

**LAPORAN**

**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)  
LOKASI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA  
TAHUN AKADEMIK 2016/2017**

**Jl. Jalan Sidikan No.60, Umbulharjo, Kota Yogyakarta,  
Daerah Istimewa Yogyakarta**



**Oleh :  
Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047**

**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**2016**

## HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertandatangan di bawah ini, kami selaku pembimbing Praktik Pengalaman Lapangan di SMK Negeri 4 Yogyakarta, menerangkan bahwa mahasiswa:

Nama : Muhammad Iqbal  
 NIM : 13511241047  
 Prodi : Pendidikan Teknik Boga  
 Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Yogyakarta dari tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan PPL,

Guru Pembimbing,

  
Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

  
Ninik Harwiyani, S.Pd.

NIP.19570913 198803 2 002

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Koordinator PPL

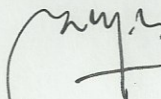
SMK Negeri 4 Yogyakarta,

SMK Negeri 4 Yogyakarta,



  
Setyo Budi Sungkowo, S. Pd. 1

NIP. 19670325 199006 1 001



Arum Tri Endah Sarwopeni, S.S., M. Pd.

NIP. 19661216 199003 2 007

## HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertandatangan di bawah ini, kami selaku pembimbing Praktik Pengalaman Lapangan di SMK Negeri 4 Yogyakarta, menerangkan bahwa mahasiswa:

Nama : Muhammad Iqbal  
 NIM : 13511241047  
 Prodi : Pendidikan Teknik Boga  
 Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Yogyakarta dari tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan PPL,

Guru Pembimbing,

**Dr. Kokom Komariah, M. Pd.**

NIP. 19600808 198403 2 002

**Ninik Harwiyani, S.Pd.**

NIP.19570913 198803 2 002

Mengetahui,

Kepala Sekolah

SMK Negeri 4 Yogyakarta,

Koordinator PPL

SMK Negeri 4 Yogyakarta,

**Setyo Budi Sungkowo, S. Pd.**

NIP. 19670325 199006 1 001

**Arum Tri Endah Sarwopeni, S.S., M. Pd.**

NIP. 19661216 199003 2 007

## KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penyusun panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat dan rizki-Nya, sehingga dapat melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta tahun 2016 selama dua bulan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan lancar. Laporan Praktik Pengalaman (PPL) ini disusun untuk memenuhi tugas Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh selama duduk di bangku kuliah. Penyusun menyadari bahwa keberhasilan yang penyusun capai ini bukanlah karena kerja individu atau kelompok semata, tetapi berkat bantuan semua pihak yang ikut mendukung terselenggaranya Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini. Oleh karena pada kesempatanini, penyusun mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Setyo Budi Sungkowo, S. Pd., selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberikan ijin kepada kami untuk melaksanakan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Yogyakarta.
2. Ibu Dr. Kokom Komariah, M. Pd., selaku dosen pembimbing lapangan PPL yang selalu membantu dan memberikan dan saran yang sangat membantu dan memberikan bimbingan dan saran yang bermanfaat bagi penyusun dalam melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan dalam penyusunan laporan.
3. Ibu Arum Tri Endah Sarwopeni, S. S., M. Pd., selaku koordinator PPL di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan dan arahan.
4. Ibu Ninik Harwiyani, S. Pd., selaku guru pembimbing di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).
5. Seluruh guru serta karyawan yang telah memberikan dukungan, kerjasama dan bimbingan selama pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).
6. Semua pihak yang telah mendukung dan membantu dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan penyusunan laporan ini.

Semoga pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini dapat memberikan manfaat bagi kemajuan penyusun khususnya dan semua pihak yang terkait.

Yogyakarta, September 2016

Penyusun

Muhammad Iqbal



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... i

HALAMAN PENGESAHAN ..... ii

KATA PENGANTAR ..... iii

DAFTAR ISI ..... iv

DAFTAR LAMPIRAN ..... v

ABSTRAK ..... vi

BAB I. PENDAHULUAN ..... 1

    A. Analisis Situasi ..... 1

    B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL ..... 4

BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL ..... 6

    A. Persiapan ..... 6

    B. Pelaksanaan Program PPL ..... 10

    C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi ..... 12

BAB III. PENUTUP ..... 15

    A. Kesimpulan ..... 15

    B. Saran ..... 16

DAFTAR PUSTAKA ..... 18

LAMPIRAN ..... 4

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	: Kalender Akademik
Lampiran 2	: Matriks Kegiatan PPL
Lampiran 3	: Catatan Mingguan
Lampiran 4	: Agenda Kegiatan Mengajar
Lampiran 5	: Silabus
Lampiran 6	: KI KD
Lampiran 7	: RPP
Lampiran 8	: PPT
Lampiran 9	: Soal
Lampiran 10	: Daftar Nilai
Lampiran 11	: Ulangan Siswa
Lampiran 12	: Tugas-Tugas Siswa
Lampiran 13	: Dokumentasi

## ABSTRAK

### PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

#### SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Periode 15 Juli sampai dengan 15 September 2016

Oleh:

**Muhammad Iqbal**

**13511241047**

*Program Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) adalah salah satu upaya yang dilakukan oleh Universitas Negeri Yogyakarta sebagai sarana pembentukan calon guru atau tenaga kependidikan yang profesional. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa baik dalam bidang pembelajaran dan administrasi di sekolah atau lembaga yang diharapkan dapat meningkatkan kompetensi mahasiswa. Memberikan pengalaman nyata tentang kegiatan pembelajaran serta administrasi baik didalam kelas maupun kelembagaan. Menerapkan ilmu pengetahuan yang dimiliki mahasiswa baik dalam hal pembelajaran maupun kegiatan diluar kelas. Memacu peningkatan kualitas baik untuk lembaga kependidikan dan UNY, serta memupuk hubungan kemitraan antara UNY dengan pemerintah daerah, sekolah atau lembaga pendidikan terkait.*

*Program PPL mencakup beberapa kegiatan, antara lain: persiapan mengajar, observasi kelas, praktik kegiatan belajar mengajar, membuat media, juga pendampingan guru (asistensi). Sebelum mahasiswa diterjunkan ke sekolah, mahasiswa terlebih dahulu mendapatkan pembekalan dan kuliah micro teaching sebagai modal awal pengalaman mengajar. Dalam praktik mengajar mahasiswa mengampu mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia di kelas XI Boga 1 dan XI Boga 2. Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran kurikulum yang digunakan adalah kurikulum 2013. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi dan/atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Materi yang diajarkan berupa teori dan praktek pengolahan serta penyajian makanan Indonesia.*

*Kegiatan PPL ini telah memberikan begitu banyak manfaat, yaitu pengalaman nyata, pengetahuan, dan wawasan baru seputar dunia sekolah dan permasalahan yang terdapat di dalamnya. Mahasiswa juga semakin mengenal lingkungan sekolah dan berbagai macam proses kegiatan yang terjadi. Sekolah juga merupakan tempat melatih kemampuan kita untuk dapat menjalin hubungan yang baik, berinteraksi dengan pihak-pihak yang terkait dalam rangka proses belajar mengajar di sekolah.*

Kata kunci: PPL, Mengajar, Mahasiswa, Mata Pelajaran, Praktek

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan suatu bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yang merupakan bentuk pembelajaran mahasiswa UNY dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk mencari pengetahuan di luar kampus yakni pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Program PPL adalah program kegiatan yang dilihat dari aspek manajemen dan waktu dengan tujuan mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PPL dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru baik dalam konteks pembelajaran maupun dalam konteks kehidupanguru sebagai anggota masyarakat yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi profesional dan kompetensi sosial.

#### **A. ANALISIS SITUASI**

SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan salah satu dari 4 SMK berstatus Negeri kelompok pariwisata yang ada di propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Semula menempati gedung SMKK Negeri yang berlokasi di Jalan Kenari 2 Yogyakarta (dahulu SKKA) pada sore hari dan sejak tanggal 1 Januari 1982 menempati gedung di Jalan Sidikan 60 Yogyakarta.

SMK Negeri 4 Yogyakarta telah mendapatkan sertifikat ISO 9001:2008 (Sekolah Standar Internasional). Sebagai lembaga pendidikan yang mengacu pada sistem Manajemen Mutu Standar ISO 9001:2008, SMK Negeri 4 Yogyakarta bertekad akan mengadakan perbaikan secara terus-menerus demi memberikan kuantitas dan kualitas pendidikan.

Saat ini SMK Negeri 4 Yogyakarta sedang mencanangkan program “Sekolah Adiwiyata”, sehingga beberapa hal yang menyangkut lingkungan sangat menjadi perhatian, seperti upaya meminimalisir sampah plastik pada jajanan di kantin, sikap peduli terhadap penghijauan dan kehidupan tanaman hijau sekolah, serta peka terhadap kebersihan lingkungan sekolah.

Untuk membantu pelaksanaan pendidikan terutama dalam hal pendidikan sistem ganda, sekolah mengajak masyarakat untuk berperan serta dalam wadah yang berupa Badan Pembantu Penyelenggaraan Pendidikan (BP3) maupun dalam bentuk Majelis



Sekolah yang bersama-sama sekolah merumuskan program kegiatan dalam rangka mencapai profesionalisme tamatan maupun pemasaran lulusan.

**1. Kondisi Fisik Sekolah**

SMK Negeri 4 Yogyakarta terletak di Jalan Sidikan no 60 Umbulharjo Yogyakarta 55161. Awal tahun ajaran 2006/2007 SMK Negeri 4 Yogyakarta mempunyai status baru sebagai Sekolah Rintisan Bertaraf Internasional (RSBI). Akan tetapi mulai tahun 2013 Mahkamah Konstitusi mengeluarkan keputusan penghapusan Sekolah Rintisan Bertaraf Internasional (RSBI) sehingga saat ini SMK Negeri 4 Yogyakarta berstatus kembali seperti semula yaitu sekolah pemerintah pada umumnya.

**a. Keadaan Gedung Sekolah**

Masing-masing jurusan dikelompokkan menjadi beberapa rumpun yaitu : Rumpun Busana, Rumpun Boga, Rumpun Kecantikan, Rumpun Pariwisata dan Rumpun Perhotelan dimana masing-masing rumpun memiliki gedung tersendiri yang permanen, baik dan memadai.

- 1) Luas tanah : 18.728 m<sup>2</sup>
- 2) Luas bangunan : 7.951 m<sup>2</sup>
- 3) Luas halaman upacara : 800 m<sup>2</sup>
- 4) Luas lapangan olahraga : 1.832 m<sup>2</sup>
- 5) Status tanah : milik Negara
- 6) Sifat bangunan : permanen

**b. Keadaan Fasilitas Sekolah**

No.	Jenis Ruangan	Jumlah	Luas (m <sup>2</sup> )	Keterangan
1.	Ruang teori	32	1794	Kondisi baik, dilengkapi LCD, Proyektor dan Speaker
2.	Ruang menggambar	1	126	Kondisi baik
3.	Ruang lab	1	254	Kondisi baik
4.	Ruang praktik	23	2,26	Kondisi baik
5.	Ruang kepala sekolah	1	64	Kondisi baik
6.	Ruang kantor	1	138	Kondisi baik
7.	Ruang BP	1	28	Kondisi baik
8.	Perpustakaan	1	192	Kondisi baik

9.	Ruang guru	1	238	Kondisi baik
10.	UKS	1	28	Kondisi baik
11.	Mushola	1	80	Kondisi baik
12.	Ruang OSIS	1	28	Kondisi baik
13.	Koperasi	2	20	Kondisi baik
14.	Kantin	3	207	Kondisi baik
15.	Gudang	26	409	Kondisi baik
16.	Aula	1	716	Kondisi baik
17.	Ruang computer	1	50	Kondisi baik
18.	Hotel room	1	85,6	Kondisi baik
19.	Hotel mini	1	80	Kondisi baik
20.	Restoran	2	100	Kondisi baik
21.	Sanggar busana	1	54	Kondisi baik
22.	Lobby	1	60	Kondisi baik

2. Kondisi Non Fisik Sekolah

SMK Negeri 4 Yogyakarta mempunyai 150 guru dan karyawan dan jumlah siswa sekitar 1600 anak. Setiap tahun SMK Negeri 4 Yogyakarta menerima peserta didik baru sebanyak 544 anakyang terbagi menjadi 17 kelas dalam 6 paket keahlian.

Kegiatan belajar mengajar di SMK Negeri 4 Yogyakarta terbagi menjadi dua waktu pelajaran yaitu waktu pelajaran jika ada upacara atau apel dan waktu pelajaran jika tidak ada upacara atau apel.

Tabel 1. Waktu Kegiatan Belajar Mengajar SMK Negeri 4 Yogyakarta

Jam	Waktu Pelajaran	
	Senin s/d Sabtu Tidak Upacara	Senin s/d Sabtu Upacara 07.00-07.45
0	07.00-07.15	-
1	07.15-08.00	07.45-08.25
2	08.00-08.45	08.25-09.05
3	08.45-09.30	09.05-09.45
ISTIRAHAT (15')		
4	09.45-10.30	09.45-10.25
5	10.30-11-15	10.40-11.20
6	11.15-12.00	11.20-12.00
ISTIRAHAT (15')		
7	12.15-130	12.30-13.10
8	13.00-13.45	13.10-13.50
9	13.45-14.30	13.50-14.30
10	14.30-15.15	14.30-15.10

Kegiatan pembelajaran dimulai pukul 07.00 tepat, apabila tidak ada kegiatan upacara atau apel pagi, kegiatan pembelajaran diawali dengan tadarus dan

menyanyikan lagu Indonesia Raya selama 15 menit, kemudian dilanjutkan jam pelajaran berikutnya.

**B. PERUMUSAN PROGRAM DAN RANCANGAN KEGIATAN PPL**

Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 2 bulan, terhitung mulai tanggal 18 Juli 2016 sampai dengan 18 September 2016, adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY di SMK Negeri 4 Yogyakarta adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PPL UNY 2016

No.	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Observasi Sekolah	1 Maret 2016	Mahasiswa dan Guru	SMK Negeri 4 Yogyakarta
2	Pembekalan PPL		TIM	UNY
3	Penerjunan PPL	18 Juli 2016	DPL	UNY
4	Pelaksanaan PPL	18 Juli 2016 - 15 September 2016	Mahasiswa	SMK Negeri 4 Yogyakarta
5	Bimbingan Mahasiswa dengan DPL		DPL	SMK Negeri 4 Yogyakarta
6	Monitoring Tim		DPL	SMK Negeri 4 Yogyakarta
7	Penarikan PPL	15 September 2016	DPL, Koordinator PPL, Guru Pembimbing dan Mahasiswa	SMK Negeri 4 Yogyakarta
8	Evaluasi dengan ketua kelompok		TIM dan Mahasiswa	SMK Negeri 4 Yogyakarta
9	Evaluasi dengan DPL dan Workshop dilanjutkan dengan penyerahan nilai		DPL	UNY
10	Penyusunan laporan akhir PPL		TIM dan UPPL	

Adapun penyusunan program dan rencana kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

**a. Persiapan Mengajar**

Persiapan mengajar diantaranya meliputi :

- 1) Penyusunan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang sudah dikonsultasikan dengan guru pembimbing.
- 2) Menyiapkan media yang akan digunakan untuk praktik mengajar.
- 3) Menyiapkan bahan ajar sebagai acuan materi.

**b. Praktik Mengajar**

Praktik mengajar diantaranya meliputi :

- 1) Membuka pelajaran
- 2) Kegiatan inti
- 3) Evaluasi dan menutup pelajaran

**c. Evaluasi Pembelajaran**

Evaluasi pembelajaran adalah proses sistematis untuk mengetahui efektivitas dan efisiensi suatu kegiatan pembelajaran. Prinsip dari evaluasi pembelajaran antara lain :

- 1) Menggunakan berbagai bentuk penilaian, seperti pertanyaan lisan, kuis, tugas rumah, ulangan, tugas individu, tugas kelompok, portofolio, unjuk kerja atau keterampilan motorik.
- 2) Bentuk instrumen yang dipilih diantaranya adalah pilihan ganda, uraian obyektif dan sebagainya.



## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. PERSIAPAN**

Pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah ditentukan maka perlu dilakukan berbagai persiapan baik berupa persiapan secara fisik maupun secara mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul dan sebagai sarana persiapan program yang akan dilaksanakan, maka sebelum penerjunan, pihak universitas telah membuat berbagai program pelaksanaan sebagai bekal mahasiswa dalam pelaksanaan PPL di lokasi.

Persiapan mengajar merupakan inti dari seluruh pengalaman belajar yang telah diperoleh pada saat perkuliahan dan pengajaran mikro. Praktik mengajar berguna untuk mempersiapkan mahasiswa untuk memiliki pengalaman dan melihat tugas serta fungsi guru. Melalui Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini diharapkan mahasiswa dapat lebih bertanggungjawab dalam mengemban tugas sebagai calon guru.

Tujuan dari praktik mengajar sekolah adalah melatih mahasiswa yang akan diarahkan melalui pengalaman faktual dan kenyataan yang ada tentang proses pembelajaran di sekolah. Sebelum melaksanakan PPL mahasiswa wajib mengikuti persiapan dan pembekalan di kampus. Selain itu mahasiswa yang diperkenankan mengikuti PPL harus memenuhi prasyarat umum sebagai berikut :

- a. Terdaftar sebagai mahasiswa UNY program S1 program kependidikan pada semester diselenggarakannya PPL.
- b. Telah menempuh minimal 110 SKS dengan IPK minimal 2,00.
- c. Mencantumkan mata kuliah PPL dalam KRS.
- d. Telah lulus mata kuliah Pengajaran Mikro atau PPL atau ekuivalen dengan nilai minimal B.

#### **1. Observasi**

Observasi pembelajaran di kelas dilakukan agar mahasiswa memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman mengenai tugas-tugas seorang guru di sekolah serta mengetahui situasi dan kondisi kelas yang akan ditempati pada saat pelaksanaan PPL. Kegiatan observasi pembelajaran dilaksanakan pada tanggal 4 Maret 2016 kelas X Boga 6 di dapur 1 pada mata pelajaran Boga Dasar.

Observasi pembelajaran di kelas merupakan kegiatan pengamatan terhadap berbagai karakteristik kegiatan belajar mengajar peserta didik di kelas maupun di

luar kelas. Observasi secara umum dilakukan selama satu minggu. Hal-hal yang diobservasi antara lain :

- |                             |                                  |
|-----------------------------|----------------------------------|
| a. Perangkat pembelajaran   | k. Gerak                         |
| b. Kurikulum yang digunakan | l. Cara memotivasi siswa         |
| c. Silabus                  | m. Teknik bertanya               |
| d. RPP                      | n. Teknik penguasaan kelas       |
| e. Proses pembelajaran      | o. Penggunaan media              |
| f. Membuka pelajaran        | p. Bentuk dan cara evaluasi      |
| g. Penyajian materi         | q. Menutup pelajaran             |
| h. Metode pembelajaran      | r. Perilaku siswa                |
| i. Penggunaan bahasa        | s. Perilaku siswa di dalam kelas |
| j. Penggunaan waktu         | t. Perilaku siswa di luar kelas  |

## **2. Pengajaran Mikro**

Pengajaran mikro merupakan pelatihan tahap awal dalam pembentukan kompetensi mengajar melalui pengaktualisasi kompetensi dasar mengajar yang dilaksanakan dalam mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL dan dilakukan pada semester VI. Dalam pelaksanaan pengajaran mikro mahasiswa dilatih komponen-komponen kompetensi dasar mengajar dalam proses pembelajaran sebagai calon guru sehingga benar-benar maupun menguasai setiap komponen satu per satu atau beberapa komponen secara terpadu dalam situasi pembelajaran yang disederhanakan (kelompok kecil) dengan tujuan agar mahasiswa memahami dasar-dasar mengajar mikro, melatih dalam penyusunan RPP yang akan digunakan pada saat mengajar, membentuk dan meningkatkan kompetensi mengajar terbatas, membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh, membentuk kompetensi kepribadian, serta membentuk kompetensi sosial.

## **3. Pembekalan PPL**

Pembekalan PPL dilaksanakan selama beberapa tahapan. Tahapan pertama pembekalan dilakukan pada tingkat jurusan oleh dosen koordinator PPL jurusan Pendidikan Teknik Boga UNY. Selain itu supervisi klinis yang juga merupakan bagian dari pembekalan PPL oleh perwakilan guru SMK Negeri 4 Yogyakarta. Pada kegiatan ini setiap perwakilan dari mahasiswa praktik mengajar mikro lalu dievaluasi oleh guru dari SMK Negeri 4 Yogyakarta. Selanjutnya dilakukan juga pembekalan oleh Fakultas Teknik yang dihadiri oleh seluruh mahasiswa dari Fakultas Teknik dengan materi pembekalan dari Koordinator PPL Fakultas.

#### 4. Rancangan Program PPL

Program PPL yang paling penting dirancang adalah pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP). Agar rancangan pembelajaran dapat berjalan baik, maka diperlukan persiapan komponen-komponen pendukungnya seperti jadwal pelajaran, jam pelajaran, materi diklat, kalender pendidikan, metode, model dan media yang digunakan.

Dibawah ini dijelaskan rencana program PPL, antara lain :

- a. Menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).
- b. Menyiapkan materi bahan ajar.
- c. Melaksanakan praktik mengajar di kelas.
- d. Membuat dan mengembangkan alat evaluasi.
- e. Membuat inovasi dan motivasi pembelajaran dikelas.
- f. Umpan balik dari guru pembimbing.
- g. Menyusun laporan PPL.

#### 5. Pembuatan Persiapan Mengajar

Sebelum kegiatan pelaksanaan mengajar dikelas dilaksanakan, maka terlebih dahulu mahasiswa membuat persiapan mengajar sesuai mata pelajaran dan kompetensi dasar yang ditentukan oleh guru pembimbing.

##### a. Persiapan Materi Pelajaran

Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam menyiapkan materi pelajaran yakni mencari sumber belajar yang relevan dan sesuai dengan kompetensi dasar yang akan diajarkan. Sumber belajar berupabuku yang dijadikan referensi nantinya akan digunakan sebagai bahan acuan saat melakukan pembelajaran di kelas.

##### b. Persiapan Metode dan Media Pembelajaran

Pesiapan metode ini meliputi pemilihan metode yang sesuai dengan materi yang akan disampaikan. Sedangkan untuk persiapan media pembelajaran meliputi kegiatan penyiapan bahan-bahan dan alat-alat yang akan digunakan selama proses pembelajaran berlangsung. Dalam hal ini proses pembelajarannya adalah proses pembelajaran yang memerlukan media untuk mempermudah pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Pihak sekolah sudah memiliki fasilitas penggunaan *Viewer Projector* untuk setiap ruang kelas boga terutama ruang teori maupun dan dapat meminjam *Viewer Projector* pada saat pembelajaran di ruang praktik (dapur) sehingga dapat dimaksimal penggunaanya dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Untuk materi

pembelajaran yang sifatnya teori, media yang biasa diterapkan adalah presentasi menggunakan *Viewer Projector* dan penggunaan *handout*, sedangkan untuk pembelajaran praktik bisa menggunakan contoh benda jadi maupun *jobsheet* atau lembar kerja (resep).

### c. **Persiapan Perangkat Pembelajaran**

Mahasiswa diharuskan mempersiapkan perangkat pembelajaran sebelum proses pembelajarannya dimulai. Perangkat pembelajaran yang harus disiapkan diantaranya adalah Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).

Adapun format yang tercantum dalam RPP antara lain :

#### 1) **Identitas**

Identitas memuat identitas sekolah, identifikasi mata pelajaran, kelas/program keahlian, dan semester.

#### 2) **Alokasi Waktu**

Alokasi waktu merupakan rencana jumlah jam yang akan dibutuhkan untuk menyampaikan materi dalam kegiatan pembelajaran.

#### 3) **Kompetensi Inti**

Kompetensi inti adalah kemampuan yang harus dikuasai oleh peserta didik sebagai hasil dari pembelajaran.

#### 4) **Kompetensi Dasar**

Kompetensi dasar yaitu kemampuan minimal yang harus dicapai oleh peserta didik dalam mempelajari mata pelajaran yang diajarkan.

#### 5) **Indikator Pencapaian Kompetensi**

Indikator pencapaian kompetensi berfungsi untuk mengetahui ketercapaian hasil pembelajaran.

#### 6) **Tujuan Pembelajaran**

Tujuan pembelajaran adalah hal yang ingin dicapai dalam pembelajaran sesuai dengan apa yang telah dirumuskan dalam indikator pencapaian kompetensi.

#### 7) **Materi Pembelajaran**

Uraian singkat tentang bahan yang akan diajarkan, bersumber dari buku acuan dan buku-buku yang berkaitan dengan mata pelajaran, atau dari berbagai sumber lain yang relevan.

#### 8) **Pendekatan, Media dan Metode Pembelajaran**

Pendekatan yang diterapkan adalah pendekatan saintifik, didasakan oleh kegiatan pembelajaran yang menuntut peserta didik lebih aktif di dalam kelas dan menempatkan guru sebagai fasilitator dalam kegiatan pembelajaran. Metode



pengajaran merupakan cara mengajar atau menyampaikan materi kepada peserta didik. Penerapan metode peajaran harus mempertimbangkan kondisi siswa dan juga materi pembelajaran yang akan disampaikan. Media sama halnya seperti metode, pembuatan media harus mempertimbangkan tingkat efektivitas dan efisiensi dengan kompetensi dasar yang akan disampaikan kepada peserta didik.

#### **9) Kegiatan Pembelajaran**

Kegiatan pembelajaran menjelaskan tentang bagaimana proses belajar mengajar berlangsung. Dalam kegiatan pembelajaran di kelas ada tiga tahapan yang dilakukan yaitu pendahuluan, kegiatan inti, dan penutup.

#### **10) Penilaian Pembelajaran**

Penilaian pembelajaran adalah proses untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa pada pembelajaran yang sudah disampaikan. Bentuk penilaian bisa dengan pemberian latihan soal, tanya jawab, penugasan, unjuk kerja, maupun dengan tes evaluatif. Dalam setiap kegiatan pembelajaran diadakan evaluasi yang bertujuan untuk mengukur daya serap siswa terhadap materi yang telah disampaikan dalam kurun waktu tertentu atau biasanya setelah materi pokok yang disampaikan selesai.

#### **11) Media, Alat, Bahan dan Sumber Belajar**

Alat atau peraga yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar sebagai pelengkap dan pendukung. Sumber yang digunakan sebagai panduan untuk membantu terlaksananya kegiatan pembelajaran.

#### **d. Konsultasi Guru Pembimbing**

Sebelum melaksanakan praktik pembelajaran dikelas, harus mengkonsultasikan seluruh perangkat pembelajaran yang akan digunakan, meliputi RPP, bahan ajar, media yang digunakan dan alat evaluasi yang akan digunakan agar materi yang disampaikan sesuai dengan yang indikator pencapaian kompetensi yang akan dicapai pada kompetensi dasar yang ada.

### **B. PELAKSANAAN PPL**

#### **1. Praktik Mengajar Terbimbing**

Dalam pelaksanaan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) mahasiswa diberikan tugas untuk mengajar yang disesuaikan dengan bidang keahlian masing-masing sesuai kebijakan yang diberikan oleh sekolah melalui guru pembimbing masing-masing. Materi yang diajarkan disesuaikan dengan kompetensi yang telah ditentukan oleh kurikulum, dalam kesempatan ini SMK Negeri 4 Yogyakarta telah menerapkan kurikulum 2013. Penggunaan satuan pembelajaran dalam pelaksanaan

mengajar adalah satuan pembelajaran untuk teori dan praktik, serta pada pelaksanaan praktik mengajar mahasiswa melaksanakan praktik mengajar secara terbimbing.

Praktik mengajar terbimbing adalah praktik mengajar di dalam kelas dimana mahasiswa masih mendapat arahan saat proses pembuatan komponen pembelajaran oleh guru pembimbing yang telah ditunjuk oleh pihak sekolah. Komponen-komponen pembelajaran yang dimaksud antara lain meliputi Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), media pembelajaran, dan metode pembelajaran yang akan digunakan saat mengajar dikelas.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan selama 15 kali, mulai tanggal 23 Juli 2016 sampai dengan 10 September 2016 pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Indonesia dengan rincian kegiatan sebagai berikut :

NO	HARI/TGL	KELAS / JAM KE	MATERI YANG DISAMPAIKAN
1	Sabtu, 23 Juli 2016	XI Boga 2 / 1	Pengantar, silabus, KKM, Ruang Lingkup PPMI
2	Senin, 25 Juli 2016	XI Boga 1 / 2	Pengantar, silabus, KKM, Ruang Lingkup PPMI
3	Sabtu, 30 Juli 2016	XI Boga 2 / 1	Pemaparan materi salad, Tugas, presentasi, Ulangan harian
4	Senin, 1 Agustus 2016	XI Boga 1 / 2	Pemaparan materi salad, Tugas, presentasi, Ulangan harian
5	Sabtu, 6 Agustus 2016	XI Boga 2 / 1	Review materi salad, Pemaparan materi sup dan soto Indonesia, Ulangan Harian
6	Senin, 8 Agustus 2016	XI Boga 1 / 2	Review materi salad, Pemaparan materi sup dan soto Indonesia, Ulangan Harian
7	Sabtu, 13 Agustus 2016	XI Boga 2 / 1	Praktek pengolahan salad Indonesia (pecel, karedok, urapan, trancam)
8	Senin, 15 Agustus 2016	XI Boga 1 / 2	Praktek pengolahan salad Indonesia (pecel, karedok, urapan, trancam)
9	Sabtu, 21 Agustus 2016	XI Boga 2 / 1	Praktek pengolahan salad Indonesia (gado-gado, rujak cingur, megono, lawar bali)
10	Senin, 22 Agustus 2016	XI Boga 1 / 2	Praktek pengolahan salad Indonesia (gado-gado, rujak cingur, megono, lawar bali)
11	Sabtu, 27 Agustus 2016	XI Boga 2 / 1	Praktek pengolahan salad Indonesia (Kupat tahu, tahu guling, asinan jakarta, pempek)
12	Senin, 29 Agustus 2016	XI Boga 1 / 2	Praktek pengolahan salad Indonesia (Kupat tahu, tahu guling, asinan jakarta, pempek)
13	Sabtu, 3 September 2016	XI Boga 2 / 1	Praktek sup Indonesia (sarang tawon, rollade, bakso rambutan, kembang waru)
14	Senin, 5 September 2016	XI Boga 1 / 2	Praktek sup Indonesia (sarang

	September 2016		tawon, rollade, bakso rambutan, kembang waru)
15	Sabtu, 10 September 2016	XI Boga 2 / 1	Praktek pengolahan sup Indonesia (kimlo dan timlo)

**2. Bimbingan PPL**

Bimbingan PPL dilakukan sebelum praktik yaitu melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, yang meliputi : susunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi atau bahan ajar yang akan disampaikan kepada peserta didik, media dan perangkat pembelajaran lainnya. Adapun bimbingan seteah praktik mengajar berupa bimbingan evaluatif oleh guru pembimbing dan dosen pembimbing lapangan, yaitu :

**a. Pemberian *Feedback* oleh Guru Pembimbing**

Pemberian umpan balik dilakukan oleh guru pembimbing yang diberikan setelah praktik pelaksanaan mengajar dilakukan. Pemberian umpan balik meliputi pemberian masukan tentang kekurangan maupun kesalahan yang dilakukan oleh mahasiswa pada saat proses belajar mengajar berlangsung, dengan tujuan agar agar mahasiswa dapat meningkatkan kualitas praktik mengajarnya di kelas.

**b. Bimbingan dengan DPL PPL**

Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL merupakan kebijakan yang diberikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) bekerja sama dengan UPPL dalam memberikan fasilitas kepada mahasiswa PPL dalam bentuk konsultasi tentang permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL di sekolah yang belum dapat dipecahkan ketika bimbingan dengan guru pembimbing dari sekolah. Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL dilakukan pada waktu yang tidak ditentukan karena kegiatan ini bersifat insidental.

**3. Penyusunan Laporan PPL**

Penyusunan laporan dilakukan dengan cara konsultasi dengan guru pembimbing yang menyelaraskan antara hasil praktik mengajar mahasiswa sehingga tersusun laporan yang maksimal dan berkualitas. Adapun hasil laporan yang perlu dilampirkan adalah berupa jadwal kegiatan mengajar yang dilakukan mahasiswa selama PPL, perangkat pembelajaran, matriks hasil kerja PPL, presensi peserta didik, lembar hasil penilaian dan lain sebagainya. Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan menggunakan format laporan yang disesuaikan dengan format yang telah dibuat oleh Unit Pengembangan Pengalaman Lapangan (UPPL) sebagai bentuk pertanggungjawaban dan pendeskripsian hasil pelaksanaan PPL.

## C. ANALISIS HASIL PELAKSANAAN DAN REFLEKSI

### 1. Analisis Hasil Pelaksanaan

Pada saat pelaksanaan PPL secara umum mahasiswa tidak mengalami banyak hambatan yang berarti, melainkan pada saat pelaksanaan PPL banyak mendapatkan pelajaran dan pengalaman untuk menjadi seorang guru yang profesional pada masa yang akan datang, dibawah bimbingan guru pembimbing dari sekolah. Adapun hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

#### a. Administrasi Pengajaran

Mahasiswa masih awam dengan perlengkapan administrasi guru sehingga perlu pembelajaran serta adaptasi maupun pembiasaan diri dengan perlengkapan administrasi mengajar yang harus dimiliki guru pada saat persiapan dan penggunaannya.

#### b. Perangkat Pembelajaran

Pada awal pembuatan RPP, mahasiswa sedikit dibingungkan dengan format RPP yang masih berganti-ganti dan disesuaikan dengan format RPP yang terbaru. Pembuatan media pembelajaran juga harus lengkap, mulai dari bekal secara teori kepada siswa yang disampaikan menggunakan *handout* atau *slide* presentasi, sedangkan materi praktik bisa menggunakan *jobsheet*, penayangan video pembelajaran, membuat benda jadi, ataupun demonstrasi di depan peserta didik.

#### c. Kondisi Peserta Didik

Komunikasi yang harus dibina dengan peserta didik sehingga tercipta kerjasama yang baik antara mahasiswa dan peserta didik, baik di dalam kelas saat proses pembelajaran maupun di luar kelas. Seringnya siswa mengundur-undur waktu pengumpulan tugas menjadikan hambatan mahasiswa dalam menyusun laporan hasil pembelajaran berikut perangkat pembelajaran kepada guru pembimbing.

#### d. Sarana dan Prasarana Sekolah

Pada penggunaan media *powerpoint* di ruang kelas hasil yang ditampilkan kurang bagus, dikarenakan cahaya di ruang kelas terlalu terang sehingga hasil tayangan *powerpoint* terkadang kurang jelas. Pemasangan *viever* sebaiknya tidak menutupi papan tulis sehingga ketika proses pembelajaran yang perlu mencatat di papan tulis, tampilan media dari *viewer* tidak terganggu.



## **2. Refleksi**

Refleksi dari analisis hasil kegiatan PPL adalah dengan melakukan pengupayaan semaksimal mungkin kondisi yang ada, baik dari faktor internal maupun eksternal dari mahasiswa ataupun hal-hal lain agar hasil yang dicapai dapat tercapai. Penerapannya antara lain sebagai berikut :

### **a. Administrasi Pengajaran**

Dalam menyiapkan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh-contoh dan format yang ada, namun perlu disesuaikan dengan mata pelajaran yang diajar kemudian melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dari sekolah kemudian hasil yang telah diperoleh dibuat pelaporannya agar mendapatkan umpan balik guna perbaikan di masa yang akan datang.

### **b. Perangkat Pembelajaran**

Dalam menyiapkan perangkat pembelajaran perlu memperhatikan dan mengacu pada kompetensi yang terdapat pada kurikulum. Kurikulum yang diterapkan adalah kurikulum 2013, sehingga mahasiswa dituntut untuk mampu mengembangkan pembelajaran yang lebih interaktif dan inovatif. Materi yang akan disampaikan harus mengacu pada buku-buku referensi yang relevan dengan kompetensi yang ingin dicapai.

### **c. Kondisi Peserta Didik**

Mahasiswa harus bisa memberikan apersepsi dan cara memotivasi peserta didik dengan hal-hal yang sifatnya kontekstual dan mengacu pada pemikiran yang futuristik saat proses pembelajaran berlangsung agar siswa memiliki antusias terhadap kegiatan pembelajaran dan materi yang disampaikan. Selain itu, perlu melakukan pendekatan-pendekatan, baik secara individu maupun kelompok terhadap peserta didik di dalam kelas dilihat dari faktor psikologis peserta didik sehingga dapat diketahui permasalahan-permasalahan yang menghambat proses pembelajaran, kemudian dapat diperoleh solusi untuk permasalahan-permasalahan tersebut.

### **d. Pihak Sekolah**

Pemasangan gordena pada setiap kelas agar meminimalisir cahaya yang berlebihan masuk ke dalam kelas ketika penggunaan media *slide* presentasi sehingga hasil yang ditampilkan lebih jelas. Pemasangan *viewer* berdampingan dengan papan tulis sehingga memaksimalkan pemanfaatan media papan tulis saat proses pembelajaran.

### **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa yang mengambil program kependidikan. Pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Yogyakarta dimulai pada tanggal 18 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Kegiatan yang dilakukan pada Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) terdiri dari kegiatan pra PPL, persiapan PPL, pelaksanaan PPL dan kegiatan persekolahan. Kegiatan pra PPL meliputi : sosialisasi, koordinasi, observasi potensi pengembangan sekolah, observasi proses pembelajaran dan kegiatan manajerial, identifikasi dan inventarisasi permasalahan, penentuan program kerja, diskusi dengan dosen dan guru pembimbing. Persiapan PPL yang dilakukan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dimulai dengan pembekalan PPL, perkuliahan *micro teaching* dan observasi langsung di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Pelaksanaan program PPL meliputi penyusunan RPP, pembuatan media pembelajaran sampai dengan evaluasi pembelajaran. Kegiatan yang dilakukan dalam PPL adalah praktik mengajar pada program keahlian Tata Busana. Pembelajaran yang dilakukan menggunakan metode ceramah, demonstrasi, diskusi dengan tambahan penggunaan media serta evaluasi.

Pelaksanaan PPL dilaksanakan di SMK Negeri 4 Yogyakarta selama 2 bulan dari hari Senin hingga Sabtu di setiap minggunya, mendapatkan hasil observasi berupa potensi pengembangan sekolah yang sudah cukup baik dan layak. Observasi proses pembelajaran di kelas X Boga 6 Program Keahlian Tata Boga yang telah menerapkan Kurikulum 2013. Pada praktik mengajar mahasiswa berkesempatan untuk mengajar siswa kelas XI Boga 1, 2, dan 3 untuk mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dan kelas X Boga 5 dan 6 untuk mata pelajaran Boga Dasar. Sebelum mahasiswa melaksanakan praktik mengajar, mahasiswa menyiapkan perangkat pembelajaran yang meliputi Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) sesuai dengan silabus, lembar penilaian, materi yang akan disampaikan dalam bentuk *handout/jobsheet* dan media pembelajaran berupa *powerpoint* yang dikonsultasikan terlebih dahulu pada guru pembimbing. Mahasiswa melaksanakan praktik mengajar selama 8 minggu dengan jadwal mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia setiap hari Senin dan Sabtu selama masing-masing 6 jam pelajaran (2 x 6 JP x 45 menit = 540 menit), pendampingan tim mata pelajaran PPMI kelas XI selama 6 jam (6 JP x 45 menit = 270 menit) dan Boga Dasar setiap hari Selasa dan Jum'at masing-masing 6 jam pelajaran (2 x 6 JP x 45 menit = 540 menit). Kegiatan lain yang dilaksanakan adalah

piket setiap Kamis serta upacara bendera setiap hari Senin, juga membantu dalam penyembelihan hewan kurban yang dilaksanakan tanggal 13 September 2016 oleh SMK Negeri 4 Yogyakarta. Dalam pelaksanaan kegiatan PPL mahasiswa dituntut untuk dapat melaksanakan kompetensi-kompetensi profesional sebagai seorang pendidik. PPL juga merupakan wadah dan sarana bagi mahasiswa untuk mengamalkan ilmu yang telah didapat selama masih dibangku kuliah yang kemudian ditularkan pada siswa yang ada di lokasi PPL serta menguji kemampuan mengajar yang dimiliki mahasiswa sebelum terjun langsung dalam bidang yang sesungguhnya.

## **B. SARAN**

### **1. Bagi Mahasiswa PPL**

- a. Dalam persiapan administrasi mengajar mahasiswa PPL perlu menyiapkan satuan pembelajaran dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) jauh-jauh hari sebelum kegiatan PPL dilaksanakan sehingga pada saat praktik mengajar mahasiswa sudah lebih siap baik dari segi metode, media, maupun materi yang akan disampaikan kepada peserta didik.
- b. Dalam pelaksanaan PPL yang bersamaan dengan pelaksanaan KKN di lokasi yang berbeda sebaiknya mahasiswa lebih bijak manajemen waktu agar proses pelaksanaan praktik mengajar tidak terbengkalai.
- c. Dalam pelaksanaan PPL selalu melakukan konsultasi baik dengan guru pembimbing maupun dengan DPL sebelum maupun setelah melakukan praktik mengajar agar diketahui kelebihan, kekurangan maupun permasalahan-permasalahan sehingga akan diupayakan perbaikan sedini mungkin demi hasil akhir sesuai yang diinginkan.
- d. Mahasiswa selalu menjaga sikap dan perilaku sebagai seorang calon guru selama berada di kelas maupun di lingkungan sekolah agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yang bersangkutan.
- e. Kegiatan PPL dilaksanakan seefektif dan seefisien mungkin agar hasil yang ingin dicapai yakni mendapat pengetahuan dan pengalaman mengajar serta manajemen pribadi secara baik dan bertanggung jawab.


### **2. Bagi Pihak LPPMP UNY**

- a. Pihak LPPMP UNY perlu meningkatkan hubungan dengan sekolah yang menjadi tempat kegiatan PPL, agar terjalin kerjasama yang baik guna koordinasi dalam mendukung kegiatan PPL, baik yang berkenaan dengan kegiatan administratif maupun pelaksanaan di lingkungan sekolah.

- b. Dalam persiapan mahasiswa yang akan melakukan PPL perlu ditingkatkan lagi sosialisasi tentang kegiatan PPL agar persiapannya lebih baik dan matang.

### **3. Bagi Pihak SMK Negeri 4 Yogyakarta**

- a. Pihak sekolah perlu melakukan monitoring lebih intensif pada kegiatan PPL yang berada dibawah bimbingan guru pembimbing guna mengetahui jalannya kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa, mengetahui kekurangan serta mengatasi masalah yang muncul di lapangan saat pelaksanaan kegiatan PPL di sekolah.
- b. Pihak sekolah lebih terbuka terhadap masukan-masukan yang dikemukakan mahasiswa PPL mengenai hal-hal yang berkenaan dengan kelancaran dan keberhasilan kegiatan PPL.

 <b>Universitas Negeri Yogyakarta</b>	<b>MATRIKS PROGRAM KERJA</b> <b>PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN</b> <b>PPL/MAGANG III</b>  <b>TAHUN : 2016</b>	<table><tr><td><b>F01</b></td></tr><tr><td><b>Untuk</b> <b>Mahasiswa</b></td></tr></table>	<b>F01</b>	<b>Untuk</b> <b>Mahasiswa</b>
<b>F01</b>				
<b>Untuk</b> <b>Mahasiswa</b>				

**NOMOR LOKASI** :  
**NAMA SEKOLAH** : **SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**  
**ALAMAT SEKOLAH** : **Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta**

NO.	PROGRAM / KEGIATAN PPL	MINGGU KE-									JUMLAH JAM
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	
<b>A.</b>	<b>Pembuatan Program PPL</b>										
	Observasi	4	8								<b>12</b>
	Penyusunan matriks PPL	6									<b>6</b>
<b>B.</b>	<b>Upacara Bendera</b>										
	Upacara bendera hari Senin		1	1	1		1	1	1		<b>6</b>
	Upacara bendera peringatan HUT RI ke-71					2					<b>2</b>

NO.	PROGRAM / KEGIATAN PPL	MINGGU KE-									JUMLAH JAM
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	
<b>C.</b>	<b>Administrasi Pembelajaran</b>										
	a. Persiapan										
	1. Konsultasi dengan guru pembimbing	4	2	2	1	1	2	1	1		<b>14</b>
	2. Mempelajari silabus dan materi pembelajaran	4	2	2	2	2	1	1	1		<b>15</b>
	3. Membuat RPP	2		4		4		4			<b>14</b>
	b. Pembuatan materi dan media pembelajaran										
	1. Pembuatan materi dan media	2	4	4	2	2	4	2	1		<b>21</b>
	2. Diskusi materi dan media pembelajaran	4	2	2	4	2	4	2	2		<b>22</b>
	c. Mengajar terbimbing										
	1. Praktek mengajar di kelas (Teori & Praktek)	6	20	20	20	14	20	20	20		<b>140</b>
	2. Penilaian dan Evaluasi	2	4	4	4	4	4	4	4		<b>30</b>
	3. Pendampingan mengajar teman sejawat		6		6		6	6	6		<b>30</b>

NO.	PROGRAM / KEGIATAN PPL	MINGGU KE-									JUMLAH JAM
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	
<b>D.</b>	<b>Kegiatan Sekolah</b>										
	Syawalan	3									<b>3</b>
	Jaga Piket	4	6	6	6	4	4				<b>30</b>
	Peringatan Idul Adha									6	<b>6</b>
<b>E.</b>	<b>Penyusunan Laporan PPL</b>								4	4	<b>8</b>
<b>JUMLAH JAM</b>		<b>41</b>	<b>55</b>	<b>45</b>	<b>46</b>	<b>35</b>	<b>46</b>	<b>41</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>359</b>

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

**Dr. Kokom Komariah, M. Pd.**  
NIP. 19600808 198403 2 002

**Ninik Harwiyani, S. Pd.**  
NIP. 19570913 198803 2 002

**Muhammad Iqbal**  
NIM. 13511241047



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**

**TAHUN : 2016  
MINGGU KE 1**

**F02**

**Untuk Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511241047

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA

GURU PEMBIMBING : NINIK HARWIYANI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 18 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apel pagi dan syawalan</li><li>• Membantu menyiapkan konsumsi syawalan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apel pagi di lapangan dilanjutkan dengan syawalan seluruh siswa, guru dan karyawan SMK Negeri 4 Yogyakarta.</li><li>• Menyiapkan makanan porsi untuk acara syawalan guru dan karyawan SMK Negeri 4 Yogyakarta di aula sekolah.</li></ul>		
2.	Selasa 19 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pembagian guru pembimbing</li><li>• Bimbingan dengan guru</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mahasiswa bimbingan tentang perangkat pembelajaran yang diperlukan.</li></ul>		



		pembimbing	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendapat materi dan KD untuk menyusun RPP, menyesuaikan jam dan jadwal konsultasi selanjutnya dengan guru pembimbing</li> </ul>		
3.	Rabu 20 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket pagi</li> <li>• Bimbingan dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li> <li>• Menerima tamu</li> <li>• Mempelajari silabus, persiapan membuat RPP</li> </ul>		
4.	Kamis 21 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket pagi</li> <li>• Mempersiapkan silabus, RPP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li> <li>• Menerima tamu</li> <li>• Membuat RPP teori Salad Indonesia</li> </ul>		
5.	Jumat 22 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi RPP dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mengkonsultasikan RPP yang telah dibuat dan mendapat evaluasi dari guru pembimbing</li> </ul>		

6.	Sabtu 23 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masuk kelas untuk pertama (Kelas XI Boga 2) mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati situasi kelas, pembukaan oleh guru pendamping</li> <li>• Mempelajari bagaimana kondisi kelas</li> <li>• Mahasiswa memperkenalkan diri kepada siswa</li> <li>• Menyampaikan silabus dan cakupan materi selama satu semester</li> <li>• Memberikan tugas kelompok presentasi</li> </ul>		
----	-----------------------	---	--	--	--

Yogyakarta, 18 Juli 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

**Dr. Kokom Komariah, M. Pd.**

NIP. 19600808 198403 2 002

**Ninik Harwiyani, S.Pd.**

NIP. 19570913 198803 2 002

**Muhammad Iqbal**

NIM.13511241047



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**

**TAHUN : 2016  
MINGGU KE 2**

**F02**

**Untuk Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo

NO. MAHASISWA : 13511241047

Yogyakarta

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA

GURU PEMBIMBING : NINIK HARWIYANI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 25 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upacara Bendera</li><li>• Masuk kelas untuk pertama (Kelas XI Boga 1) mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengikuti upacara bendera di lapangan bersama siswa, guru, dan karyawan SMK N 4 Yogyakarta.</li><li>• Mengamati situasi kelas, pembukaan oleh guru pendamping</li><li>• Mempelajari bagaimana kondisi kelas</li><li>• Mahasiswa memperkenalkan diri kepada siswa</li><li>• Menyampaikan silabus dan cakupan materi</li></ul>		

			<p>pembelajaran</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberikan tugas kelompok presentasi</li> </ul>		
2.	<p>Selasa</p> <p>26 Juli 2016</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masuk kelas untuk pertama (Kelas X Boga 5) mata pelajaran Boga Dasar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati situasi kelas, pembukaan oleh guru pendamping</li> <li>• Mempelajari bagaimana kondisi kelas</li> <li>• Mahasiswa memperkenalkan diri kepada siswa</li> <li>• Menjelaskan gambaran umum tentang ranah dunia boga</li> </ul>		
3.	<p>Rabu</p> <p>27 Juli 2016</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempersiapkan materi pembelajaran</li> <li>• Konsultasi dengan guru pendamping</li> <li>• Pendampingan kelas XI Boga 2 bersama Ibu Yupi</li> <li>• Jaga piket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat slide pembelajaran berdasarkan RPP</li> <li>• Memperbaiki RPP dan materi pembelajaran</li> <li>• Konsultasi dengan guru pembimbing tentang situasi dan kondisi kelas</li> <li>• Mendampingi Ibu Yupi dalam menyampaikan materi awal mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental</li> <li>• Menerima tamu di ruang piket</li> <li>• Menyampaikan titipan tugas ke kelas</li> </ul>		
4.	<p>Kamis</p> <p>28 Juli 2016</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket</li> <li>• Mempersiapkan administrasi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menerima tamu</li> <li>• Menyampaikan titipan tugas ke kelas</li> </ul>		

		kelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat daftar hadir dan daftar nilai</li> <li>• Membuat administrasi pembelajaran</li> </ul>		
5.	Jumat 29 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masuk kelas untuk pertama (Kelas X Boga 6) mata pelajaran Boga Dasar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati situasi kelas, pembukaan oleh guru pendamping</li> <li>• Mempelajari bagaimana kondisi kelas</li> <li>• Mahasiswa memperkenalkan diri kepada siswa</li> <li>• Menyampaikan garis besar materi pembelajaran selama satu semester</li> </ul>		

6.	Sabtu 30 Juli 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 2 mata pelajaran PPMI materi Salad Indonesia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mempresentasikan hasil pekerjaan kelompok</li> <li>• Memandu jalannya diskusi panel</li> <li>• Memotivasi siswa</li> <li>• Memberikan garis besar tentang materi pembelajaran</li> <li>• Mahasiswa memantapkan materi presentasi</li> </ul>		
----	-----------------------	--	--	--	--

Yogyakarta, 30 Juli 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

**Dr. Kokom Komariah, M. Pd.**  
NIP. 19600808 198403 2 002

**Ninik Harwiyani, S.Pd.**  
NIP. 19570913 198803 2 002

**Muhammad Iqbal**  
NIM.13511241047



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**

**TAHUN : 2016  
MINGGU KE 3**

**F02**

**Untuk Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511241047

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA

GURU PEMBIMBING : NINIK HARWIYANI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 1 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upacara Bendera</li><li>• Mengajar kelas XI Boga 1 mata pelajaran PPMI materi Salad Indonesia.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengikuti upacara bendera di lapangan bersama siswa, guru, dan karyawan SMK N 4 Yogyakarta.</li><li>• Siswa mempresentasikan hasil pekerjaan kelompok</li><li>• Memandu jalannya diskusi panel</li><li>• Memotivasi siswa</li><li>• Memberikan garis besar tentang materi pembelajaran</li></ul>		

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memantapkan kembali materi yang disampaikan oleh siswa</li> </ul>		
2.	Selasa 2 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas X Boga 5 dengan materi Peralatan Pengolahan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentasi materi peralatan pengolahan</li> <li>• Mendemonstrasikan peralatan pengolahan</li> <li>• Memotivasi siswa</li> <li>• Tanya jawab dengan siswa</li> <li>• Evaluasi dan memberikan tugas</li> </ul>		
3.	Rabu 3 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat admisnistrasi mengajar</li> <li>• Jaga Piket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat materi pembelajaran selanjutnya</li> <li>• Membuat RPP dan lembar penilaian</li> <li>• Menerima tamu</li> <li>• Menyampaikan titipan tugas</li> </ul>		
4.	Kamis 4 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket</li> <li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li> <li>• Menerima tamu</li> <li>• Mempelajari silabus, persiapan membuat RPP</li> <li>• Memperbaiki materi pembelajaran</li> </ul>		
5.	Jumat 5 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas X Boga 6 dengan materi Peralatan Pengolahan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentasi materi peralatan pengolahan</li> <li>• Mendemonstrasikan peralatan pengolahan</li> <li>• Memotivasi siswa</li> </ul>		



			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya jawab dengan siswa</li> <li>• Evaluasi dan memberikan tugas</li> </ul>		
6.	Sabtu 6 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 2 mata pelajaran PPMI materi Sup dan Soto Indonesia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa memaparkan materi sup dan soto</li> <li>• Tanya jawab dengan siswa tentang materi yang disampaikan</li> <li>• Memberikan soal penilaian harian</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		

Yogyakarta, 6 Agustus 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

**Dr. Kokom Komariah, M. Pd.**

NIP. 19600808 198403 2 002

**Ninik Harwiyani, S.Pd.**

NIP. 19570913 198803 2 002

**Muhammad Iqbal**

NIM.13511241047



Universitas Negeri  
Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**

**TAHUN : 2016  
MINGGU KE 4**

**F02**

**Untuk Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta  
DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.  
GURU PEMBIMBING : NINIK HARWIYANI, S.Pd.

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL  
NO. MAHASISWA : 13511241047  
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK  
BOGA

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 8 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar kelas XI Boga 1 mata pelajaran PPMI materi Sup dan Soto Indonesia.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Mahasiswa memaparkan materi sup dan soto</li><li>Tanya jawab dengan siswa tentang materi yang disampaikan</li><li>Memberikan soal penilaian harian</li><li>Evaluasi</li></ul>		
2.	Selasa	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar kelas X Boga 5</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Menyampaikan materi peralatan pengolahan</li></ul>		

	9 Agustus 2016	dengan materi Peralatan Pengolahan	lanjutan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya jawab dengan siswa</li> <li>• Pengambilan nilai praktek menyebutkan nama dan fungsi peralatan pengolahan</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
3.	Rabu 10 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 3 bersama tim Ibu Dhea dengan materi praktek Salad Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendampingi ibu Dhea dalam melaksanakan kegiatan praktek harian</li> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
4.	Kamis 11 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket</li> <li>• Membuat admisnistrasi mengajar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li> <li>• Menerima tamu</li> <li>• Membuat RPP Praktek materi Salad Indonesia</li> <li>• Membuat jobsheet dan lembar kerja siswa</li> </ul>		
5.	Jumat 12 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas X Boga 6 dengan materi Peralatan Pengolahan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan materi peralatan pengolahan lanjutan</li> <li>• Tanya jawab dengan siswa</li> </ul>		

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengambilan nilai praktek menyebutkan nama dan fungsi peralatan pengolahan</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
6.	Sabtu 13 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 2 dengan materi praktek Salad Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Mempraktekan hidangan salad Indonesia (pecel, karedok, trancam, urapan)</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		

Yogyakarta, 13 Agustus 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

**Dr. Kokom Komariah, M. Pd.**  
NIP. 19600808 198403 2 002

**Ninik Harwiyani, S.Pd.**  
NIP. 19570913 198803 2 002

**Muhammad Iqbal**  
NIM.13511241047



Universitas Negeri  
Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**

**TAHUN : 2016  
MINGGU KE 5**

**F02**

**Untuk Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511241047

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA

GURU PEMBIMBING : NINIK HARWIYANI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 15 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar kelas XI Boga 1 dengan materi praktek Salad Indonesia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li><li>Mempraktekan hidangan salad Indonesia (pecel, karedok, trancam, urapan)</li><li>Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li><li>Penilaian hasil praktek</li><li>Evaluasi</li></ul>		

2.	Rabu 17 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upacara bendera peringatan HUT RI ke-71</li> <li>• Membuat admisnistrasi mengajar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengikuti upacara peringatan HUT RI ke-71 bersama mahasiswa PPL, guru, karyawan, dan siswa SMK Negeri 4 Yogyakarta</li> <li>• Konsultasi materi pembelajaran dengan guru pembimbing</li> <li>• Memperisapkan materi pembelajaran</li> </ul>		
3.	Kamis 18 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li> <li>• Menerima tamu di ruang piket</li> <li>• Mempersiapkan materi pembelajaran</li> </ul>		
4.	Jumat 19 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas X Boga 6 dengan materi Peralatan Pengolahan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktek pembersihan peralatan pengolahan</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		

5.	Sabtu 20 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 2 dengan materi praktek Salad Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Mempraktekan hidangan salad Indonesia (gado-gado, rujak cingur, megonono, lawar bali)</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
----	--------------------------	--	--	--	--

Yogyakarta, 20 Agustus 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

**Dr. Kokom Komariah, M. Pd.**

NIP. 19600808 198403 2 002

**Ninik Harwiyani, S.Pd.**

NIP. 19570913 198803 2 002

**Muhammad Iqbal**

NIM.13511241047



Universitas Negeri  
Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**

**TAHUN : 2016  
MINGGU KE 6**

**F02**

**Untuk Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511241047

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA

GURU PEMBIMBING : NINIK HARWIYANI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 22 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar kelas XI Boga 1 dengan materi praktek Salad Indonesia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li><li>Mempraktekan hidangan salad Indonesia (gado-gado, rujak cingur, megono, lawar bali)</li><li>Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li><li>Penilaian hasil praktek</li><li>Evaluasi</li></ul>		



2.	Selasa 23 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas X Boga 5 dengan materi Penanganan dasar bahan makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mepresentasikan materi penanganan dasar</li> <li>• Mencontohkan sikap-sikap dalam bekerja di dapur</li> <li>• Pemaparan materi basic knife skill</li> <li>• Memberikan tugas kelompok</li> </ul>		
3.	Rabu 24 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 3 bersama tim Ibu Dhea dengan materi praktek Salad Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendampingi ibu Dhea dalam melaksanakan kegiatan praktek harian</li> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
4.	Kamis 25 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket</li> <li>• Mempersiapkan materi pembelajaran dan konsultasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menerima tamu</li> <li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li> <li>• Membuat RPP teori dan handout pembelajaran selanjutnya</li> <li>• Konsultasi materi dengan guru pembimbing</li> </ul>		
5.	Jumat 26 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas X Boga 6 dengan materi Penanganan dasar bahan makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mepresentasikan materi penanganan dasar</li> <li>• Mencontohkan sikap-sikap dalam bekerja di dapur</li> <li>• Pemaparan materi basic knife skill</li> </ul>		

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberikan tugas kelompok</li> </ul>		
6.	Sabtu 27 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 2 dengan materi praktek Salad Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Mempraktekan hidangan salad Indonesia (tahu guling, kupat tahu, asinan jakarta, pempek)</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		

Yogyakarta, 27 Agustus 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

**Dr. Kokom Komariah, M. Pd.**

NIP. 19600808 198403 2 002

**Ninik Harwiyani, S.Pd.**

NIP. 19570913 198803 2 002

**Muhammad Iqbal**

NIM.13511241047



Universitas Negeri  
Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**

**TAHUN : 2016  
MINGGU KE 7**

**F02**

**Untuk Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511241047

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA

GURU PEMBIMBING : NINIK HARWIYANI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 29 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar kelas XI Boga 1 dengan materi praktek Salad Indonesia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li><li>Mempraktekan hidangan salad Indonesia (tahu guling, kupat tahu, asinan jakarta, pempek)</li><li>Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li><li>Penilaian hasil praktek</li><li>Evaluasi</li></ul>		

2.	Selasa 30 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas X Boga 5 dengan materi Penanganan dasar bahan makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mempresentasikan hasil pekerjaan kelompok</li> <li>• Memandu jalannya diskusi panel</li> <li>• Memotivasi siswa</li> <li>• Memberikan garis besar tentang materi pembelajaran</li> <li>• Mahasiswa memantapkan materi presentasi</li> </ul>		
3.	Rabu 31 Agustus 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 3 bersama tim Ibu Dhea dengan materi praktek Salad Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendampingi ibu Dhea dalam melaksanakan kegiatan praktek harian</li> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
4.	Kamis 1 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket</li> <li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li> <li>• Menerima tamu</li> <li>• Mempelajari silabus, persiapan membuat RPP</li> <li>• Memperbaiki materi pembelajaran</li> </ul>		
5.	Jumat 2 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas X Boga 6 dengan materi Penanganan dasar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mempresentasikan hasil pekerjaan kelompok</li> <li>• Memandu jalannya diskusi panel</li> </ul>		

		bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Memotivasi siswa</li><li>• Memberikan garis besar tentang materi pembelajaran</li><li>• Mahasiswa memantapkan materi presentasi</li></ul>		
--	--	---------------	---	--	--

6.	Sabtu 3 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 2 dengan materi praktek Sup Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Mempraktekan hidangan salad Indonesia (sup rollade, sup sarang tawon, sup bakso rambutan, sup kembang waru)</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
----	---------------------------	--	--	--	--

Yogyakarta, 3 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

**Dr. Kokom Komariah, M. Pd.**

NIP. 19600808 198403 2 002

**Ninik Harwiyani, S.Pd.**

NIP. 19570913 198803 2 002

**Muhammad Iqbal**

NIM.13511241047



Universitas Negeri  
Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**

**TAHUN : 2016  
MINGGU KE 8**

**F02**

**Untuk Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511241047

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA

GURU PEMBIMBING : NINIK HARWIYANI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 5 September 2016	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar kelas XI Boga 1 dengan materi praktek Sup Indonesia (mengajar terakhir)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li><li>Mempraktekan hidangan salad Indonesia (sup rollade, sup sarang tawon, sup bakso rambutan, sup kembang waru)</li><li>Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li><li>Penilaian hasil praktek</li></ul>		

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluasi</li> <li>• Pamitan dengan siswa, evaluasi hasil selama mengajar dengan siswa</li> </ul>		
2.	Selasa 6 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas X Boga 5 dengan materi Penanganan dasar bahan makanan (mengajar terakhir)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mepresentasikan materi basic cooking methods</li> <li>• Mencontohkan penerapan dan fungsi penanganan dasar</li> <li>• Sesi tanya jawab</li> <li>• Memberikan penilaian harian</li> <li>• Pamitan dengan siswa, evaluasi kinerja mahasiswa PPL dengan siswa</li> </ul>		
3.	Rabu 7 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 3 bersama tim Ibu Dhea dengan materi praktek Sup Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendampingi ibu Dhea dalam melaksanakan kegiatan praktek harian</li> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> </ul>		
4.	Kamis 8 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga piket</li> <li>• Konsultasi dengan guru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan tugas ke kelas</li> <li>• Menerima tamu</li> </ul>		



		<p>pembimbing</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan PPL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memperbaiki materi pembelajaran dan evaluasi</li> <li>• Membuat Laporan akhir PPL</li> </ul>		
5.	<p>Jumat 9 September 2016</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas X Boga 6 dengan materi Penanganan dasar bahan makanan (mengajar terakhir)</li> <li>• Melaksanakan penilaian remidi kelas X Boga 5 dan 6</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mepresentasikan materi basic cooking methods</li> <li>• Mencontohkan penerapan dan fungsi penanganan dasar</li> <li>• Sesi tanya jawab</li> <li>• Memberikan penilaian harian</li> <li>• Pamitan dengan siswa, evaluasi kinerja mahasiswa PPL dengan siswa</li> <li>• Memberikan soal dan penilaian remidi siswa</li> </ul>		

6.	Sabtu 10 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajar kelas XI Boga 2 dengan materi praktek Sup Indonesia (mengajar terakhir)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyampaikan hal-hal yang harus dilaksanakan dalam kegiatan praktek</li> <li>• Mempraktekan hidangan salad Indonesia (Sup Kimlo dan sup Timlo)</li> <li>• Memantau jalannya kegiatan praktek di dapur 6</li> <li>• Penilaian hasil praktek</li> <li>• Evaluasi</li> <li>• Pamitan dengan siswa, evaluasi hasil selama mengajar dengan siswa</li> </ul>		
----	----------------------------	--	---	--	--

Yogyakarta, 10 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

**Dr. Kokom Komariah, M. Pd.**

NIP. 19600808 198403 2 002

**Ninik Harwiyani, S.Pd.**

NIP. 19570913 198803 2 002

**Muhammad Iqbal**

NIM.13511241047



Universitas Negeri  
Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**

**TAHUN : 2016  
MINGGU KE 9**

**F02**

**Untuk Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD IQBAL

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta

NO. MAHASISWA : 13511241047

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA

GURU PEMBIMBING : NINIK HARWIYANI, S.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 12 September 2016	• Membuat admisnistrasi mengajar	• Merekap nila-nilai harian dan nilai praktek • Merekap presensi siswa • Membuat Laporan akhir PPL		
2.	Selasa 13 September 2016	• Mengikuti pelaksanaan penyembelihan hewan kurban di SMK N 4 Yogyakarta	• Membantu pelaksanaan penyembelihan 2 ekor sapi di SMK N 4 Yogyakarta • Pembagian dan pendistribusian daging hewan kurban		

3.	Rabu 14 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat admisnistrasi mengajar</li> <li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merekap nilai-nilai tugas siswa yang belum dikumpulkan maupun yang belum tuntas</li> <li>• Konsultasi administrasi mengajar yang belum tuntas</li> </ul>		
4.	Kamis 15 September 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penarikan PPL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penarikan PPL oleh dosen pembimbing lapangan</li> <li>• Evaluasi kinerja mahasiswa PPL oleh guru dan kepala sekolah</li> </ul>		

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

**Dr. Kokom Komariah, M. Pd.**

NIP. 19600808 198403 2 002

**Ninik Harwiyani, S.Pd.**

NIP. 19570913 198803 2 002

**Muhammad Iqbal**

NIM.13511241047

**LAMPIRAN**



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
SMK NEGERI 4

Jalan Sidikan No. 60 Yogyakarta 55162, Telp. (0274) 372238, 419973, Fax. (0274) 372238  
Email : info@smkn4jogja.sch.id, web : www.smkn4jogja.sch.id

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2016/2017

BULAN	JULI 2016						AGUSTUS 2016					SEPTEMBER 2016					OKTOBER 2016						NOVEMBER 2016					DESEMBER 2016				
HARI / MG KE	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
AHAD		3	10	17	24	31		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25
SENIN		4	11	18	25		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26
SELASA		5	12	19	26		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27
RABU		6	13	20	27		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28
KAMIS		7	14	21	28		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29
JUMAT	1	8	15	22	29		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30
SABTU	2	9	16	23	30		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31

BULAN	JANUARI 2017						FEBRUARI 2017					MARET 2017					APRIL 2017						MEI 2017					JUNI 2017				
HARI / MG KE	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
AHAD	1	8	15	22	29			5	12	19	26		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28			11	18	25
SENIN	2	9	16	23	30			6	13	20	27		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26
SELASA	3	10	17	24	31			7	14	21	28		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30		6	13	20	27
RABU	4	11	18	25			1	8	15	22		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28
KAMIS	5	12	19	26			2	9	16	23		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	15	22	29
JUMAT	6	13	20	27			3	10	17	24		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26		2	9	16	23	30
SABTU	7	14	21	28			4	11	18	25		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27		3	10	17	24	31

BULAN	JULI 2017					
HARI / MG KE	1	2	3	4	5	6
AHAD		2	9	16	23	30
SENIN		3	10	17	24	31
SELASA		4	11	18	25	
RABU		5	12	19	26	
KAMIS		6	13	20	27	
JUMAT		7	14	21	28	
SABTU	1	8	15	22	29	

	Hari-hari pertama masuk sekolah		Ujian Sekolah		2 Hardiknas
	Kunjungan Museum		Libur Ramadhan		Ulang Tahun SMK N 4 YK
	PAS / PAT		Hari besar Idul Fitri		Praktik Kerja Lapangan
	Penerimaan LHPP		25 Libur Hari Guru Nas.		Porsenitas / Hari Kartini / Gelar Seni
	Uji Komp. Keahlian		Libur Semester		Penggunaan Pakaian Tradisional
	UNAS Utama		Libur sesudah Idul Fitri		Rapat Pleno Kenaikan Kelas
	UNAS Susulan		Libur Umum		

Perhitungan Minggu Efektif dalam Semester Gasal 2016	BULAN	JM	ME
	Juli	5	2
	Agustus	5	5
	September	4	4
	Oktober	4	4
	November	4	4
Desember		5	1
Jumlah Minggu		27	20

Perhitungan Minggu Efektif dalam Semester Genap 2017	BULAN	JM	ME
	Januari	4	4
	Februari	4	4
	Maret	5	4
	April	4	3
	Mei	5	5
Juni		4	1
Jumlah Minggu		26	21

Keterangan :

- Jumlah Minggu (JM) dalam Semester Gasal 27 Minggu dengan Minggu Efektif (ME) 20 Minggu
- Jumlah Minggu (JM) dalam Semester Genap 26 Minggu dengan Minggu Efektif (ME) 21 Minggu bagi kelas X, XI dan 14 Minggu bagi kelas XII
- Kalender Pendidikan dapat berubah sewaktu-waktu jika ada tambahan/perubahan kebijakan dari Dinas Pendidikan terkait

KETERANGAN

- 1 s.d 9 Juli 2016 : Hari Libur Semester T.A. 2015/2016
- 6 dan 7 Juli 2016 : Hari Besar Idul Fitri 1437 H
- 11 s.d 16 Juli 2016 : Hari libur Idul Fitri 1437 H
- 18 s.d 20 Juli 2016 : Hari-hari pertama masuk sekolah (MOPDB)
- 17 Agustus 2016 : HUT Kemerdekaan RI
- 12 September 2016 : Hari Besar Idul Adha 1437 H
- 2 Oktober 2016 : Tahun Baru Hijriah 1438 H
- 25 November 2016 : Peringatan Hari Guru Nasional
- 1 s.d 8 Desember 2016 : Penilaian Akhir Semester 2016/2017
- 12 Desember 2016 : Maulid Nabi Muhammad SAW 1438 H
- 17 Desember 2016 : Penerimaan Laporan Hasil Penilaian Pendidikan (LHPP)
- 19 s.d 31 Desember 2016 : Libur Semester Gasal
- 25 Desember 2016 : Hari Natal
- 1 Januari 2017 : Tahun Baru
- 28 Januari 2017 : Tahun Baru Imlek
- 2 Februari 2017 : Ulang Tahun SMK N 4 Yogyakarta
- 20 Feb s.d 25 Februari 2017 : Uji Kompetensi Keahlian
- 20 s.d 27 Maret 2017 : Ujian Sekolah
- 28 Maret 2017 : Tahun Raya Nyepi
- 3 s.d 6 April 2017 : UN ( Utama )
- 14 Maret 2017 : Wafat Isa Al Masih
- 17 s.d 20 April 2017 : UN( susulan )
- 24 April 2017 : Hari Isra' Mi'raj Nabi Muhammad SAW
- 1 Mei 2015 : Hari Buruh Nasional
- 2 Mei 2016 : Hari Pendidikan Nasional
- 11 Mei 2016 : Hari Raya Waisak 2561
- 25 Mei 2017 : Kenaikan Isa Al Masih
- 1 s.d 8 Juni 2017 : Penilaian Akhir Tahun 2016/2017
- 17 Juni 2017 : Penerimaan Laporan Hasil Penilaian Pendidikan (LHPP)
- 19 Juni s.d. 15 Juli 2017 : Libur Kenaikan Kelas

Yogyakarta, 15 Juli 2016  
Kepala Sekolah,

SETYO BUDI SUNGKOWO, S.Pd  
NIP. 19670325 199006 1 001

JADWAL MENGAJAR PENDIDIK

Mata Pelajaran : PPMI dan Boga Dasar  
Tahun Pelajaran : 2016/2017

Semester : Gasal  
Jumlah Jam Mengajar : 16 Jam

HARI	JAM KE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
SENIN	Kelas		XI BOGA 1	XI BOGA 1	XI BOGA 1	XI BOGA 1	XI BOGA 1	XI BOGA 1	XI BOGA 1	XI BOGA 1	
	Ruang		Dapur 6	Dapur 6	Dapur 6	Dapur 6	Dapur 6	Dapur 6	Dapur 6	Dapur 6	
SELASA	Kelas				X BOGA 5	X BOGA 5	X BOGA 5	X BOGA 5	X BOGA 5	X BOGA 5	
	Ruang				Dapur 3	Dapur 3	Dapur 3	Dapur 3	Dapur 3	Dapur 3	
RABU	Kelas										
	Ruang										
KAMIS	Kelas										
	Ruang										
JUM'AT	Kelas	X BOGA 6	X BOGA 6	X BOGA 6	X BOGA 6	X BOGA 6	X BOGA 6				
	Ruang	Dapur 3	Dapur 3	Dapur 3	Dapur 3	Dapur 3	Dapur 3				
SABTU	Kelas	XI BOGA 2	XI BOGA 2	XI BOGA 2	XI BOGA 2	XI BOGA 2	XI BOGA 2	XI BOGA 2	XI BOGA 2		
	Ruang	Dapur 6	Dapur 6	Dapur 6	Dapur 6	Dapur 6	Dapur 6	Dapur 6	Dapur 6		

Catatan :

WAKTU PELAJARAN		
Jam Ke	Senin s.d Sabtu Tidak Upacara	Senin s.d Sabtu Upacara
0	07.00 - 07.15	UPACARA
1	07.15 - 08.00	
2	08.00 - 08.45	
3	08.45 - 09.30	08.00 - 08.45
	08.45 - 09.30	08.45 - 09.30
	ISTIRAHAT ( 15' )	ISTIRAHAT ( 15' )
4	09.45 - 10.30	08.00 - 08.45
5	10.30 - 11.15	08.45 - 09.30
6	11.15 - 12.00	09.45 - 10.30
	ISTIRAHAT ( 30' )	ISTIRAHAT ( 30' )
7	12.15 - 13.00	10.30 - 11.15
8	13.00 - 13.45	11.15 - 12.00
9	13.45 - 14.30	12.15 - 13.00
10	14.30 - 15.15	13.00 - 13.45

Keterangan : Jam 07.00 - 07.15 digunakan Tadarus

Mengetahui,  
Guru Pembimbing Lapangan

Ninik Harwiyani, S.Pd.  
NIP. 19570913 198803 2 002

Yogyakarta, Juli 2016  
Mahasiswa PPL UNY

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047

PROGRAM KERJA PENDIDIK

Nama : Muhammad Iqbal

N I M : 13511241047

Mata Pelajaran : PPMI

Bidang Keahlian : Jasa Boga

Program Keahlian : Tata Boga

Kelas : XI Boga 1-2

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran : 2016 / 2017

No.	Kegiatan	Bulan											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
A	PROGRAM BELAJAR MENGAJAR												
	1. Mendalami Dokumen Kurikulum							V					
	2. Menyusun SILABUS/RPP Validasi							V					
	3. Membuat Program Tahunan							V					
	4. Menyusun Modul							V	V				
	5. Mengajar							V	V	V			
	6. Membuat Kisi-kisi Soal Evaluasi							V		V			
	7. Melaksanakan Evaluasi								V				
	8. Melaksanakan Progr. Remidi									V			
	9. Melaksanakan Program Pengayaan									V			
	10. Membina Peserta Didik Bermasalah												
B	PROGRAM UMUM												
	1. Menyusun Program Kerja												
	2. Mengevaluasi Program Kerja sebelumnya								V				
	3. Konsultasi dengan Kaprog												
	4. Mengarsip surat												
	5. Mengikuti Upacara Bendera							V	V	V			
	6. Melaksanakan Presensi Harian							V	V	V			
C	PROGRAM PENGEMBANGAN												
	1. Komunikasi dengan DU/DI												
	2. Komunikasi dengan Pendidik SMK lain												
	3. Pengadaan Buku Pegangan												
	4. Pembuatan Alat Peraga												
	5. Mengikuti Seminar/Lokakarya												
	6. Mengikuti Diskusi												
	7. Mengikuti Penataran Kompetensi												
	8. Mengikuti Magang (OJT)												
	9. Membimbing Peserta Didik dalam Karya Ilmiah												
	10. Menulis Karya Ilmiah												
	11. Mengadakan Studi Banding												

Mengetahui :

Guru Pembimbing Lapangan

Yogyakarta, Juli 2016

Mahasiswa PPL UNY

Ninik Harwiyani, S.Pd.

NIP. 19570913 198803 2 002

Muhammad Iqbal

NIM. 13511241047



PROGRAM TAHUNAN

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas :XI Boga 1-2  
Semester : **Gasal**  
Tahun Pelajaran : **2016 / 2017**

Semester	S K / K I / K D	Alokasi Waktu ( Jam Pelajaran )		Jumlah Jam	Keterangan
		Kegiatan Tatap Muka	Evaluasi Tiap Kompetensi		
Gasal	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia				
	Pengantar, silabus, KKM, Ruang Lingkup PPMI	8		8	
	Teori Salad Indonesia	14	2	16	
	Teori Sup dan Soto Indonesia	6	2	8	
	Praktik pengolahan salad Indonesia	24		24	
	Praktik pengolahan sup Indonesia	16		16	
	Penilaian tengah semester	8		8	
	Praktek Soto Indonesia	16		16	
	Pengambilan soal dan persiapan ujian praktek	8		8	
	Ujian Praktek	32		32	
	Remidial dan Pengayaan	16		16	
	Penilaian Akhir Semester	8		8	
Jumlah jam pembelajaran dalam 1 semester		156	4	160	
Genap	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia				
	Teori Nasi	8		8	
	Presentasi, Teori Hidangan Nasi, Ulangan Harian	6	2	8	
	Praktek Hidangan Nasi ( 3 x )	24		24	
	Teori Mie, Presentasi pengolahan Mie	6	2	8	
	Praktek Mie	24		24	
	Penilain tengah semester	8		8	
	Teori HidanganSepinggan (Oriental)	7	1	8	
	Praktek Hidangan Sepinggan (Oriental)	16		16	
	Pengambilan soal dan persiapan ujian praktek	8		8	
	Ujian Praktek	32		32	
	Remidial dan Pengayaan	8		8	
	Penilaian Akhir Semester	8		8	
Jumlah jam pembelajaran dalam 1 semester		155	5	160	

Mengetahui,  
Guru Pembimbing Lapangan

Yogyakarta, Juli 2016  
Mahasiswa PPL UNY

Ninik Harwiyani, S.Pd.  
NIP. 19570913 198803 2 002

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia Semester : **Gasal**  
Kelas : XI Boga 1-2 Tahun Pelajaran : **2016 / 2017**

No	Kompetensi Dasar/Materi Pembelajaran	Alokasi Waktu	Bulan																								Keterangan						
			JULI					AGUSTUS					SEPTEMBER					OKTOBER					NOVEMBER					DESEMBER					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4		5	1	2	3	4	5
1	Pengantar, silabus, KKM, Ruang Lingkup PPMI	1x8				V																											
2	Teori Salad Indonesia	2x8					V	V																									
3	Teori Sup dan Soto Indonesia	1x8							V																								
4	Praktik pengolahan salad Indonesia	3x8								V	V	V																					
5	Praktik pengolahan sup Indonesia	2x8											V	V																			
6	Penilaian tengah semester	1x8													V																		
7	Praktek Soto Indonesia	2x8														V	V																
8	Pengambilan soal dan persiapan ujian praktek	1x8															V																
9	Ujian Praktek	4x8																V	V	V	V												
10	Remidial dan Pengayaan	2x8																				V	V										
11	Penilaian akhir semester	1x8																						V									

Mengetahui,  
Guru Pembimbing Lapangan

Yogyakarta, Juli 2016  
Mahasiswa PPL UNY

Ninik Harwiyani, S.Pd.  
NIP. 19570913 198803 2 002

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047

ANALISIS MATERI PEMBELAJARAN

Mata Pelajaran

Bidang Keahlian

Paket Keahlian

Kelas

Semester

Tahun Pelajaran

: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

: Jasa Boga

: Tata Boga

: XI Boga 1-2

: Gasal

: 2016 / 2017

No.	Kompetensi Dasar/Materi Pokok	Kode	Jumlah Jam	Tempat Pembelajaran	
				Sekolah (Jam.pel)	DU/DI (Jam.pel)
	Semester 1				
1	KD 3.1 dan 4.1 (Pengolahan Salad Indonesia)	3.1 / 4.1	24	24	
2	KD 3.2 dan 4.2 (Pengolahan Sup Indonesia)	3.2 / 4.2	16	16	
3	KD 3.3 dan 4.3 (Pengolahan Soto Indonesia)	3.3 / 4.3	16	16	
	JUMLAH				
	Semester 2				
1	KD 3.4 dan 4.4 (Pengolahan Nasi)	3.4 / 4.4	40	40	
2	KD 3.5 dan 4.5 (Pengolahan Mie)	3.5 / 4.5	40	40	
3	KD 3.6 dan 4.6 (Pengolahan Hidangan Sepinggan)	3.6 / 4.6	24	24	
	JUMLAH				
	JUMLAH TOTAL		160	160	

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Yogyakarta, Juli 2016

Mahasiswa PPL UNY

Ninik Harwiyani, S.Pd.

NIP. 19570913 198803 2 002

Muhammad Iqbal

NIM. 13511241047

DAFTAR HADIR PESERTA DIDIK TAHUN PELAJARAN 2016 / 2017

PROGRAM STUDI KEAHLIAN : Jasa Boga MATA PELAJARAN : PPMI  
KOMPETENSI KEAHLIAN : Tata Boga KELAS / SEMESTER : XI Boga 1 / Gasal  
WALI KELAS : Warni Setyaningsih S.Pd.

NO. URUT	NAMA	NIS	PERTEMUAN KE ... / TANGGAL ...																		PRESENSI			% HADIR
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	S	I	A	
1	ADELA MERY SAPUTRI	13309	.	.	S	.	.	.	.												1	0	0	88%
2	ADISTYA TRISKA CAHYANI	13310	.	.	S	.	.	.	.												1	0	0	88%
3	ANGGA RADITYA MUHAMAD	13311	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
4	ARY SULTON VATONI	13312	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
5	AZIZ NUGRAHA	13313	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
6	DAMARA KARTIKA SARI SUJONO P.	13314	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
7	DHARA MUTIARA BACHTIAR	13315	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
8	DWI NUR OCTAVIANA SAPUTRI	13316	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
9	DIAH PERMATA SARI	13349	.	.	S	.	.	.	.												1	0	0	88%
10	DITA LUKMALASARI	13350	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
11	ELISABET MAWAR DE MIAN	13351	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
12	ERNA WIDYASARI	13352	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
13	FIRMA APRILIA IVANKA	13353	.	.	S	.	S	.	.												2	0	0	75%
14	LAILATURRAHMAH MIN AZIZAH	13354	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
15	LUTHFYA MAGHFIRA HARIANJA	13355	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
16	MEIKE DWI PUSPITASARI	13356	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
17	MUHAMMAD YONGKY AL ANNAS	13389	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
18	MUNIFAH NURJANAH	13390	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
19	NURHAYATI	13391	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
20	OCTIA PUTRI PAMUNGKAS	13392	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
21	PUSPA DINDA LARASATI	13393	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
22	RAGIL MOECHAMAD ICHSAN	13394	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
23	RAHMA PRATITA SARI DEWI	13395	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
24	RATNA AMALIA NURCAHYANI	13396	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
25	NUR AISYIYAH NUGRAHENI S.	13429	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
26	RENO FEBRI WILLIYANTO	13430	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
27	RINAWAN SENDIKA	13431	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
28	RISKI ARI WIBOWO	13432	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
29	SUAMAGISTA MENIA PUTRI	13433	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
30	TIARA AGUSTA HIDAYATUNNISA	13434	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
31	TIARA HERAWATI	13435	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
32	TREZZA RIZKY PUTRA SASONGKO	13436	.	.	.	.	.	.	.												0	0	0	100%
33																								
34																								
35																								
36																								

Yogyakarta, Juli 2016  
Mahasiswa PPL UNY

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047

DAFTAR HADIR PESERTA DIDIK TAHUN PELAJARAN 2016 / 2017

PROGRAM STUDI KEAHLIAN : Jasa Boga MATA PELAJARAN : PPMI  
KOMPETENSI KEAHLIAN : Tata Boga KELAS / SEMESTER : XI Boga 2 / Gasal  
WALI KELAS : Ninik Harwiyani S.Pd.

NO. URUT	NAMA	NIS	PERTEMUAN KE ... / TANGGAL ...																		PRESENSI			% HADIR
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	S	I	A	
1	AISYAH KHOIRUNNISA NUR HALIM	13341	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
2	AKHMAD HUGO SAYUTI	13342	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
3	AMANDA BENING DANIRMALA	13343	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
4	ANITA DYAH AFRILIYATI	13344	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
5	AYUK NUR AISYIYAH	13345	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
6	BAGAS ANDITYA KUSUMA WARDHANA	13346	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
7	BERNADETA NOVRISA RATNAWATI	13347	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
8	DESRATRI NISA ROMADHANI	13348	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
9	IRWAN SANJAYA PUTRA	13381	.	.	A	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	1	88%
10	ISNA RIZKIYATI	13382	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
11	JALI SETYOWUNI	13383	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
12	KINANTHI IMANING GUSTI	13384	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
13	LINDA ANISA NURSAFITRI	13385	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
14	MIRTHA ADRYANI	13386	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
15	MOHAMMAD YUSUF AL PATAH	13387	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
16	MUHAMMAD AFRIZAL RAMADHAN	13388	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
17	GLORI ARDELIA CETTA CLAUDIA	13419	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
18	GRACE NERISSA ARVIANA	13420	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
19	HENING APRILIA ANJANI	13421	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
20	KHOFIFAH RAHMAYANI HADAD	13422	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
21	LAILA RAHMAWATI	13423	.	.	.	.	I	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	1	0	88%
22	MELYNDA ARI RAMADHANI	13425	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
23	MUJIYANTI	13427	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
24	NOVERICO EKA KURNIAWAN	13428	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
25	RESTI YULIANTI	13332	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
26	RINA AYU ASMAWATI	13333	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
27	RIZKI NUR RAHMAWATI	13334	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
28	THORIQ KAMAL MUSYAFFA	13335	.	.	A	.	.	I	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	1	1	75%
29	TIARA ROWINA DEWI	13336	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
30	WAFIK	13338	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
31	WAHYU JUNI SETIANI	13339	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
32	WISNU FEBRI WARDANA	13340	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	100%
33																								
34																								
35																								
36																								

Yogyakarta, Juli 2016  
Mahasiswa PPL UNY

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
SMK NEGERI 4

Jalan Sidikan 60 Yogyakarta Kode Pos 55162, Telepon (0274) 372238, 419973  
Fax (0274) 372238  
Hotline SEKOLAH : (0274) 372238 Email : info@smkn4jogja.sch.id  
Hotline SMS : 08122780001 Hotline EMAIL : upik@jogjakota.go.id  
Website : www.smkn4jogja.sch.id

DAFTAR NILAI TEORI PESERTA DIDIK  
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA  
TAHUN PELAJARAN 2016 - 2017

Semester : Gasal  
Kelas : XI JASA BOGA 1  
Wali Kelas : WARNI SETYANINGSIH, S.Pd.  
Mata Pelajaran : PPMI  
KB :

No	NIS	Nama Siswa	Skor Penilaian						Tugas							
			P. Harian			Remidial			T 1	T 2						
			1	2	3	1	2	3								
1	13309	ADELA MERY SAPUTRI	52	75	75	78			80	82						
2	13310	ADISTYA TRISKA CAHYANI	86	75	75				80	82						
3	13311	ANGGA RADITYA MUHAMAD	58	94	66	80		80		78						
4	13312	ARY SULTON VATONI	96	84	90					78						
5	13313	AZIZ NUGRAHA	82	94	78				82	80						
6	13314	DAMARA KARTIKA SARI SUJONO PUTRI	94	89	92				90	85						
7	13315	DHARA MUTIARA BACHTIAR	54	84	80	76			80	80						
8	13316	DWI NUR OCTAVIANA SAPUTRI	76	94	82				80	81						
9	13349	DIAH PERMATA SARI	96	75	75				85	86						
10	13350	DITA LUKMALASARI	76	100	90				85	81						
11	13351	ELISABET MAWAR DE MIAN	94	96	86				90	86						
12	13352	ERNA WIDYASARI	78	100	88				85	81						
13	13353	FIRMA APRILIA IVANKA	64	75	75	78			85	80						
14	13354	LAILATURRAHMAH MIN AZIZAH	100	86	100				90	88						
15	13355	LUTHFYA MAGHFIRA HARIANJA	64	84	86	80			90	86						
16	13356	MEIKE DWI PUSPITASARI	92	94	82				87	82						
17	13389	MUHAMMAD YONGKY AL ANNAS	96	72	92		80		87	86						
18	13390	MUNIFAH NURJANAH	84	82	84				84	81						
19	13391	NURHAYATI	78	88	76				87	82						
20	13392	OCTIA PUTRI PAMUNGKAS	100	88	90				84	81						
21	13393	PUSPA DINDA LARASATI	82	90	72			75	84	81						
22	13394	RAGIL MOECHAMAD ICHSAN	96	78	82					78						
23	13395	RAHMA PRATITA SARI DEWI	100	86	90				84	81						
24	13396	RATNA AMALIA NURCAHYANI	78	92	76				87	82						
25	13429	NUR AISIYAH NUGRAHENI SAMUARDI	82	100	100				84	83						
26	13430	RENO FEBRI WILLIYANTO	40	84	74					78						
27	13431	RINAWAN SENDIKA	68	94	76				82	80						
28	13432	RISKI ARI WIBOWO	78	96	70			80	82	80						
29	13433	SUAMAGISTA MENIA PUTRI	80	86	80				84	84						
30	13434	TIARA AGUSTA HIDAYATUNNISA	76	84	86				84	82						
31	13435	TIARA HERAWATI	68	92	92	80			84	82						
32	13436	TREZZA RIZKY PUTRA SASONGKO	80	100	72			80	82	82						
		Nilai Terkecil	40	72	66				80	78						
		Nilai Terbesar	100	100	100				90	88						
		Rata-rata Nilai	80	88	82				85	82						

Keterangan :

P. Harian 1 : Latihan Soal Salad Indonesia  
2 : Latihan Soal Sup Indonesia  
3 : Latihan Soal Soto Indonesia  
Remidial 1 : Remidi Salad Indonesia  
2 : Remidi Sup Indonesia  
3 : Remidi Soto Indonesia  
Tugas T1 : Tugas Makalah  
T2 : Tugas Presentasi

Yogyakarta, Juli 2016  
Mahasiswa PPL UNY

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
SMK NEGERI 4

Jalan Sidikan 60 Yogyakarta Kode Pos 55162, Telepon (0274) 372238, 419973  
Fax (0274) 372238  
Hotline SEKOLAH : (0274) 372238      Email : info@smkn4jogja.sch.id  
Hotline SMS : 08122780001      Hotline EMAIL : upik@jogjakota.go.id  
Website : www.smkn4jogja.sch.id

DAFTAR NILAI PRAKTEK PESERTA DIDIK  
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA  
TAHUN PELAJARAN 2016 - 2017

Semester : Gasal  
Kelas : XI JASA BOGA 1  
Wali Kelas : WARNI SETYANINGSIH, S.Pd.  
Mata Pelajaran : PPMI  
KB :

No	NIS	Nama Siswa	Skor Penilaian													
			Praktek ke...													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	13309	ADELA MERY SAPUTRI	85	86	87	87										
2	13310	ADISTYA TRISKA CAHYANI	85	86	87	87										
3	13311	ANGGA RADITYA MUHAMAD	85	86	85	87										
4	13312	ARY SULTON VATONI	85	86	85	87										
5	13313	AZIZ NUGRAHA	84	86	87	80										
6	13314	DAMARA KARTIKA SARI SUJONO PUTRI	85	87	87	87										
7	13315	DHARA MUTIARA BACHTIAR	85	86	87	87										
8	13316	DWI NUR OCTAVIANA SAPUTRI	85	86	87	87										
9	13349	DIAH PERMATA SARI	85	87	86	87										
10	13350	DITA LUKMALASARI	86	86	86	87										
11	13351	ELISABET MAWAR DE MIAN	85	87	87	87										
12	13352	ERNA WIDYASARI	86	86	86	87										
13	13353	FIRMA APRILIA IVANKA	86	86	86	87										
14	13354	LAILATURRAHMAH MIN AZIZAH	85	87	87	87										
15	13355	LUTHFYA MAGHFIRA HARIANJA	85	87	87	87										
16	13356	MEIKE DWI PUSPITASARI	84	86	87	87										
17	13389	MUHAMMAD YONGKY AL ANNAS	84	86	87	87										
18	13390	MUNIFAH NURJANAH	84	87	86	87										
19	13391	NURHAYATI	84	86	87	87										
20	13392	OCTIA PUTRI PAMUNGKAS	84	87	86	87										
21	13393	PUSPA DINDA LARASATI	84	87	86	87										
22	13394	RAGIL MOECHAMAD ICHSAN	85	86	85	87										
23	13395	RAHMA PRATITA SARI DEWI	84	87	86	87										
24	13396	RATNA AMALIA NURCAHYANI	84	86	87	87										
25	13429	NUR AISYIYAH NUGRAHENI SAMUARDI	84	86	86	87										
26	13430	RENO FEBRI WILLIYANTO	85	86	85	87										
27	13431	RINAWAN SENDIKA	84	86	87	80										
28	13432	RISKI ARI WIBOWO	84	86	87	80										
29	13433	SUAMAGISTA MENIA PUTRI	84	86	86	87										
30	13434	TIARA AGUSTA HIDAYATUNNISA	84	86	86	87										
31	13435	TIARA HERAWATI	84	86	86	87										
32	13436	TREZZA RIZKY PUTRA SASONGKO	84	86	87	80										
		Nilai Terkecil	84	86	85	80										
		Nilai Terbesar	86	87	87	87										
		Rata-rata Nilai	85	86	86	86										

Keterangan :  
Penilaian Praktek :  
1-3      Praktek Salad Indonesia  
4-5      Praktek Sup Indonesia  
6-7      Praktek Soto Indonesia

Yogyakarta, Juli 2016  
Mahasiswa PPL UNY

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
SMK NEGERI 4

Jalan Sidikan 60 Yogyakarta Kode Pos 55162, Telepon (0274) 372238, 419973  
Fax (0274) 372238  
Hotline SEKOLAH : (0274) 372238 Email : info@smkn4jogja.sch.id  
Hotline SMS : 08122780001 Hotline EMAIL : upik@jogjakota.go.id  
Website : www.smkn4jogja.sch.id

DAFTAR NILAI TEORI PESERTA DIDIK  
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA  
TAHUN PELAJARAN 2016 - 2017

Semester : Gasal  
Kelas : XI JASA BOGA 2  
Wali Kelas : NINIK HARWIYANI, S.Pd.  
Mata Pelajaran : PPMI  
KB :

No	NIS	Nama Siswa	Skor Penilaian						Tugas							
			P. Harian			Remidial			T 1	T 2						
			1	2	3	1	2	3								
1	13341	AISYAH KHOIRUNNISA NUR HALIM	76	90	84				84	81						
2	13342	AKHMAD HUGO SAYUTI	78	80	96				85	84						
3	13343	AMANDA BENING DANIRMALA	78	88	74			75	82	83						
4	13344	ANITA DYAH AFRILIYATI	76	72	94		78		80	82						
5	13345	AYUK NUR AISYIYAH	48	80	70	78		80	80	80						
6	13346	BAGAS ANDITYA KUSUMA WARDHANA	74	80	90	78			85	80						
7	13347	BERNADETA NOVRISA RATNAWATI	80	100	94				84	80						
8	13348	DESRATRI NISA ROMADHANI	70	78	82	80			83	80						
9	13381	IRWAN SANJAYA PUTRA	76						80	80						
10	13382	ISNA RIZKIYATI	76	92	56				80	80						
11	13383	JALI SETYOWUNI	92	100	100				85	80						
12	13384	KINANTHI IMANING GUSTI	74	96	96	80			85	80						
13	13385	LINDA ANISA NURSAFITRI	92	100	96				85	80						
14	13386	MIRTHA ADRYANI	76	68	90				80	80						
15	13387	MOHAMMAD YUSUF AL PATAH	65	80	86	80			80	80						
16	13388	MUHAMMAD AFRIZAL RAMADHAN	54	82	82	80			80	80						
17	13419	GLORI ARDELIA CETTA CLAUDIA	76	76	78				80	80						
18	13420	GRACE NERISSA ARVIANA	86	86	92				83	81						
19	13421	HENING APRILIA ANJANI	70	90	80	80			80	80						
20	13422	KHOFIFAH RAHMAYANI HADAD	86	90	86				80	80						
21	13423	LAILA RAHMAWATI	72	96	94	75			80	83						
22	13425	MELYNDA ARI RAMADHANI	70	86	86	78			80	82						
23	13427	MUJIYANTI	82	86	88				83	80						
24	13428	NOVERICO EKA KURNIAWAN	86	86	84				85	86						
25	13332	RESTI YULIANTI	66	90	64	80		80	80	80						
26	13333	RINA AYU ASMAWATI	72	90	91	80			80	80						
27	13334	RIZKI NUR RAHMAWATI	76	84	90				84	80						
28	13335	THORIQ KAMAL MUSYAFFA	56	96	88	80			80	80						
29	13336	TIARA ROWINA DEWI	78	65	72		76		85	80						
30	13338	WAFIK	80	86	80				80	81						
31	13339	WAHYU JUNI SETIANI	76	90	72			78	83	81						
32	13340	WISNU FEBRI WARDANA	80	86	84				80	80						
		Nilai Terkecil	48	65	56				80	80						
		Nilai Terbesar	92	100	100				85	86						
		Rata-rata Nilai	75	86	84				82	81						

Keterangan :

P. Harian 1 : Latihan Soal Salad Indonesia  
2 : Latihan Soal Sup Indonesia  
3 : Latihan Soal Soto Indonesia  
Remidial 1 : Remidi Salad Indonesia  
2 : Remidi Sup Indonesia  
3 : Remidi Soto Indonesia  
Tugas T1 : Tugas Makalah  
T2 : Tugas Presentasi

Yogyakarta, Juli 2016  
Mahasiswa PPL UNY

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
SMK NEGERI 4

Jalan Sidikan 60 Yogyakarta Kode Pos 55162, Telepon (0274) 372238, 419973  
Fax (0274) 372238  
Hotline SEKOLAH : (0274) 372238      Email : info@smkn4jogja.sch.id  
Hotline SMS : 08122780001      Hotline EMAIL : upik@jogjakota.go.id  
Website : www.smkn4jogja.sch.id

DAFTAR NILAI PRAKTEK PESERTA DIDIK  
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA  
TAHUN PELAJARAN 2016 - 2017

Semester : Gasal  
Kelas : XI JASA BOGA 2  
Wali Kelas : NINIK HARWIYANI, S.Pd.  
Mata Pelajaran : PPMI  
KB :

No	NIS	Nama Siswa	Skor Penilaian													
			Praktek ke...													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	13341	AI SYAH KHOIRUNNISA NUR HALIM	86	86	87	87	88									
2	13342	AKHMAD HUGO SAYUTI	86	87	86	87	87									
3	13343	AMANDA BENING DANIRMALA	86	86	87	87	88									
4	13344	ANITA DYAH AFRILIYATI	84	85	85	87	87									
5	13345	AYUK NUR AISYIYAH	85	86	86	87	88									
6	13346	BAGAS ANDITYA KUSUMA WARDHANA	86	87	86	87	87									
7	13347	BERNADETA NOVRISA RATNAWATI	86	86	87	87	88									
8	13348	DESRATRI NISA ROMADHANI	85	87	86	87	88									
9	13381	IRWAN SANJAYA PUTRA	84	87	85	87	87									
10	13382	ISNA RIZKIYATI	84	85	85	87	87									
11	13383	JALI SETYOWUNI	84	85	87	87	87									
12	13384	KINANTHI IMANING GUSTI	84	85	87	87	87									
13	13385	LINDA ANISA NURSAFITRI	84	85	87	87	87									
14	13386	MIRTHA ADRYANI	85	86	86	87	88									
15	13387	MOHAMMAD YUSUF AL PATAH	86	87	86	87	87									
16	13388	MUHAMMAD AFRIZAL RAMADHAN	84	87	85	87	87									
17	13419	GLORI ARDELIA CETTA CLAUDIA	85	86	86	87	88									
18	13420	GRACE NERISSA ARVIANA	85	87	86	87	88									
19	13421	HENING APRILIA ANJANI	85	86	86	87	88									
20	13422	KHOFIFAH RAHMAYANI HADAD	84	85	85	87	87									
21	13423	LAILA RAHMAWATI	85	86	86	87	88									
22	13425	MELYNDA ARI RAMADHANI	85	86	86	87	88									
23	13427	MUJIYANTI	85	87	86	87	88									
24	13428	NOVERICO EKA KURNIAWAN	86	87	86	87	87									
25	13332	RESTI YULIANTI	85	86	86	87	88									
26	13333	RINA AYU ASMAWATI	84	85	85	87	87									
27	13334	RIZKI NUR RAHMAWATI	86	86	87	87	88									
28	13335	THORIQ KAMAL MUSYAFFA	84	87	85	87	87									
29	13336	TIARA ROWINA DEWI	84	85	87	87	87									
30	13338	WAFIK	85	86	86	87	88									
31	13339	WAHYU JUNI SETIANI	85	87	86	87	88									
32	13340	WISNU FEBRI WARDANA	84	87	85	87	87									
		Nilai Terkecil	84	85	85	87	87									
		Nilai Terbesar	86	87	87	87	88									
		Rata-rata Nilai	85	86	86	87	88									

Keterangan :  
Penilaian Praktek :  
1-3      Praktek Salad Indonesia  
4-5      Praktek Sup Indonesia  
6-7      Praktek Soto Indonesia

Yogyakarta,    Juli 2016  
Mahasiswa PPL UNY

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047

DAFTAR BUKU PEGANGAN

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas : XI Boga 1-2

Tahun Pelajaran : 2016 / 2017

A. PEGANGAN PENDIDIK

No.	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun
1	Restoran Jilid 2	Prihastuti Ekawatiningsih, M.P.d, dkk	Direktorat SMK Pusat	2008
2	Professional Cooking 7th Edition	Wayne Gislen	JW Publisher	2009
3	Boga Dasar 1	Cidartaty Lubis, MM.	Direktorat SMK Pusat	2013
4	Pengetahuan Bahan Pangan 1	Harnani Fatmawati, S. Pd.	Direktorat SMK Pusat	2013
5	Boga Dasar 2	Cidartaty Lubis, MM.	Direktorat SMK Pusat	2013

B. PEGANGAN PESERTA DIDIK

No.	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun
1	Restoran Jilid 2	Prihastuti Ekawatiningsih, M.P.d, dkk	Direktorat SMK Pusat	2008

Mengetahui,  
Guru Pembimbing Lapangan

Yogyakarta, Juli 2016  
Mahasiswa PPL UNY

Ninik Harwiyani, S.Pd.  
NIP. 19570913 198803 2 002

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047

BUKU AGENDA MENGAJAR

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Tahun Pelajaran : 2016 / 2017

NO	HARI/TGL	KELAS / JAM KE	MATERI YANG DIRENCANAKAN	MATERI YANG DISAMPAIKAN	NO. RPP	KETERANGAN
1	Sabtu, 23 Juli 2016	XI Boga 2 / 1	Pengantar, silabus, KKM, Ruang Lingkup PPMI	Pengantar, silabus, KKM, Ruang Lingkup PPMI	-	Hari pertama pelajaran PPMI
2	Senin, 25 Juli 2016	XI Boga 1 / 2	Pengantar, silabus, KKM, Ruang Lingkup PPMI	Pengantar, silabus, KKM, Ruang Lingkup PPMI	-	Hari pertama pelajaran PPMI
3	Sabtu, 30 Juli 2016	XI Boga 2 / 1	Pemaparan materi salad, Tugas, Ulangan Harian	Pemaparan materi salad, Tugas, presentasi, Ulangan harian	1	
4	Senin, 1 Agustus 2016	XI Boga 1 / 2	Pemaparan materi salad, Tugas, Ulangan Harian	Pemaparan materi salad, Tugas, presentasi, Ulangan harian	1	
5	Sabtu, 6 Agustus 2016	XI Boga 2 / 1	Pemaparan materi sup dan soto Indonesia, Ulangan Harian	Review materi salad, Pemaparan materi sup dan soto Indonesia, Ulangan Harian	2	
6	Senin, 8 Agustus 2016	XI Boga 1 / 2	Pemaparan materi sup dan soto Indonesia, Ulangan Harian	Review materi salad, Pemaparan materi sup dan soto Indonesia, Ulangan Harian	2	
7	Sabtu, 13 Agustus 2018	XI Boga 2 / 1	Praktek pengolahan salad Indonesia (pecel, karedok, urapan, trancam)	Praktek pengolahan salad Indonesia (pecel, karedok, urapan, trancam)	1	
8	Senin, 15 Agustus 2016	XI Boga 1 / 2	Praktek pengolahan salad Indonesia (pecel, karedok, urapan, trancam)	Praktek pengolahan salad Indonesia (pecel, karedok, urapan, trancam)	1	
9	Sabtu, 21 Agustus 2016	XI Boga 2 / 1	Praktek pengolahan salad Indonesia (gado-gado, rujak cingur, megono, lawar bali)	Praktek pengolahan salad Indonesia (gado-gado, rujak cingur, megono, lawar bali)	1	
10	Senin, 22 Agustus 2016	XI Boga 1 / 2	Praktek pengolahan salad Indonesia (gado-gado, rujak cingur, megono, lawar bali)	Praktek pengolahan salad Indonesia (gado-gado, rujak cingur, megono, lawar bali)	1	
11	Sabtu, 27 Agustus 2016	XI Boga 2 / 1	Praktek pengolahan salad Indonesia (Kupat tahu, tahu guling, asinan jakarta, pempek)	Praktek pengolahan salad Indonesia (Kupat tahu, tahu guling, asinan jakarta, pempek)	1	
12	Senin, 29 Agustus 2016	XI Boga 1 / 2	Praktek pengolahan salad Indonesia (Kupat tahu, tahu guling, asinan jakarta, pempek)	Praktek pengolahan salad Indonesia (Kupat tahu, tahu guling, asinan jakarta, pempek)	1	
13	Sabtu, 3 September 2016	XI Boga 2 / 1	Praktek sup Indonesia (sarang tawon, rollade, bakso rambutan, kembang waru)	Praktek sup Indonesia (sarang tawon, rollade, bakso rambutan, kembang waru)	2	
14	Senin, 5 September 2016	XI Boga 1 / 2	Praktek sup Indonesia (sarang tawon, rollade, bakso rambutan, kembang waru)	Praktek sup Indonesia (sarang tawon, rollade, bakso rambutan, kembang waru)	2	
15	Sabtu, 10 September 2016	XI Boga 2 / 1	Praktek pengolahan sup Indonesia (kimlo dan timlo)	Praktek pengolahan sup Indonesia (kimlo dan timlo)	2	

Mengetahui,  
Guru Pembimbing Lapangan

Yogyakarta, Juli 2016  
Mahasiswa PPL UNY

Ninik Harwiyani, S.Pd.  
NIP. 19570913 198803 2 002

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047

# SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Paket Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas/ Semester: XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Salad Indonesia</li> <li>Pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam salad Indonesia (gad0-gado, karedok, urap)</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis /lisan</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat salad Indonesia</p>	5 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku Ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			<b>Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat dan menyajikan salad Indonesia</li> </ul> <b>Mengasosiasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad</li> </ul>			
3.1. Menganalisis salad Indonesia	3.1.1 Menjelaskan pengertian salad Indonesia 3.1.2 Menyebutkan jenis-jenis salad dan saus untuk salad Indonesia 3.1.3 Menjelaskan alat dan bahan pembuatan salad Indonesia					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	3.1.4 Menjelaskan kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia		Indonesia			
4.1. Membuat dan menyajikan Salad Indonesia	4.1.1 Menjelaskan cara mengolah salad Indonesia 4.1.2 Menjelaskan kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia 4.1.3 Menjelaskan penyajian salad Indonesia					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sup Indonesia</li> <li>Pembuatan Sup Indonesia</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis /lisan</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat sup Indonesia</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku Ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab,						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			<p>sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik membuat dan menyajikan sup Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan</li> </ul>			



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.2. Menganalisis sup Indonesia	3.2.1 Menjelaskan pengertian sup Indonesia 3.2.2 Menyebutkan jenis-jenis sup Indonesia 3.2.3 Menjelaskan alat dan bahan dalam pembuatan sup Indonesia 3.2.4 Menjelaskan karakteristik hasil dan penyimpanan sup Indonesia					
4.2. Membuat dan menyajikan sup Indonesia	4.2.1 Memilih serta menyiapkan bahan dan alat sesuai dengan resep. 4.2.2 Menggunakan teknik olah yang tepat dalam pembuatan sup Indonesia. 4.2.3 Membuat sup Indonesia sesuai dengan resep 4.2.4 Menyajikan sup Indonesia dengan menarik dan sesuai kriteria.					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Soto Indonesia</li> <li>Pembuatan soto Indonesia</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soto Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	5 mgu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>			<p>dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing soto Indonesia dan sup continental</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat soto Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik soto Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik</li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b> membuat soto Indonesia</p>		

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.3. Menganalisis soto Indonesia	3.2.1 Menjelaskan pengertian soto Indonesia 3.2.2 Menyebutkan jenis-jenis soto Indonesia 3.2.3 Menyebutkan klasifikasi soto Indonesia 3.2.4 Menjelaskan alat dan bahan dalam pembuatan soto Indonesia 3.2.5 Menjelaskan karakteristik hasil dan penyimpanan soto Indonesia					
4.3. Membuat dan menyajikan soto Indonesia	4.2.1 Memilih serta menyiapkan bahan dan alat sesuai dengan resep. 4.2.2 Menggunakan teknik olah yang tepat dalam pembuatan sup Indonesia. 4.2.3 Membuat soto Indonesia sesuai dengan resep. 4.2.4 Menyajikan soto Indonesia dengan menarik dan sesuai kriteria.					
SEMESTER GENAP						
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan		<ul style="list-style-type: none"><li>hidangan dari nasi</li><li>Pembuatan hidangan dari nasi</li></ul>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"><li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi</li></ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"><li>foto/film/gambar</li><li>Bahan praktik</li><li>Alat praktik</li><li>Buku referensi</li></ul>

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.			Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi</li> <li>serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul>	<b>Tes</b> Tes tertulis /lisan  <b>Jurnal</b> Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> membuat hidangan dari nasi		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari nasi dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari nasi</li> </ul> Megasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.4. Membedakan hidangan dari nasi	3.1.1 Menjelaskan pengertian Hidangan Nasi 3.1.2 Menyebutkan jenis-jenis Hidangan Nasi 3.1.3 Menjelaskan alat dan bahan pembuatan Nasi 3.1.4 Menjelaskan kriteria hasil Nasi					
4.4 Membuat dan menghidangkan hidangan dari nasi	4.2.1 Memilih serta menyiapkan bahan dan alat sesuai dengan resep. 4.2.2 Menggunakan teknik olah yang tepat dalam pembuatan hidangan nasi. 4.2.3 Membuat hidangan nasi sesuai dengan resep. 4.2.4 Menyajikan hidangan nasi dengan menarik dan sesuai kriteria.					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> <li>hidangan dari mie</li> <li>Pembuatan hidangan dari mie</li> </ul>	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari mie</li> </ul> <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari mie</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>			<p>serta apakah ada perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah Indonesia</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari mie i dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p><b>Menyimpulkan data</b></p>	membuat hidangan dari mie		

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.5. Mendeskripsikan hidangan dari mie	3.1.1 Menjelaskan pengertian Hidangan Mie 3.1.2 Menyebutkan jenis-jenis Hidangan Mie 3.1.3 Menjelaskan alat dan bahan pembuatan Hidangan Mie 3.1.4 Menjelaskan kriteria hasil Hidangan Mie					
4.5 Membuat dan menyajikan hidangan mie	4.2.1 Memilih serta menyiapkan bahan dan alat sesuai dengan resep. 4.2.2 Menggunakan teknik olah yang tepat dalam pembuatan hidangan mie. 4.2.3 Membuat hidangan mie sesuai dengan resep. 4.2.4 Menyajikan hidangan mie dengan menarik dan sesuai kriteria.					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Makanan sepiringan</li> <li>Pembuatan makanan sepiringan</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan sepiringan</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , fungsi, jenis-jenis, bumbu, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	7 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>			<p>dan penyimpanan makanan sepinggan Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing makanan sepinggan Indonesia; apakah makanan sepinggan banyak dijumpai pada menu makanan jajanan Indonesia</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat makanan sepinggan dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuat makanan sepinggan</li> </ul>		



Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.6. Menganalisis makanan sepiringan	3.1.1 Menjelaskan pengertian Hidangan sepiringan 3.1.2 Menyebutkan jenis-jenis Hidangan sepiringan 3.1.3 Menjelaskan alat dan bahan pembuatan Hidangan sepiringan 3.1.4 Menjelaskan kriteria hasil Hidangan sepiringan					
4.6 Membuat makanan sepiringan	4.2.1 Memilih serta menyiapkan bahan dan alat sesuai dengan resep. 4.2.2 Menggunakan teknik olah yang tepat dalam pembuatan hidangan sepiringan. 4.2.3 Membuat hidangan sepiringan sesuai dengan resep. 4.2.4 Menyajikan hidangan sepiringan dengan menarik dan sesuai kriteria.					

Yogyakarta, Juli 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL UNY

Ninik Harwiyani, S.Pd.  
NIP. 19570913 198803 2 002

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047

**Soal Penilaian Harian**  
**Materi Salad Indonesia kelas XI Boga**

**Kerjakan soal-soal dibawah ini secara benar dan lengkap!**

1. Apa yang dimaksud dengan pengertian salad Indonesia?
2. Sebutkan dan jelaskan komposisi dari salad Indonesia!
3. Hal apa yang harus diperhatikan dalam penggunaan dressing?
4. Sebutkan dan jelaskan fungsi hidangan salad Indonesia?
5. Bagaimana cara penyimpanan salad yang baik?

**Kunci Jawaban**

1. Salad Indonesia adalah hidangan yang rasanya segar dan terbuat dari sayuran dan buah segar bahkan kadang ada yang ditambahkan telur, daging, unggas dan ikan sebagai bahan isi dan ditambah dengan pelengkap berupa emping ataupun kerupuk yang dihidangkan bersama dengan dressing (saus).
2. Komposisi Salad Indonesia:
  - a. Underliner (Alas atau dasar) = Bagian dasar/alas dari salad
  - b. Body (Isi atau bahan utama) = Bagian utama yang berupa bahan makanan nabati dan/ hewani
  - c. Dressing (Saus) = Bagian dari salad yang memiliki rasa utama/penentu citarasa
  - d. Garnish (Hiasan) = Bagian hiasan yang dapat mempercantik hidangan
3. Jika saus cair harus merendam body  
Jika saus semi liquid tidak boleh menutup body  
Jika saus padat harus tercampur semua dengan body
4. Appetizer : hidangan pembuka  
Side Dish : hidangan penyerta atau pendamping maindish/maincourse  
Maindish/Maincourse : hidangan utama  
Dessert : hidangan penutup
5. Disimpan dalam refrigerator  
ditutup dengan plastik wrap, kedap udara  
dipisah antara body dan dressing

**Soal Penilaian Harian**  
**Materi Sup Indonesia kelas XI Boga**

**Kerjakan soal-soal dibawah ini secara benar dan lengkap!**

1. Jelaskan yang dimaksud dengan Sup Indonesia?
2. Sebutkan dan Jelaskan fungsi hidangan Sup Indonesia!
3. Berikan 4 contoh kriteria sup yang baik!
4. Mengapa kaldu merupakan komponen terpenting dalam pengolahan Sup Indonesia? Jelaskan!
5. Sebutkan 4 macam Sup Indonesia beserta ciri khasnya masing-masing!

**Kunci Jawaban**

1. Hidangan berupa makanan cair yang terbuat dari kaldu (stock), bumbu, serta bahan isian. Kaldu diperoleh dari air rebusan tulang atau daging antara lain ayam, sapi, ikan, dan berbagai macam seafood.
2. Pembangkit selera makan = Efek menyegarkan dan membuat nyaman organ pencernaan sehingga meningkatkan selera makan  
Penambah nilai gizi = mengandung zat ekstraktif dari kaldu yang banyak mengandung zat penting yang dibutuhkan oleh tubuh serta vitamin dan mineral dari bahan isiannya.  
Pengahat tubuh = dihidangkan hangat, menggunakan rempah-rempah dan bumbu yang berefek menghangatkan  
Penetral rasa pada lidah = sup dapat melarutkan rasa-rasa yang ditinggalkan oleh hidangan lain (appetizer) dalam susunan menu.
3. Memiliki rasa kaldu yang kuat dan “Jelas”.  
Kuah/cairan berasa ringan dan menyegarkan  
Tidak mengandung banyak lemak  
Kaya akan rasa, aroma, dan penampilan.  
Proporsi kuah/cairan yang sesuai dengan isi.  
Tingkat kematangan bahan isi yang baik.  
Dihidangkan dalam keadaan panas.
4. Karena KALDU merupakan bahan utama yang paling dasar. Apabila kaldu yang dibuat tidak maksimal, maka hasil sup pun juga tidak memuaskan. Sup juga merupakan makanan berkuah, apabila gagal di kuah, maka secara keseluruhan hidangan juga tidak baik.
5. Sup Kimlo = Menggunakan bunga sedap malam.  
Sup Timlo = Menggunakan sosis solo.  
Sup Konro = Merupakan sup khas makassar, iga sapi.  
Sup Buntut = Sup rempah, menggunakan buntut sapi.  
Sup Pak Min = Sup khas daerah klaten, daging ayam kampung.  
Sup Rolade = Menggunakan olahan daging yang dibentuk roll memanjang.  
Sup Kembang Waru = Menggunakan olahan daging yang dicetak seperti bunga waru.  
Sup Tekwan = Menggunakan olahan daging ikan, khas Palembang.

**Soal Penilaian Harian**  
**Materi Soto Indonesia kelas XI Boga**

**Kerjakan soal-soal dibawah ini secara benar dan lengkap!**

1. Jelaskan pengertian soto? Mengapa soto dapat dikatakan sebagai makanan khas Indonesia?
2. Mengapa Soto lebih tepat dikatakan sebagai makanan sepiringan?
3. Sebutkan dan jelaskan bahan-bahan utama soto!
4. Sebutkan 3 perbedaan antara sup dan soto? Beri contoh!
5. Berikan 4 contoh hidangan Soto Indonesia beserta karakteristiknya!

**Kunci Jawaban**

1. Soto merupakan hidangan yang terbuat dari bahan dasar kaldu yang diberi bumbu dan rempah serta memiliki bahan pengisi yang variatif. Soto dapat dikatakan sebagai makanan khas Indonesia karena dapat mewakili ciri khas dan kebudayaan masing-masing daerah asal soto tersebut.
2. Karena soto lebih sering dihidangkan sebagai makanan sepiringan, dimana soto dimakan bersama sumber karbohidrat (nasi, lontong, ketupat). Soto makanan lengkap, mulai dari sumber protein, mineral, vitamin, lemak, dan karbohidrat.
3. Air / Kaldu. = cairan yang mengandung zat ekstraktif dari bahan hewani.  
Santan. = cairan berlemak dari air perasan kelapa parut, digunakan untuk menambah cita rasa.  
Bahan penyedap (Bumbu & Rempah). = bahan yang digunakan untuk meningkatkan rasa dan aroma soto  
Bahan isian (Nabati – Hewani). = bahan yang berada didalam hidangan soto,  
Garnish & bahan pelengkap. = sebagai hiasan untuk meningkatkan penampilan serta untuk meningkat cita rasa dan kekhasan hidangan soto tersebut.
4. Soto lebih kaya bumbu dan rempah.  
Isian soto dan pelengkap lebih variatif.  
Soto makanan lengkap satu paket, hidangan sepiringan.  
Soto dapat mewakili karakteristik suatu daerah.
5. Soto Betawi = Bersantan, Jerohan, Emping  
Soto Sulung = Tidak bersantan, Soto & Jerohan, Telur Rebus  
Soto Lenthok = Tidak bersantan, Daging Ayam Kampung, Perkedel Singkong (lenthok)  
Soto Padang = Tidak bersantan, Jerohan, Krupuk Merah  
Soto Kudus = Tidak bersantan, Daging Kerbau, Telur Pindang.  
Soto Lamongan = Tidak bersantan, Daging Sapi, Bubuk Koya  
Soto Bandung = Tidak Bersantan, Daging Sapi, Lobak & Kedelai Goreng  
Soto Tangkar = Bersantan, Daging & Jerohan, Lontong  
Coto Makassar = Menggunakan air cucian beras.  
Soto Sokaraja = Sambal Kacang, Kerupuk merah, Sate Kerang.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
**SMK NEGERI 4**

Jl. Sidikan 60 Yogyakarta Kode Pos : 55162

Telp (0274) 372238,41997 Fax (0274) 372238

EMAIL : :info@smkn4jogja.sch.id WEBSITE :www.smkn4jogja.sch.id

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

F/751/WKS K/06

03

1-7-2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**  
**(RPP No. 01)**

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta  
Program Studi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas/Semester : XI/Ganjil  
Materi Pokok : Pengolahan Salad Indonesia  
Pertemuan : 4x Pertemuan  
Alokasi waktu : 8 x @45 menit (360 menit)

**A. Kompetensi Inti**

- KI (1) Menghayati dan mensyukuri 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 dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- 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

**B. Kompetensi Dasar**

- 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.
  - 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
  - 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional
  - 3.1 Menganalisis salad Indonesia
- Indikator:
- 3.1.1 Menjelaskan pengertian salad Indonesia
  - 3.1.2 Menyebutkan jenis-jenis salad dan saus untuk salad Indonesia

- 3.1.3 Menjelaskan alat dan bahan pembuatan salad Indonesia
- 3.1.4 Menjelaskan kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia
- 4.1 Membuat salad Indonesia

Indikator:

- 4.1.1 Menjelaskan cara mengolah salad Indonesia
- 4.1.2 Menjelaskan kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia
- 4.1.3 Menjelaskan penyajian salad Indonesia

### C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran industri perhotelan ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran Ruang Lingkup Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
2. Antusias dalam mencari informasi tentang pengolahan salad Indonesia
3. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
4. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif

*Pertemuan 1:*

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian Salad Indonesia
2. Siswa dapat menjelaskan Jenis dan saus untuk Salad Indonesia
3. Siswa dapat menjelaskan Fungsi Salad Indonesia
4. Siswa dapat menjelaskan Penggunaan Alat untuk Salad Indonesia
5. Siswa dapat menjelaskan Syarat Bahan Makanan Pengolahan Salad
6. Siswa dapat menjelaskan Standar Porsi Salad Indonesia
7. Siswa dapat menjelaskan Komposisi Hasil Salad Indonesia
8. Siswa dapat mengidentifikasi Kriteria Hasil Salad Indonesia

*Pertemuan 2:*

1. Siswa dapat mempraktekkan pengolahan salad Indonesia dan kudapan bubur Indonesia (Pecel, Katedok, Urapan, Trancam, Bubur Kacang Hijau, dan Bubur Candil)
2. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil praktek dan penyimpanan salad Indonesia
3. Siswa dapat menyajikan hasil praktek salad Indonesia

*Pertemuan 3:*

4. Siswa dapat mempraktekkan pengolahan salad Indonesia dan kudapan bubur Indonesia (Gado-gado, Rujak Cingur, Megono, Lelawar Bali, Bubur Rang-rang, dan Bubur Delima)
5. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil praktek dan penyimpanan salad Indonesia
6. Siswa dapat menyajikan hasil praktek salad Indonesia

*Pertemuan 4:*

1. Siswa dapat mempraktekkan pengolahan salad Indonesia dan kudapan Indonesia (Tahu Guling, Kupat Tahu, Asinan Jakarta, Pempek, Kue Bugis dan Kue Mendut)
2. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil praktek dan penyimpanan salad Indonesia
3. Siswa dapat menyajikan hasil praktek salad Indonesia

### D. Materi Pembelajaran

*Pertemuan 1:*

1. Pengertian Salad Indonesia
2. Jenis dan Saus Salad Indonesia
3. Fungsi Salad Indonesia
4. Penggunaan Alat untuk Salad Indonesia
5. Syarat Bahan Makanan Pengolahan Salad Indonesia
6. Standar Porsi Salad Indonesia
7. Komposisi Salad Indonesia
8. Kriteria Hasil Salad Indonesia

*Pertemuan 2:*

- 1. Menyiapkan bahan
- 2. Menyiapkan alat
- 3. Melakukan proses pembuatan sesuai prosedur
- 4. Menyajikan
- 5. Berkemas (mengembalikan alat dan bahan sesuai tempat setelah digunakan)

*Pertemuan 3:*

Praktek membuat Salad Indonesia:

- 1. Menyiapkan bahan
- 2. Menyiapkan alat
- 3. Melakukan proses pembuatan sesuai prosedur
- 4. Menyajikan
- 5. Berkemas (mengembalikan alat dan bahan sesuai tempat setelah digunakan)

*Pertemuan 4:*

- 6. Menyiapkan bahan
- 7. Menyiapkan alat
- 8. Melakukan proses pembuatan sesuai prosedur
- 9. Menyajikan
- 10. Berkemas (mengembalikan alat dan bahan sesuai tempat setelah digunakan)

**E. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran**

- 1. Strategi Pembelajara : *Project Work, Practice Learning*
- 2. Pendekatan Pembelajaran : *Scientific* (Ilmiah)
- 3. Metode Pembelajaran : Diskusi, tanya jawab, penugasan, unjuk kerja

**F. Media, Alat dan Sumber Belajar:**

- 1. Media : Power Point, Internet
- 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
- 3. Sumber Belajar :

Ekawatiningsih Prihastuti, dkk.2008. Restoran Jilid 2. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

Warni Setyaningsih, Pengolahan Makanan Indonesia, SMK N 4, Yogyakarta, 2011

**G. Langkah-Langkah Pembelajaran**

**Pertemuan 1**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran 2. Memeriksa kehadiran peserta didik 3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran 4. Memberikan Apersepsi mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang Salad Indonesia. 5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus	10 Menit
Kegiatan Inti	<b>Mengamati</b> 1. Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengamati, kemudian membedakan bentuk dan jenis peralatan pengolahan dalam kehidupan sehari-hari 2. Guru meminta peserta didik untuk mengamati tentang jenis,	330

	<p>saus, penggunaan alat untuk Salad Indonesia yang ada dalam gambar</p> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan</li> </ol> <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyampaikan materi ruang lingkup Salad Indonesia</li> <li>2. Guru memberikan tugas kepada peserta didik untuk mendiskusikan tentang pengertian, jenis dan saus, fungsi dan penggunaan alat untuk Salad Indonesia.. Guru membagi menjadi 8 kelompok, (4 orang/kelompok)</li> <li>3. Guru membimbing peserta didik selama diskusi, Siswa terlihat aktif dan bekerja sama selama kegiatan diskusi berlangsung</li> <li>4. Tiap-tiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi secara bergantian di depan kelas</li> <li>5. Kelompok lain dapat melengkapi jawaban dari teman yang sudah maju, sehingga terjadi diskusi aktif dikelas</li> <li>6. Guru membenarkan dan melengkapi jawaban dari kelompok yang kurang tepat.</li> <li>7. Guru menanyakan kembali tentang materi diskusi.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasikan/mengolah informasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik mencatat hasil diskusi.</li> <li>2. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi.</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memberi penguatan kepada peserta didik yang sedang presentasi.</li> <li>2. Peserta didik mencatat/ menyempurnakan hasil diskusinya.</li> <li>3. Peserta didik menyusun laporan hasil dikusi untuk dikumpulkan.</li> </ol>	<b>Menit</b>
<b>Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</li> <li>2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</li> <li>3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</li> <li>4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</li> <li>5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</li> <li>6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya</li> <li>7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</li> </ol>	<b>20 Menit</b>
<b>Jumlah</b>		<b>360 Menit</b>

Pertemuan 2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</li> <li>2. Memeriksa kehadiran peserta didik</li> <li>3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</li> <li>4. Memberikan Apersepsi mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang Salad Indonesia.</li> <li>5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</li> <li>6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</li> </ol>	<b>10 Menit</b>
<b>Kegiatan Inti</b>	<b>Mengamati</b>	<b>330</b>



	<p>1. Guru memberikan contoh gambar Salad Indonesia dan peserta didik diminta untuk mengamati bahan, alat, dan cara menyajikannya</p> <p><b>Menanya</b></p> <p>1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan</p> <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> <p>1. Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 anak.</p> <p>2. Peserta didik kelompok 1 &amp; 5 praktek membuat Pecel dan bubur kacang hijau, 2 &amp; 6 membuat Karedok dan bubur Candil, 3 &amp; 7 membuat Urapan dan bubur kacang hijau, kelompok 4 &amp; 8 membuat Trancam dan bubur Candil.</p> <p>3. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tentang tugas masing-masing sesuai prosedur yang diperoleh dari hasil pengamatan.</p> <p>4. Peserta didik dalam satu kelompok mempraktekkan produk olahan sesuai tugas masing-masing.</p> <p>5. Peserta didik mencatat hasil temuan saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan.</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <p>1. Peserta kelompok mempresentasikan hasil praktek ke kelompok yang lainya.</p> <p>2. Peserta didik mencatat masukan dari kelompok lainnya dan sebaliknya.</p> <p>3. Peserta didik menyimpulkan hasil data diskusi praktek salad.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <p>1. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan</p>	<b>Menit</b>
<b>Penutup</b>	<p>1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</p> <p>2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</p> <p>3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</p> <p>6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</p>	<b>20 Menit</b>
<b>Jumlah</b>		<b>360 Menit</b>

**Pertemuan 3**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
<b>Pendahuluan</b>	<p>1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</p> <p>2. Memeriksa kehadiran peserta didik</p> <p>3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</p> <p>4. Memberikan Apersepsi mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang Salad Indonesia.</p> <p>5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</p> <p>6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</p>	<b>10 Menit</b>
<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>Mengamati</b></p> <p>1. Guru memberikan contoh gambar Salad Indonesia dan peserta didik diminta untuk mengamati bahan, alat, dan cara</p>	<b>330 Menit</b>

	<p>menyajikannya</p> <p><b>Menanya</b></p> <p>2. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan</p> <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> <p>3. Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 anak.</p> <p>4. Peserta didik kelompok 1 &amp; 5 praktek membuat Gado-gado dan bubur Rang-rang, 2 &amp; 6 membuat Rujak Cingur dan bubur Delima, 3 &amp; 7 membuat Megono dan bubur Rang-rang, kelompok 4 &amp; 8 membuat Lawar Bali dan bubur Delima.</p> <p>5. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tentang tugas masing-masing sesuai prosedur yang diperoleh dari hasil pengamatan.</p> <p>6. Peserta didik dalam satu kelompok mempraktekkan produk olahan sesuai tugas masing-masing.</p> <p>7. Peserta didik mencatat hasil temuan saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan.</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <p>8. Peserta kelompok mempresentasikan hasil praktek ke kelompok yang lainnya.</p> <p>9. Peserta didik mencatat masukan dari kelompok lainnya dan sebaliknya.</p> <p>10. Peserta didik menyimpulkan hasil data diskusi praktek salad.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <p>11. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan</p>	
<b>Penutup</b>	<p>1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</p> <p>2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</p> <p>3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</p> <p>6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</p>	<b>20 Menit</b>
<b>Jumlah</b>		<b>360 Menit</b>

Pertemuan 4

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Pendahuluan</b>	<p>1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</p> <p>2. Memeriksa kehadiran peserta didik</p> <p>3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</p> <p>4. Memberikan Apersepsi mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang Salad Indonesia.</p> <p>5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</p> <p>6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</p>	<b>10 Menit</b>
<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>Mengamati</b></p> <p>1. Guru memberikan contoh gambar Salad Indonesia dan peserta didik diminta untuk mengamati bahan, alat, dan cara menyajikannya</p> <p><b>Menanya</b></p>	<b>330 Menit</b>

	<p>1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan</p> <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> <p>1. Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 anak.</p> <p>2. Peserta didik kelompok 1 &amp; 5 praktek membuat Tahu Guling dan kue Bugis, 2 &amp; 6 membuat Kupat Tahu dan kue Mendut, 3 &amp; 7 membuat Asinan Jakarta dan kue Bugis, kelompok 4 &amp; 8 membuat Pempek dan kue Mendut.</p> <p>3. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tentang tugas masing-masing sesuai prosedur yang diperoleh dari hasil pengamatan.</p> <p>4. Peserta didik dalam satu kelompok mempraktekkan produk olahan sesuai tugas masing-masing.</p> <p>5. Peserta didik mencatat hasil temuan saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan.</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <p>1. Peserta kelompok mempresentasikan hasil praktek ke kelompok yang lainya.</p> <p>2. Peserta didik mencatat masukan dari kelompok lainnya dan sebaliknya.</p> <p>3. Peserta didik menyimpulkan hasil data diskusi praktek salad.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <p>1. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan</p>	
<b>Penutup</b>	<p>1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</p> <p>2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</p> <p>3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</p> <p>6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</p>	<b>20 Menit</b>
<b>Jumlah</b>		<b>360 Menit</b>

**H. Penilaian Proses dan Hasil belajar**

- Teknik Penilaian:
  - Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis (Essay), Penugasan & Presentasi
  - Penilaian Keterampilan : Tes Praktek
  - Penilaian Sikap : Observasi
- Bentuk Instumen dan Instumen: Uraian/Penugasan individu (kelompok)
  - Penilaian Pengetahuan
    - Teknik : Tes Tertulis
    - Bentuk : Tugas Makalah Kelompok, Uraian (Terlampir)

**Tugas Kelompok I : Mencari materi tentang Salad Indonesia**

Kelompok 1&2 : Pengertian Salad Indonesia dan Komposisinya

Kelompok 3&4 : Fungsi Salad Indonesia dan Syarat bahan yang diolah menjadi Salad

Kelompok 5&6 : Menyiapkan Alat untuk Pengolahan Salad indonesia dan Standar Porsi Salad Indonesia

Kelompok 7&8 : Pengolahan, Penyajian dan Penyimpanan Salad  
Indonesia

- b. Penilaian Sikap  
Teknik : Observasi, Penilaian Diri, Penilaian Teman Sejawat, Jurnal  
Bentuk : Skala Penilaian, Daftar Check List  
Instrumen: Rubrik

Lampiran 2. Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Peserta Didik		Aspek Penilaian / Skor Nilai							Jumlah Skor	Nilai Akhir	Predikat
			Disiplin	Mandiri	Tanggung Jawab	Sopan Santun	Hubungan Sosial	Jujur	Peduli Lingkungan			
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												

Keterangan :

NO	STANDAR PENCAPAIAN	
	DESKRIPSI	SKOR
	Tampil kegiatan di depan massa :	
1	SELALU	5
2	SERING	4
3	KADANG-KADANG	3
4	JARANG	2
5	SANGAT JARANG	1

NO	NILAI AKHIR	PREDIKAT
1	90 - 100	Sangat Baik
2	80 - 89	Baik
3	75 - 79	Cukup
4	0 - 74	Kurang

Jumlah Skor Perolehan

NILAI AKHIR = ----- x 100

Jumlah Aspek Penilaian X Skor Max

- c. Penilaian Keterampilan  
1. Teknik : Praktek, Proyek, Portofolio  
2. Bentuk : Skala Penilaian, Check List  
Instrumen : Rubrik

Lampiran 3. Lembar Pengamatan Penilaian Keterampilan

LEMBAR *CHECK LIST* PRAKTEK

Nilai 1 : tidak baik  
Nilai 2 : kurang baik  
Nilai 3 : baik  
Nilai 4 : sangat baik

AspekKeterampilan yang Dinilai	Bobot Skor	Skala Penilaian				Jumlah Skor	Keterangan Pencapaian Kompetensi
		4	3	2	1		
<b>PERSIAPAN</b>  a. Persiapan Pribadi b. Persiapan Bahan c. Persiapan Alat	<b>5%</b> <b>5%</b> <b>5%</b>						
<b>PROSES</b>  a. Sistematika Kerja b. Ketepatan Alat c. K3	<b>15%</b> <b>10%</b> <b>10%</b>						
<b>HASIL</b>  a. Menu 1:..... 1. Rupa 2. Rasa 3. Tekstur b. Menu 2:..... 1. Rupa 2. Rasa 3. Tekstur c. Ketepatan Alat Hidang	<b>5%</b> <b>5%</b> <b>5%</b>  <b>5%</b> <b>5%</b> <b>5%</b> <b>10%</b>						
<b>BERKEMAS</b>	<b>10%</b>						
<b>JUMLAH TOTAL</b>	<b>100%</b>						

Rubrik Penilaian Praktek

Aspek yang Dinilai	Ketercapaian Ideal	Kriteria/Rubrik
<b>Persiapan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Persiapan pribadi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Menggunakan baju seragam yang bersih dan rapi</li><li>Menggunakan sepatu berhak rendah</li><li>Rambut atau kerudung rapi</li><li>Assesoris (jam tangan, cincin dll) tidak digunakan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan pribadi</li><li>– Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan pribadi</li><li>– Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan pribadi</li><li>– Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan pribadi</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Persiapan Alat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Memilih peralatan yang sesuai</li><li>Mengecek kondisi peralatan sebelum digunakan</li><li>Mengecek kebersihan alat</li><li>Mengecek kelengkapan asesoris alat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan alat</li><li>– Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan alat</li><li>– Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan alat</li><li>– Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan alat</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Persiapan Bahan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Memilih bahan pangan sesuai aturan resep</li><li>Mengecek kebersihan bahan pangan</li><li>Mengecek kesegaran bahan pangan</li><li>Mengecek kelengkapan bahan pangan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan bahan</li><li>– Nilai 3 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan bahan</li><li>– Nilai 2 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan bahan</li><li>– Nilai 1 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan alat</li></ul>
<b>Proses Pengolahan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Sistematika Kerja (Body/isi)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sayuran dicuci bersih</li><li>Sayuran dipotong sesuai aturan resep</li><li>Merebus sayuran sesuai kematangan</li><li>Tertib sesuai prosedur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian sistematika kerja membuat isi.</li><li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematika kerja membuat isi</li><li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian sestematika kerja membuat isi</li><li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian sistematika kerja membuat isi</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Sistematika Kerja (Saus)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Bahan dicuci bersih</li><li>Bahan dihaluskan sesuai aturan resep</li><li>Komposisi bahan sesuai resep</li><li>Tertib sesuai prosedur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian sistematika kerja membuat saus.</li><li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematika kerja membuat saus.</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian sistematika kerja membuat saus.</li> <li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian sistematika kerja membuat saus.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• K3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pencahayaan cukup</li> <li>- Sirkulasi udara baik</li> <li>- Kondisi lantai kering tidak licin</li> <li>- Kondisi tangan selalu bersih dan kering</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian K3</li> <li>– Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian K3</li> <li>– Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian K3</li> <li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian K3</li> </ul>
<b>Hasil Olahan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menggunakan alat makan sesuai prosedur yang benar</li> <li>- Komposisi salad sesuai prosedur</li> <li>- Kriteria Salad sesuai prosedur (warna, rasa, penampilan, tekstur)</li> <li>- Kebersihan penyajian baik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian hasil olahan</li> <li>– Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian hasil olahan</li> <li>– Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaianhasil olahan</li> <li>– Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian hasil olahan</li> </ul>
<b>Berkemas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membersihkan peralatan setelah digunakan</li> <li>- Mengembalikan peralatan sesuai tempat</li> <li>- Mengembalikan bahan sesuai tempat</li> <li>- Membersihkan area kerja dengan bersih dan rapi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian berkemas</li> <li>– Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian berkemas</li> <li>– Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian berkemas</li> <li>– Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian berkemas</li> </ul>

Yogyakarta, Juli 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL UNY

Ninik Harwiyani, S.Pd.  
NIP. 19570913 198803 2 002

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047

**Kisi-Kisi Evaluasi Pembelajaran dan Rubrik Penilaian Essay PPMI**  
**Materi : Salad Indonesia untuk Kelas XI Boga**  
**SMK Negeri 4 Yogyakarta**

Jenis Sekolah : SMK  
Program Studi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kurikulum : 2013  
Alokasi Waktu : 60 menit

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	Kode No. Soal	Skor	Soal
				C1	C2	C3	C4	C5	C6				
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.	3.1. Menganalisis salad Indonesia	Pengertian salad Indonesia	Menyebutkan pengertian salad Indonesia							Essay	1	10	Apa yang dimaksud dengan pengertian salad Indonesia?
		Komposisi salad Indonesia	Menyebutkan komposisi salad Indonesia							Essay	2	10	Sebutkan dan jelaskan komposisi dari salad Indonesia!
			Menjelaskan komposisi salad Indonesia										
		Jenis-jenis salad dan saus untuk salad Indonesia	Menyebutkan kriteria penggunaan dressing pada salad Indonesia							Essay	3	10	Hal apa yang harus diperhatikan dalam penggunaan dressing?



		Fungsi salad Indonesia	Menyebutkan fungsi salad indonesia							Essay	4	10	Sebutkan dan jelaskan fungsi hidangan salad Indonesia?
			Menjelaskan fungsi salad Indonesia										
		Penyimpanan salad Indonesia	Menyebutkan penyimpanan salad Indonesia							Essay	5	10	Bagaimana cara penyimpanan salad yang baik?

### RUBRIK PENILAIAN SOAL ESSAY

No soal	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
E1	Salad Indonesia adalah hidangan yang rasanya segar dan <b>terbuat dari sayuran dan buah segar bahkan kadang ada yang ditambahkan telur, daging, unggas dan ikan sebagai bahan isi</b> dan ditambah dengan pelengkap berupa emping ataupun kerupuk yang <b>dihidangkan bersama dengan dressing (saus).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menjawab 2 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap</li> <li>- Menjawab 1 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap</li> <li>- Menjawab 2 point dengan penjelasan kurang lengkap</li> <li>- Menjawab 1 point dengan penjelasan kurang lengkap</li> <li>- Menjawab satu point tanpa penjelsan</li> </ul>	10 5 5 3 0
E2	Komposisi Salad Indonesia: a. <b>Underliner (Alas atau dasar)</b> = Bagian dasar/alas dari salad b. <b>Body (Isi atau bahan utama)</b> = Bagian utama yang berupa bahan makanan nabati dan/ hewani c. <b>Dressing (Saus)</b> = Bagian dari salad yang memiliki rasa utama/penentu citarasa d. <b>Garnish (Hiasan)</b> = Bagian hiasan yang dapat mempercantik hidangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika mampu menyebutkan 4 poin dengan tepat</li> <li>- Jika mampu menyebutkan 3 point dengan tepat</li> <li>- Jika mampu menyebutkan 2 point dengan tepat</li> <li>- Jika mampu menyebutkan 1 point dengan tepat</li> <li>- Jika mampu menyebutkan 4 point tanpa penjelasan</li> <li>- Jika mampu menyebutkan 3 point tanpa penjelasan</li> <li>- Jika mampu menyebutkan &lt;3 point tanpa penjelasan</li> <li>- Jika tidak dapat menyebutkan sama sekali</li> </ul>	10 7 5 3 7 4 2 0
E3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika saus <b>cair</b> harus <b>merendam body</b></li> <li>- Jika saus <b>semi liquid tidak boleh</b> menutup body</li> <li>- Jika saus <b>padat</b> harus <b>tercampur semua</b> dengan body</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika mampu menyebutkan 3 poin dengan tepat</li> <li>- Jika mampu menyebutkan 2 point dengan tepat</li> <li>- Jika mampu menyebutkan 1 point dengan tepat</li> </ul>	10 6

		- Jika tidak dapat menyebutkan sama sekali	3 0
E4	Appetizer : hidangan pembuka Side Dish : hidangan penyerta atau pendamping maindish/maincourse Maindish/Maincourse : hidangn utama Dessert : hidangan penutup	- Jika mampu menyebutkan 4 poin dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 3 point dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 2 point dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 1 point dengan tepat	10 7 5 3
E5	Disimpan dalam refrigerator ditutup dengan plastik wrap, kedap udara dipisah antara body dan dressing	- Jika mampu menyebutkan 3 poin dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 2 point dengan tepat - Jika mampu menyebutkan 1 point dengan tepat - Jika tidak dapat menyebutkan sama sekali	10 6 3 0
	Total Skor Maksimal		50
Nilai akhir = Jumlah perolehan skor x 2			

LEMBAR KERJA 1

**Mata Pelajaran** : Pengolahan Makanan Indonesia

**Kelas / Semester** : XI Boga / 1

**Kompetensi Dasar** : 1. Mengolah dan Menyajikan Aneka Salad Indonesia

**Alokasi Waktu** : 8x45 menit

**Hidangan yang dipraktekkan** :

No	Nama Hidangan	Jenis / Kelompok	Keterangan
1	Pecel	Salad	Masakan dari Madiun
2	Karedok	Salad	Masakan dari Jawa Barat ( Pasundan)
3	Urapan	Salad	Masakan dari Jawa
4	Trancam	Salad	Masakan dari Jawa Timur
5	Bubur kacang hijau	Kudapan	Kudapan dari Indonesia
6	Bubur candil	Kudapan	Kudapan dari Jawa Barat

1. Pecel (4 porsi)

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Kangkung	100 gram	<div>1. Sayuran dibersihkan, kemudian dicuci dengan air mengalir</div> <div>2. Rebus satu persatu dimulai dengan warna yang lebih muda. Waktu merebus tambahkan garam sedikit</div> <div>3. Kacang tanah digoreng lalu tumbuk halus dan tambahkan bumbu-bumbu yang lain dan tumbuk lagi sampai halus serta tercampur rata</div> <div>4. Cairkan dengan air asam, kemudian aduk rata</div> <div>5. Sayuran diatur didalam piring datar, siramkan saus kacang diatasnya dan garnish dengan bahan yang sesuai, atau saus diletakkan ditempat tersendiri.</div>
2	Kacang panjang	100 gram	
3	Bayam	100 gram	
4	Kol	50 gram	
5	Tauge	25 gram	
6	Kacang tanah	150 gram	
7	Cabai rawit merah	2 buah	
8	Gula merah	50 gram	
9	Garam	1 sdt	
10	Kencur	¼ ruas jari	
11	Bawang putih	2 siung	
12	Terasi	¼ sdt	
13	Asam	2 mata	
14	Daun jeruk purut	2 lembar	

2. Karedok ( 4 porsi )

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Terong gelatik	2 buah	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bersihkan semua sayuran, cuci bersih lalu potong tipis</li><li>2. Cuci terong gelatik (tidak perlu dikupas). Potong tipis membulat</li><li>3. Haluskan bumbu-bumbu tambahkan oncom dan kacang tanah kemudian aduk rata dan tambahkan air asam</li><li>4. Campurkan semua sayuran dengan <i>dressing</i> aduk sampai rata</li><li>5. Hidangkan segera menggunakan piring datar dan beri garnish</li></ol>
2	Kacang panjang muda	100 gram	
3	Tauge pendek	50 gram	
4	Timun muda	100 gram	
5	Kol putih	50 gram	
6	Kacang tanah	150 gram	
7	Bawang putih	2 siung	
8	Lombok rawit merah	2 buah	
9	Asam	2 mata	
10	Kencur	1 potong kecil	
11	Terasi	Secukupnya	
12	Garam	½ sdt	
13	Gula merah	50 gram	
14	Oncom bakar	25 gram	

3. Urapan (4 porsi)

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Ketimun	1 buah	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kupas ketimun,iris halus</li><li>2. Rebus kacang panjang, bayam, wortel dan tauge secara bergantian</li><li>3. Petik kemangi satu persatu</li><li>4. Parutlah kelapa memanjang, haluskan bumbu-bumbu, campurkan pada kelapa parut</li><li>5. Terakhir bumbu dicampur dengan sayuran yang sudah direbus dan diiris halus</li><li>6. Hidangkan pada piring datar dan buat garnish yang sesuai. Sajikan</li></ol>
2	Kacang panjang (potong 2 cm)	5 buah	
3	Kemangi	½ ikat	
4	Bayam ( siangi)	1 ikat	
5	Wortel (potong korek api)	2 buah	
6	Kol putih (iris-iris)	25 gram	
7	Tauge pendek	25 gram	
8	Bawang putih	1 siung	
9	Kencur	¼ ruas jari	
10	Terasi	¼ sdt	
11	Kelapa sedang	¼ butir	
12	Petai	3 mata	
13	Garam	½ sdt	
14	Gula jawa	½ sdm	
15	Cabai rawit merah	2 buah	
16	Daun jeruk purut	1 lembar	

4. Trancam (4 porsi)

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Ketimun	1 buah	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kupas ketimun,iris halus</li><li>2. Iris halus kacang panjang</li><li>3. Petik kemangi satu persatu</li><li>4. Parutlah kelapa memanjang, haluskan bumbu-bumbu, campurkan pada kelapa parut</li><li>5. Terakhir bumbu dicampur dengan sayuran yang sudah diiris halus</li><li>6. Hidangkan pada piring datar dan buat garnish yang sesuai. Sajikan</li></ol>
2	Kacang panjang	5 buah	
3	Kemangi	½ ikat	
4	Kol putih	25 gram	
5	Tauge pendek	25 gram	
6	Bawang putih	1 siung	
7	Kencur	¼ ruas jari	
8	Terasi	¼ sdt	
9	Kelapa sedang	¼ butir	
10	Garam	½ sdt	
11	Gula jawa	½ sdm	
12	Cabai rawit merah	2 buah	
13	Daun jeruk purut	1 lembar	

5. Bubur kacang hijau

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Kacang hijau	200 gram	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Masak kacang hijau bersama santan encer, jahe dan serai</li><li>2. Masak hingga kacang hijau lunak, tambahkan gula pasir.</li><li>3. Masukkan santan kental, lalu masak kembali sampai mendidih, angkat.</li><li>4. Siapkan mangkuk, teruh potongan roti tawar, tuangkan bubur kacang hijau dan tambahkan susu kental manis diatasnya. Sajikan hangat</li></ol>
2	Santan encer	500 ml	
3	Santan kental	250 ml	
4	Gula pasir	150 gram	
5	Jahe (memarkan)	3 cm	
6	Serai	2 batang	
7	Roti tawar ( potong dadu)	2 lapis	
8	Susu kental manis	Secukupnya	

6. Bubur Candil

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Tepung beras ketan	200 gram	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Uleni tepung ketan, tepung kanji, garam, air kapur dan air hingga halus dan dapat dipulung</li><li>2. Bulatkan adonan sebesar kelereng agak lonjong lakukan hingga adonan semua habis</li><li>3. Sisihkan dan tutup dengan plastik. Rebus 1 liter air hingga mendidih, kemudian masukkan adonan yang sudah dibentuk kedalam rebusan air satu persatu hingga terapung</li><li>4. Saus : rebus gula merah , air dan daun pandan sampai gula larut, angkat dan saring. Rebus kembali larutan gula, kecilkan api, masak hingga meresap</li><li>5. Jika hendak diangkat, larutkan tepung ketan dengan sedikit air, kemudian masukkan dalam larutan gula. Aduk hingga mengental.</li><li>6. Terakhir tambahkan santan kental atu dapat juga ditambahkan ketika menghidangkan</li></ol>
2	Tepung kanji	125 gram	
3	Air	100 ml	
4	Garam	½ sdt	
5	Air kapur	1 sdm	
Bahan saus :			
7	Gula merah	250 gram	
8	Tepung ketan	1 sdt	
9	Santan kental	250 gram	
10	Air	750 ml	
11	Daun pandan	2 lembar	

LEMBAR KERJA 2

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI Boga / 1

Kompetensi Dasar : 1. Mengolah dan Menyajikan Aneka Salad Indonesia

Alokasi Waktu : 8x45 menit

Hidangan yang dipraktekkan :

No	Nama Hidangan	Jenis / Kelompok	Keterangan	Kelompok
1	Gado-gado	Salad	Masakan berasal dari pulau Jawa	1 & 5
2	Rujak cingur	Salad	Masakan berasal dari Jawa Timur	2 & 6
3	Megono	Salad	Masakan berasal dari pekalongan	3 & 7
4	Lelawar Bali	Salad	Bali	4 & 8
5	Bubur rang-rang	Kudapan		Ganjil
6	Bubur delima (mutiara)	Kudapan		Genap

1. Gado-gado (4 porsi)

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Macam-macam sayuran (kacang panjang, kol, tauge)	200 gram	<div>1. Kupas ketimun, iris tipis</div> <div>2. Cuci daun selada , tiriskan</div> <div>3. Rebus kentang, telur dan sayuran sampai matang secara bergantian</div> <div>4. Potong dadu tahu dan tempe, rendam dalam bumbu bawang putih dan garam, kemudian goreng kekuningan</div> <div>5. Goreng emping, krupuk dan kacang tanah sampai matang</div> <div>6. Haluskan bumbu dan kacang tanah, masukkan dalam panci</div> <div>7. Tambahkan santan dan rebus sampai masak</div> <div>8. Hidangkan dalam piring, alas dengan daun selada, susun sayuran diatasnya, tambahkan irisan kentang, tahu tempe dan telur. Siram bumbu diatasnya kemudian taburkan bawang merah, tambahkan kerupuk udang.</div> <div>9. Garnish dengan bahan yang sesuai</div>
2	Tomat	30 gram	
3	Daun selada	50 gram	
4	Ketimun	100 gram	
5	Kentang	300 gram	
6	Tahu, tempe	100 gram	
7	Telur	120 gram	
8	Emping, kerupuk udang	100 gram	
9	Bawang merah goreng	1 sdm	
Saus :			
10	Kacang tanah	200 gram	
11	Santan cair	400 ml	
12	Bawang putih	25 gram	
13	Bawang merah		
14	Cabe rawit merah	2 buah	
15	Gula merah	50 gram	
16	Kecap	5 sdm	
17	Garam	1 sdm	
18	Cuka	1 sdm	
19	Daun jeruk	1 lembar	

2. Rujak Cingur (4 porsi)

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Cingur sapi	150 gram	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cingur sapi direbus kemudian dipotong dadu</li><li>2. Tahu, tempe direndam dalam bumbu kemudian digoreng dan dipotong dadu</li><li>3. Kerupuk digoreng, kacang digoreng dan dihaluskan</li><li>4. Buah-buahan diiris tipis</li><li>5. Kangkung dan taugé direbus</li><li>6. Haluskan cabai, bawang putih, kencur dan garam kemudian tambahkan petis, gula merah dan kacang, aduk sampai tercampur, lalu tambahkan air matang</li><li>7. Campur jadi satu bumbu dan bahan yang lain, kemudian beri bawang goreng dan kerupuk</li></ol>
2	Tempe	100 gram	
3	Tahu	100 gram	
4	Mentimun	100 gram	
5	Tauge pendek	50 gram	
6	Kangkung	100 gram	
7	Bengkuang	100 gram	
8	Kedondong	100 gram	
9	Kerupuk bawang	20 gram	
Saus :			
10	Cabe rawit	1 buah	
11	Kencur	1,5 cm	
12	Bawang putih	2 siung	
13	Petis	3 sdm	
14	Kacang tanah	200 gram	
15	Gula merah	50 gram	
16	Garam	½ sdt	
17	Air matang	100 cc	
18	Bawang merah goreng	5 butir	

3. Megono (4 porsi)

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Nangka muda (dipotong kecil), rebus	½ buah	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pertama-tama haluskan bawang putih, bawang merah, kemiri, ketumbar dan kencur. Kemudian tambahkan terasi, gula pasir dan garam secukupnya. Haluskan lagi hingga tercampur rata</li><li>2. Siapkan kukusan, letakkan cacahan nangka muda, kelapa parut, serai, cabai merah, laos, daun salam, daun jeruk dan daun melinjo</li><li>3. Kukus selama 30 menit hingga matang, lalu letakkan dipiring</li><li>4. Campurkan semua bahan menjadi satu selagi hangat</li><li>5. Hidangkan bersama nasi putih hangat</li></ol>
2	Kelapa parut	½ butir	
3	Daun serai (dimemarkan)	1 batang	
4	Cabai merah besar, iris kecil	3 buah	
5	Laos (dimemarkan)	2 ruas	
6	Daun salam	2 lembar	
7	Daun jeruk	2 lembar	
8	Daun melinjo	Secukupnya	
Saus :			
9	Bawang putih	4 siung	
10	Bawang merah	5 butir	
11	Terasi	½ sdm	
12	Ketumbar	½ sdm	
13	Kemiri	2 butir	
14	Kencur	2 ruas	
15	Gula	Secukupnya	
16	Garam	Secukupnya	
17			

4. Lawar Putih ( lawar ayam)

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Kacang panjang, potong ½ cm, direbus	8 lonjor	<div>1. Rebus dada ayam didalam air yang dibubuhi garam sampai matang. Angkat, lalu suwir kasar</div> <div>2. Tumis bumbu sampai halus, cabai merah keriting dan cabai rawit sampai harum. Angkat sisihkan</div> <div>3. Campurkan kacang panjang, nangka muda, kelpa muda parut, air jeruk limau, garam, gula merah sisir, tumisan bumbu dan ayam suwir. Sajikan</div>
2	Nangka muda, dipotong, direbus	100 gram	
3	Dada ayam tulang	1 buah	
4	Kelapa masih muda, diparut	150 gram	
5	Cabai merah keriting	3 buah	
6	Cabai rawit merah	2 buah	
7	Garam	¾ sdt	
8	Gula merah	½ sdm	
9	Minyak goreng	2 sdm	
10	Air jeruk limau	1 buah	
Bumbu halus :			
11	Terasi goreng	½ sdt	
12	Bawang merah	6 butir	
13	bawang putih	3 siung	
14	Cabai merah besar	3 buah	
15	Kencur	1 cm	
16	Kemiri	2 butir	
17	Kunyit bakar	1 cm	

5. Bubur Rang-rang

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Beras ketan putih, rendam semalaman	100 gr	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Masak beras ketan putih dan 750 ml santan encer hingga menjadi lunak.</li><li>2. Sementara itu, masak sisa santan dan gula merah hingga gula larut, angkat dan saring.</li><li>3. Masukkan larutan gula merah, garam dan daun pandan ke dalam bubur, masak kembali sambil diaduk-aduk hingga mengental. Angkat</li><li>4. Saus : campur semua bahan saus, masak hingga mendidih sambil diaduk-aduk. Angkat, sisihkan.</li><li>5. Sajikan bubur bersama sausnya.</li></ol>
2	Gula merah	100 gr	
3	Garam	½ sdt	
4	Daun pandan	1 lembar	
5	Santan encer	1 liter	
Bahan saus :			
6	Santan kental	300 ml	
7	Garam	½ sdt	
8	Daun pandan	1 lembar	

6. Bubur Delima (Mutiara)

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Pacar cina (sagu biji), rendam 5 menit	150 gram (2 bks)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Didihkan air, masukkan sagu mutiara, masak hingga air kembali mendidih , kecilkan api</li><li>2. Masak sambil sesekali diaduk sampai matang (jika bijinya bening, tanda sudah matang)</li><li>3. Beri gula pasir, aduk-aduk sampai gula larut</li><li>4. Panaskan santan, garam dan daun pandan hingga mendidih, sisihkan</li><li>5. Beri vanili, aduk kembali, beri santan 150 ml dan angkat</li><li>6. Sajikan dalam mangkuk</li></ol>
2	Air	750 cc	
3	Gula pasir	150 gram	
4	Vanili	Secukupnya	
Saus :			
5	Daun pandan	2 lembar	
6	Garam	¼ sdt	
7	Santan kental	300 ml	



LEMBAR KERJA 3

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia

Kelas / Semester : XI Boga / 1

Kompetensi Dasar : 1. Mengolah dan Menyajikan Aneka Salad Indonesia

Alokasi Waktu : 8x45 menit

Hidangan yang dipraktekkan :

No	Nama Hidangan	Jenis / Kelompok	Keterangan Kelompok
1	Tahu guling	Salad	1 & 5
2	Kupat tahu	Salad	2 & 6
3	Asinan Jakarta	Salad	3 & 7
4	Pempek	Salad	4 & 8
5	Kue bugis	Kudapan	Ganjil
6	Mendut	Kudapan	Genap

1. Tahu Guling (5 porsi)

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Ketupat	500 gram (5 buah)	<div>1. Tahu dan tempe direndam bumbu sebentar, kemudian digoreng setengah matang lalu dipotong-potong</div> <div>2. Tauge direbus sebentar lalu ditiriskan</div> <div>3. Kerupuk digoreng kemudian sisihkan</div> <div>4. Bawang putih dan cabe dihaluskan</div> <div>5. Rebus gula merah sampai larut dan saring, tambahkan garam serta bumbu</div> <div>6. Atur dalam piring, ketupat, kol , tahu dan tempe serta tauge , siram dengan saus</div> <div>7. Sajikan dengan ditambahkan krupuk, bawang goreng dan seledri</div>
2	Tahu	150 gram	
3	Tempe	150 gram	
4	Tauge	100 gram	
5	Kol putih , iris tipis	100 gram	
6	Kerupuk bawang	100 gram	
7	Bawang goreng	1 buah	
8	Seledri iris tipis	5 gram	
9	Bawang putih	10 gram	
10	Cabe rawit	1 buah	
11	Daun jeruk iris tipis	5 lembar	
12	Garam	½ sdt	
13	Gula merah	200 gram	
14	Asam jawa	20 gram	
15	Air	500 cc	
16	Minyak goreng	200 cc	

2. Kupat Tahu (4 porsi)

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
	<b>Bahan :</b>		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bakwan : aduk rata tepung terigu, bumbu halus dan air. Tambahkan wortel dan kol. Aduk rata. Sendokan adonan dalam minyak yg sudah dipanaskan. Goreng sampai matang.</li><li>2. Tahu goreng : aduk rata bumbu halus dan air. Rendam tahu dengan campuran bumbu halus. Goreng sampai matang, potong-potong.</li><li>3. Kuah : rebus air dan gula merah sambil diaduk sampai gula larut. Angkat dan saring. Tambahkan kecap manis dan garam. Masak sambil diaduk sampai mendidih</li><li>4. Bumbu perporsi : ulek halus bawang putih, cabai rawit merah dan garam. Tambahkan kacang tanah. Ulek kasar. Tuang 150 ml kuah. Ulek rata.</li><li>5. Tata ketupat, kol dan tauge. Siram dengan ulekan bumbu, bakwan dan tahu. Tabur seledri , bawang goreng dan kerupuk kanji</li><li>6. Sajikan</li></ol>
1	Ketupat	4 buah	
2	Kol, iris halus	150 gram	
3	Tauge , direbus	150 gram	
4	Seledri	2 btg	
5	Bawang goreng untuk taburan	2 sdm	
6	Kerupuk kanji	100 gram	
	<b>Bahan bakwan:</b>		
7	Tepung terigu protein sedang	150 gram	
8	Air	200 ml	
9	Wortel, iris korek api	50 gram	
10	Kol, iris halus	2 lembar (75) gram	
11	Minyak untuk menggoreng		
	<b>Bumbu halus bakwan :</b>		
12	Bawang putih	1 siung	
13	Bawang merah	2 butir	
14	Garam	1 sdt	
15	Kemiri , disangrai	1 butir	
16	Merica	¼ sdt	
	<b>Bahan tahu goreng :</b>		
17	Tahu putih	200 gram	
18	Air	100 ml	
19	Minyak goreng		
	<b>Bumbu halus tahu :</b>		
20	Garam	1 sdt	
21	Bawang putih	2 siung	
22	Ketumbar	½ sdt	
	<b>Bahan saus :</b>		
23	Air	1000 ml	
24	Gula merah, disisir	100 gram	
25	Kecap manis	4 sdm	
26	Garam	¼ sdt	
	<b>Bahan Bumbu perporsi :</b>		
27	Bawang putih	½ siung	
28	Cabai rawit merah	1 buah	
29	Garam	¼ sdt	
30	Kacang tanah goreng	10 gram	

3. Asinan Jakarta (4 porsi)			
No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Tauge pendek	100 gram	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siram tahu dengan air panas, potong dadu 1 cm</li> <li>2. Tauge rendam dalam air panas, tiriskan</li> <li>3. Irislah bengkoang, kedondong, ketimun tipis-tipis</li> <li>4. Rebuslah gula merah kemudian saring</li> <li>5. Haluskan ebi dan sedikit kacang tanah serta bumbu yang lain, campurkan dengan air gula, cuka</li> <li>6. Masukkan sayuran dan buah kedalam dressing aduk, tutup, tunggu beberapa saat agar bahan meresap</li> <li>7. Hidangkan dalam mangkuk atau gelas taburkan kacang tanah, sajikan bersama pelengkap emping dan krupuk</li> </ol>
2	Ketimun muda	100 gram	
3	Sawi asin, iris agak besar	50 gram	
4	Kol putih, iris kasar	50 gram	
5	Tahu putih	2 buah	
6	Bengkoang	100 gram	
7	Kedondong	100 gram	
8	Kacang tanah goreng	100 gram	
9	Emping, kerupuk	50 gram	
10	Ebi, rendam dalam air panas	2 sdm	
11	Bawang putih	2 siung	
12	Cabai merah	2 buah	
13	Gula merah	100 gram	
14	Garam	1 sdm	
15	Cuka	1 sdt	
16	Air	400 cc	

4. Pempek (5 porsi)			
No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Ikan tenggiri giling	500 gram	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Campurkan daging ikan, garam, gula, air, minyak dan telur sambil diaduk rata. Tambahkan tepung sagu uleni hingga rata</li> <li>2. Bentuk adonan sesuai jenis pempek</li> <li>3. Setelah adonan terbentuk lalu direbus dalam air mendidih sampai mengapung</li> <li>4. Saus : didihkan air, gula aren, asam jawa dengan api kecil, setelah gula larut masukkan bawang putih, ebi cabai rawit yang telah dihaluskan dan garam</li> <li>5. Rebus selama 15 menit</li> <li>6. Angkat dan dinginkan</li> </ol>
2	Tepung sagu / tapioka	500 gram	
3	Telur	1 butir	
4	Garam	1 ½ sdt	
5	Gula	1 sdt	
6	Air dingin	200 ccc	
7	Minyak	3 sdm	
Bahan saus cuko :			
8	Gula aren / gula batok		
9	Asam jawa / cuka putih		
10	Air		
11	Bawang putih		
12	Ebi, disangrai		
13	Cabai rawit hijau		
14	garam		
Tambahan isi :			
15	Telur		

5. Kue Bugis ( 20 buah)

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
Isi unti :			<ol style="list-style-type: none"><li>1. Isian : Campurkan semua bahan, masak dengan api kecil hingga adonan kental dan dapat dipulung</li><li>2. Dinginkan</li><li>3. Adonan kulit : rebus santan hingga mendidih</li><li>4. Selagi panas masukkan tepung ketan, garam dan air daun suji</li><li>5. Aduk-aduk hingga menjadi adonan yang dapat dipulung</li><li>6. Cara mencetak : bentuk adonan bulat, isi tengahnya dengan unti, bungkus dengan daun yang telah diolesi minyak. Kukus selama 15 menit.</li></ol>
1	Kelapa muda, parut	1 butir	
2	Gula pasir	100 gram	
3	Gula merah	100 gram	
4	Air	100 ml	
5	Tepung ketan	10 gram	
Adonan kulit :			
6	Santan kelapa dari 1 butir	100 ml	
7	Tepung ketan	250 gram	
8	Garam	1 sdt	
9	Air daun suji / pewarna hijau	25 ml	
10	Daun untuk membungkus		

6. Mendut (15 bungkus)

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
Bahan mendut:			<ol style="list-style-type: none"><li>1. Masak bahan isi hingga kering sambil diaduk, sisihkan</li><li>2. Aduk tepung ketan, garam, lalu seduh dengan air hangat sambil diuleni hingga kalis bagi adonan menjadi 3 bagian lalu berwarna merah, hijau dan putih,</li><li>3. ambil sedikit adonan masukkan isi lalu bulatkan , sisihkan</li><li>4. ambil selembar daun pisang buat takir isi dengan bulatan adonan putih , merah ,hijau siram dengan kuah dan kukus hingga matang</li><li>5. sajikan</li></ol>
1	Tepung ketan	225 gram	
2	Garam	¼ sdt	
3	Air hangat	150 ml	
4	Pewarmna merah dan hijau		
Bahan isi :			
5	Kelapa muda, diparut panjang	125 gram	
	Gula pasir	50 gram	
6	Daun pandan	1 lembar	
7	Garam	¼ sdt	
Bahan saus :			
8	Santan kental	200 ml	
9	Tepung beras	½ sdm	
10	Garam	¼ sdt	



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
**SMK NEGERI 4**

Jl. Sidikan 60 Yogyakarta Kode Pos : 55162

Telp (0274) 372238,41997 Fax (0274) 372238

EMAIL : :info@smkn4jogja.sch.id WEBSITE :www.smkn4jogja.sch.id

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

F/751/WKS K/06

03

1-7-2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

**No.02**

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta  
Program Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas / Semester : XI / Ganjil  
Materi Pokok : Pembuatan Sup Indonesia  
1. Sup Sarang Tawon 5. Timlo  
2. Sup Rollade 6. Kimlo  
3. Sup Bakso Rambutan  
4. Sup Kembang Waru  
Pertemuan : 3 x pertemuan  
Alokasi Waktu : 8 x @ 45 menit ( 360 menit )

**A. Kompetensi Inti**

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan,

kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

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

## **B. Kompetensi Dasar dan Indikator**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

- 3.2 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia.

Indikator:

- 3.2.1 Menjelaskan pengertian sup Indonesia
- 3.2.2 Menyebutkan jenis-jenis sup Indonesia
- 3.2.3 Menjelaskan alat dan bahan dalam pembuatan sup Indonesia
- 3.2.4 Menjelaskan karakteristik hasil dan penyimpanan sup Indonesia

- 4.2 Membuat sup Indonesia

Indikator:

- 4.2.1 Memilih serta menyiapkan bahan dan alat sesuai dengan resep.
- 4.2.2 Menggunakan teknik olah yang tepat dalam pembuatan sup Indonesia.
- 4.2.3 Membuat sup Indonesia sesuai dengan resep.
- 4.2.4 Menyajikan sup Indonesia dengan menarik dan sesuai kriteria.

### **C. Tujuan Pembelajaran**

Melalui pengamatan gambar dan kegiatan diskusi kelompok peserta didik diharapkan terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas adanya berbagai produk sup Indonesia.
2. Antusias dalam mencari informasi tentang pengolahan sup Indonesia.
3. Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi.
4. Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi.

#### Pertemuan 1

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengolahan sup Indonesia, peserta didik diharapkan secara benar dapat :

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian sup Indonesia.
2. Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis sup Indonesia.
3. Siswa dapat mendeskripsikan karakteristik sup Indonesia.
4. Siswa dapat mendeskripsikan fungsi sup Indonesia.
5. Siswa dapat mengidentifikasi alat dan bahan pembuatan sup Indonesia.
6. Siswa dapat menjelaskan penyimpanan sup

#### Pertemuan 2

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengolahan sup Indonesia, peserta didik diharapkan secara benar dapat :

1. Siswa dapat mempraktekkan pengolahan sup Indonesia.
2. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil praktek dan penyimpanan sup Indonesia.
3. Siswa dapat meyajikan hasil praktek supIndonesia dengan dan sesuai kriteria.

#### Pertemuan 3

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengolahan sup Indonesia, peserta didik diharapkan secara benar dapat :

1. Siswa dapat mempraktekkan pengolahan sup Indonesia.
2. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil praktek dan penyimpanan sup Indonesia.
3. Siswa dapat meyajikan hasil praktek sup Indonesia dengan dan sesuai kriteria.

## **D. Materi Pembelajaran**

### Pertemuan 1

1. Pengertian sup Indonesia
2. Jenis-jenis sup Indonesia
3. Karakteristik sup Indonesia
4. Fungsi sup Indonesia
5. Alat dan bahan pembuatan sup Indonesia
6. Penyimpanan sup Indonesia

### Pertemuan 2

1. Sup Sarang Tawon
2. Sup Rolade
3. Sup Baso Rambutan
4. Sup Kembang Waru
5. Ketan Srikaya
6. Wajik

Praktik pembuatan sup Indonesia mulai dari :

1. Persiapan pribadi
2. Menyiapkan bahan
3. Menyiapkan alat
4. Melakukan proses pembuatan sesuai prosedur
5. Menyajikan
6. Berkemas (mengembalikan alat dan bahan yang telah selesai digunakan, membersihkan area kerja)

### Pertemuan3

1. Timlo
2. Kimlo
3. Lemper
4. Jadah Manten
5. Lemper Goreng
6. Semar Mendem

Praktik pembuatan sup Indonesia mulai dari :



1. Persiapan pribadi
2. Menyiapkan bahan
3. Menyiapkan alat
4. Melakukan proses pembuatan sesuai prosedur
5. Menyajikan
6. Berkemas (mengembalikan alat dan bahan yang telah selesai digunakan, membersihkan area kerja)

#### **E. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
2. Pembelajaran Kooperatif (*Project Based Learning*)

#### **F. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran**

1. Media : Hand out, Power Point, Buku, internet.
2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. Sumber Belajar :

Ekawatiningsih Prihastuti, dkk.2008. Restoran Jilid 2. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

## G. Langkah-langkah Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</li> <li>2. Memeriksa kehadiran peserta didik</li> <li>3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</li> <li>4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari</li> <li>5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</li> <li>6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</li> </ol>	<b>10 Menit</b>
<b>Kegiantan Inti</b>	<p><b>Mengamati</b></p> <p>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam-macam sup Indonesia.</p> <p><b>Menanya</b></p> <p>Peserta didik mengajukan pertanyaan yang terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing sup Indonesia tersebut.</p> <p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik membentuk 8 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 (tiga) peserta didik.</li> <li>2. 2 (dua) orang tinggal dikelompoknya dan 2 (dua) orang lagi berkunjung kekelompok lain untuk menyamakan hasil diskusi atau menanyakan hasil diskusi kelompok</li> </ol>	<b>330 Menit</b>

	<p>lain.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Peserta didik yang bertugas inggal di kelompoknya menerima teman dari kelompok lain dan menjelaskan hasil diskusi kelompoknya.</li> <li>4. Peserta didik yang bertugas berkunjung menyamakan hasil diskusi kelompoknya dengan kelompok yang didatangi dan atau mencatat hasil diskusi kelompok lain.</li> <li>5. Pada saat menerima atau bertemu dilakukan diskusi singkat untuk menyamakan persepsi dan hasil diskusi dicatat.</li> <li>6. Selesai bertemu peserta didik kembali kekelompok semula dan menyampaikan hasil kunjungannya</li> <li>7. Peserta didik berdiskusi kelompok untuk menjawab pertanyaan sesuai pertanyaan yang didapat.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik mencatat hasil diskusi.</li> <li>2. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi.</li> </ol>	
<b>Kegiatan Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</li> <li>2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</li> <li>3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</li> <li>4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</li> <li>5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</li> <li>6. Guru memberikan informasi untuk pertemuan selanjutnya</li> <li>7. Guru memberikan tugas membuat persiapan praktik untuk pertemuan selanjutnya dan berdoa</li> </ol>	<b>20 Menit</b>
<b>Jumlah</b>		<b>360 Menit</b>

PERTEMUAN KEDUA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</li> <li>2. Memeriksa kehadiran peserta didik</li> <li>3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</li> <li>4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari</li> <li>5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</li> <li>6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</li> </ol>	<b>10 Menit</b>
<b>Kegiatan Inti</b>	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan contoh gambar Sup Indonesia dan peserta didik diminta untuk mengamati bahan, alat, dan cara menyajikannya</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan</li> </ol> <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 anak.</li> <li>2. Peserta didik kelompok 1 &amp; 5 praktek membuat Sup Sarang Tawon dan Ketan srikaya, 2 &amp; 6 membuat Sup Rollade dan Wajik, 3 &amp; 7 membuat Sup Bakso Rambutan dan Ketan Srikaya, kelompok 4 &amp; 8 membuat Sup Kembang Waru dan Wajik.</li> <li>3. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tentang tugas masing-masing sesuai prosedur yang diperoleh dari</li> </ol>	<b>330 Menit</b>

	<p>hasil pengamatan.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dalam satu kelompok mempraktekkan produk olahan sesuai tugas masing-masing.</li> <li>Peserta didik mencatat hasil temuan saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta kelompok mempresentasikan hasil praktek ke kelompok yang lainya.</li> <li>Peserta didik mencatat masukan dari kelompok lainnya dan sebaliknya.</li> <li>Peserta didik menyimpulkan hasil data diskusi praktek salad.</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan</li> </ol>	
<b>Kegiatan Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</li> <li>Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</li> <li>Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</li> <li>Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</li> <li>Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</li> <li>Guru memberikan informasi untuk pertemuan selanjutnya</li> <li>Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</li> </ol>	<b>20 Menit</b>
<b>Jumlah</b>		<b>360 menit</b>

<b>PERTEMUAN KETIGA</b>		
<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>

<p><b>Pendahuluan</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</li> <li>2. Memeriksa kehadiran peserta didik</li> <li>3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</li> <li>4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari</li> <li>5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</li> <li>6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</li> </ol>	<p><b>10 Menit</b></p>
<p><b>Kegiatan Inti</b></p>	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Guru memberikan contoh gambar Sup Indonesia dan peserta didik diminta untuk mengamati bahan, alat, dan cara menyajikannya</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Peserta didik diminta membuat pertanyaan terkait dengan materi yang telah disampaikan</li> </ol> <p><b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Peserta didik dibagi menjadi 8 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 anak.</li> <li>7. Peserta didik kelompok 1 &amp; 5 praktek membuat Kimlo dan Lemper, 2 &amp; 6 membuat Timlo dan Jadah Manten, 3 &amp; 7 membuat Kimlo dan Lemper Goreng, kelompok 4 &amp; 8 membuat Timlo dan Semar Mendem.</li> <li>8. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tentang tugas masing-masing sesuai prosedur yang diperoleh dari hasil pengamatan.</li> <li>9. Peserta didik dalam satu kelompok mempraktekkan produk olahan sesuai tugas masing-masing.</li> <li>10. Peserta didik mencatat hasil temuan saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan.</li> </ol>	<p><b>330 Menit</b></p>

	<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Peserta kelompok mempresentasikan hasil praktek ke kelompok yang lainya.</li> <li>5. Peserta didik mencatat masukan dari kelompok lainnya dan sebaliknya.</li> <li>6. Peserta didik menyimpulkan hasil data diskusi praktek salad.</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan</li> </ol>	
<b>Kegiatan Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</li> <li>2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</li> <li>3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</li> <li>4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</li> <li>5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</li> <li>6. Guru memberikan informasi untuk pertemuan selanjutnya</li> <li>7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</li> </ol>	<b>20 Menit</b>
<b>Jumlah</b>		<b>360 Menit</b>

## H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

### 1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis
- b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
- c. Penilaian Sikap : *Observasi*, isian format

### 2. Bentuk Instrumen Penilaian

#### 1. Teknik Penilaian:

- a. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis (Essay), Penugasan & Presentasi
- b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktek

c. Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen: Uraian/Penugasan individu (kelompok)

### a. Penilaian Pengetahuan

1. Teknik : Tes Tertulis
2. Bentuk : Tugas Makalah Kelompok, Uraian (Terlampir)

### b. Penilaian Sikap

Teknik : Observasi, Penilaian Diri, Penilaian Teman Sejawat, Jurnal

Bentuk : Skala Penilaian, Daftar Check List

Instrumen: Rubrik

## Lampiran 2. Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

[illegible]



Keterangan :

NO	STANDAR PENCAPAIAN	
	DESKRIPSI	SKOR
	Tampil kegiatan di depan massa :	
1	SELALU	5
2	SERING	4
3	KADANG-KADANG	3
4	JARANG	2
5	SANGAT JARANG	1

NO	NILAI AKHIR	PREDIKAT
1	90 - 100	Sangat Baik
2	80 - 89	Baik
3	75 - 79	Cukup
4	0 - 74	Kurang

$$\text{NILAI AKHIR} = \frac{\text{Jumlah Skor Perolehan}}{\text{Jumlah Aspek Penilaian} \times \text{Skor Max}} \times 100$$

c. Penilaian Keterampilan

1. Teknik : Praktek, Proyek, Portofolio
  2. Bentuk : Skala Penilaian, Check List
- Instrumen : Rubrik

**Lampiran 3. Lembar Pengamatan Penilaian Keterampilan**

**LEMBAR CHECK LIST PRAKTEK**

Nilai 1 : tidak baik  
 Nilai 2 : kurang baik  
 Nilai 3 : baik  
 Nilai 4 : sangat baik

Aspek Keterampilan yang Dinilai	Bobot Skor	Skala Penilaian				Jumlah Skor	Keterangan Pencapaian Kompetensi
		4	3	2	1		
<b>PERSIAPAN</b> a. Persiapan Pribadi b. Persiapan Bahan c. Persiapan Alat	5% 5% 5%						
<b>PROSES</b> a. Sistematika Kerja b. Ketepatan Alat c. K3	15% 10% 10%						
<b>HASIL</b> a. Menu 1:..... 1. Rupa	5%						

2. Rasa	5%						
3. Tekstur	5%						
b. Menu 2:.....							
1. Rupa	5%						
2. Rasa	5%						
3. Tekstur	5%						
c. Ketepatan Alat Hidang	10%						
<b>BERKEMAS</b>	<b>10%</b>						
<b>JUMLAH TOTAL</b>	<b>100%</b>						

### RUBRIK PENILAIAN PRAKTEK

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian Ideal	Kriteria/Rubrik
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Persiapan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Persiapan pribadi</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menggunakan baju seragam yang bersih dan rapi</li> <li>Menggunakan sepatu berhak rendah</li> <li>Rambut atau kerudung rapi</li> <li>Assesoris (jam tangan, cincin dll) tidak digunakan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan pribadi</li> <li>Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan pribadi</li> <li>Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan pribadi</li> <li>Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan pribadi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Persiapan Alat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memilih peralatan yang sesuai</li> <li>Mengecek kondisi peralatan sebelum digunakan</li> <li>Mengecek kebersihan alat</li> <li>Mengecek kelengkapan asesoris alat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan alat</li> <li>Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan alat</li> <li>Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan alat</li> <li>Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan alat</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Proses</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistematika kerja</li> </ul> </li> <li>• Pengolahan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bekerja sesuai dengan tertib kerja yang telah dibuat</li> <li>- Memulai praktik dengan membuat kaldu atau menu yang membutuhkan waktu pengolahan lama</li> <li>- Waktu pengolahan sesuai dengan tertib kerja</li> <li>- Berkemas setelah praktik dilakukan dengan tertib</li> <li>- Penanganan bahan makanan sesuai jenis bahan makanan</li> <li>- Teknik pengolahan sesuai dengan resep</li> <li>- Bahan diolah dengan tepat sesuai dengan resep</li> <li>- Alat yang digunakan sesuai dengan kriteria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian sistematika kerja.</li> <li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematika kerja</li> <li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian sistematika kerja</li> <li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian sistematika kerja</li> <li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator teknik pengolahan</li> <li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator teknik pengolahan</li> <li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator teknik pengolahan</li> <li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator teknik pengolahan</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• K3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Penerangan dapur</li> <li>- Menggunakan cempal</li> <li>- Perapian terjaga on/off</li> <li>- Kondisi lantai kering dan tidak licin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian K3</li> <li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian K3</li> <li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian K3</li> <li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian K3</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hasil</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan penyajian dan kreatifitas</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Standar porsi tepat</li> <li>- Alat saji tepat</li> <li>- Penyajian sesuai dengan resep</li> <li>- Menyajikan dengan penampilan yang atraktif</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator ketepatan penyajian dan kreatifitas</li> <li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator ketepatan penyajian dan kreatifitas</li> </ul>

		kreatifitas - Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator ketepatan penyajian dan kreatifitas - Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator ketepatan penyajian dan kreatifitas
--	--	---

Yogyakarta, Juli 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL UNY

Ninik Harwiyani, S.Pd.  
NIP. 19570913 198803 2 002

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047

**Kisi-Kisi Evaluasi Pembelajaran dan Rubrik Penilaian Essay PPMI**  
**Materi : Sup Indonesia untuk Kelas XI Boga**  
**SMK Negeri 4 Yogyakarta**

Jenis Sekolah : SMK  
Program Studi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kurikulum : 2013  
Alokasi Waktu : 60 menit

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	Kode No. Soal	Skor	Soal
				C1	C2	C3	C4	C5	C6				
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena	3.2. Menganalisis sup Indonesia	Pengertian sup Indonesia	Menjelaskan pengertian sup Indonesia							Essay	1	10	Jelaskan yang dimaksud dengan Sup Indonesia?
		Fungsi sup Indonesia	Menyebutkan fungsi sup Indonesia							Essay	2	10	Sebutkan dan Jelaskan fungsi hidangan Sup Indonesia!
			Menjelaskan fungsi sup Indonesia										
		Kriteria sup Indonesia	Menyebutkan kriteria sup Indonesia sesuai dengan standar pengolahan dan penyajian.							Essay	3	10	Berikan 4 contoh kriteria sup yang baik!

dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.		Bahan utama sup Indonesia	Menjelaskan bahan utama yang digunakan dalam pengolahan sup Indonesia							Essay	4	10	Mengapa kaldu merupakan komponen terpenting dalam pengolahan Sup Indonesia? Jelaskan!
		Contoh hidangan sup Indonesia	Menyebutkan berbagai jenis sup Indonesia							Essay	5	10	Sebutkan 4 macam Sup Indonesia beserta ciri khasnya masing-masing!

**RUBRIK PENILAIAN SOAL ESSAY**

No soal	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
E1	Hidangan berupa <b>makanan cair</b> yang terbuat dari <b>kaldu (stock), bumbu, serta bahan isian</b> . Kaldu diperoleh dari air rebusan tulang atau daging antara lain ayam, sapi, ikan, dan berbagai macam seafood.	- Menjawab 2 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap	10
		- Menjawab 1 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap	5
		- Menjawab 2 point dengan penjelasan kurang lengkap	5
		- Menjawab 1 point dengan penjelasan kurang lengkap	3
		- Menjawab satu point tanpa penjelsan	0
E2	- Pembangkit selera makan → Efek menyegarkan dan membuat nyaman organ pencernaan sehingga meningkatkan selera makan - Penambah nilai gizi → mengandung zat ekstraktif dari kaldu yang banyak mengandung zat penting yang dibutuhkan oleh tubuh serta vitamin dan mineral	- Jika mampu menyebutkan 4 poin dengan tepat	10
		- Jika mampu menyebutkan 3 point dengan tepat	7
		- Jika mampu menyebutkan 2 point dengan tepat	5
		- Jika mampu menyebutkan 1 point dengan tepat	3

	<p>dari bahan isiannya.</p> <p>- Penghangat tubuh ➔ dihidangkan hangat, menggunakan rempah-rempah dan bumbu yang berefek menghangatkan</p> <p>- Penetral rasa pada lidah ➔ sup dapat melarutkan rasa-rasa yang ditinggalkan oleh hidangan lain (appetizer) dalam susunan menu.</p>	<p>- Jika mampu menyebutkan 4 point tanpa penjelasan 7</p> <p>- Jika mampu menyebutkan 3 point tanpa penjelasan 4</p> <p>2</p> <p>- Jika mampu menyebutkan &lt;3 point tanpa penjelasan 0</p> <p>- Jika tidak dapat menyebutkan sama sekali</p>	
E3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Memiliki rasa kaldu yang kuat dan “Jelas”.</li><li>• Kuah/cairan berasa ringan dan menyegarkan</li><li>• Tidak mengandung banyak lemak</li><li>• Kaya akan rasa, aroma, dan penampilan.</li><li>• Proporsi kuah/cairan yang sesuai dengan isi.</li><li>• Tingkat kematangan bahan isi yang baik.</li><li>• Dihidangkan dalam keadaan panas.</li></ul>	<p>- Jika mampu menyebutkan 4 poin dengan tepat 10</p> <p>- Jika mampu menyebutkan 3 point dengan tepat 7</p> <p>- Jika mampu menyebutkan 2 point dengan tepat 5</p> <p>- Jika mampu menyebutkan 1 point dengan tepat 3</p>	
E4	<p>Karena KALDU merupakan bahan utama yang <b>paling dasar</b>. Apabila kaldu yang dibuat <b>tidak maksimal</b>, maka hasil sup pun <b>juga tidak memuaskan</b>. Sup juga merupakan makanan berkuah, apabila gagal di kuah, maka secara keseluruhan hidangan juga tidak baik.</p>	<p>- Menjawab 2 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap 10</p> <p>- Menjawab 1 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap 5</p> <p>- Menjawab 2 point dengan penjelasan kurang lengkap 5</p> <p>- Menjawab 1 point dengan penjelasan kurang lengkap 3</p> <p>- Menjawab satu point tanpa penjelsan 0</p>	
E5	<p>Sup Kimlo ➔ Menggunakan bunga sedap malam.</p> <p>Sup Timlo ➔ Menggunakan sosis solo.</p> <p>Sup Konro ➔ Merupakan sup khas makassar, iga sapi.</p> <p>Sup Buntut ➔ Sup rempah, menggunakan buntut sapi.</p> <p>Sup Pak Min ➔ Sup khas daerah klaten, daging ayam kampung.</p> <p>Sup Rolade ➔ Menggunakan olahan daging yang dibentuk roll memanjang.</p> <p>Sup Kembang Waru ➔ Menggunakan olahan daging yang dicetak seperti bunga waru.</p> <p>Sup Tekwan ➔ Menggunakan olahan daging ikan, khas Palembang.</p>	<p>- Jika mampu menyebutkan 4 poin dengan tepat 10</p> <p>- Jika mampu menyebutkan 3 point dengan tepat 7</p> <p>- Jika mampu menyebutkan 2 point dengan tepat 5</p> <p>- Jika mampu menyebutkan 1 point dengan tepat 3</p> <p>- Jika mampu menyebutkan 4 point tanpa penjelasan 7</p> <p>- Jika mampu menyebutkan 3 point tanpa penjelasan 4</p> <p>- Jika mampu menyebutkan &lt;3 point tanpa penjelasan 2</p> <p>- Jika tidak dapat menyebutkan sama sekali 0</p>	
	Total Skor Maksimal		50
Nilai akhir = Jumlah perolehan skor x 2			

LEMBAR KERJA 4

Program Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas / Semester : XI / Ganjil  
Materi Pokok : Pembuatan Sup Indonesia  
Pertemuan : 2 x pertemuan  
Alokasi Waktu : 8 x @ 45 menit ( 360 menit )

Hidangan yang dipraktekkan :

No	Nama Hidangan	Jenis / Kelompok	Kelompok
1	Sup Sarang Tawon	Sup	1 & 5
2	Sup Rollade	Sup	2 & 6
3	Sup Bakso Rambutan	Sup	3 & 7
4	Sup Kembang Waru	Sup	4 & 8
5	Ketan Srikaya	Kudapan	Ganjil
6	Wajik	Kudapan	Genap

1. Sup Sarang Tawon

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Daging Giling	250 gr	<div>1. Rebus pasta dengan air mendidih yang telah diberi minyak hingga matang / <i>Al Dente</i>.</div> <div>2. Tumis 2 sdm bawang putih hingga harum, angkat.</div> <div>3. Siapkan daging giling, campur dengan bawang putih tumis, tambahkan 1 butir telur.</div> <div>4. Ambil loyang yang telah dioles minyak atau dialasi kertas roti, letakan daging giling setebal 1 cm kemudian susun pasta diatasnya setebal 1 cm, olesi dengan telur, lalu tumpuk lagi seperti langkah awal bergantian hingga setebal 5 cm dan terakhir tutup dengan adonan daging giling.</div> <div>5. Kukus selama 45 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.</div> <div>6. Potong-potong sarang tawon setebal 1 cm.</div> <div>7. Hidangkan sebagai isi sup bersama tomat, wortel, kacang polong, dan daun bawang.</div>
2	Pasta bentuk pipa (Penne/Rigatoni/Elbow)	200 gr	
3	Telur	2 butir	
4	Minyak goreng	2 sdm	
5	Bawang putih cincang	3 sdm	
6	Lada halus	½ sdt	
7	Pala halus	¼ sdt	
8	Garam	1 sdt	
9	Tomat	2 buah	
10	Wortel	100 gr	
11	Kacang polong	100 gr	
12	Daun bawang	50 gr	
13	Air kaldu / <i>Stock</i>	2 liter	



2. Sup Rollade

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
Bahan kulit			<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kulit : Campur semua bahan kulit hingga tercampur rata. Buat dadar tipis menggunakan papan penggoreng anti lengket, sisihkan.</li><li>2. Isi :Tumis bawang putih hingga garum, campurkan dengan semua bahan isi hingga rata, sisihkan.</li><li>3. Penyelesaian :</li><li>4. Ambil selemba kulit, beri isi lalu ratakan pada permukaan kulit hingga rata, gulung rapi.</li><li>5. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat dan diamkan hingga dingin.</li><li>6. Potong rollade setebal 1 cm.</li><li>7. Sajikan bersama pelengkap isi sup yang lain</li></ol>
1	Tepung terigu	5 sdm	
2	Telur	2 butir	
3	Garam	¼ sdt	
4	Air	200 ml	
Bahan isi			
5	Daging ayam giling	500 gr	
6	Telur	2 butir	
7	Bawang putih cincang	3 sdm	
8	Lada halus	½ sdt	
9	Pala halus	½ sdt	
10	Garam	1 sdt	
Pelengkap			
11	Brokoli / Kembang kol	100 gr	
12	Wortel	100 gr	
13	Sosis ayam	2 buah	
14	Air kaldu / <i>Stock</i>	2 liter	

3. Sup Bakso Rambutan

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Daging Giling	250 gr	<div>1. Rendam soon dengan hingga lunak, angkat dan tiriskan, potong sepanjang 5 cm.</div> <div>2. Tumis 2 sdm bawang putih hingga harum, angkat.</div> <div>3. Siapkan daging giling, campur dengan bawang putih tumis bumbu dan telur, tambahkan soon aduk rata.</div> <div>4. Siapkan air mendidih, bentuk adonan daging giling hingga berbentuk bulat seperti bakso, kemudian tunggu hingga bakso mengapung dan matang, angkat.</div> <div>5. Hidangkan bakso sebagai isi sup bersama tomat, wortel, kacang polong, dan daun bawang.</div>
2	Soon / Sohun	100 gr	
3	Telur	1 butir	
4	Bawang putih cincang	2 sdm	
5	Lada halus	½ sdt	
6	Pala halus	¼ sdt	
7	Garam	1 sdt	
8	Tomat	2 buah	
9	Wortel	100 gr	
10	Kacang polong	100 gr	
11	Daun bawang	50 gr	
12	Air kaldu / <i>Stock</i>	2 liter	

#### 4. Sup Kembang Waru

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
Bahan kulit			1. Kulit : Campur semua bahan kulit hingga tercampur rata. Buat dadar tipis menggunakan papan penggoreng anti lengket, sisihkan. 2. Isi :Tumis bawang putih hingga garum, campurkan dengan semua bahan isi hingga rata, sisihkan. 3. Penyelesaian : 4. Ambil selembaar kulit, potong sesuai dengan ukuran cetakan mangkuk / cucing. 5. Masukkan adonan didalam cucing yang telah beralas kulit, bentuk rapi. 6. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat dan diamkan hingga dingin. 7. Sajikan kembang waru bersama pelengkap isi sup yang lain.
1	Tepung terigu	5 sdm	
2	Telur	2 butir	
3	Garam	¼ sdt	
4	Air	250 ml	
Bahan isi			
5	Daging ayam giling	500 gr	
6	Telur	2 butir	
7	Bawang putih cincang	3 sdm	
8	Lada halus	½ sdt	
9	Pala halus	½ sdt	
10	Garam	1 sdt	
Pelengkap			
11	Brokoli / Bunga Kol	100 gr	
12	Wortel	100 gr	
13	Sosis ayam	2 buah	
14	Air kaldu / <i>Stock</i>	2 liter	

## 5. Ketan Srikaya

[illegible]

## 6. Wajik

[illegible]

**LEMBAR KERJA 5**

**Program Keahlian** : Jasa Boga  
**Mata Pelajaran** : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
**Kelas / Semester** : XI / Ganjil  
**Materi Pokok** : Pembuatan Sup Indonesia  
**Pertemuan** : 2 x pertemuan  
**Alokasi Waktu** : 8 x @ 45 menit ( 360 menit )

**Hidangan yang dipraktekkan** :

No	Nama Hidangan	Jenis / Kelompok	Kelompok
1	Kimlo	Sup	Ganjil
2	Timlo	Sup	Genap
3	Lemper	Kudapan	1 & 5
4	Jadah Manten	Kudapan	2 & 6
5	Lemper Goreng	Kudapan	3 & 7
6	Semar Mendem	Kudapan	4 & 8

1. Kimlo

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
Bahan otak-otak			<div>1. Otak-otak goreng : campur semua bahan otak-otak menjadi satu hingga rata, kemudian bungkus dengan dadar telur tipis hingga berbentuk panjang padat seperti lumpia, celupkan dalam telur kocok, goreng dalam minyak hingga kecoklatan, angkat dan tiriskan. Biarkan dingin, potong-potong 1 cm.</div> <div>2. Kaldu : Tumis bawang putih dan jahe hingga harum, campur semua bahan kaldu, didihkan dan perbaiki rasa, kemudian masukan semua bahan isi, biarkan mendidih beberapa saat.</div> <div>3. Terakhir masukan potongan otak-otak, kemudian angkat dari api, tata dalam sup cup/cereal bowl.</div> <div>4. Beri taburan bawang goreng dan seledri. Siap disajikan.</div>
1	Daging tengiri, dihaluskan	250 gr	
2	Udang, dihaluskan	125 gr	
3	Telur, kocok lepas	1 btr	
4	Tepung kanji	1 sdm	
5	Daun Bawang, iris tipis	1 sdm	
6	Minyak wijen	½ sdt	
7	Merica bubuk	¼ sdt	
8	Gula pasir	½ sdt	
9	Minyak goreng	2 sdm	
10	Telur, buat dadar tipis	1 btr	
Bahan isi			
11	Dada ayam, potong dadu	100 gr	
12	Kacang polong, cuci bersih	50 gr	
13	Soun, rendam	25 gr	
14	Jamur kuping, rendam air panas	10 gr	
15	Sedap malam, rendam dalam air	12 tangkai	
Bahan Kaldu			
	Kaldu / Stock	2 liter	
	Bawang putih cincang	2 sdm	
	Merica bubuk	½ sdt	
	Jahe, memarkan	2 cm	
	Kecap asin	½ sdt	
Pelengkap			
	Seledri	½ sdt	
	Bawang goreng	1 sdm	

2. Timlo

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
Bahan :			<div>1. Sosis solo : aduk semua bahan jadi satu kecuali daging ayam. Buat dadaran tipis, isi dengan sosis ayam yang sudah disangrai dengan bumbu. Gulung, iris melintang.</div> <div>2. Didiihkan air ditambah dengan ceker ayam atau dibuat kaldu.</div> <div>3. Bumbu dihaluskan kemudian ditumis hingga harus.</div> <div>4. Masukkan bumbu lainnya masak kembali selama 1 menit, sisihkan.</div> <div>5. Penyajian : letakkan soun, sosis solo, ampela hati dalam mangkuk, tuangi kuahnya, beri taburan. Sajikan selagi masih panas.</div>
1	Soun kering, rendam air panas	50 gr	
2	Telur puyuh/ayam, rebus	12 butir	
3	Ampela ayam, rebus	4 buah	
4	Hati ayam, rebus	4 buah	
Bumbu :			
5	Minyak goreng	1 sdm	
6	Bawang putih	3 siung	
7	Bawang merah	4 butir	
8	Kecap manis	Sckp	
9	Garam	Sckp	
10	Lada	sckp	
Bahan Sosis Solo			
11	Minyak sayur	1 sdm	
12	Telur	2 butir	
13	Daging ayam, haluskan, sangrai	50 gr	
14	Garam, lada	Sckp	
Bahan Pelengkap :			
15	Wortel	50 gr	
16	Seledri	1 sdm	
17	Bawang merah goreng	1 sdm	

3. Lemper

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Beras ketan	250 gr	<div>1. Kukus ketan ± 15 menit, angkat</div> <div>2. Didihkan santan, garam, daun salam, gula</div> <div>3. Tuangkan ke dalam ketan, aduk hingga merata, diamkan sebentar sampai meresap</div> <div>4. Kukus ketan kedua sampai matang</div> <div>5. Isi : tumis bumbu sampai harum. Masukkan daging, santan, gula merah, masak sampai santan habis.</div> <div>6. Ambil 2 sdm ketan, beri isi, bentuk tabung rapi.</div> <div>7. Bungkus dengan daun pisang, ukuran garis tengah (diameter) 2 cm, panjang ± 4 cm</div>
2	Santan kental	100 ml	
3	Garam	½ sdt	
4	Gula pasir	25 gr	
5	Daun salam	2 lembar	
Isi			
6	Daging cincang	100 gr	
7	Santan kental	150 gr	
8	Garam	1 sdt	
9	Gula merah	1 sdm	
Bumbu halus			
10	Bawang merah	4 buah	
11	Bawang putih	2 buah	
12	Tumbar	½ sdt	
13	Kemiri	2 buah	
14	Salam, laos, serai, daun jeruk purut	sckp	

4. Jadah Manten

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
Kulit			<ol style="list-style-type: none"><li>1. Membuat bahan isian : tumislah bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan hingga harum. Tambahkan daun salam, serai, daun jeruk masaklah hingga beraroma harum. Masukkan daging cincang dan santan, lanjutkan memasak hingga kering lalu angkat dan sisihkan.</li><li>2. Campurkan semua bahan dadar, aduk-aduk hingga rata. Buatlah dadar tipis-tipis lalu sisihkan. Campurkan semua bahan areh, didihkan hingga mengental dan sisihkan.</li><li>3. Kukuslah beras ketan bersama dengan daun pandan hingga setengah matang sambil di aroni. Selanjutnya angkat lalu tuangkan kedalam wajan. Tambahkan garam serta santan masaklah lagi dengan menggunakan api kecil hingga santan habis. Kukuslah kembali hingga matang.</li><li>4. Tuangkan ketan yang masih panas kedala loyang yang telah disiapkan, ratakan hingga tebalnya kira-kira 1 cm. Taburi dengan bahan isian diatasnya, dan ratakan. Tutup kemali dengan ketan diatasnya lalu padatkan. Potong-potong lapisan terseut dengan ukuran 3x4cm. Bungkuslah setiap potongan ketan dengan menggunakan selemba dadar telur.</li><li>5. Jepitlah ketan dengan menggunakan bambu yang dibuat tipis dan lebar, kunci ujung jepit dengan menggunakan tangkau daun pepaya. Bagian terakhir pangganglah potongan ketan diatas bara api sambil olesi dengan areh hingga matang. Dan segera sajikan selagi hangat.</li></ol>
1	Telur	2 butir	
2	Tepung terigu	2 sdm	
3	Air	50 ml	
4	Garam	½ sdt	
Bumbu halus isian			
5	Ketumbar	¼ sdt	
6	Merica halus	¼ sdt	
7	Pala	Sckp	
8	Bawang merah	2 buah	
9	Bawang putih	2 siung	
10	Kemiri	2 butir	
11	Garam	Sckp	
12	Gula merah disisir	1 sdm	
Bahan isian			
13	Daging sapi cincang	200 gr	
14	Daun salam	1 lmbr kecil	
15	Daun jeruk	2 lmbr	
16	Serai, dimemarkan	1 batang	
17	Santan	100 ml	
Bahan ketan			
18	Beras ketan putih	250 gr	
20	Kelapa parut ½ butir	200 ml	
21	Garam	½ sdt	
22	Daun pandan	2 lmbr	
23	Bilah bambu (dibelah tipis melebar) untuk menjepit jadah		
24	Tangkai daun pepaya		
Bahan Areh olesan			
25	Santan kental	100 ml	
26	garam	sckp	

5. Lempeng Goreng

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
1	Beras ketan	250 gr	<div>1. Kukus ketan ± 15 menit, angkat</div> <div>2. Didihkan santan, garam, daun salam, gula</div> <div>3. Tuangkan ke dalam ketan, aduk hingga merata, diamkan sebentar sampai meresap</div> <div>4. Kukus ketan kedua sampai matang</div> <div>5. Isi : tumis bumbu sampai harum. Masukkan daging, santan, gula merah, masak sampai santan habis</div> <div>6. Bentuk bola dari ketan seukuran pola pingping, kemudian beri isi, setelah itu pipihkan.</div> <div>7. Lakukan teknik breadng (terigu, telur, panir), goreng dalam minyak hingga kuning kecoklatan, tiriskan, hidangkan.</div>
2	Santan kental	100 ml	
3	Garam	½ sdt	
4	Gula pasir	25 gr	
5	Daun salam	2 lembar	
Isi			
6	Daging cincang	100 gr	
7	Santan kental	150 gr	
8	Garam	1 sdt	
9	Gula merah	1 sdm	
Bumbu halus			
10	Bawang merah	4 buah	
11	Bawang putih	2 buah	
12	Tumbar	½ sdt	
13	Kemiri	2 buah	
14	Salam, laos, serai, daun jeruk purut	sckp	
Bahan pelapis			
15	Telur	1 butir	
16	Tepung terigu	100 gr	
17	Tepung panir/roti	250 gr	

6. Semar Mendem

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Cara Membuat
	Bahan kulit		<div>1. Kulit: campur tepung terigu dengan air dan garam, aduk rata. Masukkan telur kocok, aduk hingga semua bahan tercampur rata. Buat dadar tipis dengan diameter 15 cm.</div> <div>2. Ketan: cuci bersih beras ketan, rendam denga air dingin selama 1 jam. Kukus selama 20 menit. Didihkan santan, campur beras ketan kukus dengan santan mendidih, aduk hingga seluruh santan meresap ke dalam ketan. Kukus kembali selama 30 menit.</div> <div>3. Isi: tumis bumbu halus, masukkan lengkuas, daun salam, dan serai, aduk rata. Masukkan daging cincang, masak hingga santan mengering dan daging cincang matang.</div> <div>4. Ambil 2 sdm ketan, pipihkan, beri 1 sdm adonan isi di tengahnya. Gulung ketan, bentuk menjadi persegi panjang. Bungkus ketan isi dengan selembat dadar. Sajikan.</div>
1	telur ayam	2 btr	
2	tepung terigu	1 sdm	
3	air	50 ml	
4	garam	¼ sdt	
5	Beras ketan putih	250 gr	
6	Santan dari ½ butir kelapa	250 ml	
7	Garam	½ sdt	
8	Daun pandan	1 lmbr	
9	Bawang merah	4 buah	
10	Bawang putih	2 siung	
11	Kemiri	1 butir	
12	Ketumbar	½ sdt	
13	Garam	Sckp	
14	Asam jawa	1 cm	
15	Daging sapi cincang	200 gr	
16	Santan	150 ml	
17	Lengkuas, memarkan	2 cm	
18	Daun salam	1 lmbr	
19	Serai, memarkan	1 btg	





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
**SMK NEGERI 4**

Jl. Sidikan 60 Yogyakarta Kode Pos : 55162

Telp (0274) 372238,41997 Fax (0274) 372238

EMAIL : :info@smkn4jogja.sch.id WEBSITE :www.smkn4jogja.sch.id

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

F/751/WKS K/06

03

1-7-2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

**No.03**

Program Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas / Semester : XI / Ganjil  
Materi Pokok : Pembuatan Soto Indonesia  
Pertemuan : 3 x pertemuan  
Alokasi Waktu : 8 x @ 45 menit ( 360 menit )

**A. Kompetensi Inti**

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

**B. Kompetensi Dasar dan Indikator**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja

3.2 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia.

Indikator:

3.2.1 Menjelaskan pengertian soto Indonesia

3.2.2 Menyebutkan jenis-jenis soto Indonesia

3.2.3 Menyebutkan klasifikasi soto Indonesia

3.2.4 Menjelaskan alat dan bahan dalam pembuatan soto Indonesia

3.2.5 Menjelaskan karakteristik hasil dan penyimpanan soto Indonesia

4.2 Membuat soto Indonesia

Indikator:

4.2.1 Memilih serta menyiapkan bahan dan alat sesuai dengan resep.

4.2.2 Menggunakan teknik olah yang tepat dalam pembuatan sup Indonesia.

4.2.3 Membuat soto Indonesia sesuai dengan resep.

4.2.4 Menyajikan soto Indonesia dengan menarik dan sesuai kriteria.

### **C. Tujuan Pembelajaran**

Melalui pengamatan gambar dan kegiatan diskusi kelompok peserta didik diharapkan terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas adanya berbagai produk soto Indonesia.
2. Antusias dalam mencari informasi tentang pengolahan soto Indonesia.
3. Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi.
4. Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi.

#### Pertemuan 1

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengolahan soto Indonesia, peserta didik diharapkan secara benar dapat :

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian soto Indonesia.
2. Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis soto Indonesia.
3. Siswa dapat mendeskripsikan karakteristik soto Indonesia.
4. Siswa dapat menyebutkan klasifikasi soto Indonesia.
5. Siswa dapat mengidentifikasi alat dan bahan pembuatan soto Indonesia.
6. Siswa dapat mendeskripsikan fungsi soto Indonesia.
7. Siswa dapat menjelaskan persamaan dan perbedaan sup dan soto.

#### Pertemuan 2

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran pengolahan soto Indonesia, peserta didik diharapkan secara benar dapat :

1. Siswa dapat mempraktekkan pengolahan soto Indonesia.
2. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil praktek dan penyimpanan soto Indonesia.
3. Siswa dapat menyajikan hasil praktek soto Indonesia sesuai kriteria.

#### **D. Materi Pembelajaran**

##### Pertemuan 1

1. Pengertian soto Indonesia
2. Jenis-jenis soto Indonesia
3. Karakteristik soto Indonesia
4. Klasifikasi soto Indonesia
5. Alat dan bahan pembuatan soto Indonesia
6. Fungsi soto Indonesia
7. Persamaan dan perbedaan sup dengan soto

##### Pertemuan 2

Praktik pembuatan salad Indonesia mulai dari :

1. Persiapan pribadi
2. Menyiapkan bahan
3. Menyiapkan alat
4. Melakukan proses pembuatan sesuai prosedur
5. Menyajikan
6. Berkemas (mengembalikan alat dan bahan yang telah selesai digunakan, membersihkan area kerja).

#### **E. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
2. Pembelajaran Kooperatif (*Project Based Learning*)

#### **F. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran**

1. Media : Hand out, Power Point, Buku, internet.
2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. Sumber Belajar :

Ekawatiningsih Prihastuti, dkk. 2008. Restoran Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

G. Langkah-langkah Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<div>1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</div> <div>2. Memeriksa kehadiran peserta didik</div> <div>3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</div> <div>4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari</div> <div>5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</div> <div>6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</div>	10 Menit
Kegiantan Inti	<div><b>Mengamati</b></div> <div>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam-macam Soto Indonesia</div> <div><b>Menanya</b></div> <div>Peserta didik mengajukan pertanyaan yang terkait dengan pengertian soto Indonesia , kriteri, persamaan dan perbedaan, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia.</div> <div><b>Mengumpulkan informasi</b></div> <div><div>1. Peserta didik membentuk 8 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 (tiga) peserta didik.</div><div>2. 2 (dua) orang tinggal dikelompoknya dan 2 (dua) orang lagi berkunjung kekelompok lain untuk menyamakan hasil diskusi atau menanyakan hasil diskusi kelompok lain.</div><div>3. Pesertadidik yang bertugas inggal di kelompoknya menerima teman dari kelompok lain dan menjelaskan hasil diskusi kelompoknya.</div><div>4. Peserta didik yang bertugas berkunjung menyamakan hasil diskusi kelompoknya dengan kelompok yang didatangi dan atau mencatat hasil diskusi kelompok lain.</div><div>5. Pada saat menerima atau bertamu dilakukan diskusi singkat untuk menyamakan persepsi dan hasil diskusi dicatat.</div><div>6. Selesai bertamu peserta didik kembali kekelompok semula dan menyampaikan hasil kunjungannya</div></div>	330 Menit

	<p>7. Peserta didik berdiskusi kelompok untuk menjawab pertanyaan sesuai pertanyaan yang didapat.</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <p>1. Peserta didik mencatat hasil diskusi.</p> <p>2. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi.</p>	
Kegiatan Penutup	<p>1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</p> <p>2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</p> <p>3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</p> <p>6. Guru memberikan informasi untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa</p>	20 Menit
Jumlah		360 Menit
<b>PERTEMUAN KEDUA</b>		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</p> <p>2. Memeriksa kehadiran peserta didik</p> <p>3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</p> <p>4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari</p> <p>5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</p> <p>6. Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</p>	10 Menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <p>Peserta didik memperhatikan dengan seksama teman dari kelompok lain yang mempresentasikan hasil diskusinya tentang soto Indonesia, begitu juga sebaliknya</p> <p><b>Menanya</b></p> <p>Peserta didik memberikan pertanyaan kepada kelompok yang sedang presentasi terkait dengan hasil diskusi yang telah disampaikan tentang soto Indonesia</p>	330 Menit

	<p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik mencatat poin penting dari setiap presentasi tentang soto Indonesia</li> <li>2. Peserta didik mencari informasi dari berbagai sumber sebagai pelengkap dari hasil diskusinya sebagai bahan untuk menjawab pertanyaan dari kelompok lain</li> </ol> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik mengolah laporan hasil diskusi kelompok tentang soto Indonesia</li> <li>2. Peserta didik masing-masing kelompok mencatat masukkan dari kelompok lainnya</li> <li>3. Menyimpulkan data hasil diskusi tentang soto Indonesia</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil diskusi yang diperoleh</li> <li>2. Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil diskusi untuk dikumpulkan</li> </ol>	
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</li> <li>2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</li> <li>3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</li> <li>4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</li> <li>5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</li> <li>6. Guru memberikan informasi untuk pertemuan selanjutnya</li> <li>7. Guru memberikan tugas membuat persiapan praktik untuk pertemuan berikutnya dan berdoa</li> </ol>	20 Menit
Jumlah		360 Menit
<b>PERTEMUAN KETIGA</b>		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran</li> <li>2. Memeriksa kehadiran peserta didik</li> <li>3. Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</li> <li>4. Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan</li> </ol>	10 Menit

	<p>yang akan dipelajari</p> <p>5. Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</p> <p>Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</p>	
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <p>Peserta didik mengamati resep/foto/film/gambar/atau membaca tentang macam-macam soto Indonesia.</p> <p><b>Menanya</b></p> <p>Peserta didik mengajukan pertanyaan mengenai apa yang belum mereka pahami terkait dengan resep, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing saus dan soto Indonesia tersebut</p> <p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik secara individu dalam satu kelompok mempraktikkan pembuatan salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data</li><li>2. Peserta didik secara kelompok membuat laporan dari hasil praktik pembuatan salad Indonesia yang akan dipresentasikan ke kelompok lain</li></ol> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik mengolah dan menganalisis data hasil praktik tentang soto Indonesia</li><li>2. Peserta didik menyimpulkan data hasil praktik pembuatan soto Indonesia</li></ol> <p><b>Mengkomunikasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik membuat laporan hasil praktik pengolahan soto Indonesia</li><li>2. Peserta didik mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia</li></ol>	330 Menit
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi</li><li>2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran</li><li>3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</li><li>4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</li></ol>	20 Menit








Keterangan :

NO	STANDAR PENCAPAIAN	
	DESKRIPSI	SKOR
	Tampil kegiatan di depan massa :	
1	SELALU	5
2	SERING	4
3	KADANG-KADANG	3
4	JARANG	2
5	SANGAT JARANG	1

NO	NILAI AKHIR	PREDIKAT
1	90 - 100	Sangat Baik
2	80 - 89	Baik
3	75 - 79	Cukup
4	0 - 74	Kurang

Jumlah Skor Perolehan

NILAI AKHIR =

x 100

Jumlah Aspek Penilaian X Skor Max

LEMBAR CHECK LIST PRAKTEK

Nilai 1 : tidak baik

Nilai 2 : kurang baik

Nilai 3 : baik

Nilai 4 : sangat baik

AspekKeterampilan yang Dinilai	Bobot Skor	Skala Penilaian				Jumlah Skor	Keterangan Pencapaian Kompetensi
		4	3	2	1		
<b>PERSIAPAN</b> a. Persiapan Pribadi b. Persiapan Bahan c. Persiapan Alat	5% 5% 5%						
<b>PROSES</b> a. Sistematika Kerja b. Ketepatan Alat c. K3	15% 10% 10%						
<b>HASIL</b> a. Menu 1:..... 1. Rupa 2. Rasa 3. Tekstur b. Menu 2:..... 1. Rupa 2. Rasa	5% 5% 5% 5% 5%						

3. Tekstur		5%					
c. Ketepatan Hidang	Alat	10%					
BERKEMAS		10%					
JUMLAH TOTAL		100%					

RUBRIK PENILAIAN

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian Ideal	Kriteria/Rubrik
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Persiapan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Persiapan pribadi</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menggunakan baju seragam yang bersih dan rapi</li> <li>Menggunakan sepatu berhak rendah</li> <li>Rambut atau kerudung rapi</li> <li>Assesoris (jam tangan, cincin dll) tidak digunakan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan pribadi</li> <li>Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan pribadi</li> <li>Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan pribadi</li> <li>Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan pribadi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Persiapan Alat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memilih peralatan yang sesuai</li> <li>Mengecek kondisi peralatan sebelum digunakan</li> <li>Mengecek kebersihan alat</li> <li>Mengecek kelengkapan asesoris alat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan alat</li> <li>Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan alat</li> <li>Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan alat</li> <li>Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan alat</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Proses</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sistematika kerja</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bekerja sesuai dengan tertib kerja yang telah dibuat</li> <li>Memulai praktik dengan membuat kaldu atau menu yang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian sistematika kerja.</li> <li>Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematika kerja</li> <li>Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>• Pengolahan</li></ul>	<p>membutuhkan waktu pengolahan lama</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Waktu pengolahan sesuai dengan tertib kerja</li><li>- Berkemas setelah praktik dilakukan dengan tertib</li><li>- Penanganan bahan makanan sesuai jenis bahan makanan</li><li>- Teknik pengolahan sesuai dengan resep</li><li>- Bahan diolah dengan tepat sesuai dengan resep</li><li>- Alat yang digunakan sesuai dengan kriteria</li></ul>	<p>penilaian sistematika kerja</p> <p>Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian sistematika kerja</p> <p>Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator teknik pengolahan</p> <p>Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator teknik pengolahan</p> <p>Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator teknik pengolahan</p> <p>Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator teknik pengolahan</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K3</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Penerangan dapur</li><li>- Menggunakan cempal</li><li>- Perapian terjaga on/off</li><li>- Kondisi lantai kering dan tidak licin</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian K3</li><li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian K3</li><li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian K3</li><li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian K3</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Hasil</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Ketepatan penyajian dan kreatifitas</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Standar porsi tepat</li><li>- Alat saji tepat</li><li>- Penyajian sesuai dengan resep</li><li>- Menyajikan dengan penampilan yang</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator ketepatan penyajian dan kreatifitas</li><li>- Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator ketepatan penyajian dan kreatifitas</li></ul>

	atraktif	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator ketepatan penyajian dan kreatifitas</li><li>- Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator ketepatan penyajian dan kreatifitas</li></ul>
--	----------	---

Yogyakarta, Juli 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL UNY

Ninik Harwiyani, S.Pd.  
NIP. 19570913 198803 2 002

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047

**Kisi-Kisi Evaluasi Pembelajaran dan Rubrik Penilaian Essay PPMI**  
**Materi : Soto Indonesia untuk Kelas XI Boga**  
**SMK Negeri 4 Yogyakarta**

Jenis Sekolah : SMK  
Program Studi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kurikulum : 2013  
Alokasi Waktu : 60 menit

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	Kode No. Soal	Skor	Soal
				C1	C2	C3	C4	C5	C6				
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.	3.3. Menganalisis soto Indonesia	Pengertian soto Indonesia	Menyebutkan pengertian soto Indonesia							Essay	1	10	Jelaskan pengertian soto? Mengapa soto dapat dikatakan sebagai makanan khas Indonesia?
		Karakteristik soto Indonesia	Menjelaskan soto Indonesia sebagai makanan sepinggan							Essay	2	10	Mengapa Soto lebih tepat dikatakan sebagai makanan sepinggan?
		Bahan utama soto	Menyebutkan komponen utama							Essay	3	10	Sebutkan dan jelaskan

		Indonesia	pengolahan soto Indonesia										bahan-bahan utama soto!
		Perbedaan sup dan soto Indonesia	Menyebutkan perbedaan sup dan soto Indonesia Menjelaskan fungsi salad Indonesia							Essay	4	10	Sebutkan 3 perbedaan antara sup dan soto? Beri contoh!
		Contoh hidangan soto Indonesia	Menyebutkan contoh hidangan soto khas dari daerah di Indonesia							Essay	5	10	Berikan 4 contoh hidangan Soto Indonesia beserta karakteristiknya!

### RUBRIK PENILAIAN SOAL ESSAY

No soal	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
E1	Soto merupakan hidangan yang terbuat dari bahan <b>dasar kaldu</b> yang diberi <b>bumbu dan rempah serta memiliki bahan pengisi yang variatif</b> . Soto dapat dikatakan sebagai <b>makanan khas Indonesia</b> karena dapat <b>mewakili</b> ciri khas dan <b>kebudayaan masing-masing daerah asal</b> soto tersebut.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menjawab 2 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap</li> <li>- Menjawab 1 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap</li> <li>- Menjawab 2 point dengan penjelasan kurang lengkap</li> <li>- Menjawab 1 point dengan penjelasan kurang lengkap</li> <li>- Menjawab satu point tanpa penjelsan</li> </ul>	10 5 5 3 0
E2	Karena soto lebih <b>sering dihidangkan</b> sebagai makanan sepinggan, dimana soto <b>dimakan bersama sumber karbohidrat</b> (nasi, lontong, ketupat). Soto <b>makanan lengkap</b> , mulai dari sumber protein, mineral, vitamin, lemak, dan karbohidrat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menjawab 2 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap</li> <li>- Menjawab 1 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap</li> <li>- Menjawab 2 point dengan penjelasan kurang lengkap</li> <li>- Menjawab 1 point dengan penjelasan kurang lengkap</li> <li>- Menjawab satu point tanpa penjelsan</li> </ul>	10 5 5 3 0

E3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Air / Kaldu. ➔ cairan yang mengandung zat ekstraktif dari bahan hewani.</li><li>• Santan. ➔ cairan berlemak dari air perasan kelapa parut, digunakan untuk menambah cita rasa.</li><li>• Bahan penyedap (Bumbu &amp; Rempah). ➔ bahan yang digunakan untuk meningkatkan rasa dan aroma soto</li><li>• Bahan isian (Nabati – Hewani). ➔ bahan yang berada didalam hidangan soto,</li><li>• Garnish &amp; bahan pelengkap. ➔ sebagai hiasan untuk meningkatkan penampilan serta untuk meningkat cita rasa dan kekhasan hidangan soto tersebut.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Jika mampu menyebutkan 4 poin dengan tepat</li><li>- Jika mampu menyebutkan 3 point dengan tepat</li><li>- Jika mampu menyebutkan 2 point dengan tepat</li><li>- Jika mampu menyebutkan 1 point dengan tepat</li><li>- Jika mampu menyebutkan 4 point tanpa penjelasan</li><li>- Jika mampu menyebutkan 3 point tanpa penjelasan</li><li>- Jika mampu menyebutkan &lt;3 point tanpa penjelasan</li><li>- Jika tidak dapat menyebutkan sama sekali</li></ul>	10 7 5 3 7 4 2 0
E4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Soto lebih kaya bumbu dan rempah.</li><li>• Isian soto dan pelengkap lebih variatif.</li><li>• Soto makanan lengkap satu paket, hidangan sepinggan.</li><li>• Soto dapat mewakili karakteristik suatu daerah.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Jika mampu menyebutkan 4 poin dengan tepat</li><li>- Jika mampu menyebutkan 3 point dengan tepat</li><li>- Jika mampu menyebutkan 2 point dengan tepat</li><li>- Jika mampu menyebutkan 1 point dengan tepat</li></ul>	10 7 5 3
E5	Soto Betawi ➔ Bersantan, Jerohan, Emping Soto Sulung ➔ Tidak bersantan, Soto & Jerohan, Telur Rebus Soto Lenthok ➔ Tidak bersantan, Daging Ayam Kampung, Perkedel Singkong (lenthok) Soto Padang ➔ Tidak bersantan, Jerohan, Krupuk Merah Soto Kudus ➔ Tidak bersantan, Daging Kerbau, Telur Pindang. Soto Lamongan ➔ Tidak bersantan, Daging Sapi, Bubuk Koya Soto Bandung ➔ Tidak Bersantan, Daging Sapi, Lobak & Kedelai Goreng Soto Tangkar ➔ Bersantan, Daging & Jerohan, Lontong Coto Makassar ➔ Menggunakan air cucian beras. Sroto Soka Raja ➔ Sambal Kacang, Kerupuk merah, Sate Kerang.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Jika mampu menyebutkan 4 poin dengan tepat</li><li>- Jika mampu menyebutkan 3 point dengan tepat</li><li>- Jika mampu menyebutkan 2 point dengan tepat</li><li>- Jika mampu menyebutkan 1 point dengan tepat</li><li>- Jika mampu menyebutkan 4 point tanpa penjelasan</li><li>- Jika mampu menyebutkan 3 point tanpa penjelasan</li><li>- Jika mampu menyebutkan &lt;3 point tanpa penjelasan</li><li>- Jika tidak dapat menyebutkan sama sekali</li></ul>	10 7 5 3 7 4 2 0
	Total Skor Maksimal		50
Nilai akhir = Jumlah perolehan skor x 2			



**DOKUMENTASI  
SALAD INDONESIA  
PRAKTEK 1-3**



**KUPAT TAHU**



**MEGONO**



**GADO-GADO**



**SALAD INDONESIA**



GADO-GADO



PECEL



TAHU GULING



PEMPEK



**DOKUMENTASI**  
**SUP INDONESIA**  
**PRAKTEK 1-3**



**SUP SARANG TAWON**



**SUP TIMLO**



**SUP KEMBANG WARU**



**SUP ROLLADE**



SUP KIMLO



JADAH MANTEN

ANALISIS BUTIR SOAL PENILAIAN HARIAN MATERI SALAD INDONESIA  
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

MATA PELAJARAN: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

KELAS/ SEMESTER: XI JASABOGA 1 / GASAL

TAHUN PELAJARAN: 2016/2017

Bentuk Tes: Essay

Jumlah Soal: 5

UJI VALIDITAS

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
		20	20	20	20	20	
1	ADELIA MERY SAPUTRI	10	2	14	14	14	54
2	ADISTYA TRISKA CAHYANI	20	16	20	20	10	86
3	ANGGA RADITYA MUHAMMAD	20	8	20	10	0	58
4	ARY SULTON VANTONI	20	20	20	20	16	96
5	AZIZ NUGRAHA	14	20	8	20	20	82
6	DAMARA KARTIKA SARI SUJONO PUTRI	14	20	20	20	20	94
7	DHARA MUTIARA BACHTIAR	20	0	14	10	10	54
8	DWI NUR OCTAVIANA SAPUTRI	14	16	20	20	6	76
9	DIAH PERMATA SARI	20	20	16	20	20	96
10	DITA LUKMALASARI	14	20	6	20	16	76
11	ELISABET MAWAR DE MIAN	20	20	20	20	14	94
12	ERNA WIDYASARI	20	20	8	10	20	78
13	FIRMA APRILIA IVANKA	20	16	8	6	20	70
14	LAILATURRAHMAH MIN AZIZAH	20	20	20	20	20	100
15	LUTHFYA MAGHFIRA HARIANJA	10	20	4	14	16	64
16	MIEKE DWI PUSPITASARI	20	20	16	20	16	92
17	MUHAMMAD YONGKY AL ANNAS	20	20	16	20	20	96
18	MUNIFAH NURJANAH	20	20	16	14	14	84
19	NURHAYATI	20	16	2	20	20	78
20	OCTIA PUTRI PAMUNGKAS	20	20	20	20	20	100
21	PUSPA DINDA LARASATI	20	20	8	14	20	82
22	RAGIL MOECHAMAD ICHSAN	20	20	16	20	20	96
23	RAHMA PRATITA SARI DEWI	20	20	20	20	20	100
24	RATNA AMALIA NURCAHYANI	20	20	2	20	16	78
25	NUR AISYIYAH NUGRAHENI SAMUARDI	14	20	8	20	20	82
26	RENO FEBRI WILLIYANTO	14	6	10	10	0	40
27	RINAWAN SENDIKA	14	10	4	20	20	68
28	RISKI ARI WIBOWO	14	20	20	14	10	78
29	SUAMAGISTA MENIA PUTRI	14	20	16	14	16	80
30	TIARA AGUSTA HIDAYATUNNISA	14	20	20	20	2	76
31	TIARA HERAWATI	14	16	2	16	20	68
32	TREZZA RIZKY PUTRA SASONGKO	20	20	16	14	10	80
rXy		0,482	0,773	0,429	0,665	0,555	
Keterangan							

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
		10	20	30	15	25	
1	ADELIA MERY SAPUTRI	10	2	14	14	14	54
2	ADISTYA TRISKA CAHYANI	20	16	20	20	10	86
3	ANGGA RADITYA MUHAMMAD	20	8	20	10	0	58
4	ARY SULTON VANTONI	20	20	20	20	16	96
5	AZIZ NUGRAHA	14	20	8	20	20	82
6	DAMARA KARTIKA SARI SUJONO PUTRI	14	20	20	20	20	94
7	DHARA MUTIARA BACHTIAR	20	0	14	10	10	54
8	DWI NUR OCTAVIANA SAPUTRI	14	16	20	20	6	76
9	DIAH PERMATA SARI	20	20	16	20	20	96
10	DITA LUKMALASARI	14	20	6	20	16	76
11	ELISABET MAWAR DE MIAN	20	20	20	20	14	94
12	ERNA WIDYASARI	20	20	8	10	20	78
13	FIRMA APRILIA IVANKA	20	16	8	6	20	70
14	LAILATURRAHMAH MIN AZIZAH	20	20	20	20	20	100
15	LUTHFYA MAGHFIRA HARIANJA	10	20	4	14	16	64
16	MIEKE DWI PUSPITASARI	20	20	16	20	16	92
17	MUHAMMAD YONGKY AL ANNAS	20	20	16	20	20	96
18	MUNIFAH NURJANAH	20	20	16	14	14	84
19	NURHAYATI	20	16	2	20	20	78
20	OCTIA PUTRI PAMUNGKAS	20	20	20	20	20	100
21	PUSPA DINDA LARASATI	20	20	8	14	20	82
22	RAGIL MOECHAMAD ICHSAN	20	20	16	20	20	96
23	RAHMA PRATITA SARI DEWI	20	20	20	20	20	100
24	RATNA AMALIA NURCAHYANI	20	20	2	20	16	78
32	TREZZA RIZKY PUTRA SASONGKO	20	20	16	14	10	80
JUMLAH JAWABAN BENAR		456	434	350	426	398	
TINGKAT KESUKARAN		14,25	6,78	3,65	3,33	2,49	
KETERANGAN		M	M	M	M	M	

Tingkat Kesukaran =

Skor Jawaban

Jlh Peserta x Skor Maks

- Klasifikasi Tingkat Kesukaran
- 0,00 - 0,30

: Sukar (Su)
- 0,31 - 0,70

: Sedang (Se)
- 0,71 - 1,00

: Mudah (M)

KELOMPOK ATAS (27% DARI JUMLAH PESERTA DIDIK)

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
1	LAILATURRAHMAH MIN AZIZAH	20	20	20	20	20	100
2	OCTIA PUTRI PAMUNGKAS	20	20	20	20	20	100
3	RAHMA PRATITA SARI DEWI	20	20	20	20	20	100
4	ARY SULTON VANTONI	20	20	20	20	16	96
5	DIAH PERMATA SARI	20	20	16	20	20	96
6	MUHAMMAD YONGKY AL ANNAS	20	20	16	20	20	96
7	RAGIL MOECHAMAD ICHSAN	20	20	16	20	20	96
8	DAMARA KARTIKA SARI SUJONO PUTRI	14	20	20	20	20	94
9	ELISABET MAWAR DE MIAN	20	20	20	20	14	94
JUMLAH BENAR		174	180	168	180	170	

KELOMPOK BAWAH (27% DARI JUMLAH PESERTA DIDIK)

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
1	DHARA MUTIARA BACHTIAR	20	0	14	10	10	54
2	ADELIA MERY SAPUTRI	10	2	14	14	14	54
3	ANGGA RADITYA MUHAMMAD	20	8	20	10	0	58
4	LUTHFYA MAGHFIRA HARIANJA	10	20	4	14	16	64
5	FIRMA APRILIA IVANKA	20	16	8	6	20	70
6	DITA LUKMALASARI	14	20	6	20	16	76
7	DWI NUR OCTAVIANA SAPUTRI	14	16	20	20	6	76
8	RATNA AMALIA NURCAHYANI	20	20	2	20	16	78
9	NURHAYATI	20	16	2	20	20	78
JUMLAH BENAR		148	118	90	134	118	

DAYA PEMBEDA	2,89	6,89	8,67	5,11	5,78	
	Bs	Bs	Bs	Bs	Bs	

$$D = \frac{B_A}{J_A} - \frac{B_B}{J_B} = P_A - P_B$$

Kriteria Daya Pembeda

- 0,00 - 0,19

Buruk (Bu)
- 0,20 - 0,39

Cukup (Cu)
- 0,40 - 0,69

Baik (Ba)
- 0,70 - 1, 00

Baik Sekali (Bs)

KESIMPULAN

No	NOMOR SOAL	Validitas	Ket	Tingkat Kesukaran	Ket	Daya Pembeda	Ket	Kesimpulan
1	SOAL 1	0,482	Tidak Valid	14,25	Mudah	2,89	Baik Sekali	Soal Ditolak
2	SOAL 2	0,773	Tidak Valid	6,78	Mudah	6,89	Baik Sekali	Soal Ditolak
3	SOAL 3	0,429	Tidak Valid	3,65	Mudah	8,67	Baik Sekali	Soal Ditolak
4	SOAL 4	0,665	Tidak Valid	3,33	Mudah	5,11	Baik Sekali	Soal Ditolak
5	SOAL 5	0,555	Tidak Valid	2,49	Mudah	5,78	Baik Sekali	Soal Ditolak

Mengetahui  
Guru Pembimbing Lapangan

**Ninik Harwivani, S.Pd.**  
NIP. 19570913 198803 2 002

Mengetahui  
Mahasiswa PPL UNY

**Muhammad Iqbal**  
NIM. 13511241047



ANALISIS BUTIR SOAL PENILAIAN HARIAN MATERI SALAD INDONESIA  
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

KELAS/ SEMESTER : XI JASABOGA 2 / GASAL

TAHUN PELAJARAN : 2016/2017

Bentuk Tes : Essay

Jumlah Soal 5

UJI VALIDITAS

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
		20	20	20	20	20	
1	AISYAH KHOIRUNNISA NUR HALIM	20	14	14	14	14	76
2	AKHMAD HUGO SAYUTI	18	14	16	16	14	78
3	AMANDA BENING DANIRMALA	20	16	10	16	16	78
4	ANITA DYAH AFRILIYATI	16	16	10	16	14	72
5	AYUK NUR AISYIYAH	16	10	10	10	2	48
6	BAGAS ANDITYA KUSUMA WARDHANA	20	16	10	10	18	74
7	BERNADETA NOVRISA RATNAWATI	18	20	10	16	16	80
8	DESRATRI NISA ROMADHANI	20	16	2	16	16	70
9	IRWAN SANJAYA PUTRA	16	20	10	14	16	76
10	ISNA RIZKIYATI	20	20	8	12	16	76
11	JALI SETYOWUNI	20	20	16	16	20	92
12	KINANTHI IMANING GUSTI	16	12	16	16	14	74
13	LINDA ANISA NURSAFITRI	20	20	16	16	20	92
14	MIRTHA ADRYANI	20	20	10	14	12	76
15	MOHAMMAD YUSUF AL PATAH	15	15	10	15	10	65
16	MUHAMMAD AFRIZAL RAMADHAN	10	10	10	16	8	54
17	GLORI ARDELIA CETTA CLAUDIA	16	20	8	16	16	76
18	GRACE NERISSA ARVIANA	20	20	16	16	14	86
19	HENING APRILIA ANJANI	16	16	10	14	14	70
20	KHOFIFAH RAHMAYANI HADAD	20	20	16	16	14	86
21	LAILA RAHMAWATI	20	15	10	15	12	72
22	MELYNDA ARI RAMADHANI	16	16	10	14	14	70
23	MUJIYANTI	20	20	16	16	10	82
24	NOVERICO EKA KURNIAWAN	16	20	16	16	18	86
25	RESTI YULIANTI	20	14	16	2	14	66
26	RINA AYU ASMAWATI	20	16	4	16	16	72
27	RIZKI NUR RAHMAWATI	20	20	2	20	14	76
28	THORIQ KAMAL MUSYAFFA	10	16	8	10	12	56
29	TIARA ROWINA DEWI	20	20	2	16	20	78
30	WAFIK	16	16	16	16	16	80
31	WAHYU JUNI SETIANI	16	16	10	18	16	76
32	WISNU FEBRI WARDANA	16	16	16	16	16	80
rXy		0,578	0,734	0,398	0,452	0,740	
Keterangan							

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
		10	20	30	15	25	
1	AISYAH KHOIRUNNISA NUR HALIM	20	14	14	14	14	76
2	AKHMAD HUGO SAYUTI	18	14	16	16	14	78
3	AMANDA BENING DANIRMALA	20	16	10	16	16	78
4	ANITA DYAH AFRILIYATI	16	16	10	16	14	72
5	AYUK NUR AISIYIAH	16	10	10	10	2	48
6	BAGAS ANDITYA KUSUMA WARDHANA	20	16	10	10	18	74
7	BERNADETA NOVRI SA RATNAWATI	18	20	10	16	16	80
8	DESRATRI NISA ROMADHANI	20	16	2	16	16	70
9	IRWAN SANJAYA PUTRA	16	20	10	14	16	76
10	ISNA RIZKIYATI	20	20	8	12	16	76
11	JALI SETYOWUNI	20	20	16	16	20	92
12	KINANTHI IMANING GUSTI	16	12	16	16	14	74
13	LINDA ANISA NURSAFITRI	20	20	16	16	20	92
14	MIRTHA ADRYANI	20	20	10	14	12	76
15	MOHAMMAD YUSUF AL PATAH	15	15	10	15	10	65
16	MUHAMMAD AFRIZAL RAMADHAN	10	10	10	16	8	54
17	GLORI ARDELIA CETTA CLAUDIA	16	20	8	16	16	76
18	GRACE NERISSA ARVIANA	20	20	16	16	14	86
19	HENING APRILIA ANJANI	16	16	10	14	14	70
20	KHOFIFAH RAHMAYANI HADAD	20	20	16	16	14	86
21	LAILA RAHMAWATI	20	15	10	15	12	72
22	MELYNDA ARI RAMADHANI	16	16	10	14	14	70
23	MUJIYANTI	20	20	16	16	10	82
24	NOVERICO EKA KURNIAWAN	16	20	16	16	18	86
32	WISNU FEBRI WARDANA	16	16	16	16	16	80
JUMLAH JAWABAN BENAR		445	422	296	372	354	
TINGKAT KESUKARAN		13,91	6,59	3,08	2,91	2,21	
KETERANGAN		M	M	M	M	M	

Tingkat Kesukaran =

Skor Jawaban

Jlh Peserta x Skor Maks

- Klasifikasi Tingkat Kesukaran
- 0,00 - 0,30

0,31 - 0,70

0,71 - 1,00
- : Sukar (Su)

: Sedang (Se)

: Mudah (M)

KELOMPOK ATAS (27% DARI JUMLAH PESERTA DIDIK)

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
1	JALI SETYOWUNI	20	20	16	16	20	92
2	LINDA ANISA NURSAFITRI	20	20	16	16	20	92
3	GRACE NERISSA ARVIANA	20	20	16	16	14	86
4	KHOFIFAH RAHMAYANI HADAD	20	20	16	16	14	86
5	NOVERICO EKA KURNIAWAN	16	20	16	16	18	86
6	MUJIYANTI	20	20	16	16	10	82
7	BERNADETA NOVRISA RATNAWATI	18	20	10	16	16	80
8	WISNU FEBRI WARDANA	16	16	16	16	16	80
9	AKHMAD HUGO SAYUTI	18	14	16	16	14	78
JUMLAH BENAR		168	170	138	144	142	

KELOMPOK BAWAH (27% DARI JUMLAH PESERTA DIDIK)

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
1	AYUK NUR AISIYIAH	16	10	10	10	2	48
2	MUHAMMAD AFRIZAL RAMADHAN	10	10	10	16	8	54
3	MOHAMMAD YUSUF AL PATAH	15	15	10	15	10	65
4	MELYNDA ARI RAMADHANI	16	16	10	14	14	70
5	HENING APRILIA ANJANI	16	16	10	14	14	70
6	DESRATRI NISA ROMADHANI	20	16	2	16	16	70
7	LAILA RAHMAWATI	20	15	10	15	12	72
8	ANITA DYAH AFRILIYATI	16	16	10	16	14	72
9	KINANTHI IMANING GUSTI	16	12	16	16	14	74
JUMLAH BENAR		145	126	88	132	104	

DAYA PEMBEDA	2,56	4,89	5,56	1,33	4,22	
	Bs	Bs	Bs	Bs	Bs	

$$D = \frac{B_A}{J_A} - \frac{B_B}{J_B} = P_A - P_B$$

1

Kriteria Daya Pembeda

- 0,00 - 0,19
- 0,20 - 0,39
- 0,40 - 0,69
- 0,70 - 1, 00
- Buruk (Bu)
- Cukup (Cu)
- Baik (Ba)
- Baik Sekali (Bs)

KESIMPULAN

No	NOMOR SOAL	Validitas	Ket	Tingkat Kesukaran	Ket	Daya Pembeda	Ket	Kesimpulan
1	SOAL 1	0,578	Tidak Valid	13,91	Mudah	2,56	Baik Sekali	Soal Ditolak
2	SOAL 2	0,734	Tidak Valid	6,59	Mudah	4,89	Baik Sekali	Soal Ditolak
3	SOAL 3	0,398	Tidak Valid	3,08	Mudah	5,56	Baik Sekali	Soal Ditolak
4	SOAL 4	0,452	Tidak Valid	2,91	Mudah	1,33	Baik Sekali	Soal Ditolak
5	SOAL 5	0,740	Tidak Valid	2,21	Mudah	4,22	Baik Sekali	Soal Ditolak

Mengetahui  
Guru Pembimbing Lapangan

Ninik Harwivani, S.Pd.  
NIP. 19570913 198803 2 002

Mengetahui  
Mahasiswa PPL UNY

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047

ANALISIS BUTIR SOAL PENILAIAN HARIAN MATERI SUP INDONESIA  
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

MATA PELAJARAN	: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA	
KELAS/ SEMESTER	: XI JASABOGA 1 / GASAL	UJI VALIDITAS
TAHUN PELAJARAN	: 2016/2017	
Bentuk Tes	: Essay	
Jumlah Soal	5	

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
		20	20	20	20	20	
1	ADELIA MERY SAPUTRI	20	10	15	15	15	75
2	ADISTYA TRISKA CAHYANI	15	15	20	10	15	75
3	ANGGA RADITYA MUHAMMAD	20	14	20	20	20	94
4	ARY SULTON VANTONI	14	14	20	20	16	84
5	AZIZ NUGRAHA	20	14	20	20	20	94
6	DAMARA KARTIKA SARI SUJONO PUTRI	20	14	20	20	15	89
7	DHARA MUTIARA BACHTIAR	10	14	20	20	20	84
8	DWI NUR OCTAVIANA SAPUTRI	20	14	20	20	20	94
9	DIAH PERMATA SARI	20	14	16	15	10	75
10	DITA LUKMALASARI	20	20	20	20	20	100
11	ELISABET MAWAR DE MIAN	20	20	20	20	16	96
12	ERNA WIDYASARI	20	20	20	20	20	100
13	FIRMA APRILIA IVANKA	15	15	15	15	15	75
14	LAILATURRAHMAH MIN AZIZAH	20	14	20	20	12	86
15	LUTHFYA MAGHFIRA HARIANJA	14	14	20	20	16	84
16	MIEKE DWI PUSPITASARI	20	14	20	20	20	94
17	MUHAMMAD YONGKY AL ANNAS	20	20	0	20	12	72
18	MUNIFAH NURJANAH	20	14	20	16	12	82
19	NURHAYATI	20	14	14	20	20	88
20	OCTIA PUTRI PAMUNGKAS	20	16	20	16	16	88
21	PUSPA DINDA LARASATI	20	14	16	20	20	90
22	RAGIL MOECHAMAD ICHSAN	20	14	20	16	8	78
23	RAHMA PRATITA SARI DEWI	20	20	20	16	10	86
24	RATNA AMALIA NURCAHYANI	20	14	18	20	20	92
25	NUR AISYIAH NUGRAHENI SAMUARDI	20	20	20	20	20	100
26	RENO FEBRI WILLIYANTO	20	14	20	10	20	84
27	RINAWAN SENDIKA	20	14	20	20	20	94
28	RISKI ARI WIBOWO	20	20	20	20	16	96
29	SUAMAGISTA MENIA PUTRI	20	14	12	20	20	86
30	TIARA AGUSTA HIDAYATUNNISA	14	14	20	16	20	84
31	TIARA HERAWATI	20	20	20	20	12	92
32	TREZZA RIZKY PUTRA SASONGKO	20	20	20	20	20	100
rXy		0,355	0,459	0,486	0,604	0,596	
Keterangan							

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
		10	20	30	15	25	
1	ADELIA MERY SAPUTRI	20	10	15	15	15	75
2	ADISTYA TRISKA CAHYANI	15	15	20	10	15	75
3	ANGGA RADITYA MUHAMMAD	20	14	20	20	20	94
4	ARY SULTON VANTONI	14	14	20	20	16	84
5	AZIZ NUGRAHA	20	14	20	20	20	94
6	DAMARA KARTIKA SARI SUJONO PUTRI	20	14	20	20	15	89
7	DHARA MUTIARA BACHTIAR	10	14	20	20	20	84
8	DWI NUR OCTAVIANA SAPUTRI	20	14	20	20	20	94
9	DIAH PERMATA SARI	20	14	16	15	10	75
10	DITA LUKMALASARI	20	20	20	20	20	100
11	ELISABET MAWAR DE MIAN	20	20	20	20	16	96
12	ERNA WIDYASARI	20	20	20	20	20	100
13	FIRMA APRILIA IVANKA	15	15	15	15	15	75
14	LAILATURRAHMAH MIN AZIZAH	20	14	20	20	12	86
15	LUTHFYA MAGHFIRA HARIANJA	14	14	20	20	16	84
16	MIEKE DWI PUSPITASARI	20	14	20	20	20	94
17	MUHAMMAD YONGKY AL ANNAS	20	20	0	20	12	72
18	MUNIFAH NURJANAH	20	14	20	16	12	82
19	NURHAYATI	20	14	14	20	20	88
20	OCTIA PUTRI PAMUNGKAS	20	16	20	16	16	88
21	PUSPA DINDA LARASATI	20	14	16	20	20	90
22	RAGIL MOECHAMAD ICHSAN	20	14	20	16	8	78
23	RAHMA PRATITA SARI DEWI	20	20	20	16	10	86
24	RATNA AMALIA NURCAHYANI	20	14	18	20	20	92
32	TREZZA RIZKY PUTRA SASONGKO	20	20	20	20	20	100
JUMLAH JAWABAN BENAR		468	386	454	459	408	
TINGKAT KESUKARAN		14,63	6,03	4,73	3,59	2,55	
KETERANGAN		M	M	M	M	M	

Tingkat Kesukaran =

Skor Jawaban

Jlh Peserta x Skor Maks

Klasifikasi Tingkat Kesukaran

0,00 - 0,30

: Sukar (Su)

0,31 - 0,70

: Sedang (Se)

0,71 - 1,00

: Mudah (M)

KELOMPOK ATAS (27% DARI JUMLAH PESERTA DIDIK)

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
1	DITA LUKMALASARI	20	20	20	20	20	100
2	ERNA WIDYASARI	20	20	20	20	20	100
3	TREZZA RIZKY PUTRA SASONGKO	20	20	20	20	20	100
4	ELISABET MAWAR DE MIAN	20	20	20	20	16	96
5	ANGGA RADITYA MUHAMMAD	20	14	20	20	20	94
6	AZIZ NUGRAHA	20	14	20	20	20	94
7	DWI NUR OCTAVIANA SAPUTRI	20	14	20	20	20	94
8	MIEKE DWI PUSPITASARI	20	14	20	20	20	94
9	RATNA AMALIA NURCAHYANI	20	14	18	20	20	92
JUMLAH BENAR		180	150	178	180	176	

KELOMPOK BAWAH (27% DARI JUMLAH PESERTA DIDIK)

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
1	MUHAMMAD YONGKY AL ANNAS	20	20	0	20	12	72
2	FIRMA APRILIA IVANKA	15	15	15	15	15	75
3	DIAH PERMATA SARI	20	14	16	15	10	75
4	ADISTYA TRISKA CAHYANI	15	15	20	10	15	75
5	ADELIA MERY SAPUTRI	20	10	15	15	15	75
6	RAGIL MOECHAMAD ICHSAN	20	14	20	16	8	78
7	MUNIFAH NURJANAH	20	14	20	16	12	82
8	LUTHFYA MAGHFIRA HARIANJA	14	14	20	20	16	84
9	DHARA MUTIARA BACHTIAR	10	14	20	20	20	84
JUMLAH BENAR		154	130	146	147	123	

DAYA PEMBEDA	2,89	2,22	3,56	3,67	5,89	
	Bs	Bs	Bs	Bs	Bs	

$$D = \frac{B_A}{J_A} - \frac{B_B}{J_B} = P_A - P_B$$

1

Kriteria Daya Pembeda

- 0,00 - 0,19
- 0,20 - 0,39
- 0,40 - 0,69
- 0,70 - 1, 00

- Buruk (Bu)
- Cukup (Cu)
- Baik (Ba)
- Baik Sekali (Bs)

KESIMPULAN

No	NOMOR SOAL	Validitas	Ket	Tingkat Kesukaran	Ket	Daya Pembeda	Ket	Kesimpulan
1	SOAL 1	0,355	Tidak Valid	14,63	Mudah	2,89	Baik Sekali	Soal Ditolak
2	SOAL 2	0,459	Tidak Valid	6,03	Mudah	2,22	Baik Sekali	Soal Ditolak
3	SOAL 3	0,486	Tidak Valid	4,73	Mudah	3,56	Baik Sekali	Soal Ditolak
4	SOAL 4	0,604	Tidak Valid	3,59	Mudah	3,67	Baik Sekali	Soal Ditolak
5	SOAL 5	0,596	Tidak Valid	2,55	Mudah	5,89	Baik Sekali	Soal Ditolak

Mengetahui  
Guru Pembimbing Lapangan

**Ninik Harwivani, S.Pd.**  
NIP. 19570913 198803 2 002

Mengetahui  
Mahasiswa PPL UNY

**Muhammad Iqbal**  
NIM. 13511241047



NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
		20	20	20	20	20	
1	AISYAH KHOIRUNNISA NUR HALIM	20	10	20	20	20	90
2	AKHMAD HUGO SAYUTI	20	10	14	20	16	80
3	AMANDA BENING DANIRMALA	20	20	20	16	12	88
4	ANITA DYAH AFRILIYATI	12	10	20	20	10	72
5	AYUK NUR AISIYIAH	8	20	20	20	12	80
6	BAGAS ANDITYA KUSUMA WARDHANA	20	10	14	20	16	80
7	BERNADETA NOVRISA RATNAWATI	20	20	20	20	20	100
8	DESRATRI NISA ROMADHANI	16	20	20	10	12	78
9	IRWAN SANJAYA PUTRA	0	0	0	0	0	0
10	ISNA RIZKIYATI	16	20	20	20	16	92
11	JALI SETYOWUNI	20	20	20	20	20	100
12	KINANTHI IMANING GUSTI	20	16	20	20	20	96
13	LINDA ANISA NURSAFITRI	20	20	20	20	20	100
14	MIRTHA ADRYANI	16	10	16	10	16	68
15	MOHAMMAD YUSUF AL PATAH	20	10	14	16	20	80
16	MUHAMMAD AFRIZAL RAMADHAN	20	10	20	20	12	82
17	GLORI ARDELIA CETTA CLAUDIA	20	10	14	20	12	76
18	GRACE NERISSA ARVIANA	20	10	20	20	16	86
19	HENING APRILIA ANJANI	20	10	20	20	20	90
20	KHOFIFAH RAHMAYANI HADAD	16	20	14	20	20	90
21	LAILA RAHMAWATI	20	20	20	20	16	96
22	MELYNDA ARI RAMADHANI	16	10	20	20	20	86
23	MUJIYANTI	20	10	20	20	16	86
24	NOVERICO EKA KURNIAWAN	20	10	20	20	16	86
25	RESTI YULIANTI	20	10	20	20	20	90
26	RINA AYU ASMAWATI	20	10	20	20	20	90
27	RIZKI NUR RAHMAWATI	20	10	16	20	20	86
28	THORIQ KAMAL MUSYAFFA	20	20	16	20	20	96
29	TIARA ROWINA DEWI	20	10	20	10	5	65
30	WAFIK	20	10	20	20	16	86
31	WAHYU JUNI SETIANI	20	10	20	20	20	90
32	WISNU FEBRI WARDANA	20	10	20	20	16	86
rXy		0,777	0,621	0,792	0,844	0,813	
Keterangan							

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
		10	20	30	15	25	
1	AI SYAH KHOIRUNNISA NUR HALIM	20	10	20	20	20	90
2	AKHMAD HUGO SAYUTI	20	10	14	20	16	80
3	AMANDA BENING DANIRMALA	20	20	20	16	12	88
4	ANITA DYAH AFRILIYATI	12	10	20	20	10	72
5	AYUK NUR AISIYIAH	8	20	20	20	12	80
6	BAGAS ANDITYA KUSUMA WARDHANA	20	10	14	20	16	80
7	BERNADETA NOVRI SA RATNAWATI	20	20	20	20	20	100
8	DESRATRI NISA ROMADHANI	16	20	20	10	12	78
9	IRWAN SANJAYA PUTRA	0	0	0	0	0	0
10	ISNA RIZKIYATI	16	20	20	20	16	92
11	JALI SETYOWUNI	20	20	20	20	20	100
12	KINANTHI IMANING GUSTI	20	16	20	20	20	96
13	LINDA ANISA NURSAFITRI	20	20	20	20	20	100
14	MIRTHA ADRYANI	16	10	16	10	16	68
15	MOHAMMAD YUSUF AL PATAH	20	10	14	16	20	80
16	MUHAMMAD AFRIZAL RAMADHAN	20	10	20	20	12	82
17	GLORI ARDELIA CETTA CLAUDIA	20	10	14	20	12	76
18	GRACE NERISSA ARVIANA	20	10	20	20	16	86
19	HENING APRILIA ANJANI	20	10	20	20	20	90
20	KHOFIFAH RAHMAYANI HADAD	16	20	14	20	20	90
21	LAILA RAHMAWATI	20	20	20	20	16	96
22	MELYNDA ARI RAMADHANI	16	10	20	20	20	86
23	MUJIYANTI	20	10	20	20	16	86
24	NOVERICO EKA KURNIAWAN	20	10	20	20	16	86
32	WISNU FEBRI WARDANA	20	10	20	20	16	86
JUMLAH JAWABAN BENAR		440	336	446	452	394	
TINGKAT KESUKARAN		13,75	5,25	4,65	3,53	2,46	
KETERANGAN		M	M	M	M	M	

Tingkat Kesukaran =

Skor Jawaban

Jlh Peserta x Skor Maks

- Klasifikasi Tingkat Kesukaran

0,00 - 0,30

0,31 - 0,70

0,71 - 1,00
- : Sukar (Su)

: Sedang (Se)

: Mudah (M)

KELOMPOK ATAS (27% DARI JUMLAH PESERTA DIDIK)

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
1	BERNADETA NOVRISA RATNAWATI	20	20	20	20	20	100
2	JALI SETYOWUNI	20	20	20	20	20	100
3	LINDA ANISA NURSAFITRI	20	20	20	20	20	100
4	KINANTHI IMANING GUSTI	20	16	20	20	20	96
5	LAILA RAHMAWATI	20	20	20	20	16	96
6	ISNA RIZKIYATI	16	20	20	20	16	92
7	AISYAH KHOIRUNNISA NUR HALIM	20	10	20	20	20	90
8	HENING APRILIA ANJANI	20	10	20	20	20	90
9	KHOFIFAH RAHMAYANI HADAD	16	20	14	20	20	90
JUMLAH BENAR		172	156	174	180	172	

KELOMPOK BAWAH (27% DARI JUMLAH PESERTA DIDIK)

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
1	IRWAN SANJAYA PUTRA	0	0	0	0	0	0
2	MIRTHA ADRYANI	16	10	16	10	16	68
3	ANITA DYAH AFRILIYATI	12	10	20	20	10	72
4	GLORI ARDELIA CETTA CLAUDIA	20	10	14	20	12	76
5	DESRATRI NISA ROMADHANI	16	20	20	10	12	78
6	MOHAMMAD YUSUF AL PATAH	20	10	14	16	20	80
7	BAGAS ANDITYA KUSUMA WARDHANA	20	10	14	20	16	80
8	AYUK NUR AISIYIAH	8	20	20	20	12	80
9	AKHMAD HUGO SAYUTI	20	10	14	20	16	80
JUMLAH BENAR		132	100	132	136	114	

DAYA PEMBEDA	4,44	6,22	4,67	4,89	6,44	
	Bs	Bs	Bs	Bs	Bs	

$$D = \frac{B_A}{J_A} - \frac{B_B}{J_B} = P_A - P_B$$

1

Kriteria Daya Pembeda

- 0,00 - 0,19

0,20 - 0,39

0,40 - 0,69

0,70 - 1, 00
- Buruk (Bu)

Cukup (Cu)

Baik (Ba)

Baik Sekali (Bs)

KESIMPULAN

No	NOMOR SOAL	Validitas	Ket	Tingkat Kesukaran	Ket	Daya Pembeda	Ket	Kesimpulan
1	SOAL 1	0,777	Tidak Valid	13,75	Mudah	4,44	Baik Sekali	Soal Ditolak
2	SOAL 2	0,621	Tidak Valid	5,25	Mudah	6,22	Baik Sekali	Soal Ditolak
3	SOAL 3	0,792	Tidak Valid	4,65	Mudah	4,67	Baik Sekali	Soal Ditolak
4	SOAL 4	0,844	Tidak Valid	3,53	Mudah	4,89	Baik Sekali	Soal Ditolak
5	SOAL 5	0,813	Tidak Valid	2,46	Mudah	6,44	Baik Sekali	Soal Ditolak

Mengetahui  
Guru Pembimbing Lapangan

Ninik Harwiyani, S.Pd.  
NIP. 19570913 198803 2 002

Mengetahui  
Mahasiswa PPL UNY

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047

ANALISIS BUTIR SOAL PENILAIAN HARIAN MATERI SOTO INDONESIA

SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

MATA PELAJARAN

: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

KELAS/ SEMESTER

: XI JASABOGA 1 / GASAL

UJI VALIDITAS

TAHUN PELAJARAN

: 2016/2017

Bentuk Tes

: Essay

Jumlah Soal

5

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
		20	20	20	20	20	
1	ADELIA MERY SAPUTRI	20	15	15	10	15	75
2	ADISTYA TRISKA CAHYANI	20	10	15	15	15	75
3	ANGGA RADITYA MUHAMMAD	10	14	12	10	20	66
4	ARY SULTON VANTONI	20	20	20	10	20	90
5	AZIZ NUGRAHA	20	16	12	10	20	78
6	DAMARA KARTIKA SARI SUJONO PUTRI	20	20	20	12	20	92
7	DHARA MUTIARA BACHTIAR	20	20	10	10	20	80
8	DWI NUR OCTAVIANA SAPUTRI	20	20	20	12	10	82
9	DIAH PERMATA SARI	20	20	10	10	15	75
10	DITA LUKMALASARI	20	20	20	10	20	90
11	ELISABET MAWAR DE MIAN	20	20	16	10	20	86
12	ERNA WIDYASARI	20	20	16	12	20	88
13	FIRMA APRILIA IVANKA	15	20	15	10	15	75
14	LAILATURRAHMAH MIN AZIZAH	20	20	20	20	20	100
15	LUTHFYA MAGHFIRA HARIANJA	20	20	20	10	16	86
16	MIEKE DWI PUSPITASARI	20	20	12	10	20	82
17	MUHAMMAD YONGKY AL ANNAS	20	20	12	20	20	92
18	MUNIFAH NURJANAH	20	20	12	12	20	84
19	NURHAYATI	20	14	14	12	16	76
20	OCTIA PUTRI PAMUNGKAS	20	20	20	10	20	90
21	PUSPA DINDA LARASATI	20	12	10	10	20	72
22	RAGIL MOECHAMAD ICHSAN	20	20	16	6	20	82
23	RAHMA PRATITA SARI DEWI	20	20	20	10	20	90
24	RATNA AMALIA NURCAHYANI	20	14	12	10	20	76
25	NUR AISYIYAH NUGRAHENI SAMUARDI	20	20	20	20	20	100
26	RENO FEBRI WILLIYANTO	20	16	12	10	16	74
27	RINAWAN SENDIKA	10	20	16	10	20	76
28	RISKI ARI WIBOWO	10	14	12	14	20	70
29	SUAMAGISTA MENIA PUTRI	20	20	16	10	14	80
30	TIARA AGUSTA HIDAYATUNNISA	20	20	16	20	10	86
31	TIARA HERAWATI	20	20	20	12	20	92
32	TREZZA RIZKY PUTRA SASONGKO	20	14	12	6	20	72
rXy		0,474	0,680	0,721	0,505	0,209	
Keterangan							

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
		10	20	30	15	25	
1	ADELIA MERY SAPUTRI	20	15	15	10	15	75
2	ADISTYA TRISKA CAHYANI	20	10	15	15	15	75
3	ANGGA RADITYA MUHAMMAD	10	14	12	10	20	66
4	ARY SULTON VANTONI	20	20	20	10	20	90
5	AZIZ NUGRAHA	20	16	12	10	20	78
6	DAMARA KARTIKA SARI SUJONO PUTRI	20	20	20	12	20	92
7	DHARA MUTIARA BACHTIAR	20	20	10	10	20	80
8	DWI NUR OCTAVIANA SAPUTRI	20	20	20	12	10	82
9	DIAH PERMATA SARI	20	20	10	10	15	75
10	DITA LUKMALASARI	20	20	20	10	20	90
11	ELISABET MAWAR DE MIAN	20	20	16	10	20	86
12	ERNA WIDYASARI	20	20	16	12	20	88
13	FIRMA APRILIA IVANKA	15	20	15	10	15	75
14	LAILATURRAHMAH MIN AZIZAH	20	20	20	20	20	100
15	LUTHFYA MAGHFIRA HARIANJA	20	20	20	10	16	86
16	MIEKE DWI PUSPITASARI	20	20	12	10	20	82
17	MUHAMMAD YONGKY AL ANNAS	20	20	12	20	20	92
18	MUNIFAH NURJANAH	20	20	12	12	20	84
19	NURHAYATI	20	14	14	12	16	76
20	OCTIA PUTRI PAMUNGKAS	20	20	20	10	20	90
21	PUSPA DINDA LARASATI	20	12	10	10	20	72
22	RAGIL MOECHAMAD ICHSAN	20	20	16	6	20	82
23	RAHMA PRATITA SARI DEWI	20	20	20	10	20	90
24	RATNA AMALIA NURCAHYANI	20	14	12	10	20	76
32	TREZZA RIZKY PUTRA SASONGKO	20	14	12	6	20	72
JUMLAH JAWABAN BENAR		485	449	381	277	462	
TINGKAT KESUKARAN		15,16	7,02	3,97	2,16	2,89	
KETERANGAN		M	M	M	M	M	

Tingkat Kesukaran =

Skor Jawaban

Jlh Peserta x Skor Maks

Klasifikasi Tingkat Kesukaran

0,00 - 0,30

: Sukar (Su)

0,31 - 0,70

: Sedang (Se)

0,71 - 1,00

: Mudah (M)

KELOMPOK ATAS (27% DARI JUMLAH PESERTA DIDIK)

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
1	LAILATURRAHMAH MIN AZIZAH	20	20	20	20	20	100
2	DAMARA KARTIKA SARI SUJONO PUTRI	20	20	20	12	20	92
3	MUHAMMAD YONGKY AL ANNAS	20	20	12	20	20	92
4	ARY SULTON VANTONI	20	20	20	10	20	90
5	DITA LUKMALASARI	20	20	20	10	20	90
6	OCTIA PUTRI PAMUNGKAS	20	20	20	10	20	90
7	RAHMA PRATITA SARI DEWI	20	20	20	10	20	90
8	ERNA WIDYASARI	20	20	16	12	20	88
9	ELISABET MAWAR DE MIAN	20	20	16	10	20	86
JUMLAH BENAR		180	180	164	114	180	

KELOMPOK BAWAH (27% DARI JUMLAH PESERTA DIDIK)

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
1	ANGGA RADITYA MUHAMMAD	10	14	12	10	20	66
2	TREZZA RIZKY PUTRA SASONGKO	20	14	12	6	20	72
3	PUSPA DINDA LARASATI	20	12	10	10	20	72
4	FIRMA APRILIA IVANKA	15	20	15	10	15	75
5	DIAH PERMATA SARI	20	20	10	10	15	75
6	ADISTYA TRISKA CAHYANI	20	10	15	15	15	75
7	ADELIA MERY SAPUTRI	20	15	15	10	15	75
8	RATNA AMALIA NURCAHYANI	20	14	12	10	20	76
9	NURHAYATI	20	14	14	12	16	76
JUMLAH BENAR		165	133	115	93	156	

DAYA PEMBEDA	1,67	5,22	5,44	2,33	2,67	
	Bs	Bs	Bs	Bs	Bs	

$$D = \frac{B_A}{J_A} - \frac{B_B}{J_B} = P_A - P_B$$

1

Kriteria Daya Pembeda

- 0,00 - 0,19
- 0,20 - 0,39
- 0,40 - 0,69
- 0,70 - 1, 00
- Buruk (Bu)
- Cukup (Cu)
- Baik (Ba)
- Baik Sekali (Bs)

KESIMPULAN

No	NOMOR SOAL	Validitas	Ket	Tingkat Kesukaran	Ket	Daya Pembeda	Ket	Kesimpulan
1	SOAL 1	0,474	Tidak Valid	15,16	Mudah	1,67	Baik Sekali	Soal Ditolak
2	SOAL 2	0,680	Tidak Valid	7,02	Mudah	5,22	Baik Sekali	Soal Ditolak
3	SOAL 3	0,721	Tidak Valid	3,97	Mudah	5,44	Baik Sekali	Soal Ditolak
4	SOAL 4	0,505	Tidak Valid	2,16	Mudah	2,33	Baik Sekali	Soal Ditolak
5	SOAL 5	0,209	Tidak Valid	2,89	Mudah	2,67	Baik Sekali	Soal Ditolak

Mengetahui  
Guru Pembimbing Lapangan

**Ninik Harwivani, S.Pd.**  
NIP. 19570913 198803 2 002

Mengetahui  
Mahasiswa PPL UNY

**Muhammad Iqbal**  
NIM. 13511241047



KESIMPULAN

No	NOMOR SOAL	Validitas	Ket	Tingkat Kesukaran	Ket	Daya Pembeda	Ket	Kesimpulan
1	SOAL 1	0,727	Tidak Valid	12,94	Mudah	8,22	Baik Sekali	Soal Ditolak
2	SOAL 2	0,683	Tidak Valid	6,50	Mudah	6,44	Baik Sekali	Soal Ditolak
3	SOAL 3	0,305	Tidak Valid	3,71	Mudah	3,78	Baik Sekali	Soal Ditolak
4	SOAL 4	0,119	Tidak Valid	3,55	Mudah	2,89	Baik Sekali	Soal Ditolak
5	SOAL 5	0,412	Tidak Valid	2,65	Mudah	5,78	Baik Sekali	Soal Ditolak

Mengetahui  
Kepala Sekolah

Setvo Budi Sungkowo, S.Pd.  
NIP. 19670325 199006 1 001

Mengetahui  
Pendidik

Ninik Harwiyani, S.Pd.  
NIP. 19570913 198803 2 002

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
		10	20	30	15	25	
1	AISYAH KHOIRUNNISA NUR HALIM	20	10	14	20	20	84
2	AKHMAD HUGO SAYUTI	20	20	16	20	20	96
3	AMANDA BENING DANIRMALA	20	0	20	20	14	74
4	ANITA DYAH AFRILIYATI	20	20	14	20	20	94
5	AYUK NUR AISIYIAH	10	16	14	10	20	70
6	BAGAS ANDITYA KUSUMA WARDHANA	20	20	10	20	20	90
7	BERNADETA NOVRISA RATNAWATI	20	20	20	20	14	94
8	DESRATRI NISA ROMADHANI	10	16	16	20	20	82
9	IRWAN SANJAYA PUTRA	0	0	0	0	0	0
10	ISNA RIZKIYATI	0	10	16	20	10	56
11	JALI SETYOWUNI	20	20	20	20	20	100
12	KINANTHI IMANING GUSTI	20	20	16	20	20	96
13	LINDA ANISA NURSAFITRI	20	16	20	20	20	96
14	MIRTHA ADRYANI	20	20	10	20	20	90
15	MOHAMMAD YUSUF AL PATAH	16	16	14	20	20	86
16	MUHAMMAD AFRIZAL RAMADHAN	20	16	14	20	14	84
17	GLORI ARDELIA CETTA CLAUDIA	10	20	14	20	14	78
18	GRACE NERISSA ARVIANA	20	20	16	16	20	92
19	HENING APRILIA ANJANI	16	16	14	20	14	80
20	KHOFIFAH RAHMAYANI HADAD	20	20	16	16	14	86
21	LAILA RAHMAWATI	20	20	14	20	20	94
22	MELYNDA ARI RAMADHANI	16	20	14	16	20	86
23	MUJIYANTI	16	20	16	16	20	88
24	NOVERICO EKA KURNIAWAN	20	20	4	20	20	84
32	WISNU FEBRI WARDANA	20	20	14	20	10	84
JUMLAH JAWABAN BENAR		414	416	356	454	424	
TINGKAT KESUKARAN		12,94	6,50	3,71	3,55	2,65	
KETERANGAN		M	M	M	M	M	

Tingkat Kesukaran =

Skor Jawaban

Jlh Peserta x Skor Maks

- Klasifikasi Tingkat Kesukaran
- 0,00 - 0,30

0,31 - 0,70

0,71 - 1,00
- : Sukar (Su)

: Sedang (Se)

: Mudah (M)

KELOMPOK ATAS (27% DARI JUMLAH PESERTA DIDIK)

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
1	JALI SETYOWUNI	20	20	20	20	20	100
2	AKHMAD HUGO SAYUTI	20	20	16	20	20	96
3	KINANTHI IMANING GUSTI	20	20	16	20	20	96
4	LINDA ANISA NURSAFITRI	20	16	20	20	20	96
5	ANITA DYAH AFRILIYATI	20	20	14	20	20	94
6	BERNADETA NOVRISA RATNAWATI	20	20	20	20	14	94
7	LAILA RAHMAWATI	20	20	14	20	20	94
8	GRACE NERISSA ARVIANA	20	20	16	16	20	92
9	BAGAS ANDITYA KUSUMA WARDHANA	20	20	10	20	20	90
JUMLAH BENAR		180	176	146	176	174	

KELOMPOK BAWAH (27% DARI JUMLAH PESERTA DIDIK)

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL					Skor
		1	2	3	4	5	
1	IRWAN SANJAYA PUTRA	0	0	0	0	0	0
2	ISNA RIZKIYATI	0	10	16	20	10	56
3	AYUK NUR AISIYIAH	10	16	14	10	20	70
4	AMANDA BENING DANIRMALA	20	0	20	20	14	74
5	GLORI ARDELIA CETTA CLAUDIA	10	20	14	20	14	78
6	HENING APRILIA ANJANI	16	16	14	20	14	80
7	DESRATRI NISA ROMADHANI	10	16	16	20	20	82
8	WISNU FEBRI WARDANA	20	20	14	20	10	84
9	NOVERICO EKA KURNIAWAN	20	20	4	20	20	84
JUMLAH BENAR		106	118	112	150	122	

DAYA PEMBEDA	8,22	6,44	3,78	2,89	5,78	
	Bs	Bs	Bs	Bs	Bs	

$$D = \frac{B_A}{J_A} - \frac{B_B}{J_B} = P_A - P_B$$

1

Kriteria Daya Pembeda

- 0,00 - 0,19

0,20 - 0,39

0,40 - 0,69

0,70 - 1, 00
- Buruk (Bu)

Cukup (Cu)

Baik (Ba)

Baik Sekali (Bs)

KESIMPULAN

No	NOMOR SOAL	Validitas	Ket	Tingkat Kesukaran	Ket	Daya Pembeda	Ket	Kesimpulan
1	SOAL 1	0,727	Tidak Valid	12,94	Mudah	8,22	Baik Sekali	Soal Ditolak
2	SOAL 2	0,683	Tidak Valid	6,50	Mudah	6,44	Baik Sekali	Soal Ditolak
3	SOAL 3	0,305	Tidak Valid	3,71	Mudah	3,78	Baik Sekali	Soal Ditolak
4	SOAL 4	0,119	Tidak Valid	3,55	Mudah	2,89	Baik Sekali	Soal Ditolak
5	SOAL 5	0,412	Tidak Valid	2,65	Mudah	5,78	Baik Sekali	Soal Ditolak

Mengetahui  
Guru Pembimbing Lapangan

**Ninik Harwiyani, S.Pd.**  
NIP. 19570913 198803 2 002

Mengetahui  
Mahasiswa PPL UNY

**Muhammad Iqbal**  
NIM. 13511241047

Soal Ulangan Harian  
Materi Penanganan Dasar (Cooking Methods)

**A. Kerjakan soal-soal dibawah ini dengan memberikan tanda silang (X) pada jawaban yang paling tepat!**

1. Apakah yang dimaksud dengan Moist-Heat Cooking Methods?
  - a. Metode memasak dengan menggunakan media panas kering
  - b. Metode memasak agar bahan makan menjadi matang dan dapat dimakan
  - c. Metode memasak dimana panas dihantarkan pada makanan tanpa melalui media cairan.
  - d. Metode memasak dimana panas dihantarkan pada makanan melalui air (kuah, saus, dan lain–lain) atau uap.
2. Dibawah ini yang termasuk dalam Dry-Heat Cooking Methods adalah...
  - a. Baking, boiling, grilling
  - b. Sauteing, broiling, roasting
  - c. Stir-frying, pan-frying, steaming
  - d. Roasting, broiling, poaching
3. Yang dimaksud dengan boiling adalah...
  - a. Memasak dengan menggunakan air panas
  - b. Memasak dengan metode mencelupkan bahan makanan ke dalam air.
  - c. Memasak dengan menggunakan air mendidih pada suhu 100°C
  - d. Memasak dengan media air dan panas basah
4. Ciri peralatan yang sesuai untuk metode simmering adalah...
  - a. Dapat menampung cairan dalam jumlah banyak
  - b. Terbuat dari bahan plastik
  - c. Dapat menghantarkan panas tepat ditengah-tengah
  - d. Memiliki penghalang antara media air yang mendidih
5. Teknik poaching merupakan teknik memasak yang cocok diterapkan untuk bahan makanan seperti...
  - a. Telur, daging sapi, keju
  - b. Telur, daging ikan, cumi-cumi
  - c. Telur, daging ayam, daging sapi
  - d. Telur, cumi-cumi, daging sapi
6. Teknik blanching yang sesuai untuk bahan makanan seperti daging dan tulang adalah...
  - a. Bahan makanan + air panas → mendidih → angkat → masukan dingin
  - b. Bahan makanan → air dingin → mendidih → masukan bahan → angkat → masukan air dingin
  - c. Bahan makanan → air panas → mendidih → masukan bahan → angkat → masukan air panas
  - d. Bahan makanan + air dingin → mendidih → angkat → masukan air dingin
7. Fungsi penerapan blanching pada bahan makanan, *kecuali*...
  - a. Menyedapkan rasa bahan makanan
  - b. Mencerahkan warna.
  - c. Menonaktifkan enzim-enzim yang terdapat pada bahan makanan.
  - d. Mempermudah pengupasan bahan makanan tertentu.
8. Media panas pada teknik steaming dihantarkan oleh...
  - a. Udara panas
  - b. Panas langsung dari api
  - c. Uap air
  - d. Media cairan/air
9. Ciri utama pada teknik braising adalah...
  - a. Dimasak menggunakan minyak panas dan bertutup
  - b. Diawali dengan teknik browning dan bertutup
  - c. Dimasak menggunakan stockpot tanpa tutup
  - d. Dimasak dengan media air dibawah titik didih dengan tutup
10. Penerapan teknik stewing dapat menghasilkan menu makanan berupa...
  - a. Sup daging
  - b. Cah kangkung
  - c. French fries
  - d. Tongseng

11. Baking dan roasting merupakan metode memasak yang panasnya dihantarkan melalui media...
- a. Gelombang magnetik
  - b. Udara panas
  - c. Cairan panas
  - d. Plat/lapisan besi panas
12. Peralatan yang sesuai untuk penerapan teknik baking adalah...
- a. Stock pot
  - b. Double Boiler
  - c. Convection Oven
  - d. Titling Skillet
13. Pengertian teknik grilling adalah...
- a. Memasak dengan menggunakan panas api langsung yang berada dibawah bahan makanan
  - b. Memasak dengan menggunakan panas api langsung yang berada diatas bahan makanan
  - c. Memasak dengan menggunakan panas api langsung yang dihantarkan oleh lapisan besi kepada bahan makanan
  - d. Memasak dengan menggunakan panas api langsung yang dihantarkan oleh udara panas dan menggunakan oven
14. Contoh hidangan yang dihasilkan menggunakan teknik grilling adalah...
- a. Sate ayam, ayam bakar
  - b. Ayam bakar, soto ayam
  - c. Tongseng kambing, sup daging
  - d. Tumis kangkung, ayam geprek
15. Yang termasuk Dry-Heat Cooking Methods dengan lemak/minyak adalah...
- a. Baking, roasting, sauteing
  - b. Deep frying, grilling, roasting
  - c. Sauteing, baking, shallow frying
  - d. Stir-frying, shallow frying, deep frying
16. Ciri utama dari teknik shallow frying adalah...
- a. Menggunakan minyak banyak hingga bahan makanan terendam
  - b. Menggunakan minyak maksimal menutupi  $\frac{3}{4}$  bahan makanan
  - c. Menggunakan minyak sedikit dan bahan makanan selalu diaduk-aduk
  - d. Tanpa menggunakan minyak sama sekali
17. Hasil yang diharapkan dari penggunaan teknik deep frying, *kecuali*...
- a. Penyerapan minyak yang tak terlalu banyak
  - b. Berwarna kuning keemasan
  - c. Makanan memiliki aroma asap yang sedap
  - d. Tekstur luar yang renyah
18. Perbedaan antara teknik grilling dan broiling adalah...
- a. Lokasi / letak sumber panas
  - b. Transfer panas melalui media lapisan panas
  - c. Menggunakan air sebagai penghantar panas
  - d. Tidak ada perbedaan antara kedua teknik
19. Apabila kita mendapati bahan makanan yang berukuran besar dan bertekstur keras, maka teknik memasak yang paling tepat diterapkan adalah...
- a. Grilling
  - b. Broiling
  - c. Sauteing
  - d. Simmering
20. Apa yang terjadi apabila kita sembarangan dalam memilih teknik pengolahan...
- a. Makanan akan lebih sedap
  - b. Tekstur makanan menjadi tak beraturan
  - c. Potongan makanan menjadi rusak
  - d. Makanan menjadi menarik

**B. Kerjakan soal-soal dibawah ini dengan jawaban yang benar dan tepat!**

1. Jelaskan apa perbedaan dari Boiling, Simmering, dan Poaching!
2. Sebutkan teknik memasak yang termasuk dalam metode Dry-Heat beserta contoh masakan dari tiap teknik tersebut!

Kunci Jawaban :

Pilihan Ganda				
1.	D		11.	B
2.	B		12.	C
3.	C		13.	A
4.	A		14.	A
5.	B		15.	D
6.	D		16.	B
7.	A		17.	C
8.	C		18.	A
9.	B		19.	D
10.	D		20.	B

1. Perbedaan teknik memasak

Boiling	Simmering	Poaching
Volume air banyak (terendam)	Volume air menyesuaikan	Volume air sedikit
Suhu air mendidih 100°C	Dibawah titik didih 85°C – 96°C	Dibawah titik didih 70°C - 82°C
Ukuran bahan makanan menyesuaikan	Ukuran bahan makanan besar	Ukuran bahan makanan kecil
Waktu memasak menyesuaikan	Waktu memasak lama	Waktu memasak sedang

2. Teknik memasak Dry-Heat Methods

Baking	Cake, cookies, roti, pizza
Roasting	Ayam panggang, roast beef, roast chicken, kacang,
Grilling	Sate ayam, ayam bakar, steak barbeque
Sauteing	Tumis kangkung, aneka cah, capcay
Stir-fry	Nasi goreng, Mie goreng, capcay,
Shallow Frying	Martabak telur, telur goreng, bakwan, bacem, katsu
Deep Frying	Ayam goreng tepung, ikan goreng, kerupuk, katsu/panir,
Broiling	Macaroni schotel, creme brulle, lapis legit, steak
Griddling	Pancake, martabak manis, steak, roti bakar



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
SMK NEGERI 4

Jalan Sidikan 60 Yogyakarta Kode Pos 55162, Telepon (0274) 372238, 419973  
Fax (0274) 372238  
Hotline SEKOLAH : (0274) 372238 Email : info@smkn4jogja.sch.id  
Hotline SMS : 08122780001 Hotline EMAIL : upik@jogjakota.go.id  
Website : www.smkn4jogja.sch.id

DAFTAR NILAI PESERTA DIDIK  
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA  
TAHUN PELAJARAN 2016 - 2017

Semester : Gasal  
Kelas : X BOGA 5  
Wali Kelas : FAUZAN BUDIYANTO, S.Pd. Mata Pelajaran : Boga Dasar

No	NIS	Nama Siswa	Skor Penilaian						Tugas		PAS		Narasi		NA	
			Praktek		Teori		Presentasi									
			1	2	1	2	1	2	T 1	T 2	P	K	P	K	P	K
1	14009	AA' NISSA SOFYANT	92	72	78	86										
2	14010	AFRIDA PRIMA SARI	89	80		86										
3	14011	ALMITA SALMA KONSTITI	79	70	78	86										
4	14012	ANISA NUR AENI	87	73	80	89										
5	14013	APRILIA SRISESANTI	89	76		87										
6	14014	APRIYANTA FIRMANSYAH	73	80	80	87										
7	14015	ARVIN ARYYA BUANA TUNGGGA DEWI	92	80		84										
8	14016	AZ-ZAHRA DIVA	85	75		89										
9	14017	DWI GUTAMA PUTRA	85	70	78	85										
10	14018	EKA DEWI PRAMESTI	85	87		89										
11	14019	FANI EKA SAPUTRI	92	83		86										
12	14020	FARA NURHANIFAH	83	93		89										
13	14021	HERNINDA ANUGRAH	85	83		84										
14	14022	HESTI HANDAYANI	79	83		83										
15	14023	INDAH PRATIWI BELADINNA	92	86		85										
16	14024	JUANITA NUR PRATIWI	87	100		84										
17	14025	LILIS SWANDARI	92	93		87										
18	14026	MAR'AH SHOLICHAH	85	93		83										
19	14027	MEGA AYU NURHIDAYAH	92	76		85										
20	14028	MEYTA ALFIANTI	85	70	78	86										
21	14029	NAFISA NUR FITRIYANI	87	62	78	85										
22	14030	NIKEN SUSILOWATI	89	80		86										
23	14031	NINDYA SELSA VERNANDA	92	80		85										
24	14032	PUTRI NUR FIRDAUSI	89	77		84										
25	14033	RAHMALIA AGUSTIN	92	70	80	86										
26	14034	RISQI NADA SALSA WIDIYANI ZAIN	87	76		83										
27	14035	RUSYDI ALI ROMADHON	74	80	86	85										
28	14036	SHABRINA MAZDA SSEPTARIMA	89	83		83										
29	14037	SHEVIA FAZA FATMAYANTI	89	90		89										
30	14038	SITI WAHIDATUN MUHARRAMAH	79	68	78	86										
31	14039	VIVIANA TISSA SEKAR RINJANI	89	93		85										
32	14040	WARIS NUR RAMDHANI	87	83		85										
		Nilai Terkecil														
		Nilai Terbesar														
		Rata-rata Nilai														

Keterangan :

Praktek 1 = Materi Peralatan Pengoahan  
2 = Remidi Peralatan Pengolahan  
Teori 1 = Materi Basic Cooking Methods  
2 = Remidi Basic Cooking Methods  
Presentasi 1 = Presentasi Basic Cooking Methods  
2 =

Yogyakarta, Agustus 2016  
Mahasiswa PPL UNY

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
SMK NEGERI 4

Jalan Sidikan 60 Yogyakarta Kode Pos 55162, Telepon (0274) 372238, 419973  
Fax (0274) 372238  
Hotline SEKOLAH : (0274) 372238 Email : info@smkn4jogja.sch.id  
Hotline SMS : 08122780001 Hotline EMAIL : upik@jogjakota.go.id  
Website : www.smkn4jogja.sch.id

DAFTAR NILAI PESERTA DIDIK  
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA  
TAHUN PELAJARAN 2016 - 2017

Semester : Gasal  
Kelas : X BOGA 6  
Wali Kelas SRI SUHARTI, S.Kom. Mata Pelajaran : Boga Dasar

No	NIS	Nama Siswa	Skor Penilaian						Tugas		PAS		Narasi		NA	
			Praktek		Teori		Presentasi									
			1	2	1	2	1	2	T 1	T 2	P	K	P	K	P	K
1	14041	ADHELITA PINKA LESTARI	89		75		88									
2	14042	AISYAH DEA INDRIANI	80		85		89									
3	14043	AJENG RAMADHANI DENTA INDARTO	80		78		87									
4	14044	AKNES RAHAYU	87		93		87									
5	14045	AMIRAH AMANATI	87		93		87									
6	14046	ANASTASIA YASINTA MURTY	89		95		88									
7	14047	ANDING DWI OKTAVIA	87		98		86									
8	14048	ANNISA AR-RAFIDA PRATISTA	89		58	78	87									
9	14049	ARNETA YASMIN SALSABILA	83		83		88									
10	14050	CINTA SILVIRA QUEENA NUGRAHA	92		88		88									
11	14051	FATHIYA NABILA RAMADHANI	87		89		88									
12	14052	FERISKA RISNAWATI BILUDI	92		93		86									
13	14053	ISNITA NURIAH UTAMI	80		83		87									
14	14054	IVANDA DEVI ARI	92		98		88									
15	14055	KHOFIFAH IKA NINGRUM	89		85		87									
16	14056	LAILATUL QADRI	95		98		88									
17	14057	LUBNA NISA PUTRI ABISTHA	92		95		86									
18	14058	MARIA SUSIATI DEWI SUTRISNO	92		88		87									
19	14059	MEILINDA KURNIAWATI	80		60	78	86									
20	14060	NADILA RISDA MARISKA	92		93		89									
21	14061	NOVITA DIANA PRASTIWI	80		85		87									
22	14062	NUR ELSA FATMA KHAROMAH	83		80		88									
23	14063	RAHEL LINTANG MANITIS	92		93		87									
24	14064	NURULL SIRNI FEBRIAN	92		100		89									
25	14065	SANI KURNIA UTAMI	83		93		87									
26	14066	SEKAR AYU ATHALLA	85		93		86									
27	14067	SELVIA SUKMAWATI	89				89									
28	14068	SEPTYANINGSIH SRI MAHARANI PUTRI	89		98		86									
29	14069	SHINTA NURROCHMAN	92		93		87									
30	14070	SITI MAISYAROH TRI UTAMI	87		83		86									
31	14071	VERONIKA TANTI SULISTYAWATI	89		93		86									
32	14072	YOGA ERA ERLANGGA	80		88		85									
		Nilai Terkecil														
		Nilai Terbesar														
		Rata-rata Nilai														

Keterangan :

- Praktek 1 = Materi Peralatan Pengoahan  
2 = Remidi Peralatan Pengolahan  
Teori 1 = Materi Basic Cooking Methods  
2 = Remidi Basic Cooking Methods  
Presentasi 1 = Presentasi Basic Cooking Methods  
2 =

Yogyakarta, Agustus 2016  
Mahasiswa PPL UNY

Muhammad Iqbal  
NIM. 13511241047

# **SALAD INDONESIA**



Oleh :  
MUHAMMAD IQBAL

## **PENGERTIAN SALAD INDONESIA**

**APA YANG DIMAKSUD DENGAN  
SALAD INDONESIA?**

## SALAD INDONESIA

suatu hidangan makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas, ikan, atau hasil olahannya yang dihidangkan bersama **Saus** (*dressing*).

campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap yang dihidangkan dengan saus.

## KOMPOSISI SALAD

### 1. *A base of salad/ underliner*

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

### 2. *A body of salad*

Merupakan bagian utama dari salad. Dapat berupa bahan nabati, hewani, atau campuran dari keduanya.

### 3. *Dressing*

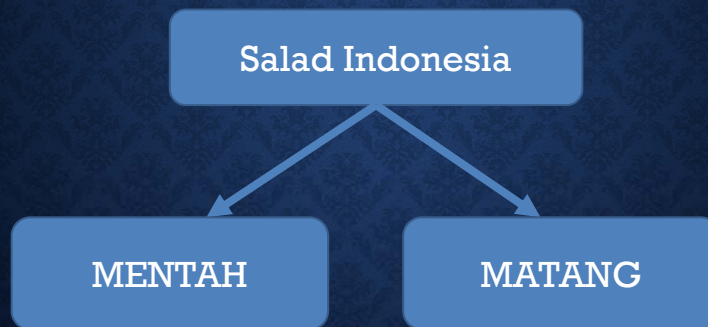
*Dressing* atau Saus merupakan bagian yang akan sangat menentukan cita rasa salad

### 4. *Garnish*

*Garnish* berarti hiasan. Hiasan ini bisa diambilkan dari bagian *body*, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan lain.



## JENIS SALAD INDONESIA



## TEKNIK PENGOLAHAN SALAD INDONESIA

Salad mentah adalah salad Indonesia yang berisi potongan sayuran mentah yang disajikan bersama saus.

Salad matang merupakan salad Indonesia yang berisi sayuran yang telah dimasak atau direbus terlebih dahulu yang kemudian disajikan bersama campuran sambal atau saus.

## KRITERIA SALAD INDONESIA

- Salad Indonesia terbuat dari bermacam-macam sayur atau buah yang disajikan dengan cara mentah atau direbus terlebih dahulu.
- Saus yang digunakan berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka.
- Saus disajikan secara terpisah, disiram diatasnya atau dicampur jadi satu dengan bahan lainnya.
- Bahan yang digunakan disajikan dengan cara diiris kasar, diiris tipis atau diserut.
- Salad disajikan dengan pelengkap makanan pokok (lontong, kupat) dan kerupuk (kerupuk udang, kerupuk merah, kerupuk bawang) atau emping.

## JENIS SAUS

- Saus cair

Contoh : saus cuko/saus cuka, asinan, kupat tahu

- Saus kental

Contoh : gado-gado, ketoprak , pecel

- Saus padat

Contoh : Urapan, trancam,

## FUNGSI SALAD DALAM MENU

- Salad dapat berfungsi sebagai hidangan :
- *Appetizer* dengan porsi antara 40-50 gram
- *Side dish* dengan porsi antara 40 -50 gram
- *Main dish/Main course* dengan porsi antara 80 – 125 gram
- *Dessert* dengan porsi 80 - 100 gram

Contoh salad  
Indonesia



**GADO-GADO**





**PECEL**



**URAP**



**RUJAK CINGUR**



**KUPAT TAHU**





## ASINAN JAKARTA

Salad berbahan dasar sayuran segar

- 1) Cuci semua sayuran hijau dengan cermat dan bersih.
- 2) Keringkan sayuran dengan baik (dapat menggunakan peralatan dan mesin pengering akan lebih cepat).
- 3) Dinginkan sayuran dalam lemari pendingin dengan cara dibungkus dengan kain lembab.
- 4) Potong-potong atau sobek-sobek sayuran dalam ukuran sekali gigitan. Hal ini akan mempermudah pada waktu menyantap dari pada waktu makan harus memotongnya menggunakan garpu salad.
- 5) Campur sayuran hijau dan pastikan semua sayuran tercampur rata

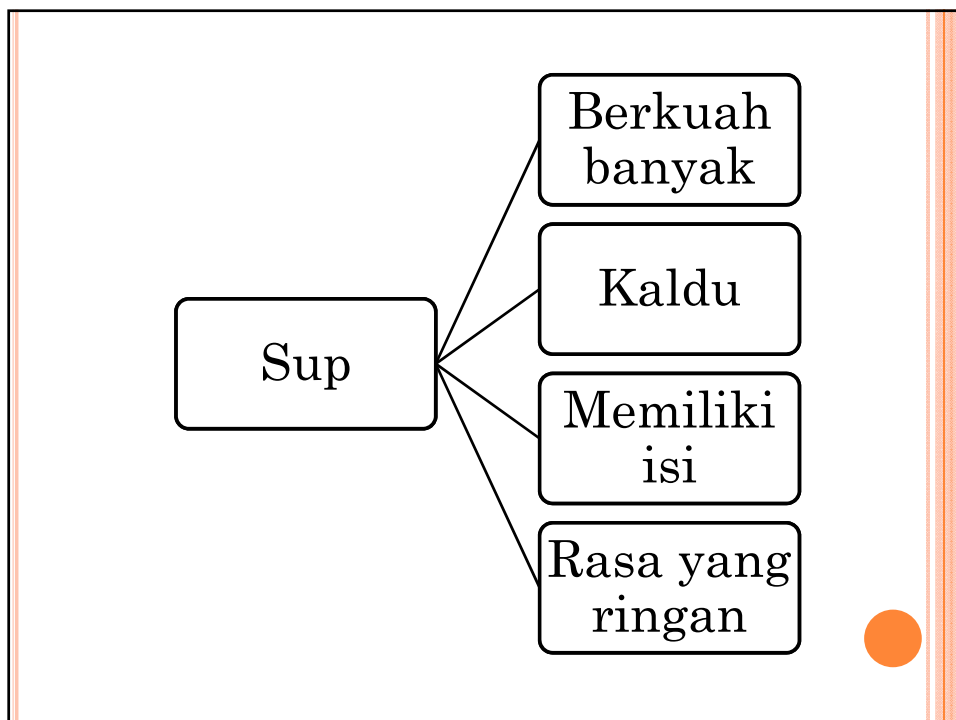
#### Salad berbahan dasar sayuran segar

- 6) Siapkan piring saladnya. Gunakan selalu piring yang dingin.
- 7) Hindari meletakkan salad dipiring lebih dari satu atau 2 jam sebelum penyajian, karena sayuran akan menjadi layu.
- 8) Tambahkan *garnish*. Jangan menggunakan sayuran sebagai *garnish* dari salah satu sayuran yang dicampur.
- 9) Dinginkan (masukkan lemari/ruang pendingin) sampai saat penyajian.
- 10) Tambahkan *dressing*/saus dengan cepat sebelum penyajian atau sajikan di sebelah salad, karena sayuran hijau yang bersaus akan cepat layu.

#### Salad berbahan dasar buah

- 1) Salad buah terkadang lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak.
- 3) Beberapa buah seperti apel dan pisang akan berubah warna ketika pemotongan dan seharusnya dimasukkan ke dalam larutan asam.
- 4) Buah mudah berubah dibandingkan sayuran setelah dipotong. Jika akan mempersiapkan kedua salad tersebut dalam penyajian, persiapkan salad sayuran terlebih dahulu.
- 5) Apabila menggunakan buah kaleng, sebaiknya dikeringkan/ditiriskan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam salad atau salad akan menjadi berair atau lembek. Cairan buah kaleng dapat disajikan lagi untuk saus pada salad buah atau pengolahan lain.

**TERIMA KASIH**



## SUP

- Kata sup berasal dari kata “SOUPE” (Perancis) yang berarti bermacam-macam bahan makanan yang ditambahkan ke dalam kaldu atau cairan.

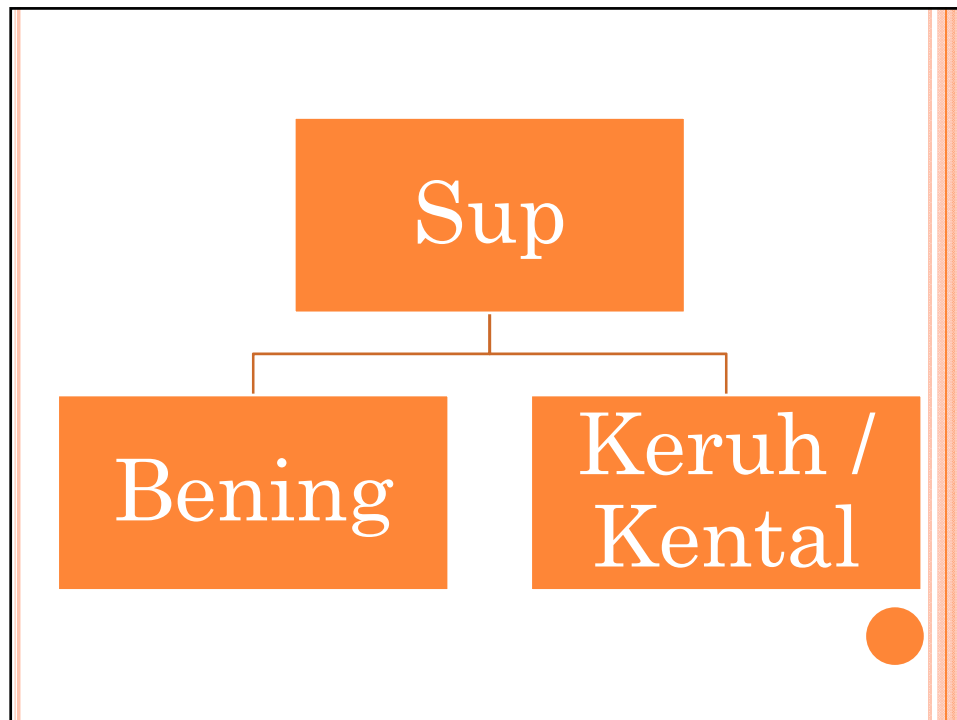
Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (stock), bumbu, serta isian. Kaldu diperoleh dari air rebusan tulang atau daging antara lain ayam, sapi, ikan, dan berbagai macam seafood.

Dalam pembuatan Sup, kualitas kaldu sangat menentukan kualitas Sup itu sendiri.

## FUNGSI SUP

1. Pembangkit selera makan
2. Penambah nilai gizi
3. Penghangat tubuh
4. Penetrasi rasa pada lidah





## SUP BENING

Berbahan dasar air atau kaldu yang kaya rasa kemudian dapat diisi sesuai dengan jenis sup itu sendiri.

Contoh :





## SUP KERUH / KENTAL

Sup yang diberi santan ataupun bahan tambahan lain yang dapat mempengaruhi tekstur sup.

Contoh :



## PERALATAN PEMBUATAN SUP

Peralatan Persiapan

- Cutting Board



- Knife & Peeler



- Mortar & Pestle



## PERALATAN PEMBUATAN SUP

### Peralatan Pengolahan

- Stock pot
- Ladle
- Strainer (Opsional)
- Saute Pan
- Spatula
- Stove



## TEKNIK PENGOLAHAN SUP

### Boiling

Memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212° F atau 100° C.

### Simmering

Memasak dalam cairan mendidih dengan api kecil dan pelan. Temperatur panas sekitar 185 – 205° F atau 85 – 96° C.



## PERALATAN PENYAJIAN

- Mangkuk
- Soup Tureen
- Soup Cup & Saucer
- Soup Spoon



## STANDAR PENYAJIAN SUP

Appetizer portion:  
6 to 8 oz (200 to 250 mL)

Main course portion:  
10 to 12 oz (300 to 350 mL)

## BAHAN UTAMA SUP

- Air / Kaldu
- Santan / bahan pengental (Opsional)
- Bahan penyedap
- Bahan isian (Nabati – Hewani)

## BAHAN UTAMA SUP

### Kaldu



### Air Santan



## BAHAN PENYEDAP

Garam  
Gula  
Bumbu & Rempah



## BAHAN ISIAN

### Nabati

- Aneka sayuran
- Umbi
- Kacang-kacangan
- Buah sayur

### Hewani

- Daging Sapi
- Daging Kambing
- Daging Babi
- Daging Unggas
- Aneka Ikan dan seafood
- Dan hasil-hasil olahannya

## BAHAN ISIAN NABATI



## BAHAN ISIAN HEWANI





## BAHAN ISIAN NABATI



**Sup Sayur**



**Sup Umbut Rotan**



**Sup Kacang Merah**



**Sayur Asem**

## BAHAN ISIAN HEWANI



**Sup Konro**



**Sup Buntut**



**Sup Ayam**



**Sup Timlo**



**Sup Rolade**



**Sup Kimlo**

### KRITERIA SUP YANG BAIK

- Memiliki rasa kaldu yang kuat dan “Jelas”.
- Kuah/cairan berasa ringan dan menyegarkan
- Tidak mengandung banyak lemak
- Kaya akan rasa, aroma, dan penampilan.
- Proporsi kuah/cairan yang sesuai dengan isi.
- Tingkat kematangan bahan isi yang baik.
- Dihidangkan dalam keadaan panas.

### TIPS & TRICK

- Mulailah dengan kaldu kualitas terbaik.
- Pilihlah bahan isian yang memiliki kombinasi rasa yang sesuai.
- Ketika membuat sup sayur, cukup gunakan maksimal 5-6 jenis sayuran.
- Potong bahan isian dengan ukuran yang seragam.
- Perhatikan urutan memasukan bahan isian.
- Hindari “OverCook”



# Soto Indonesia

Oleh :  
Muhammad Iqbal

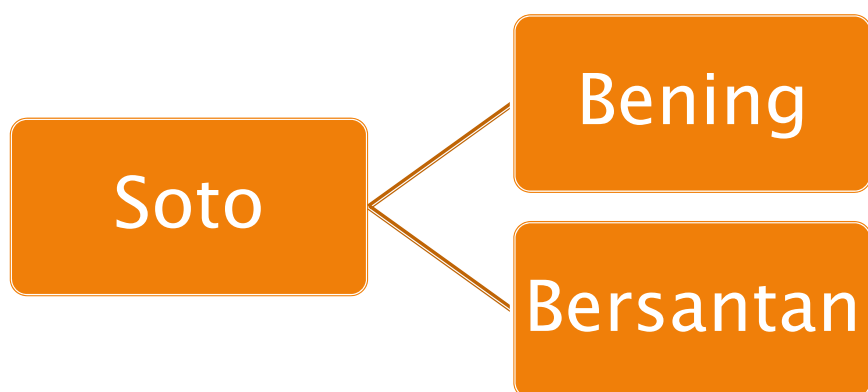
## Soto Indonesia

- ▶ Soto, Sauto, Sroto, atau Coto merupakan salah satu hidangan khas Indonesia.
- ▶ Soto merupakan hidangan yang terbuat dari bahan dasar kaldu yang diberi bumbu dan rempah serta memiliki bahan pengisi yang variatif.
- ▶ Soto dapat menggambarkan karakteristik suatu daerah (makanan khas)



## Fungsi Soto

- ▶ Sebagai makanan utama sepinggan.
- ▶ Menambah nilai gizi.
- ▶ Meningkatkan selera makan.
- ▶ Menghangatkan dan menyegarkan tubuh.



## Soto Berkuah Bening



## Soto Bersantan



## Peralatan Pembuatan Soto

### Peralatan Persiapan

- ▶ Cutting Board



- ▶ Knife & Peeler



- ▶ Mortar & Pestle



## Peralatan pembuatan Soto

### Peralatan Pengolahan

- ▶ Stock pot
- ▶ Ladle
- ▶ Strainer (Opsional)
- ▶ Saute Pan
- ▶ Spatula
- ▶ Stove



## Teknik Pengolahan Soto

Memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212° F atau 100° C.

Memasak dalam cairan mendidih dengan api kecil dan pelan. Temperatur panas sekitar 185 – 205° F atau 85 – 96° C.

Boiling

Simmering

## Peralatan Penyajian

- ▶ Mangkuk
- ▶ Piring Makan
- ▶ Soup Cup & Saucer
- ▶ Duck Spoon
- ▶ Sendok & Garpu



## Bahan Utama Soto

- ▶ Air / Kaldu.
- ▶ Santan.
- ▶ Bahan penyedap (Bumbu & Rempah).
- ▶ Bahan isian (Nabati – Hewani).
- ▶ *Garnish* & bahan pelengkap.

## Bahan Utama Soto

### Kaldu



### Santan



## Bahan Penyedap



GARAM



BAWANG  
MERAH



CENCKIH



JAHE



SERAI



BAWANG  
PUTIH



PALA



KEMIRI



KETUMBAR



GULA PASIR



LADA

## Bahan Penyedap



JINTEN



KAPULAGA



PEKAK



KAYU  
MANIS



LENGKUAS



KUNYIT



TRASI



DAUN  
JERUK



DAUN  
SALAM



ASAM



## Bahan Isian

- ▶ Sayuran
- ▶ Sumber Karbohidrat
- ▶ Daging Sapi
- ▶ Daging Kambing
- ▶ Daging Unggas
- ▶ Jerohan
- ▶ Ikan dan seafood

Nabati

Hewani

## Bahan Isian Nabati



## Bahan Isian Hewani



## *Garnish & Pelengkap*



Bawang Merah  
Goreng



Jeruk Nipis



Telur Rebus



Daun Bawang



Bawang Putih  
Goreng



Daging Bacem



Daun Seledri



Sate Kerang



## Garnish & Pelengkap



SATE TELUR



BAKWAN  
JAGUNG



PERKEDEL  
KENTANG



KETUPAT



EMPING



SAMBAL TAUCO



SAMBAL  
KEMIRI



SAMBAL RAWIT  
MERAH

## Kriteria Soto yang baik

- ▶ Memiliki rasa kaldu yang kuat.
- ▶ Kuah/cairan berasa memiliki cita rasa khas, sesuai dengan jenis soto
- ▶ Tidak mengandung banyak lemak
- ▶ Kaya akan rasa rempah, aroma, dan penampilan.
- ▶ Proporsi kuah/cairan yang sesuai dengan isi.
- ▶ Dihidangkan dalam keadaan panas.
- ▶ Garnish dan Pelengkap yang sesuai

## Perbedaan–Persamaan Sup & Soto

- ▶ Kaldu merupakan kunci utama.
- ▶ Sup memiliki kuah yang lebih ringan, tidak banyak bumbu & rempah.
- ▶ Sup lebih sering digunakan sebagai makanan pembuka (awalan)
- ▶ Soto memiliki kuah yang lebih berat, kaya rempah dan bumbu.
- ▶ Soto cenderung dinikmati bersama bahan makanan sumber karbohidrat, makanan sepinggan

## Perbedaan–Persamaan Sup & Soto

- ▶ Keduanya dihidangkan dalam keadaan panas.
- ▶ Soto merupakan makanan khas yang dimiliki hampir di setiap daerah. Tiap daerah berbeda-beda.
- ▶ Soto memiliki banyak varian *garnish* dan makanan pelengkap.

## Soto Khas Indonesia

- Bersantan
- Jerohan
- Emping



Soto Betawi

- Tidak bersantan
- Daging & Jerohan
- Potongan telur rebus



Soto Sulung

## Soto Khas Indonesia

- Tidak Bersantan
- Daging Ayam Kampung
- Perkedel Singkong



Soto Lenthok

- Tidak bersantan
- Jerohan
- Kerupuk Merah



Soto Padang

## Soto Khas Indonesia

- ▶ Tidak bersantan
- ▶ Daging kerbau
- ▶ Telur pindang



Soto Kudus

- ▶ Tidak bersantan
- ▶ Daging sapi
- ▶ Bubuk koya



Soto Lamongan

## Soto Khas Indonesia

- ▶ Tidak bersantan
- ▶ Daging sapi
- ▶ Lobak & kedelai goreng



Soto Bandung

- ▶ Bersantan
- ▶ Daging & Jerohan
- ▶ Lontong



Soto Tangkar

**TERIMAKASIH**

# TOOLS & KITCHEN EQUIPMENTS

---

Peralatan Pengolahan Makanan

Oleh :  
Muhammad Iqbal

## Peralatan Pengolahan Makanan

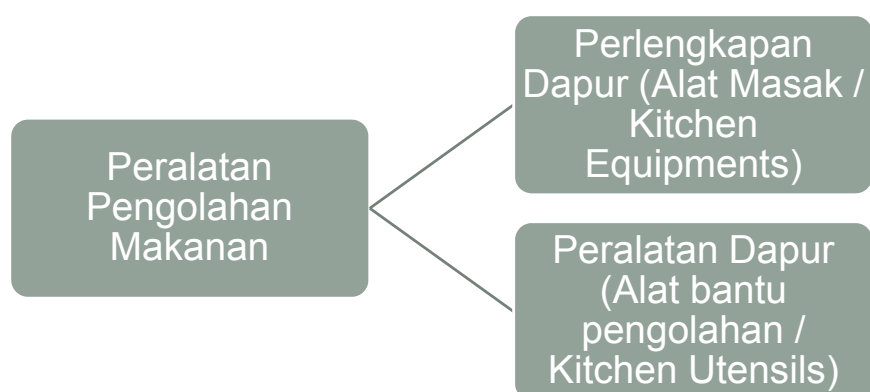
Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.



## Peralatan Pengolahan Makanan

Peralatan yang memadai dapat menghemat waktu produksi, tenaga, dan biaya. Terlebih dengan kondisi peralatan yang bagus, pengaturan yang tepat, serta perawatan yang baik maka efektivitas di dapur dapat tercapai.

Pada umumnya semakin besar usaha restoran, maka semakin besar pula ruang lingkup bagian ini, dan semakin lengkap pula peralatannya. Suatu restoran perlu mengupayakan jumlah peralatan yang cukup, penggunaan yang tepat serta penataan yang baik.



## Pelengkapan Dapur / Kitchen Equipments

*Kitchen equipment* / perlengkapan dapur :  
peralatan besar yang membuat ruangan tersebut  
berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan  
seperti oven, kompor, dan sebagainya.

## Pelengkapan Dapur / Kitchen Equipments

Preparation Equipments	Cooking Equipments	Refrigeration Equipments	Imported Equipments	Bakery Equipments
				
				
				
				



## Pelengkapan Dapur / Kitchen Equipments

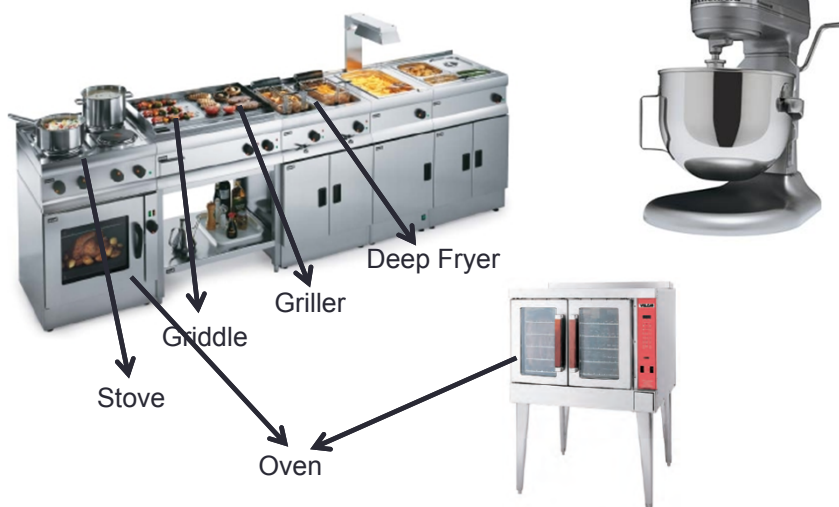
### Jenis Perlengkapan Dapur

Gas &  
Listrik

Mekanik

Non  
Listrik

### Gas & Listrik



## Mekanik



## Non Listrik



## Peralatan Dapur / Kitchen Utensil



## Peralatan Dapur / Kitchen Utensil

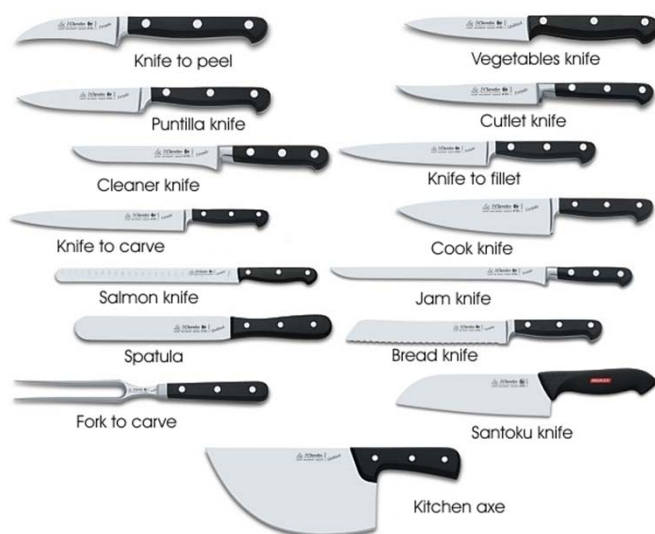
*Kitchen utensils/* peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.

Dibagi menjadi beberapa jenis :  
 Peralatan Memasak, Alat Potong, Alat  
 Penyimpanan & Pencampuran, Alat Bantu/Special  
 Tools

## Peralatan Masak



## Alat Potong



## Alat Penyimpanan & Pencampuran



## Alat Bantu / Special Tools



## Hal-hal yang harus diperhatikan dalam penggunaan peralatan dan perlengkapan dapur

- Perlengkapan dan peralatan dapur merupakan benda “Berbahaya”.
- Proses membersihkan peralatan merupakan bagian dari prosedur penggunaan.
- Pengetahuan dasar merupakan hal yang mutlak.
- Konservasi dan hemat energi.
- Tangan anda merupakan Alat Terbaik.

## Teknik Perawatan dan Penyimpanan

Peralatan kecil  
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 untuk penyimpanan dalam waktu lama.

## Teknik Perawatan dan Penyimpanan

Peralatan kecil  
Plastik / Melamine

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

## Teknik Perawatan dan Penyimpanan

Peralatan kecil  
Aluminium

- 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 aluminium.

## Teknik Perawatan dan Penyimpanan

Peralatan kecil  
Kayu

- 1) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
- 2) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.

## Teknik Perawatan dan Penyimpanan

Perlengkapan besar

- a. Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
- b. Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, pergunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.



## Teknik Perawatan dan Penyimpanan

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

# TERIMA KASIH

---



# **PENANGANAN DASAR**

Oleh:  
Muhammad Iqbal  
PPL UNY 2016



## **MEMASAK ? (COOKING)**



## MEMASAK



- Memasak adalah membuat suatu bahan **mentah** menjadi **matang** dengan tujuan agar dapat dimakan.



## Memasak



- Menurut para ahli kuliner, memasak adalah **proses** pemberian panas (*application of heat*) sehingga :
  - bahan yang dimasak akan dapat dimakan (*eatable*),
  - lezat di lidah (*palatable*),
  - aman dimakan (*safe to eat*),
  - mudah dicerna (*digestible*), dan
  - berubah penampilannya (*change its appearance*).



## Tujuan Memasak




- Membuat bahan makanan lebih mudah untuk dicerna dalam tubuh kita.
- Membuat makanan aman untuk dimakan.
- Meningkatkan rasa dan aroma pada makanan.
- Meningkatkan penampilan dan warna pada makanan tersebut.
- Melengkapi/menyeimbangkan kandungan gizi jika dicampur dengan bahan makanan lain.




## Persiapan Memasak




- Sebelum memasak, kita perlu mempersiapkan diri, juga menyiapkan bahan–bahan yang dibutuhkan (*Mise en Place*).
- Persiapan :
  - Diri
  - Peralatan
  - Bahan Makanan




## PENANGANAN DASAR



- 1 MENCUCI
- 2 MERENDAM
- 3 MERENDAM DENGAN BUMBU
- 4 MERENDAM DENGAN AIR PANAS



## PENANGANAN DASAR



- 5 MENGUPAS
- 6 MENGUPAS DENGAN AIR MENDIDIH
- 7 MENYIANGI
- 8 MENYIAPKAN ADONAN GORENG



**9** ADONAN PEMBUNGKUS

**10** MENCINCANG

**11** MENGOCOK



## MENCUCI



- Tujuan :  
**Menghilangkan kotoran yang menempel dengan media air/cairan**
- Alat :  
***colander/strainer, tray, bowl, sink***





## MERENDAM



### Tujuan :

- Membuat kulit luar bahan menjadi empuk
- Warna bahan tidak berubah
- Untuk disimpan



## MERENDAM DENGAN BUMBU



### Tujuan :

- Agar bahan menyerap bumbu
- Bahan menjadi lebih empuk

### Bahan perendam :

Garam, *Brine*, *Yoghurt*, *Cream*, *Wine*, Bumbu *curry*, Susu, *Lemon extract*







## **MERENDAM DENGAN AIR PANAS**



- **Membersihkan bahan makanan**
- **Melunakan bahan makanan**
- **Seperti tauge, bihun, soun, mie kering**



## **MENGUPAS**



- **Tujuan : membuang kulit dari bahan makanan**
- **Seperti : Wortel, Lobak, Kentang, Labu siam,**







## MENGUPAS DENGAN AIR MENDIDIH



- Tujuan :  
mempermudah  
mengupas untuk  
kulit yang tidak  
mudah dikupas
- Seperti :  
Tomat, ceker ayam



## MENYIANGI



- Tujuan :  
membuang bagian  
yang tidak terpakai
- *Trimming*
- Seperti :  
Ikan, Ayam, Brokoli,  
Kol, Wortel, Lobak,  
Buncis, Bayam





## MENYIAPKAN ADONAN GORENG



- Adonan terigu - air - telur dan putih telur
- Adonan tapioka - air - telur
- Adonan tempura
- Istilah asing : *Batter*



## ADONAN PEMBUNGKUS



- Istilah ini disebut **BREADED**
- *English Style*
- Bahan yang dibungkus, digoreng hingga kuning keemasan





## MENCINCANG BAHAN



- Menggunakan pisau besar atau *Chopper* (tenaga listrik) / *Food Processor*
- Contoh : *Onion, Garlic, Meat,*




## MENGOCOK BAHAN




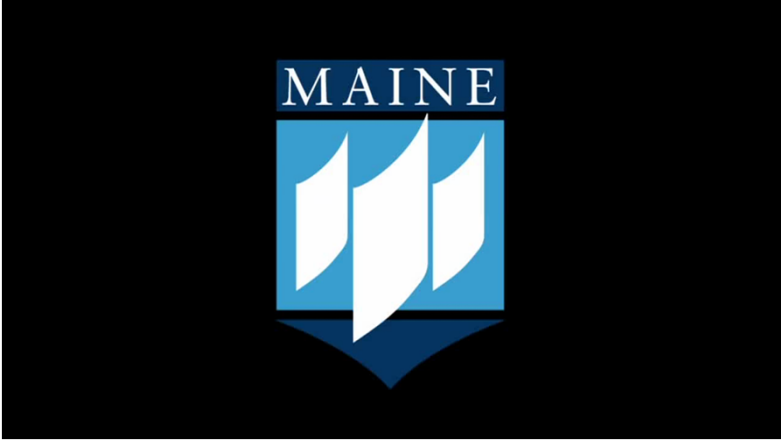
- Mengaduk dengan kecepatan
- Seperti : mengocok telur untuk omelette, membuat Mayonnaise sauce, Hollandaise sauce





# VIDEO - Washing







# Peeling










# Marinate





# Basic Knife Skill





## Basic Knife Skill (2)



## TEKNIK DASAR



- TEKNIK DASAR MEMASAK

Cooking Methods

- Moist-Heat Cooking
- Dry-Heat Cooking





## Moist-Heat Cooking




Metode *moist-heat/wet cooking* adalah metode dimana panas dihantarkan pada makanan melalui air (kuah, saus, dan lain-lain) atau uap.




## Dry-Heat Cooking




Metode *dry-heat* adalah metode dimana panas dihantarkan oleh udara panas, logam panas, radiasi atau minyak **tanpa** menggunakan air atau kelembaban. Metode ini terbagi menjadi dua yaitu : dengan lemak dan tanpa lemak.




## COOKING METHODS



Moist-Heat Cooking	Dry-Heat Cooking
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Boiling</i></li><li>• <i>Simmering</i></li><li>• <i>Poaching</i></li><li>• <i>Blanching</i></li><li>• <i>Steaming</i></li><li>• <i>Braising</i></li><li>• <i>Stewing</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Baking</i></li><li>• <i>Grilling/Broiling</i></li><li>• <i>Roasting</i></li><li>• <i>Sautéing</i></li><li>• <i>Deep Frying</i></li><li>• <i>Shallow Frying/ Pan Frying</i></li></ul>



## TUGAS



- Pengertian & Prosedur
- Peralatan yang digunakan
- Bahan Makanan yang disesuaikan
- Hasil / Contoh Masakan
- Video Teknik Pengolahan
  
- Ganjil ➔ Moist-Heat Cooking
- Genap ➔ Dry-Heat Cooking





# Basic Cooking Methods

Muhammad Iqbal  
PPL UNY 2016

## Basic Cooking Methods

Cooking Methods

Moist-Heat Cooking

Dry-Heat Cooking

## Moist-Heat Cooking

Metode *moist-heat/wet cooking* adalah metode dimana panas dihantarkan pada makanan melalui air (kuah, saus, dan lain-lain) atau uap.

## Dry-Heat Cooking

Metode *dry-heat* adalah metode dimana panas dihantarkan oleh udara panas, logam panas, radiasi atau minyak **tanpa** menggunakan air atau kelembaban. Metode ini terbagi menjadi dua yaitu : dengan lemak dan tanpa lemak.

## Pemilihan Teknik Pengolahan

Pemilihan teknik pengolahan yang tepat dapat ditentukan dari berbagai aspek, seperti :

- Tingkat kepadatan/tekstur suatu bahan (keras, lunak, liat, lembut)
- Hasil penampilan akhir yang diinginkan.
- Citarasa yang ingin ditonjolkan.
- Karakteristik khusus dari suatu jenis masakan.

## COOKING METHODS

### Moist-Heat Methods

- *Boiling*
- *Simmering*
- *Poaching*
- *Blanching*
- *Steaming*
- *Braising*
- *Stewing*

### Dry-Heat Methods

- *Baking*
- *Grilling/Broiling*
- *Roasting*
- *Sautéing*
- *Deep Frying*
- *Shallow Frying/Pan Frying*

## Moist-Heat Cooking Methods

### Boiling

**Boiling** → Memasak dengan cairan (air, kaldu, sauce) dimana bahan cair tersebut berada pada titik didih air  $100^{\circ}\text{C}$  ( $212^{\circ}\text{F}$ )



## Boiling

**Boiling** → Bahan makanan terendam dalam air sehingga perbandingan bahan cair lebih banyak daripada bahan yang makanan yang diolah.

Peralatan yang digunakan :

- Sumber panas (Kompor)
- Alat penampung cairan (Stock Pot, Sauce Pot, Sauce Pan)
- Alat pengaduk (Ladle, wood Spatula)
- Alat peniris (Strainer, colander)

## Simmering

- *Simmering* = Merebus



**Simmering** → Memasak dengan cairan yang bersuhu dibawah titik didih atau berkisar 85°C – 96°C (185°F - 205°F).

- *Simmering* ditandai dengan gelembung udara kecil yang berada di dalam cairan perebus.
- Teknik *Simmering* sering digunakan pada bahan makanan berukuran besar



## Simmering

Secara garis besar, tujuan *Simmering* adalah :

- Mengeluarkan zat ekstraktif (saripati) makanan pada saat pembuatan *Stock*/Kaldu.
- Mematangkan bahan makanan yang memiliki ukuran besar secara merata.

Proses *Simmering* selalu diawali dengan proses *Boiling*.

## Poaching

- Poaching → Hampir sama dengan *Simmering*.



**Poaching** → Memasak dengan menggunakan cairan pada suhu sekitar 70°C - 82°C (160°F - 180°F)

- Poaching → memasak dengan air panas namun tidak bergelembung.
- *Poaching* biasa digunakan untuk bahan makanan berukuran kecil dengan tekstur yang lunak.

## Blanching

- Blanching → Merebus → Merebus yang bagaimana?

Secara bahasa, **Blanching** adalah memasak perbagian makanan secara cepat → dapat diartikan sebagai memasak dengan jumlah yang tidak terlalu banyak (sebanding dengan ukuran alat yang digunakan) dan dilakukan dengan waktu yang singkat.

## Blanching

Pada umumnya, **Blanching** dilakukan dengan menggunakan media cairan (air), namun pada beberapa penanganan bahan makanan istilah **Blanching** dapat dilakukan dengan menggunakan minyak.



## Blanching



## Blanching

Teknik *Blanching* dengan air ada 2 cara :

- Air dingin + bahan makanan → diberi panas hingga mendidih (*Boil*) → turunkan suhu beberapa saat (*Simmer*) → angkat → dinginkan dengan merendam dalam air dingin.
- Berfungsi untuk :
  - Mengeluarkan sisa darah, garam, dan kotoran yang terdapat pada daging dan tulang.



## Blanching

Teknik *Blanching* dengan air ada 2 cara :

- Air dingin → diberi panas hingga mendidih (*Boil*) → Masukkan bahan makanan → dinginkan dengan merendam dalam air dingin.
- Berfungsi untuk :
  - Membersihkan bahan makanan dari kotoran yang susah hilang.
  - Mencerahkan warna.
  - Menonaktifkan enzim-enzim yang terdapat pada bahan makanan.
  - Mempermudah pengupasan bahan makanan tertentu.

## Steaming

**Steaming** → Memasak bahan makanan dengan menggunakan uap air sebagai media penghantar panas.

- Suhu pada proses *steaming* dengan kondisi tekanan normal adalah 100°C (212°F), namun suhu yang dihantarkan oleh uap air dapat lebih tinggi daripada air yang mendidih sehingga makanan akan lebih cepat matang dan perlu perhatian khusus.

## Steaming

- Teknik *steaming* dapat diterapkan untuk berbagai bahan makanan terutama berfungsi untuk mengurangi resiko larutnya zat gizi larut air yang terkandung dalam bahan makanan.

Teknik *steaming* dilakukan dengan meletakkan bahan makanan pada rak khusus (angsang) yang berada didalam alat masak tertutup dan diletakkan diatas air yang mendidih.



## Steaming

Peralatan yang digunakan pada teknik pengolahan *steaming* :

- Steamer
- Sumber panas (Kompor)
- Alat penampung cairan (dandang, soblok, panci)
- Alat penahan / rak makanan (angsang, anyaman bambu)
- Alat pengambil makanan (tong/penjapit)



## Braising & Stewing

- Braising → Memasak dengan menggunakan cairan dalam jumlah yang sedikit/sama, diberi tutup, dan diawali dengan proses *browning* dengan teknik *dry-heat*. Umumnya cairan yang digunakan pada saat proses memasak juga digunakan sebagai saus pendamping.
- Stewing → Memasak dengan menggunakan cairan dalam jumlah yang sedikit/sama, dapat diberi tutup. Umumnya cairan yang digunakan pada saat proses memasak juga digunakan sebagai saus pendamping.

## Perbedaan Braising dan Stewing

### Braising

- Ukuran bahan makanan besar (minimal ukuran 1 porsi)
- Diawali dengan teknik Browning



### Stewing

- Bahan makanan berukuran kecil-kecil / *Bite-size*
- Tidak selalu diawali dengan browning





## Dry-Heat Cooking Methods

### Baking & Roasting

**Baking & Roasting** → Memasak dengan menggunakan udara panas terperangkap yang kering, sering menggunakan alat yang dinamakan oven.

- Baking → Roti, kue, cake, produk pastries, sayuran, dan ikan.
- Roasting → Produk hewani seperti daging dan unggas.



## Grilling, Griddling & Broiling

**Grilling, Broiling & Griddling** → Memasak dengan menggunakan panas radiasi dari api langsung.

- **Grilling** → Sumber panas berada dibawah bahan makanan.
  - Menggunakan *grill*.
- **Griddling** → Sumber panas berada dibawah dan bahan makanan diletakkan diatas suatu alas besi.
  - Menggunakan Griddles
- **Broiling** → Sumber panas berada diatas bahan makanan.
  - Menggunakan *Broilers* atau *Salamander*.

## Grilling, Griddling & Broiling



Grilling



Griddling



Broiling

## Sauteing

**Sauteing** → Menumis → memasak dengan menggunakan lemak/minyak sedikit, bahan makanan berukuran kecil dan beragam, bahan makanan dicampur menjadi satu, serta menggunakan papan penggorengan yang disebut saute pan.

- *Sauteing* memiliki variasi teknik yang disebut *stir-fry*, yaitu teknik memasak dengan minyak sedikit, suhu yang tinggi, cepat, dan biasanya menggunakan wok.

## Sauteing & Stir-Fry



## Sauteing

- **Prosedur Sauteing :**

- Siapkan seluruh bahan yang akan digunakan.
- Pilih peralatan yang sesuai (saute pan bertangkai)
- Panaskan terlebih dahulu alat yang digunakan.
- Beri sedikit minyak, biarkan panas.
- Masukkan bahan-bahan sesuai urutan.
- Aduk terus bahan makanan sehingga seluruhnya terkena panas secara merata.
- Makanan siap dihidangkan.

## Shallow Frying/Pan-Frying

**Shallow Frying/Pan-Frying** → Memasak dengan menggunakan minyak dalam jumlah yang tidak terlalu banyak (maksimal  $\frac{3}{4}$  dari jumlah bahan makanan) dan menggunakan papan pengorengan datar ataupun wajan.

- *Shallow Frying* biasanya dipakai untuk bahan makanan berukuran sedang-besar.
- Suhu yang digunakan dalam proses *shallow frying* biasanya tidak terlalu tinggi dan waktu lebih lama.



## Shallow Frying/Pan-Frying



## Deep Frying

**Deep Frying** → Memasak dengan menggunakan minyak yang banyak sehingga bahan makanan dapat terendam didalam minyak. Pada umumnya teknik deep frying menggunakan suhu yang sedang-tinggi.

- Peralatan yang digunakan :
  - Deep Fryer
  - Sumber panas (Kompas)
  - Alat penampung lemak/minyak (Wok, Pot)
  - Alat pengaduk/pengambil (spatula, tong)
  - Alat peniris (Strainer)



## Deep Frying

Hasil yang diharapkan dari teknik *Deep Frying* :

- Penyerapan minyak yang tak terlalu banyak
- Kelembapan makanan yang terjaga (tidak overcooking)
- Berwarna kuning keemasan
- Tekstur luar yang renyah
- Tidak ada rasa minyak yang merusak citarasa asli bahan makanan

## Deep Frying



## Deep Frying

- Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam teknik *deep frying* :
- Gunakan suhu yang sesuai.
- Jangan terlalu banyak memasukan bahan makanan.
- Pakai minyak/lemak berkualitas baik.
- Hindari menggoreng bahan makanan yang beraroma tajam bersamaan dengan bahan makanan lain.
- Goreng bahan makanan berdekatan dengan waktu penyajian.

Terimakasih



# DOKUMENTASI

## PEMBELAJARAN PRAKTEK





**DOKUMENTASI**

**PEMBELAJARAN TEORI**

