

**LAPORAN**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**  
**LOKASI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**

**Disusun Guna Memenuhi Prasyarat Dalam Menempuh Mata Kuliah**  
**Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)**  
**Dosen Pembimbing PPL : Dr. Kokom Komariah, M. Pd.**



**Oleh :**  
**Yupi Diah Retnanigsih**  
**NIM. 13511244007**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**  
**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**2016**

## HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan Laporan Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Yogyakarta :

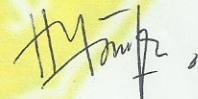
Nama : Yupi Diah Retnaningsih  
NIM : 13511244007  
Prodi : Pendidikan Teknik Boga  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Yogyakarta dari tanggal 18 Juli 2016 sampai dengan 18 September 2016. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan PPL,

Guru Pembimbing,



Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

Yulien Siti Juwaiseh, M.Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

NIP. 19690708 199402 2 002

Mengetahui,

Kepala Sekolah

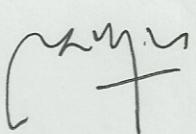
Koordinator PPL

SMK Negeri 4 Yogyakarta,

SMK Negeri 4 Yogyakarta,

  
Setyo Budi Sungkowo, S. Pd.

NIP. 196703251990061001

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

NIP. 196612161990032007

## HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan Laporan Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Yogyakarta :

Nama : Yupi Diah Retnaningsih  
NIM : 13511244007  
Prodi : Pendidikan Teknik Boga  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 4 Yogyakarta dari tanggal 18 Juli 2016 sampai dengan 18 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

Yulien Siti Juwaiseh, M.Pd.

NIP.19690708 199402 2 002

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Koordinator PPL

SMK Negeri 4 Yogyakarta,

SMK Negeri 4 Yogyakarta,

Setyo Budi Sungkowo, S. Pd.

NIP. 196703251990061001

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

NIP. 196612161990032007

## KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penyusun panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat dan rizkiNya, 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 kesempatan ini, penyusun mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Setyo Budi Sungkowo, S. Pd., selaku Kepala Sekola SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberikan ijin kepada kami untuk melaksanakan Praktik 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 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 Yulien Siti Juwaiseh,M.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

Yupi Diah Retnaningsih

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
ABSTRAK .....	v
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
A. Analisis Situasi .....	1
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL .....	5
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL .....	8
A. Persiapan.....	8
B. Pelaksanaan Program PPL .....	9
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi .....	12
BAB III. PENUTUP .....	14
A. Kesimpulan .....	14
B. Saran .....	15
DAFTAR PUSTAKA .....	16
LAMPIRAN .....	17

## **ABSTRAK**

### **Laporan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL)**

**Di SMK N 4 Yogyakarta**

**Oleh:**

**Yupi Diah Retnaningsih/13511244007**

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang diambil atau ditempuh oleh mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta program S1 kependidikan. Tujuan dari adanya mata kuliah PPL itu sendiri adalah 1) Memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan dan kependidikan, 2) Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga yang terkait dengan proses pembelajaran 3) Meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner kedalam pembelajaran di sekolah, klub atau lembaga pendidikan.

SMK N 4 Yogyakarta yang beralamat di Jalan Sidikan No.60, Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu tempat PPL mahasiswa Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta. PPL UNY dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli sampai 15 September 2016 yang diawali dengan sosialisasi dan koordinasi, observasi ke lokasi, serta identifikasi permasalahan yang ada di sekolah. Pada kegiatan PPL ini setiap mahasiswa dibimbing oleh guru pembimbing dan mendapatkan mata pelajaran yang harus diampu oleh mahasiswa. Adapun mata pelajaran yang diampu oleh praktikan yaitu Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.

Kegiatan PPL ini sangat bermanfaat bagi mahasiswa sebagai bekal untuk menjadi seorang pendidik yang professional. Persiapan fisik, mental dan materi sangat diperlukan dalam kegiatan belajar mengajar. Kegiatan PPL di SMK N 4 Yogyakarta dapat berjalan dengan baik, tidak ada halangan yang begitu berarti. Adapun yang dapat disimpulkan dari kegiatan PPL di SMK N 4 Yogyakarta yaitu: 1) Sarana untuk menerapkan ilmu yang telah di bangku kuliah; 2) Sarana untuk menimba ilmu dan pengalaman yang tidak diperoleh di bangku kuliah; 3) Dapat memperluas wawasan sebagaitenaga pendidik , kegiatan persekolahan dan kegiatan

lain yang dapat menunjang kelancaran proses belajar mengajar di sekolah; 4) Mahasiswa lebih mengetahui kedudukan, fungsi, peran, tugas dan tanggung jawab guru secara nyata; 5) Keberhasilan proses belajar mengajar tergantung kepada unsure utama yaitu guridan murid dengan sarana dan prasarana pendukung; 6) Belajarlah berinteraksi dan melakukan komunikasi yang baik dengan birokrasi sekolah, guru, karyawan, serta siswa-siswa.

Kata kunci: PPL, SMK N 4 Yogyakarta, Jasa Boga

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Mengingat besarnya andil tenaga pendidikan (guru) dalam menentukan keberhasilan system pendidikan di Indonesia ini maka sangat perlu menciptakan guru-guru profesional. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) sebagai perguruan tinggi yang mempunyai misi dan tugas untuk menyiapkan dan menghasilkan tenaga-tenaga pendidik yang siap pakai, mencantum beberapa mata kuliah pendukung yang menunjang tercapainya kompetensi di atas, salah satunya yaitu Praktik Pengalaman lapangan (PPL).

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh seluruh mahasiswa UNY yang mengambil jurusan kependidikan, dalam pelaksanaannya, mahasiswa melaksanakan tugas-tugas kependidikan tenaga pendidik dalam hal ini guru yang meliputi kegiatan Praktik mengajar atau kegiatan kependidikan lainnya. Hal tersebut dilaksanakan dalam rangka memberikan pengalaman nyata kepada mahasiswa agar dapat mempersiapkan diri sebaik-baiknya sebelum terjun ke dunia kependidikan sepenuhnya.

Mahasiswa diharapkan dapat mengenal, mengamati dan mempraktikkan semua kompetensi yang diperlukan bagi seorang guru/tenaga kependidikan dalam jangka waktu 2 bulan. Melalui kegiatan PPL ini, mahasiswa akan mendapatkan pengalaman langsung yang berkaitan dengan kegiatan belajar mengajar di sekolah sehingga dengan pengalaman yang diperoleh tersebut diharapkan dapat digunakan sebagai bekal calon guru yang sadar akan tanggung jawabnya sebagai tenaga profesional kependidikan.

#### **A. Analisis Situasi**

SMK Negeri 4 Yogyakarta adalah salah satu sekolah kejuruan yang terletak di Kota Yogyakarta. Sekolah ini merupakan salah satu tempat yang digunakan sebagai lokasi PPL UNY dari tahun ke tahun. Lokasi SMK Negeri 4 Yogyakarta cukup mendukung proses kegiatan belajar mengajar karena terletak di daerah yang memiliki suasana lingkungan sekitar yang kondusif.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan pada pra PPL diperoleh data sebagai berikut.

1. SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan SMK Pariwisata yang memiliki 7 program keahlian dengan rincian sebagai berikut :
  - a. Akomodasi perhotelan terdiri dari 2 kelas paralel.

- b. Usaha Perjalanan Wisata terdiri dari 2 kelas paralel.
  - c. Tata busana terdiri dari 4 kelas paralel.
  - d. Jasa boga terdiri dari 4 kelas paralel.
  - e. Patiseri terdiri dari 2 kelas paralel.
  - f. Tata kecantikan kulit terdiri dari 2 kelas paralel.
  - g. Tata kecantikan rambut terdiri dari 2 kelas paralel.
2. SMK Negeri 4 Yogyakarta memiliki 136 tenaga pengajar, yang sudah termasuk guru mata pelajaran normatif, adaptif, dan produktif serta karyawan.
  3. SMK Negeri 4 Yogyakarta memiliki 33 ruang teori dan 22 ruang praktikum, dan sedang dalam perencanaan yaitu ruang tambahan praktikum boga sebanyak 3 ruangan.
  4. Disamping ruang kelas dan praktik, ada juga kelengkapan gedung atau fasilitas yang di SMK Negeri 4 Yogyakarta, antara lain :
    - a. Ruang Laboratorium
      - 1) Laboratorium IPA : 1 ruang
      - 2) Laboratorium Komputer : 2 ruang
    - b. Ruang Perkantoran
      - 1) Ruang Kantor Kepala Sekolah
      - 2) Ruang Guru : 1 ruang
      - 3) Ruang Wakil Kepala Sekolah : 1 ruang
      - 4) Ruang Kepala Program Studi : 1 ruang
      - 5) Ruang QMS & LSP : 1 ruang
      - 6) Ruang Tata Usaha : 1 ruang
      - 7) Ruang Transit dan Komite : 1 ruang
    - c. Ruang Penunjang Proses Belajar Mengajar
      - 1) Ruang Perpustakan : 1 ruang
      - 2) UKS : 1 ruang
      - 3) Masjid : 1 ruang
      - 4) Toilet
      - 5) Tempat parkir guru dan karyawan
      - 6) Tempat parkir siswa
      - 8) Tempat parkir tamu
      - 9) Ruang BK : 1 ruang
    - d. Ruang Kegiatan Siswa
      - 1) Koperasi : 2 ruang
      - 2) Ruang OSIS : 1 ruang
    - e. Ruang Lain

- 1) Gudang Perlengkapan Bahan Praktik
- 2) Kantin : 3
- 3) Ruang Aula : 1
- 4) Edotel : 1
- 5) Lapangan Basket : 1
- 6) Lapangan serbaguna : 1

f. Sarana Prasarana pendukung kegiatan belajar mengajar

- 1) Fasilitas KBM, Media

SMK Negeri 4 Yogyakarta memiliki fasilitas KBM dan media yang cukup memadai. Ruang kelas tertata rapi dan terjaga kebersihannya. Kondisi fasilitas dan media lain seperti *white board*, penghapus, meja, kursi, lemari cukup baik.

- 2) Perpustakaan

Perpustakaan sekolah merupakan salah satu sarana yang penting untuk mencapai tujuan pembelajaran terutama untuk tujuan belajar berdasarkan Kurikulum 2013. Proses administrasi peminjaman buku dapat dilakukan dengan efektif dan efisien dilihat dari segi waktu.

- 3) UKS

Ruang UKS di SMK Negeri 4 Yogyakarta ada 1 ruang untuk putra dan putri, yang disekat dengan menggunakan tirai sebagai pembatas. Fasilitas yang ada di UKS sudah lengkap dari obat-obatan maupun peralatan penunjang lainnya misalkan timbangan badan, alat pengukur tinggi badan, dan kotak obat.

- 4) BK

Secara umum ruang Bimbingan Konseling dapat dikatakan sudah cukup baik dari segi penataan ruang dan kerapiannya. Hal tersebut dapat terlihat dari keadaan ruangan yang sangat cukup besar. Data dinging menjadi kelengkapan yang ada di ruang tersebut.

g. SMK Negeri 4 Yogyakarta memiliki beberapa kegiatan ekstrakurikuler yang aktif dilaksanakan pada hari-hari tertentu. Pelaksanaan ekstrakurikuler yang ada sudah berjalan secara efektif. Ekstrakurikuler tersebut sudah dilaksanakan oleh siswa dengan didampingi oleh guru pembina ekstrakurikuler masing-masing bidang. Berikut ini daftar ekstrakurikuler yang efektif dilaksanakan oleh SMK Negeri 4 Yogyakarta.

- 1) Pramuka
- 2) Basket
- 3) Voli
- 4) Teater
- 5) PMR
- 6) Futsal
- 7) Dance
- 8) Tari Tradisional
- 9) Band
- 10) Paduan Suara
- 11) Badminton

## **B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL**

Hasil kegiatan observasi pra PPL digunakan untuk menyusun rancangan program PPL. Beberapa hal yang digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam merancang program, yaitu permasalahan sekolah dan potensi yang dimiliki, mengacu pada program sekolah, kemampuan mahasiswa dari segi pendanaan dan pemikiran, faktor pendukung yang diperlukan (sarana dan prasarana), ketersediaan dana yang dibutuhkan, ketersediaan waktu, dan kesinambungan program.

Berdasarkan analisis hasil observasi tanggal 27 Februari 2016, pelaksanaan pendidikan dan pengajaran di SMK Negeri 4 Yogyakarta, disusunlah program-program PPL yang diharapkan dapat meningkatkan potensi siswa serta menunjang pengembangan teknologi pembelajaran di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Kegiatan PPL UNY dilaksanakan mulai tanggal 15 Juli s/d 15 September 2016. akan tetapi pada praktiknya kegiatan PPL dilaksanakan secara intensif mulai dari 19 Juli 2016. Adapun rangkaian kegiatan ini sebenarnya dimulai sejak di kampus dengan mata kuliah Pengajaran Mikro.

Rumusan program kegiatan PPL disusun agar pelaksanaan kegiatan PPL lebih terarah dan tertata dengan baik. Secara garis besar program dan rancangan kegiatan PPL ini meliputi:

### **1. Tahap Persiapan di Kampus**

Mahasiswa yang boleh mengikuti PPL adalah mahasiswa yang dinyatakan lulus dalam mata kuliah Pengajaran Mikro atau *Micro Teaching*. Pengajaran Mikro atau *Micro Teaching* merupakan mata kuliah wajib bagi mahasiswa di jurusan kependidikan Universitas Negeri Yogyakarta. Mata kuliah ini bertujuan untuk membentuk dan mengembangkan kompetensi dasar mengajar sebagai bekal praktik megajar (*real teaching*) di sekolah dalam program PPL.

### **2. Penyerahan Mahasiswa untuk Observasi**

Penyerahan mahasiswa untuk melakukan observasi di sekolah dilakukan pada tanggal 27 Februari dan 2 Maret 2016. Kegiatan observasi dimaksudkan untuk mengetahui kondisi fisik dan non-fisik dari SMK Negeri 4 Yogyakarta. Penyerahan ini dihadiri oleh Dosen Pembimbing Lapangan PPL UNY 2016 (Dr. Kokom Komariah, M.Pd), Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Yogyakarta (Setyo Budi Sungkowo, S.Pd), Koordinator PPL 2016 SMK Negeri 4 Yogyakarta (Arum Tri Endah Sarwa Peni, M.Pd).

3. Observasi Lapangan

Observasi lapangan merupakan kegiatan pengamatan terhadap berbagai karakteristik komponen pendidikan, nilai dan norma yang berlaku di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Pengenalan ini dilakukan dengan cara observasi disesuaikan dengan kebutuhan individu dari masing-masing mahasiswa dan disertai dengan persetujuan pejabat sekolah yang berwenang.

Adapun hal-hal yang menjadi fokus kegiatan observasi adalah sebagai berikut:

- a. Perangkat pembelajaran
- b. Proses pembelajaran
- c. Perilaku/keadaan siswa

4. Penyusunan perangkat persiapan pembelajaran

Perangkat pembelajaran yang perlu dipersiapkan sebelum melakukan praktik mengajar secara langsung antara lain:

- a. Menyusun perhitungan jam efektif mata pelajaran
- b. Menyusun rencana pelaksanaan pembelajaran

5. Pembuatan media pembelajaran

Melalui observasi proses pembelajaran dan karakteristik siswa dalam pembelajaran di kelas, maka disusunlah media pembelajaran. Media pembelajaran digunakan sebagai alat penunjang dalam pembelajaran terutama dalam menyampaikan materi pelajaran kepada siswa agar siswa menjadi lebih mudah belajar. Media pembelajaran disesuaikan dengan materi dan kondisi sarana dan prasarana yang ada di sekolah.

6. Praktik mengajar

Praktik mengajar merupakan praktik mengajar siswa secara langsung di dalam kelas secara teori dan praktik.

7. Menyusun dan mengembangkan alat evaluasi

Alat yang akan digunakan untuk melakukan evaluasi pembelajaran berupa soal-soal harus dipersiapkan terlebih dahulu dengan membuat kisi-kisi soal, menyusun butir soal/penilaian dan melakukan praktik untuk melakukan evaluasi keterampilan.

8. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan merupakan tugas akhir dari kegiatan PPL yang merupakan laporan pertanggungjawaban mahasiswa atas pelaksanaan PPL. Data yang

digunakan untuk menyusun laporan diperoleh melalui praktik mengajar maupun praktik persekolahan. Hasil dari laporan ini diharapkan selesai dan dikumpulkan atau untuk disyahkan sebelum waktu penarikan.

9. Penarikan Mahasiswa PPL

Penarikan mahasiswa dari lokasi PPL, yaitu SMK Negeri 4 Yogyakarta dilaksanakan pada tanggal 15 September 2016, yang menandai bahwa tugas yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa PPL Universitas Negeri Yogyakarta telah berakhir.

## **BAB II**

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

Program individu PPL di SMK Negeri 4 Yogyakarta dimulai dari beberapa kegiatan. Diantaranya persiapan, pelaksanaan dan yang terakhir adalah analisis hasil. Program utama kegiatan PPL diantaranya adalah:

#### **A. Persiapan Program dan Kegiatan PPL**

Beberapa rangkaian kegiatan dilakukan oleh mahasiswa sebelum melaksanakan PPL UNY 2016. Beberapa persiapan yang dilakukan untuk kegiatan PPL ini diantaranya:

##### **1. Pengajaran Mikro (*Micro Teaching*)**

Mahasiswa praktik harus lulus dalam menempuh mata kulia pengajaran mikro (*micro teaching*). Perkuliahan ini dilakukan pada semester genap yaitu semester VI. Dalam kegiatan perkuliahan pengajaran mikro, mahasiswa dibimbing untuk dapat membuat semua perangkat yang berhubungan dengan pelaksanaan mengajar, mulai dari membuat RPP hingga penilaian hasil belajar dari mata kuliah terkait, serta strategi dan metode yang dapat digunakan ketika mengajar sehingga tidak akan canggung lagi saat diterjunkan ke sekolah. Pembekalan PPL dilaksanakan di kampus, kegiatan ini bertujuan untuk membantu memecahkan berbagai permasalahan yang berpotensi muncul pada saat pelaksanaan program PPL.

##### **2. Pembekalan PPL**

Pembekalan PPL diselenggarakan di kampus, kegiatan ini bertujuan untuk membantu memecahkan berbagai permasalahan yang berpotensi muncul pada saat pelaksanaan Program PPL. Pembekalan PPL ini wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa yang akan melaksanakan PPL. Ada dua pembekalan yang diikuti mahasiswa yaitu pembekalan tingkat jurusan dan pembekalan dari Fakultas.

##### **3. Observasi Pembelajaran di Kelas**

Observasi kelas dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh informasi mengenai kondisi siswa dan proses kegiatan belajar mengajar di kelas, sehingga apabila pada saatnya tampil di depan kelas, mahasiswa praktikan telah mempersiapkan strategi pembelajaran yang tepat untuk menghadapi siswa. Objek dari observasi ini adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan cara guru mengajar, yang meliputi cara membuka dan menutup pelajaran, penyajian materi, memotivasi siswa, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media, dan bentuk serta cara evaluasi.

#### 4. Pembuatan Perangkat Pembelajaran

Sebelum mengajar di kelas, mahasiswa melakukan persiapan untuk mengajar. Persiapan tersebut meliputi pembuatan perangkat pembelajaran sebagai berikut:

##### a. Mencari referensi materi yang akan disampaikan.

Referensi materi pembelajaran dapat diperoleh dari berbagai sumber seperti buku, internet, televisi, koran, dan berbagai sumber lainnya yang sesuai dengan kompetensi yang ingin disampaikan kepada siswa.

##### b. Menyusun RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran)

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran memiliki beberapa komponen yang juga harus diketahui oleh mahasiswa praktikan. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran biasanya berisi komponen yang berupa identitas mata pelajaran, kompetensi inti, kompetensi dasar, indikator, materi pembelajaran, pendekatan, metode, langkah-langkah pembelajaran, alat/sumber belajara/bahan, dan evaluasi pembelajaran. Penyusunan RPP, mahasiswa praktikan berkonsultasi dengan guru pembimbing terlebih dahulu, terutama tentang materi yang akan disampaikan. Adanya rencana pembelajaran diharap mahasiswa praktikan dapat menyampaikan materi dengan lebih terarah dan sistematis, mempersiapkan media pembelajaran yang kreatif dan cocok, serta sesuai dengan kompetensi yang diharapkan.

##### c. Penguasaan materi.

Materi merupakan hal utama dalam sebuah pembelajaran. Untuk itu mahasiswa praktikan harus menguasai materi yang akan disampaikan di depan kelas kepada siswa terlebih dahulu. Hal ini bertujuan agar kegiatan pembelajaran dapat berjalan lancar, selain itu juga tujuan pembelajaran dapat tercapai dengan baik.

##### d. Persiapan fisik dan mental

Mahasiswa praktikan perlu melakukan persiapan baik fisik maupun mental sebelum melakukan praktik mengajar agar dapat tampil optimal, percaya diri, dan berwibawa di depan kelas.

### B. Pelaksanaan PPL

Pelaksanaan praktik dilaksanakan mulai tanggal 19 Agustus 2016 sampai 14 September 2016. Guru pembimbing memberikan kesempatan mengajar bagi mahasiswa di kelas XI Jasa Boga 2. Dalam rentang waktu yang ditentukan mahasiswa mengajar sebanyak 6 kali pertemuan. Diluar jadwal kelas yang diberikan oleh pembimbing juga mahasiswa praktikan juga dipersilahkan membantu mengajar kelas mahasiswa praktikan lainnya yang mengajar mata

pelajaran yang sama seperti XI Jasa Boga 1 dan XI Jasa Boga 3 sebanyak 4 kali pertemuan.

Adapun perinciannya adalah sebagai berikut:

No	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Pembelajaran	Kelas
1.	Rabu, 27 Juli 2016	8.45 – 14.45	Teori makanan Kontinental	XI JB 2
2.	Rabu, 10 Agustus 2016	8.45 - 14.45	Teori kadu dan praktik kaldu	XI JB 2
3.	Selasa, 23 Agustus 2016	8.45-14.45	Membantu Praktik Sauce	XI JB 1
4.	Rabu, 24 Agustus 2016	8.45 - 14.45	Praktik saus dan consome	XI JB 2
5.	Jumat, 26 Agustus 2016	7.15 - 13.15	Membantu praktik Fish Stock dan Soup	XI JB 3
6.	Selasa, 30 Agustus 2016	8.45 - 14.45	Membantu praktik Fish Stock dan Soup	XI JB 1
7	Rabu, 31 Agustus 2016	8.45 - 14.45	Teori saus dan sup	XI JB 2
8.	Rabu, 7 September 2016	8.45 - 14.45	Praktik cream soup,puree soup dan salad	XI JB 2
9.	Jumat, 9 September 2016	7.15 - 13.15	Membantu praktik Appetizer (Salad)	XI JB 3

Dalam praktiknya, mahasiswa mengajar sesuai dengan teori pengajaran yang telah diperoleh dari mata kuliah pengajaran mikro, yaitu terdiri dari :

### **1. Praktik Mengajar**

Program mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dilaksanakan di kelas XI Jasa Boga 2. Media Pembelajaran yang digunakan seperti :

a. Media Pembelajaran

b. Job Sheet

c. Buku Paket :

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

- 2) Prihastuti Ekawatiningsih,dkk.2008. *Restoran Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.
  - 3) Suwarti Mochantoyo. 1997. *Pengelolaan Makanan*. Bandung: Angkasa.
- d. Video :
- 1) Suwarti Mochantoyo, 1997. *Pengelolaan Makanan*. Bandung: Angkasa.UCC Culinary Art Program. *Making a White Stock (Chicken)*. Diakses di <https://www.youtube.com/watch?v=f3l9S4AsOU0>. Pada tanggal 22 Juli 2016.
  - 2) UCC Culinary Art Program. *Making a Brown Stock (Veal/Beef)*. Diakses di <https://www.youtube.com/watch?v=-eCC6RkUSbk>. Pada tanggal 22 Juli 2016.

## **2. Kegiatan Praktik Mengajar**

Kegiatan praktik mengajar di kelas meliputi :

a. Kegiatan awal

Mahasiswa praktikan mengawali pelajaran dengan mengucap salam, mengingatkan mengawali pelajaran dengan mengucap salam, mengingatkan materi pembelajaran sebelumnya, menceritakan pengalaman yang berhubungan dengan materi pembelajaran serta menyatakan tujuan pembelajaran. Hal ini bertujuan untuk menyiapkan siswa secara mental untuk mengikuti kegiatan pembelajaran dan juga untuk menimbulkan perhatian dan motivasi siswa.

b. Kegiatan Inti

Bagian ini memfokuskan pada cara memberikan materi pembelajaran kepada siswa. Strategi dan metode apa yang akan digunakan dalam mengajar (menyampaikan atau menjelaskan materi pelajaran) sangat berpengaruh, sehingga mencakup beberapa keterampilan menjelaskan, memberikan penguatan, menggunakan media, bertanya dan lain-lain.

c. Kegiatan Penutup

Pada bagian ini siswa diarahkan untuk mengevaluasi dan menyimpulkan materi yang telah disampaikan. Mahasiswa praktikan mengulang kembali hal-hal yang dianggap penting dalam materi pembelajaran agar materi mudah diingat oleh para siswa. Selain itu juga

disampaikan pemberian tugas rumah yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan pertemuan berikutnya.

Selama praktik mengajar mahasiswa praktikan selalu didampingi oleh guru pembimbing. Hal ini bertujuan agar guru pembimbing dapat senantiasa memantau setiap perkembangan yang telah dicapai mahasiswa praktikan selama mengajar. Setiap selesai pendampingan, guru pembimbing selalu memberikan umpan balik mengenai kekurangan dan kelebihan mahasiswa praktikan ketika mengajar sehingga diharapkan dapat meningkatkan performanya dikemudian hari.

### **C. Analisis Hasil Pelaksanaan**

Selama pelaksanaan PPL, mahasiswa praktikan memperoleh banyak pengetahuan tentang cara menjadi guru profesional, beradaptasi dengan lingkungan sekolah baik dengan guru, karyawan, siswa maupun dengan sekolah, dan bagaimana cara pelaksanaan kegiatan persekolahan lainnya disamping mengajar. Adapun secara terperinci hasil PPL adalah sebagai berikut :

#### **1. Hasil Praktik Mengajar**

Mahasiswa praktikan telah selesai melaksanakan praktikan mengajar sesuai dengan jadwal yang direncanakan. Berdasarkan pelaksanaan praktik mengajar tersebut, praktikan memperoleh pengalaman mengajar yang akan membentuk keterampilan calon guru, sehingga kelak menjadi guru yang profesional. Selain itu, pengenalan kondisi siswa juga bertujuan agar calon guru siap terjun ke sekolah pada masa yang akan datang dan sekolah dengan berbagai karakteristik siswanya.

#### **2. Faktor pendukung dan Penghambat**

Berdasarkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), media pembelajaran yang digunakan dalam praktik mengajar, praktikan menganggap bahwa secara umum proses pembelajaran dapat berlangsung dengan baik, walaupun dijumpai berbagai hambatan seperti dalam tahap praktik mengajar, antara lain:

##### **a. Segi Praktikan**

- 1) Praktikan terkadang masih kurang mampu menguasai situasi kelas teori maupun praktik.
- 2) Praktikan kadang masih lemah dalam penguasaan materi pembelajaran masih kurang.
- 3) Cara penyampaian materi yang kadang tidak tersampaikan dengan baik.

- 4) Pada saat penyampaian materi, praktikan terkadang salah dalam hal penataan struktur kebahasaan.
- b. Segi Siswa
- 1) Adanya ketidak aktifan siswa dalam mengikuti pelajaran (karakteristik siswa masing-masing kelas hampir sama).
  - 2) Keadaan kelas yang kurang kondusif diakibatkan oleh beberapa siswa yang ribut sendiri.
  - 3) Siswa yang belum mempelajari jobsheet yang dibagikan dihari sebelum praktik. Sehingga praktik sedikit berjalan lambat.
3. Upaya yang dilakukan untuk mengatasi hambatan
- Upaya dalam mengatasi hambatan yang dialami oleh praktikan selama PPL yaitu praktikan mempersiapkan diri, terutama penguasaan materi yang disampaikan agar dapat mengembangkan seluruh kemampuan yang dimiliki untuk ditampilkan dalam proses belajar mengajar dan memudahkan dalam penguasaan dan pengelolaan kelas. Upaya untuk memunculkan kreativitas siswa yaitu dengan memberikan motivasi agar lebih aktif dalam proses belajar mengajar.

#### **D. Refleksi**

Setelah menemui hambatan-hambatan tersebut di atas, praktikan berusaha mencari solusi untuk mengatasi atau setidaknya meminimalisasikan hambatan-hambatan tersebut. Adapun cara yang ditempuh mahasiswa praktikan antara lain:

1. Menggunakan metode mengajar yang interaktif, komunikatif, dan menarik sehingga semua siswa termotivasi untuk aktif di dalam kelas. Selain itu, topik yang diangkat untuk mengantarkan materi juga harus selalu relevan dan merupakan sesuatu yang dekat dengan kehidupan siswa (kontekstual), sehingga pembelajaran akan lebih menarik dan menambah minat siswa untuk belajar.
2. Menciptakan suasana yang rileks dan akrab di dalam kelas sehingga guru bisa menjadi tempat berbagi siswa. Apabila siswa mengalami kesulitan, mereka tidak segan untuk mengungkapkan kesulitannya atau menanyakan hal yang belum mereka pahami dalam pelajaran.
3. Melakukan pendekatan yang lebih personal dengan peserta didik tersebut sehingga siswa bisa menjadi lebih mendekatkan diri mereka terhadap pengajar dan juga terhadap apa yang diajarkan.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Setelah melakukan kegiatan PPL, mahasiswa dapat mengambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan-kegiatan yang terdapat dalam PPL secara umum berjalan lancar. Kegiatan tersebut ialah kegiatan praktik mengajar baik pada kelas teori maupun praktik. Dalam rentang waktu yang tersedia, mahasiswa praktikan telah mengajar sebanyak 6 kali pertemuan dan 4 kali pertemuan tambahan mengajar di mahasiswa praktikan lain. Dimulai sejak 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Adapun pelaksanaan program PPL tersebut meliputi observasi sekolah, observasi kelas, persiapan mengajar dan RPP, praktik mengajar, mahasiswa menyiapkan perangkat pembelajaran yang meliputi Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan media pembelajaran. Praktik mengajar mulai dilaksanakan pada tanggal 19 Juli sampai 14 September 2016. Pada tahap pelaksanaan, mahasiswa Prodi Pendidikan Teknik Boga diberi kesempatan untuk mengajar di kelas XI Jasa Boga 2 dan membantu mengajar kelas mahasiswa praktikan lain di kelas XI Jasa Boga 1 dan XI JB 3 dengan alokasi waktu 7x45 menit untuk mata pelajaran praktik.
2. Permasalahan yang ditemui selama mengajar adalah adanya ketidakaktifan siswa dalam mengikuti pelajaran (karakteristik siswa masing-masing kelas hampir sama), keadaan kelas yang kurang kondusif diakibatkan oleh beberapa siswa yang ribut sendiri, dan siswa yang belum mempelajari jobsheet yang dibagikan dihari sebelum praktik. Sehingga praktik sedikit berjalan lambat.
3. Melalui kegiatan PPL ini, mahasiswa praktikan dituntut untuk dapat mengembangkan kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi profesional, dan kompetensi sosial.
4. Kegiatan PPL akan berjalan dengan baik apabila ada kerjasama yang sinergis antara pihak-pihak yang terkait, baik pihak sekolah, mahasiswa praktikan, maupun pihak universitas.

## **B. Saran**

Berdasarkan pengalaman selama melaksanakan kegiatan PPL, penulis memberikan saran-saran yang semoga dapat bermanfaat bagi semua pihak:

### 1. Bagi SMK Negeri 4 Yogyakarta

Komunikasi antar guru, karyawan dan mahasiswa praktikan hendaknya dapat ditingkatkan, sehingga komunikasi dapat terjalin dengan baik, harmonis dan lancar.

### 2. Bagi Mahasiswa Praktikan

- a. Membina kebersamaan dan kekompakan di antara mahasiswa PPL sehingga dapat bekerja sama secara baik.
- b. Membina hubungan baik dengan seluruh warga sekolah, mulai dari kepala sekolah, guru (pembimbing), karyawan hingga siswa.
- c. Sebelum mengajar semua persiapannya harus sudah matang terutama pada penguasaan materi agar apa yang diskenariokan berjalan dengan baik.
- d. Memahami kondisi lingkungan, karakter dan kemampuan akademis siswa.

### 3. Bagi Universitas

- a. Meningkatkan kerjasama dan koordinasi yang lebih kuat dengan pihak sekolah agar memperlancar program-program PPL.
- b. Senantiasa menjalin komunikasi dengan sekolah mengenai agenda-agenda yang berkaitan dengan kegiatan PPL sehingga tidak membuat pihak sekolah merasa kaget.
- c. Sebaiknya kebijakan tentang KKN dan PPL yang dijadikan pada satu waktu untuk periode tahun 2016 tidak terjadi lagi, karena mahasiswa menjadi kurang optimal dalam mengajar di sekolah dan menjalani KKN di masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

TIM UPPL. 2015. *Panduan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2015*. UNY PRESS: Yogyakarta.

\_\_\_\_\_. 2015. *Panduan Pengajaran Mikro Universitas Negeri Yogyakarta 2015*. UNY PRESS: Yogyakarta.

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

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

Suwarti Mochantoyo. 1997. *Pengelolaan Makanan*. Bandung: Angkasa.

Suwarti Mochantoyo, 1997. *Pengelolaan Makanan*. Bandung: Angkasa.UCC Culinary Art Program. *Making a White Stock (Chicken)*. Diakses di <https://www.youtube.com/watch?v=f3I9S4AsOU0>. Pada tanggal 22 Juli 2016.

UCC Culinary Art Program. *Making a Brown Stock (Veal/Beef)*. Diakses di <https://www.youtube.com/watch?v=-eCC6RkUSbk>. Pada tanggal 22 Juli 2016.

## **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	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	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		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		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		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												
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	3	Ulang Tahun SMK N 4 YK
PAS / PAT	Hari besar Idul Fitri	4	Praktik Kerja Lapangan
Penerimaan LHPP	25	Libur Hari Guru Nas.	Porsenitas / Hari Kartini / Gelar Seni
Uji Komp. Keahlian	Libur Semester	5	Penggunaan Pakaian Tradisional
UNAS Utama	Libur sesudah Idul Fitri	6	Rapat Pleno Kenaikan Kelas
UNAS Susulan	Libur Umum	7	

Keterangan :

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

KETERANGAN	
1	1 s.d 9 Juli 2016 : Hari Libur Semester T.A. 2015/2016
2	6 dan 7 Juli 2016 : Hari Besar Idul Fitri 1437 H
3	11 s.d 16 Juli 2016 : Hari libur Idul Fitri 1437 H
4	18 s.d 20 Juli 2016 : Hari-hari pertama masuk sekolah (MOPDB)
5	17 Agustus 2016 : HUT Kemerdekaan RI
6	12 September 2016 : Hari Besar Idul Adha 1438 H
7	2 Oktober 2016 : Tahun Baru Hijriah 1438 H
8	25 November 2016 : Peringatan Hari Guru Nasional
9	1 s.d 8 Desember 2016 : Penilaian Akhir Semester 2016/2017
10	12 Desember 2016 : Maulid Nabi Muhammad SAW 1438 H
11	17 Desember 2016 : Penerimaan Laporan Hasil Penilaian Pendidikan (LHP)
12	19 s.d 31 Desember 2016 : Libur Semester Gasal
13	25 Desember 2016 : Hari Natal
14	1 Januari 2017 : Tahun Baru
15	28 Januari 2017 : Tahun Baru Imlek
16	2 Februari 2017 : Ultah SMK N 4 Yogyakarta
17	20 Feb.s.d 25 Februari 2017 : Uji Kompetensi Keahlian
18	20 s.d 27 Maret 2017 : Ujian Sekolah
19	28 Maret 2017 : Tahun Raya Nyepi
20	3 s.d 6 April 2017 : UN ( Utama )
21	14 Maret 2017 : Wafat Isa Al Masih
22	17 s.d 20 April 2017 : UN( susulan )
23	24 April 2017 : Hari Isra' Mi'raj Nabi Muhammad SAW
24	1 Mei 2015 : Hari Buruh Nasional
25	2 Mei 2016 : Hari Pendidikan Nasional
26	11 Mei 2016 : Hari Raya Waisak 2561
27	25 Mei 2017 : Kenaikan Isa Al Masih
28</	



## MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY

TAHUN 2016

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JL. Sidikan 60 Umbulharjo, Yogyakarta

No	Kegiatan PPL	Minggu									Jumlah Jam
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
A.	<b>Pembuatan Program PPL</b>										
	1. Observasi	6									6
	2. Menyusun matriks PPL		5								5
B.	<b>Upacara Bendera</b>										
	1. Syawalan		2								2
	2. Upacara bendera Hari Senin			1	1	1		1	1	1	6
	3. Upacara bendera 17 Agustus					2					2
C.	<b>Administrasi Pembelajaran</b>										
	1. Persiapan										
	a. Konsultasi	2	2	2	1	1	1	1	1		11
	b. Membuat RPP	4	4	4		4	4	4			24
	c. Diskusi dengan teman sejawat terkait dengan RPP	1	2	2	2	2	2	2			13

	2. Mengajar terbimbing										
	a. Praktik mengajar di kelas			7		14	7	14	14	7	63
	b. Penilaian dan Evaluasi	1	2	2	3	2	3	2	3	1	19
	3. Membuat Media Pembelajaran										
	a. Persiapan		1	1	2	3	2	2	3		14
	b. Pelaksanaan		1	1	2	4	1	1	3.5		13.5
<b>D.</b>	<b>Kegiatan Sekolah</b>										
	a. Ospek										3
	b. Syawalan	3									3
	c. Jaga Piket Sekolah		8	8	8						24
	<b>Jumlah</b>										245

Guru Pembimbing  
SMK Negeri 4 Yogyakarta

Mengetahui,  
Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Yulien Siti Juwaiseh, M.Pd.  
NIP. 19690708 199402 2 002

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

Yupi Diah Retnaningsih  
NIM. 13511244007



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	:	YUPI DIAH RETNANINGSIH
ALAMAT SEKOLAH	:	Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta	NO. MAHASISWA	:	13511244007
DOSEN PEMBIMBING	:	Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.	FAK/JUR/PRODI	:	TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA
GURU PEMBIMBING	:	YULIEN SITI JUWAISEH,M.Pd.			

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

3.	Rabu 20 Juli 2016	Observasi dan perkenalan	1. Observasi kelas XI.JB.2 2. Perkenalan diri kepada siswa		
4.	Kamis 21 Juli 2016	Jaga piket pagi	1. Menyampaikan tugas ke kelas 2. Menerima tamu		
5.	Jumat 22 Juli 2016	Mempelajari silabus	Mahasiswa memahami isi silabus dan pembagian kompetensi dasar dalam persiapan menyusun RPP		

Yogyakarta, Juli 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Yulien Siti Juwaiseh, M.Pd.

NIP.19690708 199402 2 002

Yupi Diah Retnaningsih

NIM. 13511244007



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	:	YUPI DIAH RETNANINGSIH
ALAMAT SEKOLAH	:	Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta	NO. MAHASISWA	:	13511244007
DOSEN PEMBIMBING	:	Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.	FAK/JUR/PRODI	:	TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA
GURU PEMBIMBING	:	YULIEN SITI JUWAISEH,M.Pd.			

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 25 Juli 2016	Bimbingan dengan guru pembimbing	Mendapat materi dan KD untuk menyusun RPP, menyesuaikan jam dan jadwal konsultasi selanjutnya dengan guru pembimbing		
2.	Selasa 26 Juli 2016	Menyusun RPP	1. Membuat RPP sesuai KD, menyiapkan bahan ajar 2. Konsultasi bahan ajar kepada guru pembimbing		
3.	Rabu	Mengajar	Mengajar pertama tentang materi ruang lingkup kontinental		

	27 Juli 2016				
4.	Kamis 28 Juli 2016	Mengoreksi tugas siswa	Mengoreksi hasil tugas siswa		
5.	Jumat 29 Juli 2016	Jaga piket	1. Menyampaikan tugas ke kelas 2. Menerima tamu.		

Yogyakarta, Juli 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Yulien Siti Juwaiseh, M.Pd.

NIP.19690708 199402 2 002

Yupi Diah Retnaningsih

NIM. 13511244007



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	:	YUPI DIAH RETNANINGSIH
ALAMAT SEKOLAH	:	Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta	NO. MAHASISWA	:	13511244007
DOSEN PEMBIMBING	:	Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.	FAK/JUR/PRODI	:	TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA
GURU PEMBIMBING	:	YULIEN SITI JUWAISEH,M.Pd.			

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 1 Agustus 2016	Menyusun RPP	Menyusun RPP		
2.	Selasa 2 Agustus 2016	Menyusun RPP	1. Membuat RPP sesuai KD, menyiapkan bahan ajar 2. Konsultasi bahan ajar kepada guru pembimbing		

3.	Rabu 3 Agustus 2016	Sakit			
4.	Kamis 4 Agustus 2016	Sakit			
5.	Jumat 5 Agustus 2016	Bimbingan dengan guru pembimbing	Konsultasi tentang materi yang akan di sampaikan pada pertemuan berikutnya		

Yogyakarta, Agustus 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Yulien Siti Juwaiseh, M.Pd.

NIP.19690708 199402 2 002

Yupi Diah Retnaningsih

NIM. 13511244007



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

TAHUN : 2016

MINGGU KE 4

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH	:	SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA	NAMA MAHASISWA	:	YUPI DIAH RETNANINGSIH
ALAMAT SEKOLAH	:	Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta	NO. MAHASISWA	:	13511244007
DOSEN PEMBIMBING	:	Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.	FAK/JUR/PRODI	:	TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA
GURU PEMBIMBING	:	YULIEN SITI JUWAISEH,M.Pd.			

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 8 Agustus 2016	Bimbingan dengan guru pembimbing	Konsultasi mengenai RPP dan bahan ajar		
2.	Selasa 9 Agustus 2016	Bimbingan dengan guru pembimbing	Konsultasi mengenai bahan ajar dan bahan untuk mengajar		
3.	Rabu	Mengajar	Mengajar teori dan praktik stock/kaldu		

	10 Agustus 2016				
4.	Kamis 11 Agustus 2016	Jaga piket	1. Menyampaikan tugas ke kelas 2. Menerima tamu.		
3.	Jumat 12 Agustus 2016	Jaga Piket	1. Menyampaikan tugas ke kelas 2. Menerima tamu.		

Yogyakarta, Agustus 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Yulien Siti Juwaiseh, M.Pd.

NIP.19690708 199402 2 002

Yupi Diah Retnaningsih

NIM. 13511244007



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	:	YUPI DIAH RETNANINGSIH
ALAMAT SEKOLAH	:	Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta	NO. MAHASISWA	:	13511244007
DOSEN PEMBIMBING	:	Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.	FAK/JUR/PRODI	:	TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA
GURU PEMBIMBING	:	YULIEN SITI JUWAISEH,M.Pd.			

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
5.	Senin 15 Agustus 2016	Sakit			
6.	Selasa 16 Agustus 2016	Bimbingan dengan guru pembimbing	Konsultasi mengenai materi untuk megajar pertemuan berikutnya		
7.	Rabu	Upacara HUT RI	Upacara HUT RI di lapangan sekolah		

	17 Agustus 2016				
8.	Kamis  18 Agustus 2016	Jaga piket	1. Menyampaikan tugas ke kelas  2. Menerima tamu.		
3.	Jumat  19 Agustus 2016	Sakit			

Yogyakarta, Agustus 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Yulien Siti Juwaiseh, M.Pd.

NIP.19690708 199402 2 002

Yupi Diah Retnaningsih

NIM. 13511244007



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	:	YUPI DIAH RETNANINGSIH
ALAMAT SEKOLAH	:	Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta	NO. MAHASISWA	:	13511244007
DOSEN PEMBIMBING	:	Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.	FAK/JUR/PRODI	:	TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA
GURU PEMBIMBING	:	YULIEN SITI JUWAISEH,M.Pd.			

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 22 Agustus 2016	Sakit			
2.	Selasa 23 Agustus	Bimbingan dengan guru pembimbing dan membantu	- Konsultasi bahan ajar dan RPP - Membantu teman (Farah Dita W) dalam		

	2016	teman dalam mengajar kelas praktik	mengajar kelas praktik		
3.	Rabu 24 Agustus 2016	Mangajar	Mengajar praktik sauce		
4.	Kamis 25 Agustus 2016	Jaga piket	1. Menyampaikan tugas ke kelas 2. Menerima tamu.		
5.	Jumat 26 Agustus 2016	Bimbingan dengan guru pembimbing	Konsultasi mengenai materi yang akan disampaikan pada pertemuan berikutnya		

Yogyakarta, Agustus 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Yulien Siti Juwaiseh, M.Pd.

NIP.19690708 199402 2 002

Yupi Diah Retnaningsih

NIM. 13511244007



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	:	YUPI DIAH RETNANINGSIH
ALAMAT SEKOLAH	:	Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta	NO. MAHASISWA	:	13511244007
DOSEN PEMBIMBING	:	Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.	FAK/JUR/PRODI	:	TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA
GURU PEMBIMBING	:	YULIEN SITI JUWAISEH,M.Pd.			

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 29 Agustus 2016	Bimbingan dengan guru pembimbing	Konsultasi mengenai materi untuk megajar pertemuan berikutnya		
2.	Selasa 30 Agustus	Bimbingan dengan guru pembimbing dan membantu	- Konsultasi bahan ajar dan RPP - Membantu teman (Farah Dita W) dalam		

	2016	teman dalam mengajar kelas praktik	mengajar kelas praktik		
3.	Rabu 31 Agustus 2016	Mangajar	Mengajar praktik sauce		
4.	Kamis 1 September 2016	Jaga piket	3. Menyampaikan tugas ke kelas 4. Menerima tamu.		
5.	Jumat 2 September 2016	Membantu teman dalam mengajar kelas praktik	Membantu teman (Farah Dita W) dalam mengajar kelas praktik		
6.	Sabtu 3 September 2016	Bimbingan dengan guru pembimbing	Konsultasi mengenai materi untuk megajar pertemuan berikutnya		

Yogyakarta, September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

Yulien Siti Juwaiseh, M.Pd.

Yupi Diah Retnaningsih

NIP. 19600808 198403 2 002

NIP.19690708 199402 2 002

NIM. 13511244007

 Universitas Negeri Yogyakarta	<p style="text-align: center;"><b>LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)</b></p> <p style="text-align: center;">TAHUN : 2016</p> <p style="text-align: center;">MINGGU KE 8</p>	<p style="text-align: center;"><b>F02</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Untuk Mahasiswa</b></p>
--	---	---

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA NAMA MAHASISWA : YUPI DIAH RETNANINGSIH  
ALAMAT SEKOLAH : Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta NO. MAHASISWA : 13511244007  
DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd. FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA  
GURU PEMBIMBING : YULIEN SITI JUWAISEH,M.Pd.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 5 September 2016	Bimbingan dengan guru pembimbing	Konsultasi mengenai materi untuk megajar pertemuan berikutnya		

2.	Selasa 6 September 2016	Membantu teman dalam mengajar kelas praktik	Membantu teman (Farah Dita W) dalam mengajar kelas praktik		
3.	Rabu 7 September 2016	Mangajar	Mengajar praktik cream soup,pure soup dan salad		
4.	Kamis 8 September 2016	Jaga piket	1. Menyampaikan tugas ke kelas 2. Menerima tamu.		
5.	Jumat 9 September 2016	Bimbingan dengan guru pembimbing	Konsultasi mengenai materi untuk megajar pertemuan berikutnya		

Yogyakarta, September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah, M. Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

Yulien Siti Juwaiseh,M.Pd.

NIP.19690708 199402 2 002

Yupi Diah Retnaningsih

NIM. 13511244007



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	:	YUPI DIAH RETNANINGSIH
ALAMAT SEKOLAH	:	Jalan Sidikan No 60 Umbulharjo Yogyakarta	NO. MAHASISWA	:	13511244007
DOSEN PEMBIMBING	:	Dr. KOKOM KOMARIAH, M. Pd.	FAK/JUR/PRODI	:	TEKNIK/PTBB/PEND. TEKNIK BOGA
GURU PEMBIMBING	:	YULIEN SITI JUWAISEH,M.Pd.			

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
1.	Senin 12 September 2016	Bimbingan dengan guru pembimbing	Konsultasi mengenai materi untuk megajar pertemuan berikutnya		
2.	Selasa 13 September	Bimbingan dengan guru pembimbing dan membantu	- Konsultasi mengenai bahan ajar dan rpp untuk mengajar pertemuan berikutnya		

Yogyakarta, September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

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

NIP. 19600808 198403 2 002

**Yulien Siti Juwaiseh,M.Pd.**

NIP.19690708 199402 2 002

**Yupi Diah Retnaningsih**

NIM. 13511244007

	2016	teman dalam mengajar kelas praktik	- Membantu teman (Farah Dita W) dalam mengajar kelas praktik		
3.	Rabu 14 September 2016	Mangajar	Mengajar praktik cream soup,pure soup dan salad		
4.	Kamis 15 September 2016	Penarikan PPL	Penarikan PPL dilaksanakan di SMK N 4 Yogyakarta.		

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK  
Paket Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental  
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

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Makanan Kontinental	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental Menanya</li> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara Negara-negara dalam lingkup kontinental</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan	2x7 = 14 jam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia			<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Kerja kelompok untuk mengklasifikasi makanan continental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok</li> <li>• Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok</li> </ul>	<b>tertulis kelompok</b> <b>Tes</b> Tes tertulis <b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		•
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional				<b>Tes Kinerja</b> membuat salad Indonesia		
2.3. Menghargai kerja individu						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
<p>dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>						
<p>3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental</p>	<p>3.1.1 Menjelaskan sejarah ruang lingkup makanan kontinental 3.1.2 Mendeskripsikan pola menu kontinental 3.1.3 Mendeskripsikan karakteristik makanan kontinental</p>					
<p>4.1 Mengklasifikasi berbagai menu makanan continental berdasarkan karakteristiknya</p>	<p>4.1.1 Mengidentifikasi makanan continental 4.1.2 Mengklasifikasikan</p>					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	makanan continental berdasarkan karakteristiknya					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		kaldu ( <i>stock</i> ) Pembuatan kaldu ( <i>stock</i> )	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang kaldu (<i>stock</i>)</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok	2 x 7= 14 jam	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia			<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 kaldu dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menganalisis hasil praktik membuat kaldu secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <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> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil</li> </ul>	<b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> membuat kaldu		
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						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			diskusi dan praktik			
3.2 Menganalisis kaldu ( <i>stock</i> )	3.2.1 Mendeskripsikan pengertian kaldu 3.2.2 Mendeskripsikan jenis-jenis kaldu					
4.2. Membuat kaldu ( <i>stock</i> )	4.1.1 Mengidentifikasikan					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	<p>bahan-bahan kaldu</p> <p>4.1.2 Mengidentifikasi peralatan yang digunakan</p> <p>4.1.3 Mendeskripsikan teknik teknik pengolahan kaldu</p> <p>4.1.4 Menjelaskan fungsi kaldu dalam makanan</p> <p>4.1.5 Merencanakan resep yang akan dibuat</p> <p>4.1.6 Menyiapkan bahan sesuai kebutuhan bahan</p> <p>4.1.7 Menyiapkan peralatan</p> <p>4.1.8 Membuat kaldu sesuai resep, teknik pengolahan,</p>					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	<p>melaksanakan sanitasi hygiene</p> <p>4.1.9 Menggunakan kaldu sebagai dasar hidangan sup</p>					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<p>Saus dan turunannya</p> <p>Pembuatan Saus dan turunannya</p>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang saus dan turunannya</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, karakteristik jenis saus, turunannya saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus di Indonesia dan continental</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p>	<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>2x7= 14 jam</p>	<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						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
<p>makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, 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>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Kerja kelompok membedakan berbagai jenis saus yang telah diolah, dan mencatat sebagai sumber data</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya Mengkomunikasikan Mengkomunikasikan</li> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan saus dan turunannya Mempresentasikan hasil praktik pembuatan saus dan turunannya</li> </ul>	<p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>membuat saus dan turunannya</p>		

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
3.3 Membedakan saus ( <i>sauce</i> ) dan turunannya	3.3.1 Mendeskripsikan pengertian saus 3.3.2 Mendeskripsikan jenis-jenis saus 3.3.3 Mendeskripsikan criteria saus 3.3.4 Mengidentifikasikan bahan-bahan saus 3.3.5 Mengidentifikasi peralatan yang digunakan 3.3.6 Mendeskripsikan teknik pengolahan saus 3.3.7 Menjelaskan fungsi saus					
4.3 Membuat saus ( <i>sauce</i> ) dan turunannya	4.3 .1 Menyiapkan					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	bahan 4.3.2 Menyiapkan peralatan 4.3.3 Membuat sauce 4.3.4 Menggunakan saus sebagai pelengkap hidangan					
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 pembuka (appetizer)</li> <li>• Pembuatan makanan pembuka (appetizer)</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan pembuka (appetizer)</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (appetizer) serta apakah secara tradisional makanan Indonesia memiliki makanan pembuka (appetizer)</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b>	2x 7= 14 jam	<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						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
<p>pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p>			<p>seperti pada makanan konrinental</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 makanan pembuka (appetizer) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik makanan pembuka dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer)</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer)</li> </ul>	<p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>membuat makanan pembuka (appetizer)</p>		
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
sebagai wujud implementasi sikap kerja			Mengkomunikasikan			
3.4 Menganalisis makanan pembuka (appetizer)	3.4.1 Menjelaskan pengertian appetizer 3.4.2 Menjelaskan karakteristik appetizer 3.4.3 Mengidentifikasikan hidangan appetizer 3.4.4 Mengklasifikasikan hidangan appetizer 3.4.5 Menentukan jenis appetizer 3.4.6 Mengidentifikasi peralatan pembuatan appetizer 3.4.7 Mengidentifikasi bahan sesuai resep appetizer		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan makanan pembuka</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan pembuka</li> </ul>			

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
4.4. Membuat makanan pembuka (appetizer)	4.4 .1 Menyiapkan bahan 4.4.2 Menyiapkan peralatan 4.4.3 Membuat appetizer 4.4.4 Menggunakan makanan pembuka sebagai pelengkap hidangan					
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</li> <li>• Pembuatan Salad</li> </ul>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi</li> </ul> Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, saus yang digunakan, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan,</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan	2x7 = 14 jam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia			<p>kriteria hasil dan penyimpanan salad serta apakah ada perbedaan antara salad Indonesia dan konrinental</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 hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik salad dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat salad</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad</li> </ul>	<p>tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>membut salad</p>		
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						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat salad</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat salad</li> </ul>			
3.5. Menganalisis <i>salad</i>	3.5.1 Menjelaskan pengertian salad 3.5.2 Mengidentifikasikan komposisi salad 3.5.3 Mengklasifikasikan bahan salad continental 3.5.4 Mengklasifikasikan peralatan pembuatan salad 3.5.5 Menentukan jenis-jenis salad pada makanan continental					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	<p>yang dihidangkan</p> <p>3.5.6 Menjelaskan fungsi salad dalam menu</p>					
4.5. Menyiapkan <i>salad</i>	<p>4.5.1 Menyiapkan bahan untuk membuat salad</p> <p>4.5.2 Menyiapkan alat untuk membuat salad kontinental</p> <p>4.5.3 Membuat salad</p>					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang		<p>3.1 <i>Sandwich</i></p> <p>3.2 Pembuatan <i>Sandwich</i></p>	<p>Mengamati</p> <p>3.3 Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang <i>Sandwich</i></p> <p>Menanya</p> <p>3.4 Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi,</p>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	<p>2 x 7 = 14 jam</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
dianutnya.			bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan <i>Sandwich</i> serta apakah pada pola makanan tradisional Indonesia mengenal hidangan <i>Sandwich</i>	<b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia			Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"><li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li></ul> 3.5 Melakukan praktik membuat <i>Sandwich</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan	<b>Tes</b> Tes tertulis		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional			Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"><li>3.6 Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i></li><li>3.7 Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i></li></ul>	<b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran	<b>Tes Kinerja</b> 3.10 membuat	

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			Mengkomunikasikan 3.8 Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat <i>Sandwich</i> 3.9 Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i>	<i>Sandwich</i>		
3.6. Mendeskripsikan <i>Sandwich</i>	3.6.1 Menjelaskan pengertian sandwich 3.6.2 Menjelaskan jenis-jenis sandwich 3.6.3 Menjelaskan fungsi sandwich					
4.6. Membuat <i>Sandwich</i>	4.6 .1 Menyiapkan bahan 4.6.2 Menyiapkan peralatan 4.6.3 Membuat sandwich  UKK UAS SEMESTER					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	GANJIL					
SEMESTER GENAP		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hidangan dari sayuran dan telur</li> <li>• Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sayuran dan telur serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari sayuran dan telur Indonesia dan konrinental</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang</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> Catatanperk</p>	$2 \times 7 = 14$ jam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.						
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
dan menyajikan makanan Indonesia			<p>diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktik membuat hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul>	<p>embangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul>		
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						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
implementasi sikap kerja						
3.7. Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur	3.7.1 Menjelaskan pengertian hidangan sayuran dan telur 3.7.2 Menjelaskan jenis-jenis hidangan sayuran dan telur 3.7.3 Menjelaskan fungsi hidangan sayuran dan telur					
4.7. Membuat hidangan dari sayuran dan telur	4.7 .1 Menyiapkan bahan  4.7.2 Menyiapkan peralatan  4.7.3 Membuat hidangan sayuran dan telur					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hidangan dari pasta</li> <li>• Pembuatan hidangan dari pasta</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari pasta</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran	$3 \times 7 = 21$ jam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari pasta serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari pasta Indonesia dan kontinental</li> </ul>	<p>n berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p>		
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam</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 hidangan pasta dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	<p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Jurnal</b></p>		

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
<p>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>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• membuat hidangan dari pasta</li> </ul>		
3.8. Mendeskripsikan hidangan dari pasta	<p>3.8.1 Menjelaskan pengertian hidangan dari pasta</p> <p>3.8.2 Menjelaskan jenis-jenis hidangan dari pasta</p> <p>3.8.3 Menjelaskan fungsi hidangan dari pasta</p>					
4.8. Membuat hidangan dari pasta	<p>4.8 .1 Menyiapkan bahan</p> <p>4.8.2 Menyiapkan</p>					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	peralatan 4.8.3 Membuat hidangan dari pasta					
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 unggas</li> <li>• Pembuatan hidangan dari unggas</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari unggas</li> </ul> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari unggas serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari unggas Indonesia</p>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis	$4 \times 7 = 28$ jam	<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						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
<p>makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, 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 konrinental</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 unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <p>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari unggas Mempresentasikan hasil diskusi</p>	<p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• membuat hidangan dari unggas</li> </ul>		

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
3.9. Mendeskripsikan hidangan dari unggas	3.9.1 Menjelaskan pengertian hidangan dari unggas 3.9.2 Menjelaskan jenis-jenis hidangan dari unggas 3.9.3 Menjelaskan fungsi hidangan dari unggas		dan praktik membuat hidangan dari unggas			
4.9. Membuat hidangan dari unggas	4.9 .1 Menyiapkan bahan 4.9.2 Menyiapkan peralatan 4.9.3 Membuat hidangan dari pasta					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hidangan dari daging</li> <li>• Pembuatan hidangan dari daging</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari daging</li> </ul> <p>Menanya</p>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	3x7=21 jam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari daging serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari daging Indonesia dan koninental	<b>Portofolio</b>  Laporan tertulis kelompok		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia			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 daging dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat</li> </ul>	<b>Tes</b>  Tes tertulis  <b>Jurnal</b>  Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian				<b>Tes</b>		

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
dari sikap profesional  2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			<p>hidangan dari daging</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari daging</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging</li> </ul>	<p><b>Kinerja</b></p> <p>menbuat hidangan dari daging</p>		
3.10. Mendeskripsikan hidangan dari daging	3.10.1 Menjelaskan pengertian hidangan dari unggas 3.10.2 Menjelaskan jenis-jenis hidangan dari unggas 3.10.3 Menjelaskan fungsi hidangan dari unggas					
4.10. Membuat hidangan dari daging	4.10 .1 Menyiapkan bahan 4.10.2 Menyiapkan peralatan 4.10.3 Membuat hidangan dari daging					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hidangan dari <i>sea food</i></li> <li>• Pembuatan hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari <i>sea food</i> serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari <i>sea food</i> Indonesia dan konrinental</p>	<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>2x7=14 jam</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p>						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, 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><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 <i>sea food</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul>	<p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>menbuat hidangan dari <i>sea food</i></p>		
3.11. Mendeskripsikan hidangan dari <i>sea food</i>	3.11.1 Menjelaskan pengertian hidangan					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	dari unggas 3.11.2 Menjelaskan jenis-jenis hidangan dari unggas 3.11.3 Menjelaskan fungsi hidangan dari unggas					
4.11. Membuat hidangan dari <i>sea food</i>	4.11 .1 Menyiapkan bahan  4.11.2 Menyiapkan peralatan  4.11.3 Membuat hidangan dari daging					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan		<ul style="list-style-type: none"> <li>• makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> <li>• Pembuatan makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> </ul> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang</p>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	4x7=28 jam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
menurut agama yang dianutnya.			digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan penutup ( <i>dessert</i> ) serta apakah apakah pada pola makanan Indonesia mengenal makanan penutup ( <i>dessert</i> )	<b>Portofolio</b>  Laporan tertulis kelompok		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia			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 makanan penutup (<i>dessert</i>) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	<b>Tes</b>  Tes tertulis		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong ropong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional			Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> </ul>	<b>Jurnal</b>  Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran	<b>Tes Kinerja</b>  membuat makanan penutup	

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> </ul>	( <i>dessert</i> )		
3.12. Menganalisis makanan penutup ( <i>dessert</i> )	3.12.1 Menjelaskan pengertian hidangan dari unggas 3.12.2 Menjelaskan jenis-jenis hidangan dari unggas 3.12.3 Menjelaskan fungsi hidangan dari unggas					
4.12. Membuat makanan penutup ( <i>dessert</i> )	4.12.1 Menyiapkan bahan 4.12.2 Menyiapkan peralatan 4.12.3 Membuat hidangan dari daging					

Yogyakarta, Juli 2015

Mengetahui

Kepala Sekolah

Guru Pengampu

Setyo Budi Sungkowo,S.Pd  
NIP. 19670325 199006 001

Yulien Siti Juwaiseh,M.Pd  
NIP. 19690708 199402 2 002



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	1	2	3	4	5	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		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		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		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					

HARI / MG KE	1	2	3	4	5	6	Hari-hari pertama masuk sekolah	Ujian Sekolah	2 Hardiknas
AHAD	2	9	16	23	30		Kunjungan Museum	Libur Ramadhan	Ulang Tahun SMK N 4 YK
SENIN	3	10	17	24	31		PAS / PAT	Hari besar Idul Fitri	Praktik Kerja Lapangan
SELASA	4	11	18	25			25	Libur Hari Guru Nas.	Porsenitas / Hari Kartini / Gelar Seni
RABU	5	12	19	26			Uji Komp. Keahlian	Libur Semester	Penggunaan Pakaian Tradisional
KAMIS	6	13	20	27			UNAS Utama	Libur sesudah Idul Fitri	Rapat Pleno Kenaikan Kelas
JUMAT	7	14	21	28			UNAS Susulan	Libur Umum	

Keterangan :

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

BULAN	JM	ME
Juli	5	2
Agustus	5	5
September	4	4
Okttober	4	4
Nopember	4	4
Desember	5	1
Jumlah Minggu	27	20

BULAN	JM	ME
Perhitungan Minggu Efektif dalam Semester Genap 2017	4	4
Januari	4	4
Februari	4	4
Maret	5	4
April	4	3
Mei	5	5
Juni	4	-
Jumlah Minggu	26	20

KETERANGAN	
1	1 s.d 9 Juli 2016 : Hari Libur Semester T.A. 2015/2016
2	6 dan 7 Juli 2016 : Hari Besar Idul Fitri 1437 H
3	11 s.d 16 Juli 2016 : Hari libur Idul Fitri 1437 H
4	18 s.d 20 Juli 2016 : Hari-hari pertama masuk sekolah (MOPDB)
5	17 Agustus 2016 : HUT Kemerdekaan RI
6	12 September 2016 : Hari Besar Idul Adha 1438 H
7	2 Oktober 2016 : Tahun Baru Hijriah 1438 H
8	25 November 2016 : Peringatan Hari Guru Nasional
9	1 s.d 8 Desember 2016 : Penilaian Akhir Semester 2016/2017
10	12 Desember 2016 : Maulid Nabi Muhammad SAW 1438 H
11	17 Desember 2016 : Penerimaan Laporan Hasil Penilaian Pendidikan (LHPI)
12	19 s.d 31 Desember 2016 : Libur Semester Gasal
13	25 Desember 2016 : Hari Natal
14	1 Januari 2017 : Tahun Baru
15	28 Januari 2017 : Tahun Baru Imlek
16	2 Februari 2017 : Ultah SMK N 4 Yogyakarta
17	20 Feb s.d 25 Februari 2017 : Uji Kompetensi Keahlian
18	20 s.d 27 Maret 2017 : Ujian Sekolah
19	28 Maret 2017 : Tahun Raya Nyepi
20	3 s.d 4 April 2017 : UN ( Utama )
21	14 Maret 2017 : Wafat Isa Al Masih
22	17 s.d 20 April 2017 : UN( susulan )
23	24 April 2017 : Hari Isra' Mi'raj Nabi Muhammad SAW
24	1 Mei 2015 : Hari Buruh Nasional
25	2 Mei 2016 : Hari Pendidikan Nasional
26	11 Mei 2016 : Hari Raya Waisak 2561
27	25 Mei 2017 : Kenaikan Isa Al Masih
28	1 s.d 8 Juni 2017 : Penilaian Akhir Tahun 2016/2017
29	17 Juni 2017 : Penerimaan Laporan Hasil Penilaian Pendidikan (LHPP)
30	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**

PERTEMUAN	XI JASA BOGA 2
<b>PERTEMUAN 1</b> Ruang Lingkup Kontinental	<b>Rabu</b> 27 Juli 2016
<b>PERTEMUAN 2</b> Teori dan Praktik Kaldu	<b>Rabu</b> 10 Agustus 2016
<b>PERTEMUAN 3</b> Praktik Saus dan Consome	<b>Rabu</b> 24 Agustus 2016
<b>PERTEMUAN 4</b> Teori Saus dan Sup	<b>Rabu</b> 31 Agustus 2016
<b>PERTEMUAN 5</b> Praktik Cream Soup, Puree Soup dan Salad	<b>Rabu</b> 7 September 2016
<b>PERTEMUAN 6</b> Praktik National Soup dan Salad	<b>Rabu</b> 14 September 2016

Yogyakarta, 15 September 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

**Yulien Siti Juwaiseh,M.Pd.**

NIP.19690708 199402 2 002

**Yupi Diah Retnaningsih**

NIM. 13511244007

## **AGENDA KEGIATAN MENGAJAR**

No	Hari/Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Rabu, 27 Juli 2016	XI PATISERI 2	3-9
2.	Rabu, 10 Agustus 2016	XI JASA BOGA 3	3-9
3.	Rabu, 24 Agustus 2016	XI JASA BOGA 1	3-9
4.	Rabu, 31 Agustus 2016	XI PATISERI 2	3-9
5.	Rabu, 7 September 2016	XI JASA BOGA 3	3-9
6.	Rabu, 14 September 2016	XI JASA BOGA 1	3-9

Yogyakarta, 15 September 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

**Yulien Siti Juwaiseh,M.Pd.**

NIP.19690708 199402 2 002

**Yupi Diah Retnaningsih**

NIM. 13511244007

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK  
 Paket Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental  
 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,menyajikan 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.		Makanan Kontinental	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental Menanya</li> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara Negara-</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan	2x7 = 14 jam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/ gambar</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia			<p>negara dalam lingkup kontinental</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>• Kerja kelompok untuk mengklasifikasi makanan continental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok</li> <li>• Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok</li> </ul>	<p>tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perke mbangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>membuat salad Indonesia</p>		•
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						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental	3.1.1 Menjelaskan sejarah ruang lingkup makanan kontinental 3.1.2 Mendeskripsikan pola menu kontinental 3.1.3 Mendeskripsikan karakteristik makanan kontinental					
4.1 Mengklasifikasi berbagai menu makanan continental berdasarkan karakteristiknya	4.1.1 Mengidentifikasi makanan continental 4.1.2 Mengklasifikasikan makanan continental berdasarkan karakteristiknya					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		kaldu ( <i>stock</i> ) Pembuatan kaldu ( <i>stock</i> )	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang kaldu (<i>stock</i>)</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p>	<b>Observasi</b>  <b>Portofolio</b>  <b>Tes</b>	2 x 7= 14 jam	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, 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>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat kaldu dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menganalisis hasil praktik membuat kaldu secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <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> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik</li> </ul>	<p><b>Jurnal</b> Catatan perke mbangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat kaldu</p>		
3.2 Menganalisis kaldu ( <i>stock</i> )	3.2.1 Mendeskripsikan pengertian kaldu					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	3.2.2 Mendeskripsikan jenis-jenis kaldu					
4.2.Membuat kaldu (stock )	4.1.1 Mengidentifikasikan bahan-bahan kaldu 4.1.2 Mengidentifikasi peralatan yang digunakan 4.1.3 Mendeskripsikan teknik teknik pengolahan kaldu 4.1.4 Menjelaskan fungsi kaldu dalam makanan 4.1.5 Merencanakan resep yang akan dibuat 4.1.6 Menyiapkan bahan sesuai kebutuhan bahan 4.1.7 Menyiapkan peralatan 4.1.8 Membuat kaldu sesuai resep, teknik pengolahan, melaksanakan sanitasi hygiene 4.1.9 Menggunakan kaldu sebagai dasar					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	hidangan sup					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Saus dan turunannya Pembuatan Saus dan turunannya	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang saus dan turunannya</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, karakteristik jenis saus, turunannya, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus di Indonesia dan continental</li> </ul> <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 saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok membedakan berbagai jenis saus yang telah</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 perke mbangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p>	2x7= 14 jam	<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 awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
<p>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>diolah, dan mencatat sebagai sumber data</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya Mengkomunikasikan Mengkomunikasikan</li> </ul>	<p>membuat saus dan turunannya</p>		
<p>3.3 Membedakan saus (<i>sauce</i>) dan turunannya</p>	<p>3.3.1 Mendeskripsikan pengertian saus</p> <p>3.3.2 Mendeskripsikan jenis-jenis saus</p> <p>3.3.3 Mendeskripsikan criteria saus</p> <p>3.3.4 Mengidentifikasikan bahan-bahan saus</p> <p>3.3.5 Mengidentifikasi peralatan yang digunakan</p> <p>3.3.6 Mendeskripsikan teknik pengolahan saus</p> <p>3.3.7 Menjelaskan fungsi saus</p>					
<p>4.3 Membuat saus (<i>sauce</i>) dan turunannya</p>	<p>4.3 .1 Menyiapkan bahan</p>					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	4.3.2 Menyiapkan peralatan 4.3.3 Membuat sauce 4.3.4 Menggunakan saus sebagai pelengkap hidangan					
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 pembuka (appetizer)</li> <li>• Pembuatan makanan pembuka (appetizer)</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan pembuka (appetizer)</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (appetizer) serta apakah secara tradisional makanan Indonesia memiliki makanan pembuka (appetizer) seperti pada makanan kontrinental</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</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 perke mbangan pengetahuan, keterampilan selama</p>	2x 7= 14 jam	<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 awab, peduli, santun,						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
<p>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>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik makanan pembuka dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer)</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer)</li> </ul>	<p>pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>membuat makanan pembuka (appetizer)</p>		
3.4 Menganalisis makanan pembuka (appetizer)	<p>3.4.1 Menjelaskan pengertian appetizer</p> <p>3.4.2 Menjelaskan karakteristik appetizer</p> <p>3.4.3 Mengidentifikasikan hidangan appetizer</p> <p>3.4.4 Mengklasifikasikan hidangan appetizer</p> <p>3.4.5 Menentukan jenis appetizer</p> <p>3.4.6 Mengidentifikasi peralatan pembuatan</p>		<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan makanan pembuka</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan pembuka</li> </ul>			

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	appetizer 3.4.7 Mengidentifikasi bahan sesuai resep appetizer					
4.4. Membuat makanan pembuka (appetizer)	4.4 .1 Menyiapkan bahan 4.4.2 Menyiapkan peralatan 4.4.3 Membuat appetizer 4.4.4 Menggunakan makanan pembuka sebagai pelengkap hidangan					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan berolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salad</li> <li>• Pembuatan Salad</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, saus yang digunakan, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan salad serta apakah ada</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b>	2x7 = 14 jam	<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						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
<p>pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, 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>perbedaan antara salad Indonesia dan konrinent</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 hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik salad dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat salad</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat salad</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat salad</li> </ul>	<p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatanperke mbangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat salad</p>		
3.5. Menganalisis <i>salad</i>	<p>3.5.1 Menjelasakan pengertian salad</p> <p>3.5.2 Mengidentifikasikan komposisi salad</p> <p>3.5.3</p>					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	<p>Mengklasifikasikan bahan salad continental</p> <p>3.5.4 Mengklasifikasikan peralatan pembuatan salad</p> <p>3.5.5 Menentukan jenis-jenis salad pada makanan continental yang dihidangkan</p> <p>3.5.6 Menjelaskan fungsi salad dalam menu</p>					
4.5. Menyiapkan <i>salad</i>	<p>4.5.1 Menyiapkan bahan untuk membuat salad</p> <p>4.5.2 Menyiapkan alat untuk membuat salad kontinental</p> <p>4.5.3 Membuat salad</p>					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang		<p>3.1 <i>Sandwich</i></p> <p>3.2 Pembuatan <i>Sandwich</i></p>	<p>Mengamati</p> <p>3.3 Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang <i>Sandwich</i></p> <p>Menanya</p> <p>3.4 Mengajukan pertanyaan terkait</p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p>	<p>2 x 7 = 14 jam</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
dianutnya.			dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan <i>Sandwich</i> serta apakah pada pola makanan tradisional Indonesia mengenal hidangan <i>Sandwich</i>	Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis <b>Jurnal</b> Catatan perke mbangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia			Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> </ul> 3.5 Melakukan praktik membuat <i>Sandwich</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan	<b>Tes Kinerja</b> 3.10 mem buat <i>Sandwich</i>		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional			Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>3.6 Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i></li> <li>3.7 Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i></li> </ul> Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>3.8 Membuat laporan hasil diskusi</li> </ul>			
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
3.6. Mendeskripsikan <i>Sandwich</i>	3.6.1 Menjelaskan pengertian sandwich 3.6.2 Menjelaskan jenis-jenis sandwich 3.6.3 Menjelaskan fungsi sandwich		kelompok dan praktik membuat <i>Sandwich</i>  3.9 Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i>			
4.6. Membuat <i>Sandwich</i>	4.6 .1 Menyiapkan bahan 4.6.2 Menyiapkan peralatan 4.6.3 Membuat sandwich  UKK  UAS SEMESTER GANJIL					
SEMESTER GENAP  1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hidangan dari sayuran dan telur</li> <li>• Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis	$2 \times 7 = 14$ jam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sayuran dan telur serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari sayuran dan telur Indonesia dan konrinental	kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia			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 salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul> Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi</li> </ul>	<b>Jurnal</b> Catatan perke mbangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> • membuat hidangan dari sayuran dan telur		
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						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
3.7. Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur	3.7.1 Menjelaskan pengertian hidangan sayuran dan telur 3.7.2 Menjelaskan jenis-jenis hidangan sayuran dan telur 3.7.3 Menjelaskan fungsi hidangan sayuran dan telur		dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur			
4.7. Membuat hidangan dari sayuran dan telur	4.7 .1 Menyiapkan bahan 4.7.2 Menyiapkan peralatan 4.7.3 Membuat hidangan sayuran dan telur					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hidangan dari pasta</li> <li>• Pembuatan hidangan dari pasta</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari pasta</li> </ul> <p>Menanya</p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p>	3x7=21 jam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
dianutnya.			<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari pasta serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari pasta Indonesia dan konrinental</li> </ul>	Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis <b>Jurnal</b> Catatan perke mbangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia			<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 hidangan pasta dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	<b>Tes Kinerja</b>		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional			<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> </ul>			
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja						
3.8. Mendeskripsikan hidangan dari pasta	3.8.1 Menjelaskan					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	<p>pengertian hidangan dari pasta</p> <p>3.8.2 Menjelaskan jenis-jenis hidangan dari pasta</p> <p>3.8.3 Menjelaskan fungsi hidangan dari pasta</p>		<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> </ul>			
4.8. Membuat hidangan dari pasta	<p>4.8 .1 Menyiapkan bahan</p> <p>4.8.2 Menyiapkan peralatan</p> <p>4.8.3 Membuat hidangan dari pasta</p>					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hidangan dari unggas</li> <li>• Pembuatan hidangan dari unggas</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari unggas</li> </ul> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh,</p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis</p>	$4 \times 7 = 28$ jam	<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						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia			fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari unggas serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari unggas Indonesia dan konrinental	kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis <b>Jurnal</b> Catatan perke mbangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional			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 unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</li> </ul> Mengkomunikasikan	<b>Tes Kinerja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• membuat hidangan dari unggas</li> </ul>		
3.9. Mendeskripsikan hidangan dari unggas	3.9.1 Menjelaskan pengertian hidangan dari unggas		Mengkomunikasikan			

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	3.9.2 Menjelaskan jenis-jenis hidangan dari unggas 3.9.3 Menjelaskan fungsi hidangan dari unggas		Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari unggas Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas			
4.9. Membuat hidangan dari unggas	4.9 .1 Menyiapkan bahan 4.9.2 Menyiapkan peralatan 4.9.3 Membuat hidangan dari pasta					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hidangan dari daging</li> <li>• Pembuatan hidangan dari daging</li> </ul>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari daging</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	3x7=21 jam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			Menanya	<b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia			Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari daging serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari daging Indonesia dan kontrinental	<b>Tes</b> Tes tertulis		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional			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 daging dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	<b>Jurnal</b> Catatan perke mbangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi</li> </ul>	<b>Tes Kinerja</b> membuat hidangan dari daging		

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
3.10. Mendeskripsikan hidangan dari daging	3.10.1 Menjelaskan pengertian hidangan dari unggas 3.10.2 Menjelaskan jenis-jenis hidangan dari unggas 3.10.3 Menjelaskan fungsi hidangan dari unggas		<p>dan praktik membuat hidangan dari daging</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari daging</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging</li> </ul>			
4.10. Membuat hidangan dari daging	4.10 .1 Menyiapkan bahan 4.10.2 Menyiapkan peralatan 4.10.3 Membuat hidangan dari daging					
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 <i>sea food</i></li> <li>• Pembuatan hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis,</p>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan	$2 \times 7 = 14$ jam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia			<p>karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari <i>sea food</i> serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari <i>sea food</i> Indonesia dan konrinental</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 <i>sea food</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p>	<b>tertulis kelompok</b> <b>Tes</b> <b>Tes tertulis</b> <b>Jurnal</b> <b>Catatan perke mbangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</b> <b>Tes Kinerja</b> <b>membuat hidangan dari <i>sea food</i></b>		
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						
3.11. Mendeskripsikan hidangan dari <i>sea food</i>	3.11.1 Menjelaskan pengertian hidangan					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	dari unggas 3.11.2 Menjelaskan jenis-jenis hidangan dari unggas 3.11.3 Menjelaskan fungsi hidangan dari unggas		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul>			
4.11. Membuat hidangan dari <i>sea food</i>	4.11 .1 Menyiapkan bahan 4.11.2 Menyiapkan peralatan 4.11.3 Membuat hidangan dari daging					
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 penutup (<i>dessert</i>)</li> <li>• Pembuatan makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> </ul> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan</p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p>	4x7=28 jam	<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						

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia			penyimpanan makanan penutup ( <i>dessert</i> ) serta apakah apakah pada pola makanan Indonesia mengenal makanan penutup ( <i>dessert</i> )	<b>Tes</b>  Tes tertulis		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional			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 makanan penutup (<i>dessert</i>) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> </ul> Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat makanan</li> </ul>	<b>Jurnal</b>  Catatan perke mbangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b>  membuat makanan penutup ( <i>dessert</i> )		
3.12. Menganalisis makanan penutup ( <i>dessert</i> )	3.12.1 Menjelaskan pengertian hidangan dari unggas  3.12.2 Menjelaskan					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
	jenis-jenis hidangan dari unggas 3.12.3 Menjelaskan fungsi hidangan dari unggas		penutup ( <i>dessert</i> )			
4.12. Membuat makanan penutup ( <i>dessert</i> )	4.12.1 Menyiapkan bahan 4.12.2 Menyiapkan peralatan 4.12.3 Membuat hidangan dari daging					

Yogyakarta, Juli 2015

Mengetahui

Kepala Sekolah

Guru Pengampu

Setyo Budi Sungkowo,S.Pd  
NIP. 19670325 199006 001

Yulien Siti Juwaiseh,M.Pd  
NIP. 19690708 199402 2 002



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.

Nama Sekolah	:	SMK Negeri 4 Yogyakarta
Program Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Pokok	:	Makanan Kontinental
Pertemuan	:	1 x Pertemuan
Alokasi Waktu	:	7 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 procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

### B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup makanan kontinental

*Indikator :*

- 3.1.1 Mendeskripsikan makanan kontinental
- 3.1.2 Mendeskripsikan pola susunan makanan kontinental
- 3.1.3 Mengenali karakteristik makanan kontinental

- 4.1. Mengklasifikasi makanan kontinental

*Indikator :*

- 4.1.1 Mengklasifikasi makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya

### C. Tujuan Pembelajaran

2013

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

1. Siswa mampu mendeskripsikan makanan kontinental
2. Siswa mampu mendiskripsikan pola susunan makanan kontinental
3. Siswa mampu mengenali karakteristik makanan continental
4. Siswa mampu mengidentifikasi makanan kontinental

**D. Materi Pembelajaran**

1. Deskripsi makanan kontinental
2. Pengertian menu
3. Deskripsi pola susunan makanan kontinental
4. karakteristik makanan kontinental

**E. Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
2. Model : *Cooperatif Learning*
3. Metode: Kontekstual (ceramah dan bertanya), Diskusi, presentasi

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

1. Media : Handout, power point, buku, internet
2. Alat / Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. Sumber Belajar :
  - a. Ekawatiningsih Prihastuti,dkk.2008. Restoran Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.
  - b. Suwarti Mochantoyo, 1997. *Pengelolaan Makanan*. Bandung: Angkasa.
  - c. Mega Zullyana. 2014. *Masakan Kontinental*. Diakses di <https://megazullyana.wordpress.com/2014/01/26/masakan-kontinental/>. Pada tanggal 23 Juli 2016.

**G. Langkah-langkah Pembelajaran**

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></ol>	10

	<ol style="list-style-type: none"> <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>	
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dengan gambar tayang guru mengajak siswa untuk mengamati, kemudian membedakan jenis makanan dalam kehidupan sehari-hari</li> <li>2. Guru meminta peserta didik untuk mengamati video, membaca sejarah, ruang lingkup, pola menu, dan karakteristik makanan kontinental</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dengan pengamatan dan membaca peserta didik diarahkan untuk membuat pertanyaan sejarah, ruang lingkup, pola menu, jenis makanan dan karakteristik makanan kontinental</li> </ol> <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 (empat) peserta didik.</li> <li>2. 2 (dua) orang tinggal dikelompoknya dan 2 (dua) orang lagi bertemu ke kelompok lain untuk menyamakan hasil diskusi dan atau menanyakan hasil diskusi kelompok lain.</li> <li>3. Peserta didik yang bertugas tinggal di kelompoknya menerima tamu dan menjelaskan hasil diskusi kelompoknya.</li> <li>4. Peserta didik yang bertugas bertemu 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 ke kelompok semula dan mengimbaskan hasil kunjungannya</li> <li>7. Peserta didik berdiskusi kelompok untuk menjawab pertanyaan sesuai pertanyaan yang didapat</li> </ol> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi</li> </ul>	330

	<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	1. Guru memberi penegasan hasil diskusi dan mengevaluasi 2. Peserta didik bersama guru menyimpulkan pembelajaran 3. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 4. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 5. Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik 6. Guru memberi informasi untuk pertemuan selanjutnya 7. Guru memberikan tugas untuk materi berikutnya dan berdoa	20

## H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian
  - a. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis
  - b. Penilaian Ketrampilan : Tes praktik
  - c. Penilaian Sikap : Observasi
2. Bentuk Instrumen
  - a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)

Soal	Kunci Jawaban	Skor
1. Jelaskan tentang makanan kontinental !	Masakan kontinental adalah masakan yang berkembang dari negara-negara yang terdiri dari dataran yang luas, mempunyai empat musim, misalnya benua Eropa dan Amerika.	10
2. Jelaskan pengertian pola menu kontinental !	Pola menu hidangan adalah sebuah susunan daftar makanan yang telah tersedia dan siap untuk dihidangkan mulai dari appetizer ( makanan pembuka) sampai dessert (makanan penutup).	10

3. Sebutkan pola menu klasik !	<p>Giliran hidangan menu klasik:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Hidangan pembuka dingin ( cold appetizer )</li><li>b. Sup ( soup )</li><li>c. Hidangan pembuka panas ( hot appetizer )</li><li>d. Hidangan ikan</li><li>e. Large point ( main dish )</li><li>f. Hidangan penyela panas ( hot entrée )</li><li>g. Hidangan penyela dingin ( cold entrée )</li><li>h. Sorbet</li><li>i. Hidangan yang di panggang ( roast )</li><li>j. Hidangan sayuran ( vegetables )</li><li>k. Sweet cold</li><li>l. Savoury</li><li>m. Dessert</li></ul>	10
--------------------------------	--	----

4. Sebutkan pola menu modern 5 giliran makanan !	<p>Giliran hidangan menu modern</p> <p>Struktur menu modern pada dasar nya penyederhanaan dari struktur menu klasik yaitu menu 13 giliran menjadi 3 giliran:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Soup</li><li>b. Main course<ul style="list-style-type: none"><li>. Meat /fist/ poultry</li><li>. Vegetables</li><li>. Potatos</li></ul></li><li>c. Dessert</li></ul> <p>Menu 5 giliran:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Cold appetizer</li><li>b. Soup</li><li>c. Hot appetizer</li><li>d. Main course<ul style="list-style-type: none"><li>. Meat /fist/ poultry</li><li>. Vegetables</li><li>. Potatos</li></ul></li><li>e. Sweet / dessert</li></ul>	10
--	--	----

<p>5. Sebutkan perbedaan hidangan continental dan Indonesia dari segi susunan makanan utama, bumbu, dan tatacara penyimpanan !</p>	Perbedaan Makanan Kontinental dan Makanan Oriental			10
ASPEK	Makanan Kontinental	Makanan Oriental		
Susunan makanan utama	Protein Hewani (dengan porsi yang paling banyak), Karbohidrat, Sayuran	Karbohidrat (dengan porsi yang paling banyak), lauk (protein hewani dan protein nabati), sayuran		
Bumbu	Bumbu instant, dalam sebuah pakai macamnya tidak banyak	Menggunakan bumbu segar, dalam sekali pakai macamnya banyak		
Tata cara penyajian	Pelayanan bertahap sesuai giliran makan	Lebih <i>simple</i> , dihidangkan sekaligus		
<b>Total Skor</b>			<b>50</b>	

### Lampiran 1 Penilaian Pengetahuan

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 10

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 10

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 10

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 10

Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh} \times 100}{\text{Skor Maksimal}}$$

**Lampiran 2. Lembar Pengamatan Penilaian Sikap**  
**RUBRIK PENILAIAN AFEKTIF (SIKAP)**

Aspek Yang Dinilai	Sub Indikator Aspek	Kriteria Penilain
Disiplin	a. Masuk kelas tepat waktu (07.00 WIB) b. Memakai seragam sekolah yang sudah ditentukan c. Mengerjakan pekerjaan rumah atau tugas tepat waktu d. Membuat surat izin jika tidak dapat mengikuti pembelajaran e. Pulang sekolah tepat waktu (tidak membolos)	4 = Jika 5 point dilakukan 3 = Jika 4 point dilakukan 2 = Jika 3 point dilakukan 1 = Jika 2 point dilakukan
Mandiri	a. Mampu mengerjakan tugas individu yang diberikan b. Membawa kebutuhan belajar sendiri c. Tidak banyak bertanya pada teman saat mengerjakan tugas/ujian	4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan
Tanggung Jawab	a. Mengerjakan tugas individu dengan baik b. Mengerjakan tugas kelompok sesuai pembagiannya c. Menerima resiko atas perbuatan yang dilakukannya	4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan
Sopan Santun	a. Menghormati guru dan orang yang lebih tua b. Tidak berkata-kata kotor di kelas dan sekolah c. Tidak menggunakan suara keras (membentak) di kelas dan sekolah d. Tidak mencela pekerjaan atau karya orang lain e. Duduk dengan posisi yang baik (sopan) f. Tidak menyela saat guru atau orang lain sedang berbicara g. Meminta izin untuk masuk kelas jika datang terlambat h. Tidak makan saat pembelajaran	4 = Jika 8 point dilakukan 3 = Jika 6 point dilakukan 2 = Jika 4 point dilakukan 1 = Jika 2 point dilakukan

Hubungan Sosial	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Terlibat aktif dalam diskusi dan kerja kelompok</li> <li>b. Tidak mendahulukan kepentingan pribadi</li> <li>c. Saling membantu dalam mengerjakan tugas kelompok</li> <li>d. Memiliki tujuan yang sama dalam satu kelompoknya</li> </ul>	4 = Jika 4 point dilakukan 3 = Jika 3 point dilakukan 2 = Jika 2 point dilakukan 1 = Jika 1 point dilakukan
Jujur	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tidak menyontek saat ulangan</li> <li>b. Tidak menjadi plagiat atas karya orang lain</li> <li>c. Menyampaikan hasil praktik atau diskusi apa adanya</li> <li>d. Menyampaikan alasan sebenarnya jika tidak mengerjakan tugas</li> </ul>	4 = Jika 4 point dilakukan 3 = Jika 3 point dilakukan 2 = Jika 2 point dilakukan 1 = Jika 1 point dilakukan
Peduli Lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tidak mengotori ruang kelas</li> <li>b. Tidak membuang sampah sembarangan</li> <li>c. Tidak membuang-buang makanan atau bahan makanan yang masih dapat dimanfaatkan</li> <li>d. Tidak merusak lingkungan (tanaman dan fasilitas umum)</li> </ul>	4 = Jika 4 point dilakukan 3 = Jika 3 point dilakukan 2 = Jika 2 point dilakukan 1 = Jika 1 point dilakukan

### Lampiran 3. Lembar Penilaian Ketampilan

- a. Instrumen : Mengklasifikasi gambar makanan kontinental sesuai karakteristik dan dibuat laporan berupa makalah
- b. Cara penskoran :
- Nilai 90 : rapi, isi lengkap, 100% benar, tepat waktu
  - Nilai 85 : rapi, isi lengkap, 90 % benar, tepat waktu
  - Nilai 80 : rapi, isi lengkap, 80 % benar, tepat waktu
  - Nilai 75 : rapi, isi lengkap, 100% benar, tidak tepat waktu

### RUBRIK PENILAIAN

Aspek Yang	Ketercapaian Ideal	Kriteria/Rubrik
------------	--------------------	-----------------

<b>Dinilai</b>		
• Bentuk makalah :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sampul &amp; dijilid rapi</li> <li>- Judul</li> <li>- Ukuran kertas</li> <li>- Bentuk tulisan</li> <li>- Gambar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sampul warna sesuai kelas</li> <li>- Ditulis lengkap, jelas, tepat</li> <li>- HVS ukuran folio ( F4)</li> <li>- Sesuai kelas</li> <li>- Jelas, berwarna</li> </ul>
• Urutan penulisan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judul</li> <li>- Daftar isi</li> <li>- Pengantar</li> <li>- Materi</li> <li>- Daftar pustaka</li> <li>- Penutup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tepat, jelas, lengkap</li> <li>- Tepat sesuai isi</li> <li>- Sesuai tujuan kliping dibuat</li> <li>- Tepat sesuai judul</li> <li>- Jelas, lengkap</li> <li>- Jelas, tepat</li> </ul>
• Ketepatan waktu mengumpul	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tepat waktu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 minggu dari tugas diberikan</li> </ul>

## Lampiran 4. Materi Pembelajaran

**RUANG LINGKUP MAKANAN KONTINENTAL**

1. Masakan kontinental adalah masakan yang berkembang dari negara-negara yang terdiri dari dataran yang luas, mempunyai empat musim, misalnya benua Eropa dan Amerika. Makanan Kontinental pada awalnya diperkenalkan di Perancis. Gaya masakan ini terus berkembang sampai ke benua lainnya.
2. Menu makanan adalah sebuah susunan daftar makanan yang telah tersedia dan siap untuk dihidangkan mulai dari *appetizer* sampai *dessert*.
3. Pola/struktur menu kontinental.

<b>Menu Klasik</b>	<b>Menu Modern</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Cold appetizer</i> (hidangan pembuka dingin)</li> <li>2. <i>Soup</i> (Sup)</li> <li>3. <i>Hot Appetizer</i> (hidangan pembuka panas)</li> <li>4. <i>Poisson</i> (hidangan ikan)</li> <li>5. <i>Large Point</i> (daging dalam potongan besar)</li> <li>6. <i>Hot entrée</i> (hidangan penyela panas)</li> </ol>	<p><b><u>Menu 3 giliran makan</u></b></p> <p><i>Appetizer/Soup</i> * <i>Maincourse</i> (Hewani, Karbohidrat, Sayuran) * <i>Dessert</i></p>

7. <i>Cold entrée</i> (hidangan penyela dingin) 8. <i>Sorbet</i> 9. <i>Roast</i> (hidangan yang dipanggang) 10. <i>Vegetables</i> (hidangan sayuran) 11. <i>Sweet</i> (hidangan manis) 12. <i>Savoury</i> (hidangan penutup panas) 13. <i>Dessert</i> (hidangan penutup dingin)	<b><u>Menu 4 giliran makan</u></b>  <i>Appetizer</i> *  <i>Soup</i> *  <i>Maincourse</i> (Hewani, Karbohidrat, Sayuran) *  <i>Dessert</i>
	<b><u>Menu 5 giliran makan</u></b>  <i>Cold Appetizer</i> *  <i>Soup</i> *  <i>Hot Appetizer</i> *  <i>Maincourse</i> (Hewani, Karbohidrat, Sayuran) *  <i>Dessert</i>

## 4. Karakteristik Makanan Kontinental

ASPEK	KETERANGAN
Susunan makanan utama	Terdiri dari protein hewani, karbohidrat dan sayuran, dengan porsi protein hewani yang lebih banyak dibandingkan karbohidrat dan sayuran.
Teknik pengolahan	Lebih simple dari pengolahan makanan Indonesia.  Teknik Basah :  <i>Boiling, Simmering, Poaching, Stewing, Braising, Steaming, Blancing.</i>  Teknik Kering:

	<i>deep frying, roasting, baking, grill, shallow frying</i>
Waktu makan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Breakfast</i> (06.00-09.00)</li> <li>2. <i>Brunch</i> (minum kopi/<u>cemilan</u>, sarapan bukan makan siang pun bukan) (10.00)</li> <li>3. <i>Lunch</i> (12.00-15.00)</li> <li>4. <i>Afternoon Tea</i> (<i>tea/cookies</i>/cemilan di sore hari) (16.00-18.00)</li> <li>5. <i>Dinner</i> (19.00-21.00)</li> <li>6. <i>Supper</i> ( tengah malam)</li> </ol>

## Perbedaan Makanan Kontinental dan Makanan Oriental

ASPEK	Makanan Kontinental	Makanan Oriental
Susunan makanan utama	Protein Hewani (dengan porsi yang paling banyak), Karbohidrat, Sayuran	Karbohidrat (dengan porsi yang paling banyak), lauk (protein hewani dan protein nabati), sayuran
Bumbu	Bumbu instant, dalam sebuah pakai macamnya tidak banyak	Menggunakan bumbu segar, dalam sekali pakai macamnya banyak
Tata cara penyajian	Pelayanan bertahap sesuai	Lebih <i>simple</i> , dihidangkan

2013

	giliran makan	sekaligus
--	---------------	-----------

Yogyakarta, 27 Juli 2016

Yulien Siti Juwaiseh,M.Pd.

Yupi Diah Retnaningsih

NIP.19690708 199402 2 002

NIM. 13511244007

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)****No RPP :**

Nama Sekolah : SMK Negeri SMK Negeri 4 Yogyakarta

Program Keahlian: Tata Boga

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

Materi Pokok : Stock/Kaldu

Kelas/Semester: XI / Gasal

Alokasi Waktu : 7x 45 menit

**3 Kompetensi Inti (KI)**

- |      |  |
|------|--|
| 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, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social 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, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung  |

**4 Kompetensi Dasar dan Indikator**

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>
4.2. Membuat stoc/kaldu	<p>4.2.1. Siswa dapat merencanakan bahan yang di gunakan untuk membuat stock/kaldu diukur sesuai dengan penggunaannya</p> <p>4.2.2. Siswa dapat merencanakan peralatan dipilih sesuai dengan stock yang di buat.</p>

	<p>4.2.3. Siswa dapat membuat kaldu putih (white stock) menggunakan resep standar.</p> <p>4.2.4. Siswa dapat membuat kaldu coklat (brown stock) menggunakan resep standar.</p>										
<b>5 Tujuan Pembelajaran</b>											
<p>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 :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memilih, menentukan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengolahan produk stock/kaldu.</li> <li>2. Membuat kaldu putih (white stock) menggunakan resep standar.</li> <li>3. Membuat kaldu coklat (brown stock) menggunakan resep standar</li> </ol>											
<b>6. Kegiatan Pembelajaran</b>											
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Kegiatan</th><th style="text-align: center; padding: 5px;">Deskripsi Kegiatan</th><th style="text-align: center; padding: 5px;">Alokasi Waktu</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; padding: 10px;">Pendahuluan</td><td> <p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Apakah ada yang pernah membuat kaldu untuk makan sehari-hari di rumah?</p> <p>Tahukah kalian jika kaldu tersebut merupakan bahan penyusun yang digunakan untuk membuat sup dan saus makanan kontinental?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p> </td><td style="text-align: center; padding: 10px;">30 menit</td></tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 10px;">Kegiatan Inti</td><td> <p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mengamati video pembuatan <i>white stock</i> dan <i>brown stock</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang titik kritis dalam pembuatan kaldu (<i>stock</i>)</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menentukan <i>white stock</i>, <i>brown stock</i> sebagai materi praktikum</li> <li>• Guru memberikan jobsheet praktikum</li> <li>• Siswa secara berkelompok berdiskusi</li> </ul> </td><td style="text-align: center; padding: 10px;">255 menit</td></tr> </tbody> </table>	Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Apakah ada yang pernah membuat kaldu untuk makan sehari-hari di rumah?</p> <p>Tahukah kalian jika kaldu tersebut merupakan bahan penyusun yang digunakan untuk membuat sup dan saus makanan kontinental?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	30 menit	Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mengamati video pembuatan <i>white stock</i> dan <i>brown stock</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang titik kritis dalam pembuatan kaldu (<i>stock</i>)</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menentukan <i>white stock</i>, <i>brown stock</i> sebagai materi praktikum</li> <li>• Guru memberikan jobsheet praktikum</li> <li>• Siswa secara berkelompok berdiskusi</li> </ul>	255 menit	
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu									
Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Apakah ada yang pernah membuat kaldu untuk makan sehari-hari di rumah?</p> <p>Tahukah kalian jika kaldu tersebut merupakan bahan penyusun yang digunakan untuk membuat sup dan saus makanan kontinental?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	30 menit									
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mengamati video pembuatan <i>white stock</i> dan <i>brown stock</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang titik kritis dalam pembuatan kaldu (<i>stock</i>)</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menentukan <i>white stock</i>, <i>brown stock</i> sebagai materi praktikum</li> <li>• Guru memberikan jobsheet praktikum</li> <li>• Siswa secara berkelompok berdiskusi</li> </ul>	255 menit									

	<p>mempelajari jobsheet, serta menganalisis bahan, metode, plating white stock,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menilai dan mengamati keaktifan siswa</li> <li>• Setiap kelompok melakukan praktikum sesuai materi praktikum</li> <li>• Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menilai hasil praktik, menyampaikan kriteria hasil yang benar, baik dari rasa, rupa, tekstur, siswa mendengarkan dan mencatat.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara bergantian, masing-masing kelompok mempresentasikan hasil praktiknya, kelompok lain menanggapi.</li> <li>• Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik.</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</li> <li>• Guru melakukan refleksi kegiatan</li> <li>• Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup</li> </ul>	30 menit

#### A. Teknik penilaian

Observasi : Pengamatan sikap selama pembelajaran Praktik berlangsung

Portofolio : Laporan tertulis hasil praktik

Tes : Tes lisan tentang materi yang akan diperlakukan

Jurnal : Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran

#### B. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : Jobsheet, Buku, internet.
  2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor dan Alat praktik
  3. Sumber Belajar :
- Badresule, Lasiamana. 2013. *Stock, Sauce and Soup*. Diakses pada tanggal 24 Juli 2015 dari sumber <http://lasiamana.blogspot.com/2011/07/stock-sauce-and-soup.html>
  - Bauer & Bauer. 1999. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan. Jelantik, Dwi<sup>ed</sup>. Percetakan buku sekolah trauner.
  - Dwi, Fitri. 2013. Pengertian Kaldu (*White Stock & Brown Stock*). Diakses pada tanggal 24 Juli 2016 dari sumber <http://dwifitri.com/pengertian-kaldu/>

- Mulyatiningsih, Endang. 2007. Diktat : Teknik-teknik Dasar Memasak. Yogyakarta. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rinawati, Wika. 2013. Bahan Ajar : Stock. Universitas Negeri Yogyakarta.

Lampiran-lampiran:

1. Jobsheet dan Resep Materi Praktik 1

## I. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

### 3. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan: Tes Lisan
- b. Penilaian Sikap : Observasi

## RUBRIK PENILAIAN AFEKTIF (SIKAP)

Aspek Yang Dinilai	Sub Indikator Aspek	Kriteria Penilain
Disiplin	<p>f. Masuk kelas tepat waktu (07.00 WIB)</p> <p>g. Memakai seragam sekolah yang sudah ditentukan</p> <p>h. Mengerjakan pekerjaan rumah atau tugas tepat waktu</p> <p>i. Membuat surat izin jika tidak dapat mengikuti pembelajaran</p> <p>j. Pulang sekolah tepat waktu (tidak membolos)</p>	<p>4 = Jika 5 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 2 point dilakukan</p>

Mandiri	<p>d. Mampu mengerjakan tugas individu yang diberikan</p> <p>e. Membawa kebutuhan belajar sendiri</p> <p>f. Tidak banyak bertanya pada teman saat mengerjakan tugas/ujian</p>	<p>4 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 1 point dilakukan</p>
Tanggung Jawab	<p>d. Mengerjakan tugas individu dengan baik</p> <p>e. Mengerjakan tugas kelompok sesuai pembagiannya</p> <p>f. Menerima resiko atas perbuatan yang dilakukannya</p>	<p>4 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 1 point dilakukan</p>
Sopan Santun	<p>i. Menghormati guru dan orang yang lebih tua</p> <p>j. Tidak berkata-kata kotor di kelas dan sekolah</p> <p>k. Tidak menggunakan suara keras (membentak) di kelas dan sekolah</p> <p>l. Tidak mencela pekerjaan atau karya orang lain</p> <p>m. Duduk dengan posisi yang baik (sopan)</p> <p>n. Tidak menyela saat guru atau orang lain sedang berbicara</p> <p>o. Meminta izin untuk masuk kelas jika datang terlambat</p> <p>p. Tidak makan saat pembelajaran</p>	<p>4 = Jika 8 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 6 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 2 point dilakukan</p>
Hubungan Sosial	<p>e. Terlibat aktif dalam diskusi dan kerja kelompok</p> <p>f. Tidak mendahulukan kepentingan pribadi</p> <p>g. Saling membantu dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p>h. Memiliki tujuan yang sama dalam satu kelompoknya</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>

2013

Jujur	<p>e. Tidak menyontek saat ulangan</p> <p>f. Tidak menjadi plagiat atas karya orang lain</p> <p>g. Menyampaikan hasil praktik atau diskusi apa adanya</p> <p>h. Menyampaikan alasan sebenarnya jika tidak mengerjakan tugas</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>
Peduli Lingkungan	<p>e. Tidak mengotori ruang kelas</p> <p>f. Tidak membuang sampah sembarangan</p> <p>g. Tidak membuang-buang makanan atau bahan makanan yang masih dapat dimanfaatkan</p> <p>h. Tidak merusak lingkungan (tanaman dan fasilitas umum)</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>

Yogyakarta, 10 Agustus 2016

Yulien Siti Juwaiseh, M. Pd.

Yupi Diah Retnaningsih

NIP.19690708 199402 2 002

NIM. 13511244007

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.

Nama Sekolah	:	SMK Negeri 4 Yogyakarta
Program Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Pokok	:	Stock/Kaldu
Pertemuan	:	1 x Pertemuan
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit ( 360 menit)

**H. Kompetensi Inti**

5. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
6. 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.
7. 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.
8. 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.

**I. Kompetensi Dasar dan Indikator**

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
3.1.	Menganalisis kaldu (stock)	3.1.1. Siswa dapat mengetahui pengertian kaldu (stock)
		3.1.2. Siswa dapat memahami fungsi kaldu (stock)
		3.1.3. Siswa dapat membedakan macam-macam kaldu (stock)
		3.1.4. Siswa dapat mengidentifikasi bahan membuat kaldu (stock)
		3.1.5. Siswa dapat mengidentifikasi alat khusus untuk membuat kaldu (stock)
4.1.	Membuat kaldu (stock)	4.1.1. Siswa dapat membuat kaldu (stock)

### J. Tujuan Pembelajaran

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

1. Siswa mampu menjelaskan pengertian kaldu (stock)
2. Siswa mampu mengetahui fungsi kaldu (stock)
3. Siswa mampu mengetahui perbedaan macam-macam kaldu (stock)
4. Siswa mampu mengidentifikasi bahan membuat kaldu (stock)
5. Siswa mampu mengidentifikasi alat khusus untuk membuat kaldu (stock)
6. Siswa mampu memahami tatacara penyimpanan kaldu (stock)

### K. Materi Pembelajaran

1. Definisi kaldu (*stock*).
2. Fungsi kaldu (*stock*).
3. Macam-macam kaldu (*stock*).
4. Bahan-bahan membuat kaldu (*stock*).
5. Alat khusus untuk membuat kaldu (*stock*).
6. Prosedur pembuatan kaldu (*stock*).

### 7. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
2. Model : *Problem based learning* dan *Discovery Learning*
3. Metode: Diskusi, presentasi, dan unjuk kerja

### 8. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

4. Media : Handout, power point, buku, internet
5. Alat / Bahan : Laptop, LCD Proyektor
6. Sumber Belajar :
  1. Badresuile, Lasiamana. 2013. *Stock, Sauce and Soup*. Diakses pada tanggal 24 Juli 2015 dari sumber <http://lasiamana.blogspot.com/2011/07/stock-sauce-and-soup.html>
  2. Bauer & Bauer. 1999. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan. Jelantik, Dwi<sup>ed</sup>. Percetakan buku sekolah trauner.
  3. Dwi, Fitri. 2013. Pengertian Kaldu (*White Stock & Brown Stock*). Diakses pada tanggal 24 Juli 2016 dari sumber

<http://dwifitri.com/pengertian-kaldu/>

4. Mulyatiningsih, Endang. 2007. Diktat : Teknik-teknik Dasar Memasak. Yogyakarta. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
5. Rinawati, Wika. 2013. Bahan Ajar : *Stock*. Universitas Negeri Yogyakarta.

## 9. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Saat kelas X dulu, apakah pernah praktik merebus tulang untuk dimanfaatkan air rebusannya?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	30 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa dapat memahami keadaan alam dengan mengamati gambar bahan penyusun kaldu (bone, leek, onion, pepper, salt, thyme, bay leaf, carrot)</li> <li>▪ Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian dan fungsi kaldu (<i>stock</i>)</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang macam-macam kaldu (<i>stock</i>)</li> </ul> <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> </ul>	165 menit

	<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<p>Guru mengajak siswa untuk membuat kesimpulan bersama mengenai kaldu (<i>stock</i>)</p> <p>Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru memberikan informasi kepada siswa mengenai penugasan untuk praktik membuat kaldu (<i>stock</i>) minggu depan</p> <p>Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup</p>	30 menit

## J. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

4. Jenis/ Teknik Penilaian
  - d. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis
  - e. Penilaian Ketrampilan : Tes praktek
  - f. Penilaian Sikap : Observasi
5. Bentuk Instrumen dan Instrumen
  - b. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)
    1. Jelaskan pengertian stock!
    2. Sebutkan bahan-bahan pembuatan stock!
    3. Sebutkan macam-macam stock dan penjelasanya!
    4. Jelaskan fungsi stock!
    5. Jelaskan Teknik Penyimpanan stock!
  - b. Instrumen penilaian

No	Jawaban	Skor
1	Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya larut dalam cairan tersebut.	10
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Air</li> <li>• Tulang atau daging</li> <li>• Sayur-sayuran (mirepoix) yang akan memberikan aroma pada stock</li> <li>• Bumbu (bouquetgarnie) yang meningkatkan rasa pada stock</li> </ul>	10
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• White stock : stock yang dihasilkan tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus.</li> <li>• Brown stock : stock yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang sudah di gosongkan sebelum direbus.</li> </ul>	10
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan.</li> <li>• Sebagai penyedap yang dapat ditambahkan dalam makanan tertentu.</li> <li>• Sebagai dasar pembuatan sup dan saus</li> </ul>	10
5	<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Stock dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1°C-4°C</li> <li>b. Stock dapat disimpan hingga 3 bulan dalam freezer.</li> <li>c. Stock harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau freezer.</li> <li>d. Untuk mempercepat proses pendinginan stock boleh ditempatkan dalam air es.</li> <li>e. Gunakan stockpot dan Berikan label dan tanggal pada semua stock yang disimpan.</li> </ol>	10

## Lampiran 1 Penilaian Pengetahuan

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 10

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 10

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 10

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 10

Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh} \times 100}{\text{Skor Maksimal}}$$

## Lampiran 2. Lembar Penilaian Ketrampilan

- c. Instrumen : Mempraktikan pembuatan bouquet garnie dan mirepoix
- d. Cara penskoran :
- Nilai 90 : rapi, isi lengkap, 100% benar, tepat waktu
  - Nilai 85 : rapi, isi lengkap, 90 % benar, tepat waktu
  - Nilai 80 : rapi, isi lengkap, 80 % benar, tepat waktu
  - Nilai 75 : rapi, isi lengkap, 100% benar, tidak tepat waktu

**RUBRIK PENILAIAN AFEKTIF (SIKAP)**

Aspek Yang Dinilai	Sub Indikator Aspek	Kriteria Penilaian
Disiplin	k. Masuk kelas tepat waktu (07.00 WIB) l. Memakai seragam sekolah yang sudah ditentukan m. Mengerjakan pekerjaan rumah atau tugas tepat waktu n. Membuat surat izin jika tidak dapat mengikuti pembelajaran o. Pulang sekolah tepat waktu (tidak membolos)	4 = Jika 5 point dilakukan 3 = Jika 4 point dilakukan 2 = Jika 3 point dilakukan 1 = Jika 2 point dilakukan
Mandiri	g. Mampu mengerjakan tugas individu yang diberikan h. Membawa kebutuhan belajar sendiri i. Tidak banyak bertanya pada teman saat mengerjakan tugas/ujian	4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan
Tanggung Jawab	g. Mengerjakan tugas individu dengan baik h. Mengerjakan tugas kelompok sesuai pembagiannya i. Menerima resiko atas perbuatan yang dilakukannya	4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan

Sopan Santun	<ul style="list-style-type: none"> <li>q. Menghormati guru dan orang yang lebih tua</li> <li>r. Tidak berkata-kata kotor di kelas dan sekolah</li> <li>s. Tidak menggunakan suara keras (membentak) di kelas dan sekolah</li> <li>t. Tidak mencela pekerjaan atau karya orang lain</li> <li>u. Duduk dengan posisi yang baik (sopan)</li> <li>v. Tidak menyela saat guru atau orang lain sedang berbicara</li> <li>w. Meminta izin untuk masuk kelas jika datang terlambat</li> <li>x. Tidak makan saat pembelajaran</li> </ul>	<p>4 = Jika 8 point dilakukan 3 = Jika 6 point dilakukan 2 = Jika 4 point dilakukan 1 = Jika 2 point dilakukan</p>
Hubungan Sosial	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Terlibat aktif dalam diskusi dan kerja kelompok</li> <li>j. Tidak mendahulukan kepentingan pribadi</li> <li>k. Saling membantu dalam mengerjakan tugas kelompok</li> <li>l. Memiliki tujuan yang sama dalam satu kelompoknya</li> </ul>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan 3 = Jika 3 point dilakukan 2 = Jika 2 point dilakukan 1 = Jika 1 point dilakukan</p>
Jujur	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Tidak menyontek saat ulangan</li> <li>j. Tidak menjadi plagiat atas karya orang lain</li> <li>k. Menyampaikan hasil praktik atau diskusi apa adanya</li> <li>l. Menyampaikan alasan sebenarnya jika tidak mengerjakan tugas</li> </ul>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan 3 = Jika 3 point dilakukan 2 = Jika 2 point dilakukan 1 = Jika 1 point dilakukan</p>
Peduli Lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Tidak mengotori ruang kelas</li> <li>j. Tidak membuang sampah sembarangan</li> <li>k. Tidak membuang-buang makanan atau bahan makanan yang masih dapat dimanfaatkan</li> <li>l. Tidak merusak lingkungan (tanaman dan fasilitas umum)</li> </ul>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan 3 = Jika 3 point dilakukan 2 = Jika 2 point dilakukan 1 = Jika 1 point dilakukan</p>

## Lampiran 3. Materi Pembelajaran

## STOCK

### A. Pengertian Stock

Kaldu (*Stock*) adalah cairan hasil dari rebusan daging, tulang-tulang, ikan atau sayuran sehingga zat-zat ekstraktif yang terdapat didalamnya dapat keluar dan larut dalam cairan tersebut. (Wika, 2012) Secara umum pengertian kaldu diklasifikasi sesuai dengan warna meliputi :

#### 1. Kaldu putih/jernih (*White Stock*)

Terbuat dari tulang ikan, tulang ayam, tulang sapi, dan sayuran (*mirepoix* – onion/bawang bombay, *carrot*/wortel, dan *celery*/seledri; *bouquet garnie* – *leek*/loncang, *black pepper corn*/lada hitam butir, *thyme*, *bay leaf*, *celery*) tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. Kaldu ini tampak bening sehingga disebut juga dengan kaldu putih atau kaldu bening. (Endang, 2007)

#### 2. Kaldu coklat (*Brown Stock*)

Terbuat dari tulang sapi, tulang kambing, atau binatang perburuan dan sayuran (*mirepoix* – onion/bawang bombay, *carrot*/wortel, dan *celery*/seledri ; *bouquet garnie* – *leek*/loncang, *black pepper corn*/lada hitam butir, *thyme*, *bay leaf*, *celery*) melalui proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. Sehingga kaldu ini tampak berwarna coklat. (Endang, 2007)

Klasifikasi kaldu sesuai dengan bahan dasarnya :

1. Kaldu sapi
2. Kaldu sapi muda
3. Kaldu kambing
4. Kaldu ayam
5. Kaldu ikan

Adapun bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kaldu ini, terdiri dari :

#### 1. Tulang



Tulang merupakan bahan utama yang mempengaruhi rasa dan spesifikasi kaldu, tulang yang biasa digunakan untuk membuat kaldu yaitu tulang sapi, tulang ayam, tulang ikan, dan tulang kambing. (Bauer, 1999)

#### 2. *Mirepoix*

Merupakan bahan pemberi aroma kaldu yang terdiri dari *onion*, *carrot*, *celery* dengan perbandingan (4:2:1). (Bauer, 1999)

### 3. *Bouquet Garnie*



Bahan pemberi aroma dan merupakan ikatan bumbu yang terdiri dari *leek/loncang*, *black pepper corn/lada hitam butir*, *thyme*, *bay leaf*, dan *celery*. (Bauer, 1999)

### 4. Air

Dalam pembuatan kaldu dipergunakan air yang bersih dan bebas dari bau atau rasa yang tajam, misalnya kaporit, asin, dll.

## B. Fungsi Stock

Fungsi kaldu dalam masakan ini sendiri meliputi (Fitri, 2013):

1. Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan.
2. Bahan dasar pembuatan sup maupun saus.
3. Memberi aroma dan rasa tertentu dalam pengolahan masakan.
4. Menambahkan nilai gizi pada masakan.

Kaldu berwarna putih/jernih (*White Stock*) dan Kaldu coklat (*Brown Stock*) keduanya tidak mempunyai suatu perbedaan yang berarti, hanya pada *brown stock*, tulang yang digunakan dimasukan ke dalam oven terlebih dahulu atau digoreng/digosongkan sehingga berwarna coklat, sedangan pada kaldu putih tulang tersebut direbus/*blanching* sebelum direbus. Untuk membuat kaldu yang baik, sejumlah perbandingan harus digunakan, misalnya: untuk membuat 5 liter kaldu sapi, digunakan 2kg tulang, 0.5kg *mirepoix* (*carrot, onion, celery*) dan 6 liter air. (Bauer, 1999)

## C. Macam-Macam Stock

### 1. Kaldu Putih

Kaldu ini terbuat dari bermacam-macam tulang sesuai dengan penggunaannya. Untuk sup ikan, digunakan kaldu ikan, sedangkan untuk saus ayam, digunakan kaldu ayam dan seterusnya. Jadi jangan menggunakan kaldu ikan untuk saus daging dan demikian pula sebaiknya. (Lasiamana, 2013)

#### a. Kaldu Ayam

Menggunakan tulang-tulang ayam. Tulang tersebut direbus hingga mendidik agar menghasilkan kaldu yang jernih, tulang-tulang tadi diblanch dengan air panas dan dicuci dengan air dingin. Diberi air dingin, didihkan kembali dan diberi sayuran berupa *mirepoix* dan *bouquet garnie*, lamanya kira-kira 20-25 menit.

#### b. Kaldu Sapi Muda

2013

Sama dengan kaldu ayam, hanya tulang yang digunakan adalah tulang sapi muda dan lamanya 5-6 jam.

c. Kaldu Kambing

Sama dengan kaldu sapi muda, hanya sayuran penyedapnya ditambah dengan cengkeh. Waktu memasaknya 3-4 jam.

d. Kaldu Ikan

Untuk membuat kaldu ini, sebaiknya dipilih tulang ikan yang tidak berbau keras. Kakap sangat baik digunakan untuk membuat kaldu. Selain tulangnya, dapat juga dimakan kulit atau kepala ikan. Waktu memasak antara 20-25 menit.

2. Kaldu Coklat

Kaldu ini dibuat dengan tulang sapi yang *disaute*, setelah berwarna coklat, ditambah dengan *mirepoix*. Untuk memberikan warna yang baik, biasanya juga digunakan *tomato pasta* dan *fresh tomato*. Setelah diberi air, didihkan selama 55-60 menit jam. Kaldu ini disaring untuk dijadikan dasar *sauce coklat* dan beberapa macam *soup* seperti *french onion soup* dan *ox-tail soup*. (Lasiamana, 2013)

## D. Alat Khusus yang Digunakan

Alat-alat yang digunakan untuk membuat stock

1. Stock pot ; sering diberi keran di dasarnya untuk menuangkan stock dari dasar panci-  
Gunanya agar stock yang disaring tetap bebas dan temak atau noda yang mungkin  
mengambang di permukaan.
2. Roasting pan, pan yang digunakan untuk mencoklatkan tulang dalam pembuatan brown stock.
3. Chopping board atau chopping block, digunakan untuk tempat memotong tulang, baik tulang  
yang besar maupun yang kecil.
4. Bone knife, pisau tulang
5. Vegetable knife, pisau yang digunakan untuk memotong dan mengiris sayuran.
6. Conical strainer, saringan yang berbentuk kerucut dan digunakan untuk menyaring stock  
sehingga bebas dari noda. Pada saat menyaring stock semua bahan padat dan kotoran akan  
menghadap ke dasar.
7. Tammy cloth atau muslim cloth, kain yang digunakan untuk menyaring stock .
8. Perforated spoon, digunakan untuk mengangkat temak atau busa yang mengapung di  
permukaan stock.

## E. Cara Pembuatan Stock

Cara pembuatan *White Stock* :

1. Tulang dipotong kecil dibuang lemaknya.
2. Tulang di-*blanching* dari air dingin hingga mendidih dalam waktu sebentar saja.
3. Tulang dicuci bersih dengan menggunakan air dingin.

2013

4. Tulang + air dingin + *mirepoix* direbus hingga mendidih (100°C) beberapa saat kemudian api dikecilkan hingga mencapai suhu dibawah titik didih (*simmering*) ditandai dengan keluarnya gelembung-gelembung air dan memecah diperlukan secara perlahan.
5. Dimasak pada suhu *simmer* 95°C – 98°C untuk tulang sapi/ kambing selama 3-4 jam, ayam 2 jam, ikan ± 20 menit.
6. Lakukan proses *skimming* untuk menghilangkan kotoran/ buih yang mengapung diperlukan untuk mendapatkan kaldu yang jernih.
7. Setelah waktu dan proses sesuai dengan prosedur, kaldu disaring menggunakan *conical strainer/ tammy cloth/ saringan/ kain penyaring*.

Cara pembuatan *Brown Stock* :

1. Tulang dipotong kecil dibuang lemaknya.
2. Tulang *diroasting*, digosongkan sampai coklat kemudian ditambahkan *mirepoix* hingga warnanya coklat tua atau bisa juga melalui proses *sauteing* dengan cara selalu mengaduk pada *roasting pan* diatas kompor.
3. Buang sisa lemak yang ada, tulang dan *mirepoix* dituang ke *stock pot*. Kemudian tuang air pada *roasting pan* untuk mengambil residi yang menempel dengan cara digosok dengan *wooden spatula*, kemudian didihkan sebentar, tuang kedalam *stock pot*.
4. Tulang + air dingin + *bouquet garnie* direbus hingga mendidih (100°C) Setelah mendidih *simmer stock*
5. Dimasak pada suhu *simmer* 95°C – 98°C untuk tulang sapi/ kambing selama 1,5 – 2 jam.
6. Lakukan proses *skimming* untuk menghilangkan kotoran.
7. Kaldu disaring menggunakan *conical strainer/ saringan atau tammy cloth/kain penyaring*.

Yogyakarta, 10 Agustus 2016

Yulien Siti Juwaiseh,M.Pd.

Yupi Diah Retnaningsih

NIP.19690708 199402 2 002

NIM. 13511244007

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental  
Kelas / Semester : XI / Gasal  
Materi Pokok : Sauce  
Pertemuan : 1 x Pertemuan  
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit ( 360 menit)

### L. Kompetensi Inti

9. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
10. 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.
11. 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.
12. 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.

**M. Kompetensi Dasar dan Indikator**

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
4.1.	Membuat sauce dasar	4.1.1. Siswa dapat membuat béchamel sauce 4.1.2. Siswa dapat membuat veloute sauce 4.1.3. Siswa dapat membuat brown sauce/espagnole sauce
4.2	Membuat sup jernih	4.2.1 Siswa dapat membuat consome

**N. Tujuan Pembelajaran**

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

7. Siswa dapat membuat béchamel sauce
8. Siswa dapat membuat veloute sauce
9. Siswa dapat membuat brown sauce/espagnole sauce
10. Siswa dapat membuat sup jernih consome

**O. Materi Pembelajaran**

10. Resep membuat béchamel sauce
11. Resep membuat veloute sauce
12. Resep membuat brown sauce/espagnole sauce
13. Resep membuat consome

**14. Metode Pembelajaran**

4. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
5. Model : *Problem based learning* dan *Discovery Learning*
6. Metode: Diskusi, presentasi, dan unjuk kerja

**15. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran**

Media

Video, bahan membuat sauce, dan jobsheet

Alat/bahan

Laptop dan proyektor, pisau, talenan, *ladle, skimming spoon, conical strainer*, spatula kayu, *sauce pan, roux, mirepoix, stock, seledri*. daging sapi, telur ayam

Sumber Belajar

Jobsheet dan buku pengetahuan dan pengolahan makanan

## 16. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Apakah ada yang pernah membuat sauce untuk makan sehari-hari di rumah?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	30 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa mengamati video pembuatan <i>béchamel sauce, veloute sauce, brown sauce/espagnole sauce, consome</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang titik kritis dalam pembuatan sauce</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru menentukan <i>béchamel sauce, veloute sauce, brown sauce/espagnole sauce, dan consome</i> sebagai materi praktikum</li> <li>Guru memberikan jobsheet praktikum</li> <li>Siswa secara berkelompok berdiskusi mempelajari jobsheet, serta menganalisis</li> </ul>	255 menit

	<p>bahan, metode.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menilai dan mengamati keaktifan siswa</li> <li>• Setiap kelompok melakukan praktikum sesuai materi praktikum</li> <li>• Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menilai hasil praktik, menyampaikan kriteria hasil yang benar, baik dari rasa, rupa, tekstur, siswa mendengarkan dan mencatat.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara bergantian, masing-masing kelompok mempresentasikan hasil praktiknya, kelompok lain menanggapi.</li> <li>• Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik.</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar Guru melakukan refleksi kegiatan Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup	30 menit

## K. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Jenis/ Teknik Penilaian

- g. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis
- h. Penilaian Ketrampilan : Tes praktek

i. Penilaian Sikap : Observasi

c. Instrumen penilaian

No.	Jenis Penilaian	Instrumen
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian akhlak mulia, rubrik penilaian akhlak mulia
2.	Penilaian psikomotorik	Lembar penilaian kinerja

**RUBRIK PENILAIAN AFEKTIF (SIKAP)**

Aspek Yang Dinilai	Sub Indikator Aspek	Kriteria Penilain
Disiplin	p. Masuk kelas tepat waktu (07.00 WIB) q. Memakai seragam sekolah yang sudah ditentukan r. Mengerjakan pekerjaan rumah atau tugas tepat waktu s. Membuat surat izin jika tidak dapat mengikuti pembelajaran t. Pulang sekolah tepat waktu (tidak membolos)	4 = Jika 5 point dilakukan 3 = Jika 4 point dilakukan 2 = Jika 3 point dilakukan 1 = Jika 2 point dilakukan
Mandiri	j. Mampu mengerjakan tugas individu yang diberikan k. Membawa kebutuhan belajar sendiri l. Tidak banyak bertanya pada teman saat mengerjakan tugas/ujian	4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan
Tanggung Jawab	j. Mengerjakan tugas individu dengan baik k. Mengerjakan tugas kelompok sesuai pembagiannya	4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point

	1. Menerima resiko atas perbuatan yang dilakukannya	dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan
Sopan Santun	y. Menghormati guru dan orang yang lebih tua z. Tidak berkata-kata kotor di kelas dan sekolah aa. Tidak menggunakan suara keras (membentak) di kelas dan sekolah bb. Tidak mencela pekerjaan atau karya orang lain cc. Duduk dengan posisi yang baik (sopan) dd. Tidak menyela saat guru atau orang lain sedang berbicara ee. Meminta izin untuk masuk kelas jika datang terlambat ff. Tidak makan saat pembelajaran	4 = Jika 8 point dilakukan 3 = Jika 6 point dilakukan 2 = Jika 4 point dilakukan 1 = Jika 2 point dilakukan
Hubungan Sosial	m. Terlibat aktif dalam diskusi dan kerja kelompok n. Tidak mendahulukan kepentingan pribadi o. Saling membantu dalam mengerjakan tugas kelompok p. Memiliki tujuan yang sama dalam satu kelompoknya	4 = Jika 4 point dilakukan 3 = Jika 3 point dilakukan 2 = Jika 2 point dilakukan 1 = Jika 1 point dilakukan
Jujur	m. Tidak menyontek saat ulangan n. Tidak menjadi plagiat atas karya orang lain o. Menyampaikan hasil praktik atau diskusi apa adanya p. Menyampaikan alasan sebenarnya jika tidak mengerjakan tugas	4 = Jika 4 point dilakukan 3 = Jika 3 point dilakukan 2 = Jika 2 point dilakukan

2013

		1 = Jika 1 point dilakukan
Peduli Lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> <li>m. Tidak mengotori ruang kelas</li> <li>n. Tidak membuang sampah sembarangan</li> <li>o. Tidak membuang-buang makanan atau bahan makanan yang masih dapat dimanfaatkan</li> <li>p. Tidak merusak lingkungan (tanaman dan fasilitas umum)</li> </ul>	4 = Jika 4 point dilakukan 3 = Jika 3 point dilakukan 2 = Jika 2 point dilakukan 1 = Jika 1 point dilakukan

Yogyakarta, 24 Agustus 2016

Yulien Siti Juwaiseh,M.Pd.

Yupi Diah Retnaningsih

NIP.19690708 199402 2 002

NIM. 13511244007

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

No.

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental  
Kelas / Semester : XI / Gasal  
Materi Pokok : Sauce  
Pertemuan : 1 x Pertemuan  
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit ( 360 menit)

**P. Kompetensi Inti**

13. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
14. 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.
15. 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.
16. Mengolah, menyajikan 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.

**Q. Kompetensi Dasar dan Indikator**

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
3.1.	Menganalisis saus (sauce)	3.1.1. Mendeskripsikan pengertian sauce

		3.1.2. Menjelaskan fungsi sauce
		3.1.3. Menjelaskan jenis-jenis sauce dasar
		3.1.4. Menjelaskan karakteristik setiap jenis sauce dasar
		3.1.5. Menjelaskan pengertian turunan sauce
		3.1.6. Menguraikan turunan sauce dasar
		3.1.7. Memilih jenis sauce yang sesuai dengan jenis hidangan
4.1.	Membuat saus ( <i>sauce</i> )	4.1.1. Siswa dapat membuat saus ( <i>sauce</i> )

## R. Tujuan Pembelajaran

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

11. Siswa mampu menjelaskan pengertian saus (*sauce*)
12. Siswa mampu mengetahui fungsi saus (*sauce*)
13. Siswa mampu mengetahui jenis-jenis saus (*sauce*)
14. Siswa mampu mengetahui karakteristik saus dasar
15. Siswa mampu menjelaskan turunan saus dasar
16. Siswa mampu menguraikan turunan saus dasar
17. Siswa mampu memilih sauce yang sesuai dengan jenis hidangan

## S. Materi Pembelajaran

17. Pengertian saus.
18. Fungsi saus.
19. Jenis-jenis saus
20. Karakteristik saus
21. Turunan saus dasar
22. Bahan dan alat pembuatan berbagai macam turunan saus

2013

23. Cara pembuatan berbagai macam turunan saus
24. Kriteria hasil pengolahan turunan saus
25. Penyimpanan turunan saus

**T. Metode Pembelajaran**

7. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
8. Model : *Problem based learning* dan *Discovery Learning*
9. Metode: Diskusi, presentasi, dan unjuk kerja

**U. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran**

7. Media : Handout, power point, buku, internet
8. Alat / Bahan : Laptop, LCD Proyektor
9. Sumber Belajar :
  6. Badresuile, Lasiamana. 2013. *Stock, Sauce and Soup*. Diakses pada tanggal 24 Juli 2015 dari sumber <http://lasiamana.blogspot.com/2011/07/stock-sauce-and-soup.html>
  7. Mulyatiningsih, Endang. 2007. Diktat : Teknik-teknik Dasar Memasak. Yogyakarta. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
  8. Rinawati, Wika. 2013. Bahan Ajar : *Stock*. Universitas Negeri Yogyakarta.

**V. Langkah-langkah Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa. Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas	30 menit

	<p>Guru memberikan apersepsi : Saat kelas X dulu, apakah pernah praktik merebus tulang untuk dimanfaatkan air rebusannya?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang saus dan turunannya</li></ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, karakteristik jenis saus, turunan saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus di Indonesia dan continental</li></ul> <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></ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi</li><li>• Menyimpulkan data hasil diskusi</li></ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok</li></ul>	165 menit

	• Mempresentasikan laporan hasil diskusi	
Kegiatan Penutup	<p>Guru mengajak siswa untuk membuat kesimpulan bersama mengenai saus</p> <p>Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru memberikan informasi kepada siswa mengenai penugasan untuk praktik membuat saus minggu depan</p> <p>Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup</p>	30 menit

## L. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

### 6. Jenis/ Teknik Penilaian

- j. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis
- k. Penilaian Ketrampilan : Tes praktik
- l. Penilaian Sikap : Observasi

### 7. Bentuk Instrumen

No	Soal	Kunci jawaban	Skor
1	Jebutkan Pengertian sauce	cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi menjadi setengah cair (semi liquid), dan disajikan bersama daging, ikan atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut	15
2	Jelaskan fungsi sauce	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan</li> <li>2. Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban.</li> <li>3. Mempertinggi aroma makanan.</li> </ol>	20

		4. Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau. 5. Mempertinggi nilai gizi.	
3	Sebutkan 3 macam pengelompokan bahan yang digunakan dalam pengolahan sauce	Bahan cair Bahan Pengental Bahan pengaroma dan bumbu	20
4	Jelaskan Kriteria persiapan alat dan bahan dalam pembuatan sauce	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan</li> </ul> <p>Bahan yang digunakan harus memiliki kualitas yang baik serta mengenal karakteristik setiap bahan yang digunakan karena akan berpengaruh pada sauce yang dihasilkan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat</li> </ul> <p>Alat yang digunakan memiliki kualitas yang baik hal ini ditunjukkan dengan alat tersebut dapat bekerja sesuai dengan fungsinya masing-masing</p>	25
5	Sebutkan 3 cara penyimpanan sauce dasar roux	Saus dasar roux disimpan dengan cara <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Au'bain marie</li> <li>b. Ditutup dengan kertas roti yang dialas mentega</li> <li>c. Bila terlalu kental dicairkan dengan susu/stock, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental.</li> </ol>	20
Jumlah			100

## Lampiran 1 Penilaian Pengetahuan

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 15

Soal nomor 2 dijawab 5 benar skor maksimal 20

dijawab 4 benar skor maksimal 18

2013

dijawab 3 benar skor maksimal 16

dijawab 2 benar skor maksimal 12

dijawab 1 benar skor maksimal 8

dijawab 0 skor maksimal 1

Soal nomor 3 dijawab 3 benar skor maksimal 20

dijawab 2 benar skor maksimal 15

dijawab 1 benar skor maksimal 10

dijawab 0 skor maksimal 1

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 25

dijawab 1 point skor maksimal 15

dijawab 0 skor maksimal 1

Soal nomor 5 dijawab 3 skor maksimal 20

dijawab 2 benar skor maksimal 15

dijawab 1 benar skor maksimal 10

dijawab 0 skor maksimal 1

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

**Lampiran 2. Lembar Penilaian Ketrampilan**

- e. Instrumen : Mempraktikan pembuatan sauce dan chicken pikata
- f. Cara penskoran :
- Nilai 90 : rapi, isi lengkap, 100% benar, tepat waktu
  - Nilai 85 : rapi, isi lengkap, 90 % benar, tepat waktu
  - Nilai 80 : rapi, isi lengkap, 80 % benar, tepat waktu
  - Nilai 75 : rapi, isi lengkap, 100% benar, tidak tepat waktu

**RUBRIK PENILAIAN AFEKTIF (SIKAP)**

Aspek Yang Dinilai	Sub Indikator Aspek	Kriteria Penilain
--------------------	---------------------	-------------------

Disiplin	<ul style="list-style-type: none"> <li>u. Masuk kelas tepat waktu (07.00 WIB)</li> <li>v. Memakai seragam sekolah yang sudah ditentukan</li> <li>w. Mengerjakan pekerjaan rumah atau tugas tepat waktu</li> <li>x. Membuat surat izin jika tidak dapat mengikuti pembelajaran</li> <li>y. Pulang sekolah tepat waktu (tidak membolos)</li> </ul>	<p>4 = Jika 5 point dilakukan 3 = Jika 4 point dilakukan 2 = Jika 3 point dilakukan 1 = Jika 2 point dilakukan</p>
Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> <li>m. Mampu mengerjakan tugas individu yang diberikan</li> <li>n. Membawa kebutuhan belajar sendiri</li> <li>o. Tidak banyak bertanya pada teman saat mengerjakan tugas/ujian</li> </ul>	<p>4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan</p>
Tanggung Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>m. Mengerjakan tugas individu dengan baik</li> <li>n. Mengerjakan tugas kelompok sesuai pembagiannya</li> <li>o. Menerima resiko atas perbuatan yang dilakukannya</li> </ul>	<p>4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan</p>
Sopan Santun	<ul style="list-style-type: none"> <li>gg. Menghormati guru dan orang yang lebih tua</li> <li>hh. Tidak berkata-kata kotor di kelas dan sekolah</li> <li>ii. Tidak menggunakan suara keras (membentak) di kelas dan sekolah</li> <li>jj. Tidak mencela pekerjaan atau karya orang lain</li> <li>kk. Duduk dengan posisi yang baik (sopan)</li> <li>ll. Tidak menyela saat guru atau orang lain</li> </ul>	<p>4 = Jika 8 point dilakukan 3 = Jika 6 point dilakukan 2 = Jika 4 point dilakukan 1 = Jika 2 point dilakukan</p>

	<p>sedang berbicara</p> <p>mm. Meminta izin untuk masuk kelas jika datang terlambat</p> <p>nn. Tidak makan saat pembelajaran</p>	
Hubungan Sosial	<p>q. Terlibat aktif dalam diskusi dan kerja kelompok</p> <p>r. Tidak mendahulukan kepentingan pribadi</p> <p>s. Saling membantu dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p>t. Memiliki tujuan yang sama dalam satu kelompoknya</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>
Jujur	<p>q. Tidak menyontek saat ulangan</p> <p>r. Tidak menjadi plagiat atas karya orang lain</p> <p>s. Menyampaikan hasil praktik atau diskusi apa adanya</p> <p>t. Menyampaikan alasan sebenarnya jika tidak mengerjakan tugas</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>
Peduli Lingkungan	<p>q. Tidak mengotori ruang kelas</p> <p>r. Tidak membuang sampah sembarangan</p> <p>s. Tidak membuang-buang makanan atau bahan makanan yang masih dapat dimanfaatkan</p> <p>t. Tidak merusak lingkungan (tanaman dan fasilitas umum)</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>

### Lampiran 3. Materi Pembelajaran

## SAUS

### B. Pengertian Saus

Saus adalah cairan yang di kentalkan sehingga semi liquid (setengah cair) yang di tambahkan pada makanan dengan tujuan untuk memberikan kelembaban, menambah rasa, aroma, warna yang lebih menarik dan menambah nilai gizi.

### C. Fungsi Saus Pada Makanan

- a. Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan
- b. Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban.
- c. Mempertinggi aroma makanan.
- d. Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau.
- e. Mempertinggi nilai gizi.

### D. Bahan yang di Gunakan dalam Pembuatan Saus

#### a. Bahan Cair :

- 1) Kaldu putih (white stock)
- 2) Kaldu coklat (brown stock)
- 3) Susu (Milk)
- 4) Mentega (Butter)
- 5) Minyak (Oil)

#### b. Bahan Pengental (Thickening Agent)

##### 1) Rox

Suatu bahan pengental yang terbuat dari campuran antara lemak (fat) dengan tepung melalui proses pemasakan untuk mendapatkan hasil saus yang baik. Salah satu antara kaldu dan roux sebelum dicampurkan harus dalam keadaan dingin.

Roux dapat dibedakan menjadi dua :

- a) White roux: Roux ini terbuat dari tepung dan lemak, digunakan untuk membuat white sauce.
- b) Brown roux: Brown roux terbuat dari tepung yang di gosongkan di tambah lemak dan di gunakan untuk membuat brown sauce.

Dalam membuat roux antara lemak dan tepung perbandingan sama.

## 2) Beurre manie

Adalah campuran antara mentega dan tepung dengan perbandingan 4 : 3 dicampur dan diaduk tanpa melalui proses pemasakan. Bahan pengental ini digunakan dalam keadaan darurat, dan pada waktu proses pengolahan saus harus agak lama, supaya tepung tidak terasa mentah.

## 3) Corn Starch

Adalah campuran tepung maizena dengan air atau kaldu dingin yang ditambahkan pada saus yang sedang panas. Bahan pengental ini biasanya ditambahkan untuk saus yang kering atau setengah kering dan paling banyak digunakan milik saus manis. Pengental ini sering disebut white wash.

## 4) White wash

Bahan pengental ini merupakan campuran tepung terigu dengan air. Jika menggunakan white wash sebagai bahan pengental, maka saus dimasak dengan baik sehingga tidak terasa tepung mentah.

## 5) Leasion

Adalah campuran dari cream dan kuning telur yang di kocok bersama-sama. Bahan pengental ini biasanya digunakan untuk soup dan suce. Bahan pengental ini berfungsi sebagai penambah rasa, aroma dan memberikan warna pada saoup atau sauce.

Makanan yang ditambahkan lesion tidak boleh dipanaskan melebihi suhu didih sebab telur dan susu akan menggumpal. Lesion ini biasanya dicampurkan pada makanan yang sudah dimasak. Perbandingan antara telur dan cream 1 : 3. Cara memasukan lesion ke dalam sauce:

2013

- a) Pindahkan sauce dari nyala api
- b) Tambahkan rasa dan saring bila perlu
- c) Campur cream dan telur, kocok sampai rata
- d) Campur sedikit sauce kedalam lesion dan kocok sampai rata
- e) Masukkan campuran lesion dengan sauce dan aduk sampai rata.
- f) Sauce siap untuk dihidangkan

#### 6) Egg yolk (kuning telur)

Digunakan dengan 3 cara yaitu :

- ❖ Sebagai pengemulsi lemak pada pembuatan mayonnaise
- ❖ Sabayon terdiri dari kuning telur dan cairan yang mengental dengan proses emulsifikasi.

Emulsi adalah campuran dua cairan yang secara normal tidak akan bercampur, misalnya minyak dan air.

Untuk mencampurnya dilakukan dengan pengocokan yang kuat atau dicampur dengan bahan ketiga (bahan pengemulsi)

- ❖ Kuning telur yang ditambah susu panas lalu dipanaskan kembali sampainmasak, tetapi tanpa mendidih.

Contoh : vanilla sauce

### E. Macan-macam Sauces

#### a. Klasifikasi sauce berdasarkan suhu penghidang :

##### 1). Sauce dingin (cold sauce)

Adalah semua sauce yang dihidangkan dalam keadaan dingin atau dalam temperature normal (60°C).

##### 2). Sauce panas (warm sauce)

Adalah semua sauce yang di hidangkan dalam suhu yang panas minimal 49°C.

2013

b. Klasifikasi sauce berdasarkan sauce dasar (basic/mother sauce

Basic sauce dikelompokan menjadi:

- i. Sauce dasar coklat (brown sauce)
- ii. Sauce dasar putih (white sauce)
- iii. Sauce dasar mentega (butter sauce)
- iv. Sauce dasar tomat (tomato sauce)
- v. Sauce dasar minyak (oil sauce)

Sauce-sauce yang lain adalah sauce yang terbuat dari buah, sayur atau sauce yang mempunyai cirri tertentu yang termasuk di dalamnya :

- 1) Glazes : sauce yang di dapat dari stock yang di kentalkan sehingga seperti sauce (meninggalkan bekas pada punggung sendok).
- 2) Coulis : Sauce yang diperoleh dari buah atau sayuran yang di hancurkan/di juice kemudian dipanaskan dan di tuang di atas hidangan. Sauce ini biasanya mempunyai rasa gurih (untuk hidangan utama) tergantung dari bahan dasarnya.

Berikut ini akan di jelaskan lebih lanjut tentang basic sauce/mother sauce :

a. **Sauce Dasar Coklat (brown sauce)**

Dikenal juga dengan sauce spanyol pada dapur klasik dan pada saat ini dikenal dengan nama demiglace.

Warna coklat diperoleh dengan menggosongkan atau memasukkan kedalam oven tulang yang dipergunakan sebagai dasar sauce ditambah mirepoix, tomato paste serta bumbu lainnya.

Sauce demiglace dan turunanya:

- a. Diable sauce : demiglace + cuka + mentega + bawang merah cincang + Tabasco dan dididihkan.
- b. Mondera sauce : demiglace + bawang bombay + cincang di simmer + anggur madiere.

2013

- c. Piquante sauce : Demiglace + truefile cincang yang di sauté
- d. Charcutaria sauce : Cincangan bawang Bombay yang di sauté + demiglace + angguur putih + mustard + lada + acar mentimun + cuka
- e. Robert sauce : sama dengan charcutaria sauce hanya tidak menggunakan acar mentimun
- f. Chasseuer sauce : bawang merah cincang + tomato concasse + tarragon disimmer sampai mendidih
- g. Red wine sauce : bawang merah cincang disaute + demiglace + anggur merah + thyme disimmer sampai mendidih
- h. Zegara sauce : frufile + ham + lidah asap diiris halus disaute + anggur madiere + demiglace disimmer
- i. Mushroom sauce : bawang merah cincang + jamur iris disaute + demiglace + anggur putih + cream disimmer.

## 2). Sauce Dasar Putih (white sauce)

Dapat di bedakan menjadi :

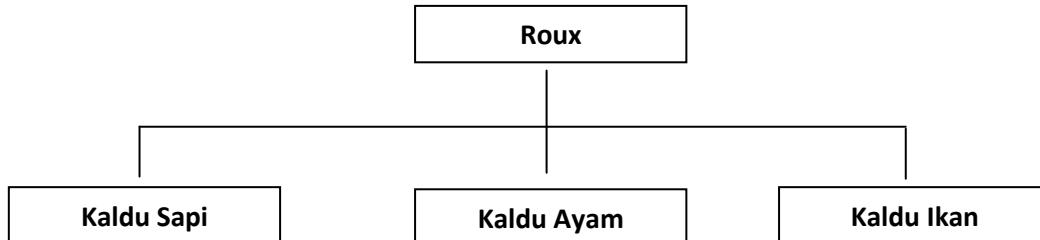
- a. **Bechamel Sauce** : merupakan sauce yang dibuat dari susu ditambah roux.

Nama sauce ini diambil dari marquise béchamel, salah seorang lard steward Louis XIV.

Sauce béchamel dan turunanya :

- a. Cream sauce : béchamel + cream
- b. Mornay sauce : béchamel + keju parut
- c. Soubise sauce : béchamel + cincangan bawang Bombay disimmer dan disaring
- d. Mustard sauce : béchamel + mustard
- e. Horse radisti sauce : béchamel + radish diiris brunois di simmer sampai matang.

- b. Veloute Sauce** : dibuat dari roux ditambah air kaldu. Kaldu ini memberikan nama bagi sauce tersebut.



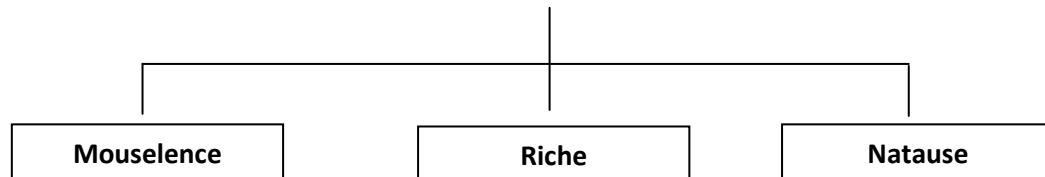
- |                       |                    |                     |
|-----------------------|--------------------|---------------------|
| 1. Veal celoute sauce | 1. Chicken veloute | 1. Fish veloute     |
| 2. Nelemande sauce    | 2. Supreme         | 2. White wine sauce |
| 3. Mushroom sauce     | 3. Albufera        | 3 Normandy          |

- |                      |  |
|----------------------|--|
| 1). Nelemande sauce  | : Veal veloute + cream + kuning telur diaduk di atas api kecil + air jeruk nipis   |
| 2). Mushroom sauce   | : Nelemande + jamur iris   |
| 3). Supreme          | : Chicken veloute + cream + kuning telur disimmer                                  |
| 4). Albufera         | : Supreme + mentega + irisan pimentos  |
| 5). White wine sauce | : Fish veloute + kuning telur + cream diaduk diatas api kecil di glace white wine. |
| 6). Normandy         | : White wine sauce + lobster + truffle yang diiris halus.                          |

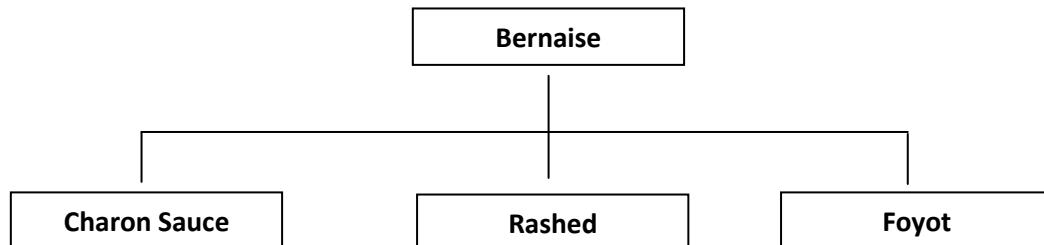
### 3. Sauce Dasar Mentega

Sauce ini dibedakan menjadi 2 yaitu :

- a. **Hollandaise Sauce** : dibuat dari sari atau reduction dari pada cuka, merica bulat yang di pecah kasar, air dan bawang merah yang dipotong halus. Setelah didinginkan sebentar, sari tadi di campur dengan kuning telur dan butter (clarified), dikocok di atas api hingga menjadi campuran yang agak kental. Campuran tadi di tambah



1. Mouselence sauce : hollandaise + cream di au bain marie
  2. Riche sauce : hollandaise + jamur + udang + trefelle diiris halus. Dan di au bain marie.
  3. Natause sauce : hollandaise + air jeruk + kulit jeruk yang di iris halus.
- b. Bernaise sauce** : sama dengan sauce hollandaise hanya cuka yang digunakan untuk membuat sari dibuat dari cuka tarragon. Sauce bérarnaise juga diberi petersely dan tarragon yang di iris halus. Tidak seperti hollandaise sauce, sauce bérarnaise diberikan dengan daging panggang seperti tenderloin, sirloin dan sebagainya.



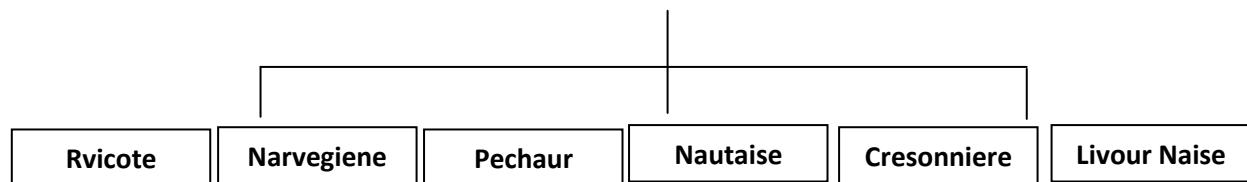
- 1) Charon sauce : bérarnaise + tomato pasta
- 2) Rashed sauce : charon sauce + sari kaldu
- 3) Foyot sauce : bérarnaise + kaldu

#### 4. Sauce Dasar Minyak

Pada dasarnya sauce ini dibagi menjadi 2 golongan besar :

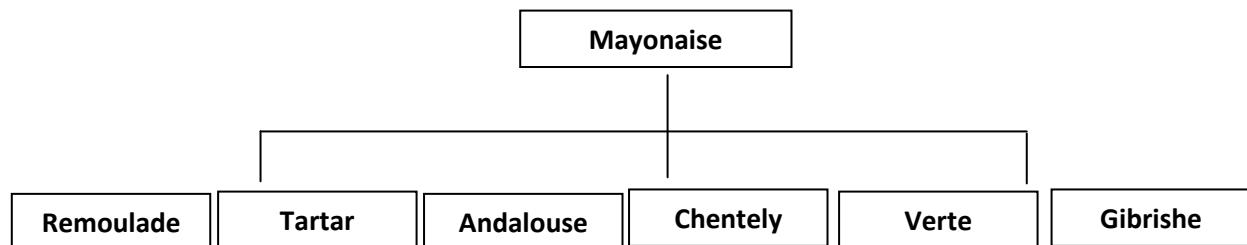
- a. **Sauce vinaigrette** : dibuat dari cuka di tambah mustard, minyak, selada, petersely cincang dan chips.

Vinaigrette sauce



1. Revicote sauce : vinaigrette sauce + cepers + cincangan acar mentimun
2. Norvegiene sauce : vinaigrette + cincangan telur + cuka
3. Cresonniere sauce : vinaigrette + kuning telur rebus cincang di aduk
4. Livour naise sauce : vinaigrette + onchovy + kuning telur rebus cincang + pala halus.

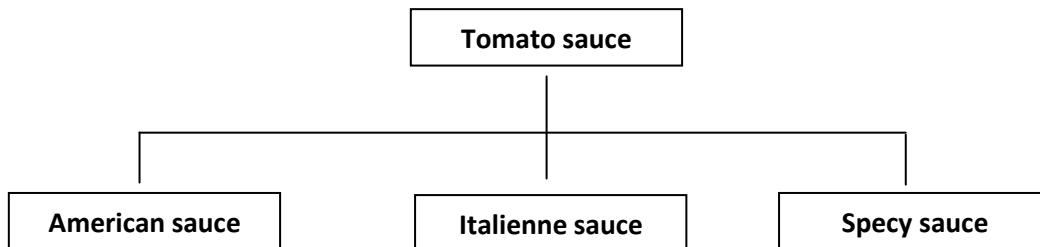
b. **Sauce Mayonaise** : dibuat dari kuning telur, mustard, cuka dan minyak slada.



1. Remoulade sauce : mayonnaise + capers + cincangan gerkin + chervil tarragon + anchovy diaduk rata + seledri cincang.
2. Tartar sauce : mayonnaise + cincangan telur rebus + bawang Bombay + chives
3. Andalouse sauce : mayonnaise + tomato pasta + Tabasco + cream
4. Chentely sauce : mayonnaise + cream
5. Verte sauce : mayonnaise + selada + bayam + petersely cincang
6. Gibrished sauce : mayonnaise + telur cincang + capers + acar mentimun (gerkin) + mustard + tarragon + chervil + seledri cincang

## 5. Sauce Dasar Tomat

Dibuat dari wortel, bawang Bombay, bawang putih, tomat segar, tomato pasta, kulit bahan (babi asap) dan bahan yang terdiri dari merica bulat, bay leaf, thyme, oregano. Semua bahan di masak dan di beri air kaldu dan di kentalkan dengan tepung kemudian disaring halus.



1. American sauce : mentega di didihkan + sauce tomat + sari lobster disimmer sampai mendidih dan di saring.
2. Italiennes sauce : sauté irisan jamur, cincangan bawang Bombay, ham + sauce tomat + anggur putih + tarragon cincang + chervil (spices) disimmer sampai mendidih
3. Specy sauce : tomato concase + cabe merah dan hijau diiris halus, lidah asap diiris halus dai sauté sampai harum + sauce tomat disimmer sampai mendidih.

## F. Peralatan yang Digunakan untuk Membuat Sauce

- a. Sauce pan : digunakan untuk memasak sauce dalam jumlah sedikit
- b. Sauce pot : digunakan untuk memasak sauce dalam jumlah banyak
- c. Wooden spatula : digunakan untuk mengaduk sauce
- d. Scales : digunakan untuk menimbang bahan
- e. Measuring jug : digunakan untuk mengukur bahan cair dalam jumlah liter
- f. Measuring cup : digunakan untuk mengukur bahan cair dan kering

2013

- g. Measuring spoon : digunakan untuk mengukur bahan cair dan bahan kering dalam jumlah kecil
- h. Conical stainer : digunakan untuk menyaring kaldu, soup, sauce
- i. Ballon whisk : digunakan untuk mengocok telur, mayonnaise mengaduk béchamel sauce dan veloute, mengocok fresh dressing serta mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air/susu
- j. Ladle : digunakan untuk menyendok cairan seperti kaldu, soup dan sauce juga untuk memanasi soup dan sauce
- k. Trays : digunakan sebagai tempat menyimpan bahan makanan
- l. Container : digunakan untuk menyimpan sauce atau makanan

#### G. Kriteria Sauce

Kriteria sauce yang baik (secara umum) :

- 1. Licin
- 2. Tidak menggumpal
- 3. Ringan
- 4. Mempunyai rasa yang passt
- 5. Tidak terasa tepung

Sauce yang di perlukan tergantung pada macam hidangan dan susunan menunya. Sebagai pedoman dapat diperkirakan rata-rata 1 liter sauce untuk 20 porsi atau  $\frac{3}{4}$  liter per porsi.

#### H. Penyimpanan Sauce

Sauce dasar seperti béchamel dan demiglace/espagnole dapat dibuat dalam jumlah besar dan disimpan untuk beberapa waktu.

2013

Caranya : massukan ke tempat yang bersih, didinginkan dengan cepat dan di simpan dalam refrigerator. Tutup permukaanya dengan selapis mentega supaya tidak kering, tutup tempatnya dan cantumkan nama sauce.

Yogyakarta, 24 Agustus 2016

Yulien Siti Juwaiseh,M.Pd.

Yupi Diah Retnaningsih

NIP.19690708 199402 2 002

NIM. 13511244007

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

No.

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental  
Kelas / Semester : XI / Gasal  
Materi Pokok : Soup  
Pertemuan : 1 x Pertemuan  
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit ( 360 menit)

**W. Kompetensi Inti**

17. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
18. 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.
19. 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.
20. 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.

**X. Kompetensi Dasar dan Indikator**

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
3.1.	Menganalisis soup	3.1.1. Mendeskripsikan pengertian soup
		3.1.2. Menjelaskan klasifikasi soup

		3.1.3. Menjelaskan fungsi soup
		3.1.4. Menjelaskan bahan pembuatan soup
		3.1.5. Menjelaskan bahan pengental soup
		3.1.6. Menjelaskan prosedur pengolahan soup
		3.1.7. Menjelaskan penyajian soup
		3.1.8. Menjelaskan penyimpanan soup
4.1.	Membuat soup	4.1.1. Siswa dapat membuat cream soup
		4.1.2. Siswa dapat membuat puree soup

**Y. Tujuan Pembelajaran**

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

18. Siswa mampu menjelaskan pengertian soup
19. Siswa mampu menjelaskan klasifikasi soup
20. Siswa mampu menjelaskan fungsi soup
21. Siswa mampu menjelaskan bahan pembuatan soup
22. Siswa mampu menjelaskan bahan pengental soup
23. Siswa mampu menjelaskan prosedur pengolahan soup
24. Siswa mampu menjelaskan penyajian soup
25. Siswa mampu menjelaskan penyimpanan soup

**Z. Materi Pembelajaran**

1. Pengertian soup
2. Klasifikasi soup
3. Fungsi soup

2013

4. Bahan pembuatan soup
5. Bahan pengental soup
6. Prosedur pembuatan soup
7. Penyajian soup
8. Penyimpanan soup

#### **AA. Metode Pembelajaran**

10. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
11. Model : *Problem based learning dan Discovery Learning*
12. Metode: Diskusi, presentasi, dan unjuk kerja

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

10. Media : Handout, power point, buku, internet
11. Alat / Bahan : Laptop, LCD Proyektor
12. Sumber Belajar :
  9. Badresuile, Lasiamana. 2013. *Stock, Sauce and Soup*. Diakases pada tanggal 24 Juli 2015 dari sumber <http://lasiamana.blogspot.com/2011/07/stock-sauce-and-soup.html>
  10. Mulyatiningsih, Endang. 2007. Diktat : Teknik-teknik Dasar Memasak. Yogyakarta. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
  11. Rinawati, Wika. 2013. Bahan Ajar : *Soup*. Universitas Negeri Yogyakarta.

#### **CC. Langkah-langkah Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa. Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas Guru memberikan apersepsi : Apakah siwa pernah praktik	30 menit

	<p>membuat soup di rumah sebelumnya. Sup apa yang sering dibuat dirumah.</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Siswa mengamati foto/vidio/gambar/atau membaca tentang soup.</li></ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan Pengertian soup, klasifikasi soup, fungsi soup, bahan pembuatan soup, bahan pengental soup, prosedur pembuatan soup, penyajian soup, penyimpanan soup.</li></ul> <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></ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi</li><li>• Menyimpulkan data hasil diskusi</li></ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok</li><li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi</li></ul>	165 menit

Kegiatan Penutup	Guru mengajak siswa untuk membuat kesimpulan bersama mengenai soup Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar Guru melakukan refleksi kegiatan Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup	30 menit
------------------	--	----------

## M. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

### 8. Jenis/ Teknik Penilaian

- m. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis
- n. Penilaian Ketrampilan : Tes praktik
- o. Penilaian Sikap : Observasi

### 9. Bentuk Instrumen

No	Soal	Kunci jawaban	Skor
1	Jelaskan pengertian soup	Sup berasal dari kata “Soupe” (Perancis) yang berarti macam-macam bahan makanan yang di tambahkan kaldu/cairan.	20
2	Sebutkan 3 klasifikasi soup dan pengertianya	a. Sup Jernih (Clear soup/Thin soup) Adalah semua jenis soup yang diolah dari bahan dasar kaldu jernih, baik disajikan polos (plain) atau diberiisi bahan makanan lain. b. Sup Kental (Thick soup) Adalah sup yang dasar pembuatanya dengan menggunakan bahan pengental didalamnya, dapat berupa roux atau bahan lain yang mengandung zat tepung c. Sup Nasional (special soup) Adalah sup yang mempunyai spesifikasi atau ciri khas suatu negara dan di kenal internasional.	20

3	Sebutkan 4 fungsi soup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sebagai pembangkit selera makan</li> <li>• Sebagai hidangan pembuka panas</li> <li>• Untuk menetralisir rasa tajam dari appetizer sebelum hidangan berikutnya</li> <li>• Menambah nilai gizi</li> </ul>	20
4	Sebutkan 5 macam bahan pengental soup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roux</li> <li>• Flour wash</li> <li>• Corn starch</li> <li>• Liaison</li> <li>• Beuerre Manie</li> </ul>	20
5	Sebutkan 4 macam sup kental	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bisque</li> <li>• Cream soup</li> <li>• Puree soup</li> <li>• Chowder</li> </ul>	20
Jumlah			100

## Lampiran 1 Penilaian Pengetahuan

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 20

Soal nomor 2 dijawab 3 benar skor maksimal 20

dijawab 2 benar skor maksimal 15

dijawab 1 benar skor maksimal 10

dijawab 0 skor maksimal 1

Soal nomor 3 dijawab 4 benar skor maksimal 20

dijawab 3 benar skor maksimal 15

dijawab 2 benar skor maksimal 10

dijawab 1 benar skor maksimal 5

dijawab 0 skor maksimal 1

Soal nomor 4 dijawab 5 benar skor maksimal 20

2013

dijawab 4 benar skor maksimal 16  
 dijawab 3 benar skor maksimal 12  
 dijawab 2 benar skor maksimal 8  
 dijawab 1 benar skor maksimal 4  
 dijawab 0 skor maksimal 1

Soal nomor 5 dijawab 4 benar skor maksimal 20  
 dijawab 3 benar skor maksimal 15  
 dijawab 2 benar skor maksimal 10  
 dijawab 1 benar skor maksimal 5  
 dijawab 0 skor maksimal 1

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh} \times 100}{\text{Skor Maksimal}}$$

#### Lampiran 2. Lembar Penilaian Ketrampilan

- g. Instrumen : Mempraktikan pembuatan sauce dan chicken pikata
- h. Cara penskoran :
- Nilai 90 : rapi, isi lengkap, 100% benar, tepat waktu
  - Nilai 85 : rapi, isi lengkap, 90 % benar, tepat waktu
  - Nilai 80 : rapi, isi lengkap, 80 % benar, tepat waktu
  - Nilai 75 : rapi, isi lengkap, 100% benar, tidak tepat waktu

#### RUBRIK PENILAIAN AFEKTIF (SIKAP)

Aspek Yang Dinilai	Sub Indikator Aspek	Kriteria Penilain
Disiplin	z. Masuk kelas tepat waktu (07.00 WIB) aa. Memakai seragam sekolah yang sudah ditentukan bb. Mengerjakan pekerjaan rumah atau tugas tepat waktu cc. Membuat surat izin jika tidak dapat mengikuti pembelajaran	4 = Jika 5 point dilakukan 3 = Jika 4 point dilakukan 2 = Jika 3 point dilakukan 1 = Jika 2 point

	dd. Pulang sekolah tepat waktu (tidak membolos)	dilakukan
Mandiri	<p>p. Mampu mengerjakan tugas individu yang diberikan</p> <p>q. Membawa kebutuhan belajar sendiri</p> <p>r. Tidak banyak bertanya pada teman saat mengerjakan tugas/ujian</p>	4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan
Tanggung Jawab	<p>p. Mengerjakan tugas individu dengan baik</p> <p>q. Mengerjakan tugas kelompok sesuai pembagiannya</p> <p>r. Menerima resiko atas perbuatan yang dilakukannya</p>	4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan
Sopan Santun	<p>oo. Menghormati guru dan orang yang lebih tua</p> <p>pp. Tidak berkata-kata kotor di kelas dan sekolah</p> <p>qq. Tidak menggunakan suara keras (membentak) di kelas dan sekolah</p> <p>rr. Tidak mencela pekerjaan atau karya orang lain</p> <p>ss. Duduk dengan posisi yang baik (sopan)</p> <p>tt. Tidak menyela saat guru atau orang lain sedang berbicara</p> <p>uu. Meminta izin untuk masuk kelas jika datang terlambat</p> <p>vv. Tidak makan saat pembelajaran</p>	4 = Jika 8 point dilakukan 3 = Jika 6 point dilakukan 2 = Jika 4 point dilakukan 1 = Jika 2 point dilakukan

Hubungan Sosial	<ul style="list-style-type: none"> <li>u. Terlibat aktif dalam diskusi dan kerja kelompok</li> <li>v. Tidak mendahulukan kepentingan pribadi</li> <li>w. Saling membantu dalam mengerjakan tugas kelompok</li> <li>x. Memiliki tujuan yang sama dalam satu kelompoknya</li> </ul>	4 = Jika 4 point dilakukan 3 = Jika 3 point dilakukan 2 = Jika 2 point dilakukan 1 = Jika 1 point dilakukan
Jujur	<ul style="list-style-type: none"> <li>u. Tidak menyontek saat ulangan</li> <li>v. Tidak menjadi plagiat atas karya orang lain</li> <li>w. Menyampaikan hasil praktik atau diskusi apa adanya</li> <li>x. Menyampaikan alasan sebenarnya jika tidak mengerjakan tugas</li> </ul>	4 = Jika 4 point dilakukan 3 = Jika 3 point dilakukan 2 = Jika 2 point dilakukan 1 = Jika 1 point dilakukan
Peduli Lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> <li>u. Tidak mengotori ruang kelas</li> <li>v. Tidak membuang sampah sembarangan</li> <li>w. Tidak membuang-buang makanan atau bahan makanan yang masih dapat dimanfaatkan</li> <li>x. Tidak merusak lingkungan (tanaman dan fasilitas umum)</li> </ul>	4 = Jika 4 point dilakukan 3 = Jika 3 point dilakukan 2 = Jika 2 point dilakukan 1 = Jika 1 point dilakukan

## Lampiran 3. Materi Pembelajaran

**SOUP****A. Pengertian Soup**

Soup berasal dari kata ‘Soupe’(Perancis) yang berarti macam-macam bahan makanan yang di tambahkan kaldu atau cairan. Sup dapat diartikan cairan yang berwujud encer maupun kental, tergantung bahan apa yang di gunakan untuk membuatnya.

## B. Klasifikasi/Penggolongan Soup

Sup dapat digolongkan kedalam 3 kategori yaitu:

### a. Sup jernih/bening (clear soup/thinsoup)

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

Ciri-ciri:

- 1). Warnanya jernih
- 2). Aroma dan rasa kaldu masih menonjol
- 3). Tekstur cair
- 4). Tidak dikentalkan.

Contoh sup jernih:

- Consomme
- Chicken broth
- Paysane soup
- Onion soup
- Minestrone soup

### b. Sup Kental (Thick soup)

Adalah sup yang dasar pembuatanya dengan menggunakan bahan pengental di dalamnya, dapat berupa roux atau bahan lain yang mengandung zat tepung/starch.

Ciri –ciri:

- 1). Warna keruh dan mengental
- 2). Tekstur kental
- 3). Dikentalkan

Macam-macam sup kental:

#### ➤ Bisque

Adalah cream soup yang di dalamnya ditambahkan shellfish (kerang laut). Jenis sup ini pada umumnya diflambe dengan menggunakan Cognac atau brandy, diselesaikan dengan cream. Bisque disaring dahulu sebelum dihidangkan.

Ciri: Warna merah

Contoh : Shrimp bisque

➤ **Garbure soup**

Adalah pure soup yang terdiri dari potato, leeks, tomato, celery

➤ **Cream soup**

Adalah sup yang dikentalkan dengan campuran mentega dan tepung (roux) atau bahan pengental lain dengan tambahan cream atau susu cair.

Ciri-ciri:

- 1). Warna keruh
- 2). Tekstur kental
- 3). Rasa cream menonjol

Contoh cream soup:

- Cream of tomato soup
- Cream of chicken soup
- Cream dubary
- Cream of fresh corn soup

➤ **Purre soup**

Adalah sup yang dikentalkan oleh bahan dasarnya sendiri yang dihasilkan (diblender). Sayuran yang dipakai dari jenis kacang-kacangan atau bahan yang banyak mengandung tepung.

➤ **Chowder**

Adalah sup kental yang dimasak melalui proses stew dan ditambahkan kentang, ikan laut, yang di potong dadu dan diselesaikan dengan cream atau susu. Cairanya menjadi kental oleh bahan makanan yang terdapat di dalamnya.

Ciri-ciri: Berwarna abu putih

Contoh : -Fish Chowder

- Clarn chowder

c. Sup nasional (special soup)

Yaitu sup yang mempunyai spesifikasi atau ciri khas suatu negara, dikenal Internasional.

Termasuk sup yang terbuat dari berbagai bahan khusus dan dapat disajikan dalam keadaan panas atau dingin dan dipersiapkan dengan suatu metode tertentu/berbeda.

### C. Fungsi Soup

- a. Sebagai pembangkit selera makan, maka rasanya harus lezat, warnanya menarik dan bernilai gizi.
- b. Sup dihidangkan setelah Appetizzer (cold entrée) atau sebelum entrée
- c. Sebagai hidangan pembuka panas
- d. Untuk menetralkan rasa tajam dari appetizzer sebelum hidangan berikutnya

### D. Bahan Pembuat Soup

No	Nama Bahan	Macam
1	Kaldu	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Ayam</li><li>2) Sapi</li><li>3) Domba</li><li>4) Ikan</li><li>5) Sayuran</li></ol>
2	Bahan pengental	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Roux</li><li>2) Leasion</li><li>3) Beuerre</li><li>4) Flour wash</li><li>5) Arrow root</li><li>6) Corn starch</li></ol>
3	Bumbu	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bubuk ayam</li><li>- Bubuk sapi</li><li>- Kaldu ikan</li><li>- Garam</li><li>- Lada</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marjoram</li> <li>- Daun salam</li> <li>- Cengkeh</li> <li>- Oregano</li> </ul>
4	Sayuran	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Wortel</li> <li>2) Daun bawang</li> <li>3) Daun seledri</li> <li>4) Kol</li> <li>5) Kentang</li> <li>6) Bawang Bombay</li> </ol>
5	Kacang-kacangan kering	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Kacang putih</li> <li>2) Kacang hitam</li> <li>3) Kacang polong</li> <li>4) Jagung</li> <li>5) Kacang merah</li> </ol>
6	Penghias hidangan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Parsley cincang</li> <li>2) Krim</li> <li>3) Croutons</li> <li>4) Keju</li> </ol>

## E. Bahan Pengental Soup

### a. Roux

Terdiri dari tepung terigu dan butter. Lemak dan tepung dalam jumlah yang sama dimasak hingga mencapai tingkatan tertentu dan berwarna kuning keemasan atau coklat. Campuran yang telah siap tersebut lalu di tambahkan ke dalam sup

### b. Flour wash

Terdiri dari tepung terigu dan air yang dicampurkan bersama dan kemudian ditambahkan kedalam sup.

c. Corn starch

Terdiri dari tepung jagung dengan air. Tepung jagung dicampur dengan air dingin terlebih dahulu kemudian baru dicampurkan kedalam sup

d. Liaison

Terdiri dari kuning telur dan cream yang diaduk bersama-sama dalam suatu wadah. Dengan perlahan campurkan sedikit demi sedikit kaldu hangat dan sup ke dalam liaison, aduk dengan teratur, tambahkan kedalam soup.

e. Beuerre Manie

Terdiri dari tepung terigu dan butter.

## F. Pengenceran Soup

Cara terbaik adalah mendinginkan sup yang sudah disiapkan dalam jumlah tertentu dan hanya mengencerkanya sesuai jumlah yang dibutuhkan.

Hal-hal yang perlu di ingat:

Metode :

- i. Diatas api
- ii. Microwave

Prosedur :

- Hanya simer, tidak mendidih
- Makanan selalu di tutup ketika dipanaskan dalam microwave. Gunakan hanya peralatan microwave yang disepakati.
- Jangan gunakan kertas alumunium sebagai penutup
- Hanya Simmer, tidak mendidih

## G. Penyajian Soup.

Waktu penyajian :

Pada susunan makanan kontinental sup disajikan sebelum makanan pokok (sebagai appetizer) atau sesudah cold appetizer pada waktu makan siang dan malam (lunch and dinner).

Tempat penyajian :

2013

Bila disajikan dalam jumlah banyak alat hidang menggunakan soufflé tourine, sedangkan untuk penyajian perorangan menggunakan sup cup.

Porsi penyajian:

200cc – 250 cc

Suhu penyajian :

Sup panas antara 70°C- 88°C, sup dingin antara 4,5°C- 7°C

## H. Penyimpanan Soup

Kunci utama:

- a. Kesehatan : penting untuk dipersiapkan suatu produk dalam kondisi aman dan sehat saat disimpan. Untuk itu diperlukan perlengkapan penyimpanan yang tepat dan tertutup. simpan suhu ruang.
- b. Suhu : mengutamakan penggunaan secara langsung, suhu dijaga agar bertahan pada suhu 80°C -100°C

Penyimpanan:

- Dingin : 5°C- 15°C
  - Beku : 0°C- (-18°C)
- c. Harian : penggunaan langsung untuk menyiapkan disimpan dalam bain marie
  - d. Penggunaan berkala : perencanaan hanya jumlah tertentu, Sup dibagi dalam porsi dalam lemari pendingin untuk menu Ala Carte.

Yogyakarta, 31 Agustus 2016

Yulien Siti Juwaiseh, M.Pd.

Yupi Diah Retnaningsih

NIP.19690708 199402 2 002

NIM. 13511244007

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental  
Kelas / Semester : XI / Gasal  
Materi Pokok : Soup  
Pertemuan : 1 x Pertemuan  
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit ( 360 menit)

### DD. Kompetensi Inti

21. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
22. 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.
23. 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.
24. 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.

**EE. Kompetensi Dasar dan Indikator**

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
4.1.	Membuat cream soup	4.1.1. Siswa dapat membuat cream of mushroom soup 4.1.2. Siswa dapat membuat cream of chicken soup
4.2.	Membuat pure soup	4.2.1. Siswa dapat membuat pure of pumpkin soup 4.2.2. Siswa dapat membuat pure of carrot soup

**FF. Tujuan Pembelajaran**

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

1. Siswa dapat membuat cream of mushroom soup
2. Siswa dapat membuat cream of chicken soup
3. Siswa dapat membuat pure of pumpkin soup
4. Siswa dapat membuat pure of carrot soup

**GG. Materi Pembelajaran**

1. Resep membuat cream of mushroom soup
2. Resep membuat cream of chicken soup
3. Resep membuat pure of pumpkin soup
4. Resep membuat pure of carrot soup

**26. Metode Pembelajaran**

13. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
14. Model : *Problem based learning* dan *Discovery Learning*
15. Metode: Diskusi, presentasi, dan unjuk kerja

**27. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran**

- Media  
Video, bahan membuat soup, dan jobsheet

**Alat/bahan**

Laptop dan proyektor, pisau, talenan, *ladle*, spatula kayu, mushroom, jagung, onion, ayam, kentang, pumpkin, wortel, ikan.

**Sumber Belajar**

Jobsheet dan buku pengetahuan dan pengolahan makanan

**28. Langkah-langkah Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Apakah ada yang pernah membuat soup untuk makan sehari-hari di rumah?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	30 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa mengamati video pembuatan <i>cream soup</i>, <i>pure soup</i>.</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang titik kritis dalam pembuatan soup</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru menentukan <i>cream soup</i>, <i>pure soup</i>. sebagai materi praktikum</li> <li>Guru memberikan jobsheet praktikum</li> <li>Siswa secara berkelompok berdiskusi mempelajari jobsheet, serta menganalisis bahan, metode.</li> <li>Guru menilai dan mengamati keaktifan siswa</li> <li>Setiap kelompok melakukan praktikum sesuai</li> </ul>	255 menit

	<p>materi praktikum</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menilai hasil praktik, menyampaikan kriteria hasil yang benar, baik dari rasa, rupa, tekstur, siswa mendengarkan dan mencatat.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara bergantian, masing-masing kelompok mempresentasikan hasil praktiknya, kelompok lain menanggapi.</li> <li>• Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik.</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<p>Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup</p>	30 menit

## N. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

Jenis/ Teknik Penilaian

- p. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis
- q. Penilaian Ketrampilan : Tes praktek
- r. Penilaian Sikap : Observasi

- d. Instrumen penilaian

No.	Jenis Penilaian	Instrumen
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian akhlak mulia, rubrik penilaian

		akhlak mulia
2.	Penilaian psikomotorik	Lembar penilaian kinerja

**RUBRIK PENILAIAN AFEKTIF (SIKAP)**

Aspek Yang Dinilai	Sub Indikator Aspek	Kriteria Penilaian
Disiplin	ee. Masuk kelas tepat waktu (07.00 WIB) ff. Memakai seragam sekolah yang sudah ditentukan gg. Mengerjakan pekerjaan rumah atau tugas tepat waktu hh. Membuat surat izin jika tidak dapat mengikuti pembelajaran ii. Pulang sekolah tepat waktu (tidak membolos)	4 = Jika 5 point dilakukan 3 = Jika 4 point dilakukan 2 = Jika 3 point dilakukan 1 = Jika 2 point dilakukan
Mandiri	s. Mampu mengerjakan tugas individu yang diberikan t. Membawa kebutuhan belajar sendiri u. Tidak banyak bertanya pada teman saat mengerjakan tugas/ujian	4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan
Tanggung Jawab	s. Mengerjakan tugas individu dengan baik t. Mengerjakan tugas kelompok sesuai pembagiannya u. Menerima resiko atas perbuatan yang dilakukannya	4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan

Sopan Santun	<p>ww. Menghormati guru dan orang yang lebih tua</p> <p>xx. Tidak berkata-kata kotor di kelas dan sekolah</p> <p>yy. Tidak menggunakan suara keras (membentak) di kelas dan sekolah</p> <p>zz. Tidak mencela pekerjaan atau karya orang lain</p> <p>aaa. Duduk dengan posisi yang baik (sopan)</p> <p>bbb. Tidak menyela saat guru atau orang lain sedang berbicara</p> <p>ccc. Meminta izin untuk masuk kelas jika datang terlambat</p> <p>ddd. Tidak makan saat pembelajaran</p>	<p>4 = Jika 8 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 6 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 2 point dilakukan</p>
Hubungan Sosial	<p>y. Terlibat aktif dalam diskusi dan kerja kelompok</p> <p>z. Tidak mendahulukan kepentingan pribadi</p> <p>aa. Saling membantu dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p>bb. Memiliki tujuan yang sama dalam satu kelompoknya</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>
Jujur	<p>y. Tidak menyontek saat ulangan</p> <p>z. Tidak menjadi plagiat atas karya orang lain</p> <p>aa. Menyampaikan hasil praktik atau diskusi apa adanya</p> <p>bb. Menyampaikan alasan sebenarnya jika tidak mengerjakan tugas</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>

2013

Peduli Lingkungan	y. Tidak mengotori ruang kelas z. Tidak membuang sampah sembarangan aa. Tidak membuang-buang makanan atau bahan makanan yang masih dapat dimanfaatkan bb. Tidak merusak lingkungan (tanaman dan fasilitas umum)	4 = Jika 4 point dilakukan 3 = Jika 3 point dilakukan 2 = Jika 2 point dilakukan 1 = Jika 1 point dilakukan
-------------------	--	--

Yogyakarta, 24 Agustus 2016

Yulien Siti Juwaiseh,M.Pd.

Yupi Diah Retnaningsih

NIP.19690708 199402 2 002

NIM. 13511244007

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental  
Kelas / Semester : XI / Gasal  
Materi Pokok : Salad  
Pertemuan : 1 x Pertemuan  
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit ( 360 menit)

### HH. Kompetensi Inti

25. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
26. 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.
27. 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.
28. 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.

**II. Kompetensi Dasar dan Indikator**

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
4.1.	Membuat salad	4.2.1. Dapat membuat cucumber and pineapple salad (french dressing)
		4.2.2. Dapat membuat hawaiian salad (mayonnaise)

**JJ. Tujuan Pembelajaran**

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

5. Siswa dapat membuat cucumber and pineapple salad (french dressing)
6. Siswa dapat membuat hawaiian salad (mayonnaise)

**KK. Materi Pembelajaran**

5. Resep membuat cucumber and pineapple salad (french dressing)
6. Resep membuat hawaiian salad (mayonnaise)

**29. Metode Pembelajaran**

16. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
17. Model : *Problem based learning* dan *Discovery Learning*
18. Metode: Diskusi, presentasi, dan unjuk kerja

**30. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran**

## Media

Bahan membuat salad, dan jobsheet

## Alat/bahan

Laptop dan proyektor, alat dapur dan bahan pembuatan salad

## Sumber Belajar

Jobsheet dan buku pengetahuan dan pengolahan makanan

**31. Langkah-langkah Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu

Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Apakah ada yang pernah membuat salad di rumah?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	30 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Siswa mengamati video pembuatan <i>mayonaise</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Mengajukan pertanyaan tentang titik kritis dalam pembuatan salad</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Guru menentukan <i>salad</i> sebagai materi praktikum</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memberikan jobsheet praktikum</li> <li>• Siswa secara berkelompok berdiskusi mempelajari jobsheet, serta menganalisis bahan, metode.</li> <li>• Guru menilai dan mengamati keaktifan siswa</li> <li>• Setiap kelompok melakukan praktikum sesuai materi praktikum</li> <li>• Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menilai hasil praktik, menyampaikan kriteria hasil yang benar, baik dari rasa, rupa, tekstur, siswa mendengarkan dan mencatat.</li> </ul>	255 menit

	<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara bergantian, masing-masing kelompok mempresentasikan hasil praktiknya, kelompok lain menanggapi.</li> <li>• Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik.</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar Guru melakukan refleksi kegiatan  Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup	30 menit

## O. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

### Jenis/ Teknik Penilaian

- s. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis
- t. Penilaian Ketrampilan : Tes praktik
- u. Penilaian Sikap : Observasi
  
- e. Instrumen penilaian

No.	Jenis Penilaian	Instrumen
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian akhlak mulia, rubrik penilaian akhlak mulia
2.	Penilaian psikomotorik	Lembar penilaian kinerja

## RUBRIK PENILAIAN AFEKTIF (SIKAP)

Aspek Yang Dinilai	Sub Indikator Aspek	Kriteria Penilain
--------------------	---------------------	-------------------

Disiplin	<p>jj. Masuk kelas tepat waktu (07.00 WIB)</p> <p>kk. Memakai seragam sekolah yang sudah ditentukan</p> <p>ll. Mengerjakan pekerjaan rumah atau tugas tepat waktu</p> <p>mm. Membuat surat izin jika tidak dapat mengikuti pembelajaran</p> <p>nn. Pulang sekolah tepat waktu (tidak membolos)</p>	<p>4 = Jika 5 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 2 point dilakukan</p>
Mandiri	<p>v. Mampu mengerjakan tugas individu yang diberikan</p> <p>w. Membawa kebutuhan belajar sendiri</p> <p>x. Tidak banyak bertanya pada teman saat mengerjakan tugas/ujian</p>	<p>4 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 1 point dilakukan</p>
Tanggung Jawab	<p>v. Mengerjakan tugas individu dengan baik</p> <p>w. Mengerjakan tugas kelompok sesuai pembagiannya</p> <p>x. Menerima resiko atas perbuatan yang dilakukannya</p>	<p>4 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 1 point dilakukan</p>
Sopan Santun	<p>eee. Menghormati guru dan orang yang lebih tua</p> <p>fff. Tidak berkata-kata kotor di kelas dan sekolah</p> <p>ggg. Tidak menggunakan suara keras (membentak) di kelas dan sekolah</p> <p>hhh. Tidak mencela pekerjaan atau karya orang lain</p> <p>iii. Duduk dengan posisi yang baik (sopan)</p> <p>jjj. Tidak menyela saat guru atau orang lain</p>	<p>4 = Jika 8 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 6 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 2 point dilakukan</p>

	<p>sedang berbicara</p> <p>kkk. Meminta izin untuk masuk kelas jika datang terlambat</p> <p>lll. Tidak makan saat pembelajaran</p>	
Hubungan Sosial	<p>cc. Terlibat aktif dalam diskusi dan kerja kelompok</p> <p>dd. Tidak mendahulukan kepentingan pribadi</p> <p>ee. Saling membantu dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p>ff. Memiliki tujuan yang sama dalam satu kelompoknya</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>
Jujur	<p>cc. Tidak menyontek saat ulangan</p> <p>dd. Tidak menjadi plagiat atas karya orang lain</p> <p>ee. Menyampaikan hasil praktik atau diskusi apa adanya</p> <p>ff. Menyampaikan alasan sebenarnya jika tidak mengerjakan tugas</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>
Peduli Lingkungan	<p>cc. Tidak mengotori ruang kelas</p> <p>dd. Tidak membuang sampah sembarangan</p> <p>ee. Tidak membuang-buang makanan atau bahan makanan yang masih dapat dimanfaatkan</p> <p>ff. Tidak merusak lingkungan (tanaman dan fasilitas umum)</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>

Yogyakarta, 14 September 2016

YulienSitiJuwaiseh,M.Pd.

YupiDiahRetnaningsih

NIP.19690708 199402 2 002

NIM. 13511244007

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental  
Kelas / Semester : XI / Gasal  
Materi Pokok : Soup  
Pertemuan : 1 x Pertemuan  
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit ( 360 menit)

### LL. Kompetensi Inti

29. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
30. 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.
31. 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.
32. 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.

**MM. Kompetensi Dasar dan Indikator**

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
4.1.	Membuat national soup	4.1.1. Siswa dapat membuat hongarian goulas soup 4.1.2. Siswa dapat membuat minestrone soup

**NN. Tujuan Pembelajaran**

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

7. Siswa dapat membuat hongarian goulas soup
8. Siswa dapat membuat minestrone soup

**OO. Materi Pembelajaran**

7. Resep membuat hongarian goulas soup
8. Resep membuat minestrone soup

**32. Metode Pembelajaran**

19. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
20. Model : *Problem based learning* dan *Discovery Learning*
21. Metode: Diskusi, presentasi, dan unjuk kerja

**33. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran**

## Media

Video, bahan membuat soup, dan jobsheet

## Alat/bahan

Laptop dan proyektor, alat dapur dan bahan pembuatan soup

## Sumber Belajar

Jobsheet dan buku pengetahuan dan pengolahan makanan

**34. Langkah-langkah Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu

Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Apakah ada yang pernah membuat soup untuk makan sehari-hari di rumah?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	30 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Siswa mengamati video pembuatan <i>national soup</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Mengajukan pertanyaan tentang titik kritis dalam pembuatan soup</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Guru menentukan <i>national soup</i>. sebagai materi praktikum</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memberikan jobsheet praktikum</li> <li>• Siswa secara berkelompok berdiskusi mempelajari jobsheet, serta menganalisis bahan, metode.</li> <li>• Guru menilai dan mengamati keaktifan siswa</li> <li>• Setiap kelompok melakukan praktikum sesuai materi praktikum</li> <li>• Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menilai hasil praktik, menyampaikan kriteria hasil yang benar, baik dari rasa, rupa, tekstur, siswa mendengarkan dan mencatat.</li> </ul>	255 menit

	<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara bergantian, masing-masing kelompok mempresentasikan hasil praktiknya, kelompok lain menanggapi.</li> <li>• Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik.</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar Guru melakukan refleksi kegiatan  Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup	30 menit

#### P. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

##### Jenis/ Teknik Penilaian

- v. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis
- w. Penilaian Ketrampilan : Tes praktik
- x. Penilaian Sikap : Observasi

##### f. Instrumen penilaian

No.	Jenis Penilaian	Instrumen
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian akhlak mulia, rubrik penilaian akhlak mulia
2.	Penilaian psikomotorik	Lembar penilaian kinerja

#### RUBRIK PENILAIAN AFEKTIF (SIKAP)

Aspek Yang Dinilai	Sub Indikator Aspek	Kriteria Penilain
--------------------	---------------------	-------------------

Disiplin	oo. Masuk kelas tepat waktu (07.00 WIB) pp. Memakai seragam sekolah yang sudah ditentukan qq. Mengerjakan pekerjaan rumah atau tugas tepat waktu rr. Membuat surat izin jika tidak dapat mengikuti pembelajaran ss. Pulang sekolah tepat waktu (tidak membolos)	4 = Jika 5 point dilakukan 3 = Jika 4 point dilakukan 2 = Jika 3 point dilakukan 1 = Jika 2 point dilakukan
Mandiri	y. Mampu mengerjakan tugas individu yang diberikan z. Membawa kebutuhan belajar sendiri aa. Tidak banyak bertanya pada teman saat mengerjakan tugas/ujian	4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan
Tanggung Jawab	y. Mengerjakan tugas individu dengan baik z. Mengerjakan tugas kelompok sesuai pembagiannya aa. Menerima resiko atas perbuatan yang dilakukannya	4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan
Sopan Santun	mmm. Menghormati guru dan orang yang lebih tua nnn. Tidak berkata-kata kotor di kelas dan sekolah ooo. Tidak menggunakan suara keras (membentak) di kelas dan sekolah ppp. Tidak mencela pekerjaan atau karya orang lain qqq. Duduk dengan posisi yang baik (sopan) rrr. Tidak menyela saat guru atau orang lain	4 = Jika 8 point dilakukan 3 = Jika 6 point dilakukan 2 = Jika 4 point dilakukan 1 = Jika 2 point dilakukan

	<p>sedang berbicara</p> <p>sss. Meminta izin untuk masuk kelas jika datang terlambat</p> <p>ttt. Tidak makan saat pembelajaran</p>	
Hubungan Sosial	<p>gg. Terlibat aktif dalam diskusi dan kerja kelompok</p> <p>hh. Tidak mendahulukan kepentingan pribadi</p> <p>ii. Saling membantu dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p>jj. Memiliki tujuan yang sama dalam satu kelompoknya</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>
Jujur	<p>gg. Tidak menyontek saat ulangan</p> <p>hh. Tidak menjadi plagiat atas karya orang lain</p> <p>ii. Menyampaikan hasil praktik atau diskusi apa adanya</p> <p>jj. Menyampaikan alasan sebenarnya jika tidak mengerjakan tugas</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>
Peduli Lingkungan	<p>gg. Tidak mengotori ruang kelas</p> <p>hh. Tidak membuang sampah sembarangan</p> <p>ii. Tidak membuang-buang makanan atau bahan makanan yang masih dapat dimanfaatkan</p> <p>jj. Tidak merusak lingkungan (tanaman dan fasilitas umum)</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>

Yogyakarta, 14 September 2016

Yulien Siti Juwaiseh, M.Pd.

Yupi Diah Retnaningsih

NIP. 19690708 199402 2 002

NIM. 13511244007

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta  
Program Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental  
Kelas / Semester : XI / Gasal  
Materi Pokok : Salad  
Pertemuan : 1 x Pertemuan  
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit ( 360 menit)

### PP. Kompetensi Inti

33. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
34. 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.
35. 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.
36. 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.

**QQ. Kompetensi Dasar dan Indikator**

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
4.1.	Membuat national soup	4.1.1. Siswa dapat membuat windsor salad 4.1.2. Siswa dapat membuat waldorf salad

**RR. Tujuan Pembelajaran**

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

9. Siswa dapat membuat hongarian windsor salad
10. Siswa dapat membuat waldorf salad

**SS. Materi Pembelajaran**

9. Resep membuat hongarian goulas soup
10. Resep membuat minestrone soup

**35. Metode Pembelajaran**

22. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
23. Model : *Problem based learning* dan *Discovery Learning*
24. Metode: Diskusi, presentasi, dan unjuk kerja

**36. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran**

## Media

Video, bahan membuat soup, dan jobsheet

## Alat/bahan

Laptop dan proyektor, alat dapur dan bahan pembuatan salad

## Sumber Belajar

Jobsheet dan buku pengetahuan dan pengolahan makanan

**37. Langkah-langkah Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu

Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Apakah ada yang pernah membuat soup untuk makan sehari-hari di rumah?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	30 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Siswa mengamati video pembuatan <i>salad</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Mengajukan pertanyaan tentang titik kritis dalam pembuatan salad</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Guru menentukan <i>salad</i> sebagai materi praktikum</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memberikan jobsheet praktikum</li> <li>• Siswa secara berkelompok berdiskusi mempelajari jobsheet, serta menganalisis bahan, metode.</li> <li>• Guru menilai dan mengamati keaktifan siswa</li> <li>• Setiap kelompok melakukan praktikum sesuai materi praktikum</li> <li>• Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menilai hasil praktik, menyampaikan kriteria hasil yang benar, baik dari rasa, rupa, tekstur, siswa mendengarkan dan mencatat.</li> </ul>	255 menit

	<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara bergantian, masing-masing kelompok mempresentasikan hasil praktiknya, kelompok lain menanggapi.</li> <li>• Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik.</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar Guru melakukan refleksi kegiatan  Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup	30 menit

## Q. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

### Jenis/ Teknik Penilaian

- y. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis
- z. Penilaian Ketrampilan : Tes praktik
- aa. Penilaian Sikap : Observasi
  
- g. Instrumen penilaian

No.	Jenis Penilaian	Instrumen
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian akhlak mulia, rubrik penilaian akhlak mulia
2.	Penilaian psikomotorik	Lembar penilaian kinerja

## RUBRIK PENILAIAN AFEKTIF (SIKAP)

Aspek Yang Dinilai	Sub Indikator Aspek	Kriteria Penilain
--------------------	---------------------	-------------------

Disiplin	tt. Masuk kelas tepat waktu (07.00 WIB) uu. Memakai seragam sekolah yang sudah ditentukan vv. Mengerjakan pekerjaan rumah atau tugas tepat waktu ww. Membuat surat izin jika tidak dapat mengikuti pembelajaran xx. Pulang sekolah tepat waktu (tidak membolos)	4 = Jika 5 point dilakukan 3 = Jika 4 point dilakukan 2 = Jika 3 point dilakukan 1 = Jika 2 point dilakukan
Mandiri	bb. Mampu mengerjakan tugas individu yang diberikan cc. Membawa kebutuhan belajar sendiri dd. Tidak banyak bertanya pada teman saat mengerjakan tugas/ujian	4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan
Tanggung Jawab	bb. Mengerjakan tugas individu dengan baik cc. Mengerjakan tugas kelompok sesuai pembagiannya dd. Menerima resiko atas perbuatan yang dilakukannya	4 = Jika 3 point dilakukan 3 = Jika 2 point dilakukan 2 = Jika 1 point dilakukan
Sopan Santun	uuu. Menghormati guru dan orang yang lebih tua vvv. Tidak berkata-kata kotor di kelas dan sekolah www. Tidak menggunakan suara keras (membentak) di kelas dan sekolah xxx. Tidak mencela pekerjaan atau karya orang lain yyy. Duduk dengan posisi yang baik (sopan) zzz. Tidak menyela saat guru atau orang lain	4 = Jika 8 point dilakukan 3 = Jika 6 point dilakukan 2 = Jika 4 point dilakukan 1 = Jika 2 point dilakukan

	<p>sedang berbicara</p> <p>aaaa. Meminta izin untuk masuk kelas jika datang terlambat</p> <p>bbbb. Tidak makan saat pembelajaran</p>	
Hubungan Sosial	<p>kk. Terlibat aktif dalam diskusi dan kerja kelompok</p> <p>ll. Tidak mendahulukan kepentingan pribadi</p> <p>mm. Saling membantu dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p>nn. Memiliki tujuan yang sama dalam satu kelompoknya</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>
Jujur	<p>kk. Tidak menyontek saat ulangan</p> <p>ll. Tidak menjadi plagiat atas karya orang lain</p> <p>mm. Menyampaikan hasil praktik atau diskusi apa adanya</p> <p>nn. Menyampaikan alasan sebenarnya jika tidak mengerjakan tugas</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>
Peduli Lingkungan	<p>kk. Tidak mengotori ruang kelas</p> <p>ll. Tidak membuang sampah sembarangan</p> <p>mm. Tidak membuang-buang makanan atau bahan makanan yang masih dapat dimanfaatkan</p> <p>nn. Tidak merusak lingkungan (tanaman dan fasilitas umum)</p>	<p>4 = Jika 4 point dilakukan</p> <p>3 = Jika 3 point dilakukan</p> <p>2 = Jika 2 point dilakukan</p> <p>1 = Jika 1 point dilakukan</p>

Yogyakarta, 14 September 2016

Yulien Siti Juwaiseh, M.Pd.

Yupi Diah Retnaningsih

NIP. 19690708 199402 2 002

NIM. 13511244007



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

Semester : Gasal  
Kelas : XI JASA BOGA 2  
Wali Kelas : Ninik Harwiyani, M.Pd

: PPMK

No.	NIS	NAMA SISWA	NILAI ULANGAN												PAS		NARASI		NA		KETERANGAN				
			PH-1		PH-2		PH-3		PH-4		PH-5				PH-7		PH-8		P	K	P	K			
			P	T	P	P	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	P	K	P	K		
1	13341	Aisyah Khoirunnisa Nur Halim	100	80	90	78	78	85	85	83	80	80	85	83	85	84	85	83	85						
2	13342	Akhmad Hugo Sayuti	100	80	84	80	100	80	76	83	80	80	83	84	85	83	84	85	83	83					
3	13343	Amanda Bening Danirmala	92	80	84	90	82	85	85	83	80	80	85	83	85	84	85	83	85						
4	13344	Anita Dyah Afriyati	100	83	72	95	100	85	80	85	83	80	83	82	85	85	83	85	84						
5	13345	Ayuk Nur Aisyiyah	82	84	96	78	80	80	80	83	83	83	82	83	84	84	84	83	85						
6	13346	Bagas Aditya Kusuma Wardhana	100	85	84	84	100	80	78	85	82	80	83	85	83	83	82	85	85						
7	13347	Bernadeta Novrisa Ratnawati	96	80	100	95	100	85	85	83	80	80	85	83	85	84	85	83	85						
8	13348	Desratri Nisa Romadhani	92	84	96	95	100	75	80	85	82	80	83	83	84	85	83	83	84						
9	13383	Irawan Sanjaya Putra	90	85	78	78	85	85	85	82	80	83	85	83	83	82	85								
10	13382	Isna Riskiyati	100	84	86	85	90	75	80	85	82	80	83	84	85	83	83	83	84						
11	13383	Jali Setyowuni	100	84	96	82	95	75	80	85	82	80	83	84	85	83	83	83	84						
12	13384	Kinanthi Imaning Gusti	100	84	80	76	100	80	80	83	83	83	82	83	84	84	84	83	85						
13	13385	Linda Anisa Nursafitri	100	85	100	95	100	80	83	85	83	80	83	84	85	84	85	83	83						
14	13386	Mirtha Andryani	100	84	90	80	100	80	80	83	83	83	82	83	84	84	84	83	85						
15	13387	Mohammad Yusuf Al Patah	100	80	80	81	88	78	78	85	82	80	83	85	84	83	83	83	84						
16	13388	Muhammad Afrizal Ramadhan	100	80	84	82	100	78	78	85	82	80	83	85	84	83	83	83	84						
17	13419	Glori Ardelia Cetta Claudia	78	84	80	90	82	75	80	85	82	80	83	84	85	83	83	83	84						
18	13420	Grace Nerissa Arviana	100	85	100	90	100	80	83	85	83	80	83	84	85	84	85	83	83						
19	13421	Hening Aprilia Anjani	86	84	76	76	86	80	80	83	83	83	82	83	84	84	84	84	83						
20	13422	Khofifah Rahmayani Hadad	78	80	100	78	100	85	85	83	80	80	85	83	85	84	85	83	85						
21	13423	Laila Rahmawati	78	80	96	80	78	80	76	85	82	80	83	84	85	83	84	83	83						
22	13425	Meylinda Ari Ramadhan	78	80	82	100	90	80	76	83	80	80	83	84	85	83	84	83	83						
23	13427	Mujianti	96	85	80	95	100	80	83	85	83	80	83	84	85	84	85	83	83						
24	13428	Noverico Eka Kurniawan	100	85	84	100	81	80	78	85	82	80	83	85	83	83	82	85	85						
25	13332	Resti Yulianti	100	83	80	82	78	85	80	85	83	80	83	82	85	85	83	85	84						
26	13333	Rina Ayu Asmawati	100	85	92	100	100	80	83	85	83	80	83	84	85	84	85	83	83						
27	13334	Rizki Nur Rahmawati	100	83	78	95	100	85	80	85	83	80	83	82	85	85	83	85	84						
28	13335	Thoriq Kamal Musyaffa	78	85	78	78	85	80	78	85	82	80	83	85	83	83	82	85	85						
29	13336	Tiara Rowina Dewi	90	80	78	90	90	80	76	83	80	80	83	84	85	83	84	83	83						
30	13338	Wafik	82	80	90	81	100	78	78	85	82	80	83	85	84	83	83	83	84						
31	13339	Wahyu Juni Setiani	78	83	84	76	100	85	80	85	83	80	83	82	85	85	83	83	84						
32	13340	Wisnu Febri Wardana	82	80	84	100	96	78	78	85	82	80	83	85	84	83	83	83	84						
		Nilai Terkecil																							
		Nilai Terbesar																							
		Rata-rata Nilai																							

Teori Ruang Lingkup Kontinentai	Makalah	Teori Kaldu	Teori Saus	Teori Sup	White Stock	Brown Stock	Béchamel Sauce	Velouté Sauce	Demiglace Sauce	Consommé Soup	Cream Soup	Puree Soup	Chicken Hawaian Salad	Pineapple and Cucumber Salad	Salad	National Soup
---------------------------------	---------	-------------	------------	-----------	-------------	-------------	----------------	---------------	-----------------	---------------	------------	------------	-----------------------	------------------------------	-------	---------------

: TIDAK MASUK  
P : NILAI PENGETAHUAN  
T : Tugas  
K : NILAI KETERAMPILAN  
PH : Penilaian Harian  
PAS : Penilaian Akhir Semester  
NA Pengetahuan adalah nilai rata-rata dan nilai keterampilan adalah nilai

## MAKANAN KONTINENTAL

### Sejarah Makanan Kontinental

- Pada jaman Louis XIV seni memasak mengalami kemajuan pesat.
- Resep yang dulunya hanya disusun secara metodis menjadi suatu ilmu, muncul buku-buku masakan yang sampai sekarang berkembang dengan pesat.
- Pada tahun 1656, La Chanceliere memperkenalkan menu banquete yang pertamakali kepada Louis XIV.

- Di Eropa pada abad XIV terjadi revolusi agama dan politik. Banyak orang Eropa yang melarikan diri ke Amerika.
- Perpindahan penduduk meningkat, imigrasi terjadi secara besar-besaran dikarenakan oleh orang Eropa.
- Mereka tidak hanya membawa keluarga dan hartanya, tetapi kebudayaan pulaikut berkembang. Menu orang Amerika sebagian bersumber dari Eropa dan senada dengan menu Eropa.

### Ciri Khas Menu Negara Kontinental/Amerika

- Eropa barat wilayah Perancis, Belgia, Swiss, Belanda dan Jerman memiliki selera makan yang sama.
- Eropa timur wilayahnya : Esekoslovakia, Hongaria, Yugoslavia, Yunani, Romawi, dan Rumania mempunyai selera makan yang menggunakan bumbu tajam dari rempah-rempah.
- Eropa selatan wilayahnya: Italia, Portugal, Spanyol. Selera makan pada umumnya berbumbu tajam yaitu pala, lada dan kayu manis.

## Pola Menu Makanan Kontinental

- Pola makan adalah berbagai informasi yang memberikan gambaran mengenai macam, jumlah, bahan makanan yang dimakan tiap hari oleh satu orang dan merupakan ciri khas untuk suatu kelompok masyarakat tertentu.

## Pola Menu Makanan Kontinental

- Pola makan suatu negara berbeda-beda sesuai dengan situasi, tempat, beberapa faktor yang mempengaruhi pola makan yaitu persediaan pangan, letak geografis, iklim, kesuburan tanah, dan adat istiadat yang berhubungan dengan masyarakat itu sendiri.

## Struktur Menu

➤ Susunan hidangan kontinental yang ada sekarang merupakan menu yang diturunkan dari susunan menu klasik. Biasanya menu klasik dapat ditemui pada acara banquete pada abad ke 19-20. Hidangan yang sangat bervariasi dengan memakan waktu yang cukup panjang pada jamuan makan, sekarang menu klasik sudah disederhanakan menjadi menu modern yang banyak dijumpai dalam restoran makanan kontinental dengan beberapa gilliran yang sederhana. Kondisi ini untuk mengefisienkan waktu makan, pelayanan, harga yang terjangkau, peralatan dan penyajian.

➤ Tradisional : 11-13 macam hidangan (courses)

➤ Modern : 4-5 macam hidangan (courses)

- a. **Appeteizer**
- b. **Soup**
- c. **Maincourse**
- d. **Desert**
- e. **Hemmittass**



## SIFAT DAN BENTUK JAMUAN UTAMA

- Non Formal
  - Biasanya bersifat : cepat, business, service praktis, aturan sederhana.
- Resmi (formal)
  - Biasanya bersifat : lama, khusus, mewah dengan aturan-aturan tertentu.
  - Standing coctail party
  - Biasanya sejenak (maksimum 1 jam) dengan tujuan saling berkenalan, menunggu tamu VVIP

## Struktur Menu Klasik

- Cold appetizer
- Soup
- Hot appetizer
- Fish
- Main course
- Hot entrée
- Cold entree
- Shorbet
- Roast and salad
- Vegetable
- Sweet dish
- Savory dessert

## Struktur Pola Menu Modern



### ColdAppetizer

\*\*\*

### Soup

\*\*\*

### Hot Appetizer

\*\*\*



### Main Course

\*\*\*

### Sweet Dish

\*\*\*

### Dessert

## Pembagian Waktu Makan Di 4 Negara

- ✓ Waktu makan pagi (breakfast) antara pukul 06.00-09.00
- ✓ Waktu minum kopi (brunch) antara pukul 10.00-11.00
- ✓ Waktu minum teh (afretnoon tea) antara pukul 16.00-17.00
- ✓ Waktu makan malam (dinner) antara pukul 19.00-23.00
- ✓ Waktu makan tengah malam(supper) sesudah pukul 24.00

## Jenis Menu Kontinental Dan Amerika

### ➤ Menu speciality de la maison

Jenis makanan yang merupakan ciri khas dari restoran atau rumah makantersbut,misalnya : Ambarukmo Ice Cream( Dessert)

### ➤ Menu chef suggestion

Hidangan khusus yang dibuat atas inisiatif kepala dapur untuk memanfaatkan bahan berlebihan.

### ➤ Menu a'la carte

adalah susunan menu dimana setiap makanan yang di cantumkan pada daftar makanan mempunyai karakterter sendiri.

### ➤ Menu Table D'hote

Adalah suatu susunan hidangan lengkap (complete meal) dengan satu harga yang tertentu.Jumlah hidangan biasanya terbatas dan terdiri dari beberapa kelompok hidangan.Dengan susunan yang terbatas maka tamu tidak mempunyai peluang yang cukup untuk memilih makanan yang sesuai dengan selera mereka.

## MENU MENURUT PENYAJIAN DAN PELAYANAN

- a. Menu ala carte :menu yang dipilih sendiri oleh pemesan menurut selera
- b. Table d'hote : set menu yang sudah dirangkai
- c. Buffet menu : berbagai jenis menu yang sudah disiapkan,memilih sesuai kemauan.

## PEMBAGIAN WAKTU MAKAN

1. Breakfast	06.00-10.00
2. Brunch	10.00-11.00
3. Lunch	11.00-15.00
4. Afternoon tea/coffe	16.00-17.00
5. Dinner	19.00-23.00
6. Supper & Late Supper	>24.00

## BREAKFAST

- Ciri-ciri:
  - Praktis
  - Mudah pembuatan dan penghidangan
  - Porsi tidak terlalu besar
  - Nilai gizi tinggi
- Macam hidangan :
  - Roti dengan isi atau bubur (sereal)
  - Sari buah/buah segar
  - Susu (anak-anak, teh/kopi(deasa))

## BRUNCH

- Contoh :

Kopi + kue asin/manis  
Sandwich

## LUNCH

Ciri-ciri:

- Menu dibuat lebih sederhana dibanding dinner
- Mudah dan cepat membuatnya
- Menarik dan menimbulkan selera/ nafsu makan
- Bernilai gizi tinggi
- Porsi cukup

## PERBEDAAN MAKANAN KONTINENTAL DENGAN ORIENTAL

- **Susunan makanan utama**

**Kontinental :**

Protein Hewani (dengan porsi yang paling banyak), Karbohidrat, Sayuran

**Oriental :**

Karbohidrat (dengan porsi yang paling banyak), lauk (protein hewani dan protein nabati), sayuran

- **Bumbu**

**Kontinental:**

Bumbu instant, dalam sekali pakai macamnya tidak banyak

**Oriental:**

Menggunakan bumbu segar, dalam sekali pakai macamnya banyak

- **Tata cara penyajian**

**Kontinental:**

Pelayanan bertahap sesuai giliran makan

**Oriental:**

Lebih *simple*, dihidangkan sekaligus

**TERIMAKASIH**

# SAUCE

## PENGERTIAN SAUCE

cairan yang dikentalkan sehingga semi liquid (setengah cair) yang ditambahkan pada makanan dengan tujuan untuk memberikan kelembaban, menambah rasa, aroma, warna yang lebih menarik dan menambah nilai gizi.

## FUNGSI SAUCE

- Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan
- Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban.
- Mempertinggi aroma makanan.
- Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau.
- Mempertinggi nilai gizi.

## BAHAN

- Kaldu putih (white stock)
- Kaldu coklat (brown stock)
- Susu (Milk)
- Mentega (Butter)
- Minyak (Oil)

## BAHAN PENGENTAL

- Roux
  - White Roux
  - Blond Roux
  - Brown Roux

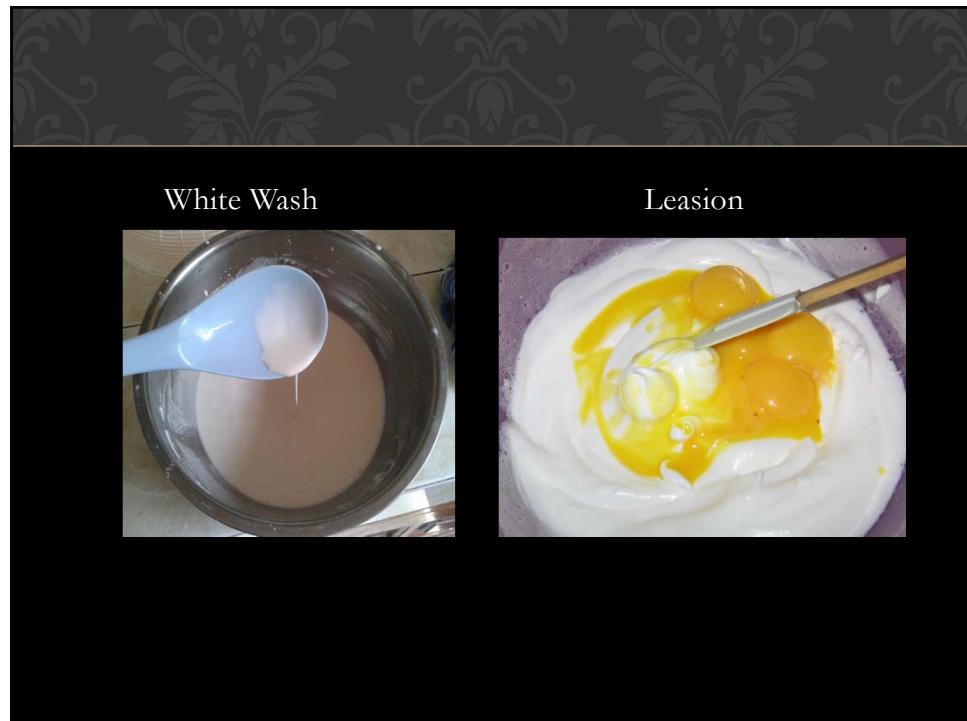


Beurre manie



Corn Starch





## MACAM-MACAM SAUCE

Klasifikasi sauce berdasarkan suhu penghidang :

1). Sauce dingin (cold sauce)

Adalah semua sauce yang dihidangkan dalam keadaan dingin atau dalam temperature normal

2). Sauce panas (warm sauce)

Adalah semua sauce yang di hidangkan dalam suhu yang panas minimal 49°C.

Klasifikasi sauce berdasarkan sauce dasar  
(basic/mother sauce)

- Sauce dasar coklat (brown sauce)
- Sauce dasar putih (white sauce)
- Sauce dasar mentega (butter sauce)
- Sauce dasar tomat (tomato sauce)
- Sauce dasar minyak (oil sauce)

### **SAUCE DASAR COKLAT**

- Demiglace Sauce

Tulang + Tepung + Tomatto Paste + Mirepoix + Air /brown stock + Spices

### **SAUCE DASAR PUTIH**

- Bechamel Sauce
- Veloute Sauce

### **SAUCE DASAR MENTEGA**

- Holandaisse Sauce
- Bernaise Sauce

### **SAUCE DASAR MINYAK**

- Sauce Vinaigrette
- Sauce Mayonaise

### **SAUCE DASAR TOMAT**

- Tomatto Sauce

### PERALATAN YANG DI GUNAKAN UNTUK MEMBUAT SAUCE

- Sauce pan
- Sauce pot
- Wooden spatula
- Scales
- Measuring jug
- Measuring cup
- Measuring spoon
- Conical stainer
- Ballon whisk
- Ladle
- Trays
- Container

### KRITERIA SAUCE

Kriteria sauce yang baik (secara umum) :

- Licin
- Tidak menggumpal
- Ringan
- Mempunyai rasa yang passt
- Tidak terasa tepung

PENYIMPANAN SAUCE

- Massukan ke tempat yang bersih
- Didinginkan dengan cepat
- Simpan dalam refrigerator
- Tutup permukaanya dengan selapis mentega supaya tidak kering
- Tutup tempatnya dan cantumkan nama sauce.

TERIMAKASIH

# SOUP

## PENGERTIAN SOUP

Soup berasal dari kata ‘Soupe’(Perancis) yang berarti macam-macam bahan makanan yang di tambahkan kaldu atau cairan. Sup dapat diartikan cairan yang berwujud encer maupun kental, tergantung bahan apa yang di gunakan untuk membuatnya.

### KLASIFIKASI/PENGGOLONGAN SOUP

Sup jernih/bening (clear soup/thin soup)

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

Ciri-ciri:

- 1). Warnanya jernih
- 2). Aroma dan rasa kaldu masih menonjol
- 3). Tekstur cair
- 4). Tidak dikentalkan.

Contoh sup jernih:

- Consomme
- Chicken broth
- Paysane soup
- Onion soup
- Minestrone soup

### Sup Kental (Thick soup)

Adalah sup yang dasar pembuatanya dengan menggunakan bahan pengental di dalamnya, dapat berupa roux atau bahan lain yang mengandung zat tepung/starch.

Ciri –ciri:

- 1). Warna keruh dan mengental
- 2). Tekstur kental
- 3). Dikentalkan

Macam-macam sup kental:

- **Bisque**
- **Garbure soup**
- **Cream soup**
- **Puree soup**
- **Chowder**

Sup nasional (special soup)

Yaitu sup yang mempunyai spesifikasi atau ciri khas suatu negara, dikenal Internasional.

Contoh sup nasional:

- Gazpacho (Spanyol)
- Tom Yam Gong (Thailand)
- Chowder (Amerika)
- Soto Madura (Indonesia)

### FUNGSI SOUP

- Sebagai pembangkit selera makan, maka rasanya harus lezat, warnanya menarik dan bernilai gizi.
- Sup dihidangkan setelah Appetizzer (cold entrée) atau sebelum entrée
- Sebagai hidangan pembuka panas
- Untuk menetralkan rasa tajam dari appetizzer sebelum hidangan berikutnya

## BAHAN PENGENTAL

- Roux
  - White Roux
  - Blond Roux
  - Brown Roux



Beurre manie



Corn Starch



## PENGENCERAN SOUP

Diatas api

-Hanya simer, tidak mendidih

Microwave

-Makanan selalu di tutup ketika dipanaskan dalam microwave.

-Gunakan hanya peralatan microwave yang disepakati.

-Jangan gunakan kertas alumunium sebagai penutup

Clay pot

- Hanya Simmer,tidak mendidih

## PENYAJIAN SOUP

Waktu penyajian :

Pada susunan makanan kontinental sup disajikan sebelum makanan pokok (sebagai appetizer) atau sesudah cold appetizer pada waktu makan siang dan malam (lunch and dinner).

Tempat penyajian :

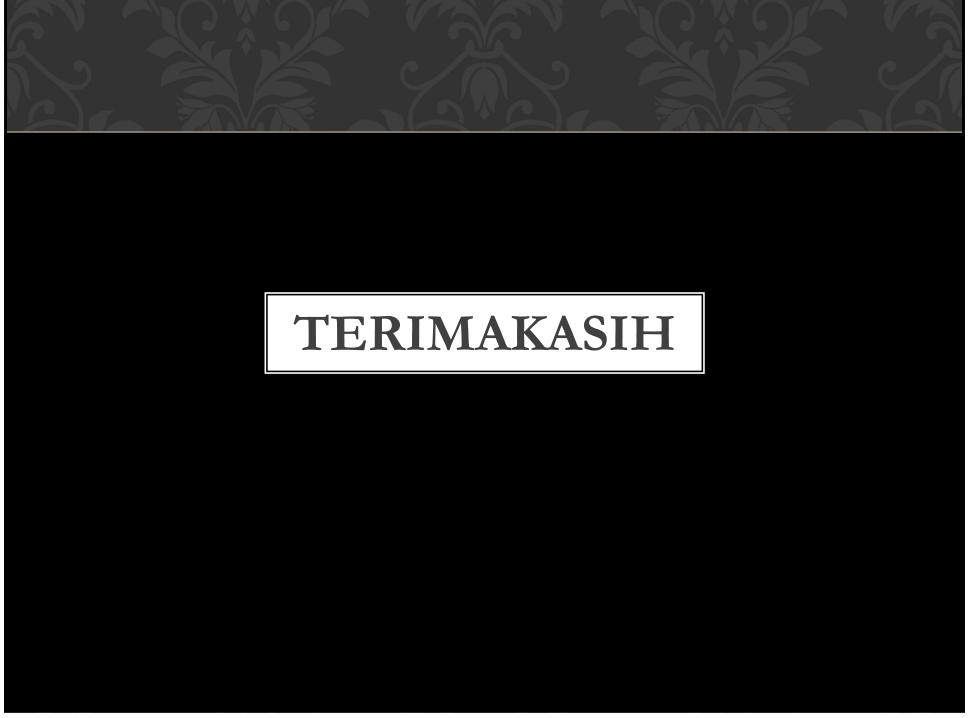
Bila disajikan dalam jumlah banyak alat hidang menggunakan soup tourine,sedangkan untuk penyajian perorangan menggunakan sup cup.

Porsi penyajian:

200cc – 250 cc

Suhu penyajian :

Sup panas antara 70°C- 88°C, sup dingin antara lain 4,5°C- 7°C



TERIMAKASIH

# STOCK

## PENGERTIAN STOCK

- ◻ Stock atau kaldu adalah cairan yang di dapat atau dihasilkan dari perebusan tulang-tulang ataupun daging, ditambah sayuran dan bumbu
- ◻ Stock dimasak pelan-pelan (simmer) dan jangan ditutup
- ◻ Selama pemasakan minyak dan lemak yang mengambang harus segera di bersihkan

## Komponen Dasar Stock



Air



Tulang



Mirepoix



Bouquet garnie

### Mirepoix

Merupakan bahan pemberi aroma kaldu yang terdiri dari (onion/ bawang Bombay, carrot/ wortel dan celery/ sledri perbandingan (4:2:1).

### Bouquet garnie

Bahan pemberi aroma dan merupakan ikatan bumbu terdiri dari leek/ loncang, pepper corn/ lada butir, thyme, bay leave, parsly/ celery- batangnya.

## Jenis-jenis Tulang yang Digunakan



Beef



Fish



Chicken



Lamb

## Macam-macam Stock



White Stock



Brown Stock

## Alat-alat Pembuatan Stock

Stock pot



Roasting pan



Chopping board



Knife



Perforated spoon



Tammy cloth



Conical strainer



## Waktu Memasak

- |               |          |
|---------------|----------|
| ■ Tulang sapi | 5-6 jam  |
| ■ Tulang ayam | 2-3 jam  |
| ■ Tulang ikan | 20 menit |



## Teknik Pengolahan

- **White stock**
- Blancing
- Boiling
- Simmering

Brown Stock

- Roasting
- Simmering

## Kriteria Hasil

### **White Stock**

- ✓ Berwarna bening
- ✓ Tidak berlemak
- ✓ Tidak banyak kotoran (dari bumbu)
- ✓ Berbau harum

### **Brown Stock**

- ✓ Berwarna coklat bening seperti air the
- ✓ Tidak berlemak
- ✓ Berbau harum

## PERHATIKAN!

- Gunakan peralatan yang bersih
- Gunakan bahan yang segar
- Stock pot yang digunakan terbuat dari bahan yang tebal
- Untuk mendapat zat extraktif yang maksimal, tulang dipotong kecil-kecil
- Kaldu di rebus dengan api kecil
- Bersihkan kotoran-kotoran di permukaan kaldu
- Setelah kaldu mencapai titik perebusan (100°C) temperatur di turunkan, sehingga mencapai 60°C - 70°C (simmering) untuk menghindari kaldu yang keruh

- Dalam pembuatan white stock pertama kali hendaknya tulang di blancing terlebih dahulu
- Waktu yang digunakan untuk membuat kaldu tergantung dari bahan yang digunakan
- Penggunaan garam hendaknya dibatasi untuk mengimbangi rasa garam pada masakan berikutnya
- Saring dengan saringan yang halus
- Setelah dingin kaldu segera disimpan dalam refrigerator

## Penyimpanan Stock

### Alat Penyimpanan Stock

- Panci stock
- Refrigerator

### Teknik Penyimpanan Stock

- Stock dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau lemari pendingin pada temperatur 1-4°C
- Stock dapat disimpan hingga 3 bulan dalam frezeer (-23,3°C- -17,8°C) disimpan dalam kantong plastik (Vacum pack)
- Sebelum di simpan dalam kulkas stock harus benar-benar dingin agar tidak rusak

- Untuk mempercepat proses pendinginan, stock dapat di tempatkan dalam air es kemudian di aduk untuk mengurangi panas secara merata
- Gunakan stock pot tertutup untuk mencegah masuknya kotoran selama penyimpanan
- Beri label dan tanggal pada stock yang disimpan

## Permasalahan yang Sering Timbul

Permasalahan	Penyebab
Hasil kaldu keruh	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Api terlalu besar</li><li>2. Pada waktu proses skimming terjadi proses pengadukan</li><li>3. Tulang kurang bersih</li></ol>
Warna kaldu kehitaman (brown stock)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Proses roasting api terlalu besar</li><li>2. Proses roasting tidak di bolak balik</li><li>3. Masih ada sisada daging yang melekat pada tulang</li></ol>
Warna kaldu kurang sedap	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mirepoix dan bouquet garnie dimasukkan lebih awal atau akhir setelah kaldu akan di angkat</li><li>2. Proses simering kurang lama</li></ol>
Kaldu cepat basi	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Setelah dingin kaldu tidak segera dimasukkan ke dalam refrigerator</li></ol>

TERIMAKASIH

**Ulangan Harian**  
**Makanan Kontinental**  
**Hari/Tanggal : Rabu, 27 September 2016**

**Jawablah esay dibawah ini dengan baik dan benar!**

1. Apa yang dimaksud makanan kontinental ?
2. Jelaskan pengertian menu kontinental !
3. Sebutkan pola menu klasik !
4. Sebutkan pola menu modern 5 giliran makanan !
5. Sebutkan perbedaan hidangan continental dan Indonesia dari segi susunan makanan utama, bumbu, dan tatacara penyimpanan !

**Ulangan Harian  
Stock**  
**Hari/Tanggal : Rabu, 10 Agustus 2016**

**Jawablah esay dibawah ini dengan baik dan benar!**

1. Jelaskan pengertian stock!
2. Sebutkan bahan dasar pembuatan kaldu serta persyaratan dari bahan dasar tersebut.
3. Sebutkan macam-macam stock dan penjelasanya!
4. Jelaskan fungsi stock!
5. Jelaskan teknik penyimpanan stock!

**Ulangan Harian  
Sauce**

**Hari/Tanggal : Rabu, 24 Agustus 2016**

**Jawablah esay dibawah ini dengan baik dan benar!**

1. Jelaskan pengertian sauce!
2. Jelaskan 5 fungsi sauce!
3. Sebutkan 3 macam pengelompokan bahan yang digunakan dalam pengolahan sauce!
4. Jelaskan criteria persiapan alat dan bahan dalam pembuatan sauce!
5. Sebutkan 3 cara penyimpanan sauce dasar roux

**Ulangan Harian  
Soup  
Hari/Tanggal : Rabu, 24 Agustus 2016**

**Jawablah esay dibawah ini dengan baik dan benar!**

- 1. Jelaskan pengertian soup!**
- 2. Sebutkan 3 klasifikasi soup dan pengertianya!**
- 3. Sebutkan 4 fungsi soup!**
- 4. Sebutkan 5 macam bahan pengental soup!**
- 5. Sebutkan 4 macam sup kental!**

## Dokumentasi

