, *Hygiene*, dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester : X/1 (Ganjil)
Alokasi Waktu : 2 x 45 Menit @ 1 Pertemuan

A. Kompetensi Inti (KI) :

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, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah*
4. *Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai **wawasan lingkungan dan adiwiyata.***

B. Kompetensi Dasar :

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai materi sanitasi, *Hygiene*, dan keselamatan kerja sebagai tindakan pengamalan agama yang dianutnya
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menentukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *Hygiene*, dan keselamatan kerja
- 2.2 Menunjukkan perilaku alamiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata
- 3.1 Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup (*penyediaan air bersih dan penanganan sampah*) dan persyaratan *Hygiene* dan sanitasi bidang makanan
- 4.1 Menilai penerapan *Hygiene* perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Menjelaskan pengertian sanitasi dan *hygiene*
2. Membedakan antara sanitasi dan *hygiene*
3. Menjelaskan peranan sanitasi dan *hygiene*
4. Memahami ruang lingkup sanitasi dan *hygiene* bidang makanan

D. Tujuan Pembelajaran :

Melalui proses pembelajaran, siswa mampu :

1. Menjelaskan pengertian sanitasi dan *hygiene*
2. Membedakan antara sanitasi dan *hygiene*
3. Menjelaskan peranan sanitasi dan *hygiene*
4. Memahami ruang lingkup sanitasi dan *hygiene* bidang makanan

E. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian sanitasi dan *hygiene*
2. Perbedaan antara sanitasi dan *hygiene*
3. Peranan sanitasi dan *hygiene*
4. Ruang lingkup sanitasi dan *hygiene* bidang makanan

F. Pendekatan, Model, dan Metode :

1. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
2. Model Pembelajaran : Kooperatif
3. Metode Pembelajaran : Observasi, Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab, Pengamatan Video

G. Kegiatan Pembelajaran :

Pertemuan kesatu :

No.	KEGIATAN	RINCIAN KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
A.	PENDAHULUAN/ KEGIATAN AWAL	<ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan memberi salam kepada siswa.2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (Kerapian diri, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan).3. Salah satu siswa memimpin berdo'a dibimbing guru. Saat berdo'a guru memberikan penguatan rasa syukur kepada Allah terhadap do'a yang dipanjatkan.4. Menyanyikan lagu Indonesia Raya.5. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik.6. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti	10 Menit

		<p>pembelajaran.</p> <p>7. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai terkait sanitasi dan <i>hygiene</i> makanan.</p> <p>8. Guru mengkondisikan kelas dan siswa untuk membagi peserta didik menjadi 4 kelompok, setiap kelompok terdiri dari 8 siswa</p>	
B.	KEGIATAN INTI	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Guru menjelaskan tugas yang telah diberikan kepada siswa ○ Siswa mengamati lembar tugas yang telah diberikan ○ Guru menayangkan video yang berkaitan dengan kasus sanitasi dan <i>hygiene</i> makanan ○ Siswa mengamati video sanitasi dan <i>hygiene</i> makanan <p>Menanya</p> <p>Siswa dipersilahkan untuk bertanya tentang tugas yang telah diberikan</p> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <p>Siswa secara berkelompok mengumpulkan data masalah yang berkaitan dengan video sanitasi dan <i>hygiene</i> makanan</p>	65 Menit

		<p>Mengasosiasikan/Menalar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Setiap kelompok diminta untuk mendiskusikan tentang sub topik masing-masing dengan penuangan/penulisan dalam teks penyajian hasil diskusi. ○ Guru mengamati dan mengarahkan diskusi kelompok agar waktu efektif <hr/> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Siswa mampu mempresentasikan hasil diskusi masing-masing kelomponya. ○ Guru membimbing dan mengarahkan presentasi siswa. ○ Siswa mengumpulkan laporan hasil diskusi setelah dipresentasikan. ○ Guru mengkonfirmasi hasil diskusi. ○ Guru merespon/menyimpulkan kembali hasil diskusi secara keseluruhan. <hr/> <p>Mengamati</p> <p>Siswa mengamati materi yang telah dijelaskan oleh guru</p> <hr/> <p>Menanya</p> <p>Siswa dipersilahkan untuk bertanya mengenai materi yang telah disampaikan</p>	
C	KEGIATAN PENUTUP	<ul style="list-style-type: none"> ○ Guru mengkonfirmasi materi pembelajaran untuk pertemuan berikutnya. ○ Guru memberi tugas untuk pertemuan berikutnya. ○ Evaluasi pembelajaran 	15 Menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial, Pengayaan

1. Jenis/Teknik Penilaian

Penilaian Sikap

Teknik : Observasi, Penilaian Diri, Penilaian Sejawat, Jurnal

Bentuk : Skala Penilaian, Daftar Cek

Penilaian Keterampilan

Teknik : Mengamati Video, Presentasi

Bentuk : Skala Penilaian

2. Instrumen Penilaian

Penilaian Sikap

Instrumen : Rubrik Penilaian Sikap (Terlampir)

Penilaian Keterampilan

Instrumen Pengamatan Video : Naskah Penugasan, Rubrik Penilaian Menganalisis (Terlampir)

Instrumen Presentasi : Rubrik Penilaian Presentasi (Terlampir)

3. Pedoman penskoran

Nilai Pengamatan = Jumlah Nilai Akhir Analisis Video + Jumlah Nilai Akhir Lembar kerja Analisis pembelajaran dalam Video + Sikap selama mengamati + Komentar dan Simpulan

Nilai Presentasi :

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Total akhir kelompok}}{12} \times 100 =$$

4. Remedial dan Pengayaan

Remedial : Menganalisis video sanitasi, hygiene bidang makanan yang berbeda.

Pengayaan : Menganalisis tentang kasus sanitasi, hygiene bidang makanan di kehidupan sehari – hari.

I. Media, Alat, dan Sumber Pelajaran

1. Media : Video Sanitasi dan Hygiene, Hand Out Sanitasi dan Hygiene makanan, Internet
2. Alat/bahan : LCD, Laptop, ATK, Boardmaker, White Board
3. Sumber Belajar :
 - a. Rikky Firmansyah, *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja*, Yudistira, 2015.
 - b. Dr. Budiman Chandra, *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, Jakarta : EGC, 2006
 - c. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Tahun 2013. *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1*. Bahan Ajar Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga.

Bantul, 20 Juli 2016

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran



Jatmiko, S.Pd

NIP. 19660331 199502 1 001

Mahasiswa PPL



Sayyidah Fatimah

NIM. 15511247015

LAMPIRAN

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

ASPEK DISIPLIN

NO	INDIKATOR DISIPLIN	PENILAIAN DISIPLIN
1	Tidak datang terlambat	Skor 1, jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten ditunjukkan peserta didik Skor 2, jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik Skor 3, jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik Skor 4, jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik
2	Tertib mengikuti instruksi	
3	Mengumpulkan tugas tepat waktu	
4	Tidak membuat kondisi kelas menjadi tidak kondusif	

ASPEK TANGGUNG JAWAB

NO	INDIKATOR TANGGUNG JAWAB	PENILAIAN TANGGUNG JAWAB
1	Tanggung jawab mengerjakan tugas yang diberikan	Skor 1, jika 1 atau tidak ada indikator yang terlaksana Skor 2, jika 2 indikator terlaksana Skor 3, jika 3 indikator terlaksana Skor 4, jika 4 indikator terlaksana
2	Mengerjakan tugas sesuai pembagian tugas dalam kelompok	
3	Tanggung jawab dalam menggunakan alat-alat praktek	
4	Menerima resiko tindakan yang dilakukan	

ASPEK SOPAN

NO	INDIKATOR SOPAN	PENILAIAN TANGGUNG JAWAB
1	Berbicara dengan sopan	Skor 1, jika 1 atau tidak ada indikator yang terlaksana Skor 2, jika 2 indikator terlaksana Skor 3, jika 3 indikator terlaksana Skor 4, jika 4 indikator terlaksana
2	Bersikap hormat pada orang lain	
3	Berpakaian sopan	
4	Berposisi duduk yang sopan	

ASPEK TOLERANSI

NO	INDIKATOR TOLERANSI	PENILAIAN TANGGUNG JAWAB
1	Saling menghargai	Skor 1, jika 1 atau tidak ada indikator yang terlaksana Skor 2, jika 2 indikator terlaksana Skor 3, jika 3 indikator terlaksana Skor 4, jika 4 indikator terlaksana
2	Memaklumi kekurangan orang lain	
3	Mengakui kelebihan orang lain	
4	Dapat bekerja sama	

LEMBAR PANDUAN PENILAIAN AFEKTIF

No	Aspek yang dinilai	Penilaian				Bobot
		4	3	2	1	
	SIKAP					
1	Disiplin					25%
2	Tanggung jawab					25%

3	Toleransi					25%
4	Sopan					25%
	Jumlah					100%

RENTANGAN NILAI

NO	NILAI AKHIR	PREDIKAT
1	$3,33 < \text{skor} \leq 4,00$	Sangat baik
2	$2,33 < \text{skor} \leq 3,33$	Baik
3	$1,33 < \text{skor} \leq 2,33$	Cukup
4	$0,00 < \text{skor} \leq 1,33$	Kurang

--

Kesimpulan :

--

RUBRIK

PENILAIAN HASIL ANALISIS PEMBELAJARAN PADA TAYANGAN VIDEO

NAMA :

KELAS/ :

TANGGAL PENILAIAN :

NAMA ANGGOTA KELOMPOK :

Aspek	Kriteria	Rentangan Nilai	Nilai Peserta
Pengamatan Video (15-30)	Mendeskripsikan hasil pengamatan kegiatan awal, kegiatan inti, dan kegiatan penutup dengan lengkap dan terinci yang disertai contoh kongkrit hasil pengamatan.	25 - 30	
	Mendeskripsikan hasil pengamatan kegiatan awal, kegiatan inti, dan kegiatan penutup dengan lengkap namun kurang terinci..	21 - 24	
	Mendeskripsikan hasil pengamatan kegiatan awal, kegiatan inti, dan kegiatan penutup namun tidak lengkap.	15 - 20	
Lembarkerja Analisis pembelajaran dalam Video (15-30)	Mendeskripsikan setiap item pada lembar kerja analisis proses belajar mengajar sesuai dengan kompetensi dasar yang disajikan dalam tayangan video dengan jelas, lengkap dan benar.	25 - 30	
	Mendeskripsikan setiap item pada lembar kerja analisis proses belajar mengajar sesuai dengan kompetensi dasar yang disajikan dalam tayangan video dengan jelas.	21 - 24	
	Hanyamenandaisetiap item pada lembar kerja analisis proses belajar mengajar sesuai dengan kompetensi dasar yang disajikan dalam tayangan video.	15 - 20	
Sikap selama mengamati (5-15)	Menunjukkan sikap antusias, teliti, bersungguh-sungguh dengan penuh rasa ingin tahu yang disertai dengan pola berpikir analitik dalam mengamati dan berdiskusi.	12 - 15	
	Menunjukkan sikap antusias, teliti, bersungguh-sungguh dengan penuh rasa ingin tahu dan aktif dalam berdiskusi.	8 - 11	
	Menunjukkan sikap antusias, teliti, bersungguh-sungguh dengan penuh rasa ingin tahu saja.	5 - 7	
Komentar dan	Memberikan komentar yang faktual dan terstruktur	21 - 25	

Aspek	Kriteria	Rentangan Nilai	Nilai Peserta
Simpulan (10-25)	sesuai dengan keterlaksanaan skenario pembelajaran yang ada dalam tayangan PBM video pembelajaran yang terdiri dari pengalaman yang dapat diambil dari tayangan video dan kesimpulan.		
	Memberikan komentar yang faktual dan terstruktur sesuai dengan keterlaksanaan skenario pembelajaran yang ada dalam tayangan PBM video pembelajaran yang terdiri dari pengalaman yang dapat diambil dari tayangan video.	16 -20	
	Memberikan komentar sesuai dengan keterlaksanaan skenario pembelajaran yang ada dalam tayangan PBM video pembelajaran.	10 -15	
JUMLAH		100	

....., 2016
Guru,

(SAYYIDAH FATIMAH)
NIM. 15511247015



SANITASI DAN HYGIENE

Oleh :
Sayyidah Fatimah

PENERAPAN
SANITASI

SANITASI
????

Menurut Ehler & Steel
Usaha untuk pencegahan penyakit untuk
melenyapkan dan mengendalikan faktor –
faktor lingkungan yang menjadi mata rantai
penularan penyakit



PENERAPAN
HYGIENE

HYGIENE
????

Menurut Brownell
Hygiene adalah cara seseorang
memelihara dan melindungi kesehatan



PERBEDAAN
SANITASI DAN
HYGIENE

Usaha /tindakan Sanitasi	Usaha / tindakan Hygiene
 <p>Menyediakan air bersih di industri utk mencuci tangan dalam memelihara & melindungi kebersihan tangan.</p>	 <p>Kebiasaan mencuci tangan</p>
 <p>Menyediakan tempat sampah untuk membuang sampah agar tidak berserakan utk memelihara kebersihan lingkungan kerja.</p>	 <p>Mandi minimal 2x dalam sehari</p>

Ruang lingkup hygiene dan sanitasi makanan dikelompokkan atas:

Hygiene

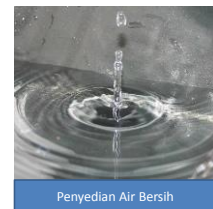


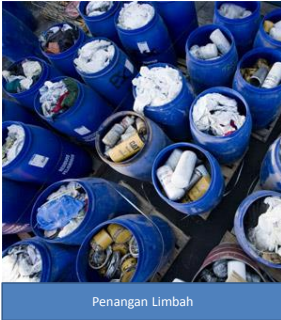
Ruang Lingkup *Hygiene* dan Sanitasi Makanan

Hygiene dan sanitasi terkait dengan hal-hal berikut:



SANITASI MAKANAN





TERIMAKASIH

Soal Pilihan Ganda

Nama :

Kelas :

Petunjuk Pengertian Soal :

Berilah tanda silang (x) pada jawaban yang tepat!

- 1) Cara seseorang memelihara dan melindungi kesehatan merupakan pengertian dari
 - a. *Hygiene* menurut Brownell
 - b. *Hygiene* menurut Prescott
 - c. Sanitasi menurut Ehler & Steel
 - d. Sanitasi menurut Marriot, N.G. 1985

- 2) Usaha pencegahan penyakit untuk melenyapkan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan yang menjadi mata rantai penularan penyakit merupakan pengertian dari....
 - a. *Hygiene* menurut Brownell
 - b. *Hygiene* menurut Prescott
 - c. Sanitasi menurut Ehler & Steel
 - d. Sanitasi menurut Marriot, N.G. 1985

- 3) Penyediaan air bersih merupakan usaha / tindakan dari
 - a. Sanitasi
 - b. *Hygiene*
 - c. Sanitasi dan *Hygiene*
 - d. Keselamatan Kerja

- 4) Kebiasaan mencuci tangan merupakan usaha / tindakan dari
 - a. Sanitasi
 - b. *Hygiene*
 - c. Sanitasi dan *Hygiene*
 - d. Keselamatan Kerja

- 5) Cara memilih bahan pembersih dan bahan saniter, pemilihan alat pembersih, dan teknik pembersihan peralatan merupakan
 - a. *Hygiene* dapur
 - b. *Hygiene* perorangan
 - c. Sanitasi Peralatan
 - d. Sanitasi ruang dan perabot

KISI – KISI SOAL SANITASI DAN *HYGIENE*

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Alokasi Waktu : 10 Menit

Kelas/Semester : X/I (Ganjil)

Jenis Soal : PILGAN

Tahun Pelajaran : 2015/2016

Jumlah Soal : 5 Soal

No.	Kompetensi Dasar	Indikator	Kartu Soal				
			No Soal	Urian Soal	Opsi Jawaban	Kunci Jawaban	Bobot Soal
1.	Mendiskripsikan peranan, ruang lingkup (<i>penyediaan air bersih dan penanganan sampah</i>) dan persyaratan <i>Hygiene</i> dan sanitasi bidang makanan	Menjelaskan pengertian sanitasi dan <i>hygiene</i>	1.	Cara seseorang memelihara dan melindungi kesehatan merupakan pengertian dari ...	a. <i>Hygiene</i> menurut Brownell	a.	20
					b. <i>Hygiene</i> menurut Prescott		
					c. Sanitasi menurut Ehler & Steel		
					d. Sanitasi menurut Marriot, N.G. 1985		
			2.	Usaha pencegahan	a. <i>Hygiene</i>		

				penyakit untuk melenyapkan atau mengendalikan faktor- faktor lingkungan yang menjadi mata rantai penularan penyakit merupakan pengertian dari....	menurut Brownell		
					<i>b.Hygiene</i> menurut Prescott		
					c.Sanitasi menurut Ehler & Steel	C	20
					d.Sanitasi menurut Marriot, N.G. 1985		
		Membedakan antara sanitasi dan <i>hygiene</i> Menjelaskan peranan sanitasi dan <i>hygiene</i>	3.	Penyediaan air bersih merupakan usaha / tindakan dari	a. Sanitasi	a.	20
					b. Hygiene		
					c. Sanitasi dan Hygiene		
					d. Keselamatan Kerja		
			4.	Kebiasaan mencuci tangan	a. Sanitasi		

				merupakan usaha / tindakan dari			
					b. Hygiene	b.	20
					c. Sanitasi dan Hygiene		
					d. Keselamatan Kerja		
		Ruang lingkup sanitasi dan hygiene bidang makanan	5.	Cara memilih bahan pembersih dan bahan saniter, pemilihan alat pembersih, dan teknik pembersihan peralatan merupakan	Hygiene dapur		
					Hygiene perorangan		
					Sanitasi Peralatan	c.	20
					Sanitasi ruang dan perabot		

Nilai akhir = Benar x Nilai Bobot

PERANGKAT
PEMBELAJARAN
II
SANITASI, HYGIENE,
DAN
KESELAMATAN
KERJA



SIAP MANTAP

PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon
Mata Pelajaran : Sanitasi, *Hygiene*, dan Keselamatan Kerja
Program / Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/Semester : X/1 (Ganjil)
Alokasi Waktu : 2 x 45 Menit @ 1 Pertemuan

A. Kompetensi Inti

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, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai *wawasan lingkungan dan adiwiyata*.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai materi sanitasi, hygiene, dan keselamatan kerja sebagai tindakan pengamalan agama yang dianutnya
Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menentukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene*, dan keselamatan kerja

- 2.1 Menunjukkan perilaku alamiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
- 2.2 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata
- 3.1 Mendiskripsikan peranan, ruang lingkup (*penyediaan air bersih dan penanganan sampah*) dan persyaratan *hygiene* dan sanitasi bidang makanan
- 4.1 Menilai penerapan *hygiene* perorangan (*personal hygiene*) di dapur dan ruang pelayanan makanan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.1.5 Menjelaskan tentang pengertian Sampah
- 3.1.6 Menjelaskan tentang jenis – jenis Sampah
- 3.1.7 Menjelaskan tentang penggolongan Sampah
- 3.1.8 Menjelaskan tentang penanganan sampah
- 3.1.9 Menjelaskan tentang pengertian air bersih
- 3.1.10 Menjelaskan tentang sumber – sumber air bersih
- 3.1.11 Menjelaskan tentang proyeksi air bersih

D. Tujuan Pembelajaran

Melalui proses pembelajaran, siswa mampu :

1. Menjelaskan tentang pengertian sampah
2. Menjelaskan tentang jenis – jenis sampah
3. Menjelaskan tentang penggolongan sampah
4. Menjelaskan tentang penanganan sampah
5. Menjelaskan tentang pengertian air bersih
6. Menjelaskan tentang sumber – sumber air bersih
7. Menjelaskan tentang proyeksi air bersih

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Sampah
2. Jenis – Jenis Sampah
3. Penggolongan Sampah
4. Penanganan Sampah
5. Pengertian Air Bersih
6. Sumber Air Bersih
7. Proyeksi Air Bersih

F. Pendekatan, Model, dan Metode Pembelajaran

- Pendekatan Pembelajaran : *Scientific*
 - Model Pembelajaran : Kooperatif
 - Model Pembelajaran : Observasi
- Tanya Jawab
Soal Pilihan Ganda
Presentasi

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke 2

No.	KEGIATAN	RINCIAN KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
A.	PENDAHULUAN	<ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan memberi salam kepada siswa.2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (Kerapian diri, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan).3. Salah satu siswa memimpin berdo'a dibimbing guru. Saat berdo'a guru memberikan penguatan rasa syukur kepada Allah terhadap do'a yang dipanjatkan.4. Menyanyikan lagu Indonesia Raya.5. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik.6. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran.7. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai terkait sanitasi dan hygiene makanan.	10 Menit
B.	KEGIATAN INTI	<p>Mengomunikasi Siswa dipersilahkan untuk mempresentasikan hasil kerja kelompok yang telah ditugaskan oleh guru</p> <p>Mengamati Siswa yang tidak mempresentasikan mengamati hasil kerja kelompok yang telah ditugaskan oleh guru</p> <p>Menanya Siswa yang tidak mempresentasikan diberi kesempatan untuk bertanya</p> <p>Guru merespon/menyimpulkan kembali hasil diskusi secara keseluruhan.</p>	60 Menit

		<p>Guru mengkonfirmasi hasil diskusi. Guru memberikan post test yang berhubungan dengan materi pada pertemuan berikutnya.</p> <p>Mengamati Siswa mengamati materi yang di sampaikan oleh guru pada pertemuan ini</p> <p>Menanya Siswa dipersilahkan untuk bertanya mengenai materi pembelajaran</p>	
C	KEGIATAN PENUTUP	<ul style="list-style-type: none"> ○ Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya. ○ Guru memberi tugas untuk pertemuan berikutnya. ○ Evaluasi pembelajaran 	15 Menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial, Pengayaan

1. Jenis/Teknik Penilaian

Penilaian Sikap

Teknik : Observasi, Penilaian Diri, Penilaian Sejawat, Jurnal

Bentuk : Skala Penilaian, Daftar Cek

Penilaian Pengetahuan

Teknik : Soal Pilihan Ganda

Bentuk : Skala Penilaian

Penilaian Keterampilan

Teknik : Produk

Bentuk : Skala Penilaian

2. Instrumen Penilaian

Penilaian Sikap

Instrumen : Rubrik Penilaian Sikap (Terlampir)

Penilaian Keterampilan

Instrumen Penilaian Produk : Rubrik Penilaian Produk (Terlampir)

Penilaian Pengetahuan

Teknik : Naskah Soal Pilihan Ganda, Kisi – Kisi Soal Pilihan Ganda (Terlampir)

Bentuk : Skala Penilaian

3. Pedoman penskoran

Nilai Pengetahuan :

Nilai Akhir = Jawaban Benar x 20

Nilai Keterampilan

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Total akhir kelompok}}{12} \times 100 =$$

4. Remedial dan Pengayaan

Remedial : Soal Pilihan Ganda tentang Sanitasi, Hygiene dalam bidang makanan

Pengayaan : Menganalisis tentang kasus penanganan limbah.

I. Media, Alat, dan Sumber Pelajaran

1. **Media** : Video Sanitasi dan Hygiene, Hand Out Sanitasi dan Hygiene makanan, Internet
2. **Alat/Bahan** : LCD, Laptop, ATK, Boardmaker, White Board
3. **Sumber Belajar**
 - a. Rikky Firmansyah, *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja*, Yudistira, 2015.
 - b. Dr. Budiman Chandra, *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, Jakarta : EGC, 2006

Bantul, Juli 2016

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Jatmiko, S.Pd

NIP. 19660331 199502 1 001

Sayyidah Fatimah

NIM. 15511247015

LAMPIRAN

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

ASPEK DISIPLIN

NO	INDIKATOR DISIPLIN	PENILAIAN DISIPLIN
1	Tidak datang terlambat	Skor 1, jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten ditunjukkan peserta didik Skor 2, jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik Skor 3, jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik Skor 4, jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik
2	Tertib mengikuti instruksi	
3	Mengumpulkan tugas tepat waktu	
4	Tidak membuat kondisi kelas menjadi tidak kondusif	

ASPEK TANGGUNG JAWAB

NO	INDIKATOR TANGGUNG JAWAB	PENILAIAN TANGGUNG JAWAB
1	Tanggung jawab mengerjakan tugas yang diberikan	Skor 1, jika 1 atau tidak ada indikator yang terlaksana Skor 2, jika 2 indikator terlaksana Skor 3, jika 3 indikator terlaksana Skor 4, jika 4 indikator terlaksana
2	Mengerjakan tugas sesuai pembagian tugas dalam kelompok	
3	Tanggung jawab dalam menggunakan alat-alat praktek	
4	Menerima resiko tindakan yang dilakukan	

ASPEK SOPAN

NO	INDIKATOR SOPAN	PENILAIAN TANGGUNG JAWAB
1	Berbicara dengan sopan	Skor 1, jika 1 atau tidak ada indikator yang terlaksana Skor 2, jika 2 indikator terlaksana Skor 3, jika 3 indikator terlaksana Skor 4, jika 4 indikator terlaksana
2	Bersikap hormat pada orang lain	
3	Berpakaian sopan	
4	Berposisi duduk yang sopan	

ASPEK TOLERANSI

NO	INDIKATOR TOLERANSI	PENILAIAN TANGGUNG JAWAB
1	Saling menghargai	Skor 1, jika 1 atau tidak ada indikator yang terlaksana Skor 2, jika 2 indikator terlaksana Skor 3, jika 3 indikator terlaksana Skor 4, jika 4 indikator terlaksana
2	Memaklumi kekurangan orang lain	
3	Mengakui kelebihan orang lain	
4	Dapat bekerja sama	

LEMBAR PANDUAN PENILAIAN AFEKTIF

No	Aspek yang dinilai	Penilaian				Bobot
		4	3	2	1	
	SIKAP					
1	Disiplin					25%
2	Tanggung jawab					25%

3	Toleransi					25%
4	Sopan					25%
	Jumlah					100%

RENTANGAN NILAI

NO	NILAI AKHIR	PREDIKAT
1	$3,33 < \text{skor} \leq 4,00$	Sangat baik
2	$2,33 < \text{skor} \leq 3,33$	Baik
3	$1,33 < \text{skor} \leq 2,33$	Cukup
4	$0,00 < \text{skor} \leq 1,33$	Kurang

Soal Pilihan Ganda

Nama :

Kelas :

Petunjuk Pengertian Soal :

Berilah tanda silang (x) pada jawaban yang tepat!

- 1) Cara seseorang memelihara dan melindungi kesehatan merupakan pengertian dari
 - a. *Hygiene* menurut Brownell
 - b. *Hygiene* menurut Prescott
 - c. Sanitasi menurut Ehler & Steel
 - d. Sanitasi menurut Marriot, N.G. 1985
- 2) Usaha pencegahan penyakit untuk melenyapkan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan yang menjadi mata rantai penularan penyakit merupakan pengertian dari....
 - a. *Hygiene* menurut Brownell
 - b. *Hygiene* menurut Prescott
 - c. Sanitasi menurut Ehler & Steel
 - d. Sanitasi menurut Marriot, N.G. 1985
- 3) Penyediaan air bersih merupakan usaha / tindakan dari
 - a. Sanitasi
 - b. *Hygiene*
 - c. Sanitasi dan *Hygiene*
 - d. Keselamatan Kerja
- 4) Kebiasaan mencuci tangan merupakan usaha / tindakan dari
 - a. Sanitasi
 - b. *Hygiene*
 - c. Sanitasi dan *Hygiene*
 - d. Keselamatan Kerja
- 5) Cara memilih bahan pembersih dan bahan saniter, pemilihan alat pembersih, dan teknik pembersihan peralatan merupakan
 - a. *Hygiene* dapur
 - b. *Hygiene* perorangan
 - c. Sanitasi Peralatan
 - d. Sanitasi ruang dan perabot

Lembar Penilaian Keterampilan

Pembuatan Produk

Nama Produk :

Nama Kelompok :

Penilaian Siswa Dalam Pembuatan Produk Penangan Limbah

RUBRIK PENILAIAN HASIL KERJA SISWA ” PENGELOLAAN SAMPAH DAUR ULANG

No	Penilaian	Kriteria yang diukur	Tingkat Kemampuan		
			1	2	3
1.	Tahap Persiapan	- Ketelitian dalam mempersiapkan alat-alat - Terampil dalam membuat perencanaan - Kreatif dalam mengembangkan ide			
2.	Tahap Produksi	- Jeli dan terampil dalam memilih dan menggunakan bahan peralatan - Terampil dalam teknik kerja			
3.	Tahap Akhir	- Produk yang dihasilkan mempunyai estetika tinggi (perpaduan warna, keserasian dalam penempatan objek, kerapian produk) - Terampil dalam mengevaluasi hasil kerjanya			
4.	Kerjasama	- Kekompakan anggota kelompok - Pembagian tugas secara merata			

Keterangan Skor:

Tahap Persiapan

Skor 3 = Siswa mempunyai ketelitian dalam mempersiapkan alat-alat, terampil dalam membuat perencanaan, kreatif dalam mengembangkan ide

2 = Siswa mempunyai ketelitian dalam mempersiapkan alat-alat, terampil dalam membuat perencanaan, tidak kreatif dalam mengembangkan ide

1 = Siswa mempunyai ketelitian dalam mempersiapkan alat-alat, tidak terampil dalam membuat perencanaan, tidak kreatif dalam mengembangkan ide

Tahap Produksi

Skor 3 = Siswa mempunyai kejelian dan terampil dalam memilih dan menggunakan bahan peralatan, terampil dalam teknik kerja

2 = Siswa mempunyai kejelian dan terampil dalam memilih dan menggunakan bahan peralatan, tidak terampil dalam teknik kerja

1 = Siswa mempunyai kejelian, tidak terampil dalam memilih dan menggunakan bahan peralatan, tidak terampil dalam teknik kerja

Tahap Akhir

Skor 3 = Produk yang dihasilkan mempunyai estetika tinggi (perpaduan warna, keserasian dalam penempatan objek, kerapian produk), terampil dalam mengevaluasi hasil kerjanya

2 = Produk yang dihasilkan mempunyai estetika tinggi (perpaduan warna, keserasian dalam penempatan objek, kerapian produk), tidak terampil dalam mengevaluasi hasil kerjanya

1 = Produk yang dihasilkan mempunyai estetika (perpaduan warna, keserasian dalam penempatan objek, tidak mempunyai kerapian produk), tidak terampil dalam mengevaluasi hasil kerjanya

Kerjasama

Skor 3 = Anggota kelompok mempunyai kekompakan dalam bekerjasama, pembagian tugas dilakukan secara merata

2 = Anggota kelompok mempunyai kekompakan dalam bekerjasama, pembagian tugas tidak dilakukan secara merata

1 = Anggota kelompok tidak mempunyai kekompakan dalam bekerjasama, pembagian tugas tidak dilakukan secara merata

Skor Maksimum adalah $4 \times 3 = 12$

Skor perolehan

Nilai = Perolehan Skor /12 X 100

Skor Maksimum

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

Pertemuan II :

Indikator Pencapaian Kompetensi:

3.1.5 Memahami pengolahan sampah pada kehidupan sehari – hari

3.1.6 Memahami penyediaan air bersih pada kehidupan sehari - hari

Tujuan Pembelajaran :

Melalui proses mengamati, diskusi, dan mencoba siswa mapu :


- Memahami pengolahan sampah pada kehidupan sehari – hari
- Memahami penyediaan air bersih pada kehidupan sehari - hari

Materi :

Berbagai aktivitas dilakukan oleh manusia untuk memenuhi kesejahteraan hidupnya dengan memproduksi makanan minuman dan barang lain dari sumber daya alam. Selain menghasilkan barang – barang yang akan dikonsumsi, aktivitas tersebut juga menghasilkan bahan buangan yang sudah tidak dibutuhkan oleh manusia. Bahan buangan makin hari makin bertambah banyak. Hal ini erat hubungannya dengan makin bertambahnya jumlah penduduk di satu pihak, dan di pihak lain dengan ketersediaan ruang hidup manusia yang relatif.

Pengertian Sampah

. Sampah adalah buangan yang dihasilkan dari suatu proses produksi baik industri maupun domestik (rumah tangga). Sementara didalam UU No 18 Tahun 2008 tentang Pengelolaan Sampah, disebutkan sampah adalah sisa kegiatan sehari hari manusia atau proses alam yang berbentuk padat atau semi padat berupa zat organik atau anorganik bersifat dapat terurai atau tidak dapat terurai yang dianggap sudah tidak berguna lagi dan dibuang kelingkungan. Menurut definisi (WHO), sampah adalah sesuatu yang tidak digunakan, tidak dipakai, tidak disenangi, atau sesaat yang dibuang yang berasal dari kegiatan manusia dan tidak terjadi sendirinya

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

Jenis – Jenis Sampah

Jenis-jenis sampah jenis sampah yang ada di sekitar kita cukup beraneka ragam, ada yang berupa sampah rumah tangga, sampah industri, sampah pasar, sampah rumah sakit, sampah pertanian, sampah perkebunan, sampah peternakan, sampah institusi/kantor/sekolah, dan sebagainya.

Sampah padat dapat dibagi beberapa kategori, seperti berikut :

1 Berdasarkan zat kimia yang terkandung di dalamnya.

a. Organik

Sampah yang dihasilkan dari bahan-bahan hayati yang dapat didegradasi oleh mikroba atau bersifat biodegradable. Sampah ini dengan mudah dapat diuraikan melalui proses alami. Sampah rumah tangga sebagian besar merupakan bahan organik. Termasuk sampah organik, misalnya sampah dari dapur, sisa-sisa makanan, pembungkus (selain kertas, karet dan plastik), tepung, sayuran, kulit buah, daun dan ranting. Selain itu, pasar tradisional juga banyak menyumbangkan sampah organik seperti sampah sayuran, buah-buahan dan lain-lain.


b. Anorganik

Sampah yang dihasilkan dari bahan-bahan non hayati, baik berupa produk sintetik maupun hasil proses teknologi pengolahan bahan tambang. Sampah anorganik dibedakan menjadi : sampah logam dan produk-produk olahannya, sampah plastik, sampah kertas, sampah kaca dan keramik, sampah detergen. Sebagian besar anorganik tidak dapat diurai oleh alam/ mikroorganisme secara keseluruhan (unbiodegradable). Sementara, sebagian lainnya hanya dapat diuraikan dalam waktu yang lama. Sampah jenis ini pada tingkat rumah tangga misalnya botol plastik, botol gelas, tas plastik, dan kaleng, (Gelbert dkk, 1996).

2 Berdasarkan dapat atau tidaknya dibakar

a. Mudah terbakar, misalnya ; kertas plastik, daun kering, dan kayu


b. Tidak mudah terbakar, misalnya ; kaleng, besi, dan gelas

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

- 3 Berdasarkan dapat atau tidaknya membusuk
 - a. Mudah membusuk, misalnya ; sisa makanan, dan potongan daging
 - b. Sulit membusuk, misalnya ; plastik, karet, dan kaleng
- 4 Berdasarkan ciri atau karakteristik sampah
 - a. *Garbage*, terdiri dari zat – zat yang mudah membusuk dan dapat terurai dengan cepat, khususnya cuaca panas. Proses pembusukan sering kali menimbulkan bau busuk. Sampah jenis ini ditemukan ditempat pemukiman, rumah makan, rumah sakit, pasar dan sebagainya.
 - b. *Rubbish*, terbagi mejadi dua :

Rubbish mudah terbakar terdiri atas zat –zat organik, misalnya kertas, kayu, karet dan daun kering.
 - c. *Ashes*, semua sisa pembakaran dari industri
 - d. *Street sweeping*, sampah dari jalan atau trotoar akibat aktivitas mesin atau manusia
 - e. *Dead animal*, bingkai binatang besar (anjing, kucing, dan binatang lainnya) yang mati akibat kecelakaan atau secara alami.
 - f. *House hold refuse*, atau sampah campuran (misalnya, *garbage*, *ashes*, *rubbish*) yang berasal dari perumahan
 - g. *Abandoned vehicle*, berasal dari bangkai kendaraan
 - h. *Demolision waste*, berasal dari hasil sisa – sisa bangunan gedung

Controuction waste, berasal dari hasil sisa – sisa pembangunan gedung seperti tanah, kayu dan batu.
 - i. Sampah industri, berasal dari pertanian, perkebunan dan industri
 - j. *Santage solid*, terdiri dari atas benda – benda solid atau kasar yang biasanya berupa zat organik, pada pintu masuk pusat pengolahan limbah cair
 - k. Sampah khusus atau sampah yang memerlukan penanganan khusus seperti kaleng atau zat radioaktif.

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

Faktor – faktor yang mempengaruhi jumlah sampah

Berikut beberapa faktor yang dapat mempengaruhi jumlah sampah :

1. Jumlah Penduduk

Jumlah penduduk bergantung pada aktivitas dan kepadatan penduduk. Semakin padat penduduk, sampah semakin menumpuk karena tempat atau ruang untuk menampung sampah kurang.

2. Sistem Pengumpulan atau Pembuangan Sampah yang dipakai

Pengumpulan sampah dengan menggunakan gerobak lebih lambat dibandingkan dengan truk.

3. Pengambilan bahan – bahan yang ada pada sampah untuk dipakai kembali

Metode ini dilakukan karena bahan tersebut masih memiliki nilai ekonomi bagi golongan tertentu. Frekuensi pengambilan dipengaruhi keadaan , jika harga tinggi, sampah tertinggal sedikit.

4. Faktor Geografis

Lokasi tempat pembuangan apakah didaerah pegunungan, lembah, pantai, atau daratan rendah.

5. Faktor Waktu

Bergantung pada faktor harian, mingguan, bulanan atau tahunan. Jumlah sampah per hari bervariasi menurut waktu.


6. Faktor Sosial Ekonomi dan Budaya

Contoh adat istiadat dan taraf hidup dan mental masyarakat.

7. Pada musim hujan, sampah mungkin akan bersangkut pada selokan, pintu air, atau penyaringan air limbah.

8. Kebiasaan masyarakat

Contoh, jika seseorang suka mengonsumsi satu jenis makanan atau minuman, sampah makana itu akan meningkat.

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

9. Kemajuan teknologi

Akibat kemajuan teknologi, jumlah sampah dapat meningkat. Contoh, plastik, kardus, rongsokan, AC, TV, Kulkas dan sebagainya.

10. Jenis sampah

Makin maju tingkat kebudayaan suatu masyarakat, semakin kompleks pula macam dan jenis sampahnya.

Sumber Sampah

Di dalam kehidupan manusia, sebagian besar jumlah sampah berasal dari beberapa aktivitas, di bawah ini sumber sampah dapat digolongkan dalam beberapa kategori, yaitu :

1. Sampah dari Pemukiman / Rumah Tangga

Umumnya sampah rumah tangga berupa sisa pengolahan makanan, perlengkapan rumah tangga bekas, kertas, kardus, gelas, kain, sampah kebun/halaman, dan lain-lain.

2. Sampah dari Pertanian dan Perkebunan


Sampah dari kegiatan pertanian tergolong bahan organik, seperti jerami dan sejenisnya. Sebagian besar sampah yang dihasilkan selama musim panen dibakar atau dimanfaatkan untuk pupuk. Untuk sampah bahan kimia seperti pestisida dan pupuk buatan perlu perlakuan khusus agar tidak mencemari lingkungan. Sampah pertanian lainnya adalah lembaran plastik penutup tempat tumbuh-tumbuhan yang berfungsi untuk mengurangi penguapan dan penghambat pertumbuhan gulma, namun plastik ini bisa didaur ulang.

3. Sampah dari Sisa Bangunan dan Konstruksi Gedung

Sampah yang berasal dari kegiatan pembangunan dan pemugaran gedung ini bisa berupa bahan organik maupun anorganik. Sampah Organik, misalnya: kayu, bambu, triplek. Sampah Anorganik, misalnya: semen, pasir, spesi, batu bata, ubin, besi dan baja, kaca, dan kaleng.

4. Sampah dari Perdagangan dan Perkantoran

Sampah yang berasal dari daerah perdagangan seperti: toko, pasar tradisional, warung, pasar swalayan ini terdiri dari kardus, pembungkus, kertas, dan bahan organik termasuk

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

sampah makanan dan restoran. Sampah yang berasal dari lembaga pendidikan, kantor pemerintah dan swasta biasanya terdiri dari kertas, alat tulis-menulis (bolpoint, pensil, spidol, dll), toner foto copy, pita printer, kotak tinta printer, baterai, bahan kimia dari laboratorium, pita mesin ketik, klise film, komputer rusak, dan lain-lain. Baterai bekas dan limbah bahan kimia harus dikumpulkan secara terpisah dan harus memperoleh perlakuan khusus karena berbahaya dan beracun.

5. Sampah dari Industri

Sampah ini berasal dari seluruh rangkaian proses produksi (bahan-bahan kimia serpihan/potongan bahan), perlakuan dan pengemasan produk (kertas, kayu, plastik, kain/lap yang jenuh dengan pelarut untuk pembersihan). Sampah industri berupa bahan kimia yang seringkali beracun memerlukan perlakuan khusus sebelum dibuang. Industriitumacam-macam, ada yang industry beratmaupun yang ringan, contohnya :


- a. Pertambangan
- b. Sumber-sumberalammisalnyasumberenergi.
- c. Pabrik.
- d. Perusahaan kayu.
- e. Perusahaan kimia.
- f. Perusahaan logam.
- g. Tempat pengolahan air kotor.

6. Sampah Alam

Sampah yang diproduksi di kehidupan liar diintegrasikan melalui proses daur ulang alami, seperti halnya daun-daun kering di hutan yang terurai menjadi tanah. Di luar kehidupan liar, sampah-sampah ini dapat menjadi masalah, misalnya daun-daun kering di lingkungan pemukiman.

7. Sampah Manusia

Sampah manusia (Inggris: human waste) adalah istilah yang biasa digunakan terhadap hasil-hasil pencernaan manusia, seperti feses dan urin. Sampah manusia dapat menjadi bahaya serius bagi kesehatan karena dapat digunakan sebagai vektor (sarana

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

perkembangan) penyakit yang disebabkan virus dan bakteri. Salah satu perkembangan utama pada dialektika manusia adalah pengurangan penularan penyakit melalui sampah manusia dengan cara hidup yang higienis dan sanitasi. Termasuk didalamnya adalah perkembangan teori penyaluran pipa (plumbing). Sampah manusia dapat dikurangi dan dipakai ulang misalnya melalui sistem urinoir tanpa air.

8. Sampah Konsumsi

Sampah konsumsi merupakan sampah yang dihasilkan oleh (manusia) pengguna barang, dengan kata lain adalah sampah-sampah yang dibuang ke tempat sampah. Ini adalah sampah yang umum dipikirkan manusia. Meskipun demikian, jumlah sampah kategori ini pun masih jauh lebih kecil dibandingkan sampah-sampah yang dihasilkan dari proses pertambangan dan industri.

9. Sampah Nuklir


Sampah nuklir merupakan hasil dari fusi nuklir dan fisi nuklir yang menghasilkan uranium dan thorium yang sangat berbahaya bagi lingkungan hidup dan juga manusia. Oleh karena itu sampah nuklir disimpan ditempat-tempat yang tidak berpotensi tinggi untuk melakukan aktivitas tempat-tempat yang dituju biasanya bekas tambang garam atau dasar laut (walau jarang namun kadang masih dilakukan).

Pengelolaan Sampah Padat

Ada beberapa tahapan dalam pengolahan sampah padat yang baik, diantaranya, tahap pengumpulan dan penyimpanan di tempat sumber, tahap pengangkutan dan tahap pemusnahan seperti berikut :

1. Tahap pengumpulan dan penyimpanan di tempat sumber

Sampah disimpan pada tempat sementara, yaitu tempat sampah dikantor, rumah tangga, hotel, restoran dll. Sebaiknya sampah basah dan sampah kering dikumpulkan dalam tempat yang berbeda untuk memudahkan pemusnahannya. Syarat-syarat tempat penampung sementara sebagai berikut :

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	8 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

- Konstruksi harus kuat, tidak mudah bocor.
- Mempunyai tutup dan mudah dibuka tanpa mengotori tangan.
- Ukuran sesuai sehingga mudah diangkut oleh satu orang.

Dari penyimpanan ini kemudian dikumpulkan lalu dimasukkan ke dalam Dipo (rumah sampah). Dipo ini dapat dikelola oleh pemerintah, berupa bak besar untuk menampung sampah rumah tangga. Syarat-syarat Rumah sampah/Dipo sebagai berikut :

- Dibangun diatas permukaan tanah setinggi kendaraan pengangkut sampah.
- Mempunyai dua pintu, pintu masuk dan pintu untuk mengambil sampah.
- Mempunyai lubang ventilasi yang tertutup kawat halus untuk mencegah lalat dan binatang lain masuk ke dalam dipo,
- Ada kran air untuk membersihkan.
- Tidak menjadi tempat tinggal/sarang lalat, tikus.
- Mudah dicapai oleh masyarakat.

Cara pengumpulan sampah di dipo ada dua macam :

- Sistem duet : tempat sampah kering dan tempat sampah basah.
- Sistem trio : tempat sampah basah, sampah kering dan tidak mudah terbakar

2. Tahap pengangkutan


Setelah dari Dipo sampah diangkut dengan mobil ke tempat pembuangan akhir atau pemusnahan sampah.

3. Tahap Pemusnahan

Ada beberapa cara pemusnahan sampah yang dapat dilakukan oleh institusi atau individu dan penggunaan teknologi pemanfaatan sampah antara lain :

- *Sanitary land-fill*

Sanitary land-fill adalah sistem terbaik yaitu pemusnahan sampah dengan jalan menimbun sampah dengan tanah yang dilakukan lapis demi lapis. Dengan demikian sampah tidak berada di alam terbuka, sehingga tidak menimbulkan bau atau menjadi

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	9 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

sarang binatang pengerat. *Sanitary land-fill* yang baik harus memenuhi persyaratan berikut :

- Tersedia tempat yang luas
- Tersedia tanah untuk menimbunnya
- Tersedia alat yang besar

Lokasi *Sanitary land-fill* yang lama dan sudah tidak dipakai lagi dapat dimanfaatkan sebagai tempat pemukiman, perkantoran, dan sebagainya.

- *Incineratorion*

Incineratorion atau insinerasi merupakan suatu metode pemusnahan sampah dengan cara membakar sampah secara besaran – besaran dengan menggunakan fasilitas pabrik. Manfaat sistem ini, antara lain :

- Volume sampah dapat diperkecil sampai sepertiganya
- Tidak memerlukan ruang yang luas
- Panas yang dihasilkan dapat dipakai sebagai sumber uap
- Pengelolaan dapat dilakukan secara berpusat dengan jadwal jam kerja yang dapat diatur sesuai dengan kebutuhan.


Adapun kerugian yang ditimbulkan akibat penerapan metode ini :

- Biaya besar
- Lokalisasi pembuangan pabrik sukar didapat karena keberatan penduduk

- *Composting*

Pemusnahan sampah antara lain dengan jalan memanfaatkan proses dekomposisi sampah organik oleh kuman-kuman pembusuk dan pada kondisi tertentu akan menghasilkan bahan berupa kompos atau pupuk.

- Tahap – tahapan pembuatan kompos
 - Pemisahan benda-benda yang tidak dapat dipakai sebagai pupuk seperti gelas, kaleng, besi dan lainnya, sampah dihancurkan menjadi partikel-partikel yang

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	10 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

lebih kecil dan tidak boleh lebih kecil dari 5 cm. kemudian dilakukan pencampuran dengan karbon dan nitrogen

- dengan komposisi paling baik antara C : N = 1 : 30. Sampah ditempatkan dalam galian tanah yang tidak begitu dalam dan dibiarkan terbuka sehingga terjadi proses aerobik. Agar pupuk terbentuk sempurna, sampah perlu dibolak-balik 4-5 kali selama 15-21 hari, baru kemudian akan menjadi pupuk. Yang penting diperhatikan jangan sampai ada binatang pengerat atau insekta yang lain bersarang.

- *Hot feeding*

Pemberian sejenis garbage kepada hewan ternak (babi), sampah harus diolah lebih dulu, dimasak atau direbus untuk mencegah terjadinya penularan penyakit cacing dan trichinosis.

- *Discharge to sewers*

Sampah dihancurkan sampai halus sebelum dimasukkan ke dalam sistem pembuangan air limbah dengan syarat sistem pembuangan air limbah harus baik.

- *Dumping*


Dibuang atau diletakkan begitu saja di tanah lapangan, jurang dan tempat sampah.

- *Individual incineration*

Pembakaran sampah secara perorangan oleh masyarakat terutama di daerah pedesaan.

- *Recycling*

Pengolahan kembali bagian-bagian dari sampah yang masih dapat dipakai atau daur ulang, seperti plastik, gelas, kaleng, besi dan lainnya. Paling mudah adalah mendaur ulang sampah organik di rumah anda, menggunakan bekas botol plastik air minum atau apapun sebagai pot tanaman, sampai mendaur ulang kertas bekas untuk menjadi kertas kembali. Daur ulang secara besar-besaran belum menjadi kebiasaan di Indonesia. Tempat sampah yang membedakan antara organik dan non-organik saja tidak jalan. Malah akhirnya lebih banyak gerilyawan lingkungan yang melakukan

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	11 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

daur ulang secara kreatif dan menularkannya pada banyak orang dibandingkan pemerintah.

Contoh kegiatan *recycle* sehari-hari:

1. Memilih produk dan kemasan yang dapat didaur ulang dan mudah terurai.
2. Mengolah sampah kertas menjadi kertas atau karton kembali.
3. Melakukan pengolahan sampah organik menjadi kompos.
4. Lakukan pengolahan sampah non organik menjadi barang yang bermanfaat dan bahkan memiliki nilai jual.

- *Reduction*


Menghancurkan sampah organik atau garbage menjadi bertuk yang lebih kecil, diolah sedemikian rupa sehingga menghasilkan bahan lemak. Reduce juga berarti mengurangi belanja barang-barang yang anda tidak “terlalu” butuhkan seperti baju baru, aksesoris tambahan atau apa pun yang intinya adalah pengurangan kebutuhan. Kurangi juga penggunaan kertas tissue dengan sapu tangan, kurangi penggunaan kertas di kantor dengan print preview sebelum mencetak agar tidak salah, baca koran online, dan lainnya. Contoh kegiatan reduce sehari-hari:

1. Memilih produk dengan kemasan yang dapat didaur ulang.
2. Hindari memakai dan membeli produk yang menghasilkan sampah dalam jumlah besar.
3. Menggunakan produk yang dapat diisi ulang (refill). Misalnya alat tulis yang bisa diisi ulang kembali).
4. Mengurangi penggunaan bahan sekali pakai.
5. Menggunakan email (surat elektronik) untuk berkirim surat

- *Salvaging*

Pemanfaatan sampah yang dapat dipakai kembali misalnya kertas bekas. Bahayanya dapat menularkan penyakit.

- *Reuse*

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	12 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

Reuse sendiri berarti pemakaian kembali seperti contohnya memberikan baju-baju bekas anda ke yatim piatu. Tapi yang paling dekat adalah memberikan baju yang kekecilan pada adik atau saudara anda, selain itu baju-baju bayi yang hanya beberapa bulan dipakai masih bagus dan bisa diberikan pada saudara yang membutuhkan.

Contoh kegiatan *reuse* sehari-hari:


1. Memilih wadah, kantong atau benda yang dapat digunakan beberapa kali atau berulang-ulang. Misalnya, menggunakan sapu tangan dari pada menggunakan tisu, menggunakan tas belanja dari kain dari pada menggunakan kantong plastik
2. Menggunakan alat-alat penyimpan elektronik yang dapat dihapus dan ditulis kembali.
3. Menggunakan sisi kertas yang masih kosong untuk menulis.

Menurut Gelbert dkk (1996) ada tiga dampak sampah terhadap manusia dan lingkungan yaitu:

a. Dampak terhadap kesehatan

Lokasi dan pengelolaan sampah yang kurang memadai (pembuangan sampah yang tidak terkontrol) merupakan tempat yang cocok bagi beberapa organisme dan menarik bagi berbagai binatang seperti, lalat dan anjing yang dapat menjangkitkan penyakit. Potensi bahaya kesehatan yang dapat ditimbulkan adalah sebagai berikut :

- Penyakit diare, kolera, tifus menyebar dengan cepat karena virus yang berasal dari sampah dengan pengelolaan tidak tepat dapat bercampur air minum. Penyakit demam berdarah (*haemorrhagic fever*) dapat juga meningkat dengan cepat di daerah yang pengelolaan sampahnya kurang memadai.
- Penyakit jamur dapat juga menyebar (misalnya jamur kulit).
- Penyakit yang dapat menyebar melalui rantai makanan. Salahsatu contohnya adalah suatu penyakit yang dijangkitkan oleh cacing pita(*taenia*). Cacing ini sebelumnya masuk kedalam pencernaan binatang ternak melalui makanannya yang berupa sisa makanan/sampah.

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	13 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016


b. Dampak terhadap lingkungan

Cairan rembesan sampah yang masuk kedalam drainase atau sungai akan mencemari air. Berbagai organisme termasuk ikan dapat mati sehingga beberapa spesies akan lenyap, hal ini mengakibatkan berubahnya ekosistem perairan biologis. Penguraian sampah yang dibuang kedalam air akan menghasilkan asam organik dan gas cair organik, seperti metana. Selain berbau kurang sedap, gas ini pada konsentrasi tinggi dapat meledak.

c. Dampak terhadap keadaan ekonomi dan sosial

Dampak-dampak tersebut adalah sebagai berikut :

- Pengelolaan sampah yang tidak memadai menyebabkan rendahnya tingkat kesehatan masyarakat. Hal penting disini adalah meningkatnya pembiayaan (untuk mengobati kerumah sakit).
- Infrastruktur lain dapat juga dipengaruhi oleh pengelolaan sampah yang tidak memadai, seperti tingginya biaya yang diperlukan untuk pengolahan air. Jika sarana penampungan sampah kurang atau tidak efisien, orang akan cenderung membuang sampahnya di jalan. Hal ini mengakibatkan jalan perlu lebih sering dibersihkan dan diperbaiki.

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	14 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

Pengertian Air Bersih

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1405/menkes/sk/xi/2002 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Perkantoran dan industri terdapat pengertian mengenai Air Bersih yaitu air yang dipergunakan untuk keperluan sehari-hari dan kualitasnya memenuhi persyaratan kesehatan air bersih sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku dan dapat diminum apabila dimasak.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2005 Tentang Pengembangan Sistem Penyediaan Air Minum, didapat beberapa pengertian mengenai :

Air baku untuk air minum rumah tangga, yang selanjutnya disebut air baku adalah air yang dapat berasal dari sumber air permukaan, cekungan air tanah dan/atau air hujan yang memenuhi baku mutu tertentu sebagai air baku untuk air minum.


Air minum adalah air minum rumah tangga yang melalui proses pengolahan atau tanpa proses pengolahan yang memenuhi syarat kesehatan dan dapat langsung diminum.

Air limbah adalah air buangan yang berasal dari rumah tangga termasuk tinja manusia dari lingkungan permukiman.

Penyediaan air minum adalah kegiatan menyediakan air minum untuk memenuhi kebutuhan masyarakat agar mendapatkan kehidupan yang sehat, bersih, dan produktif.

Sistem Penyediaan Air Minum yang selanjutnya disebut SPAM merupakan satu kesatuan sistem fisik (teknik) dan non fisik dari prasarana dan sarana air minum.

Pengembangan SPAM adalah kegiatan yang bertujuan membangun, memperluas dan/atau meningkatkan sistem fisik (teknik) dan non fisik (kelembagaan, manajemen, keuangan, peran masyarakat, dan hukum) dalam kesatuan yang utuh untuk melaksanakan penyediaan air minum kepada masyarakat menuju keadaan yang lebih baik.

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	15 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

Penyelenggaraan pengembangan SPAM adalah kegiatan merencanakan, melaksanakan konstruksi, mengelola, memelihara, merehabilitasi, memantau, dan/atau mengevaluasi sistem fisik (teknik) dan non fisik penyediaan air minum.

Penyelenggara pengembangan SPAM yang selanjutnya disebut Penyelenggara adalah badan usaha milik negara/badan usaha milik daerah, koperasi, badan usaha swasta, dan/atau kelompok masyarakat yang melakukan penyelenggaraan pengembangan sistem penyediaan air minum.


Sumber Air Bersih

Berdasarkan petunjuk Program Pembangunan Prasarana Kota Terpadu perihal Pedoman Perencanaan dan Desain Teknis Sektor Air Bersih, disebutkan bahwa sumber air baku yang perlu diolah terlebih dahulu adalah:

1. Mata air, Yaitu sumber air yang berada di atas permukaan tanah. Debitnya sulit untuk diduga, kecuali jika dilakukan penelitian dalam jangka beberapa lama.
2. Sumur dangkal (shallow wells), Yaitu sumber air hasil penggalian ataupun pengeboran yang kedalamannya kurang dari 40 meter.
3. Sumur dalam (deep wells), Yaitu sumber air hasil penggalian ataupun pengeboran yang kedalamannya lebih dari 40 meter.
4. Sungai, Yaitu saluran pengaliran air yang terbentuk mulai dari hulu di daerah pegunungan/tinggi sampai bermuara di laut/danau. Secara umum air baku yang didapat dari sungai harus diolah terlebih dahulu, karena kemungkinan untuk tercemar polutan sangat besar.
5. Danau dan Penampung Air (lake and reservoir), Yaitu unit penampung air dalam jumlah tertentu yang airnya berasal dari aliran sungai maupun tampungan dari air hujan.

Sumber-sumber air yang ada dapat dimanfaatkan untuk keperluan air minum adalah (Budi D. Sinulingga, Pembangunan Kota Tinjauan Regional dan Lokal, 1999):

1. Air hujan. Biasanya sebelum jatuh ke permukaan bumi akan mengalami pencemaran sehingga tidak memenuhi syarat apabila langsung diminum.

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	16 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

2. Air permukaan tanah (surface water). Yaitu rawa, sungai, danau yang tidak dapat diminum sebelum melalui pengolahan karena mudah tercemar.
3. Air dalam tanah (ground water). Yang terdiri dari air sumur dangkal dan air sumur dalam. Air sumur dangkal dianggap belum memenuhi syarat untuk diminum karena mudah tercemar. Sumber air tanah ini dapat dengan mudah dijumpai seperti yang terdapat pada sumur gali penduduk, sebagai hasil budidaya manusia. Keterdapatannya sumber air tanah ini sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti topografi, batuan, dan curah hujan yang jatuh di permukaan tanah. Kedudukan muka air tanah mengikuti bentuk topografi, muka air tanah akan dalam di daerah yang bertopografi tinggi dan dangkal di daerah yang bertopografi rendah.

Di lain pihak sumur dalam yang sudah mengalami perjalanan panjang adalah air yang jauh lebih murni, dan pada umumnya dapat langsung diminum, namun memerlukan pemeriksaan laboratorium untuk memastikan kualitasnya. Keburukan dari pemakaian sumur dalam ini adalah apabila diambil terlalu banyak akan menimbulkan intrusi air asin dan air laut yang membuat sumber air jadi asin, biasanya daerah-daerah sekitar pantai.


Mata air (spring water). Sumber air untuk penyediaan air minum berdasarkan kualitasnya dapat dibedakan atas:

- A. Sumber yang bebas dari pengotoran (pollution).
- B. Sumber yang mengalami pemurnian alamiah (natural purification).
- C. Sumber yang mendapatkan proteksi dengan pengolahan buatan (artificial treatment)

Standar Kualitas Air Baku

Air bersifat universal dalam pengertian bahwa air mampu melarutkan zat-zat yang alamiah dan buatan manusia. Untuk menggarap air alam, meningkatkan mutunya sesuai tujuan, pertama kali harus diketahui dahulu kotoran dan kontaminan yang terlarut di dalamnya. Pada umumnya kadar kotoran tersebut tidak begitu besar.

Dengan berlakunya baku mutu air untuk badan air, air limbah dan air bersih, maka dapat dilakukan penilaian kualitas air untuk berbagai kebutuhan. Di Indonesia ketentuan mengenai standar kualitas air bersih mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan berdasarkan Peraturan

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	17 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

Pemerintah No. 416 tahun 1990 tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air Bersih. Berdasarkan SK Menteri Kesehatan 1990 Kriteria penentuan standar baku mutu air dibagi dalam tiga bagian yaitu:

- Persyaratan kualitas air untuk air minum.
- Persyaratan kualitas air untuk air bersih.
- Persyaratan kualitas air untuk limbah cair bagi kegiatan yang telah beroperasi.

Mengingat betapa pentingnya air bersih untuk kebutuhan manusia, maka kualitas air tersebut harus memenuhi persyaratan, yaitu:


Syarat fisik, antara lain:

- Air harus bersih dan tidak keruh.
- Tidak berwarna
- Tidak berasa
- Tidak berbau
- Suhu antara 10°-25° C (sejuk)

Syarat kimiawi, antara lain:

Air yang berkualitas baik harus memenuhi syarat kimia sebagai berikut : (Sutrisno, 2006)

- a. Derajat keasaman atau pH: Derajat keasaman merupakan faktor yang penting, karena pH mempengaruhi pertumbuhan makro di dalam air. Pada air minum dan air bersih, bila pH lebih kecil dari 6,5 atau lebih dari 9,2 akan menyebabkan korositas dan dapat menyebabkan keracunan. Adapun besar pH yang disyaratkan oleh Permenkes RI No.416/Menkes/Per/IX/1990 untuk air minum adalah 6,5 – 8,5 sedangkan untuk air bersih 6,5 – 9,0.
- b. Tidak terdapat zat penyebab gangguan fisiologis: Di dalam air tidak boleh terdapat zat-zat yang dapat menimbulkan gangguan fisiologis seperti :
 - Clorida (Cl) untuk air minum 250 mg/l dan untuk air bersih 600 mg/l.
 - Sulfat (SO₄) 400 mg/l untuk air minum dan air bersih.

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	18 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

- c. Tidak terdapat zat penyebab gangguan teknis: Di dalam air tidak boleh terdapat zat yang menyebabkan gangguan teknis seperti :
- Besi (Fe), yang syarat maksimumnya 0,03 mg/l untuk air minum dan 1,0 untuk air bersih.
 - Mangan (Mn), yang syarat maksimumnya 0,015 mg/l untuk air minum dan 0,5 mg/l untuk air bersih.

Syarat bakteriologi, antara lain:

Menurut Permenkes No.416/Menkes/Per/IX/1990, persyaratan bakteriologis di dalam air adalah sebagai berikut :

1. Coliform tinja total coliform pada 100 ml air minum adalah 0.
2. Jumlah total coliform per 100 ml air bersih pada jaringan perpipaan adalah 10, sedangkan untuk non perpipaan adalah 50.
3. Tidak mengandung bakteri pathogen misalnya Vibrio cholera, Salmonella thypi dan lain-lain.
4. Tidak mengandung bakteri non pathogen seperti Acyotomicetes, Phytoplankton, Coliform, dan lain-lain.


Pada umumnya kualitas air baku akan menentukan besar kecilnya investasi instalasi penjernihan air dan biaya operasi serta pemeliharaannya. Sehingga semakin jelek kualitas air semakin berat beban masyarakat untuk membayar harga jual air bersih.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 173/Men.Kes/Per/VII/1977, penyediaan air harus memenuhi kuantitas dan kualitas, yaitu:

- Aman dan higienis.
- Baik dan layak minum.
- Tersedia dalam jumlah yang cukup.
- Harganya relatif murah atau terjangkau oleh sebagian besar masyarakat.

Mengenai parameter kualitas air baku, Depkes RI telah menerbitkan standar kualitas air bersih tahun 1977 (Ryadi Slamet, 1984:122). Dalam peraturan tersebut standar air bersih dapat dibedakan menjadi tiga kategori (Menkes No. 173/per/VII tanggal 3 Agustus 1977):

Kelas A : Air yang dipergunakan sebagai air baku untuk keperluan air minum.

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	19 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

Kelas B : Air yang dipergunakan untuk mandi umum, pertanian dan air yang terlebih dahulu dimasak.

Kelas C : Air yang dipergunakan untuk perikanan darat.

Proyeksi Kebutuhan Air Bersih


Semakin padat jumlah penduduk dan semakin tinggi tingkat kegiatan akan menyebabkan semakin besarnya tingkat kebutuhan air. Variabel yang menentukan besaran kebutuhan akan air bersih antara lain adalah sebagai berikut:

- Jumlah penduduk
- Jenis kegiatan
- Standar konsumsi air untuk individu
- Jumlah sambungan

Target pelayanan dapat merupakan potensi pasar atau mengacu pada kebijaksanaan nasional. Asumsi-asumsi lain yang digunakan mengikuti kecenderungan data yang ada di lapangan serta kriteria dan standar yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang, yaitu seperti:

- Cakupan pelayanan
- Jumlah pemakai untuk setiap jenis sambungan
- Jenis sambungan
- Tingkat kebutuhan konsumsi air
- Perbandingan SR/HU
- Kebutuhan Domestik dan Non Domestik
- Angka kebocoran
- Penanggulangan kebakaran

Perencanaan pengadaan sarana prasarana air bersih dilakukan dengan memperhitungkan jumlah kebutuhan air yang diperlukan bagi daerah perencanaan. Proyeksi kebutuhan air dihitung dengan menggunakan data proyeksi jumlah penduduk, standar kebutuhan air bersih, cakupan pelayanan, koefisien kehilangan air, dan faktor puncak yang diperhitungkan untuk keamanan hitungan perencanaan.

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	20 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

Satuan Kebutuhan Air Bersih

Kebutuhan air terbagi atas kebutuhan untuk:

- Rumah Tangga
- Non Rumah Tangga

Pemerintah Indonesia telah menyusun program pelayanan air bersih sesuai dengan kategori daerah yang dikelompokkan berdasarkan jumlah penduduk.


Tabel I. Tingkat Pemakaian Air Rumah Tangga Sesuai Kategori Kota

No	Kategori Kota	Jumlah Penduduk	Sistem Tingkat Pemakaian Air	
1	Kota Metropolitan	> 1.000.000	Non Standar	190
2	Kota Besar	500.000 – 1.000.000	Non Standar	170
3	Kota Sedang	100.000 – 500.000	Non Standar	150
4	Kota Kecil	20.000 – 100.000	Standar BNA	130
5	Kota Kecamatan	< 20.000	Standar IKK	100
6	Kota Pusat Pertumbuhan	< 3.000	Standar DPP	30

Sumber : SK-SNI Air Bersih

Tabel II. Tingkat Pemakaian Air Non Rumah Tangga

No	Non Rumah Tangga (fasilitas)	Tingkat Pemakaian Air
1	Sekolah	10 liter/hari
2	Rumah Sakit	200 liter/hari
3	Puskesmas	(0,5 – 1) m ³ /unit/hari
4	Peribadatan	(0,5 – 2) m ³ /unit/hari
5	Kantor	(1 – 2) m ³ /unit/hari
6	Toko	(1 – 2) m ³ /unit/hari
7	Rumah Makan	1 m ³ /unit/hari

	FORMULIR	Kode Dok.	HO-002
	HAND OUT	Status Revisi	00
		Halaman	21 dari 21
		Tanggal Terbit	Juli 2016

8	Hotel/Losmen	(100 – 150) m ³ /unit/hari
9	Pasar	(6 – 12) m ³ /unit/hari
10	Industri	(0,5 – 2) m ³ /unit/hari
11	Pelabuhan/Terminal	(10 – 20) m ³ /unit/hari
12	SPBU	(5 – 20) m ³ /unit/hari
13	Pertamanan	25 3/unit/hari

Sumber : SK-SNI Air Bersih

DAFTAR PUSTAKA

Dr. Budiman Chandra, *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, Jakarta : EGC, 2006

<http://hasnaknr.blogspot.co.id/2012/12/sumber-sumber-sampah-dan-pengaruhnya.html>

www.unicef.org/indonesia/id/A8_-_B_Ringkasan_Kajian_Air_Bersih.pdf

SAMPAH



PENGERTIAN SAMPAH
 didalam UU No 18 Tahun 2008 tentang Pengelolaan Sampah,

sisa kegiatan sehari hari manusia atau proses alam yang berbentuk padat atau semi padat berupa zat organik atau anorganik bersifat dapat terurai atau tidak dapat terurai yang dianggap sudah tidak berguna lagi dan dibuang kelingkungan.

JENIS – JENIS SAMPAH

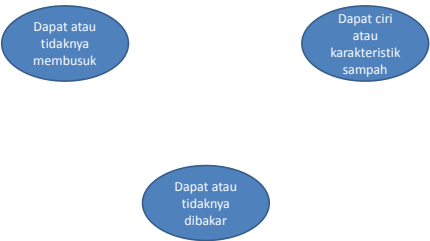
Zat Kimia

Aneka jenis sampah An-Organik

Kering (mengandung biji) Kering (tidak mengandung biji) Plastik Sederhana Plastik Sederhana Plastik Sederhana

Organik

JENIS – JENIS SAMPAH



FAKTOR – FAKTOR YANG MEMPENGARUHI JUMLAH SAMPAH

Jumlah Penduduk

Pengambilan bahan – bahan yang ada pada sampah untuk dipakai kembali

Faktor Geografis

Faktor Waktu

Sistem Pengumpulan atau Pembuangan Sampah yang dipakai

Faktor Sosial Ekonomi dan Budaya

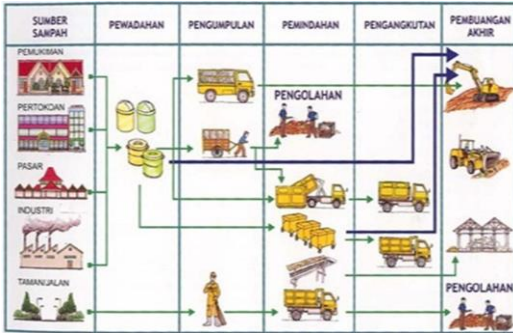
Kebiasaan Masyarakat

Faktor Cuaca

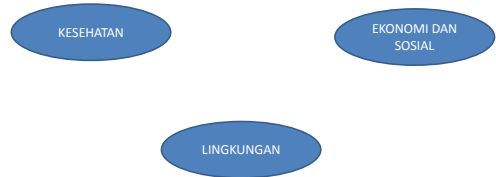
Kemajuan Teknologi

SUMBER SAMPAH

PENGELOLAAN SAMPAH



Dampak sampah terhadap manusia dan lingkungan yaitu:



AIR BERSIH

SUMBER AIR BERSIH

STANDAR KUALITAS AIR BERSIH

Syarat Fisik

Air harus bersih dan tidak keruh.
Tidak berwarna
Tidak berbau
Tidak berbau
Suhu antara 10^o-25^o C (sejuk)

Syarat Kimiawi

Besar pH yang disyaratkan oleh Permenkes RI No. 416 / Menkes / Per /IX/1990 untuk air minum adalah 6,5 – 8,5 sedangkan untuk air bersih 6,5 – 9,0.
Clorida (Cl) untuk air minum 250 mg/l dan untuk air bersih 600 mg/l.
Sulfat (SO4) 400 mg/l untuk air minum dan air bersih.
Besi (Fe), yang syarat maksimumnya 0,03 mg/l untuk air minum dan 1,0 untuk air bersih.
Mangan (Mn), yang syarat maksimumnya 0,015 mg/l untuk air minum dan 0,5 mg/l untuk air bersih.

Syarat Bakteriologi

Coliform tinja total coliform pada 100 ml air minum adalah 0.
Jumlah total coliform per 100 ml air bersih pada jaringan perpipaan adalah 10, sedangkan untuk non perpipaan adalah 50.
Tidak mengandung bakteri patogen misalnya Vibro cholera, Salmonella thypi dan lain-lain.
Tidak mengandung bakteri non patogen seperti Acyotomicetes, Phytoplankton, Coliform, dan lain-lain.

Tabel I. Tingkat Pemakaian Air Rumah Tangga Sesuai Kategori Kota

No	Kategori Kota	Jumlah Penduduk	Sistem	Tingkat Pemakaian Air
1	Kota Metropolitan	> 1.000.000	Non Standar	190
2	Kota Besar	500.000 – 1.000.000	Non Standar	170
3	Kota Sedang	100.000 – 500.000	Non Standar	150
4	Kota Kecil	20.000 – 100.000	Standar SNA	130
5	Kota Kecamatan	< 20.000	Standar IKK	100
6	Kota Pusat Pertumbuhan	< 3.000	Standar DPP	30

Sumber : SK-SNI Air Bersih

Tabel II. Tingkat Pemakaian Air Non Rumah Tangga

No	Non Rumah Tangga (fasilitas)	Tingkat Pemakaian Air
1	Sekolah	10 liter/hari
2	Rumah Sakit	200 liter/hari
3	Puskesmas	(0,5 – 1) m ³ /unit/hari
4	Peribadatan	(0,5 – 2) m ³ /unit/hari
5	Kantor	(1 – 2) m ³ /unit/hari
6	Toko	(1 – 2) m ³ /unit/hari
7	Rumah Makan	1 m ³ /unit/hari
8	Hotel/Losmen	(100 – 150) m ³ /unit/hari
9	Pasar	(6 – 12) m ³ /unit/hari
10	Industri	(0,5 – 2) m ³ /unit/hari
11	Pelabuhan/Terminal	(10 – 20) m ³ /unit/hari
12	SPBU	(5 – 20) m ³ /unit/hari
13	Pertamanan	25 3/unit/hari

Sumber : SK-SNI Air Bersih

DAFTAR HADIR SISWA

Kelas : X Jasa Boga 1

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene

Semester : I

Guru Mata Pelajaran : Sayyidah Fatimah

Tahun Akademik : 2016/2017

Nomor		Nama Siswa	L/P	PERTEMUAN KE/ TANGGAL			KET.		
Urut	Induk			1	2	3	S	I	A
				1/8/2016	8/8/2016	22/8/2016			
1	9417	Alifta Safitri	P	√	√	√			
2	9418	Anggita Mardiani	P	√	√	√			
3	9419	Anwar Fauzi	L	√	√	√			
4	9420	Ayu Savitri	P	√	√	√			
5	9421	Bayu Setyo Nugroho	L	√	√	√			
6	9422	Bernadeta Prasyana H	P	√	√	√			
7	9423	Damar Rahمانingrum	P	√	√	√			
8	9424	Desi Romandoni	P	√	√	√			
9	9425	Devi Suci Dwiwati	P	√	√	√			
10	9426	Diah Salsabilla Puspaningrum	P	√	√	√			
11	9427	Dita Premaningtyas	P	√	√	√			
12	9428	Elyvia Uswatun Khasanah	P	√	√	√			
13	9429	Erdiansyah MR	L	√	√	√			
14	9430	Erna Tri Susilowati	P	√	√	√			
15	9431	Erni Dwi Lestari	P	√	√	√			
16	9432	Esti Nofitasari	P	√	√	√			
17	9433	Eva Rizki Agustina	P	√	√	√			
18	9434	Fitri Tri Utami	P	√	√	√			
19	9435	Hendri Nur Cholis	L	√	√	A			1
20	9436	Ida Solichatun	P	√	√	√			
21	9437	Ika Rahmawati S	P	√	√	I		1	
22	9438	Imas Feby Santoso	L	√	√	√			
23	9439	Indah Muchayaroh	P	S	S	S	3		
24	9440	M. Daffa' Firmansyah	L	√	√	√			
25	9441	Novita Setyawati	P	√	√	√			
26	9442	Nur Maulida Khoirunnisa	P	√	√	√			
27	9443	Raihan Shaqr Marko	L	√	√	√			
28	9444	Retno Rindi Prastiwi	L	√	√	√			
29	9445	Rima Atining Jati	P	√	√	√			
30	9446	Risa Umami	P	√	√	√			
31	9447	Widarsih	P	√	√	√			
32	9448	Yulis Tsabitah	P	√	√	√			

Bantul, 1 Agustus 2016

Mahasiswa PPL

Sayyidah Fatimah

NIM. 15511247015

DAFTAR HADIR SISWA

Kelas : X Tata Boga 2

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Semester : I

Guru Mata Pelajaran : Sayyidah Fatimah

Tahun Pelajaran : 2016/2017

Nomor		Nama Siswa	L/P	PERTEMUAN KE/ TANGGAL					KET.		
Urut	Induk			1	2	3	4	7	S	I	A
				2/8/2016	9/8/2016						
1	9449	Anissa Arinta Salva Maudi	P	√	√						
2	9450	Archinta Damai Hati	P	√	√						
3	9451	Ariandi Febriani	P	√	√						
4	9452	As - Sauna Bintu Husna N	P	√	√						
5	9453	Atikah Khoirun Nisa	P	√	√						
6	9454	Beta Romadhona	P	√	√						
7	9455	Dandhi Setiawan	L	√	√						
8	9456	Edmundo	P	√	√						
9	9457	Erlina Dwi Lestari	P	√	√						
10	9458	Indah Dwi Nada	P	√	√						
11	9459	Laila Qothrun Nada	P	√	√						
12	9460	Larasati	P	√	√						
13	9461	Lina Fitriana	P	√	√						
14	9462	Lisa Puspitasari	P	√	√						
15	9463	Linda Dwi Riani	P	√	√						
16	9464	Muhammad Nur Romadhon	L	√	√						
17	9465	Nia Rusyda Fasya	P	√	√						
18	9466	Novalinda Nur Kholifah	P	√	√						
19	9467	Nur Aziza Dwi Rahayu	L	√	√						
20	9468	Nur Santi	P	√	√						
21	9469	Oscar Rosdaniawan Putra	L	√	√						
22	9470	Pungki Mega Sahara	P	√	√						
23	9471	Purnama Aji Pamungkas	L	√	√						
24	9472	Retno Dwi Astuti	P	√	√						
25	9473	Risa Safitri Wahyuningsih	P	√	√						
26	9474	Risnawan Fahrizal Rifah	L	√	√						
27	9475	Riska Kurnia	P	√	√						
28	9476	Said Aqil Siraj	L	√	√						
29	9477	Veni Arista	P	√	√						
30	9478	Yudha Hadiyanto	L	√	√						
31	9479	Yuna Pipit Widayati	P	√	√						
32	9480	Zahra Safira	P	√	√						

Bantul, 9 Agustus 2016

Mahasiswa PPL

Sayyidah Fatimah

NIM. 15511247015

DAFTAR HADIR SISWA

Kelas : X Tata Boga 3

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Semester : I

Guru Mata Pelajaran : Sayyidah FatimahTahun Pelajaran : 2016/2017

Nomor		Nama Siswa	L/P	PERTEMUAN KE/ TANGGAL						KET.				
Urut	Induk			1	2	3	4	5	6	S	I	A		
				2/8/2016	9/8/2016									
1	9481	Adinda Ayu Pratiwi	P	√	√									
2	9482	Adinnda Viera Ivanti	P	√	√									
3	9483	Afrida Nur Azizah Ahmad	P	√	√									
4	9484	Aisyah Julyanti Irchamta	P	√	√									
5	9485	Aldy Surya Dhinantia	P	√	√									
6	9486	Amalia Nur Hikmah	P	√	√									
7	9487	Amalia Savitri Setyawan	L	√	√									
8	9488	Arni Sarah	P	√	√									
9	9489	Armando Fandhy	P	√	√									
10	9490	Daniel Chrisna Wijaya	P	√	√									
11	9491	Diah Fitriani Lestari Putri	P	√	√									
12	9492	Elva Faristha	P	√	√									
13	9493	Ema Ida Fetora	P	√	√									
14	9494	Eva Safitri	P	√	√									
15	9495	Fharadita Zulya Faharanie	P	√	√									
16	9496	Hanifah Nur Khasanah	L	√	√									
17	9497	Ismu Rehanewa	P	√	√									
18	9498	Isna Asharia	P	√	√									
19	9499	Isnayati Rahmadhani	L	√	√									
20	9500	Marlia Mey Solikha	P	√	√									
21	9501	Monica Elin Mustikawati	L	√	√									
22	9502	Muhammad Rahardyan	P	√	√									
23	9503	Nur Afifah	L	√	√									
24	9504	Nur Aini Azizah	P	√	√									
25	9505	Resti Dwiyani	P	√	√									
26	9506	Rida Wahyu Rohmawati	L	√	√									
27	9507	Saptama Nugraha	P	√	√									
28	9508	Serlina Panca Pratiwi	L	√	√									
29	9509	Siti Nur Istiyansih	P	√	√									
30	9510	Syafalina Anida Rahmawati	L	√	√									
31	9511	Vemida Ardi Hadi S	P	√	√									
32	9512	Yemi Kintoko	P	√	√									

Bantul, 9 Agustus 2016

Mahasiswa PPL

Sayyidah Fatimah

NIM. 15511247015

DAFTAR HADIR SISWA

Kelas : X Tata Boga 4

Mata Pelajaran : Hygiene, Sanitasi, Keselamatan Kerja

Semester : I

Guru Mata Pelajaran : Sayyidah FatimahTahun Pelajaran : 2016/2017

Nomor		Nama Siswa	L/P	PERTEMUAN KE/ TANGGAL					KET.		
Urut	Induk			1	2	3	4	5	S	I	A
				27/7/2016	3/8/2016	10/8/2016	24/8/2016				
1	9513	Alya Farah Adiva	P	√	√	√	√				
2	9514	Amara Mita Candra N	P	√	√	√	√				
3	9515	Andriyannisa Aulia H	P	√	√	√	√				
4	9516	Angga Saputra	L	√	√	√	√				
5	9517	Della Amanda R	P	√	√	√	√				
6	9518	Devi Tri Utami	P	√	√	√	√				
7	9519	Dewi Emilia	P	√	√	√	√				
8	9520	Dwi Gilang Romadhona	L	√	√	√	√				
9	9521	Elisa Meimuna	P	√	√	√	√				
10	9522	Emma Tia Novilianti	P	√	√	√	√				
11	9523	Endang Ambar Arum	P	√	√	√	√				
12	9524	Febri Indah Rezeki	P	√	√	√	√				
13	9525	Harya Kusuma Jati	L	√	√	√	√				
14	9526	Hikmatul Ulya	P	√	√	√	√				
15	9527	Indah Fiby Lestari	P	√	√	√	√				
16	9528	Irawati	P	√	√	√	√				
17	9529	Jasmine Azizah Fazri Imani	P	√	√	√	√				
18	9530	Juniana Jhiwantami	P	√	√	√	√				
19	9531	Laras Intan Septiani	P	√	√	√	√				
20	9532	Leonard Bagus P. S	L	√	√	√	√				
21	9533	Mita Efrilla	P	√	√	√	√				
22	9534	Neli Fenilia	P	√	√	√	√				
23	9535	Renica	P	√	√	√	√				
24	9536	Rizki Rahmawati	P	√	√	√	√				
25	9537	Sigit Febrian Sulisty	L	√	√	√	√				
26	9538	Silvina Yuli Lestari	P	√	√	√	√				
27	9539	Susi Wulandari	P	√	√	√	√				
28	9540	Syaiful Adnan	P	√	√	a	√			1	
29	9541	Yannasa Hasna Zhafirah	P	√	i	√	√		1		
30	9542	Yohana Deanova Rani H	P	√	√	√	√				
31	9543	Yuan Ayu Santika	P	√	√	√	√				
32	9544	Zacky Tafrizal Febi A	L	√	√	√	√				

Bantul, 24 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran

Sayyidah Fatimah

NIM. 15511247015

DAFTAR HADIR SISWA
Kelas : X Tata Boga 5 (PTS)

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Semester : I

Guru Mata Pelajaran : Sayyidah Fatimah

Tahun Pelajaran : 2016/2017

Nomor		Nama Siswa	L/P	PERTEMUAN KE/ TANGGAL						KET.		
Urut	Induk			1	2	3	4	5	6	S	I	A
				6/8/2016								
1	9545	Afif Ilyas Wati	P	√								
2	9546	Ahmad Irawan	L	√								
3	9547	Amalia Uswatun K	P	√								
4	9548	Anggraini Sisa Nurmatini	P	√								
5	9549	Annanda Ferian O	L	√								
6	9550	Astri Kurnia	P	√								
7	9551	Desina Indah S	P	√								
8	9552	Desi Isnaini Laila K	P	√								
9	9553	Dhia Erlindha	P	√								
10	9554	Diah Salsabilla P	P	√								
11	9555	Eka Sri Wulandari	P	√								
12	9556	Erlinda Yunissa	P	√								
13	9557	Fanitiara Putri	P	√								
14	9558	Helmaliya Zuanda	P	√								
15	9559	Herlla Ceniorika	P	√								
16	9560	Herna Yuni Sintiya	P	√								
17	9561	Isna Indriyani	P	√								
18	9562	Lenny Anggraini	P	√								
19	9563	Nadiya Azizka Putri	P	√								
20	9564	Nanda Novitasari	P	√								
21	9565	Narista Aulia Utami	P	√								
22	9566	Nindi Ataya Yulian	P	√								
23	9567	Nisa Kurnia Ekawati	P	√								
24	9568	Nur Annissa Aulia A	P	√								
25	9569	Nurul Fadhillah	P	√								
26	9570	Olviyana Rachmaning F	P	√								
27	9571	Puspa Meta Octaviana	P	√								
28	9572	Putri Zulianna Astuti	P	√								
29	9573	Rabiha Nayla Herlina	P	√								
30	9574	Rakhma Bagya	P	√								
31	9575	Rani Athifah Sadewi	P	√								
32	9576	Siti Dwi Subekti	P	√								

Bantul, 6 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran

Sayyidah Fatimah
NIM. 15511247015

DAFTAR NILAI SISWA

Kelas : X Tata Boga 1

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Semester : I

Guru Mata Pelajaran : Sayyidah FatimahTahun Pelajaran : 2016/2017

Nomor		Nama Siswa	L/P	Nilai				Jumlah
Urut	Induk			KD.1				Nilai
				P	PV	PT	K	KD.1
1	9417	Alifta Safitri	P	83	77	100	85	86.25
2	9418	Anggita Mardiani	P	75	80	100	83	84.5
3	9419	Anwar Fauzi	L	75	76	100	83	83.5
4	9420	Ayu Savitri	P	83	80	80	80	80.75
5	9421	Bayu Setyo Nugroho	L	75	76	100	83	83.5
6	9422	Bernadeta Prasyana H	P	83	80	100	80	85.75
7	9423	Damar Rahmaningrum	P	83	80	100	80	85.75
8	9424	Desi Romandoni	P	75	80	100	80	83.75
9	9425	Devi Suci Dwiwati	P	75	80	100	80	83.75
10	9426	Diah Salsabilla Puspaningrum	P	83	80	100	80	85.75
11	9427	Dita Premaningtyas	P	83	77	100	80	85
12	9428	Elyvia Uswatun Khasanah	P	83	80	100	85	87
13	9429	Erdiansyah MR	L	75	76	100	83	83.5
14	9430	Erna Tri Susilowati	P	75	80	100	80	83.75
15	9431	Erni Dwi Lestari	P	75	80	100	80	83.75
16	9432	Esti Nofitasari	P	83	77	100	80	85
17	9433	Eva Rizki Agustina	P	83	77	100	80	85
18	9434	Fitri Tri Utami	P	83	77	100	85	86.25
19	9435	Hendri Nur Cholis	L	75	76	100	80	82.75
20	9436	Ida Solichatun	P	83	80	100	80	85.75
21	9437	Ika Rahmawati S	P	83	77	100	85	86.25
22	9438	Imas Feby Santoso	L	75	76	100	80	82.75
23	9439	Indah Muchayaroh	P					
24	9440	M. Daffa' Firmansyah	L	75	76	100	83	83.5
25	9441	Novita Setyawati	P	83	80	100	80	85.75
26	9442	Nur Maulida Khoirunnisa	P	75	80	80	83	79.5
27	9443	Raihan Shaqr Marko	L	75	76	100	80	82.75
28	9444	Retno Rindi Prastiwi	L	83	77	60	80	75
29	9445	Rima Atining Jati	P	75	80	100	83	84.5
30	9446	Risa Umami	P	83	77	80	80	80
31	9447	Widarsih	P	75	80	80	80	78.75
32	9448	Yulis Tsabitah	P	83	80	100	85	87

P = Presentasi

PV = Pengamatan Video

PT = Post Test

K = Keterampilan

Bantul, 8 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran

Sayyidah Fatimah

NIM. 15511247015

DAFTAR NILAI

Kelas : X Jasa Boga 2

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Semester : I

Guru Mata Pelajaran : Sayyidah Fatimah

Tahun Pelajaran : 2016/2017

Urut	Nomor		Nama Siswa	L/P	Nilai				Jumlah
	Induk	KD I				Nilai			
		P			PV		PT	K	
1	9449	Anissa Arinta Salva Maudi	P	78	78	100	80	84	
2	9450	Archinta Damai Hati	P	83	83	80	80	81.5	
3	9451	Ariandi Febriani	P	83	83	80	80	81.5	
4	9452	As - Sauna Binta Husna N	P	70	70	100	80	80	
5	9453	Atikah Khoirun Nisa	P	70	70	100	80	80	
6	9454	Beta Romadhona	P	83	83	100	80	86.5	
7	9455	Dandhi Setiawan	L	83	83	80	80	81.5	
8	9456	Edmundo	P	70	70	100	80	80	
9	9457	Erlina Dwi Lestari	P	83	83	80	80	81.5	
10	9458	Indah Dwi Nada	P	78	78	100	80	84	
11	9459	Laila Qothrun Nada	P	78	78	100	80	84	
12	9460	Larasati	P	70	70	100	80	80	
13	9461	Lina Fitriana	P	78	78	100	80	84	
14	9462	Lisa Puspitasari	P	83	83	100	80	86.5	
15	9463	Linda Dwi Riani	P	78	78	100	80	84	
16	9464	Muhammad Nur Romadhon	L	83	83	100	80	86.5	
17	9465	Nia Rusyda Fasya	P	70	70	100	80	80	
18	9466	Novalinda Nur Kholifah	P	83	83	100	80	86.5	
19	9467	Nur Aziza Dwi Rahayu	L	83	83	100	80	86.5	
20	9468	Nur Santi	P	83	83	80	80	81.5	
21	9469	Oscar Rosdaniawan Putra	L	70	70	100	80	80	
22	9470	Pungki Mega Sahara	P	70	70	100	80	80	
23	9471	Purnama Aji Pamungkas	L	83	83	80	80	81.5	
24	9472	Retno Dwi Astuti	P	83	83	100	80	86.5	
25	9473	Risa Safitri Wahyuningsih	P	83	83	80	80	81.5	
26	9474	Risnawan Fahrizal Rifah	L	83	83	100	80	86.5	
27	9475	Riska Kurnia	P	78	78	100	80	84	
28	9476	Said Aqil Siraj	L	78	78	40	80	69	
29	9477	Veni Arista	P	78	78	80	80	79	
30	9478	Yudha Hadiyanto	L	70	70	40	80	65	
31	9479	Yuna Pipit Widayati	P	83	83	60	80	76.5	
32	9480	Zahra Safira	P	70	70	100	80	80	

Keterangan :

P = Presentasi

PV = Pengamatan Video

PT = Post Test

K = Keterampilan

Bantul, 9 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran

Sayyidah Fatimah

NIM. 15511247015

DAFTAR HADIR SISWA

Kelas : X Jasa Boga 3

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Semester : I

Guru Mata Pelajaran : Sayyidah Fatimah

Tahun Pelajaran : 2016/2017

Urut	Nomor		Nama Siswa	L/P	Nilai				Jumlah
	Induk	KD I				Nilai			
		P			PV		SV	K	
1	9481	Adinda Ayu Pratiwi	P	70	70	77	80	74.25	
2	9482	Adinnda Viera Ivanti	P	78	78	70	80	76.5	
3	9483	Afrida Nur Azizah Ahmad	P	70	70	70	80	72.5	
4	9484	Aisyah Julyanti Irchamta	P	80	80	80	80	80	
5	9485	Aldy Surya Dhinantia	P	77	77	77	80	77.75	
6	9486	Amalia Nur Hikmah	P	70	70	80	80	75	
7	9487	Amalia Savitri Setyawan	P	77	77	80	80	78.5	
8	9488	Arni Sarah	P	70	70	70	80	72.5	
9	9489	Armando Fandhy	P	77	77	80	80	78.5	
10	9490	Daniel Chrisna Wijaya	P	77	77	77	80	77.75	
11	9491	Diah Fitriani Lestari Putri	P	77	77	77	80	77.75	
12	9492	Elva Faristha	P	77	77	80	80	78.5	
13	9493	Ema Ida Fetora	P	77	77	77	80	77.75	
14	9494	Eva Safitri	P	77	77	80	80	78.5	
15	9495	Fharadita Zulya Faharanie	P	77	77	77	80	77.75	
16	9496	Hanifah Nur Khasanah	L	77	77	80	80	78.5	
17	9497	Ismu Rehanewa	P	77	77	77	80	77.75	
18	9498	Isna Asharia	L	77	77		80	58.5	
19	9499	Isnayati Rahmadhani	P	77	77	80	80	78.5	
20	9500	Marlia Mey Solikha	P	70	70	70	80	72.5	
21	9501	Monica Elin Mustikawati	L	70	70	80	80	75	
22	9502	Muhammad Rahardyan	P	70	70	78	80	74.5	
23	9503	Nur Afifah	L	70	70	80	80	75	
24	9504	Nur Aini Azizah	P	70	70	70	80	72.5	
25	9505	Resti Dwiyani	P	78	78	77	80	78.25	
26	9506	Rida Wahyu Rohmawati	L	70	70	70	80	72.5	
27	9507	Saptama Nugraha	P	78	78	80	80	79	
28	9508	Serlina Panca Pratiwi	L	77	77	80	80	78.5	
29	9509	Siti Nur Istyaningsih	P	77	77	80	80	78.5	
30	9510	Syafalina Anida Rahmawati	L	70	70	70	80	72.5	
31	9511	Vemida Ardi Hadi S	P	77	77	80	80	78.5	
32	9512	Yemi Kintoko	P	77	77	77	80	77.75	

Bantul, 10 agustus 2016

Mahasiswa PPL

Sayyidah Fatimah
NIM. 15511247015

DAFTAR NILAI SISWA

Kelas : X Jasa Boga 4

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Semester : I

Guru Mata Pelajaran : Sayyidah FatimahTahun Pelajaran : 2016/2017

Nomor		Nama Siswa	L/P	Nilai					Jumlah
Urut	Induk			KD I					
				PV	P	PT	K	SU	
1	9513	Alya Farah Adiva	P	80	83	60	80	90	78.6
2	9514	Amara Mita Candra N	P	83	92	100	80	75	86
3	9515	Andriyannisa Aulia H	P	84	83	60	80	80	77.4
4	9516	Angga Saputra	L	84	83	100	80	80	85.4
5	9517	Della Amanda R	P	83	92	100	80	85	88
6	9518	Devi Tri Utami	P	80	83	100	80	80	84.6
7	9519	Dewi Emilia	P	80	83	80	80	80	80.6
8	9520	Dwi Gilang Romadhona	L	84	92	100	80	85	88.2
9	9521	Elisa Meimuna	P	83	92	100	80	85	88
10	9522	Emma Tia Novilianti	P	80	83	100	80	70	82.6
11	9523	Endang Ambar Arum	P	80	83	100	80	87.5	86.1
12	9524	Febri Indah Rezeki	P	80	83	100	80	85	85.6
13	9525	Harya Kusuma Jati	L	84	83	100	80	60	81.4
14	9526	Hikmatul Ulya	P	84	92	80	80	85	84.2
15	9527	Indah Fiby Lestari	P	84	92	100	80	80	87.2
16	9528	Irawati	P	84	92	60	80	75	78.2
17	9529	Jasmine Azizah Fazri Imani	P	84	92	80	80	85	84.2
18	9530	Juniana Jhiwantami	P	83	92	100	80	80	87
19	9531	Laras Intan Septiani	P	80	83	100	80	75	83.6
20	9532	Leonard Bagus P. S	L	84	83	100	80	65	82.4
21	9533	Mita Efrilla	P	84	92	60	80	80	79.2
22	9534	Neli Fenilia	P	84	83				33.4
23	9535	Renica	P	84	92	100	80	80	87.2
24	9536	Rizki Rahmawati	P	84	92	80	80	80	83.2
25	9537	Sigit Febrian Sulistyio	L	84	83	100	80	80	85.4
26	9538	Silvina Yuli Lestari	P	83	92	100	80	90	89
27	9539	Susi Wulandari	P	83	92	80	80	75	82
28	9540	Syaiful Adnan	P	84	83	80	80	80	81.4
29	9541	Yannasa Hasna Zhafirah	P	80	83	i	80	i	48.6
30	9542	Yohana Deanova Rani H	P	83	92	80	80	90	85
31	9543	Yuan Ayu Santika	P	83	92	100	80	90	89
32	9544	Zacky Tafrizal Febi A	L	84	83	60	80	35	68.4

Keterangan

PV Pengamatan Video

P Presentasi

PT Post Test

SU Soal Uraian

Bantul, 24 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran

Sayyidah Fatimah

NIM. 15511247015

DAFTAR HADIR SISWA
Kelas : X Tata Boga 5 (PTS)

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Semester : I

Guru Mata Pelajaran : Sayyidah Fatimah

Tahun Pelajaran : 2016/2017

Urut	Nomor		Nama Siswa	L/P	Nilai			Jumlah
	Induk				KD I			
					P	PV	K	
1	9545		Afif Ilyas Wati	P	83	81	80	81.3
2	9546		Ahmad Irawan	L	75	75	80	76.7
3	9547		Amalia Uswatun K	P	75	78	80	77.7
4	9548		Anggraini Sisa Nurmatini	P	75	78	80	77.7
5	9549		Annanda Ferian O	L	75	75	80	76.7
6	9550		Astri Kurnia	P	83	81	80	81.3
7	9551		Denisa Indah Sari	P	83	84	80	82.3
8	9552		Desi Isnaini Laila K	P	75	78	80	77.7
9	9553		Dhia Erlindha	P	83	81	80	81.3
10	9554		Eka Sri Wulandari	P	75	75	80	76.7
11	9555		Erlinda Yulinda	P	83	84	80	82.3
12	9556		Fani Nur Lestarini	P	83	84	80	82.3
13	9557		Fanitiara Putri	P	83	84	80	82.3
14	9558		Helmaliya Zuanda	P	83	81	80	81.3
15	9559		Herlla Ceniorika	P	75	78	80	77.7
16	9560		Herna Yuni Sintiya	P	83	84	80	82.3
17	9561		Isna Indriyani	P	83	81	80	81.3
18	9562		Lenny Anggraini	P	75	75	80	76.7
19	9563		Nadiya Azizka Putri	P	75	75	80	76.7
20	9564		Nanda Novitasari	P	75	75	80	76.7
21	9565		Narista Aulia Utami	P	75	78	80	77.7
22	9566		Nindi Ataya Yulian	P	83	84	80	82.3
23	9567		Nisa Kurnia Ekawati	P	83	81	80	81.3
24	9568		Nur Annissa Aulia A	P	83	84	80	82.3
25	9569		Nurul Fadhilah	P	83	81	80	81.3
26	9570		Olviyana Rachmaning F	P	83	84	80	82.3
27	9571		Puspa Meta Octaviana	P	75	78	80	77.7
28	9572		Putri Zulianna Astuti	P	75	78	80	77.7
29	9573		Rabiha Nayla Herlina	P	75	75	80	76.7
30	9574		Rakhma Bagya	P	75	75	80	76.7
31	9575		Rani Athifah Sadewi	P	75	78	80	77.7
32	9576		Siti Dwi Subekti	P	83	84	80	82.3


Bantul, 13 Agustus 2016

Guru Mata Pelajaran

P Presentasi
PV Pengamatan Video
K Keterampilan

Sayyidah Fatimah
NIM. 15511247015

PERANGKAT
PEMBELAJARAN
III
SANITASI, HYGIENE,
DAN
KESELAMATAN
KERJA

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	0
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	10 Agustus 2016

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

MATA PELAJARAN : SANITASI, *HYGIENE*, DAN KESELAMATAN KERJA

KELAS/ SEMESTER : X / 1 (Ganjil)


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.*

KI 3 : *Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah*


KI 4 : *Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.*

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	0
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	10 Agustus 2016


KODE KOMPETENSI :

DURASI PEMBELAJARAN : 2 JAM @ 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan 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 berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i>, dan keselamatan kerja</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku alamiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, tanggung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mikroorganisme • Penanganan makanan 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Mengamati video/gambar/film tau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan mikroorganisme <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pengertian peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan serta hubungan antara mikroorganisme</p>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan,</p>	3 Minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar • Referensi/bahan ajar/artikel • Lembar kasus

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	0
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	10 Agustus 2016

<p>jawab, peduli, santun, ramah lingkungan , gotong –royong) dalam aktivitas sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja sesuai wawasan lngkungan dan adiwiyata</p> <p>3.1 Mendiskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan</p> <p>4.1 Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) didapur dan ruang pelayanan makanan</p>		<p>Mengumpulkan Informasi : Mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan secara mandiri maupun kelompok Melakukan penilaian penerapan hygiene dan sanitasi saat praktik atau menggunakan film /lembar kasus</p> <p>Mengasosiasikan Mengolah, dan menganalisis data hasil mandiri maupun diskusi kelompok Menyimpulkan hasil analisis data</p> <p>Mengkomunikasikan : Menjawab pertanya secara lisan dan tertulis. Membuat laporan hasil diskusi dan analisis Mempresentasikan laporan dan hasil diskusi dan analisis</p>	<p>keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>		
--	--	---	---	--	--

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	0
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	10 Agustus 2016

Keterangan Sumber Belajar :

- a. Rikky Firmansyah, *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja*, Yudistira, 2015.
- b. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Tahun 2013. *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1*. Bahan Ajar Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga.

Bantul, 10 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa,

Jatmiko, S.Pd

NIP. 19660331195021001

Sayyidah Fatimah

NIM. 15511247015



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	: SMK N 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja
Program / Komp. Keahlian	: Tata Boga
Kelas/Semester	: X/1 (Ganjil)
Alokasi Waktu	: 6 x 45 Menit

A. Kompetensi Inti

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, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai materi sanitasi, hygiene, dan keselamatan kerja sebagai tindakan pengamalan agama yang dianutnya
Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menentukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang mikroorganisme berhubungan dengan makanan
- 2.1 Menunjukkan perilaku alamiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
- 2.2 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata
- 3.2 Mendeskripsikan jenis – jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme

4.2 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.2.1 Menjelaskan pengertian mikroorganisme yang berhubungan dengan makanan
- 3.2.2 Menjelaskan klasifikasi mikroorganisme
- 3.2.3 Menjelaskan peran mikroorganisme
- 3.2.4 Menjelaskan pengertian protozoa
- 3.2.5 Menjelaskan jenis – jenis protozoa
- 3.2.6 Menjelaskan mikroorganisme terkait protozoa
- 3.2.7 Menjelaskan 3 penyakit yang disebabkan protozoa
- 3.2.8 Menjelaskan pengertian virus
- 3.2.9 Menjelaskan struktur virus
- 3.2.10 Menjelaskan penyakit yang disebabkan oleh virus
- 3.2.11 Menjelaskan pengertian kapang
- 3.2.12 Menjelaskan struktur kapang
- 3.2.13 Menjelaskan 3 jenis-jenis kapang
- 3.2.14 Menjelaskan tentang perkembangbiakan kapang
- 3.2.15 Menjelaskan tentang cara kapang memperoleh makanan
- 3.2.16 Menjelaskan pengertian ragi
- 3.2.17 Menjelaskan struktur ragi
- 3.2.18 Menjelaskan perkembangbiakan ragi
- 3.2.19 Menjelaskan pengertian bakteri
- 3.2.20 Menjelaskan struktur bakteri
- 3.2.21 Menjelaskan jenis-jenis bakteri
- 3.2.22 Menjelaskan perkembangbiakan bakteri
- 3.2.23 Menjelaskan 6 cara mencegah perkembangbiakan mikroorganisme

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah kegiatan mengamati, diskusi dan mencoba melalui kerjasama, toleransi, dan tanggung jawab, siswa dapat :

- 3.2.1 Menjelaskan pengertian mikroorganisme yang berhubungan dengan makanan
- 3.2.2 Menjelaskan klasifikasi mikroorganisme
- 3.2.3 Menjelaskan peran mikroorganisme
- 3.2.4 Menjelaskan pengertian protozoa
- 3.2.5 Menjelaskan jenis – jenis protozoa
- 3.2.6 Menjelaskan mikroorganisme terkait protozoa

- 3.2.7 Menjelaskan 3 penyakit yang disebabkan protozoa
- 3.2.8 Menjelaskan pengertian virus
- 3.2.9 Menjelaskan struktur virus
- 3.2.10 Menjelaskan penyakit yang disebabkan oleh virus
- 3.2.11 Menjelaskan pengertian kapang
- 3.2.12 Menjelaskan struktur kapang
- 3.2.13 Menjelaskan 3 jenis-jenis kapang
- 3.2.14 Menjelaskan tentang perkembangbiakan kapang
- 3.2.15 Menjelaskan tentang cara kapang memperoleh makanan
- 3.2.16 Menjelaskan pengertian ragi
- 3.2.17 Menjelaskan struktur ragi
- 3.2.18 Menjelaskan perkembangbiakan ragi
- 3.2.19 Menjelaskan pengertian bakteri
- 3.2.20 Menjelaskan struktur bakteri
- 3.2.21 Menjelaskan jenis-jenis bakteri
- 3.2.22 Menjelaskan perkembangbiakan bakteri
- 3.2.23 Menjelaskan 6 cara mencegah perkembangbiakan mikroorganisme

E. Materi Pembelajaran

- 1 Menjelaskan pengertian mikroorganisme yang berhubungan dengan makanan
- 2 Menjelaskan klasifikasi mikroorganisme
- 3 Menjelaskan peran mikroorganisme
- 4 Menjelaskan pengertian protozoa
- 5 Menjelaskan jenis – jenis protozoa
- 6 Menjelaskan mikroorganisme terkait protozoa
- 7 Menjelaskan 3 penyakit yang disebabkan protozoa
- 8 Menjelaskan pengertian virus
- 9 Menjelaskan struktur virus
- 10 Menjelaskan penyakit yang disebabkan oleh virus
- 11 Menjelaskan pengertian kapang
- 12 Menjelaskan struktur kapang
- 13 Menjelaskan 3 jenis kapang
- 14 Menjelaskan tentang perkembangbiakan kapang
- 15 Menjelaskan tentang cara kapang memperoleh makanan
- 16 Menjelaskan pengertian ragi

- 17 Menjelaskan struktur ragi
- 18 Menjelaskan perkembang biakan ragi
- 19 Menjelaskan pengertian bakteri
- 20 Menjelaskan struktur bakteri
- 21 Menjelaskan jenis-jenis bakteri
- 22 Menjelaskan perkembangbiakan bakteri
- 23 Menjelaskan 6 cara mencegah perkembangbiakan mikroorganisme

F. Pendekatan, Model, dan Metode :

1. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
2. Model Pembelajaran : Kooperatif
3. Metode Pembelajaran : Observasi, Diskusi, Tanya Jawab,

G. Kegiatan Pembelajaran :

Pertemuan kesatu :

No.	KEGIATAN	RINCIAN KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
A.	PENDAHULUAN/ KEGIATAN AWAL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan memberi salam kepada siswa. 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (Kerapian diri, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan). 3. Salah satu siswa memimpin berdo'a dibimbing guru. Saat berdo'a guru memberikan penguatan rasa syukur kepada Allah terhadap do'a yang dipanjatkan. 4. Menyanyikan lagu Indonesia Raya. 5. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. 6. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran. 	10 Menit

		<p>7. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai terkait Mikroorganisme yang berhubungan dengan makanan, dan protozoa</p> <p>8. Guru mengkondisikan kelas dan siswa untuk membagi peserta didik menjadi beberapa kelompok</p>	
B.	KEGIATAN INTI	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Guru menjelaskan materi untuk pertemuan ini ○ Guru menjelaskan tugas yang telah diberikan kepada siswa ○ Siswa mengamati lembar tugas yang telah diberikan <hr/> <p>Menanya</p> <p>Siswa dipersilahkan untuk bertanya tentang materi dan tugas yang telah diberikan</p> <hr/> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <p>Siswa secara mengumpulkan data masalah yang berkaitan dengan Mikroorganisme yang berhubungan dengan makanan, dan protozoa</p> <hr/> <p>Mengasosiasikan/Menalar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Setiap diminta untuk mengerjakan soal secara mandiri 	65 Menit
C	KEGIATAN PENUTUP	<ul style="list-style-type: none"> ○ Guru mengkonfirmasi materi pembelajaran untuk pertemuan berikutnya. ○ Guru memberikan evaluasi pembelajaran 	15 Menit

Pertemuan kedua

No.	KEGIATAN	RINCIAN KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
A.	PENDAHULUAN/ KEGIATAN AWAL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan memberi salam kepada siswa. 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (Kerapian diri, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan). 3. Salah satu siswa memimpin berdo'a dibimbing guru. Saat berdo`a guru memberikan penguatan rasa syukur kepada Allah terhadap do`a yang dipanjatkan. 4. Menyanyikan lagu Indonesia Raya. 5. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. 6. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran. 7. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai terkait mikroorganisme (kapang dan ragi) 8. Guru mengkondisikan kelas dan siswa untuk membagi peserta didik menjadi beberapa kelompok 	10 Menit
B.	KEGIATAN INTI	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> o Guru menjelaskan tentang materi pada pertemuan ini tentang mikroorganisme (kapang dan bakteri) <hr/> <p>Menanya</p> <p>Siswa dipersilahkan untuk bertanya tentang materi yang telah diberikan</p>	65 Menit

		<p>Guru memberikan tugas kepada siswa tentang</p> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <p>Siswa dipersilahkan mengumpulkan informasi yang berkaitan dengan (Mikroorganisme yang berhubungan dengan makanan, protozoa dan kapang)</p> <p>Mengasosiasikan/Menalar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Siswa diminta untuk mengerjakan soal pilihan ganda. ○ Guru mengamati dan mengarahkan diskusi kelompok agar waktu efektif 	
C	KEGIATAN PENUTUP	<ul style="list-style-type: none"> ○ Guru mengkonfirmasi materi pembelajaran untuk pertemuan berikutnya. ○ Guru memberi tugas untuk pertemuan berikutnya. ○ Evaluasi pembelajaran 	15 Menit

Pertemuan Ketiga

No.	KEGIATAN	RINCIAN KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
A.	PENDAHULUAN/ KEGIATAN AWAL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan memberi salam kepada siswa. 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (Kerapian diri, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan). 3. Salah satu siswa memimpin berdo'a dibimbing guru. Saat berdo'a guru memberikan penguatan rasa syukur kepada Allah terhadap do'a yang dipanjatkan. 	10 Menit

		<ol style="list-style-type: none"> 4. Menyanyikan lagu Indonesia Raya. 5. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. 6. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran. 7. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai terkait sanitasi dan <i>hygiene</i> makanan. 8. Guru mengkondisikan kelas dan siswa untuk membagi peserta didik menjadi beberapa kelompok 	
B.	KEGIATAN INTI	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Guru menjelaskan tentang materi pada pertemuan ini tentang mikroorganisme bakteri, cara mencegah perkembangbiakan mikroorganisme) <hr/> <p>Menanya</p> <p>Siswa dipersilahkan untuk bertanya tentang materi yang telah diberikan</p> <p>Guru memberikan tugas kepada siswa tentang</p> <hr/> <p>Mengumpulkan Informasi</p> <p>Siswa dipersilahkan mengumpulkan informasi yang berkaitan dengan (bakteri, dan cara mencegah perkembangbiakan mikroorganisme)</p>	65 Menit

		<p>Mengasosiasikan/Menalar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Siswa diminta untuk mengerjakan soal pilihan ganda. ○ Setiap kelompok diminta untuk mendiskusikan tentang sub topik masing-masing dengan penuangan/penulisan dalam teks penyajian hasil diskusi. ○ Guru mengamati dan mengarahkan diskusi kelompok agar waktu efektif 	
C	KEGIATAN PENUTUP	<ul style="list-style-type: none"> ○ Guru mengkonfirmasi materi pembelajaran untuk pertemuan berikutnya. ○ Guru memberi tugas untuk pertemuan berikutnya. ○ Evaluasi pembelajaran 	15 Menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial, Pengayaan

1. Jenis/Teknik Penilaian

Penilaian Sikap

Teknik : Observasi, Penilaian Diri, Penilaian Sejawat, Jurnal

Bentuk : Skala Penilaian, Daftar Cek

Penilaian Pengetahuan :

Teknik : Soal Pilihan Ganda

Bentuk : Skala Penilaian

2. Instrumen Penilaian

Penilaian Sikap

Instrumen : Rubrik Penilaian Sikap (Terlampir)

Penilaian Pengetahuan

Instrumen : Naskah Soal Pilihan Ganda

3. Pedoman penskoran

Nilai Pengetahuan :

Nilai Akhir = Jawaban Benar x 20

4. Remedial dan Pengayaan

Remedial : Soal pilhan ganda tentang mikroorganisme

Pengayaan : Menganalisis tentang mikroorganisme pada makanan

I. Media, Alat, dan Sumber Pelajaran

1. Media : Video Sanitasi dan Hygiene, Hand Out Sanitasi dan Hygiene makanan, Internet
2. Alat/bahan : LCD, Laptop, ATK, Boardmaker, White Board
3. Sumber Belajar :
 - a. Rikky Firmansyah, *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja*, Yudistira, 2015.
 - b. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Tahun 2013. *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1*. Bahan Ajar Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga.

Bantul, Agustus 2016

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Jatmiko, S.Pd

NIP. 19660331 199502 1 001

Sayyidah Fatimah

NIM. 15511247015

LAMPIRAN

LEMBAR OBSERVASI

No	Aspek yang dinilai	Hasil Observasi	
		Baik	Tidak Baik
1	Kedisiplinan		
2	Tanggung Jawab		
3	Sopan		
4	Toleransi		

BUKU CATATAN HARIAN OBSERVASI SISWA

No.	Hari/ tanggal	Nama peserta didik	Kejadian (positif atau negatif)

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

ASPEK DISIPLIN

NO	INDIKATOR DISIPLIN	PENILAIAN DISIPLIN
1	Tidak datang terlambat	Skor 1, jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten ditunjukkan peserta didik Skor 2, jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik Skor 3, jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik Skor 4, jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik
2	Tertib mengikuti instruksi	
3	Mengumpulkan tugas tepat waktu	
4	Tidak membuat kondisi kelas menjadi tidak kondusif	

ASPEK TANGGUNG JAWAB

NO	INDIKATOR TANGGUNG JAWAB	PENILAIAN TANGGUNG JAWAB
1	Tanggung jawab mengerjakan tugas yang diberikan	Skor 1, jika 1 atau tidak ada indikator yang terlaksana
2	Mengerjakan tugas sesuai pembagian tugas dalam kelompok	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3	Tanggung jawab dalam menggunakan alat-alat praktek	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4	Menerima resiko tindakan yang dilakukan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

ASPEK SOPAN

NO	INDIKATOR SOPAN	PENILAIAN TANGGUNG JAWAB
1	Berbicara dengan sopan	Skor 1, jika 1 atau tidak ada indikator yang terlaksana
2	Bersikap hormat pada orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3	Berpakaian sopan	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4	Berposisi duduk yang sopan	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

ASPEK TOLERANSI

NO	INDIKATOR TOLERANSI	PENILAIAN TANGGUNG JAWAB
1	Saling menghargai	Skor 1, jika 1 atau tidak ada indikator yang terlaksana
2	Memaklumi kekurangan orang lain	Skor 2, jika 2 indikator terlaksana
3	Mengakui kelebihan orang lain	Skor 3, jika 3 indikator terlaksana
4	Dapat bekerja sama	Skor 4, jika 4 indikator terlaksana

LEMBAR PANDUAN PENILAIAN AFEKTIF

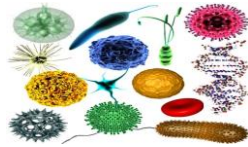
No	Aspek yang dinilai	Penilaian				Bobot
		4	3	2	1	
	SIKAP					
1	Disiplin					25%
2	Tanggung jawab					25%
3	Toleransi					25%
4	Sopan					25%
	Jumlah					100%

RENTANGAN NILAI

NO	NILAI AKHIR	PREDIKAT
1	$3,33 < \text{skor} \leq 4,00$	Sangat baik
2	$2,33 < \text{skor} \leq 3,33$	Baik
3	$1,33 < \text{skor} \leq 2,33$	Cukup
4	$0,00 < \text{skor} \leq 1,33$	Kurang

MIKROORGANISME

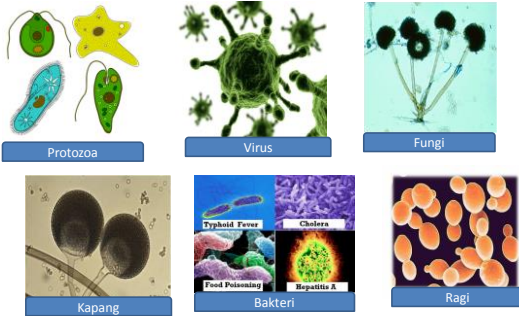
Oleh
Sayyidah Fatimah



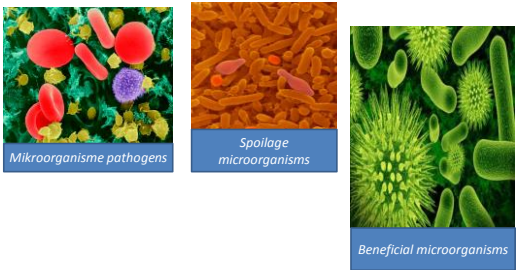
MIKROORGANISME

Labels on the microscope: lens objektif, tabung periscope, kawat, okuler, lensa objektif, lensa okuler, meja preparasi, kondensator, iluminasi (blue track), revolver, diafragma, periscope, lengan (periscope), dasar, dan mikroskop.

MIKROORGANISME



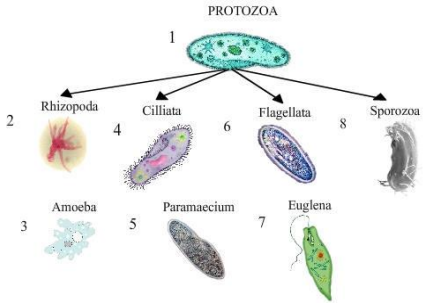
PERAN MIKROORGANISME



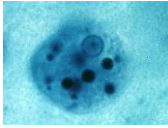
PROTOZOA

1. Bersel tunggal
 2. Hidup sendiri atau berkoloni
 3. Hidup saprofit dan parasit
 4. Dapat membentuk kista untuk bertahan hidup
1. Memiliki alat gerak untuk bergerak
 2. Umumnya hidup di air

JENIS – JENIS PROTOZOA



PENYAKIT AKIBAT PROTOZOA



Entamoeba histolytica



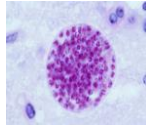
disenteri



Plasmodium



Malaria



Toxoplasma gondii



Toxoplasma

Soal Post Test

Berilah tanda silang (x) pada jawaban yang tepat!

1. Organisme yang sangat kecil biasanya bersel satu, yang tidak dapat dilihat tanpa menggunakan mikroskop merupakan pengertian....
 - a. Mikroorganisme
 - b. Mikraorganisme
 - c. Makroorganisme
 - d. Mikroanorganisme

2. Mikroorganisme yang dapat menyebabkan merusak penampilan makanan dan rasa makanan yaitu....
 - a. *Mikroorganisme pathogens*
 - b. *Spoilage microorganisms*
 - c. *Beneficial microorganisms*
 - d. *Sponsism microorganisms*

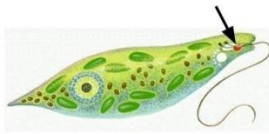
3. Mikroorganisme yang dapat menyebabkan penyakit yaitu...
 - a. *Mikroorganisme pathogens*
 - b. *Spoilage microorganisms*
 - c. *Beneficial microorganisms*
 - d. *Sponsism microorganisms*

4. *Beneficial microorganisms* merupakan
 - a. Mikroorganisme yang menyebabkan penyakit
 - b. Mikroorganisme yang menyebabkan merusak penampilan makanan dan rasa
 - c. Mikroorganisme yang menguntungkan manusia
 - d. Mikroorganisme yang menyebabkan kecacatan

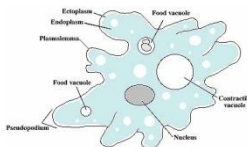
5. Mikroorganisme yang menghasilkan antibiotik, yang banyak digunakan untuk pengobatan berbagai penyakit yaitu....
 - a. *Mikroorganisme pathogens*
 - b. *Spoilage microorganisms*
 - c. *Beneficial microorganisms*
 - d. *Sponsism microorganisms*

6. Jenis protozoa patogen seperti *Entamoeba histolitica* merupakan penyebab penyakit....
 - a. Disentri
 - b. Malaria

- c. Flu
d. Demam Berdarah
7. Jenis protozoa *Plasmodium* yang menyebabkan penyakit...
- a. Disentri
b. Malaria
c. Flu
d. Demam Berdarah
8. *Toxoplasma* disebabkan oleh
- a. *Toxoplasma gondii*
b. *Toxoplasma rinch*
c. *Toxoplasma gosdi*
d. *Toxoplasma runch*



9. Pada gambar disamping merupakan jenis protozoa yang bernama
- a. Euglena
b. Cilliata
c. Amoeba
d. Flageta



10. Pada gambar disamping merupakan jenis protozoa yang bernama
- a. Euglena
b. Cilliata
c. Amoeba
d. Flageta

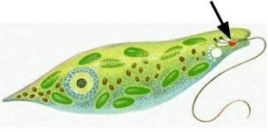
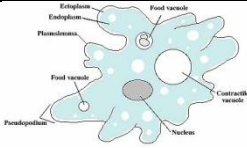
KISI – KISI SOAL SANITASI DAN *HYGIENE*

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
 Kelas/Semester : X/I (Ganjil)
 Tahun Pelajaran : 2015/2016


Alokasi Waktu : 20 Menit
 Jenis Soal : PILGAN
 Jumlah Soal : 10 Soal

No.	Kompetensi Dasar	Indikator	Kartu Soal				
			No Soal	Urian Soal	Opsi Jawaban	Kunci Jawaban	Bobot Soal
1.	Mendeskripsikan jenis – jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme	1. Menjelaskan pengertian mikroorganisme yang berhubungan dengan makanan	1.	Organisme yang sangat kecil biasanya bersel satu, yang tidak dapat dilihat tanpa menggunakan mikroskop merupakan pengertian....	a. Mikroorganisme	a.	10
					b. Mikraorganisme		
					c. Makroorganisme		
					d. Mikroanorganisme		
		2. Menjelaskan pengertian protozoa	2.	Mikroorganisme yang dapat menyebabkan merusak penampilan makanan dan rasa makanan yaitu....	a. <i>Mikroorganisme pathogens</i>		
					b. <i>Spoilage microorganisms</i>	b.	10
					c. <i>Beneficial microorganisms</i>		
3. Menjelaskan Jenis – jenis protozoa	3.	Mikroorganisme yang dapat menyebabkan penyakit yaitu...	d. <i>Sponsism microorganisms</i>				
			a. <i>Mikroorganisme pathogens</i>	a.	10		
4. Menjelaskan							

		mikroorganisme terkait protozoa			<i>b. Spoilage microorganisms</i>		
		5. Menjelaskan 3 penyakit yang disebabkan protozoa			<i>c. Beneficial microorganisms</i>		
		6. Membedakan antara sanitasi dan <i>hygiene</i>	4.	<i>Beneficial microorganisms</i> merupakan	a. Mikroorganisme yang menyebabkan penyakit		
		7. Menjelaskan peranan sanitasi dan <i>hygiene</i>			b. Mikroorganisme yang menyebabkan merusak penampilan makanan dan rasa		
					c. Mikroorganisme yang menguntungkan manusia	c.	10
					d. Mikroorganisme yang menyebabkan kecacatan		
			5.	Mikroorganisme yang menghasilkan antibiotik, yang banyak digunakan untuk pengobatan berbagai penyakit yaitu....	<i>a. Mikroorganisme pathogens</i>		
					<i>b. Spoilage microorganisms</i>		
					c. Beneficial microorganisms	c.	10
					<i>d. Sponisism microorganisms</i>		
			6.	Jenis protozoa patogen seperti	a. Disentri	a	10

			<i>Entamoeba histolitica</i> merupakan penyebab penyakit....	b. Malaria		
				c. Flu		
				d. Demam Berdarah		
		7.	Jenis protozoa <i>Plasmodium</i> yang menyebabkan penyakit...	a. Disentri		
				b. Malaria	b.	10
				c. Flu		
				d. Demam Berdarah		
		8.	<i>Toxoplasma</i> disebabkan oleh	a. <i>Toxoplasma gondii</i>	a.	10
				b. <i>Toxoplasma rinch</i>		
				c. <i>Toxoplasma gosdii</i>		
				d. <i>Toxoplasma runch</i>		
		9.	 <p>Pada gambar disamping merupakan jenis protozoa yang bernama</p>	a. <i>Euglena</i>	a.	10
				b. <i>Cilliata</i>		
				c. <i>Amoeba</i>		
				d. <i>Flageta</i>		
		10.	 <p>Pada gambar disamping merupakan jenis protozoa yang bernama</p>	a. <i>Euglena</i>		
				b. <i>Cilliata</i>		
				c. <i>Amoeba</i>	c.	10
				d. <i>Flageta</i>		

**PERANGKAT
PEMBELAJARAN
I
BOGA DASAR**

	FORMULIR KERJA	Kode Dok.	KUR/PS/FO-001
	SILABUS	Status Revisi	0
		Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	2 Juni 2016

SILABUS

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SEWON, BANTUL

Kelas : X JB 4

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.*

KI 3 : *Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah*

KI 4 : *Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai **wawasan lingkungan dan adiwiyata.***

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai materi potongan bahan makanan sebagai tindakan pengamalan agama yang dianutnya	Peralatan Pengolahan Masak <ul style="list-style-type: none"> Pengertian alat masak dan pesawat 	Mengamati Siswa <i>slide power point</i> mengenai penggolongan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) Menanya Guru mendorong siswa untuk	Observasi Menggunakan format pengamatan, melakukan pengamatan, studi pustaka, dan keaktifan bertanya dalam kelas	1 Minggu (7 Jam)	Kemendikbud.2013. Boga Dasar 2. Bahan Ajar Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga. Kemendikbud RI.

<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menentukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang peralatan pengolahan makanan (pesawat masak)</p>	<p>masak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Macam-macam alat masak • Macam-macam pesawat masak 	<p>mengajukan pertanyaan terkait materi yang akan diajarkan/dipelajari</p> <p>Mencoba Siswa mulai mencoba peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)</p>	<p>Tes Unjuk Kerja Lisan</p>		<p>Jakarta. Sukiman. 2009. <i>Modul Pembelajaran untuk SMK Tata Boga</i>. Yogyakarta: Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga.</p>
<p>2.2 Menunjukkan perilaku alamiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p>	<p>perawatan alat memasak dan pesawat memasak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cara 	<p>Mengasosiasikan/Menalar: Siswa menganalisis peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) Siswa mengevaluasi peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)</p>			<p>Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. <i>Pengetahuan dan Pengolahan Makanan</i>. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.</p>
<p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata</p>		<p>Mengkomunikasikan Siswa mampu mengomunikasikan hasil praktik mereka</p>			

3.1.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak).					
4.1.1 Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (pesawat masak)					

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Jatmiko, S.pd
NIP.1966033119950221001

Bantul, 30 Juli 2016

Mahasiswa PPL

Sayyidah Fatimah
NIM. 15511247015



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Program / Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/Semester : X/1 (Ganjil)
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

A. Kompetensi Inti

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, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai *wawasan lingkungan dan adiwiyata*.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai materi potongan bahan makanan sebagai tindakan pengamalan agama yang dianutnya
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menentukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang peralatan pengolahan makanan (pesawat masak)

- 2.2 Menunjukkan perilaku alamiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan , gotong –royong) dalam aktivitas sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
- 2.1 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja sesuai **wawasan lingkungan dan adiwiyata**
- 3.3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak).
- 4.3.1 Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (pesawat masak)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.3.1 Mendeskripsikan pengertian alat masak dan pesawat masak
- 3.3.2 Menganalisis macam-macam alat masak
- 3.3.3 Menganalisis macam-macam pesawat masak
- 3.3.4 Menganalisis cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak
- 4.3.1 Mempraktikkan langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan
- 4.3.2 Mempraktikkan langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak

D. Tujuan Pembelajaran :

Setelah kegiatan diskusi dan mencoba melalui kerjasama, toleransi, dan tanggung jawab , siswa dapat :

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian alat masak dan pesawat masak.
2. Siswa dapat menganalisis macam-macam alat masak.
3. Siswa dapat menganalisis macam-macam pesawat masak.
4. Siswa dapat memahami cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak.
5. Siswa dapat memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan.
6. Siswa dapat memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak.

E. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian alat masak dan pesawat masak.
2. Macam-macam alat masak.

3. Macam-macam pesawat masak.
4. Cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak.
5. Langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan.
6. Langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak.

F. Pendekatan, Model, dan Metode :

Pendekatan : *Saintifik Learning*

Model/Strategi : *Cooperative Learning*

Metode : Diskusi kelompok, presentasi, ceramah, dan penugasan

G. Kegiatan Pembelajaran :

No.	KEGIATAN	RINCIAN KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
A.	PENDAHULUAN/ KEGIATAN AWAL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan memberi salam kepada siswa. 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (Kerapian diri, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan). 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. 4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 5. Menginformasikan tujuan pembelajaran 6. Guru mengkondisikan kelas dan siswa untuk membagi peserta didik menjadi 11 kelompok, setiap kelompok terdiri dari 3 siswa 	15 menit
B.	KEGIATAN INTI	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Guru menampilkan <i>slide power point</i> mengenai penggolongan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) ○ Siswa mengamati <i>slide power point</i> mengenai penggolongan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) 	

		<p>Menanya Guru mendorong siswa untuk mengajukan pertanyaan terkait materi yang akan diajarkan/dipelajari</p>	195 menit
		<p>Mencoba Siswa mulai mencoba peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)</p>	
		<p>Mengasosiasikan/Menalar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Siswa menganalisis peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) ○ Siswa mengevaluasi peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) 	
		<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Siswa mampu mengkomunikasikan hasil praktik mereka 	
		<ul style="list-style-type: none"> ○ Guru mengkonfirmasi hasil praktik siswa ○ Guru merespon/menyimpulkan kembali hasil praktik seluruh siswa ○ Evaluasi belajar 	
C.	KEGIATAN PENUTUP	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi apresiasi terkait dengan proses pembelajaran dengan riward 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya. 3. Menutup pelajaran dengan salam atau berdo`a dan menyanyikan lagu kebangsaan. 	15 menit
Jumlah			225 Menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial, Pengayaan

1. Jenis/Teknik Penilaian

a. Penilaian Sikap

Teknik : Observasi

Bentuk : Skala Penilaian, Daftar Cek

b. Penilaian Keterampilan :

Teknik : Praktik

Bentuk : Tes Unjuk Kerja

2. Instrumen Penilaian

a. Penilaian Sikap

Instrumen : Lembar Penilaian dan Rubrik Penilaian Sikap

b. Penilaian Keterampilan

Instrumen : Lembar Penilaian dan Rubrik Penilaian Praktik/ Keterampilan

3. Pedoman penskoran

1. Afektif /sikap

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

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/konsisten</p> <p>3= sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg /konsisten</p> <p>4= sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg/konsisten</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 = Sudahmenunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.</p>

3. Keterampilan

Penilaian Praktik/ Keterampilan Kelas X JB 4 dan Rubrik Penilaian Praktik (Terlampir)

No.	Nama Siswa	Praktik Pengoperasian	Keterampilan			Total Skor
			Persiapan (25)	Proses (50)	Pengembalian (25)	
1.		Mempraktikan Mixer				
		Mempraktikan Blender				
		Mempraktikan Food Processor				
		Mempraktikan Kompor Pones				
Jumlah Nilai						

Rubrik Penilaian Keterampilan

No.	Indikator Keterampilan	Skor
1.	Persiapan	<p>Skor 25 : Jika siswa lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan</p> <p>Skor 20 : Jika siswa kurang lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan</p> <p>Skor 10 : Jika siswa tidak lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan</p> <p>Skor 5 : Jika siswa tidak melakukan persiapan diri, alat dan bahan</p>
2.	Proses	<p>Skor 50 : jika siswa sangat lancar dan sangat memahami prosedur atau langkah-langkah dalam pengoperasian alat dan mempraktikan serta dapat menjelaskan langkah-langkah tersebut dengan sangat rinci</p>

		<p>Skor 40 : jika siswa lancar dan memahami prosedur atau langkah-langkah dalam pengoperasian alat serta dapat menjelaskan langkah-langkah tersebut dengan rinci</p> <p>Skor 20 : jika siswa lancar namun kurang memahami prosedur atau langkah-langkah dalam pengoperasian alat dan mempraktikan serta kurang dapat menjelaskan langkah-langkah tersebut dengan rinci</p> <p>Skor 10 : jika siswa kurang lancar dan kurang memahami prosedur atau langkah-langkah dalam pengoperasian alat mempraktikan serta kurang dapat menjelaskan langkah-langkah tersebut dengan rinci</p>
3.	Pengembalian	<p>Skor 25 : mengembalikan sesuai dengan prosedur dan pada tempatnya</p> <p>Skor 20 : mengembalikan kurang sesuai dengan prosedur dan pada tempatnya</p> <p>Skor 15 : mengembalikan tidak sesuai dengan prosedur pada tempatnya</p>

4. Remedial dan Pengayaan

- a. Remedial : Pengoperasikan peralatan pengolahan masak
- b. Pengayaan : Pengoperaikan peralatan penyajian makanan

I. Media, Alat, dan Sumber Pelajaran

1. Media : Hand Out, Jobsheet, Presentasi
2. Alat/bahan : LCD, Laptop, ATK, Boardmaker, White Board
3. Sumber Belajar :

Kemendikbud.2013. Boga Dasar 2. Bahan Ajar Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga. Kemendikbud RI. Jakarta.

Sukiman. 2009. *Modul Pembelajaran untuk SMK Tata Boga*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga.

Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.

Bantul, Agustus 2016

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran


Mahasiswa PPL

Jatmiko, S.Pd

NIP. 19660331 199502 1 001

Sayyidah Fatimah

NIM. 15511247015

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
	PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN	Halaman	1 dari 20
	(alat masak dan pesawat masak)	Tanggal Terbit	Agustus 2016

A. Materi Pelajaran

1. Pengertian alat masak dan pesawat masak.
2. Macam-macam alat masak.
3. Macam-macam pesawat masak.
4. Cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak.
5. Langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan.
6. Langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak.

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian alat masak dan pesawat masak.
2. Siswa dapat menganalisis macam-macam alat masak.
3. Siswa dapat menganalisis macam-macam pesawat masak.
4. Siswa dapat memahami cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak.
5. Siswa dapat memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan.
6. Siswa dapat memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak.

C. URAIAN MATERI

1. Pengertian Peralatan Pengolahan Makanan (Alat Masak dan Pesawat Masak)

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Fungsi peralatan pengolahan adalah sebagai alat yang digunakan untuk memasak dan digunakan sesuai dengan petunjuk maupun fungsi kegunaannya.

Sebelum memulai memasak, terlebih dahulu harus mengetahui jenis-jenis peralatan, cara penggunaan, pembersihan alat masak, dan penyimpanan alat memasak dalam pengolahan makanan. Peralatan pengolahan makanan diklasifikasikan menjadi beberapa bagian, yaitu:

2. Macam - Macam Alat Masak

a. Alat Masak (*Kitchen Utensils*)


Alat memasak/pengolahan merupakan alat yang digunakan dalam proses memasak/mematangkan bahan makanan yang telah dipersiapkan tanpa harus dioperasikan terlebih dahulu.

- 1) Alat Masak/Pengolahan atau Peralatan untuk Memasak




	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (alat masak dan pesawat masak)	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 20
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Stock pot</i>	Terbuat dari logam tahan panas (api), semacam panci besar dengan dua pegangan serta tutupnya dan fungsinya untuk memasak makanan berkuah, merebus makanan, membuat sup maupun kaldu (<i>stock</i>), dan sebagainya	
<i>Pressure cooker</i>	Panci untuk memasak presto atau melunakkan tulang	
<i>Frying pan</i>	Penggorengan dengan satu tangkai atau pegangan. Penggorengan ini hanya khusus digunakan untuk menggoreng dengan minyak sedikit	
<i>Sauté pan</i>	Penggorengan dengan satu pegangan. Penggorengan ini hanya khusus digunakan untuk menggoreng dengan minyak sedikit. Hanya bentuknya lebih kecil	
Wok atau wajan	Penggorengan cekung dengan dua pegangan. Fungsinya untuk menggoreng dengan minyak banyak	

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (alat masak dan pesawat masak)	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 20
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

<i>Crepe pan</i>	Penggorengan kecil yang khusus digunakan untuk membuat <i>crepe</i> (adonan yang digoreng tipis)	
<i>Fried egg pan</i>	Penggorengan yang khusus digunakan untuk menggoreng telur	
<i>Sauce pot</i>	Panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup	
<i>Roasting pan</i>	Panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya	
<i>Sauce pan</i>	Panci bertangkai untuk membuat <i>sauce</i> dan merebus sayuran	

2) Alat Bantu Pengolahan


	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (alat masak dan pesawat masak)	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 20
		Tanggal Terbit	Agustus 2016


Alat bantu pengolahan adalah peralatan yang digunakan untuk menunjang proses memasak. Alat bantu pengolahan terdiri dari:

a) Alat Bantu Pengolahan Non Elektrik

➤ **Alat untuk Menyimpan atau Mencampur**

Nama	Fungsi	Gambar
<i>Whisking bowl</i>	Mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, <i>cream</i> , membuat <i>mayonnaise</i> , saus, dan sebagainya	
<i>Mixing bowl</i>	Adalah semacam panci tanpa pegangan, yang umumnya digunakan untuk mencampur suatu bahan makanan untuk persiapan pengolahan	
<i>Colander</i>	Adalah semacam panci dengan dua pegangan dan dilengkapi dengan saringan dibawahnya, digunakan untuk meniriskan suatu bahan makanan yang telah dicuci	
<i>Tray</i>	Baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan	

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (alat masak dan pesawat masak)	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 20
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

<i>Bowl</i> atau kom	Sebagai wadah mencampur dan tempat bahan	
----------------------	--	---

Alat untuk Memotong atau Peralatan Memotong

Alat yang digunakan untuk membantu pengolahan makanan dalam proses pemotongan bahan. Peralatan memotong ini memiliki fungsi yang berbeda-beda menurut jenis dari pisau tersebut.

Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Peeler</i>	Alat yang digunakan untuk mengupas suatu bahan makanan	
<i>Small vegetables knife</i>	Pisau kecil yang berfungsi untuk mengupas atau menyangi sayuran	
<i>Vegetables knife</i>	Pisau dapur yang berfungsi untuk mengupas, memotong, dan mengiris bahan-bahan hiasan serta untuk mencincang sayur, bumbu, dan daging	

**FORMULIR**

Kode Dok.

HOG-001

**HAND OUT
PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN
(alat masak dan pesawat masak)**

Status Revisi







00


Halaman


6 dari 20

Tanggal Terbit

Agustus 2016

<i>Chopping knife</i>	Pisau untuk mencincang bumbu, sayur, dan daging	
<i>Filleting knife</i>	Pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dengan tulang	
<i>Cleaver</i>	Pisau besar untuk memotong tulang dan mencincang daging	
<i>Carving fork</i>	Garpu daging atau alat untuk membalik daging saat dipanggang, memanggang daging panas yang sedang dipotong, serta alat bantu memotong daging	
<i>Bread knife</i>	Pisau untuk memotong roti, sandwich, serta mengiris daging matang	
<i>Sharpener</i>	Alat untuk mengasah pisau	

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (alat masak dan pesawat masak)	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 20
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

<i>Grater</i>	Parutan atau alat untuk memarut kelapa, sayur, keju, dan sebagainya	
---------------	---	---

➤ **Alat untuk Mengukur atau Alat Pengukur**

Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Timbangan manual</i>	Alat untuk mengukur bahan makanan	
<i>Timbangan digital</i>	Alat untuk mengukur bahan makanan secara cepat dan tepat	
<i>Gelas ukur plastik</i>	Alat untuk mengukur cairan yang diperlukan dalam suatu pengolahan makanan	
<i>Gelas ukur kaca</i>	Alat untuk mengukur cairan yang diperlukan dalam suatu pengolahan makanan	
<i>Sendok ukur</i>	Alat untuk mengukur bahan makanan dalam jumlah kecil	



SIAP MANTAP

FORMULIR

Kode Dok.

HOG-001

HAND OUT

PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (alat masak dan pesawat masak)

Status Revisi

00






Halaman


8 dari 20

Tanggal Terbit

Agustus 2016

➤ Peralatan Kecil yang Terbuat dari *Stainless Steel*


Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Ladle</i>	Alat yang terbuat dari bahan <i>stainless steel</i> dan berguna untuk menyendok dengan tangkai yang panjang. Alat ini digunakan untuk mengambil makanan yang berkuah	
<i>Skimmer/spider</i>	Alat yang terbuat dari bahan <i>stainless steel</i> dan berguna untuk mengambil makanan yang sedang direbus/digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, serta membersihkan buih pada <i>stock</i> (kaldu)	
<i>Frying spatula</i>	Untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang	
<i>Conical strainer</i>	Untuk menyaring <i>stock</i> (kaldu), sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.	
<i>Strainer</i>	Adalah saringan dengan satu pegangan yang dibuat dari kawat anti karat. Saringan ini digunakan untuk menyaring suatu bahan makanan yang mengandung cairan	

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (alat masak dan pesawat masak)	Status Revisi	00
		Halaman	9 dari 20
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

<i>Ballon whisk</i>	Adalah alat yang terbuat dari stainless steel dan berguna untuk mengaduk atau mencampur suatu adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu, mengocok telur, mayonnaise, saus, dan sebagainya	
<i>Meat grinder</i>	Mesin untuk menggiling dan melumatkan daging	
<i>Noodle machine</i>	Mesin yang digunakan untuk membuat mie, pasta, menggiling adonan molen, yang dilengkapi dengan motor penggerak otomatis	
<i>Ice cream scoop</i>	Alat untuk mengambil es krim	

➤ **Peralatan Kecil yang Terbuat dari Kayu**


Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Chopping board</i>	Berfungsi untuk alas memotong karkas hewan	
<i>Cutting board</i>	Talenan kayu berfungsi untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue, dan sebagainya	


	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (alat masak dan pesawat masak)	Status Revisi	00
		Halaman	10 dari 20
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

<i>Wooden spatula</i>	Untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis atau digoreng	
<i>Rolling pin</i>	Untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain	
<i>Tray</i>	Baki untuk membawa makanan	

➤ **Peralatan Kecil dari Karet dan Plastik/Melamin**

Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Rubber spatula</i>	Untuk menuntaskan pengambilan saus/bahan cair dari tempat pencampuran, misalnya mencampur bumbu yang diulek	
<i>Plastic spatula</i>	Alat untuk mengaduk makanan	
<i>Plastic bowl</i>	Untuk mencampur dan menyimpan makanan	
<i>Cutting board</i>	Baki untuk membawa makanan	

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (alat masak dan pesawat masak)	Status Revisi	00
		Halaman	11 dari 20
		Tanggal Terbit	Agustus 2016


<i>Plastic tray</i>	Baki untuk membawa makanan	
---------------------	----------------------------	---

b) Alat Bantu Pengolahan Elektrik

Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Dough mixer</i>	Alat untuk membuat adonan kue	
<i>Mixer</i>	Alat untuk mencampurkan bahan-bahan dalam pembuatan kue menjadi adonan	
<i>Blender</i>	Menghaluskan atau menghancurkan bahan makanan	
<i>Food processor</i>	.Alat ini digunakan untuk memotong, memarut, menghaluskan, mengiris, atau mencampur bahan makanan seperti sayuran, buah atau bahan makanan lainnya	

b. Pesawat Masak (*Kitchen Equipment*)


Pesawat memasak/alat pemanas adalah alat yang digunakan/berfungsi untuk memanaskan/membuat masak bahan makanan dan harus dioperasikan terlebih

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (alat masak dan pesawat masak)	Status Revisi	00
		Halaman	12 dari 20
		Tanggal Terbit	Agustus 2016


dahulu sebelum digunakan. Pesawat masak/alat perapian dibagi menjadi 2 jenis yaitu alat perapian (pesawat masak) elektrik dan alat perapian (pesawat masak) non elektrik.

1. Alat Perapian (Pesawat Masak) Elektrik

Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Toaster</i>	Alat untuk membuat roti bakar	
<i>Bakery oven</i>	Oven yang digunakan untuk membakar roti dan kue	
<i>Stove dan oven</i>	Oven yang digunakan untuk memasak makanan, misalnya <i>roast chicken</i>	
<i>Egg boiler</i>	Alat untuk merebus telur	
<i>Microwave</i>	Alat untuk menghangatkan atau memanaskan dengan bantuan gelombang mikro	


	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (alat masak dan pesawat masak)	Status Revisi	00
		Halaman	13 dari 20
		Tanggal Terbit	Agustus 2016


<i>Rice cooker</i>	Alat untuk menanak nasi, menyimpan, dan menghangatkan nasi yang sebelumnya telah dimasak	
<i>Steamed rice equipment</i>	Alat untuk menanak nasi dengan proses penguapan (<i>steamed</i>) serta menghangatkan nasi	
Kompur listrik	Alat untuk memasak makanan	
<i>Deep fryer</i>	Menggoreng makanan dengan minyak banyak	
<i>Tilting frying pan</i>	Alat untuk menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, merebus <i>brown stock</i> dan <i>demiglace</i>	
<i>Grill stove</i>	Alat untuk memanggang daging	

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (alat masak dan pesawat masak)	Status Revisi	00
		Halaman	14 dari 20
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

<i>Bain marie</i>	Alat untuk memanaskan makanan	
<i>Range tops stove</i>	Suatu alat memasak dengan sumber panas yang dihasilkan dari gas dan listrik. Suatu alat (kompor yang digunakan untuk memasak yang dihubungkan dengan oven)	
<i>Refrigerator</i>	Alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin	
<i>Freezer</i>	Sebagai alat untuk penyimpanan bahan beku	

2) Alat Perapian (Pesawat Masak) Non Elektrik

Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
Tungku	Alat untuk memasak dengan menggunakan kayu bakar	

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (alat masak dan pesawat masak)	Status Revisi	00
		Halaman	15 dari 20
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Anglo	Alat untuk memasak makanan	
Kompor minyak	Alat untuk memasak makanan	
Kompor Gas	Alat untuk mengolah dan memasak makanan	

Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan (Pesawat Masak)

a. *Mixer*


Mixer adalah sebuah alat dapur yang digunakan untuk mencampur, mengocok, dan menghancurkan bahan makanan. Alat ini terdiri dari dua variasi utama yaitu *mixer* tangan dan *mixer* berdiri.

Cara pengoperasian :

1. Alat pengocok dipasang pada tangkai pengocok.
2. Hubungkan ke aliran listrik.
3. Putar tombol *mixer* ke tingkat kecepatan berputarnya *mixer* sesuai dengan keperluan (No. 1, 2, 3).
4. Berdirikan *mixer* tangan atau tegakkan tangkai pengocok dan tampung sisa adonan yang masih menetes.
5. Keluarkan tangkai pengocok dengan menekan tombol *eject* hingga terlepas sendiri.
6. Angkat kom adonan dari standar *mixer*.

Cara membersihkan:

1. Cuci kom adonan, alat pengocok dengan air panas supaya lemak yang tertinggal pada kom adonan dan alat pengocok dapat larut.
2. Keringkan kom adonan, standar cukup dilap dengan lap basah, kemudian keringkan.

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
	PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN	Halaman	16 dari 20
	(alat masak dan pesawat masak)	Tanggal Terbit	Agustus 2016

3. Motor atau mesinnya jangan dicuci karena akan konslet

b. **Blender**

Blender adalah peralatan rumah tangga yang berfungsi menggiling dan menghaluskan makanan dan minuman.

Cara pengoperasian:

1. Pastikan bahwa saklah ON-OFF *blender* berada pada posisi OFF.
2. Persiapkan semua bahan yang hendak diblender. Pisahkan bahan biji-bijian seperti jagung, merica, dan bahan yang agak keras dari bahan yang lembut seperti buah pisang, apel, tomat, cabe, dan lain sebagainya.
3. Gunakan mangkuk sesuai keperluan pemblenderan. Mangkuk kecil untuk menghaluskan bahan keras dan kering, sedangkan bahan yang lembut dan basah gunakan mangkuk besar.


c. **Food Processor**

1. Pasang mangkuk adonan di atas dudukan mangkuk dengan tepat, lalu putar hingga mangkuk tidak dapat ditarik keatas meninggalkan dudukan.
2. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON. Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mangkuk blender. Penghalusan atau penghancuran bahan mulai berlangsung. Perhatian! Jangan mengangkat mangkuk dari dudukan mangkuk pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya!
3. Setelah tekstur bahan terasa halus (bunyi putaran motor dan pisau terdengar halus), matikan motor (posisikan saklar ON-OFF pada posisi OFF).
4. Angkat mangkuk dari dudukannya.
5. Pada saat selesai menggunakan blender, segera dibersihkan. Cuci bersih dengan air, kecuali bodinya. Hanya bodi blender yang tidak boleh dibersihkan atau dicuci dengan air, cukup dilap dengan kain bersih, karena di dalamnya ada motor dan rangkaian listriknya. Mencuci dengan air dapat menyebabkan motor dan rangkaian listrik yang ada di dalamnya konslet atau hubung singkat dan terbakar.

d. **Kompur Pories**

Kompur pories adalah salah satu kompor yang digunakan untuk proses memasak atau mengolah suatu makanan.

Cara pengoperasian:

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
	PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN	Halaman	17 dari 20
	(alat masak dan pesawat masak)	Tanggal Terbit	Agustus 2016


1. Pasang komponen kompor pada bagiannya. Pastikan semua pemutar kompor dalam keadaan mati.
2. Pasang regulator yang menghubungkan kompor dengan gas dengan benar. Pastikan pemutar yang ada di regulator benar-benar terkunci dan regulator tidak goyang.
3. Untuk keamanan, pastikan gas yang telah terpasang tidak berbunyi (berdesis) dan tidak berbau gas.
4. Putar panel untuk menyalakan sambil dipancing dengan pematik atau korek api.
5. Putar panel untuk mematikan jika telah selesai digunakan
6. Lepaskan sambungan gas (regulator)
7. Bersihkan kompor

e. ***Pressure Cooker***

Panci presto adalah suatu alat masak yang menggunakan sistem tekanan yang sangat tinggi oleh uap air yang dipanaskan di dalam panci yang tertutup rapat sehingga tekanan uap tidak dapat keluar dari panci, hal ini mengakibatkan uap tersebut akan terjebak di dalam panci. Pada saat itulah uap panas akan mempengaruhi makanan di dalam panci sehingga cepat matang tanpa merusak teksturnya, selain itu uap panas dapat melunakkan duri atau tulang yang ada pada makanan. Pada tekanan 15 psi (103 kPa) di atas tekanan atmosfer, air dalam *pressure cooker* dapat mencapai suhu hingga 121°C (250°F).

Untuk menjaga keselamatan maka pada bagian tutup panci biasanya dipasang alat untuk membuang uap air yang melebihi batas maksimal yang seharusnya, hal ini untuk mengurangi tekanan yang terlalu kuat yang dapat menghancurkan panci. □ Cara pengoperasian:

1. Siapkan panci presto (*pressure cooker*) lalu buka tutupnya dengan cara menggeser pegangan pada tutup ke arah yang berlawanan dengan jarum jam lalu angkat, kemudian isilah dengan bahan masakan yang diikuti dengan memasukkan air.
2. Setelah bahan makanan dan air dimasukkan ke dalam panci maka tutuplah kembali dengan memutar pegangan pada tutup panci searah dengan jarum jam sehingga letak pegangan tutup sejajar dengan pegangan pada badan panci. *Perlu diperhatikan bahwa gambar segitiga yang terletak di tutup panci harus sama dengan gambar segitiga yang ada pada gagang panci.*
3. Tunggulah beberapa saat sampai air yang di dalam panci mendidih yang ditandai dengan keluarnya suara desis panjang dari katup yang berada di atas tutup, kemudian kecilkan api agar masakan dapat

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
	PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN	Halaman	18 dari 20
	(alat masak dan pesawat masak)	Tanggal Terbit	Agustus 2016

matang dengan merata dan lunak. Saat inilah waktu memasak mulai dihitung.

4. Ikutilah petunjuk cara memasak dari koki atau resep untuk menentukan waktu memasak, perlu diperhatikan pula bahwa air yang ada di dalam panci jangan sampai habis karena selain membuat masakan menjadi gosong juga akan merusak panci.
5. Apabila masakan sudah dirasa cukup matang maka matikanlah api lalu diamkan kira-kira 5 menit. Kemudian miringkan katup yang besar yang berada di tengah-tengah panci sehingga bandul kecil turun ke posisi yang semula. Apabila Anda yakin sudah tidak ada lagi uap yang keluar dan desis menghilang maka tutup panci presto dapat dibuka untuk kemudian dikeluarkan isinya.

➤ Kelebihan memasak menggunakan *pressure cooker*:


- Praktis dalam menggunakannya.
- Waktu memasak lebih cepat.
- Karena proses memasak yang cepat maka akan lebih menghemat bahan bakar.
- Masakan menjadi lebih sehat karena terjaganya kualitas gizi yang ada di dalam masakan.

f. **Oven**

Oven yaitu alat untuk membakar misalnya kue kering, kue bolu, roti, serta lauk pauk yang penyelesaiannya dibakar. Ada berbagai jenis oven yang kita kenal, baik dari segi bentuk, ukuran, serta bahan bakar yang digunakan. Misalnya oven yang menggunakan bahan bakar minyak tanah, oven yang menggunakan bahan bakar listrik, oven dengan bahan bakar ganda yaitu menggunakan listrik dan gas LPG, dan oven yang menggunakan bahan bakar gas LPG.

➤ Cara pengoperasian:

1. Cek bahwa kondisi oven dalam keadaan baik.
2. Hubungkan regulator ke tabung gas.
3. Karena oven yang dioperasikan adalah oven yang manual, artinya tidak menggunakan listrik, maka untuk menyalakan oven ini memerlukan korek api.
4. Buka pintu kecil di bagian bawah oven, kemudian masukkan api dan kemudian baru dibuka knop/kran gas ke arah kanan searah jarum jam sampai 45°C, sampai api menyala sempurna.

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT	Status Revisi	00
	PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN	Halaman	19 dari 20
	(alat masak dan pesawat masak)	Tanggal Terbit	Agustus 2016

6. Tutup kembali pintu tersebut agar panas tidak keluar.
7. Masukkan bahan yang akan dioven, apabila suhu oven telah sesuai dengan yang dikehendaki, hal ini dapat dilihat pada termostat.
8. Apabila telah selesai penggunaan, lepas kembali regulator dari tabung gas LPG.
9. Bersihkan oven dengan menggunakan kain basah.

Teknik Perawatan dan Penyimpanan Peralatan

1. Peralatan Kecil

a. Besi :

- 1) Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan.
- 2) Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan.
- 3) Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

b. Plastic/melamin

- 1) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen.
- 2) Gosok dengan spons lembut.
- 3) Bilas air dingin dan keringkan.


c. Alumunium

- 1) Rendam dengan air panas yang berisi detergen.
- 2) Gosok dengan sikat halus.
- 3) Bilas dan keringkan dengan air bersih.
- 4) Jangan menggunakan air asam/soda karena dapat melarutkan alumunium.

d. Kayu

Chopping board dan *rolling pin* sebaiknya tidak dicuci dengan air, cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.

2. Peralatan besar

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (alat masak dan pesawat masak)	Status Revisi	00
		Halaman	20 dari 20
		Tanggal Terbit	Agustus 2016


- 1) Peralatan listrik dan gas: pembersihannya harus sesuai dengan 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.

Teknik Penyimpanan

Peralatan masak yang sudah dibersihkan, kemudian disimpan dan ditumpuk terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering.

Referensi

- Kemendikbud.2013. Boga Dasar 2. Bahan Ajar Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga. Kemendikbud RI. Jakarta.
- Sukiman. 2009. *Modul Pembelajaran untuk SMK Tata Boga*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga.
- Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	JOG-004
	JOBSHEET Peralatan Pengolahan Makanan (Alat Masak dan Pesawat Masak)	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian alat masak dan pesawat masak.
2. Siswa dapat menganalisis macam-macam alat masak.
3. Siswa dapat menganalisis macam-macam pesawat masak.
4. Siswa dapat memahami cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak.
5. Siswa dapat memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan.
6. Siswa dapat memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak.

B. Uraian Materi

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Peralatan pengolahan makanan diklasifikasikan menjadi beberapa bagian, yaitu:

1) Alat Masak (*Kitchen Utensils*)

Alat memasak/pengolahan merupakan alat yang digunakan dalam proses memasak/mematangkan bahan makanan yang telah dipersiapkan tanpa harus dioperasikan terlebih dahulu.

2) Pesawat Masak (*Kitchen Equipment*)

Pesawat memasak/alat pemanas adalah alat yang digunakan/berfungsi untuk memanaskan/membuat masak bahan makanan dan harus dioperasikan terlebih dahulu sebelum digunakan.

C. Prosedur Pengoperasian Peralatan


Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan (Pesawat Masak)

a. *Mixer*

Mixer adalah sebuah alat dapur yang digunakan untuk mencampur, mengocok, dan menghancurkan bahan makanan. Alat ini terdiri dari dua variasi utama yaitu *mixer* tangan dan *mixer* berdiri.

Cara pengoperasian :

1. Alat pengocok dipasang pada tangkai pengocok.
2. Hubungkan ke aliran listrik.
3. Putar tombol *mixer* ke tingkat kecepatan berputarnya *mixer* sesuai dengan keperluan (No. 1, 2, 3).
4. Berdirikan *mixer* tangan atau tegakkan tangkai pengocok dan tampung sisa adonan yang masih menetes.
5. Keluarkan tangkai pengocok dengan menekan tombol *eject* hingga terlepas sendiri.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	JOG-004
	JOBSHEET Peralatan Pengolahan Makanan (Alat Masak dan Pesawat Masak)	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

6. Angkat kom adonan dari standar *mixer*.

Cara membersihkan:

1. Cuci kom adonan, alat pengocok dengan air panas supaya lemak yang tertinggal pada kom adonan dan alat pengocok dapat larut.
2. Keringkan kom adonan, standar cukup dilap dengan lap basah, kemudian keringkan.
3. Motor atau mesinnya jangan dicuci karena akan konslet

b. **Blender**


Blender adalah peralatan rumah tangga yang berfungsi menggiling dan menghaluskan makanan dan minuman.

Cara pengoperasian:

1. Pastikan bahwa saklah ON-OFF *blender* berada pada posisi OFF.
2. Persiapkan semua bahan yang hendak diblender. Pisahkan bahan biji-bijian seperti jagung, merica, dan bahan yang agak keras dari bahan yang lembut seperti buah pisang, apel, tomat, cabe, dan lain sebagainya.
3. Gunakan mangkuk sesuai keperluan pemblenderan. Mangkuk kecil untuk menghaluskan bahan keras dan kering, sedangkan bahan yang lembut dan basah gunakan mangkuk besar.

c. **Food Processor**

1. Pasang mangkuk adonan di atas dudukan mangkuk dengan tepat, lalu putar hingga mangkuk tidak dapat ditarik keatas meninggalkan dudukan.
2. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON. Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mangkuk blender. Penghalusan atau penghancuran bahan mulai berlangsung. Perhatian! Jangan mengangkat mangkuk dari dudukan mangkuk pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya!
3. Setelah tekstur bahan terasa halus (bunyi putaran motor dan pisau terdengar halus), matikan motor (posisikan saklar ON-OFF pada posisi OFF).
4. Angkat mangkuk dari dudukannya.
5. Pada saat selesai menggunakan blender, segera dibersihkan. Cuci bersih dengan air, kecuali bodinya. Hanya bodi blender yang tidak boleh dibersihkan atau dicuci dengan air, cukup dilap dengan kain bersih, karena di dalamnya ada motor dan

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	JOG-004
	JOBSHEET Peralatan Pengolahan Makanan (Alat Masak dan Pesawat Masak)	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

rangkaian listrikannya. Mencuci dengan air dapat menyebabkan motor dan rangkaian listrik yang ada di dalamnya konslet atau hubung singkat dan terbakar.

d. **Kompur Pornes**

Kompur pornes adalah salah satu kompor yang digunakan untuk proses memasak atau mengolah suatu makanan.

Cara pengoperasian:

1. Pasang komponen kompor pada bagiannya. Pastikan semua pemutar kompor dalam keadaan mati.
2. Pasang regulator yang menghubungkan kompor dengan gas dengan benar. Pastikan pemutar yang ada di regulator benar-benar terkunci dan regulator tidak goyang.
3. Untuk keamanan, pastikan gas yang telah terpasang tidak berbunyi (berdesis) dan tidak berbau gas.
4. Putar panel untuk menyalakan sambil dipancing dengan pematik atau korek api.
5. Putar panel untuk mematikan jika telah selesai digunakan
6. Lepaskan sambungan gas (regulator)
7. Bersihkan kompor


D. **Keselamatan Kerja**

1. Menggunakan perlengkapan praktikum yaitu: baju kerja, kerpis (sanggul cepol), celemek (apron), cempal dan serbet (min 2 buah).
2. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
3. Tidak menggunakan perhiasan.
4. Tidak mengaktifkan *handphone* selama praktikum berlangsung.
5. Menggunakan alat sesuai SOP.
6. **Memperhatikan lingkungan kerja.**





E. **Alat dan Bahan**

Alat pokok yang digunakan:

1. Mixer
2. Blender
3. Food Processor
4. Kompur Pornes


	FORMULIR	Kode Dok.	JOG-004
	JOBSHEET Peralatan Pengolahan Makanan (Alat Masak dan Pesawat Masak)	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

F. Gambar Alat

Nama Alat	Gambar
1. <i>Mixer</i>	
2. <i>Blender</i>	
3. <i>Food Processor</i>	
4. <i>Kompur Pories</i>	

G. Langkah – langkah Praktikum

No.	Langkah Kerja	Waktu
1.	Teori	25 menit
2.	Membagi siswa menjadi beberapa kelompok	5 menit
3.	Menyiapkan alat dan bahan	15 menit
4.	Mempraktikkan pengoperasian peralatan	180 menit


	FORMULIR	Kode Dok.	JOG-004
	JOBSHEET Peralatan Pengolahan Makanan (Alat Masak dan Pesawat Masak)	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 4
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

H. Referensi

Kemendikbud.2013. Boga Dasar 2. Bahan Ajar Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga. Kemendikbud RI. Jakarta.

Sukiman. 2009. *Modul Pembelajaran untuk SMK Tata Boga*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga.


Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/KKM/FO-001
		No. Revisi	0
	PENENTUAN KKM	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas/Program Studi Keahlian : X/Jasa Boga
 Semester : Gasal
 Kompetensi Dasar : Peralatan Pengolahan Makanan
 Tahun Pelajaran : 2016/2017

Kompetensi Dasar	Indikator	Bobot			KKM
		Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya Dukung (C)	
3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)	Mendeskripsikan pengertian alat masak dan pesawat masak	81	80	81	80,34
	Menganalisis macam-macam alat masak	81	80	81	80
4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat masak)	Menganalisis macam-macam pesawat masak	81	80	81	80
	Menganalisis cara perawatan alat masak dan pesawat masak	80	80	80	80

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/KKM/FO-001
		No. Revisi	0
	PENENTUAN KKM	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

	Mempraktikkan langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan	80	79	80	79,69
	Mempraktikkan langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat masak	81	79	80	80
KKM KD					80

**PERANGKAT
PEMBELAJARAN
II
BOGA DASAR**



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon
 Mata Pelajaran : Boga dasar
 Program / Komp. Keahlian : Tata Boga
 Kelas/Semester : X/1 (Ganjil)
 Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

A. Kompetensi Inti

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, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai *wawasan lingkungan dan adiwiyata*.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai materi sanitasi, hygiene, dan keselamatan kerja sebagai tindakan pengamalan agama yang dianutnya
 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menentukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang *garnish*
- 2.1 Menunjukkan perilaku alamiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
- 2.2 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata
- 3.2 Menganalisis *garnish* makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristik.
- 4.2 Membuat *garnish* makanan dan minuman

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.2.1 Menyebutkan pengertian garnish
- 3.2.2 Menjelaskan tujuan membuat garnish makanan dan minuman
- 3.2.3 Menjelaskan fungsi / kegunaan garnish makanan dan minuman
- 3.2.4 Mengklasifikasi jenis garnish makanan dan minuman
- 3.2.5 Menjelaskan kriteria bahan untuk garnish makanan dan minuman
- 3.2.6 Menentukan kataristik bahan yang biasa digunakan dalam pembuatan garnish makanan atau minuman
- 3.2.7 Menjelaskan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman
- 3.2.8 Memahami tentang pembuatan garnish dari mentimun, tomat, bawang bombay, lemon, dan stawberry
- 3.2.9 Memahami cara memilih bahan-bahan yang digunakan untuk membuat aneka garnish.
- 4.2.1 Membersihkan bahan-bahan garnish dengan benar dan tepat.
- 4.2.2 Mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan
- 4.2.3 Menerapkan penggunaan peralatan untuk membuat garnish
- 4.2.4 Menerapkan teknik membuat garnish pada cabai
- 4.2.5 Menerapkan teknik membuat garnish pada tomat
- 4.2.6 Menerapkan teknik membuat garnish pada mentimun
- 4.2.7 Menerapkan teknik membuat garnish pada bawang bombay
- 4.2.8 Menerapkan teknik membuat garnish pada lemon
- 4.2.9 Menerapkan teknik membuat garnish pada strawberry

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah kegiatan diskusi dan mencoba melalui kerjasama, toleransi, dan tanggung jawab , siswa dapat :

1. Menyebutkan pengertian garnish dengan percaya diri
2. Menjelaskan tujuan membuat garnish makanan dan minuman
3. Menjelaskan fungsi / kegunaan garnish makanan dan minuman
4. Mengklasifikasi jenis garnish makanan dan minuman
5. Menjelaskan kriteria bahan untuk garnish makanan dan minuman
6. Menentukan kataristik bahan yang biasa digunakan dalam pembuatan garnish makanan atau minuman

7. Menjelaskan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman
8. Memahami tentang pembuatan garnish dari mentimun, tomat, cabai, bawang bombay, lemon, dan stawberry
9. Memahami cara memilih bahan-bahan yang digunakan untuk membuat aneka garnish.
10. Membersihkan bahan-bahan garnish dengan benar dan tepat.
11. Mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan
12. Menerapkan penggunaan peralatan untuk membuat garnish
13. Menerapkan teknik membuat garnish pada cabai
14. Menerapkan teknik membuat garnish pada tomat
15. Menerapkan teknik membuat garnish pada mentimun
16. Menerapkan teknik membuat garnish pada bawang bombay
17. Menerapkan teknik membuat garnish pada lemon
18. Menerapkan teknik membuat garnish pada strawberry
19. Menyusun garnish dalam alat hidang.

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian garnish dengan percaya diri
2. Tujuan membuat garnish makanan dan minuman
3. Fungsi / kegunaan garnish makanan dan minuman
4. Jenis garnish makanan dan minuman
5. Kriteria bahan untuk garnish makanan dan minuman
6. Kataristik bahan yang biasa digunakan dalam pembuatan garnish makanan atau minuman
7. Jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman
8. Cara pembuatan garnish dari mentimun, tomat, cabai, bawang bombay, lemon, dan stawberry

F. Kegiatan Pembelajaran

No.	KEGIATAN	RINCIAN KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan memberi salam kepada siswa. 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (Kerapian diri, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan). 	15 menit

A.	PENDAHULUAN/ KEGIATAN AWAL	<ol style="list-style-type: none"> 3. Salah satu siswa memimpin berdo'a dibimbing guru. Saat berdo'a guru memberikan penguatan rasa syukur kepada Allah terhadap do'a yang dipanjatkan. 4. Menyanyikan lagu Indonesia Raya. 5. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. 6. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran. 7. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai terkait sanitasi dan Hygiene makanan. 8. Guru mengkondisikan kelas dan siswa untuk membagi peserta didik menjadi 11 kelompok, setiap kelompok terdiri dari 3 siswa 	
B.	KEGIATAN INTI	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Siswa mengamati guru menayangkan video yang berkaitan dengan Garnish ○ Siswa mengamati video <i>garnish</i> ○ Siswa mengamati guru menerangkan materi <i>garnish</i> ○ Guru memberi tugas <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Siswa dipersilahkan untuk bertanya tentang materi yang telah diberikan ○ Siswa dipersilahkan untuk bertanya tentang tugas praktik membuat <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Siswa secara berkelompok mengumpulkan informasi / mendiskusikan cara pembuatan garnish yang diperintahkan guru <p>Mengasosiasikan/Menalar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Siswa diskusi mempersiapkan tetang hasil produk <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Siswa mampu mempresentasikan hasil produk ○ Guru membimbing dan mengarahkan presentasi siswa. ○ Siswa mengumpulkan laporan hasil diskusi setelah dipresentasikan. ○ Guru mengkonfirmasi hasil diskusi. ○ Guru merespon/menyimpulkan kembali hasil diskusi secara keseluruhan. ○ Evaluasi belajar 	190menit

C.	KEGIATAN PENUTUP	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi apresiasi terkait dengan proses pembelajaran dengan riward 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya. 3. Menutup pelajaran dengan salam dan berdo`a 	15 menit
----	------------------	---	----------

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIN	INSTRUMEN
SIKAP <ul style="list-style-type: none"> • Aktif • Bekerjasama • Bertanggung jawab 	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian Rubrik Penilaian
KETERAMPILAN	Tes	Tes Unjuk Kerja	Lembar Penilaian Pedoman Penskoran

2. Instrumen penilaian hasil belajar

a. Kisi-kisi penilaian sikap dan ketrampilan

H. PEDOMAN PENSKORAN

1. Afektif /sikap

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

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 = Sudahmenunjukkan 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 = Sudahmenunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

2. Keterampilan

a. Pengamatan

No	No PEND	Nama siswa	Ketrampilan								
			antusias			bertanya			berpendapat		
			1	2	3	1	2	3	1	2	3

Rubrik penilaian ketrampilan

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	antusias	1 = selama proses belajar sama sekali tidak antusias 2= mulai antusias tapi masih belum ajeg 3= sudah antusias dan mencoba untuk mendengarkan namun belum ajeg
2	Bertanya	1 = selama proses belajar sama sekali tidak bertanya 2 = sudah mulai bertanya namun masih belum ajeg 3 = Sudahmulai aktif bertanya secara ajeg
3	Berpendapat	1 = selama proses belajar sama sekali tidak berpendapat 2= sudah mulai berpendapat namun masih belum ajeg 3= Sudahmulai aktif berpendapat secara ajeg

b. Unjuk kerja

No	No PEND	Nama siswa	Ketrampilan			
			Persiapan 15	Proses 25	Hasil 60	Jumlah

No	Indikator keterampilan	Skor
1.	Persiapan	Skor 15: jika perlengkapan siswa meliputi pakaian, perlatan lengkap Skor 10 : jika persiapan siswa kurang lengkap Skor 5: jik perlengkapan siswa tidak lengkap
2.	Proses	Skor 25:jika siswa aktif dalam melakukan pembuatan <i>garnish</i>

		Skor 15: jika siswa kurang aktif dalam melakukan pembuatan <i>garnish</i> Skor 5: jika siswa tidak melakukan pemotongan pembuatan <i>garnish</i>
3.	Hasil	Skor 60: jika siswa mampu melakukan pembuatan <i>garnish</i> Skor 50: jika siswa masih kurang tepat melakukan pembuatan <i>garnish</i> Skor 5: jika siswa tidak mampu melakukan pembuatan <i>garnish</i>

3. Remedial dan Pengayaan

- a. Remedial : Pembuatan garnish
- b. Pengayaan : Pembuatan kreasi garnish

C. Media, Alat, dan Sumber Pelajaran

1. Media : Hand Out, Jobsheet, Presentasi
2. Alat/bahan : LCD, Laptop, ATK, Boardmaker, White Board
3. Sumber Belajar :
Kemendikbud.2013. Boga Dasar 2. Bahan Ajar Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga. Kemendikbud RI. Jakarta.
Sukiman. 2009. *Modul Pembelajaran untuk SMK Tata Boga*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga.

Bantul, Agustus 2016

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran


Mahasiswa PPL

Jatmiko, S.Pd

NIP. 19660331 199502 1 001

Sayyidah Fatimah

NIM. 15511247015

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 13
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Tujuan Pembelajaran :

1. Menyebutkan pengertian garnish dengan percaya diri
2. Menjelaskan tujuan membuat garnish makanan dan minuman
3. Menjelaskan fungsi / kegunaan garnish makanan dan minuman
4. Mengklasifikasi jenis garnish makanan dan minuman
5. Menjelaskan kriteria bahan untuk garnish makanan dan minuman
6. Menentukan kataristik bahan yang biasa digunakan dalam pembuatan garnish makanan atau minuman
7. Menjelaskan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman
8. Memahami tentang pembuatan garnish dari mentimun, tomat, bawang bombay, lemon, dan stawberry

Materi Pembelajaran :

Pengertian *garnish*

Kata *garnish* berasal dari bahasa perancis yang artinya hiasan pada hidangan makanan dan minuman yang akan disajikan. Hiasan hidangan dalam hal ini adalah sayuran atau buah atau bahan lain yang umumnya bisa dimakan yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan. Hiasan hidangan dalam hal ini adalah sayuran atau buah atau bahan lain yang umumnya bisa dimakan yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan. Kata *garinsh* selain mempunyai pengertian menghias juga memiliki pengertian hiasan. Dalam buku *New Larousse Gastronomique*, pegertian *garnish* adalah bahan – bahan tambahan yang dibubuhkan pada bahan makanan pokok, yang disajikan secara berpisah dan berfungsi sebagai hiasan yang menarik.

Tujuan *Garnish*

Tujuan *Garnish* adalah untuk mempengaruhi penglihatan sehingga menimbulkan selera makan dan minum yang akhirnya berkeinginan untuk mencicip hidangan yang disajikan.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 13
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Fungsi Garnish

Berikut adalah beberapa fungsi garnish pada penyajian menu baik makanan maupun minuman :


1. Membuat tampilan menu lebih menarik saat disajikan
2. Menggugah selera untuk menikmati menu
3. Memberikan aroma khas yang menunjang rasa menu
4. Mengukirkan sebuah kata atau nama dengan tujuan memberikan sesuatu yang special dengan menu yang disajikan
5. Mengekpresikan nilai seni atau art sang Koki atau sang Barista pada menu yang dibuatnya

Jenis-jenis Garnish :

1. Simple Garnish, adalah garnish yang terdiri dari satu bahan atau lebih, biasanya terbuat dari sayur-sayuran, cereal atau makanan-makanan yang sudah jadi, seperti crouton, bread, tart, dan sebagainya.
2. Composite Garnish, adalah garnish yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya.

Kriteria bahan untuk garnish makanan dan minuman

1. Bahan yang dipakai harus bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat dan bersih.
2. Harus mengetahui jenis makanan/masakan yang akan dihias, sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan dengan bahan yang akan dimasak.
3. Penggunaan warna yang mencolok dan menarik.
4. Besar garnish dan hidangan yang akan dihias harus seimbang dengan besar ruangan dan tahu persis dimana hiasan itu akan ditempatkan. Perbandingan hidangan dengan garnish adalah 10: 1.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 13
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Karakteristik Bahan Yang Biasa Digunakan Untuk Membuat *Garnish* :

Aneka macam buah dan sayuran segar bisa dibuat garnish. Dalam hand out ini dibatasi pada buah dan sayuran yang mudah didapat, dan disesuaikan dengan tingkat keterampilan awal.

a. **Apel :**

Gunakan apel impor yang berwarna merah atau hijau, pilihlah yang agak besar dan bulat. Permukaan kulitnya harus licin, serta tidak ada bagian yang rusak atau busuk.

b. **Anggur :**

Dipasaran saat ini, selain anggur lokal berwarna hitam, banyak juga yang dijual anggur merah dan hijau. Gunakanlah anggur merah dan hijau sebagai bahan utamanya, dan anggur lokal untuk pelengkapannya, misalnya untuk bagian mata. Pilihlah anggur merah dan hijau yang besar dan licin permukaannya.

c. **Tomat :**

Pilihlah tomat merah yang, dagingnya keras serta kulitnya masih kencang dan licin

d. **Jeruk**

Gunakan jeruk sunkist atau yang sejenis. Pilih yang besar, bulat, dan permukaan kecilnya licin.

e. **Nanas**

Irisan nanas: Potong bagian atas dan bawah dari nanas. Kemudian potong nanas dari satu ujung ke ujung menjadi enam bagian. Buang bagian inti nanas yang keras, lalu potong melintang masing-masing irisan nanasnya setebal kira-kira 0,5cm.

f. **Ceri**

Buah Ceri digunakan untuk banyak campuran minuman (koktail) dan minuman non-alkohol. Anda dapat dengan mudah membelinya di toko. Mereka tersedia dalam stoples yang siap pakai. Tapi pastikan Anda mendinginkannya setelah stoplesnya dibuka.

g. **Mentimun**

Selain mentimun lokal yang berwarna putih kehijauan, saat ini banyak dijual mentimun jepang yang ukurannya lebih panjang dan berwarna hijau tua. Ada dua macam mentimun jepang, zucchini dan kyuri

h. **Cabai**

Gunakan cabai merah yang besar. Pilihlah yang segar, panjang, gemuk, dan permukaan kulitnya licin.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 13
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

i. Wortel

Pilihlah wortel yang besar, panjang, permukaan kulitnya licin, dan tidak ada bagian yang busuk

j. Sayuran dan buah –buahannya

Meliputi radish, lobak, daun bawang, bawang bombay, terung ungu panjang dan sebagainya. Pilihlah yang segar dan tidak ada bagian yang rusak atau busuk, serta kulit luarnya masih kencang.

k. Warna Buah dan Sayuran

Agar warna dari buah dan sayuran yang tidak tersamar dengan warna hidangan, carilah warna yang kontras, agar hidangan bisa tampil memikat. Misalnya untuk hidangan ikan diberi warna kuning atau oranye dari jeruk, hidangan nasi goreng diberi warna hijau dari mentimun.

l. Pewarna hiasan

Warna hiasan sedapat mungkin merupakan asli bahan hiasan itu. Akan tetapi, jika terpaksa, penggunaan bahan pewarna pun bisa jadi tidak mengurangi keindahannya.


Namun, diperlukan kreativitas dalam penggunaan pewarna ini. Satu hal yang harus diingat, gunakan pewarna alami ataupun pewarna buatan yang sudah mendapatkan izin dari Depkes RI.

Ada beberapa syarat dalam menampilkan warna pada hiasan supaya keindahan dan tujuan dapat tercapai. Beberapa syarat tersebut adalah sbb.

- Gunakan warna yang alami dan tidak mencolok
- Perhatikan pencahayaan pada warna pada saat menggabungkan hiasan
- Gunakan pengunci warna agar tidak luntur dan mengotori hidangan yang akan dihias.

Berdasarkan uraian di atas, ternyata ada hal – hal yang harus diprhatikan dalam menghias makanan.

- Pilih peralatan untuk menghidangkan sesuai dengan makanan yang akan disajikan
- Tata makanan sedemikian rupa sehingga mudah diatur dan diambil.
- Sajikan hidangan secara tepat, cepat, rapi, dan menarik
- Sesuaikan hidangan yang disajikan dengan tema acaranya.

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 13
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

- Gunakan bahan sesuai dengan jenisnya.
- Sesuaikan ukuran dan banyaknya hiasan dengan besarnya porsi
- Upayakan agar tata letak hiasan tidak menimbulkan taksiran tertentu dan tidak tertutup

Pilihlah warna – warna hiasan yang kontras

Bahan Lain :

- Telur rebus
- Sosis
- *Butter cream*
- Whipped cream
Penggunaan: Whipped cream digunakan untuk berbagai minuman panas khususnya minuman yang mengandung kopi. Juga digunakan pada beberapa frozen drink seperti Strawberry Daiquiri atau Mudslide. Anda juga bisa menambahkan whipped cream pada minuman shot seperti Blow Job, dll.
- Coklat
Cokelat batangan atau parutan coklat dapat digunakan untuk menghias jenis produk pastry dan minuman tertentu agar lebih menarik dan menambah cita rasa. Untuk membuat parutan cokelat.
- Aneka Saus
- Produk Bakery : *Stick Bread, Onion Bread*
- Permen
Permen adalah hiasan yang menyenangkan. Ada berbagai macam permen yang dapat digunakan sebagai hiasan. Namun tidak banyak minuman yang tepat dihias dengan permen. Contoh: permen stik, permen kenyal, permen batangan, dll
- **Garam (Kosher Salt)**
Garam halus digunakan untuk melapisi tepi gelas. Gunanya salah satunya adalah untuk mengurangi rasa getir di dalam minuman. Basahi tepi gelas dengan irisan jeruk nipis. Kemudian celupkan ke dalam garam halus sedalam kira-kira 0.3 cm.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 13
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Alat – Alat yang digunakan dalam pembuatan garnish :

Meja Kerja	Vegetable peeler
Celemek	<i>Melon Baller</i>
Serbet	<i>Zester</i>
<i>Bowl</i>	Decoration Spatula
Piring Kecil	<i>Paring Knife</i>
Telenan	<i>Turnee Knife</i>
Gunting	
Tusuk Gigi	

Prosedur pembuatan garnish dari cabai:

Jenis cabai yang digunakan merupakan cabai teropong atau cabai besar. Cabai dapat dibuat menjadi beberapa jenis bentuk garnish. Untuk dapat mengembangkan bentuk lainnya mahasiswa terlebih dahulu harus menguasai dasar garnish dari cabai. Perhatikan petunjuk pembuatan garnish dari cabai:



GARNISH CABE. BUNGA SEPATU


1. Siapkan cabai teropong, pilih yang mempunyai bentuk yang lurus. Potong ujung cabai sekitar 1cm. Gunakan pisau yang runcing bagian ujungnya serta tajam untuk membuat potongan cabai.



2. Potong cabai seperti tampak pada gambar. Usahakan potongan tidak sampai putus, sisakan bagian pangkal sekitar 1 cm.



3. Lepaskan bagian tengah pada biji agar bentuk bunga dapat mekar secara

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

maksimal.

- Rendam cabai yang telah selesai di buat ke dalam air dingin.

Aplikasi: garnish ini dapat digunakan sebagai hiasan pada hidangan dengan rasa gurih dan penyajian dalam porsi besar atau pada platter.

Prosedur pembuatan garnish dari timun:

Ketimun adalah jenis sayuran yang mempunyai kandungan air yang sangat tinggi. Oleh karena itu garnish yang terbuat dari bahan ini harus dibuat sesaat sebelum digunakan.

Jenis ketimun yang cocok untuk garnish mempunyai kriteria: segar, berwarna hijau cerah, dan pilih ketimun yang masih muda, karena biji buah tidak akan mengganggu dalam proses pembentukan selain itu kandungan air tidak terlalu banyak.



GARNISH KETIMUN. KIPAS



- Pilih ketimun yang masih muda, belah menjadi dua tepat sebelum bijinya.
- Ambil satu bagian kemudian potong serong.



- Iris tipis ketimun tetapi jangan sampai putus. Jumlah irisan minimal 5 iris.
- Rendam potongan ketimun dalam air garam agar lebih mudah untuk ditekuk.

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	8 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Prosedur Pembuatan Garnish dari Tomat

Tomat yang cocok untuk garnish adalah yang mempunyai tekstur yang padat, segar, mempunyai daging buah yang tebal, dan berwarna merah cerah.



GARNISH TOMAT. SAYAP



1. Tomat yang telah dicuci bersih dipotong menjadi 2 bagian.
2. Potong kedua sisi tomat seperti gambar 2 dengan ketebalan 0,5 cm.
3. Sayat kulit tomat jangan sampai putus, lakukan juga pada sisi tomat yang lainnya.




Letakkan tomat yang telah disayat pada posisi semula dengan posisi saling berhadapan seperti sayap.

Bagian potongan tengah tomat diiris dengan pola irisan berbentuk "V" hingga terputus. Lakukan hingga semua tomat terbentuk V. Ketebalan irisan sekita 4-5mm.



Hasil potongan diletakkan kembali pada posisinya dan diletakkan di atas sayap.



 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	9 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Tarik pelan-pelan potongan “V” seperti susunan genting hingga berbentuk tangga.



Garnish ini tidak dapat direndam dalam air, sehingga harus dibuat sesaat sebelum digunakan.

Prosedur pembuatan garnish dari tomat:



GARNISH TOMAT. BUNGA MAWAR


Pilih tomat yang segar dan berwarna merah.



Pegang tomat dengan tangan kiri dengan posisipangkal tomat berada di atas. Sayat pangkal tomat usahakan jangan sampai putus. Pangkal ini berfungsi sebagai alas meletakkan bunga.

Teruskan sayatan dengan teknik mengupas tetapi dengan posisi pisau dengan sudut 25-



	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	10 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

30° sehingga membentuk kupasan tomat pada bagian bawah tipis sedangkan bagian atasNagak tebal.



Setelah proses pengupasan tomat selesai dilakukan, kembalikan posisi tomat tetapi tanpa ada daging buahnya. Bentuk susunan melingkar hingga memperoleh hasil seperti bungan mawar.

Teknik mengupas tomat tidak boleh terlalu tipis atau tebal. Model ini tidak bisa dibuat terlalu jauh dari penggunaannya karena tidak bisa disimpan atau direndam.



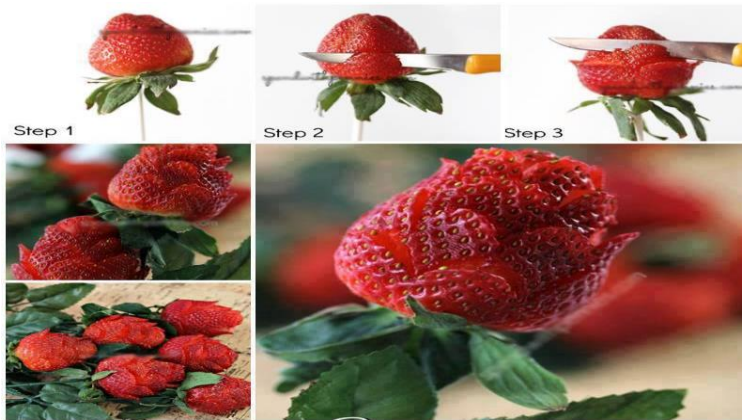
Aplikasi: model 1 dan 2 sangat tepat digunakan untuk menyajikan hidangan dengan porsi lebih dari 1 porsi, karena bentuknya yang agak kompleks juga berdasarkan ukurannya terlalu besar. selain itu dari segi pembiayaan sangat tinggi.

Prosedur pembuatan garnish dari strawberry:




Garnish Mawar dari Buah Strawberry

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	11 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016



Prosedur pembuatan garnish dari bawang bombay:



	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	12 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Cara Membuat

1. Kupas bawang bombay.
2. Potong bagian pangkal.
3. Potong bawang bombay menjadi dua bagian tetapi tidak sampai terpisah.
4. Buat potongan-potongan lagi hingga sama rata.
5. Rendam di dalam air.
6. Anda juga bisa menambahkan pewarna makanan untuk mempercantik bunga krisan ini.

Prosedur pembuatan garnish minuman dari lemon:



Garnish Irisan Lemon

Cara Membuat : Pilihlah lemon yang segar, dan tidak lembek. Irislah secara tipis - tipis

Sumber Belajar :

Kemendikbud.2013. Boga Dasar 2. Bahan Ajar Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga. Kemendikbud RI. Jakarta.
 Suwarti Mochantoyo, Suwarti Azhar, BA, Pratiwi, Dra Ermaninis, (1995).
 Pengelolaan Makanan, Angkasa, Bandung.

Garnish



Pengertian Garnish



Kata *garnish* berasal dari bahasa perancis yang artinya hiasan pada hidangan makanan dan minuman yang akan disajikan. Hiasan hidangan dalam hal ini adalah sayuran atau buah atau bahan lain yang umumnya bisa dimakan yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan.

Kata *garnish* selain mempunyai pengertian menghias juga memiliki pengertian hiasan. Dalam buku *New Larousse Gastronomique*, pengertian garnish adalah bahan – bahan tambahan yang dibubuhkan pada bahan makanan pokok, yang disajikan secara berpisah dan berfungsi sebagai hiasan yang menarik.

Page - 2

Jenis-Jenis Garnish



• **Simple Garnish**, adalah garnish yang terdiri dari satu bahan atau lebih, biasanya terbuat dari sayur-sayuran, cereal atau makanan-makanan yang sudah jadi, seperti crouton, bread, tart, dan sebagainya.



• **Composite Garnish**, adalah garnish yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya.

Page - 3

Kriteria Bahan Garnish



➢ Bahan yang dipakai harus bahan-bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat, dan bersih.

➢ Harus mengetahui jenis masakan yang akan dihias,

➢ Penggunaan warna yang menyolok dan menarik.

➢ Perbandingan hidangan dengan garnish $\pm 10 : 1$

➢ Makanan harus kelihatan menarik dan tekstur lebih baik

➢ Alat-alat yang dipergunakan sesuai dengan kebutuhan agar hasilnya bagus, rapi, indah, dan memesonakan.

Page - 4

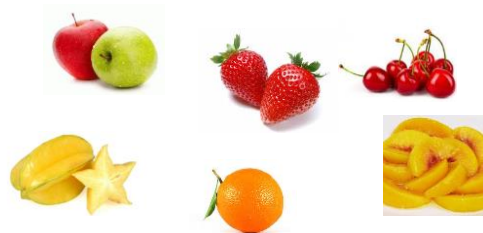
Kriteria Sayuran/Buah Untuk Garnish



- ✓ Segar
- ✓ Berwarna cerah
- ✓ Tidak lembek
- ✓ Tidak terdapat banyak lubang
- ✓ Baunya tidak terlalu menyengat karena akan mempengaruhi rasa atau bau dari makanan tersebut
- ✓ Dapat mempercantik sebuah hidangan atau disesuaikan hidangan yang mau dihidangkan seperti apa harus sesuai

Page - 5

BUAH





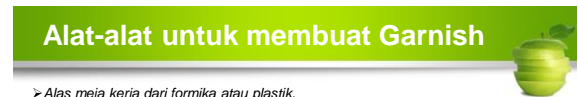
■ Pewarna hiasan



Ada beberapa syarat dalam menampilkan warna pada hiasan supaya keindahan dan tujuan dapat tercapai. Beberapa syarat tersebut adalah sbb.

- Gunakan warna yang alami dan tidak mencolok
- Perhatikan pencahayaan pada warna pada saat menggabungkan hiasan
- Gunakan pengunci warna agar tidak luntur dan mengotori hidangan yang akan dihias.

Page - 9



➢ Alas meja kerja dari formika atau plastik.

➢ Kain kerja, baskom besar dan kecil (bowl), piring kecil atau plastik, tempat sampah.

➢ Talenan, pisau lipat, gunting kecil, pisau bermacam-macam bentuk, dan sebagainya.



Page - 10



- ✓ Siapkan bahan-bahan sayuran yang ingin dibuat garnish
- ✓ Cuci sayuran tersebut dengan bersih
- ✓ Siapkan alat-alat untuk membuat garnish
- ✓ Jika tidak ingin menggunakan kulit sayurannya maka kupas terlebih dahulu
- ✓ Lakukan pemotongan sesuai dengan yang diinginkan mau seperti apa bentuk garnis tersebut
- ✓ Susun garnis tersebut sesuai dengan makanan yang ingin disajikan

Page - 11



12



13

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-002
	JOBSHEET GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 10
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

A. Tujuan Pembelajaran

- 3.2.1 Menyebutkan pengertian garnish
- 3.2.2 Menjelaskan tujuan membuat garnish makanan dan minuman
- 3.2.3 Menjelaskan fungsi / kegunaan garnish makanan dan minuman
- 3.2.4 Mengklasifikasi jenis garnish makanan dan minuman
- 3.2.5 Menjelaskan kriteria bahan untuk garnish makanan dan minuman
- 3.2.6 Menentukan kataristik bahan yang biasa digunakan dalam pembuatan garnish makanan atau minuman
- 3.2.7 Menjelaskan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman
- 3.2.8 Memahami tentang pembuatan garnish dari mentimun, tomat, bawang bombay, lemon, dan stawberry
- 3.2.9 Memahami cara memilih bahan-bahan yang digunakan untuk membuat aneka garnish.
- 4.2.1 Membersihkan bahan-bahan garnish dengan benar dan tepat.
- 4.2.2 Mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan
- 4.2.3 Menerapkan penggunaan peralatan untuk membuat garnish
- 4.2.4 Menerapkan teknik membuat garnish pada cabai
- 4.2.5 Menerapkan teknik membuat garnish pada tomat
- 4.2.6 Menerapkan teknik membuat garnish pada mentimun
- 4.2.7 Menerapkan teknik membuat garnish pada bawang bombay
- 4.2.8 Menerapkan teknik membuat garnish pada lemon
- 4.2.9 Menerapkan teknik membuat garnish pada strawberry


B. Uraian Materi

Jenis Buah dan Sayuran

Aneka macam buah da sayuran segar bisa dibuat garnish. Dalam jobsheet ini dibatasi pada buah dan sayuran yang mudah didapat, dan disesuaikan dengan tingkat keterampilan awal.

1. Apel :

Gunakan apel impor yang berwarna merah atau hijau, pililah yang agak besar dan bulat. Permukaan kulitnya harus licin, serta tidak ada bagian yang rusak atau busuk.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-002
	JOBSHEET GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 10
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

2. Anggur :
Dipasaran saat ini, selain anggur lokal berwarna hitam, banyak juga yang dijual anggur merah dan hijau. Gunakanlah anggur merah dan hijau sebagai bahan utamanya, dan anggur lokal untuk pelengkapannya, misalnya untuk bagian mata. Pilihlah anggur merah dan hijau yang besar dan licin permukaannya.
3. Tomat :
Pilihlah tomat merah yang, dagingnya keras serta kulitnya masih kencang dan licin
4. Jeruk
Gunakan jeruk sunkist atau yang sejenis. Pilih yang besar, bulat, dan permukaan kecilnya licin.
5. Mentimun
Selain mentimun lokal yang berwarna putih kehijauan, saat ini banyak dijual mentimun jepang yang ukurannya lebih panjang dan berwarna hijau tua. Ada dua macam mentimun jepang, zucchini dan kyuri
6. Cabai
Gunakan cabai merah yang besar. Pilihlah yang segar, panjang, gemuk, dan permukaan kulitnya licin.
7. Wortel
Pilihlah wortel yang besar, panjang, permukaan kulitnya licin, dan tidak ada bagian yang busuk
8. Sayuran dan buah –buahannya
Meliputi radish, lobak, daun bawang, bawang bombay, terung ungu panjang dan sebagainya. Pilihlah yang segar dan tidak ada bagian yang rusak atau busuk, serta kulit luarnya masih kencang.

Warna Buah dan Sayuran

Agar warna dari buah dan sayuran yang tidak tersamar dengan warna hidangan, carilah warna yang kontras, agar hidangan bisa tampil memikat. Misalnya untuk hidangan ikan diberi warna kuning atau oranye dari jeruk, hidangan nasi goreng diberi warna hijau dari mentimun.

Kriteria bahan untuk membuat garnish makanan dan minuman

1. Bahan yang dipakai harus bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat dan bersih.
2. Harus mengetahui jenis makanan/masakan yang akan dihias, sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan dengan bahan yang akan dimasak.
3. Pergunakan warna yang mencolok dan menarik.

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-002
	JOBSHEET GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 10
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

4. Besar garnish dan hidangan yang akan dihias harus seimbang dengan besar ruangan dan tahu persis dimana hiasan itu akan ditempatkan. Perbandingan hidangan dengan garnish adalah 10: 1.

C. Keselamatan kerja

1. Menggunakan perlengkapan praktikum yaitu: baju kerja, kerpis (sanggul cepol), celemek (apron), cempal dan serbet (min 2 buah).
2. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
3. Tidak menggunakan perhiasan.
4. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung.
5. Menggunakan alat sesuai SOP.
6. Memperhatikan lingkungan kerja.

D. Alat dan Bahan

1. Alat yang digunakan :
 - Pisau
 - Telanan
 - Serbet
 - Baskom
 - Piring
2. Bahan yang digunakan :
 - Tomat
 - Mentimun
 - Bawang Bombay
 - Strawberry


E. Langkah Praktikum

1. Siapkan peralatan untuk memotong, piring kecil, dan keranjang sampah untuk membuang sisa bahan praktik
2. Siapkan bahan yang akan dibuat garnish
3. Mulai membuat garnish
4. Letakkan garnish dalam piring

F. Prosedur Pembuatan Garnish

Prosedur pembuatan garnish dari cabai:

Jenis cabai yang digunakan merupakan cabai teropong atau cabai besar. Cabai dapat dibuat menjadi beberapa jenis bentuk garnish. Untuk dapat mengembangkan bentuk lainnya mahasiswa terlebih dahulu harus menguasai dasar garnish dari cabai. Perhatikan petunjuk pembuatan garnish dari cabai:

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-002
	JOBSHEET GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 10
		Tanggal Terbit	Agustus 2016



GARNISH CABE. BUNGA SEPATU

1. Siapkan cabai teropong, pilih yang mempunyai bentuk yang lurus. Potong ujung cabai sekitar 1cm. Gunakan pisau yang runcing bagian ujungnya serta tajam untuk membuat potongan cabai.



2. Potong cabai seperti tampak pada gambar. Usahakan potongan tidak sampai putus, sisakan bagian pangkal sekitar 1 cm



3. Lepaskan bagian tengah pada biji agar bentuk bunga dapat mekar secara maksimal.

4. Rendam cabai yang telah selesai di buat ke dalam air dingin.

Aplikasi: garnish ini dapat digunakan sebagai hiasan pada hidangan dengan rasa gurih dan penyajian dalam porsi besar atau pada platter.


Prosedur pembuatan garnish dari timun:

Ketimun adalah jenis sayuran yang mempunyai kandungan air yang sangat tinggi. Oleh karena itu garnish yang terbuat dari bahan ini harus dibuat sesaat sebelum digunakan. Jenis ketimun yang cocok untuk garnish mempunyai kriteria: segar, berwarna hijau cerah, dan pilih ketimun yang masih muda, karena biji buah tidak akan mengganggu dalam proses pembentukan selain itu kandungan air tidak terlalu banyak.



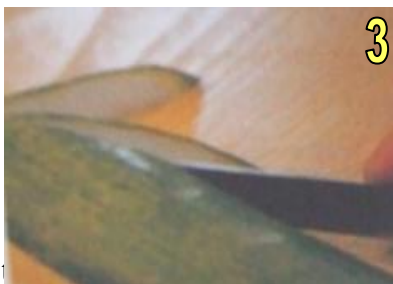
GARNISH KETIMUN. KIPAS



 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-002
	JOBSHEET GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 10
		Tanggal Terbit	Agustus 2016



1. Pilih ketimun yang masih muda, belah menjadi dua tepat sebelum bijinya.
2. Ambil satu bagian kemudian potong serong.



3. Iris tipis dan rendam dalam air garam sampai putus. J
4. Rendam potongan ketimun dalam air garam agar lebih mudah untuk ditekuk.

Prosedur Pembuatan Garnish dari Tomat


Tomat yang cocok untuk garnish adalah yang mempunyai tekstur yang padat, segar, mempunyai daging buah yang tebal, dan berwarna merah cerah.



GARNISH TOMAT. SAYAP



1. Tomat yang telah dicuci bersih dipotong menjadi 2 bagian.

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-002
	JOBSHEET GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 10
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

2. Potong kedua sisi tomat seperti gambar 2 dengan ketebalan 0,5 cm.
3. Sayat kulit tomat jangan sampai putus, lakukan juga pada sisi tomat yang lainnya.



Letakkan tomat yang telah disayat pada posisi semula dengan posisi saling berhadapan seperti sayap.

Bagian potongan tengah tomat diiris dengan pola irisan berbentuk "V" hingga terputus. Lakukan hingga semua tomat terbentuk V. Ketebalan irisan sekitas 4-5mm.




Hasil potongan diletakkan kembali pada posisinya dan diletakkan di atas sayap.

Tarik pelan-pelan potongan "V" seperti susunan genting hingga berbentuk tangga.



Garnish ini tidak dapat direndam dalam air, sehingga harus dibuat sesaat sebelum digunakan.

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-002
	JOBSHEET GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 10
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Prosedur pembuatan garnish dari tomat:



GARNISH TOMAT. BUNGA MAWAR

Pilih tomat yang segar dan berwarna merah.




Pegang tomat dengan tangan kiri dengan posisinya pangkal tomat berada di atas. Sayat pangkal tomat usahakan jangan sampai putus. Pangkal ini berfungsi sebagai alas meletakkan bunga.

Teruskan sayatan dengan teknik mengupas tetapi dengan posisi pisau dengan sudut 25-30° sehingga membentuk kupasan tomat pada bagian bawah tipis sedangkan bagian atasnya tebal.



Setelah proses pengupasan tomat selesai dilakukan, kembalikan posisi tomat tetapi tanpa ada daging buahnya. Bentuk susunan melingkar hingga memperoleh hasil seperti bunga mawar.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-002
	JOBSHEET GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	8 dari 10
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Teknik mengupas tomat tidak boleh terlalu tipis atau tebal. Model ini tidak bisa dibuat terlalu jauh dari penggunaannya karena tidak bisa disimpan atau direndam.

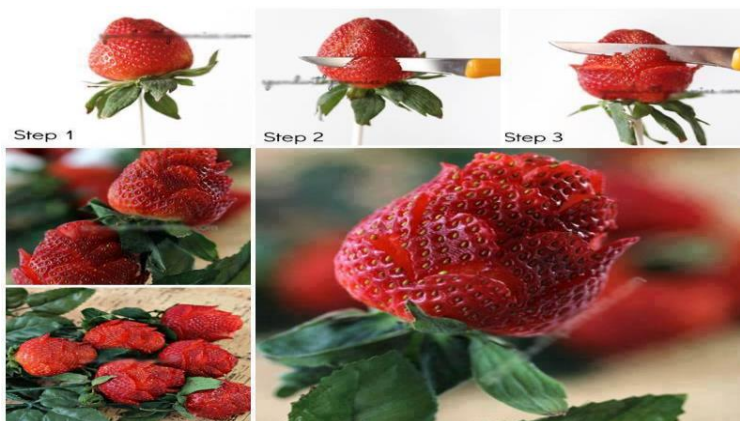


Aplikasi: model 1 dan 2 sangat tepat digunakan untuk menyajikan hidangan dengan porsi lebih dari 1 porsi, karena bentuknya yang agak kompleks juga berdasarkan ukurannya terlalu besar. selain itu dari segi pembiayaan sangat tinggi.

Prosedur pembuatan garnish dari strawberry:



Garnish Mawar dari Buah Strawberry



 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-002
	JOBSHEET GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	9 dari 10
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Prosedur pembuatan garnish dari bawang bombay:




Garnish Bunga Krisan dari Bawang Bombay



Cara Membuat

1. Kupas bawang bombay.
2. Potong bagian pangkal.
3. Potong bawang bombay menjadi dua bagian tetapi tidak sampai terpisah.
4. Buat potongan-potongan lagi hingga sama rata.
5. Rendam di dalam air.
6. Anda juga bisa menambahkan pewarna makanan untuk mempercantik bunga krisan ini.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-002
	JOBSHEET GARNISH	Status Revisi	00
		Halaman	10 dari 10
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Prosedur pembuatan garnish minuman dari lemon:



Garnish Irisan Lemon


Cara Membuat : Pilihlah lemon yang segar, dan tidak lembek.

Irislah secara tipis - tipis

REFERENSI

Kemendikbud.2013. Boga Dasar 2. Bahan Ajar Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga. Kemendikbud RI. Jakarta.

Suwarti Mochantoyo, Suwarti Azhar, BA, Pratiwi, Dra Ermaninis, (1995). Pengelolaan Makanan.

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/KKM/FO-001
		No. Revisi	0
	PENENTUAN KKM	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas/Program Studi Keahlian : X/Jasa Boga
 Semester : Gasal
 Kompetensi Dasar : Garnish
 Tahun Pelajaran : 2016/2017

Kompetensi Dasar	Indikator	Bobot			KKM
		Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya Dukung (C)	
3.2 Menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristik	Mengidentifikasi pengertian garnish	80	80	79	79,69
	Menyebutkan tujuan membuat garnish	80	79	81	80
	Menjelaskan fungsi garnish	80	79	81	80
	Mengklasifikasikan jenis-jenis garnish makanan dan	80	80	80	80



SIAP MANTAP

FORMULIR

Kode Dok.

KUR/KKM/FO-001

No. Revisi

0

PENENTUAN KKM


Halaman

1 dari 1

Tanggal Berlaku


2 Juni 2016

	minuman				
	Menentukan karakteristik bahan - bahan garnish untuk makanan dan minuman	80	79	80	79,69
	Menentukan karakteristik alat- alat yang digunakan untuk membuat garnish	81	79	80	80
4.2 Membuat garnis makanan dan minuman	Menyiapkan bahan untuk membuat garnish makanan dan minuman	81	80	80	80,34
	Menyiapkan alat untuk membuat garnish makanan dan minuman	81	80	79	80

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/KKM/FO-001
		No. Revisi	0
	PENENTUAN KKM	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

	Membuat macam – macam garnish hidangan makanan dan minuman	80	81	79	80
KKM KD					80

PERANGKAT
PEMBELAJARAN
III
BOGA DASAR

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH MINUMAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 14
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Materi Pembelajaran :

Garnish merupakan elemen yang penting dalam presentasi koktail yang anda buat. Hiasan atau garnish ini membuat minuman anda semakin menarik dan bahkan meningkatkan cita rasa minuman itu sendiri.

A. MAIN GARNISH

Ada enam macam hiasan utama untuk koktail, yaitu: buah cheri, zaitun, lemon, jeruk buah, jeruk nipis, dan whip cream. Setiap bar harus memiliki setidaknya keenam hiasan (garnish) utama tersebut.

1. Ceri

Buah Ceri digunakan untuk banyak campuran minuman (koktail) dan minuman non-alkohol. Anda dapat dengan mudah membelinya di toko. Mereka tersedia dalam stoples yang siap pakai. Tapi pastikan Anda mendinginkannya setelah stoplesnya dibuka.


Kapan Menggunakan:



- Setiap kali Anda memakai grenadine ke dalam minuman
- Dalam beberapa minuman hijau seperti Sour Apel Martini dan Midori Sour
- Setiap kali Anda menggunakan Collins Mix,
- Minuman yang mengandung Sweet and Sour Mix dan Manhattans

2. Zaitun



 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH MINUMAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 14
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

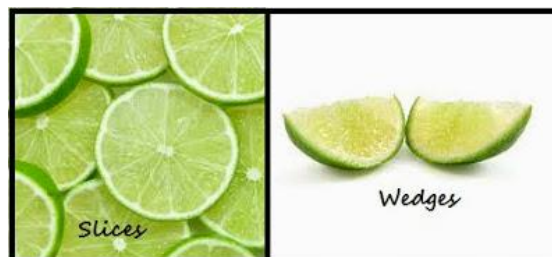
Ada banyak zaitun yang berbeda di pasaran saat ini. Ada yang tersedia masih dalam bentuk buah, dan ada juga yang sudah diisi dengan merica atau bahan-bahan lainnya. Kebanyakan dijual dalam stoples siap pakai. Pastikan Anda menyimpannya di lemari pendingin setelah stoplesnya dibuka.

Penggunaan: Untuk Gin Martini atau Vodka Martini (bukan Fruity Martini).

3. Jeruk Nipis

Wedges: Irisan jeruk nipis untuk garnish berukuran 1/8 buah jeruk peras, lemon atau jeruk buah (orange). Dengan kata lain, 8 wedges dalam setiap buahnya.


Membuat Wedges: Potong ujung jeruk peras. Kemudian iris setengah dari satu ujung ke ujung lainnya. Lalu, potong masing-masing irisan tadi menjadi empat bagian yang sama besar.



Membuat irisan: Potong ujung buah jeruk nipis. Kemudian dipotong potong dari satu ujung ke ujung lainnya. Perkirakan sendiri seberapa tebal irisan yang diperlukan. Lalu buatlah irisan melintang dari kulit ke arah pusatnya untuk menaruhnya pada gelas minuman.

Kapan Menggunakan:

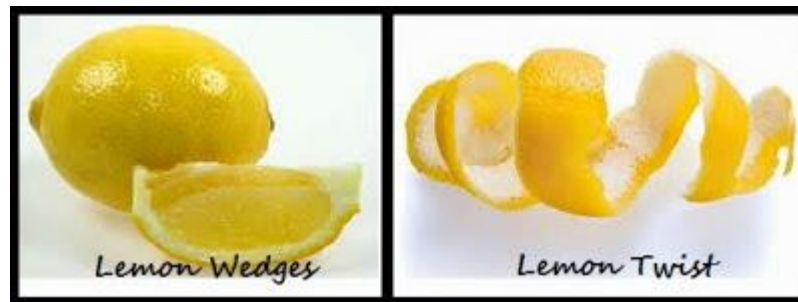
- Setiap kali Anda membuat minuman dengan soda lemon atau lime soda.
- Minuman dengan tonik water
- Minuman dengan air soda.
- Minuman yang mengandung jeruk nipis seperti Cosmopolitan.
- Minuman yang mengandung sweet and sour mix seperti Margarita.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH MINUMAN	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 14
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

4. Lemon

Lemon Wedges: Gunakan teknik yang sama seperti jeruk nipis.

Lemon twist: Potong ujung lemon. Kemudian potong kulit lemon dari satu ujung ke ujung lainnya membuat strip dengan lebar 1 cm. (Pastikan daging buah tidak ikut terpotong). Lalu lepaskan strip dari lemon.



Kapan Menggunakan: Lemon digunakan pada teh seperti Long Island Iced Tea dan Long Beach es teh. Juga digunakan dalam Lemon Drop Martini, lemonades dan minuman lain yang mengandung lemon.


Catatan: Bila Anda akan menggunakan twist, gosoklah tepi gelas dengan twist, lalu putar dan jatuhkan di atas minuman untuk menambahkan sedikit aroma.

B. ADDITIONAL GARNISH / HIASAN TAMBAHAN



1. Apel

Apel Slice: Potong apel menjadi dua. Kemudian, potong masing-masing menjadi 6 atau 8 dengan tebal sekitar 1/8 inci. Lalu buatlah irisan diagonal pada irisan apel sehingga dapat ditempatkan dalam gelas martini. Potong irisan apel tepat sebelum menghidangkan minumannya.

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH MINUMAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 14
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Kegunaan utama untuk Apple Martini

2. Pisang

Slice Pisang: Potong pisang melintang tanpa kulitnya. Buat irisan pisang dengan tebal masing-masing sekitar 1/4 inci.

Garnish ini bisa digunakan dalam berbagai minuman yang mengandung pisang liqueur.

3. Buah Berry




Untuk garnish minuman tertentu, Anda bisa memakai raspberry, blueberry, blackberry atau buah berry lainnya. Ambil buah berry yang dikehendaki dengan stik dan letakkan di atas minuman.

4. Permen



Permen adalah hiasan yang menyenangkan. Ada berbagai macam permen yang dapat digunakan sebagai hiasan. Namun tidak banyak minuman yang tepat dihias dengan permen.

Contoh: permen stik, permen kenyal, permen batangan, dll

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH MINUMAN	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 14
		Tanggal Terbit	Agustus 2016



5. Seledri

Cuci seledri dengan air saja, potong daun dan bagian bawahnya (akar) untuk membuat batang seledri yang sesuai untuk garnish. Potongan seledri bisa disiapkan jauh sebelum minuman dihidangkan.


Gunakan seledri untuk minuman bloody mary.



6. Coklat

Cokelat batangan atau parutan coklat dapat digunakan untuk menghias jenis minuman tertentu agar lebih menarik dan menambah cita rasa. Untuk membuat parutan coklat, belilah coklat batangan dan parutlah dengan parutan keju.



 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH MINUMAN	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 14
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

7. Daun Mint

Cuci daun mint dengan air saja. Siapkan sebelum pelayanan di Bar anda dibuka untuk umum.

Daun Mint digunakan dalam minuman yang memiliki rasa mint di dalamnya. Contoh: Mojitos dan Mint Juleps.

8. Nanas




Irisan nanas: Potong bagian atas dan bawah dari nanas. Kemudian potong nanas dari satu ujung ke ujung menjadi enam bagian. Buang bagian inti nanas yang keras, lalu potong melintang masing-masing irisan nanasnya setebal kira-kira 0,5cm.

Nanas digunakan sebagai garnish di banyak tropical cocktail.

9. Garam (Kosher Salt)



Garam halus digunakan untuk melapisi tepi gelas. Gunanya salah satunya adalah untuk mengurangi rasa getir di dalam minuman. Basahi tepi gelas dengan irisan jeruk nipis. Kemudian celupkan ke dalam garam halus sedalam kira-kira 0.3 cm.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH MINUMAN	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 14
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Gunakan untuk minuman *Margarita*, *Bloody Mary* dan *Salty Dog*.

10. Stroberi

Cuci stroberi dengan air saja sebelum menggunakannya. Jika stroberi besar, potong menjadi dua. Letakkan stroberi di tepi gelas saat menghadirkan minumannya.

Stroberi digunakan untuk menghias Campuran minuman yang memiliki rasa buah stroberi atau strawberry liqueur seperti *Strawberry Margarita* dan *Strawberry Daiquiris*.

11. Jeruk buah

Orange Wedges: Gunakan teknik yang sama seperti jeruk nipis.


Orange Slice: Potong ujung jeruk. Kemudian potong jeruk setengah dari satu ujung ke ujung. Potong kedua bagian menjadi dua. Lalu, potong jeruk menjadi irisan masing-masing $\frac{1}{4}$ bagian.

Orange Spiral: Gunakan stripper jeruk untuk membuat spiral jeruk Anda. Mulai di salah satu ujung jeruk dan potong memutar dan turun menuju ujung lain membuat spiral kulit yang panjang.



Kapan Menggunakan: Jeruk digunakan setiap kali Anda memakai Collins sebagai campuran. Digunakan juga dalam minuman yang mengandung jeruk. Spiral jeruk digunakan dalam minuman sebagai garnish sekaligus mendinginkan suhu minuman.

12. Whipped cream

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH MINUMAN	Status Revisi	00
		Halaman	8 dari 14
		Tanggal Terbit	Agustus 2016



Anda dapat membeli Whipped cream di toko yang menjual bahan makanan. Ada beberapa produsen yang menyediakan whipped cream coklat dan whipped cream yang tidak mengandung lemak.

Penggunaan: Whipped cream digunakan untuk berbagai minuman panas khususnya minuman yang mengandung kopi. Juga digunakan pada beberapa frozen drink seperti Strawberry Daiquiri atau Mudslide. Anda juga bisa menambahkan whipped cream pada minuman shot seperti Blow Job, dll.


Teknik pencampuran minuman :

Untuk bisa menghasilkan cocktails atau mocktails dengan kualitas yang bagus, ada beberapa aturan main yang perlu kita ikuti. Mulai dari material yang kita gunakan seperti spirits bisa pakai yang Premium brand, Kalau musti dicampur dengan juices, pakailah yang freshly squeezed. Dan yang tak kalah penting adalah teknik pencampuran. Karena untuk memperoleh hasil akhir yang sesuai dengan yang diharapkan, kita musti mengikuti aturan maen dari recipe yang bersangkutan. Meskipun tidak menutup kemungkinan buat seorang bartender untuk melakukan explorasi ataupun inovasi terhadap suatu minuman agar bisa menghasilkan sesuatu yang baru.

Berikut ini beberapa teknik pencampuran yang sering kita pakai atau sering kita jumpai:



Building – building adalah teknik mencampur minuman yang paling basic dan mudah

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH MINUMAN	Status Revisi	00
		Halaman	9 dari 14
		Tanggal Terbit	Agustus 2016


dilakukan. Tanpa harus melibatkan banyak peralatan dan alat bantu. Kita bisa melakukannya langsung diserving glass.



Shaking – Shaking merupakan teknik pencampuran yang paling efficient . Semua ingredient tercampur dengan merata dan setiap karakter dari masing masing spirits atau flavoring/coloring agent bisa terserap keluar dengan sempurna. Beberapa aturan yang perlu diperhatikan bila menggunakan mixing method ini adalah :

- Selalu memakai cubed ice yang benar-benar fresh..
- Gunakan paling tidak 2/3 mixing glass full of ice sebagai media pencampur.
- Shake minuman dengan sempurna, sampai dengan mixing tin keluar bunga icenya.
- Ketika men shake minuman jangan menghadap langsung ke customer, meskipun kita berdiri didepan customer kita ! karena untk menghindari kalau tanpa disengaja shaker terlempar dari tangan kita.

Boiling – jarang dipake di bar karena teknik ini membutuhkan persiapan yang panjang dan rumit. Biasanya dipake untuk menyerap aroma yang sulit didapatkan bila hanya memakai mixing teknik yang lain. Flavoring agent yang biasa di pake adalah Clove, Cinnamon ,dll. Contoh cocktail yang memakai mixing method ini ; Gluhwein/ Mule wine.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH MINUMAN	Status Revisi	00
		Halaman	10 dari 14
		Tanggal Terbit	Agustus 2016



Stirring – sebuah minuman di stirr karena kita ingin minuman yang kita buat tetap jernih dan bersih , dan dingin tanpa ada tambahan cairan dari ice yang mencair layaknya ketika kita memakai shaker untuk mencampur minuman.




Blending – Dianggap sebagai salah satu teknik pencampuran minuman paling sempurna. Beberapa cocktails /mocktail seperti Frozen drinks akan sangat bagus ketika memakai teknik ini. Biasanya dipakai untuk minuman yang ingredients nya melibatkan fresh fruit, cream,nuts, atau ice cream. Beberapa aturan ketika memakai teknik blending :

-Gunakan crushed ice yang lembut bukan cube ice yang masih keras agar mata pisau blender tidak cepat rusak.

-Potong fresh fruits menjadi potongan kecil –kecil untuk memudahkan campuran yang diblend cepat halus.



 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH MINUMAN	Status Revisi	00
		Halaman	11 dari 14
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Layering – teknik membuat cocktails/mocktails yang memerlukan ketelitian dan kesabaran tingkat tinggi. Layering dipakai dengan tujuan untuk membuat minuman dengan efek pelangi. Antara satu warna dengan warna yang lain terpisah dengan jelas. Beberapa aturan yang harus di ikuti ketika memakai teknik layering adalah :

-Letakkan spirits dengan kadar alcohol yang rendah dibawah spirits yang kadar alcoholnya lebih tinggi.

-Semakin tinggi kadar alcohol maka semakin rendah kadar gula dalam suatu spirits. Maka ingredients dengan kadar gula tertinggi akan menempati urutan terbawah dalam layering.

-Gunakan alat bantu seperti Long bar spoon untk menghasilkan efek pelangi yang bagus.

Muddling – teknik pencampuran minuman yang melibatkan buah buahan segar,herb, sayur sayuran untuk di tumbuk dan mengambil juices dan flavours untuk kemudian dicampur dengan alcohol atau syrups . Ada beberapa aturan ketika membuat minuman dengan menggunakan teknik pencampuran ini :

-Gunakan gelas yang sesuai dan kuat agar tidak pecah ketika mendapat tekanan dari muddler.


-Gunakan fresh fruit/herb/vegetables yang di chop lembut agar memudahkan dalam mendapatkan juice dan flavournya.

-Sajikan secepatnya begitu minuman siap, karena setelah lewat beberapa menit minuman jenis ini akan berubah mejadi keruh.

Membuat Hiasan di Bibir Gelas Menggunakan Gula Pasir

Bahan & Alat yang digunakan :

- Gula Pasir
- Pewarna Makanan
- Gelas

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH MINUMAN	Status Revisi	00
		Halaman	12 dari 14
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

- Telur Ayam

Cara pembuatan :

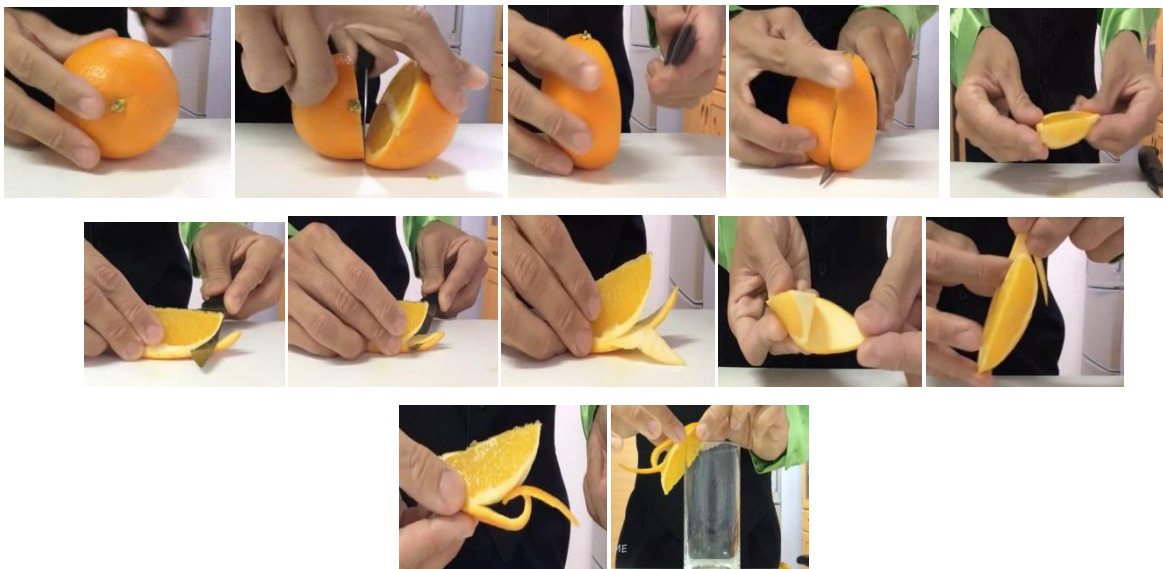
Pembuatan gula berwarna :


1. Siapkan pewarna makanan
2. Siapkan gula pasir
3. Campurkan pewarna makanan dengan gula pasir
4. Campurkan hingga merata

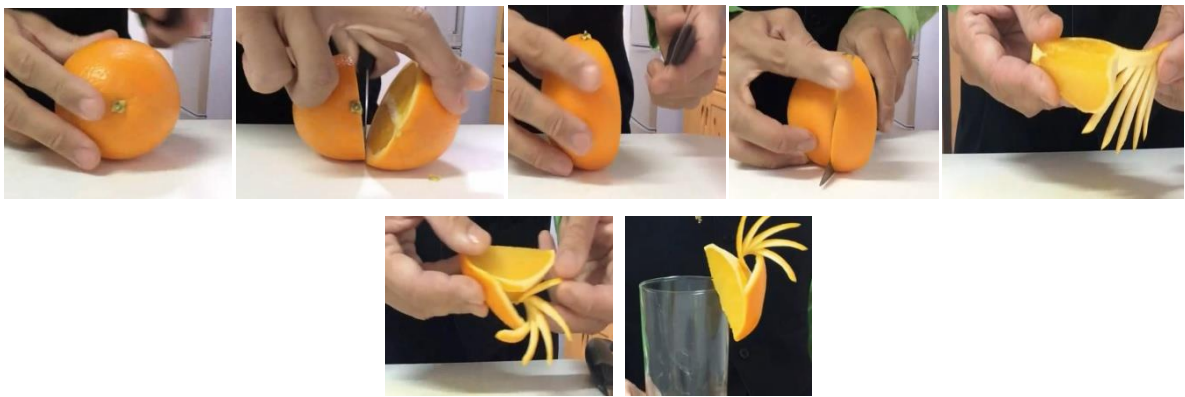
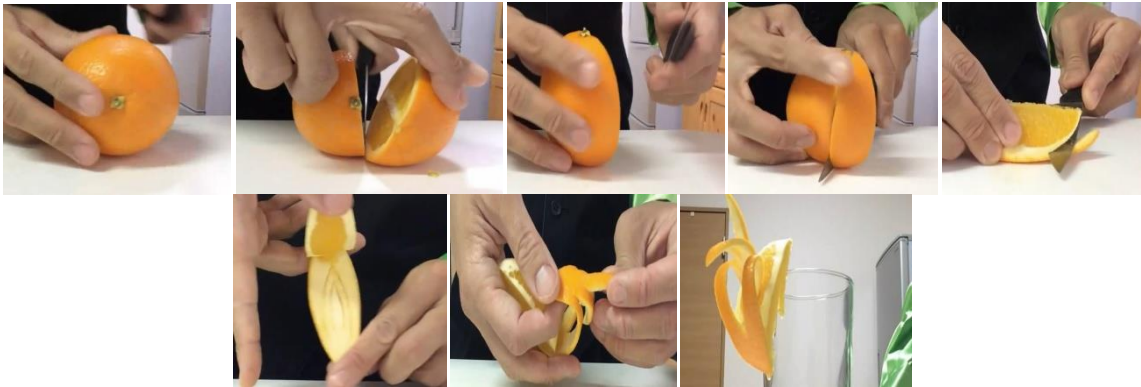
Pembuatan hiasan di bibir gelas menggunakan gula pasir :

1. Pisahkan kuning dan putih telur ayam
2. Ambilah putih telur kemudian di kocok
3. Masukkan bibir gelas ke putih telur yang telah dikocok

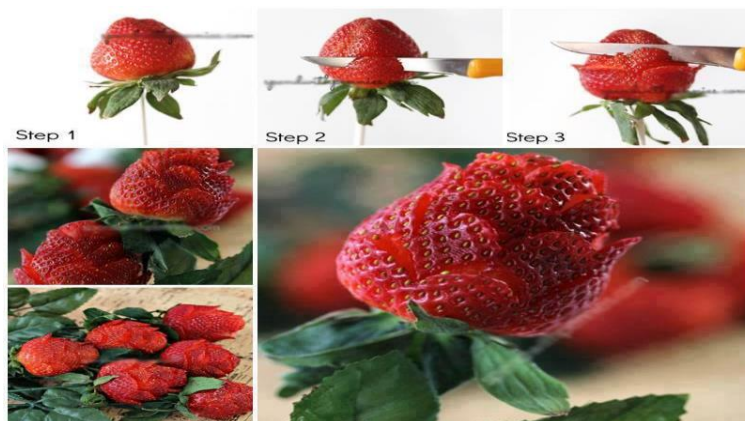
Garnish Minuman dari Jeruk Buah




 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH MINUMAN	Status Revisi	00
		Halaman	13 dari 14
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

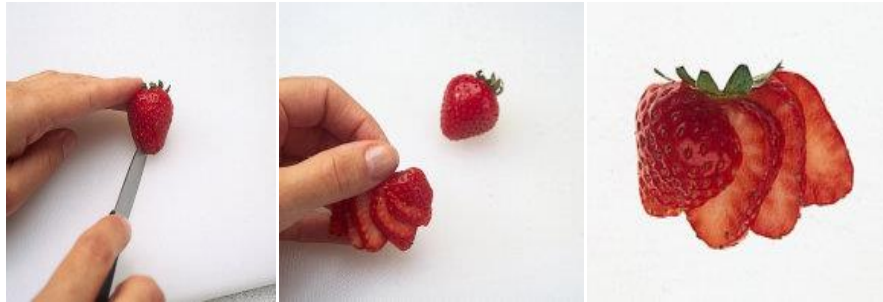


Garnish Minuman Strawberry



Gambar : Garnish Bunga Mawar dari Strawberry

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-001
	HAND OUT GARNISH MINUMAN	Status Revisi	00
		Halaman	14 dari 14
		Tanggal Terbit	Agustus 2016



Gambar. Pembuatan Kipas dari Strawberry



Gambar Minuman dan Garnish Strawberry

DAFTAR PENILAIAN KETERAMPILAN

Kelas : X Tata Boga 4

Mata Pelajaran : Boga Dasar (Garnish Minuman)

Semester : I

Guru Mata Pelajaran : Sayyidah FatimahTahun Pelajaran : 2016/2017

Nomor		Nama Siswa	L/P	Ketrampilan				
Urut	Induk			Persiapan	Proses	Hasil	Kebersihan	Nilai
1	9513	Alya Farah Adiva	P	85	85	80	80	82.5
2	9514	Amara Mita Candra N	P	85	85	80	80	82.5
3	9515	Andriyannisa Aulia H	P	85	80	80	80	81.25
4	9516	Angga Saputra	L	80	80	82	80	80.5
5	9517	Della Amanda R	P	80	85	80	80	81.25
6	9518	Devi Tri Utami	P	85	85	80	80	82.5
7	9519	Dewi Emilia	P	80	80	80	80	80
8	9520	Dwi Gilang Romadhona	L	80	80	82	80	80.5
9	9521	Elisa Meimuna	P	85	80	80	80	81.25
10	9522	Emma Tia Novilianti	P	80	80	80	80	80
11	9523	Endang Ambar Arum	P	80	80	82	80	80.5
12	9524	Febri Indah Rezeki	P	85	80	82	80	81.75
13	9525	Harya Kusuma Jati	L	80	80	82	80	80.5
14	9526	Hikmatul Ulya	P	85	85	82	80	83
15	9527	Indah Fiby Lestari	P	85	80	80	75	80
16	9528	Irawati	P	85	80	80	75	80
17	9529	Jasmine Azizah Fazri I	P	85	80	82	80	81.75
18	9530	Juniana Jhiwantami	P	85	80	80	80	81.25
19	9531	Laras Intan Septiani	P	80	80	82	80	80.5
20	9532	Leonard Bagus P. S	L	80	80	82	80	80.5
21	9533	Mita Efrilla	P	85	85	82	80	83
22	9534	Neli Fenilia	P					
23	9535	Renica	P	85	80	82	80	81.75
24	9536	Rizki Rahmawati	P	85	80	82	80	81.75
25	9537	Sigit Febrian Sulisty	L	85	80	85	80	82.5
26	9538	Silvina Yuli Lestari	P	85	85	82	80	83
27	9539	Susi Wulandari	P	85	85	82	80	83
28	9540	Syaiful Adnan	P	80	80	82	80	80.5
29	9541	Yannasa Hasna Zhafirah	P	85	80	82	80	81.75
30	9542	Yohana Deanova Rani H	P	85	85	85	80	83.75
31	9543	Yuan Ayu Santika	P	85	80	85	80	82.5
32	9544	Zacky Tafrizal Febi A	L	80	80	82	80	80.5

Bantul,

Guru Mata Pelajaran

Sayyidah Fatimah
NIM. 15511247015



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Program / Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/Semester : X/1 (Ganjil)
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

A. Kompetensi Inti

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, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai materi potongan bahan makanan sebagai tindakan pengamalan agama yang dianutnya
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menentukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang potongan bahan makanan nabati

- 2.2 Menunjukkan perilaku alamiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
- 2.1 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata
- 3.3.1 Mendeskripsikan potongan bahan makanan
- 4.3.1 Membuat potongan bahan makanan nabati

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.3.1 Mendeskripsikan pengertian potongan bahan makanan
- 3.3.2 Menganalisis macam – macam potongan bahan makanan nabati
- 3.3.3 Menganalisis bahan – bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati
- 3.3.4 Menganalisis alat – alat yang digunakan pembuatan potongan bahan makanan nabati
- 3.3.5 Menganalisis persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati
- 3.3.6 Menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati
- 3.3.7 Menganalisis kiat – kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati
- 3.3.8 Menganalisis kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan nabati
- 3.3.9 Menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati
- 4.3.1 Mempraktikan langkah – langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati

D. Tujuan Pembelajaran :

Setelah kegiatan diskusi dan mencoba melalui kerjasama, toleransi, dan tanggung jawab, siswa dapat :

- 1. Mendeskripsikan pengertian potongan bahan makanan
- 2. Menganalisis macam – macam potongan bahan makanan nabati
- 3. Menganalisis bahan – bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati
- 4. Menganalisis alat – alat yang digunakan pembuatan potongan bahan makanan nabati
- 5. Menganalisis persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati
- 6. Menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati
- 7. Menganalisis kiat – kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati
- 8. Menganalisis kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan nabati
- 9. Menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati

10. Mempraktikan langkah – langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati

E. Materi Pembelajaran :

1. Mendeskripsikan pengertian potongan bahan makanan
2. Menganalisis macam – macam potongan bahan makanan nabati
3. Menganalisis bahan – bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati
4. Menganalisis alat – alat yang digunakan pembuatan potongan bahan makanan nabati
5. Menganalisis persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati
6. Menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati
7. Menganalisis kiat – kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati
8. Menganalisis kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan nabati
9. Menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati
10. Mempraktikan langkah – langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati

F. Pendekatan, Model, dan Metode :

1. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
2. Model Pembelajaran : Demonstrasi dan Inquiri
3. Metode Pembelajaran : Observasi, presentasi, percobaan

G. Kegiatan Pembelajaran :

No.	KEGIATAN	RINCIAN KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
A.	PENDAHULUAN/ KEGIATAN AWAL	<ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan memberi salam kepada siswa.2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (Kerapian diri, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan).3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik.4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran5. Menginformasikan tujuan pembelajaran6. Guru mengkondisikan kelas dan siswa untuk	15 menit

		membagi peserta didik menjadi 11 kelompok, setiap kelompok terdiri dari 3 siswa	
B.	KEGIATAN INTI	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Guru menampilkan <i>slide power point</i> mengenai potongan bahan makanan nabati ○ Siswa mengamati <i>slide power point</i> mengenai potongan bahan makanan nabati ○ Guru mendemostrasikan potongan bahan makanan nabati (sayuran) ○ Guru mengecek kesiapan alat dan bahan yang digunakan siswa untuk praktik <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Siswa dipersilahkan untuk bertanya tentang potongan bahan makanan nabati <p>Mencoba</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Siswa membuat potongan bahan makanan nabati sesuai dengan standar dengan memperhatikan kriteria hasil yang baik, dan keselamatan kerja <p>Mengasosiasikan/Menalar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Mengevaluasi hasil praktik ○ Menganalisis hasil praktik <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Siswa mampu mengomunikasikan hasil praktik yang telah dibuat <ul style="list-style-type: none"> ○ Guru mengkonfirmasi hasil praktik siswa ○ Guru merespon/menyimpulkan kembali hasil praktik seluruh siswa ○ Evaluasi belajar 	195 menit
C.	KEGIATAN PENUTUP	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi apresiasi terkait dengan proses pembelajaran dengan riward 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya. 3. Menutup pelajaran dengan salam atau berdo`a dan menyanyikan lagu kebangsaan. 	15 menit
Jumlah			225 Menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial, Pengayaan

1. Jenis/Teknik Penilaian

a. Penilaian Sikap

Teknik : Observasi, Penilaian Diri, Penilaian Sejawat, Jurnal

Bentuk : Skala Penilaian, Daftar Cek

b. Penilaian Keterampilan :

Teknik : Praktik

Bentuk : Tes Unjuk Kerja

2. Instrumen Penilaian

a. Penilaian Sikap

Instrumen : Lembar Penilaian dan Rubrik Penilaian Sikap

b. Penilaian Keterampilan

Instrumen : Lembar Penilaian dan Rubrik Penilaian Praktik/ Keterampilan

3. Pedoman penskoran

1. Afektif /sikap

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

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2= Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg/konsisten 3= sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg /konsisten 4= sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg/konsisten
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.

3. Keterampilan

Lembar Penilaian Praktik/ Keterampilan Kelas X JB 4 dan Rubrik Penilaian Praktik (Terlampir)

4. Remedial dan Pengayaan

- a. Remedial : Pembuatan potongan bahan makanan nabati (sayuran)
- b. Pengayaan : Pembuatan potongan bahan makanan hewani

I. Media, Alat, dan Sumber Pelajaran

1. Media : Hand Out, Jobsheet, Presentasi
2. Alat/bahan : LCD, Laptop, ATK, Boardmaker, White Board
3. Sumber Belajar :

Kemendikbud.2013. Boga Dasar 2. Bahan Ajar Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga. Kemendikbud RI. Jakarta.

Bartono, PH dan Ruffino, EM. 2006. Dasar-dasar Food Product. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.

Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.

Kusmiati, Novia Agusti, dan Sientje Kippuw B.A. 1997. Pengetahuan Bahan Makanan. Bandung: Angkasa.


Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Jatmiko, S.Pd
NIP. 19660331 199502 1 001

Bantul, Agustus 2016

Mahasiswa PPL

Sayyidah Fatimah
NIM. 15511247015

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-004
	HAND OUT POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016


Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian potongan bahan makanan.
2. Siswa dapat menganalisis macam-macam potongan bahan makanan nabati.
3. Siswa dapat menganalisis bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati.
4. Siswa dapat menganalisis alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati.
5. Siswa dapat menganalisis persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati.
6. Siswa dapat menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati.
7. Siswa dapat menganalisis kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati.
8. Siswa dapat menganalisis kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan nabati.
9. Siswa dapat menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati.
10. Siswa dapat mempraktikkan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati.

B. Materi Pembelajaran

1. Pengertian potongan bahan makanan.
2. Macam-macam potongan bahan makanan nabati.
3. Bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati.
4. Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati.
5. Persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati.
6. Teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati.
7. Kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati.
8. Kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan nabati.
9. Penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati.
10. Langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati.

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-004
	HAND OUT POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

C. Uraian Materi

1. Pengertian Potongan Bahan Makanan


Potongan bahan makanan merupakan salah satu tahap pra proses yang sering dilakukan sebelum proses pengolahan pangan lebih lanjut. Potongan bahan makanan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai *garnish* pada hidangan. Bahan makanan yang membutuhkan pemotongan sebelum proses pengolahan yaitu daging, unggas, ikan, sayuran, dan buah-buahan.

Hal-hal yang harus diperhatikan sebelum melakukan pemotongan pada bahan makanan berupa sayuran dan buah-buahan adalah:

- Membersihkan sayur dari kotoran yang menempel.
- Mempertahankan zat vitamin yang terdapat dalam sayur agar tidak terlalu banyak larut saat pengolahan.
- Berupaya mencegah kerusakan pada sayuran.
- Mempersiapkan sayuran sebelum diolah sesuai dengan jenis menu yang akan dimasak.
- Memotong atau menyiapkan sayuran dengan teknik dan cara menyimpan yang benar.
- Kupas dan potong buah atau sayur sedekat mungkin dengan waktu memasak untuk mencegah pengeringan dan kehilangan vitamin.
- Kupas setipis mungkin karena banyak nutrisi yang berada di bawah kulit.
- Potong dalam ukuran yang sama.
- Jaga sayuran atau buah yang dapat berubah menjadi coklat dalam air.

Fungsi Potongan Bahan Makanan :

- a. Mempermudah proses pengolahan.
- b. Mempercantik hidangan.
- c. Menambah selera makan.

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-004
	HAND OUT POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

2. Macam-macam potongan bahan makanan nabati.

Potongan sayur (vegetable cutting) adalah berbagai potongan sayuran/bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan. Sayuran termasuk bahan yang mengandung sedikit kalori, tetapi merupakan bahan pangan yang sehat. Kandungan mineral dan vitamin yang tinggi serta rasa menentukan kesegaran sayuran. Selain itu sayuran juga banyak mengandung serat yang baik bagi pencernaan tubuh.

1) Jenis Sayuran

Berdasarkan persiapan dan persediaan dalam dapur kontinental, sayuran terbagi menjadi:

a. Sayuran Segar

Sayuran yang didapat dalam keadaan segar dan dikonsumsi dengan atau tanpa pengolahan lebih lanjut.

b. Sayuran dalam Kaleng

Sayuran yang disimpan dan diawetkan dalam kaleng. Untuk sayuran dalam kaleng, biasanya warna sayuran akan terlihat lebih pucat.

c. Sayuran yang Dikeringkan

Sayuran yang dikeringkan dengan proses pengeringan dengan mesin ataupun melalui proses penjemuran.

d. Sayuran yang Dibekukan


Sayuran yang diawetkan dengan cara membekukan pada suhu dibawah 0°C.

e. Sayuran yang Difermentasi

Sayuran yang diawetkan dengan proses fermentasi. Biasanya sayuran difermentasi dengan proses pengasinan.

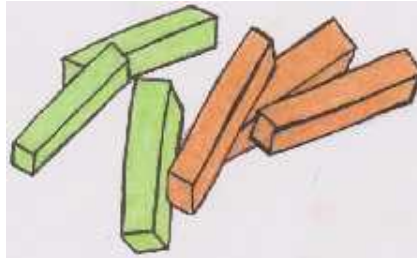
2) Jenis-jenis dan Karakteristik Potongan Sayuran

Jenis-jenis potongan yang dimaksud bukan merupakan hiasan/garnish hidangan, melainkan macam-macam potongan sayuran yang akan digunakan pada makanan kontinental yang sebagian besar untuk sup, saus, dan pelengkap makanan utama (main course). Beberapa jenis potongan yang umum digunakan, antara lain:

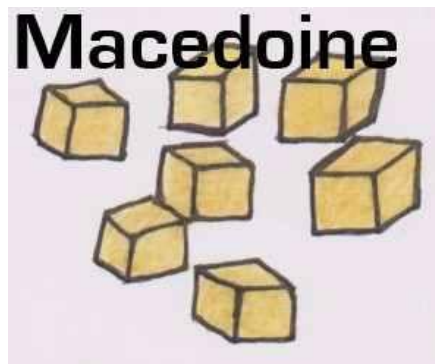
	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-004
	HAND OUT POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

a. Jardiniere

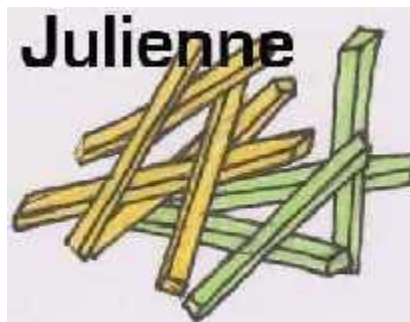
Jardiniere: potongan sayuran berbentuk balok ukuran 4 cm x 1 cm x 1 cm, biasanya digunakan untuk sayuran sebagai pendamping steak pada makanan utama (main course).




- b. Macedoine: sayuran dipotong kubus atau dadu dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm. Potongan ini dapat diambil dari potongan jardinière. Potongan jenis ini diterapkan pada kentang, wortel, lobak, chayote (labu siam), buah pepaya, dan apel.

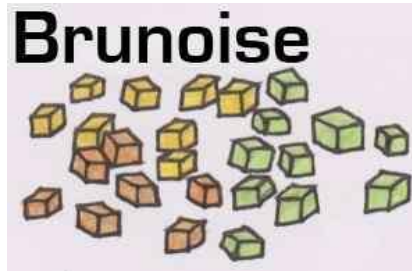


- c. Julienne: potongan julienne seperti strip tetapi halus dengan ukuran panjang 3-4 cm x 1 mm. Merupakan jenis potongan untuk bahan seperti daun bawang, kubis, bawang bombay, atau daging serta untuk potongan salad pada makanan pembuka (appetizer). Misalnya pada saat membuat coleslaw salad.



	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-004
	HAND OUT POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	Status Revisi	00
		Halaman	5 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

- d. Brunoise: lebih kecil dari macedoine, tetapi juga berbentuk kubus berukuran 1 mm x 1 mm x 1 mm, dinamakan brunoise, biasa dipakai untuk isi sup encer, dan objeknya adalah pimiento, wortel, bawang bombay, batang seledri, daging, dan sebagainya. Menu Fish Escabeche memakai potongan brunoise untuk sayurannya. Diambil dari julienne




- e. Paysanne: potongan berbentuk bujur sangkar dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 1 – 2 mm, biasanya digunakan untuk isian sup. Diambil dari potongan Macedoine.

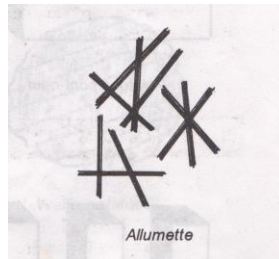


- f. Chiffonade: potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti untuk salad yang diiris tipis setebal 1 – 2 mm memanjang.



- g. Allumette: arti allumette adalah korek api. Jadi potongan ini menyerupai korek api dengan ukuran 4 cm x 2 mm. Dipakai untuk potongan kentang.

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-004
	HAND OUT POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016



- h. Chopped: dicincang (potongan sayur hasil cincangan bisa halus/kasar). Bahan yang sering digunakan yaitu: onion, garlic, shallot, parsley, dan sebagainya.




Chop Onion

- i. Slice: memotong dengan potongan melintang/miring dan harus rata serta berbetuk irisan tipis. Bahan yang sering digunakan yaitu cucumber, carrot, onion, tomato, dan sebagainya. Digunakan pada salad, saute vegetables, dan sebagainya.

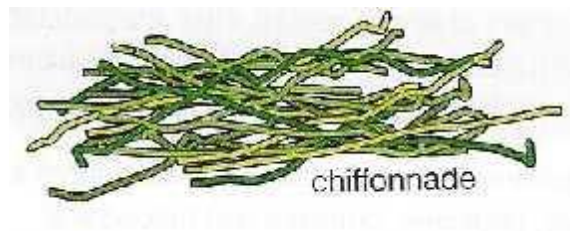


- j. Shredded: bentuk potongan panjang dan tipis, potongan dapat juga digunakan dengan parutan keju dan potongan kasar. Digunakan untuk salad, soup, dan sebagainya.

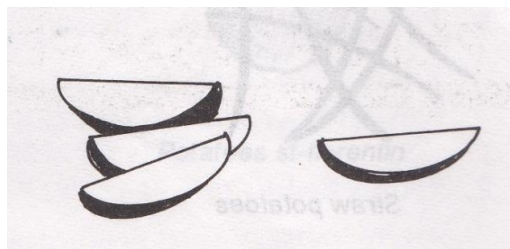
	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-004
	HAND OUT POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016



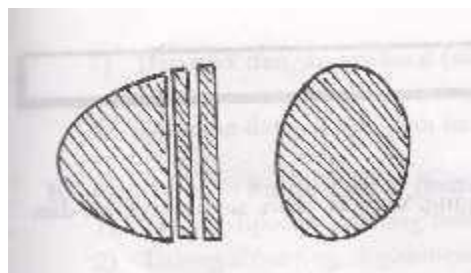
- k. Chiffonade: potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti untuk salad yang diiris tipis setebal 1 – 2 mm memanjang.




- l. Wedges: potongan ini biasanya digunakan untuk tomat, kentang, dan buah-buahan yang dipotong mengikuti juring buah. Biasanya sayuran yang menggunakan potongan ini berfungsi sebagai side dish (pendamping) pada makanan utama (main course).



- m. Saratoga chips (pommes chips) atau lyonnaise: irisan kentang yang tipis dengan ketebalan 1 mm, dimasak sampai kering dan garing. Biasanya menggunakan food processors.

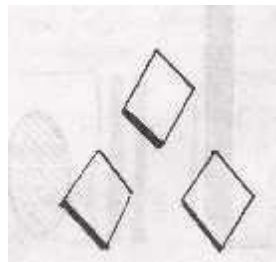


	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-004
	HAND OUT POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	Status Revisi	00
		Halaman	8 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

- n. Mirepoix: potongan sayuran dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 2 mm. Campuran berbagai sayuran seperti: bawang bombay, wortel, seledri, dan daun bawang yang dipotong dadu kasar, digunakan sebagai dasar saus (sauce).



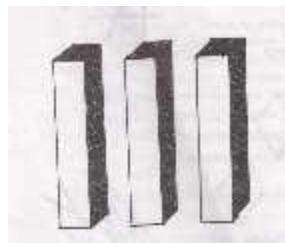
- o. Losange: potongan miring berbentuk belah ketupat dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 2 mm.




- p. Florets: sayuran yang dipotong per kuntum bunga, biasa digunakan pada broccoli, dan cauliflower.



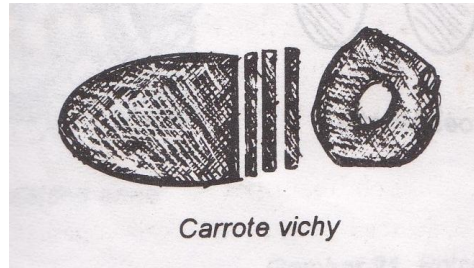
- q. Frite: potongan sisi persegi panjang dengan ukuran 7 cm x 1 mm.



- r. Concasser: potongan chopped tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya.

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-004
	HAND OUT POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	Status Revisi	00
		Halaman	9 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

- s. Emincer: memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis.
- t. Vichy: potongan sayuran yang berukuran 2 cm x 2 cm x 2 cm. Potongan ini hanya digunakan saat memotong wortel, dengan menggunakan potongan ini kita akan mendapatkan potongan wortel yang menyerupai bintang.



3. Alat dan Bahan Pembuatan Potongan Bahan Makanan Nabati

Potongan bahan makanan nabati (sayuran) adalah berbagai potongan bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan. Bahan yang dibutuhkan untuk potongan sayuran yaitu:

Berbagai jenis sayuran berupa: wortel, kentang, lobak, labu siam (chayotte), timun, kubis, bayam, brokoli, kembang kol (cauliflower), terung, seledri, parsley, bawang bombay, dan sebagainya.

Adapun alat yang digunakan untuk potongan bahan makanan nabati (sayuran) yaitu:


- Pisau
- Talenan
- Peeler
- Baskom

4. Persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati.

Pemilihan Sayur Berdasarkan Penggolongan Sayuran

a. Berasal dari Daun (Leaf Vegetables)

- Pilih daun yang berwarna cerah, tidak buram dan belum menguning.
- Daun tidak sobek dan berlubang.

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-004
	HAND OUT POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	Status Revisi	00
		Halaman	10 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

- Tulang daun terlihat jelas.
- Batang daun mudah dipatahkan.
- Daun tidak terlalu tua.

Contoh sayuran yang berasal dari daun yaitu: bayam (spinach), selada (lettuce), kol (cabbage), kol merah (red cabbage), dan sebagainya.

b. Berasal dari Buah (Fruit Vegetables)

- Tidak pecah dan memar.
- Tidak berair, lunak, dan berbau busuk.
- Pilih yang sudah masak.
- Tidak ada bekas gigitan hewan atau serangga.

Contoh sayuran yang berasal dari buah yaitu: tomat (tomato), terung (aubergine/eggplant), okra (lady finger), timun (cucumber), labu (pumpkin), dan sebagainya.


c. Berasal dari Umbi (Tuber)

- Umbi tidak berlubang.
- Umbi tidak berair dan tidak lunak.
- Kulitnya tidak terkelupas.
- Lapisan luar masih menempel dengan baik.
- Lapisan luar telah dalam keadaan bersih.

Contoh sayuran yang berasal dari umbi berupa umbi akar (root): wortel (carrot), bit (beet), lobak (radish), ubi jalar (sweet potatoes), kentang (potato). Umbi lapis (bulb): bawang putih (garlic), bawang merah (shallot), bawang bombay (onion), daun bawang (leeks/spring onion) dan lain sebagainya.

d. Berasal dari Bunga (Flower Vegetables)

- Pilih yang segar dan berwarna cerah.
- Pilih yang berbunga rata dan penuh.
- Tidak ada ulat atau bekas gigitan hewan lainnya.

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-004
	HAND OUT POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	Status Revisi	00
		Halaman	11 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Contoh sayuran yang berasal dari bunga: brokoli (broccoli), kembang kol (cauliflower), artichoke, dan sebagainya

e. Berasal dari Tunas dan Tangkai (Stems and Tuber Vegetables)

- Pilih yang masih muda dan masih segar.

Contoh sayuran yang berasal dari tunas: asparagus, rebung (bamboo shoot), seledri (celery), dan sebagainya.

f. Berasal dari Biji/Kacang-kacangan (Pods and Seeds)

- Pilih sayuran yang masih muda dan mudah dipatahkan.
- Batas antara biji belum jelas.
- Bentuk polong silindris.
- Tidak berlubang-lubang dan berbintik-bintik.
- Isi penuh, tidak keriput, dan warnanya masih mengkilap.
- Permukaan baik, tidak ada noda karena jamur atau kotoran.

Contoh sayuran yang berasal dari biji/kacang-kacangan: buncis (green beans), kacang polong (peas), dan sebagainya.


g. Mushroom (Jamur)

- Pilihlah yang masih dalam keadaan segar.
- Tidak mengeluarkan cairan atau telah lembek dan berlendir.

Contoh: jamur kancing (botton mushroom)

Pemilihan Sayuran secara Umum, yaitu:

- Pilih sayuran yang masih segar, tampak bersih, tidak diselubung kotoran atau tanah serta tidak ada bekas gigitan hama.
- Pilih sayuran yang masih utuh, tidak terlihat sobek, luka memar bekas benturan, bercak-bercak, busuk, berlendir atau warnanya pudar.
- Pilih sayuran yang berukuran kecil dan muda untuk memperoleh tekstur yang empuk.
- Pilih sayuran yang tidak terlalu lembab atau basah agar kerusakan sayuran dapat dicegah. Hindari memilih sayuran yang terbungkus dalam plastik yang rapat, karena sayuran mudah berkeringat sehingga cepat mengalami kerusakan.

	FORMULIR	Kode Dok.	HOG-004
	HAND OUT POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	Status Revisi	00
		Halaman	12 dari 12
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

5. Penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati.

Sayuran dan buah disimpan di dalam *chiller*, yaitu ruangan bersuhu sejuk yang berfungsi menyimpan bahan makanan dengan suhu sekitar 5°C sampai 16°C.


REFERENSI

Bartono, PH dan Ruffino, EM. 2006. Dasar-dasar Food Product. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.

Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.

Kusmiati, Novia Agusti, dan Sientje Kippuw B.A. 1997. Pengetahuan Bahan Makanan. Bandung: Angkasa.

Kemendikbud.2013. Boga Dasar 2. Bahan Ajar Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga. Kemendikbud RI. Jakarta

	FORMULIR	Kode Dok.	JOG-004
	JOBSHEET POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian potongan bahan makanan.
2. Siswa dapat menganalisis macam-macam potongan bahan makanan nabati.
3. Siswa dapat menganalisis bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati.
4. Siswa dapat menganalisis alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati.
5. Siswa dapat menganalisis persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati.
6. Siswa dapat menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati.
7. Siswa dapat menganalisis kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati.
8. Siswa dapat menganalisis kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan nabati.
9. Siswa dapat menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati.
10. Siswa dapat mempraktikkan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati.

B. Uraian Materi


1. Pengertian potongan bahan makanan







Potongan bahan makanan merupakan salah satu tahap pra proses yang sering dilakukan sebelum proses pengolahan pangan lebih lanjut. Potongan bahan makanan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai *garnish* pada hidangan. Bahan makanan yang membutuhkan pemotongan sebelum proses pengolahan yaitu daging, unggas, ikan, sayuran, dan buah-buahan.


2. Potongan bahan makanan nabati





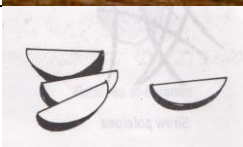
Potongan sayur (*Vegetable cutting*) adalah berbagai jenis potongan sayuran/ bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan. Macam-macam potongan yang dimaksud bukan merupakan hiasan atau garnish hidangan melainkan macam-macam potongan sayuran yang akan digunakan untuk makanan kontinental yang sebagian besar digunakan untuk sup, saus, pelengkap main course (hidangan utama). Macam-macam potongan tersebut antara lain :

No.	Nama Potongan Sayuran	Pengucapan	Ukuran / bentuk	Gambar	Keterangan
1.	Jardiniere	Sardinier	4 x 1 x 1 cm		

	FORMULIR		Kode Dok.	JOG-004
	JOBSHEET POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)		Status Revisi	00
			Halaman	2 dari 4
			Tanggal Terbit	Agustus 2016

2.	Macedoine	Macedoang	1 x 1 x 1 cm		Diambil dari potongan jardinière
3.	Julienne	Sulienne	4 cm x 1 mm x 1mm		Diambil dari potongan jardinière
4.	Brunoise	Brunoa	1 mm x 1mm x 1 mm		Diambil dari potongan julienne
5.	Paysanne	Paysang	1 cm x 1cm x 0.2mm		Diambil dari potongan Macedoine
6.	Turning	Terning	Panjang 4 cm (5 sisi)		Diambil dari jardinière, berbentuk kendang
7.	Barel	Barel	Panjang 5 cm (5 sisi)		

	FORMULIR		Kode Dok.	JOG-004
	JOBSHEET POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)		Status Revisi	00
			Halaman	3 dari 4
			Tanggal Terbit	Agustus 2016

8.	Slice	Slais	Ketebalan 1 mm		
9..	Vichy	Vichy	Keratan pada wortel		
10.	Allumette		½ mm x ½ mm x 5 cm		
11.	Chopped	Chop	1mm x 1mm		Cincang kasar
12.	Wedges		Dipotong mengikuti juring buah		


C. Keselamatan kerja

- 1 Menggunakan perlengkapan praktikum yaitu: baju kerja, kerpis (sanggul cepol), celemek (apron), cempal dan serbet (min 2 buah).
- 2 Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
- 3 Tidak menggunakan perhiasan.
- 4 Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung.
- 5 Menggunakan alat sesuai SOP.
- 6 Memperhatikan lingkungan kerja.

D. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan untuk pemotongan :

- Pisau
- Talenan
- Kom
- Peeler
- Serbet

	FORMULIR	Kode Dok.	JOG-004
	JOBSHEET POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	Agustus 2016

Bahan yang digunakan untuk pemotongan:

Bahan	Jumlah
Wortel	2 buah
Kentang	2 buah

E. Langkah Praktikum

1. Siapkan peralatan untuk memotong, piring kecil, dan keranjang sampah untuk membuang kulit sayuran.
2. Siapkan bahan (sayuran) yang akan dipotong.
3. Kupas semua bahan yang akan digunakan dan rendam dalam baskom yang berisi air.
4. Potong semua bahan sesuai dengan macam potongan yang diinginkan.
5. Letakkan potongan dalam piring kecil.

REFERENSI

Bartono, PH dan Ruffino, EM. 2006. Dasar-dasar Food Product. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.

Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.

Kusmiati, Novia Agusti, dan Sientje Kippuw B.A. 1997. Pengetahuan Bahan Makanan. Bandung: Angkasa.

Kemendikbud.2013. Boga Dasar 2. Bahan Ajar Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga. Kemendikbud RI. Jakarta



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

DOKUMENTASI KEGIATAN PPL



Praktik Boga Dasar Potongan Bahan Makanan Sayuran



Pembelajaran Sanitasi Hygiene di Luar Kelas
(Perpustakaan)



Praktik Garnish Makanan